ANEXO À NORMA INTERNA DIPOV Nº 01/2019

Última atualização: 13/03/2020

Consolidação das Normas de Bebidas, Fermentado Acético, Vinho e Derivados da Uva e do Vinho

Coordenação do Grupo de Trabalho
Juçara Aparecida André - CFVB/CGVB/DIPOV/SDA

Desenvolvimento
Letícia Castro de Menezes - Estagiária - CGVB/DIPOV/SDA

Compilação de Dados Laboratoriais
Filipe da Silva Xavier - Estagiário - CGVB/DIPOV/SDA

Validação e Revisão Técnica Final
Andréia de Oliveira Gerk - CGVB/DIPOV/SDA
Rogério Cunha - CFVB/CGVB/DIPOV/SDA

Validação
André Luiz Silveira de Almeida - SIPOV/DDA/SFA-RS
César Rosso Piva - UVGPIMB-SC
Eduardo Fernandes Marcusso - SIGE/CGVB/DIPOV/SDA
Helder Augusto da Silva - LANAGRO/SP
Hilder Carlos Noroes Rolim - SVASNT
Luciana Pich Gomes - CRVB/CGVB/DIPOV/SDA
Marco Túlio Santiago - CRVB/CGVB/DIPOV/SDA
Paulo Gustavo Celso - LANAGRO/RS
Péricles Macedo Fernandes - CRVB/CGVB/DIPOV/SDA
Ricardo Scantamburlo Prates - SIFISV/DDA/SFA-ES

Coordenador-Geral de Vinhos e Bebidas - CGVB/DIPOV/SDA
Helder Moreira Borges (do início dos trabalhos até 30/01/2019)
Carlos Vitor Müller (de 31/01/2019 até a conclusão dos trabalhos)

Diretor de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal - DIPOV/SDA
Fábio Florêncio Fernandes (do início dos trabalhos até 29/01/2019)
Glauco Bertoldo (de 30/01/2019 até a conclusão dos trabalhos)

Objetivo

O presente tem como objetivo consolidar, em documento único, as normas brasileiras que tratam dos Padrões de Identidade e Qualidade - PIQ's, do Registro, da Importação e da Exportação de Bebidas, Fermentado Acético, Vinho e Derivados da Uva e do Vinho, bem como estabelecer os Parâmetros Analíticos Exigíveis em função do Laudo/Certificado a ser emitido e da finalidade da análise. Portanto, esta Norma Interna DIPOV servirá como guia orientativo a produtores e importadores nacionais, bem como a exportadores estrangeiros.

Histórico das Versões deste Documento Publicadas no *Site* do Mapa

Versão	Responsável	Data de Publicação no *Site* do MAPA	Alteração
1ª	Rogério Cunha	15/08/2019	-
2ª	Rogério Cunha	30/10/2019	● Inserções da Lei nº 13.648, de 11 de abril de 2018, e do Decreto nº 10.026, de 25 de setembro de 2019, que regulamenta a citada Lei, que dispõem sobre a produção de Polpa e de Suco de Frutas Artesanais em Estabelecimento Familiar Rural e altera a Lei n° 8.918, de 14 de julho de 1994. ● Inserção da I.N. nº 41, de 17 de setembro de 2019, que dispõe sobre o Padrão de Identidade e Qualidade para a Kombucha.
3ª	Rogério Cunha	08/11/2019	● Inserção de ajustes diversos na formatação e ortografia, sem alteração de conteúdo. ● Inserção de notas de rodapé às tabelas de aditivos alimentares das Bebidas Alcoólicas Mistas, em conformidade ao constante na Resolução RDC nº 05, de 04 de fevereiro de 2013, que aprova o uso de aditivos alimentares com suas respectivas funções e limites máximos para as bebidas alcoólicas (exceto as fermentadas).
4ª	Rogério Cunha	28/11/2019	● Inserção parcial da Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019, quanto à permissão de uso dos aditivos alimentares Edulcorante Advantame - INS 969, para as bebidas com substituição parcial ("baixo em açúcares" ou "reduzido em açúcares") ou total ("de baixa caloria" ou "dietético(a)") do açúcar adicionado e do Corante Beta-caroteno de *Blakeslea trispora* - INS 160 a(iii), para o Suco ou Sumo, Néctar, Polpa de Fruta, Açaí e Água de Coco.
5ª	Rogério Cunha	09/12/2019	● Inserção total da Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019, quanto à permissão de uso dos aditivos alimentares Aromatizantes autorizados para uso no MERCOSUL pela Resolução RDC nº 02/2007 e do Estabilizante Glicerol - INS 422, ambos para a Tequila. ● Inserção de informações relativas aos Parâmetros Analíticos do Suco Misto ou Sumo Misto e do Suco Tropical Misto ou Sumo Tropical Misto. ● Inserção de frases de advertência, com a grafia na cor vermelha, junto às tabelas de aditivos, nas situações em que as normativas do MAPA são mais restritivas que as da ANVISA quanto ao uso de aditivos alimentares. ● Inserção de ajustes na disposição e formatação das frases de observação, constantes abaixo das tabelas de aditivos, quanto à especificação das normas que tratam das Boas Práticas de Fabricação (BPF) e dos aditivos alimentares aromatizantes autorizados para uso no MERCOSUL.

6ª	Carlos Müller	30/12/2019	● Inserção parcial da I.N. nº 65, de 10 de dezembro de 2019, que dispõe sobre o Padrão de Identidade e Qualidade para os Produtos de Cervejaria, quanto à inclusão apenas do Padrão da Cerveja. ● Inserção de paginação explícita em todo o documento. ● Inserção da I.N. nº 75, de 31 de dezembro de 2019, que dispõe sobre os critérios e define os Parâmetros Analíticos que devem ser utilizados para fiscalização e controle de bebidas, vinhos e derivados da uva e do vinho, nacionais e importados.
7ª	Rogério Cunha	17/02/2020	● Inserção total da I.N. nº 65, de 10 de dezembro de 2019, que dispõe sobre o Padrão de Identidade e Qualidade para os Produtos de Cervejaria, quanto à inclusão do Padrão da Malta e correções e complementações no da Cerveja. ● Exclusão dos modelos de Certificado de Origem e de Análise de Bebidas e Fermentado Acético e de Certificado de Origem e de Análise de Vinho e Derivados da Uva e do Vinho, constantes da IN nº 55, de 18 de novembro de 2009 e da IN nº 54, de 18 de novembro de 2009, respectivamente, haja vista que foram revogados pela IN nº 67, de 05 de novembro de 2018. ● Inserção parcial da I.N. nº 60 da Anvisa, de 23 de dezembro de 2019, que dispõe sobre os Padrões Microbiológicos para Alimentos, quanto à sua inclusão nos PIQ's de todas as bebidas não-alcoólicas, exceto na Kombucha e no Xarope, haja vista estarmos no aguardo de resposta à consulta formulada junto à Anvisa visando enquadramento das mesmas. ● Atualização e Correção da paginação com relação à versão anterior. ● Inserção deste documento com o histórico das versões publicadas e suas atualizações. ● Correção de designações dos Parâmetros Analíticos da Bebida Composta (itens 4.24 e 4.28), do Refresco (itens 4.2.19, e 4.2.23) e do Refrigerante (itens 4.2.18 e 4.2.22). ● Inserção da I.N. nº 9, de 30 de janeiro de 2020, que dispõe sobre o Padrão de Identidade e Qualidade para a Água de Coco.
8ª	Rogério Cunha	04/03/2020	● Exclusão do teor de açúcar dos Parâmetros Analíticos do Uísque ou *Whisky* ou *Whiskey*, haja vista o mesmo ter sido incluído equivocadamente a partir da 6ª versão. ● Inserção de ajustes diversos na formatação e ortografia das tabelas que compreendem os Parâmentros Analíticos da Aguardente de Cana, da Cachaça e do Uísque ou *Whisky* ou *Whiskey*, adequando-as à I.N. nº 75, de 31 de dezembro de 2019, que dispõe sobre os critérios e define os Parâmetros Analíticos que devem ser utilizados para fiscalização e controle de bebidas, vinhos e derivados da uva e do vinho, nacionais e importados.
9ª	Rogério Cunha	13/03/2020	● Exclusão, a pedido do Coordenador-Geral de Vinhos e Bebidas, da obrigatoriedade de se fazer

			constar no Laudo Estrangeiro (Certificado de Origem) o parâmetro organoléptico nas bebidas importadas.

Sumário

1 - REGRAS GERAIS SOBRE O PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DAS BEBIDAS, FERMENTADO ACÉTICO, VINHO E DERIVADOS DA UVA E DO VINHO IMPORTADOS 10

1 1 - LEGISLAÇÃO 10
1.2 - PADRÕES A SEREM ADOTADOS NA IMPORTAÇÃO 10
1.3 - DOCUMENTAÇÃO EXIGIDA NA IMPORTAÇÃO 10

2 - FLUXOGRAMA DE IMPORTAÇÃO DE BEBIDAS, FERMENTADO ACÉTICO, VINHO E DERIVADOS DA UVA E DO VINHO 13

3 - ACESSO AO SISCOLE 14

4 - MODELOS DE CERTIFICADO DE ORIGEM E DE COMPROVAÇÃO OFICIAL DE TIPICIDADE E REGIONALIDADE ACEITOS PELO BRASIL 16

5 - DEFINIÇÕES 21

6 - REGRAS GERAIS DE ROTULAGEM 28

7 - CLASSIFICAÇÃO DE BEBIDAS, FERMENTADO ACÉTICO, VINHO E DERIVADOS DA UVA E DO VINHO 32

8 - PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE - PIQ - ESTABELECIDOS PELA LEGISLAÇÃO BRASILEIRA PARA AS BEBIDAS, O FERMENTADO ACÉTICO, O VINHO E OS DERIVADOS DA UVA E DO VINHO 33

AÇAÍ 33
ÁGUA DE COCO 45
ÁGUA TÔNICA DE QUININO 53
AGUARDENTE COMPOSTA 67
AGUARDENTE DE CANA 72
AGUARDENTES DE MELADO, DE CEREAL, DE VEGETAL, DE RAPADURA E DE MELAÇO 76
AGUARDENTE DE FRUTA 81
AGUARDENTE DE VINHO 85
ALCOÓLICO COMPOSTO 87
ARAC 92
AQUAVIT OU *AKUAVIT* OU *ACQUAVITAE* 95
APERITIVO 98
BAGACEIRA OU *GRAPPA* OU *GRASPA* 108
BATIDA 110
BEBIDA ALCOÓLICA MISTA OU COQUETEL (*COCKTAIL*) 117
BEBIDA ALCOÓLICA COMPOSTA 124
BEBIDA ALCOÓLICA DE GENGIBRE 127
BEBIDA ALCOÓLICA DE JURUBEBA 130
BEBIDA COMPOSTA DE FRUTA OU BEBIDA COMPOSTA DE POLPA OU BEBIDA COMPOSTA DE EXTRATO VEGETAL 133
***BRANDY* OU CONHAQUE FINO** 186
CAIPIRINHA 189
CACHAÇA 195
CERVEJA 199
CHÁ PRONTO PARA O CONSUMO 207
CONHAQUE 226
COOLER COM VINHO OU BEBIDA REFRESCANTE DE VINHO 229
COQUETEL COMPOSTO 232
COQUETEL DE VINHO OU BEBIDA ALCOÓLICA MISTA DE VINHO 240
CORN OU *KORN* 245
ESPUMANTE OU ESPUMANTE NATURAL OU CHAMPANHA (*CHAMPAGNE*) 248
FERMENTADO ACÉTICO 252
FERMENTADO DE CANA 263

FERMENTADO DE FRUTA 266
FERMENTADO DE FRUTA COMPOSTO 271
FERMENTADO DE FRUTA LICOROSO 274
FERMENTADO DE FRUTAS MISTO 277
FERMENTADO DE UVA DESALCOOLIZADO 282
FILTRADO DOCE 286
GENEBRA 289
GIM OU *GIN* 292
HIDROMEL 295
JEROPIGA 298
KOMBUCHA 300
LICOR 315
LICOR DE BAGACEIRA OU LICOR DE *GRAPPA* OU LICOR DE *GRASPA* 324
LICOR DE CONHAQUE FINO OU LICOR DE *BRANDY* 329
NÉCTAR 333
MALTA 357
MISTELA 369
MISTELA COMPOSTA 371
PISCO 374
POLPA DE FRUTA 376
POLPA DE UVA 414
PREPARADO LÍQUIDO OU PREPARADO SÓLIDO PARA... (ACRESCIDO DO NOME DA BEBIDA ALCOÓLICA POR MISTURA A SER ELABORADA) 418
PREPARADO LÍQUIDO PARA BEBIDA COMPOSTA 425
PREPARADO LÍQUIDO PARA CHÁ 441
PREPARADO LÍQUIDO PARA REFRESCO OU CONCENTRADO LÍQUIDO PARA REFRESCO 458
PREPARADO LÍQUIDO PARA REFRIGERANTE OU CONCENTRADO LÍQUIDO PARA REFRIGERANTE 475
PREPARADO SÓLIDO PARA BEBIDA COMPOSTA 492
PREPARADO SÓLIDO PARA REFRESCO 508
REFRESCO OU BEBIDA DE FRUTA OU BEBIDA DE VEGETAL 524
REFRIGERANTE 580
RUM OU *RHUM* OU *RON* 634
SANGRIA 639
SAQUÊ OU *SAKE* 642
SIDRA 645
SOCHU OU *SHOCHU* 648
SODA 652
SUCO OU SUMO 662
SUCO DE UVA 726
STEINHAEGER 733
TEQUILA 735
TIQUIRA 738
UÍSQUE OU *WHISKY* OU *WHISKEY* 741
VINAGRE 746
VINAGRE BALSÂMICO 751
VINHO COMPOSTO 755
VINHO DE MESA 759
VINHO FINO 763
VINHO FRISANTE 768
VINHO GASEIFICADO 772
VINHO LEVE 775
VINHO LICOROSO 778
VINHO MOSCATO ESPUMANTE OU VINHO MOSCATEL ESPUMANTE 781
VINHO NOBRE 784
VODCA OU *VODKA* OU *WODKA* 788

XAROPE 791
9 - REFERÊNCIAS LEGAIS 808

1 - REGRAS GERAIS SOBRE O PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DAS BEBIDAS, FERMENTADO ACÉTICO, VINHO E DERIVADOS DA UVA E DO VINHO IMPORTADOS

1 1 - Legislação

O Vinho e os Derivados da Uva e do Vinho são regidos pela Lei 7.678/1988, regulamentada pelo Decreto 8.198/2014. Já as Bebidas e o Fermentado Acético são definidos pela Lei 8.918/1994, regulamentada pelo Decreto 6.871/2009.

Recentemente foi publicada a Lei 13.648/2018, regulamentada pelo Decreto 10.026/2019, que dispõe sobre a produção de Polpa e Suco de Frutas artesanais em estabelecimento familiar rural no Brasil e altera a Lei 8.918/1994. No entanto, esta nova lei não se aplica à Polpa e ao Suco de Frutas importados pelo Brasil.

A complementação dos Padrões de Identidade e Qualidade - PIQs - de cada produto é estabelecida em Instrução Normativa - IN - do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA.

Da mesma forma, os aditivos e os coadjuvantes de tecnologia permitidos para as Bebida, o Fermentado Acético, o Vinho e os Derivados da Uva e do Vinho encontram-se disciplinados em normas específicas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, salvo disposições contrárias estabelecidas em normativas do MAPA.

1.2 - Padrões a serem adotados na Importação

Conforme o art. 17, §1º, da IN MAPA 67/2018, as Bebidas, o Fermentado Acético, o Vinho e os Derivados da Uva e do Vinho, objetos de importação, <u>somente poderão terem ingresso e serem comercializados em território nacional se atenderem ao respectivo PIQ fixado para o produto brasileiro</u>.

O mesmo artigo estabelece, no entanto, que as Bebidas Alcoólicas, o Vinho e os Derivados da Uva e do Vinho que estiverem em desacordo com o PIQ poderão ser importados se possuírem indicação geográfica ou se forem declarados e reconhecidos pelo país de origem como típicos, regionais e peculiares, desde que não contenham aditivo, contaminante, resíduo de contaminante ou ingrediente não permitido pela legislação brasileira para uso em bebidas ou, no caso de aditivos e contaminantes, em limite superior ao estabelecido.

1.3 - Documentação exigida na Importação

A documentação obrigatória para importação de bebidas consta da IN MAPA 39/2017 e da IN MAPA 67/2018.

Dentre os documentos exigidos estão: o Certificado de Origem, o Certificado ou o Laudo de Análise e a Comprovação Oficial de Tipicidade e

Regionalidade, sendo que este último somente é necessário quando a Bebida Alcoólica, o Vinho e o Derivado da Uva e do Vinho não atenderem aos Padrões brasileiros.

A Tabela 1, abaixo, detalha quando da obrigatoriedade de apresentação e do Órgão responsável pela emissão destes três documentos, assim como o quê deve ser consultado no Sistema de Cadastro de Organismos e Laboratórios Estrangeiros - SISCOLE.

Tabela 1 - Resumo sobre os Certificados exigidos para a importação de Bebidas, Fermentado Acético, Vinho e Derivados da Uva e do Vinho.

Documento	É obrigatório?	Quem emite?	O que consultar no SISCOLE?
Certificado de Origem.	Sim, em todas as importações, por lote.	O órgão oficial ou oficialmente credenciado do país de origem, ou seja, do país de produção do produto.	Se o organismo foi declarado pelo país de origem como apto a emitir o Certificado de Origem.
Certificado ou Laudo de Análise.	Sim, em todas as importações, por lote.	Qualquer laboratório cadastrado no SISCOLE, independentemente do país de origem.	Se o laboratório é cadastrado.
Comprovação Oficial de Tipicidade e Regionalidade[1].	Somente quando a bebida alcoólica, o vinho ou o derivado da uva e do vinho (o que inclui o vinagre de vinho, a polpa de uva e o suco de uva) estiverem fora dos padrões estabelecidos nas normas brasileiras. Não é válido para produtos com ingredientes não permitidos ou aditivos, contaminantes ou resíduos de contaminantes não permitidos ou acima do limite estabelecido.	O órgão oficial ou oficialmente credenciado do país de origem, ou seja, país de produção do produto.	Se o organismo foi declarado pelo país de origem como apto para emitir a Comprovação Oficial de Tipicidade e Regionalidade.
Indicação Geográfica (Constante no Certificado de Origem)[1].	Somente quando a bebida alcoólica, o vinho ou o derivado a uva e do vinho (o que inclui o vinagre de vinho, a polpa de uva e o suco de uva) estiver fora dos padrões estabelecidos nas normas brasileiras. Não é válido para produtos com ingredientes não	O órgão oficial ou oficialmente credenciado do país de origem, ou seja, país de produção do produto.	Se o organismo foi declarado pelo país de origem como apto para emitir Certificado de Origem.

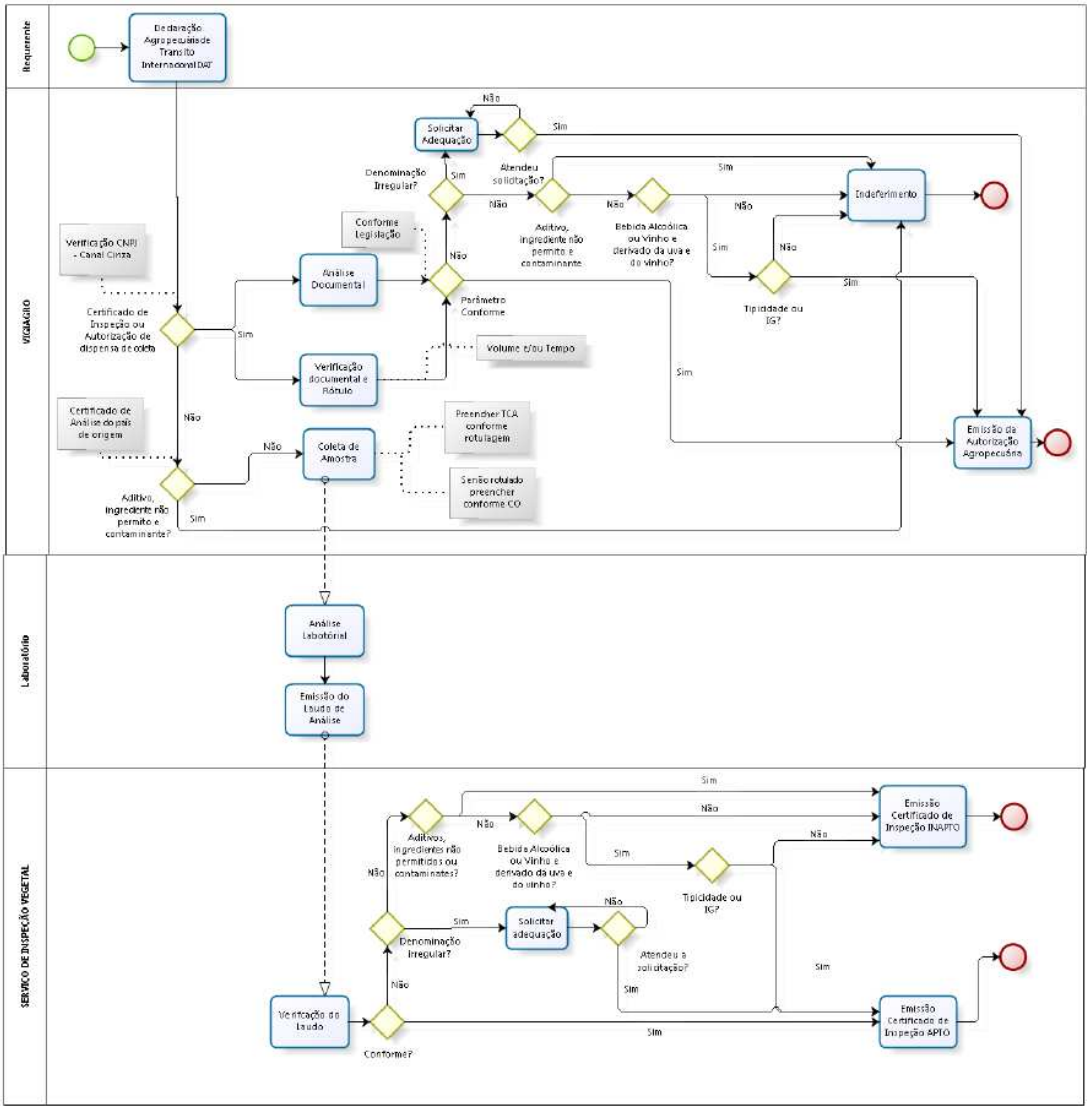
	permitidos ou aditivos, contaminantes ou resíduos de contaminantes não permitidos ou acima do limite estabelecido.		

[1] As qualificações informadas na rotulagem para o vinho, tais como Reservado, Reserva e Gran Reserva, deverão constar no seu respectivo Certificado de Origem ou em documentos específicos emitidos por Organismo Oficial competente reconhecido pelo país produtor.

Fonte: IN MAPA 67/2018 e IN MAPA 39/2017.

Todos os documentos citados na Tabela 1 são analisados por Auditor Fiscal Federal Agropecuário - AFFA, a quem caberá deferir ou não a solicitação de importação.

2 - FLUXOGRAMA DE IMPORTAÇÃO DE BEBIDAS, FERMENTADO ACÉTICO, VINHO E DERIVADOS DA UVA E DO VINHO



3 - ACESSO AO SISCOLE

Segue abaixo o passo a passo para a consulta ao Sistema de Cadastro de Organismos e Laboratórios Estrangeiros - SISCOLE:

I - Acessar o portal do MAPA para ter acesso ao SICOLE com o perfil anônimo, ou seja, sem a necessidade de utilizar login e senha:
http://www.agricultura.gov.br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/siscole

II - No campo de consulta inserir o nome do laboratório a ser verificado. Após localizar a instituição, gerar arquivo em PDF (Figura 1).

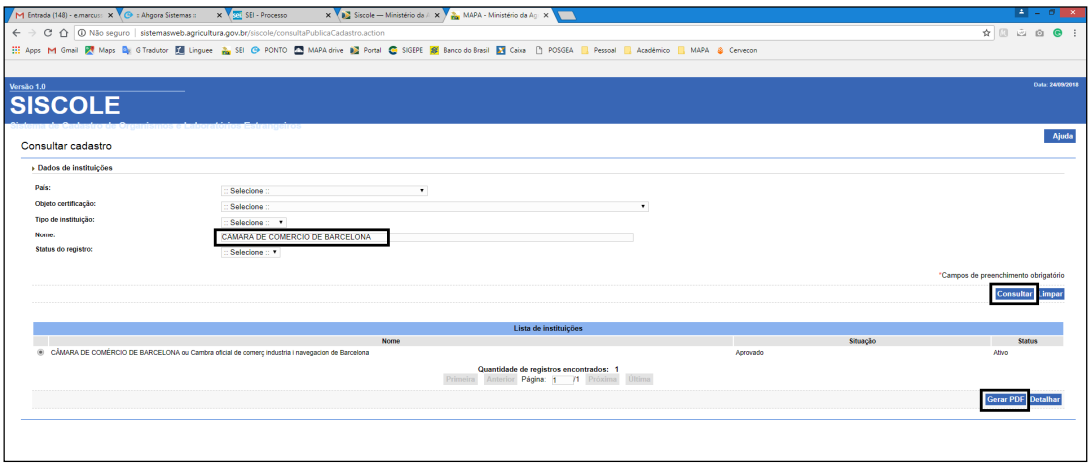


Figura 1: Página de consulta ao cadastro do SISCOLE.

Obs.: o nome do laboratório pode conter algumas alterações devido à acentuação, alfabetos diferentes do nosso e caracteres especiais. Caso não localizar tente escrever parte do nome mais genérico, ex. no lugar de "Câmara de Comércio de Barcelona ou *Cambra oficial de comerç industria i navegacion de Barcelona*", escreva apenas BARCELONA. Dessa forma será mais simples de localizar.

III - Após gerar arquivo em PDF (Figura 2), verificar com atenção se as informações estão de acordo com o descrito nos Certificados.

IV - Conferir nos campos:

"Tipo de Certificação": Se o organismo é apto para emissão do Certificado de Origem ou do Certificado/Laudo de Análise;

"Observação": Se o organismo é apto para emitir a Comprovação de Tipicidade e Regionalidade; e

"Objeto Certificação": Se o laboratório é apto para certificar a bebida objeto da importação.

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
SISCOLE – Sistema de Cadastro de Organismos e Laboratórios Estrangeiros -1.0
CGVB/DIPOV/SDA
Cadastro de Instituições

Usuário: Anônimo
Data: 24/09/2018
Hora: 09h36
Página: 1 de 1

Parâmetros da Consulta

País:	Todos
Objeto certificação:	Todos
Tipo instituição:	Todos
Nome:	CÂMARA DE COMÉRCIO DE BARCELONA

País:	ESPANHA
Nome:	CÂMARA DE COMÉRCIO DE BARCELONA ou Cambra oficial de comerç industria i navegacion de Barcelona
Tipo:	Organismo
Endereço:	s
Página internet:	
Tipo de produto:	Bebidas e Vinhos
Objeto certificação:	BEBIDAS EM GERAL, FERMENTADOS ACÉTICOS, VINHOS E DERIVADOS DA UVA E DO VINHO
Tipo de certificação:	Origem
Observação:	Emite comprovação de Tipicidade para os objetos de certificação de Bebidas e Vinhos acima listados

Figura 2: Modelo de documento gerado em PDF pelo SISCOLE com as informações do organismo estrangeiro.

4 - MODELOS DE CERTIFICADO DE ORIGEM E DE COMPROVAÇÃO OFICIAL DE TIPICIDADE E REGIONALIDADE ACEITOS PELO BRASIL

O Certificado de Origem de Bebidas, Fer. Acético, Vinho e Deriv. da Uva e do Vinho deve seguir o Modelo estabelecido no Anexo IX da IN MAPA 67/2018.

ANEXO IX

CERTIFICADO DE ORIGEM DE BEBIDAS, FERMENTADOS ACÉTICOS, VINHOS E DERIVADOS DA UVA E DO VINHO PARA O BRASIL
CERTIFICATE OF ORIGIN OF BEVERAGES, VINEGARS, WINE AND PRODUCTS OF GRAPE AND WINE TO BRAZIL

Certificado de Origem nº / *Certificate of origin* n.: País emissor/ *Issuing country*:

Exportador (razão social, endereço e país)/ *Exporter (Name, adress and country):*	
Produtor/engarrafador (razão social, endereço e país)/ *Producer/bottler (Name, adress and country):*	
Importador (razão social, endereço e país)/ *Importer (Name, adress and country):*	
Meio de Transporte/ *Means of transportation*:	Local de Descarga/ *Place of unloading*:

Produto/ *Product:*

Denominação/ *Name:*		Marca/ *brand*:	
Nº Lote/ Batch n.:	Indicação Geográfica* (se houver)/ *Geographical Indication (if there is):*		
Tipo da Embalagem/ *kind of packing*:	Capacidade da Embalagem (L ou Kg)/ *Packing Capacity (L or Kg):*	Nº de Embalagens/ *number of Packing*:	Volume Total (L ou Kg)/ *Total volume (L or Kg):*

*A Indicação Geográfica deve ser a mesma constante no rótulo/ *The Geographical Indication must be the same as the one on the label*

Certificado ou Laudo de Análise nº (referente ao produto acima indicado)/ *Certificate or Report of Analysis n.(referred to above):*

Nome do laboratório/ *Name of laboratory*:

Endereço do laboratório/ *Adress of laboratory:*

O estabelecimento produtor ou engarrafador acima especificado exerce no país as atividades de produção ou engarrafamento ou ambas e o(s) produto(s) acima especificado(s) atende(m) o(s) padrão(ões) de identidade e qualidade nacional(is) e está(ão) apto(s) para o consumo no mercado interno.

The abovementioned producing or bottling establishment works in the country with the activities of production or bottling or both and the products specified above meet the national identity and quality standards and are fit for consumption in the internal market.

Nome do organismo oficial/ *Official agency name:*

Endereço do organismo oficial/ *Official agency address*:

Local e data/ *Date and place*:

_____

Assinatura e carimbo ou assinatura eletrônica do responsável pelo órgão oficial do país de origem ou entidade por ele reconhecida para tal fim

Signature and stamp or electronic signature of the representative in charge of the origin country or entity recognized for this purpose

Anexar ao documento o Laudo de Análise emitido pelo laboratório cadastrado no SISCOLE
Attach to the document the Report of Analysis Analyzed by the laboratory registered in SISCOLE

Fonte: IN MAPA 67/2018, Anexo IX.

A Comprovação Oficial de Tipicidade e Regionalidade das Bebidas Alcoólicas, do Vinho e dos Derivados da Uva e do Vinho deve seguir o Modelo estabelecido no Anexo XI da IN MAPA 67/2018.

ANEXO XI

Comprovação Oficial de Tipicidade e Regionalidade de Bebidas Alcóolicas, Vinhos e Derivados da Uva e do Vinho para importação pelo Brasil

(incisos I, II e III do, § 3º, do Art. 82 do Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009 e incisos I, II e III do, § 2º, do Art. 52 do Decreto nº 8.198, de 20 de fevereiro de 2014)

Official form of Typical and Regional products of Alcoholic Beverages, WINE AND PRODUCTS OF GRAPE AND WINE for Import by Brazil

DADOS DO PRODUTOR *(Producer data)*

1.1 País de origem: *(Issuing country)* 1.2 Número de CERTIFICADO DE ORIGEM *(certificate of origin nº)*

1.3 Nome do estabelecimento *(Name of producer establishment):*

1.4 Endereço *(address):*

1.5 Registro do Estabelecimento no país de origem, se houver *(Permit, Registry or Brewer's Notice Number):*

DADOS DO PRODUTO *(Product data)*

1.2 Denominação do Produto: *(name of the product)* 2.2 MARCA *(brand)*

2. 3 Legislação de referência no país de origem *(legislation at the issuing country):*

3. ***DADOS DA TIPICIDADE*** *(Typical features)*

3.1 Descrição Geral Das Características De Tipicidade: *(description of the general typical characteristics)*

3.2 O produto é característico de alguma região no país de origem? ( ) sim ( ) não Caso positivo, qual a região?
(Is the product from a typical region of its original country? (Mark an X in the Yes or No box) If positive, please describe the region)

3.3 O nome do produto é consagrado na região? ( ) sim ( ) não
Caso positivo, descrever referências que demonstram ser o nome do produto consagrado na região:
(Is the produtct recognised and valued in the region of its origin? (Mark an X in the Yes or No box) If positive, mention how the name is recognised and valued in the region)

3.4 O produto é de consumo normal e corrente na origem? ( ) sim ( ) não
Caso positivo, relacionar as evidências (dados atuais de produção e consumo na região de origem):
(Is the product for regular human consumption in the country of its origin? (Mark an X in the Yes or No box) If positive, describe update data production and consumption)

DADOS DA INSTITUIÇÃO RESPONSÁVEL, LOCAL, DATA E ASSINATURA/CARIMBO

3.5 Órgão oficial credenciado para emissão deste documento cadastrado no sistema SISCOLE:
(Official organization accredited to issue this document on the system "SISCOLE")

3.6 Local: *(place)* 4.3 Data: *(date)*

4.4 Nome e credenciais do responsável pelas declarações *(Name and title of official authority):*

4.5 Assinatura e carimbo ou assinatura eletrônica passível de verificação do responsável pelo órgão oficial do país de origem ou entidade por ele reconhecida para tal fim.
(signature and stamp, or digital signature with verification method from official authority of the country of origin)

Comprovação Oficial de Tipicidade de Bebidas Alcóolicas, Vinhos e Derivados da Uva e do Vinho para importação pelo Brasil

Official declaration of Typical and Regional products of Alcoholic Beverages, Wines and similars for Import by Brazil

1	**DADOS DO PRODUTOR** *(Producer data)*
1.1	Indicar o país de origem *(Issuing country)*
1.2	Indicar o número de Certificado de Origem *(Certificate of origin number)*
1.3	Indicar o nome do estabelecimento produtor conforme o registro no país de origem (*Name of producer establishment)*
1.4	Inserir o endereço completo do estabelecimento produtor *(full address of producer establishment)*
1.5	Indicar o número do registro do produto no país de origem, se houver *(Permit, Registry or Brewer's Notice Number)*
2	***DADOS DO PRODUTO*** *(Product data)*
2.1	Inserir a denominação do produto exatamente como identificado na região de origem (*original product name exact as identified at its origin region)*
2.2	Inserir a marca completa (*brand name)*
2.3	Citar a legislação aplicada ao Bebidas Alcóolicas, Vinhos e Derivados da Uva e do Vinho no país de origem *(legislation applied at country of origin)*
3	**DADOS DA TIPICIDADE** *(Typical characteristics)*
3.1	Indicar o parâmetro que diferencia o produto importado do padrão de identidade e qualidade brasileiro. Indicar os valores de referência do país de origem. Descrever de forma geral a história do produto típico no país de origem, bem como suas referências ou documentos comprobatórios (ex. relatos históricos de fabricação, elementos do simbolismo da bebida, etc.). Indicar os elementos a seguir devem estar presentes no que couber: a). As características geográficas da região de produção que lhe confere a tipicidade (condições do solo e do clima da região, local ou território). b). Os aspectos técnicos de produção tradicionais utilizadas em sua fabricação. *(Express the specific content that distinguishes the product from brazilian standard, i.g. alcohol level; total sulphur dioxide; total sugar content; other alcohols contents. Describe the history as reference, such as documents and publications that make proof of the typical characteristics of the wine, beaverage or its similar products. As well, other elements to describe and confirm the product as typical.)*
3.2	Responder sim ou não. Em caso positivo, detalhar qual a região o produto é característico. *(Mark an X in the Yes or No box)If positive, describe the region of the product.*
3.3	Responder sim ou não. Em caso positivo, detalhar *(Mark an X in the Yes or No box) If positive, how the name is recognised and valued in the region.)*
3.4	Responder sim ou não. Em caso positivo, detalhar *(Mark an X in the Yes or No box) If positive describe update data of local production and consumption.)*
4.	**DADOS DA INSTITUIÇÃO RESPONSÁVEL, LOCAL, DATA E ASSINATURA/CARIMBO**
4.1	Nome completo do órgão, exatamente como consta do Sistema SISCOLE *(full name of the issuing Agency or Official Institution necessarily accredited at the system SISCOLE <http://sistemasweb.agricultura.gov.br/siscole/consultaPublicaCadastro.action>*
4.2	Data de emissão do documento *(date of issue)*
4.3	Nome completo do responsável pela assinatura no documento *(full name of the authority)*
4.4	Cargo e função do responsável pela assinatura no documento *(title and credentials of the issuing authority)*
4.5	Inserir assinatura, ou assinatura eletrônica com a identificação do órgão emissor do documento (*signature and stamp, or digital signature with authentication verification method)*

Fonte: IN MAPA 67/2018, Anexo XI.

Não há modelo definido como padrão para o Certificado ou Laudo de Análise, porém os parâmetros analíticos e suas respectivas unidades constantes

deste devem ser os mesmos estabelecidos nas normas brasileiras para a bebida de que se trata e que se encontram especificados no item 8 deste documento.

5 - DEFINIÇÕES

Com a finalidade de subsidiar a interpretação dos termos utilizados na Consolidação das Normas de Bebidas, Fermentado Acético, Vinho e Derivados da Uva e do Vinho, tomando como base as normativas em vigor, compilamos alguns dos termos usualmente mais empregados.

5.1 - Aditivo: qualquer ingrediente adicionado intencionalmente à bebida, ao vinho ou derivado da uva e do vinho, sem propósito de nutrir, com o objetivo de conservar ou modificar as características físicas, químicas, biológicas ou sensoriais, durante a produção, elaboração, padronização, engarrafamento, envasamento, armazenagem, transporte ou manipulação[(2),(6)].

5.1.1.Tipos de Aditivos e suas Funções:

5.1.1.1 - Acidulante: substância que aumenta a acidez ou confere um sabor ácido aos alimentos[(1),(6)].

5.1.1.2 - Agente de Firmeza: substância que torna ou mantém os tecidos de frutas ou hortaliças firmes ou crocantes, ou interage com agentes geleificantes para produzir ou fortalecer um gel[(6)].

5.1.1.3 - Agente de Massa: substância que proporciona o aumento de volume e/ou da massa dos alimentos, sem contribuir significativamente para o valor energético do alimento[(6)].

5.1.1.4 - Antiespumante: substância que previne ou reduz a formação de espuma[(6)].

5.1.1.5 - Antioxidante: substância que retarda o aparecimento de alteração oxidativa nos alimentos[(1),(6)].

5.1.1.6 - Antiumectante: substância capaz de reduzir as características higroscópicas dos alimentos e diminuir a tendência de adesão, umas às outras, das partículas individuais[(1),(6)].

5.1.1.7 - Aromatizante ou Aroma: substância ou mistura de substâncias com propriedades aromáticas e/ou sápidas, capazes de conferir ou reforçar o aroma e/ou sabor dos alimentos[(5),(6)].

5.1.1.7.1 - Aromatizantes Naturais: obtidos exclusivamente por métodos físicos, microbiológicos ou enzimáticos, a partir de matérias-primas aromatizantes naturais. Entende-se por matérias-primas aromatizantes naturais, os produtos de origem animal ou vegetal aceitáveis para o consumo humano, que contenham substâncias odoríferas e ou sápidas, seja em seu estado natural ou após um tratamento adequado, como: torrefação, cocção, fermentação, enriquecimento, tratamento enzimático ou outros[(5)].

Os Aromatizantes Naturais compreendem os(as):

5.1.1.7.1.1 - Óleos Essenciais: produtos voláteis de origem vegetal obtidos por processo físico (destilação por arraste com vapor de água, destilação a pressão reduzida ou outro método adequado). Os óleos essenciais podem se apresentar isoladamente ou misturados entre si, retificados, desterpenados ou concentrados. Entende-se por retificados, os produtos que tenham sido submetidos a um processo de destilação fracionada para concentrar determinados componentes; por concentrados, os que tenham sido parcialmente desterpenados; por desterpenados, aqueles dos quais tenha sido retirada a quase totalidade dos terpenos(5).

5.1.1.7.1.2 - Extratos: produtos obtidos por esgotamento, a frio ou a quente, a partir de produtos de origem animal, vegetal ou microbiana com solventes permitidos. Devem conter os princípios sápidos aromáticos voláteis e fixos correspondentes ao respectivo produto natural(5).

5.1.1.7.1.3 - Bálsamos, Oleoresinas ou Oleogomaresinas: produtos obtidos mediante a exsudação livre ou provocada de determinadas espécies vegetais(5).

5.1.1.7.1.4 - Substâncias Aromatizantes Naturais Isoladas: substâncias quimicamente definidas obtidas por processos físicos, microbiológicos ou enzimáticos, a partir de matérias-primas aromatizantes naturais ou de aromatizantes naturais. Incluem-se os sais de substâncias naturais com os seguintes cátions: H^+ (hidrogênio), Na^+ (sódio), K^+ (potássio), Ca^{++} (cálcio) e Fe^{+++} (ferro), e ânions: Cl^- (cloreto), $SO_4^=$ (sulfato), $CO_3^=$ (carbonato)(5).

5.1.1.7.2 - Aromatizantes Sintéticos: compostos quimicamente definidos obtidos por processos químicos(5).

Os Aromatizantes Sintéticos compreendem os:

5.1.1.7.2.1 - Aromatizantes Idênticos ao Natural: substâncias quimicamente definidas obtidas por síntese e aquelas isoladas por processos químicos a partir de matérias-primas de origem animal, vegetal ou microbiana que apresentam uma estrutura química idêntica às substâncias presentes nas referidas matérias-primas naturais (processadas ou não). Incluem-se os sais de substâncias idênticas às naturais com os seguintes cátions: H^+ (hidrogênio), Na^+ (sódio), K^+ (potássio), Ca^{++} (cálcio) e Fe^{+++} (ferro), e ânions: Cl^- (cloreto), $SO_4^=$ (sulfato), $CO_3^=$ (carbonato)(5).

5.1.1.7.2.2 - Aromatizantes Artificiais: compostos químicos obtidos por síntese, que ainda não tenham sido identificados em

produtos de origem animal, vegetal ou microbiana, utilizados em seu estado primário ou preparados para o consumo humano[5].

5.1.1.8 - Conservador: substância que impede ou retarda a alteração dos alimentos provocada por microorganismos ou enzimas[1],[6].

5.1.1.9 - Corante: substância que confere, intensifica ou restaura a cor de um alimento[1],[6].

5.1.1.9.1 - Corante Artificial: substância de composição química definida, obtida por processo de síntese[1].

5.1.1.9.2 - Corante Natural: pigmento ou corante inócuo extraído de substância vegetal ou animal[1].

5.1.1.10 - Edulcorante: substância diferente dos açúcares que confere sabor doce ao alimento[1],[6].

5.1.1.11 - Emulsionante ou Emulsificante: substância que torna possível a formação ou manutenção de uma mistura uniforme de duas ou mais fases imiscíveis no alimento[6].

5.1.1.12 - Espessante: substância que aumenta a viscosidade de um alimento[1],[6].

5.1.1.13 - Espumante: substância que possibilita a formação ou a manutenção de uma dispersão uniforme de uma fase gasosa em um alimento líquido ou sólido[6].

5.1.1.14 - Estabilizante: substância que torna possível a manutenção de uma dispersão uniforme de duas ou mais substâncias imiscíveis em um alimento[1],[6].

5.1.1.15 - Estabilizante de Cor: substância que estabiliza, mantém ou intensifica a cor de um alimento[6].

5.1.1.16 - Flavorizante: substância que confere ou intensifica o sabor e o aroma dos alimentos[1].

5.1.1.17 - Geleificante: substância que confere textura através da formação de um gel[6].

5.1.1.18 - Realçador de Sabor: substância que ressalta ou realça o sabor/aroma de um alimento[6].

5.1.1.19 - Regulador de Acidez: substância que altera ou controla a acidez ou alcalinidade dos alimentos[6].

5.1.1.20 - Sequestrante: substância que forma complexos químicos com íons metálicos[6].

5.1.1.21 - Umectante: substância que protege os alimentos da perda de umidade em ambiente de baixa umidade relativa ou que facilita a dissolução de uma substância seca em meio aquoso[1],[6].

5.2 - Amidos: amidos ou amidos modificados quimicamente não são considerados como aditivos alimentares, sendo ingredientes opcionais previstos na composição de algumas bebidas[6].

5.3 - Bebida: produto de origem vegetal industrializado, destinado à ingestão humana em estado líquido, sem finalidade medicamentosa ou terapêutica. **Também Bebida:** a polpa de fruta, o xarope sem finalidade medicamentosa ou terapêutica, os preparados sólidos e líquidos para bebida, a soda e os fermentados alcoólicos de origem animal, os destilados alcoólicos de origem animal e as bebidas elaboradas com a mistura de substâncias de origem vegetal e animal[2],[7].

5.4 - Coadjuvante de Tecnologia de Fabricação: substância ou mistura de substâncias empregadas com a finalidade de exercer ação transitória, em qualquer fase de elaboração da bebida, e dela retirada, inativada, ou transformada, em decorrência do processo tecnológico utilizado, antes da obtenção do produto final, podendo, no entanto, resultar na presença não intencional, porém inevitável, de resíduos ou derivados no produto final[2],[4],[6].

5.4.1.Tipos de Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação e suas Funções:

5.4.1.1 - Agente de Clarificação/Filtração: substância que tem a propriedade de clarificar e auxiliar a filtração de alimentos, facilitando a absorção de impurezas e sua remoção no momento da filtração[6].

5.4.1.2 - Agente de Coagulação: substância que promove a coagulação, facilitando a separação das substâncias durante o processo, ou a modificação da textura do alimento, com exceção dos coalhos[6].

5.4.1.3 - Agente de Controle de Microrganismos: substância que tem a propriedade de controlar e/ou inibir o desenvolvimento de microrganismos em determinada fase do processo de fabricação do alimento[6].

5.4.1.4 - Agente de Floculação: substância que promove a floculação com o objetivo de facilitar a separação de outras substâncias do meio[6].

5.4.1.5 - Agente de Inibição Enzimática antes da etapa de Branqueamento: substância que inibe reações enzimáticas de oxidação[6].

5.4.1.6 - Agente de Lavagem e/ou Descascamento: substância que tem a propriedade de atuar sobre a superfície de produtos de origem vegetal ou animal, facilitando a limpeza ou descascamento[6].

5.4.1.7 - Agente de Resfriamento/Congelamento por Contato: substância que promove o resfriamento/congelamento por contato[6].

5.4.1.8 - Agente Degomante: substância que favorece a remoção ou separação de gomas ou mucilagens[6].

5.4.1.9 - Agente e Suporte de Imobilização de Enzimas: substância que atua como agente ou suporte para a imobilização de enzimas[6].

5.4.1.10 - Catalizador: substância que inicia e/ou acelera a velocidade das reações químicas e enzimáticas[6].

5.4.1.11 - Detergente: substância que modifica a tensão superficial em alimentos[6].

5.4.1.12 - Enzima ou Preparação Enzimática: substância de origem animal, vegetal ou microbiana que atua favorecendo as reações químicas desejáveis[6].

5.4.1.13 - Fermento Biológico: levedura e outros microrganismos utilizados em processos de tecnologia alimentar que envolvem fermentação[6].

5.4.1.14 - Gás Propelente, Gás para Embalagens: gás inerte que serve de veículo para propelir alimentos ou substituir o ar nas embalagens[6].

5.4.1.15 - Lubrificante, Agente de Moldagem ou Desmoldagem: substância que lubrifica evitando a aderência e auxilia na moldagem[6].

5.4.1.16 - Nutriente para Leveduras: substância que nutre os fermentos biológicos para que mantenham seu desempenho durante o processo de fermentação[6].

5.4.1.17 - Resina de Troca Iônica, Membranas e Peneiras Moleculares: substância que possibilita a separação, fracionamento ou troca de componentes de alimentos[6].

5.4.1.18 - Solvente de Extração e Processamento: substância que tem a capacidade de dissolver parte dos componentes de um alimento, facilitando sua extração e separação[6].

5.5 - Composição: especificação qualitativa e quantitativa da matéria-prima e dos ingredientes empregados na fabricação ou preparação da bebida ou na produção ou elaboração do vinho ou derivado da uva e do vinho[(2),(3)].

5.6 - Denominação: nome da bebida ou do vinho ou do derivado da uva e do vinho, observadas a classificação e a padronização[(2),(3)].

5.7 - Derivado da Uva e do Vinho: produtos previstos no Decreto 8.198/2014, ressalvados néctar e refrigerante, que tenham como origem o vinho ou a uva em percentuais não inferiores a cinquenta por cento, sem finalidade medicamentosa ou terapêutica[(3)].

5.8 - Envelhecimento: processo no qual se desenvolvem naturalmente em recipientes apropriados, durante adequado período de tempo, certas reações físico-químicas que conferem ao produto alcoólico e à bebida alcoólica características sensoriais próprias do processo que não possuíam anteriormente[(2),(3)].

5.9 - Ingestão ou Dose Diária Aceitável: quantidade máxima de aditivo ou substância, que ingerida diariamente durante a existência do indivíduo, não ofereça risco aparente ou apreciável à saúde, expressa em miligrama de substância por quilo de peso corpóreo (mg/kg/dia)[(4)].

5.10 - Ingrediente: toda substância, incluídos os aditivos, empregada na fabricação ou preparação de bebidas ou vinhos e derivados da uva e do vinho e que esteja presente no produto final, em sua forma original ou modificada[(2),(3),(6)].

5.11 - INS - *International Numbering System* - Sistema Internacional de Numeração de Aditivos Alimentares: elaborado pelo Comitê do Codex sobre Aditivos Alimentares e Contaminantes de Alimentos para estabelecer um sistema numérico internacional de identificação dos aditivos alimentares nas listas de ingredientes como alternativa à declaração do nome específico do aditivo.

5.12 - Laudo Estrangeiro: É o Laudo ou Certificado de Análise emitidos por laboratório estrangeiro, devidamente cadastrados no Sistema de Cadastro de Organismos e Laboratórios Estrangeiros - SISCOLE, para importação pelo Brasil[(7)].

5.13 - Laudo Pré-Certificado de Inspeção de Importação: É o Laudo emitido por laboratório da rede credenciada ao MAPA para subsidiar a emissão de Certificado de Inspeção de Importação - CII[(7)].

5.14 - Laudo para Exportação - Certificado de Livre Venda: É o Laudo emitido por laboratório da rede credenciada ao MAPA para subsidiar a emissão de Certificado de Livre Venda ou qualquer outro certificado para exportação pelo Brasil quando o país de destino não especificar os parâmetros analíticos requeridos[(7)].

5.15 - Laudo para Controle do Produto Nacional: É o Laudo emitido por qualquer laboratório para fins de autocontrole da produção brasileira[7].

5.16 - Laudo de Análise Fiscal: É o Laudo emitido por Laboratório Federal de Defesa Agropecuária para fins de análises de fiscalização[7].

5.17 - Laudo de Análise Fiscal Especial: É o Laudo emitido pelo Laboratório Federal de Defesa Agropecuária, pela rede credenciada MAPA ou por outras instituições que detenham capacidade para execução das análises quando requeridas pelo MAPA em subsídio às ações de fiscalização e outras ações especiais[7].

5.12 - Limite Máximo Permitido: concentração máxima de substância permitida no ou sobre o alimento, e em matérias-primas utilizadas em sua composição, expressa em mg/kg de alimento[4].

5.13 - Matéria-prima: todo produto ou substância de origem vegetal, animal ou mineral que, para ser utilizado na composição da bebida ou do vinho ou do derivado da uva e do vinho, necessita de tratamento e transformação, em conjunto ou separadamente[2],[3].

5.14 - Padrão de Identidade e Qualidade - PIQ: especificação da composição, das características físicas e químicas, dos parâmetros físico-químicos e sensoriais e do estado sanitário da bebida ou dos vinhos e derivados da uva e do vinho[2],[3].

5.15 - Sem Limite Fixado: emprego de substância na quantidade mínima necessária à obtenção do efeito desejado[4].

5.16 - Uso adequado ou Boa Prática Tecnológica: emprego correto e eficaz de aditivo intencional e de coadjuvante de tecnologia de fabricação, considerados os riscos toxicológicos envolvidos em sua aplicação, de modo que a ingestão da substância não venha a ultrapassar a respectiva dose de ingestão aceitável[4].

5.17 - Vinho: bebida obtida pela fermentação alcoólica do mosto simples de uva sã, fresca e madura[3].

Fonte: Decreto 55.871/1965[1], Decreto 6.871/2009[2], Decreto 8.198/2014[3], Resolução CNNPA 17/1977[4], Resolução RDC 02/2007[5], Portaria 540/1997[6] e Instrução Normativa 75/2019[7].

6 - REGRAS GERAIS DE ROTULAGEM

Rótulo: é toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva, gráfica, escrita, impressa, estampada, afixada, afixada por encaixe, gravada ou colada, vinculada à embalagem, de forma unitária ou desmembrada, sobre:

I - a embalagem da bebida, do vinho e do derivado da uva e do vinho;
II - a parte plana da cápsula;
III - a outro material empregado na vedação do recipiente; ou
IV - em todas as formas dispostas nos incisos I, II e III (Decreto 8.198/2014, art.15, Decreto 6.871/2009, art. 10, e Decreto 10.026/2019, art. 11).

Contrarrótulo: o rótulo afixado, afixado por encaixe, gravado ou colado na parte oposta ao painel principal do rótulo.

Para as bebidas importadas, todas as informações obrigatórias deverão estar presentes, em língua portuguesa, por aposição de contrarrótulo, quando o rótulo original estiver em outro idioma.

A informação deve ser **traduzida, indelével, com caracteres de tamanho, realce e visibilidade adequados**. Esta etiqueta pode ser colocada tanto na origem como no destino. No último caso, a aplicação deve ser efetuada antes da comercialização (Resolução RDC 259/2002, itens 3.4 e 4).

Tabela 2 - Dizeres obrigatórios para a rotulagem das Bebidas, dos Fermentado Acético, do Vinho e dos Derivados da Uva e do Vinho, conforme o Decreto regulamentador correspondente.

Dizeres obrigatórios	**Aplicabilidade**	
	Decreto 6.871/2009, art. 11 (Bebidas e Fermentado Acético)	**Decreto 8.198/2014, art. 16 (Vinho e Derivados da Uva e do Vinho)**
Nome empresarial do produtor ou fabricante, do padronizador, do envasilhador ou engarrafador ou do importador. Obs.: A bebida importada que trouxer em sua rotulagem o nome de mais de um importador deverá identifica-lo de forma clara, precisa e ostensiva, de modo que a rastreabilidade da mesma esteja garantida. Este importador será o identificado no Certificado de Origem.	Se Aplica	Se Aplica
Endereço do produtor ou fabricante, do padronizador, do envasilhador ou engarrafador ou do importador.	Se Aplica	Se Aplica
Classificação do estabelecimento de industrialização com relação à atividade (Ex: Estabelecimento Importador, ou Estabelecimento Produtor, ou Estabelecimento Produtor e Engarrafador, etc.).	Não se Aplica	Se Aplica
Número de registro do produto no MAPA (Registro MAPA UF 000000-0 (IN MAPA 72/2018, art. 29)) **ou o número de registro do estabelecimento importador, quando**	Se Aplica	Se Aplica

produto importado (Registro do Importador no MAPA: UF 0000000-0 (IN MAPA 72/2018, art. 29)).		
Denominação do produto.	Se Aplica	Se Aplica
Marca comercial.	Se Aplica	Se Aplica
Ingredientes[1]. A lista de ingredientes deve constar no rótulo precedida da expressão "ingredientes:" ou "ingr.:" (Resolução RDC 259/2002, item 6.2.2.) Todos os ingredientes constantes da composição devem ser declarados, inclusive a água, em ordem decrescente da respectiva proporção no produto final (Resolução RDC 259/2002, item 6.2.)[1].	Se Aplica	Se Aplica
A expressão: "Indústria Brasileira", por extenso ou abreviada.	Se Aplica	Se Aplica
O conteúdo, expresso na unidade de medida correspondente, de acordo com normas específicas.	Se Aplica	Se Aplica
Graduação alcoólica, expressa em porcentagem de volume alcoólico, quando bebida alcoólica. Obs.: Considera-se bebida alcoólica a bebida com graduação alcoólica > 0,5 e ≤ 54%, em v/v, a 20 °C (Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I).	Se Aplica	Não se Aplica
Graduação alcoólica, expressa em porcentagem de volume alcoólico, quando bebida alcoólica. Obs.: Considera-se bebida alcoólica os derivados da uva e do vinho com graduação alcoólica ≥ 0,5%, em v/v, a 20 °C (Decreto 8.198/2014, art. 20).	Não se Aplica	Se Aplica
Grau de concentração e forma de diluição, quando se tratar de produto concentrado. Ex.: Suco de Laranja Concentrado a 68 ºBrix, a 20 °C. Diluição: 1 parte do produto para 3 partes de água.	Se Aplica	Se Aplica
Grau de concentração acética, em porcentagem, quando se tratar de Vinagre de Vinho e de Vinagre Balsâmico.	Não se Aplica	Se Aplica
Forma de diluição, quando se tratar de Xarope, de Preparado Líquido e de Preparado Sólido.	Se Aplica	Não se Aplica
Identificação do lote ou da partida.	Se Aplica	Se Aplica
Prazo de validade.	Se Aplica	Se Aplica
Frase de advertência, conforme estabelecido em legislação específica[2].	Se Aplica	Se Aplica
País de origem[3] (Resolução RDC 259/2002, item 2.12).	Se Aplica	Se Aplica

[1] Quando um ingrediente for um alimento elaborado com dois ou mais ingredientes, este ingrediente composto, definido em regulamento técnico específico, pode ser declarado como tal na lista de ingredientes, sempre que venha acompanhado imediatamente de uma lista, entre parênteses, de seus ingredientes em ordem decrescente de proporção.
Quando para um ingrediente composto for estabelecido um nome em uma norma do CODEX ALIMENTARIUS FAO/OMS ou em um Regulamento Técnico específico, e represente menos que 25% do alimento, não será necessário declarar seus ingredientes, com exceção dos aditivos alimentares que desempenhem uma função tecnológica no produto acabado.
Quando houver mais de um aditivo alimentar com a mesma função, pode ser mencionado um em continuação ao outro, agrupando-os por função (Resolução RDC 259/2002, item 6.2.).
Para os casos dos aromas/aromatizantes declara-se somente a função e, optativamente sua classificação, conforme estabelecido em Regulamentos Técnicos sobre Aromas/Aromatizantes.
[2] Exemplos de algumas legislações específicas: 1) Lei 10.674/2003 (Presença de Glúten); 2) Resolução RDC 26/2015 (Presença de Alérgenos); 3) Decreto 2.018/1996 ("Evite o Consumo Excessivo de Álcool", para bebidas alcoólicas com

teor alcoólico superior a 13º Gay Lussac); 4) Resolução RDC 359/2003 e Resolução RDC 360/2003 (Informação Nutricional para bebidas não-alcoólicas); 5) Decreto 4.680/2003 (Presença de Ingrediente Transgênico); etc.
(3) País de origem: É aquele onde a bebida foi produzida ou, tendo sido elaborada em mais de um país, onde recebeu o último processo substancial de transformação.

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 11, Decreto 8.198/2014, art.16, IN MAPA 72/2018, art. 29, e Resolução RDC 259/2002.

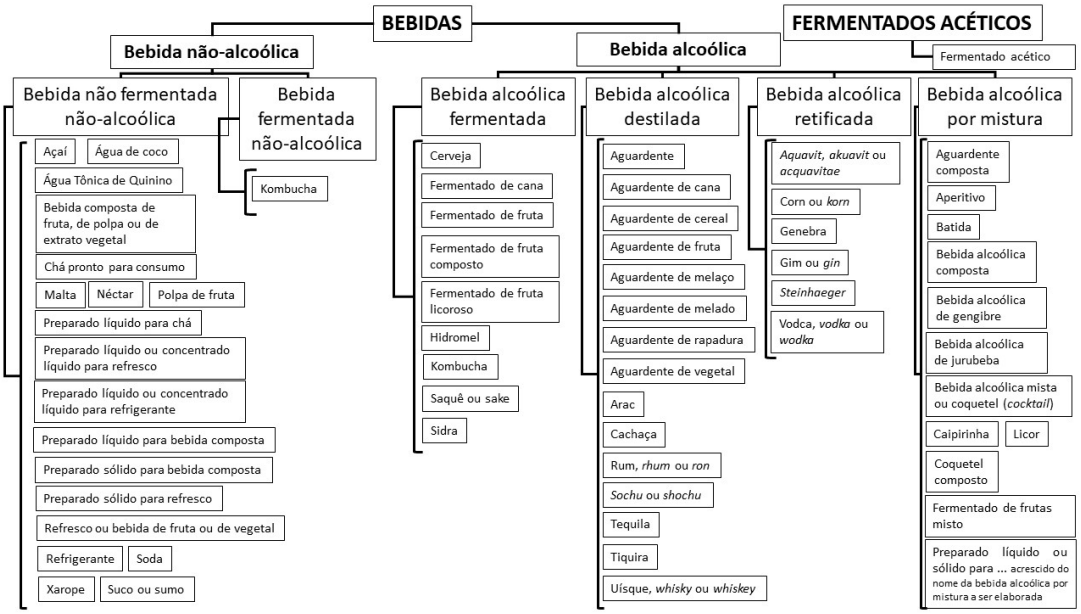
Tabela 3 - Dizeres obrigatórios para a rotulagem da Polpa e do Suco de Frutas artesanais produzidos em estabelecimento familiar rural.

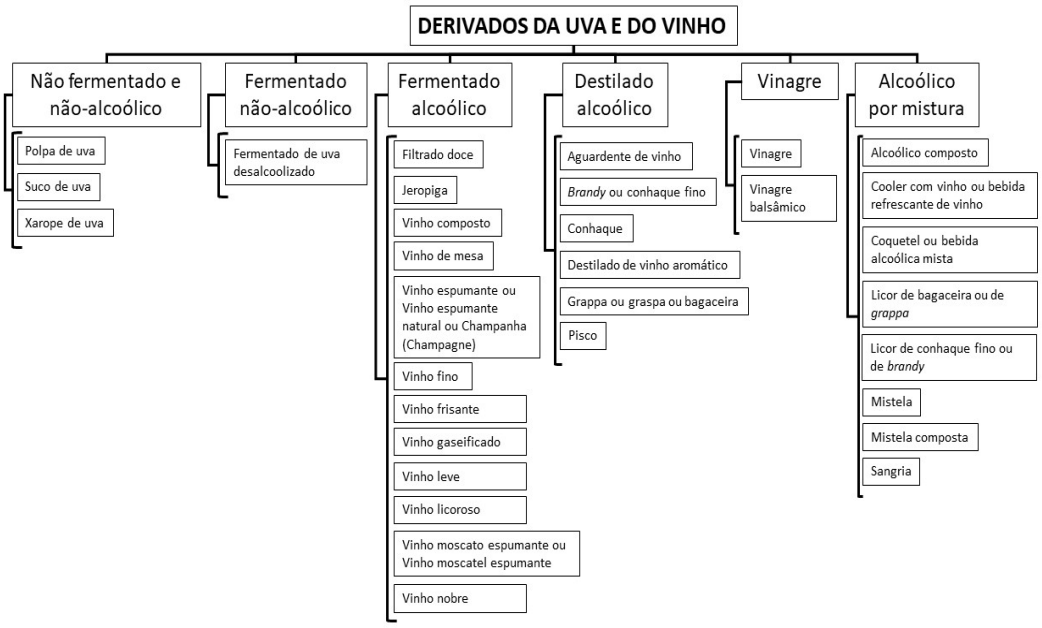
Dizeres obrigatórios	**Aplicabilidade**
	Decreto 10.026/2019, art. 12 (Polpa e Suco de Frutas artesanais produzidos em estabelecimento familiar rural)
Denominação da Polpa ou do Suco de Frutas artesanal, de acordo com a regulamentação do MAPA.	Se Aplica
Nome do agricultor familiar e o endereço do estabelecimento familiar rural onde foi produzido.	Se Aplica
Número da Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar ou documento correlato.	Se Aplica
Número do registro do produto no MAPA (Registro MAPA UF 000000-0 (IN MAPA 72/2018, art. 29)).	Se Aplica
Ingredientes(1), em ordem decrescente de volume. A lista de ingredientes deve constar no rótulo precedida da expressão "ingredientes:" ou "ingr.:" (Resolução RDC 259/2002, item 6.2.2.) Todos os ingredientes constantes da composição devem ser declarados, inclusive a água, em ordem decrescente da respectiva proporção no produto final (Resolução RDC 259/2002, item 6.2.)(1).	Se Aplica
Número do lote e o prazo de validade(2) da Polpa ou do Suco de Frutas artesanal.	Se Aplica
Conteúdo líquido, expresso em massa (gramas ou quilogramas) ou em volume (mililitros ou litros).	Se Aplica
Frase de advertência, conforme estabelecido em legislação específica(2).	Se Aplica
Outras informações previstas em legislação específica da Anvisa.	Se Aplica
A expressão: "Indústria Brasileira", por extenso ou abreviada.	Se Aplica

(1) Quando um ingrediente for um alimento elaborado com dois ou mais ingredientes, este ingrediente composto, definido em regulamento técnico específico, pode ser declarado como tal na lista de ingredientes, sempre que venha acompanhado imediatamente de uma lista, entre parênteses, de seus ingredientes em ordem decrescente de proporção.
Quando para um ingrediente composto for estabelecido um nome em uma norma do CODEX ALIMENTARIUS FAO/OMS ou em um Regulamento Técnico específico, e represente menos que 25% do alimento, não será necessário declarar seus ingredientes, com exceção dos aditivos alimentares que desempenhem uma função tecnológica no produto acabado.
Quando houver mais de um aditivo alimentar com a mesma função, pode ser mencionado um em continuação ao outro, agrupando-os por função (Resolução RDC 259/2002, item 6.2.).
Para os casos dos aromas/aromatizantes declara-se somente a função e, optativamente sua classificação, conforme estabelecido em Regulamentos Técnicos sobre Aromas/Aromatizantes.
(2) Exemplos de algumas legislações específicas: 1) Lei 10.674/2003 (Presença de Glúten); 2) Resolução RDC 26/2015 (Presença de Alérgenos); 3) Decreto 2.018/1996 ("Evite o Consumo Excessivo de Álcool", para bebidas alcoólicas com teor alcoólico superior a 13º Gay Lussac); 4) Resolução RDC 359/2003 e Resolução RDC 360/2003 (Informação Nutricional para bebidas não-alcoólicas); 5) Decreto 4.680/2003 (Presença de Ingrediente Transgênico); etc.

Fonte: Decreto 10.026/2019, art. 12, IN MAPA 72/2018, art. 29, e Resolução RDC 259/2002.

7 - CLASSIFICAÇÃO DE BEBIDAS, FERMENTADO ACÉTICO, VINHO E DERIVADOS DA UVA E DO VINHO





8 - PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE - PIQ - ESTABELECIDOS PELA LEGISLAÇÃO BRASILEIRA PARA AS BEBIDAS, O FERMENTADO ACÉTICO, O VINHO E OS DERIVADOS DA UVA E DO VINHO

AÇAÍ

1 - Referências:

IN MAPA 49/2018, IN SDA 37/2018, Anexo II, Lei 13.648/2018, IN ANVISA 60/2019, Resolução RDC 08/2013, Anexo, item IV, alterada pela Resolução RDC 281/2019, Resolução RDC 45/2010, Resolução RDC 02/2007 e Resolução RDC 42/2013.

2 - Definição:

Açaí, Açaí Clarificado e Açaí Desidratado são produtos obtidos da extração com água da parte comestível do fruto maduro das espécies vegetais: *Euterpe oleracea* (açaí) e *Euterpe precatoria* (açaí-açú) (IN SDA 37/2018, Anexo II, item 6.2).

3 - Denominação:

Açaí + (percentual de sólidos totais)[1]
Açaí + (percentual de sólidos totais)[1] + (artesanal ou caseiro ou colonial)[4]
Açaí Clarificado[2]
Açaí Clarificado[2] + (artesanal ou caseiro ou colonial)[4]
Açaí Desidratado + (percentual de sólidos totais)[3]
Açaí Desidratado + (percentual de sólidos totais)[3] + (artesanal ou caseiro ou colonial)[4]

Fonte: IN SDA 37/2018, Anexo II, item 6.3.

[1] Açaí, seguido do percentual de sólidos totais, é a bebida obtida a partir da parte comestível do fruto extraída com adição de água e filtração, preservando a cor, o aroma e o sabor característicos, além de quantidade mínima de compostos fenólicos antocianinas. O teor mínimo de sólidos totais para o açaí deverá ser de 8% (IN SDA 37/2018, Anexo II, itens 6.3.1. e 6.3.1.1.).
[2] Açaí Clarificado é a bebida obtida a partir da parte comestível do açaí extraída com água e subsequente redução do nível de sólidos totais a valor igual ou inferior a 2%, por meio de processo tecnológico adequado, preservando a cor, o aroma e o sabor característicos, além de quantidade mínima de antocianinas (IN SDA 37/2018, Anexo II, item 6.3.2.).
[3] Açaí Desidratado, seguido do percentual de sólidos totais, é o produto obtido a partir da desidratação da parte comestível do açaí, previamente extraída com água, através de processo tecnológico adequado, devendo possuir concentração de sólidos totais não inferior a 96%, além de quantidade mínima de compostos fenólicos e antocianinas (IN SDA 37/2018, Anexo II, item 6.3.3.).
[4] Para fins de rotulagem e registro, a denominação da Polpa de Fruta artesanal e do Suco de Fruta artesanal produzidos em estabelecimento familiar rural (estabelecimento localizado em área rural que esteja sob a responsabilidade de agricultor familiar ou empreendedor familiar rural, onde seja desenvolvida a produção de Polpa de Fruta ou de Suco de Fruta, e que atenda ao disposto na Lei 11.326/2006, regulamentada pelo Decreto 9.064/2017) pode ser acrescida de uma das seguintes expressões: artesanal ou caseiro(a) ou colonial (Lei 13.648/2018, art. 6º, incisos I, II e III).

4 - Parâmetros Analíticos:

4.1 - Parâmetros Microbiológicos

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Parâmetros Exigíveis em Função do Laudo / Certificado e da Finalidade da Análise (IN MAPA 75/2019, art. 2º)					
			Laudo Estrangeiro (Certificado de Origem)	Laudo Pré-Certificado de Inspeção de Importação	Laudo p/ Exportação - Certificado de Livre Venda	Laudo para Controle do Produto Nacional (Análise de Controle)	Laudo de Análise Fiscal (Análise de Fiscalização)	Laudo de Análise Fiscal Especial
Soma de bolores e leveduras	-	5.000 UFC/g	S	S	S	S	S	S
Escherichia coli	Ausente		S	S	S	S	S	S
Salmonella	Ausente em 25 g		S	S	S	S	S	S
Staphilococcus aureus	-	< 100/g	S	S	S	S	S	S
Trypanossoma cruzi viável	Não detectável em 25 g		N	N	N	N	N	S

Legenda: S= Sim e N= Não.

Fonte: IN SDA 37/2018 retificada, Anexo II, item 6.6.1.

Bebidas Não-alcoólicas Categoria Específica	Microrganismo / Toxina / Metabólito	n(4)	c(5)	m(2)	M(3)	Parâmetros Exigíveis em Função do Laudo / Certificado e da Finalidade da Análise (IN MAPA 75/2019, art. 2º)					
						Laudo Estrangeiro (Certificado de Origem)	Laudo Pré-Certificado de Inspeção de Importação	Laudo p/ Exportação - Certificado de Livre Venda	Laudo para Controle do Produto Nacional (Análise de Controle)	Laudo de Análise Fiscal (Análise de Fiscalização)	Laudo de Análise Fiscal Especial
Polpas e purês (Aplica-se ao Açaí) (1)	*Salmonella* / 25 g	10	0	Ausente	-	S	S	S	S	S	S
	Escherichia coli / g	5	2	10	102	S	S	S	S	S	S
	Bolores e leveduras / g	5	1	103	104	S	S	S	S	S	S

Legenda: S= Sim.

(1) Para fins de enquadramento de produto não caracterizado explicitamente nas categorias gerais e específicas constante no Anexo I desta Instrução Normativa deve ser considerada a similaridade da natureza do alimento e do processo de fabricação (IN ANVISA 60/2019, art. 5º).

Para efeito da IN ANVISA 60/2019, adotam-se as seguintes definições:

(2) Limite microbiológico m (m): limite que, em um plano de três classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Aceitável" daquelas de "Qualidade Intermediária" e que, em um plano de duas classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Aceitável" daquelas de "Qualidade Inaceitável";
(3) Limite microbiológico M (M): limite que, em um plano de três classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Intermediária" daquelas de "Qualidade Inaceitável"; e
(4), (5) Plano de amostragem: componente do padrão microbiológico que define o número de unidades amostrais a serem coletadas aleatoriamente de um mesmo lote e analisadas individualmente (n)(4), o tamanho da unidade analítica e a indicação do número de unidades amostrais toleradas com qualidade intermediária (c)(5).

Fonte: IN ANVISA 60/2019, art. 2º, incisos X, XI e XII, e Anexo I, item 1, alínea “e”, e IN MAPA 75/2019, art. 2º.

4.2 - Parâmetros Físico-Químicos

4.2.1 - Para o Açaí + (percentual de sólidos totais) (*Euterpe oleracea* (açaí) e *Euterpe precatoria* (açaí-açú))

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Laudo de análise fiscal especial
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos totais, em g/100 g	≥ 8	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
pH	4	6,2	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g	-	3,2	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares totais naturais do açaí, em g/100 gms	-	6	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Proteínas, em g/100 gms	7	-	não	não	não	não	não	sim
Polifenóis totais, em g/100 gms	1,80	-	não	não	não	não	não	sim
Antocianinas, em g/100 gms	0,44	-	não	não	não	não	não	sim
Corante*	Ausência		sim	sim	sim	sim	sim	sim

Conservador químico	Ausência		sim	sim	sim	sim	sim	sim
Organolépticos**:	▪ Aspectos físicos: a emulsão deve ser estável mesmo após aquecimento a 80 ºC		não	sim	sim	sim	sim	sim
	▪ Cor: roxo violáceo próprio do açaí roxo		não	sim	sim	sim	sim	sim
	▪ Sabor: não adocicado e não azedo		não	sim	sim	sim	sim	sim
	▪ Aroma: característico		não	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**	**Laudo estrangeiro**	**Laudo Pré Certificado de Inspeção de**	**Laudo para exportação**	**Laudo para controle do produto nacional**	**Laudo de análise fiscal**	**Laudo de análise fiscal especial**
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Legenda: S= Sim e N= Não
Obs.: gms = gramas de matéria seca.
*Exceto antocianina do próprio açaí.
**O açaí pode conter parte não comestível do fruto, dentro dos limites que não alterem a qualidade e as características organolépticas do produto e do "granu teste" das partículas não comestíveis que devem ser ≤ 0,7 mm (sete décimos de milímetros) (IN SDA 37/2018, Anexo II. Item 6.5.2.2.).

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN SDA 37/2018, Anexo II, e Resolução RDC 42/2013.

4.2.2 - Para o Açaí Clarificado (*Euterpe oleracea* (açaí) e *Euterpe precatoria* (açaí-açú))

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Laudo de análise fiscal especial
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos totais, em g/100 g	-	≤ 2	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares totais naturais da fruta, em g/100 g	-	1	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g	-	0,01	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Proteínas, em g/100 gms	7	-	não	não	não	não	não	sim
Polifenóis totais, em mg/100 g	150	-	não	não	não	não	não	sim
Antocianinas, em mg/100 g	40	-	não	não	não	não	não	sim
Corante*	Ausência		sim	sim	sim	sim	sim	sim
Conservador químico	Ausência		sim	sim	sim	sim	sim	sim

Organolépticos:		▪ Aspectos físicos: líquido e translúcido, baixa viscosidade, isento de precipitações	não	sim	sim	sim	sim	sim
		▪ Cor: roxo violáceo próprio	não	sim	sim	sim	sim	sim
		▪ Sabor: não adocicado e não azedo	não	sim	sim	sim	sim	sim
		▪ Cheiro: característico	não	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**	**Laudo estrangeiro**	**Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação**	**Laudo para exportação**	**Laudo para controle do**	**Laudo de análise fiscal**	**Laudo de análise fiscal**
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Legenda: S= Sim e N= Não
Obs.: gms = gramas de matéria seca.
*Exceto antocianina do próprio açaí.

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN SDA 37/2018, Anexo II, e Resolução RDC 42/2013.

4.2.3 - Para o Açaí Desidratado + (percentual de sólidos totais) (*Euterpe oleracea* (açaí) e *Euterpe precatoria* (açaí-açú))

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Laudo de análise fiscal especial

Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos totais, em g/100 g	≥ 96	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares totais naturais da fruta, g/100 gms	-	5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Polifenóis totais, em g/100 gms	1,80	-	não	não	não	não	não	sim
Antocianinas, em g/100 gms	0,44	-	não	não	não	não	não	sim
Proteínas, em g/100 gms	7	-	não	não	não	não	não	sim
Corante*	Ausência		sim	sim	sim	sim	sim	sim
Conservador químico	Ausência		sim	sim	sim	sim	sim	sim
Organolépticos:	▪ Aspectos físicos:		não	sim	sim	sim	sim	sim
	▪ Cor: preto próprio do açaí roxo desidratado		não	sim	sim	sim	sim	sim
	▪ Sabor: não adoçado e não azedo		não	sim	sim	sim	sim	sim
	▪ Cheiro: característico		não	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**	**Laudo estrangeiro**	**Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação**	**Laudo para exportação**	**Laudo para controle do produto nacional**	**Laudo de análise fiscal**	**Laudo de análise fiscal especial**
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim

Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Legenda: S= Sim e N= Não
Obs.: gms = gramas de matéria seca.
*Exceto antocianina do próprio açaí.

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN SDA 37/2018, Anexo II, e Resolução RDC 42/2013.

4.2.4 - Para o Açaí Desidratado + (percentual de sólidos totais) (*Euterpe oleracea* (açaí) e *Euterpe precatoria* (açaí-açú)), com adição de maltodrextrina, maltodrextrina modificada ou ambas

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Laudo de análise fiscal especial
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos totais, em g/100 g	≥ 95	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Proteínas, em g/100 gms	1,6	-	não	não	não	não	não	sim
Polifenóis totais, em g/100 gms	0,4	-	não	não	não	não	não	sim

Antocianinas, em g/100 gms	0,1	-	não	não	não	não	não	sim
Corante*	Ausência		sim	sim	sim	sim	sim	sim
Conservador químico	Ausência		sim	sim	sim	sim	sim	sim
Organolépticos:	▪ Aspectos físicos: pó		não	sim	sim	sim	sim	sim
	▪ Cor: roxo violáceo próprio do açaí roxo		não	sim	sim	sim	sim	sim
	▪ Sabor: não adocicado e não azedo		não	sim	sim	sim	sim	sim
	▪ Cheiro: característico		não	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**	**Laudo estrangeiro**	**Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação**	**Laudo para exportação**	**Laudo para controle do produto nacional**	**Laudo de análise fiscal**	**Laudo de análise fiscal especial**
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Legenda: S= Sim e N= Não.
Obs.: gms = gramas de matéria seca.
*Exceto antocianina do próprio açaí.

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN SDA 37/2018, Anexo II, e Resolução RDC 42/2013.

5 - Composição:

De acordo com o Anexo II, itens 6.4.1. e 6.4.2., da IN SDA 37/2018, o Açaí, o Açaí Clarificado e o Açaí Desidratado devem ser obtidos de frutas frescas, sãs e maduras, atendendo às respectivas especificações, desprovidas de terra, sujidades, parasitas, insetos e microorganismos que possam tornar o produto impróprio para o consumo. A água utilizada para sua extração deve ser potável, obedecendo aos Padrões de potabilidade estabelecidos em legislação específica.

Conforme o Anexo II, item 6.5.1., da IN SDA 37/2018, o Açaí, o Açaí Clarificado e o Açaí Desidratado devem ter suas composições de acordo com as características do fruto que lhe deu origem, não devendo apresentar alterações, misturas com outros frutos de espécies diferentes, nem submetido a práticas consideradas ilícitas.

De acordo com o Anexo II, item 6.3.3.1., da IN SDA 37/2018, no processo de elaboração do Açaí Desidratado é permitido a adição de maltodrextrina, maltodrextrina modificada ou ambas, sendo de 20% o teor mínimo de sólidos totais de Açaí no produto final.

Conforme o Anexo II, item 6.5.6., da IN SDA 37/2018, na presunção de uso de corantes artificiais, o Açaí, o Açaí Clarificado e o Açaí Desidratado devem apresentar um perfil característico por cromatografia líquida de alta eficiência de sua espécie originária após extração com solução hidroalcóolica acidificada, com a presença e proporção relativa dos seguintes compostos: Orientina, Homoorientina, Cianidina-3-glicosideo e Cianidina-3-rutinosideo.

De acordo com o Anexo II, item 6.6.2., da IN SDA 37/2018, o fruto açaí deve ser submetido a processo tecnológico adequado com aplicação de calor para a inativação de enzimas e diminuição da carga microbiológica, como processo de branqueamento do fruto a, no mínimo, 80 °C por dez segundos e processo de pasteurização do açaí a, no mínimo, 80 °C por dez segundos.

6 - Aditivos:

Conforme o Anexo II, item 6.7.1., da IN SDA 37/2018, o Açaí pode ser conservado por processo físico, sendo proibido o uso de conservadores químicos ou de corantes, com exceção do corante obtido do próprio fruto do açaí.

Os aditivos permitidos para o Açai, o Açaí Clarificado e o Açaí Desidratado são os constantes na Resolução RDC 08/2013, alterada pela Resolução RDC 281/2019, mencionados abaixo, e permitidos para a Polpa de Fruta, tendo em vista que a IN SDA 37/2018 classifica o produto Açaí dentro da categoria de Polpa de Fruta.

IV. Suco, Néctar, Polpa de Fruta, Suco Tropical e Água de Coco		
INS	**Aditivo**	**Limite Máximo (g/100 g ou g/100 mL)(2)**
ACIDULANTE/REGULADOR DE ACIDEZ		
296	Ácido málico (D-, L-)	*quantum satis*, somente para suco, sucos tropicais e néctar)(3)
330	Ácido cítrico	*quantum satis* (3)
331iii	Citrato de sódio	*quantum satis* (3)
332ii	Citrato de potássio	*quantum satis* (3)
334	Ácido tartárico (L(+)-)	

		0,4, somente para suco de uva e néctar de uva) [3]
ANTIESPUMANTE		
900a	Dimetilsilicone, dimetilpolisiloxano, polidimetilsiloxano	0,001
ANTIOXIDANTE		
220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,005[4] (como SO_2 residual), sozinhos ou em combinação
221	Sulfito de sódio	
222	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	
223	Metabissulfito de sódio	
224	Metabissulfito de potássio	
225	Sulfito de potássio	
227	Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio	
228	Bissulfito de potássio	
300	Ácido ascórbico (L-)	*quantum satis*
301	Ascorbato de sódio	*quantum satis*
302	Ascorbato de cálcio	*quantum satis*
303	Ascorbato de potássio	*quantum satis*
AROMATIZANTE (Exceto para água de coco e **Polpa de Fruta (Açaí))**		
Somente aromas naturais autorizados no MERCOSUL[2]		*quantum satis*
CONSERVADOR (Não é permitido pelo MAPA para o Açaí (IN SDA 37/2018, Anexo II, item 6.7.1.))		
200	Ácido sórbico	0,1 (como ácido sórbico), sozinhos ou em combinação
201	Sorbato de sódio	
202	Sorbato de potássio	
203	Sorbato de cálcio	
210	Ácido benzoico	0,1 (como ácido benzóico), sozinhos ou em combinação
211	Benzoato de sódio	
212	Benzoato de potássio	
213	Benzoato de cálcio	
242	Dicarbonato dimetílico, dimetil dicarbonato	0,025 (somente para suco, suco tropical e néctar embalado a frio)
CORANTE (exceto para água de coco) (É permitido pelo MAPA para o Açaí apenas a utilização de corante natural obtido do próprio fruto (IN SDA 37/2018, Anexo II, item 6.7.1.))		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]		*quantum satis*
120	Carmim cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH_4 e Ca	0,02
141i	Clorofila cúprica	0,02
160b	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,005 (como bixina)
160aii	Carotenos: extratos naturais	0,1
160a(iii)	Beta-caroteno de *Blakeslea trispora*	0,05
163i	Antocianinas (de frutas e hortaliças)	0,03
ESTABILIZANTE (Exceto para água de coco e **Polpa de Fruta (Açaí))**		
412	Goma guar	0,1
414	Goma gelana	0,05
415	Goma xantana	0,2
460i	Celulose microcristalina	0,5
466	Carboximetilcelulose sódica	0,3
440	Pectina, pectina amidada	*quantum satis*
SEQUESTRANTE (Exceto para Polpa de Fruta (Açaí))		
296	Ácido málico (D-,L-)	*quantum satis*
330	Ácido cítrico	*quantum satis*
452i	Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, hexametafosfato de sódio, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio	0,25(como P)

[1] ... (não se aplica às bebidas).

(2) No caso de produto concentrado ou desidratado (suco concentrado, suco desidratado, água de coco concentrada e água de coco desidratada), deverá ser observado o fator de diluição para o suco reconstituído e para a água de coco reconstituída.
(3) Exceto para suco adicionado de açúcares.
(4) Exceto para a polpa de caju, para o suco de caju integral, para o suco de caju clarificado e para o suco de caju alto teor de polpa, cujo limite máximo é de 0,02 g/100 mL (como SO_2 residual).
(5) ... (não se aplica às bebidas).
(6) No produto pronto para o consumo.

Fonte: Resolução RDC 08/2013, Anexo, item IV, alterada pela Resolução RDC 281/2019, art. 9º, inciso IV.

Obs.:
[1] Resolução RDC 45/2010, que dispõe sobre aditivos alimentares autorizados para uso segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF).
[2] Resolução RDC 02/2007, que dispõe sobre aditivos alimentares aromatizantes autorizados para uso no MERCOSUL.

ÁGUA DE COCO

1 - Referências:

Decreto 6.871/2009, art. 20, IN MAPA 30/2020, Resolução RDC 08/2013, Anexo, item IV, alterada pela Resolução RDC 281/2019, IN ANVISA 60/2019 e Resolução RDC 42/2013.

2 - Definição:

Água de Coco é a bebida não diluída, não fermentada, obtida da parte líquida do fruto do coqueiro (*Cocos nucifera*), por meio de processo tecnológico adequado (Decreto 6.871/2009, art. 20).

3 - Denominação:

Água de Coco Integral[1]
Água de Coco Integral[1] + (gaseificada)[6]
Água de Coco Padronizada[2]
Água de Coco Padronizada[2] + (gaseificada)[6]
Água de Coco Reconstituída[3]
Água de Coco Reconstituída[3] + (gaseificada)[6]
Água de Coco Desidratada[4]
Água de Coco Concentrada[5]

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 20, e IN MAPA 30/2020, Anexo I, itens 2.1.1., 2.1.2., 2.1.3., 2.1.4.,2.1.5. e 2.2.

[1] É o produto definido no item 2 desta bebida neste Documento na sua concentração natural, sem a adição de água ou de açúcares, sendo vedado o uso de tal designação para os demais produtos classificados na IN MAPA 30/2020 (IN MAPA 30/2020, Anexo I, item 2.1.1.).
[2] É o produto obtido da padronização da água de coco integral, podendo ser adicionado de água de coco concentrada, água de coco desidratada e açúcares, sendo os açúcares em quantidade ≤ 0,5 g/100 mL(meio grama por cem mililitros) do produto elaborado final, sem adição de água (IN MAPA 30/2020, Anexo I, item 2.1.2.).
[3] É o produto obtido da reconstituição da água de coco concentrada ou desidratada, com adição de água potável ou água de coco integral, ou ambos, podendo ser adicionada de açúcares em quantidade ≤ 0,5 g/100 mL (meio grama por cem mililitros) do produto elaborado final (IN MAPA 30/2020, Anexo I, item 2.1.3.).
[4] É o produto submetido a um processo adequado de desidratação da água de coco integral, cujo teor de umidade seja ≤ 5,0% (cinco por cento) (IN MAPA 30/2020, Anexo I, item 2.1.4.).
[5] É o produto submetido a um processo adequado de concentração da água de coco integral, sem adição posterior de água potável, cujo teor de sólidos solúveis mínimos seja igual a 30% (trinta por cento) (IN MAPA 30/2020, Anexo I, item 2.1.5.).
[6] As Águas de Coco Integral, Padronizada e Reconstituída, previstas nas notas de rodapé [1, 2 e 3] acima, respectivamente, podem ser adicionadas de gás carbônico e nesta situação deverão ter acrescida a terminologia "gaseificada" ao final da denominação (IN MAPA 30/2020, Anexo I, item 2.1.6.).

Conforme o Anexo I, item 9.1.1., da IN MAPA 30/2020, a denominação das Águas de Coco Integral, Padronizada, Reconstituída, Desidratada e Concentrada deve constar no painel principal da rotulagem e não pode apresentar variação de padronização entre as palavras que compõem a denominação.

De acordo com o Anexo I, item 9.1.2., da IN MAPA 30/2020, 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, caseira, familiar, natural, premium, 100% natural, 100% água de coco, dentre outras.

Conforme o Anexo I, item 9.1.3., da IN MAPA 30/2020, a Água de Coco que não for acrescida de aditivos alimentares pode utilizar a expressão "Sem Aditivos" na rotulagem.

De acordo com o Anexo I, item 9.1.4., da IN MAPA 30/2020, para a Água de Coco Reconstituída deve constar da lista de ingredientes a Água Potável e a Água de Coco Concentrada ou a Água de Coco Desidratada, ou ambas, que lhe(s) deu(ram) origem.

Conforme o Anexo I, item 9.1.5., da IN MAPA 30/2020, para a Água de Coco Reconstituída e a Água de Coco Padronizada quando adicionada de açúcares deve constar essa informação na lista de ingredientes.

De acordo com o Anexo I, item 9.1.6., da IN MAPA 30/2020, as Águas de Coco Integral, Padronizada, Reconstituída, Desidratada e Concentrada produzidas exclusivamente de coco plantado e colhido no Brasil, podem constar em sua rotulagem a expressão "Água de Coco Brasileira" ou "Água de Coco Nacional".

Conforme o Anexo I, item 9.1.7., da IN MAPA 30/2020, as Águas de Coco Padronizada e Reconstituída produzidas sem uso de Água de Coco Concentrada ou Desidratada podem utilizar a expressão "Sem uso de Água de Coco Concentrada".

De acordo com o Anexo I, item 9.2., da IN MAPA 30/2020, o uso de designação relacionada ao processo de conservação da Água de Coco pode constar da rotulagem, contudo é vedado o vínculo à denominação do produto.

4 - Parâmetros Analíticos:

4.1 - Parâmetros Microbiológicos

Bebidas Não-alcoólicas **Categoria Específica**	**Microrganismo / Toxina / Metabólito**	**n(4)**	**c(5)**	**m(2)**	**M(3)**	**Parâmetros Exigíveis em Função do Laudo / Certificado e da Finalidade da Análise (IN MAPA 75/2019, art. 2º)**					
						Laudo Estrangeiro (Certificado de Origem)	**Laudo Pré-Certificado de Inspeção de Importação**	**Laudo p/ Exportação - Certificado de Livre Venda**	**Laudo para Controle do Produto Nacional (Análise de Controle)**	**Laudo de Análise Fiscal (Análise de Fiscalização)**	**Laudo de Análise Fiscal Especial**
Refrescos, **Sucos**, néctares e outra bebidas não carbonatadas, adicionadas de conservadores,	Bolores e Leveduras / mL	5	2	10	102	S	S	S	S	S	S

não refrigeradas (Aplica-se à Água de Coco não Gaseificada) (1)											
Sucos desidratados e pós para o preparo de bebidas (Aplica-se à Água de Coco Desidratada) (1)	*Salmonella* / 25 g	5	0	Ausente	-	S	S	S	S	S	S
	Enterobacteriaceae / g	5	2	10	102	S	S	S	S	S	S
Sucos concentrados adicionados de conservadores ou congelados (Aplica-se à Água de Coco Concentrada) (1)	*Salmonella* / 25 mL	5	0	Ausente	-	S	S	S	S	S	S
	Enterobacteriaceae / mL	5	2	10	102	S	S	S	S	S	S
	Bolores e Leveduras / mL	5	2	102	103	S	S	S	S	S	S
Sucos e outras submetidas a processos tecnológicos para redução microbiana, que necessitam de refrigeração (Aplica-se à Água de Coco Gaseificada e não Gaseificada) (1)	*Salmonella* / 25 g	5	0	Ausente	-	S	S	S	S	S	S
	B. cereus presuntivo / mL, somente para bebidas à base de cereais, sementes e grãos	5	1	102	5 x 102	S	S	S	S	S	S
	Enterobacteriaceae / mL	5	2	10	102	S	S	S	S	S	S
	Bolores e Leveduras / mL	5	2	10	102	S	S	S	S	S	S
Sucos e outras bebidas "*in natura*" ou reconstituídas (Aplica-se à Água de Coco Gaseificada e não Gaseificada) (1)	*Salmonella* / 25 mL	5	0	Ausente	-	S	S	S	S	S	S
	Escherichia coli / mL	5	2	10	102	S	S	S	S	S	S

Legenda: S= Sim.

(1) Para fins de enquadramento de produto não caracterizado explicitamente nas categorias gerais e específicas constante no Anexo I desta Instrução Normativa deve ser considerada a similaridade da natureza do alimento e do processo de fabricação (IN ANVISA 60/2019, art. 5º)

Para efeito da IN ANVISA 60/2019, adotam-se as seguintes definições:

(2) Limite microbiológico m (m): limite que, em um plano de três classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Aceitável" daquelas de "Qualidade Intermediária" e que, em um plano de duas classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Aceitável" daquelas de "Qualidade Inaceitável";
(3) Limite microbiológico M (M): limite que, em um plano de três classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Intermediária" daquelas de "Qualidade Inaceitável"; e
(4), (5) Plano de amostragem: componente do padrão microbiológico que define o número de unidades amostrais a serem coletadas aleatoriamente de um mesmo lote e analisadas individualmente (n)(4), o tamanho da unidade analítica e a indicação do número de unidades amostrais toleradas com qualidade intermediária (c)(5).

Fonte: IN ANVISA 60/2019, art. 2º, incisos X, XI e XII, e Anexo I, item 12, alíneas “b”, “c”, “d”, “e” e “f”, e IN MAPA 75/2019, art. 2º.

4.2 - Parâmetros Físico-químicos

4.2.1 - Para as Águas de Coco Integral, Padronizada e Reconstituída

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Parâmetros Exigíveis em Função do Laudo / Certificado e da Finalidade da Análise (IN MAPA 75/2019, art. 2º)					
			Laudo Estrangeiro (Certificado de Origem)	Laudo Pré-Certificado de Inspeção de Importação	Laudo p/ Exportação - Certificado de Livre Venda	Laudo para Controle do Produto Nacional (Análise de Controle)	Laudo de Análise Fiscal (Análise de Fiscalização)	Laudo de Análise Fiscal Especial
Graduação alcoólica, expressa em %, em v/v, a 20 °C	-	≤ 0,5	S	S	S	S	S	S
pH	4	6,5	S	S	S	S	S	S
Sólidos solúveis, em ºBrix	4	29	S	S	S	S	S	S
Potássio, em mg/100 mL	140	230	N	N	N	N	N	S
Sódio, em mg/100 mL	2	30	N	N	N	N	N	S
Contaminantes inorgânicos								
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	N	N	N	N	N	S
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	N	N	N	N	N	S
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	N	N	N	N	N	S
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	N	N	N	N	N	S

Legenda: S= Sim e N= Não.

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN MAPA 20/2020, Anexo II, Tabela 1, IN MAPA 75/2019, art. 2º, e Resolução RDC 42/2013.

4.2.2 - Para a Água de Coco Concentrada

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Parâmetros Exigíveis em Função do Laudo / Certificado e da Finalidade da Análise (IN MAPA 75/2019, art. 2º)

			Laudo Estrangeiro (Certificado de Origem)	Laudo Pré-Certificado de Inspeção de Importação	Laudo p/ Exportação - Certificado de Livre Venda	Laudo para Controle do Produto Nacional (Análise de Controle)	Laudo de Análise Fiscal (Análise de Fiscalização)	Laudo de Análise Fiscal Especial
Graduação alcoólica, expressa em %, em v/v, a 20 °C	-	≤ 0,5	S	S	S	S	S	S
Sólidos solúveis, em ºBrix	30	-	S	S	S	S	S	S
Potássio, em mg/100 mL	210	-	N	N	N	N	N	S
Sódio, em mg/100 mL	3	-	N	N	N	N	N	S
Contaminantes inorgânicos								
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	N	N	N	N	N	S
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	N	N	N	N	N	S
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	N	N	N	N	N	S
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	N	N	N	N	N	S

Legenda: S= Sim e N= Não.

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN MAPA 20/2020, Anexo II, Tabela 2, IN MAPA 75/2019, art. 2º, e Resolução RDC 42/2013.

4.2.3 - Para a Água de Coco Desidratada, após a reconstituição

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Parâmetros Exigíveis em Função do Laudo / Certificado e da Finalidade da Análise (IN MAPA 75/2019, art. 2º)					
			Laudo Estrangeiro (Certificado de Origem)	Laudo Pré-Certificado de Inspeção de Importação	Laudo p/ Exportação - Certificado de Livre Venda	Laudo para Controle do Produto Nacional (Análise de Controle)	Laudo de Análise Fiscal (Análise de Fiscalização)	Laudo de Análise Fiscal Especial
Graduação alcoólica, expressa em %, em v/v, a 20 °C	-	≤ 0,5	S	S	S	S	S	S
pH	4	6,5	S	S	S	S	S	S
Sólidos solúveis, em ºBrix	4	29	S	S	S	S	S	S
Potássio, em mg/100 mL	140	230	N	N	N	N	N	S
Sódio, em mg/100 mL	2	30	N	N	N	N	N	S
Contaminantes inorgânicos								
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	N	N	N	N	N	S
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	N	N	N	N	N	S
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	N	N	N	N	N	S
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	N	N	N	N	N	S

Legenda: S= Sim e N= Não.

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN MAPA 20/2020, Anexo II, Tabela 3, IN MAPA 75/2019, art. 2º, e Resolução RDC 42/2013.

5 - Composição:

Conforme o Anexo I, item 3.1., da IN MAPA 30/2020, é matéria-prima característica da Água de Coco o endosperma líquido do fruto do coqueiro (*Cocos nucifera* L.) em qualquer uma das classes.

De acordo com o Anexo I, itens 3.2., 3.2.1, 3.2.2., 3.2.3., 3.2.4., 3.2.5 e 3.2.6 da IN MAPA 30/2020, são ingredientes opcionais da Água de Coco:

I - água potável, 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 nos parâmetros analíticos desta bebida (item 4.2.1.) neste Documento;
II - açúcares, em quantidade ≤ 0,5 g/100 mL (meio grama por cem mililitros) de produto elaborado, exclusivamente para a Água de Coco Padronizada e a Água de Coco Reconstituída para a correção e padronização do teor de sólidos solúveis do produto final;
III - vitaminas, fibras, minerais e outros nutrientes, excetuando-se compostos fontes de sódio e potássio, conforme legislação específica da ANVISA;
IV - partes comestíveis do coco;
V - gás carbônico, industrialmente puro; e
VI - maltodextrina, maltodextrina modificada, ou ambas, na concentração máxima de 0,5% (meio por cento) na Água de Coco Desidratada.

Conforme o Anexo I, itens 4., 4.1., 4.1.1., 4.1.2., 4.1.3., 4.1.4.e 4.1.5. da IN MAPA 30/2020, é proibido, na Água de Coco, a presença de:

I - contaminante microbiológico em concentração superior ao limite estabelecido pela legislação específica da ANVISA;
II - resíduo de agrotóxico não autorizado ou em concentração superior ao autorizado para a matéria-prima utilizada na produção da Água de Coco;
III - qualquer contaminante orgânico ou inorgânico em concentração superior aos limites estabelecidos pela legislação específica da ANVISA;
IV - qualquer contaminante em quantidade nociva à saúde humana, conforme estabelecido em legislação específica;
V - adição de qualquer ingrediente não permitido em legislação específica da ANVISA ou que possa ser utilizado para adulteração do produto; e
VI - aditivos edulcorantes.

Conforme o Anexo I, item 6.1. da IN MAPA 30/2020, as Águas de Coco Integral, Padronizada, Reconstituída, Desidratada e Concentrada devem ser submetidas a processo tecnológico adequado que assegure sua apresentação e conservação até o momento do consumo.

De acordo com o Anexo I, itens 6.2., 6.2.1. e 6.2.2., da IN MAPA 30/2020, as Águas de Coco Integral, Padronizada, Reconstituída e Concentrada, quando resfriadas ou congeladas, devem ser envasilhadas, mantidas, transportadas e comercializadas sob as seguintes temperaturas:

I - quando resfriadas, à temperatura máxima de 5 °C (cinco graus Celsius positivos); e
II - quando congeladas, à temperatura máxima de -10 °C (dez graus Celsius negativos).

6 - Aditivos:

Os aditivos permitidos para a Água de Coco são os constantes na Resolução RDC 08/2013, alterada pela Resolução RDC 281/2019, mencionados abaixo.

IV. Suco, Néctar, Polpa de Fruta, Suco Tropical e Água de Coco		
INS	**Aditivo**	**Limite Máximo (g/100 g ou g/100 mL)(2)**
ACIDULANTE/REGULADOR DE ACIDEZ		
296	Ácido málico (D-, L-)	*quantum satis*, somente para suco, sucos tropicais e néctar)(3)
330	Ácido cítrico	*quantum satis* (3)
331iii	Citrato de sódio	*quantum satis* (3)
332ii	Citrato de potássio	*quantum satis* (3)
334	Ácido tartárico (L(+)-)	0,4, somente para suco de uva e néctar de uva) (3)
ANTIESPUMANTE		
900a	Dimetilsilicone, dimetilpolisiloxano, polidimetilsiloxano	0,001
ANTIOXIDANTE		
220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,005(4) (como SO_2 residual), sozinhos ou em combinação
221	Sulfito de sódio	
222	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	
223	Metabissulfito de sódio	
224	Metabissulfito de potássio	
225	Sulfito de potássio	
227	Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio	
228	Bissulfito de potássio	
300	Ácido ascórbico (L-)	*quantum satis*
301	Ascorbato de sódio	*quantum satis*
302	Ascorbato de cálcio	*quantum satis*
303	Ascorbato de potássio	*quantum satis*
AROMATIZANTE (Exceto para Água de Coco e polpa de fruta)		
Somente aromas naturais autorizados no MERCOSUL[2]		*quantum satis*
CONSERVADOR		
200	Ácido sórbico	0,1 (como ácido sórbico), ozinhos ou em combinação
201	Sorbato de sódio	
202	Sorbato de potássio	
203	Sorbato de cálcio	
210	Ácido benzoico	0,1 (como ácido benzóico), sozinhos ou em combinação
211	Benzoato de sódio	
212	Benzoato de potássio	
213	Benzoato de cálcio	
242	Dicarbonato dimetílico, dimetil dicarbonato	0,025 (somente para suco, suco tropical e néctar embalado a frio)
CORANTE (Exceto para Água de Coco)		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]		*quantum satis*
120	Carmim cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH_4 e Ca	0,02
141i	Clorofila cúprica	0,02
160b	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,005 (como bixina)
160aii	Carotenos: extratos naturais	0,1
160a(iii)	Beta-caroteno de *Blakeslea trispora*	0,05
163i	Antocianinas (de frutas e hortaliças)	0,03
ESTABILIZANTE (Exceto para Água de Coco e polpa de fruta)		
412	Goma guar	0,1
414	Goma gelana	0,05

415	Goma xantana	0,2
460i	Celulose microcristalina	0,5
466	Carboximetilcelulose sódica	0,3
440	Pectina, pectina amidada	*quantum satis*
SEQUESTRANTE (exceto para polpa de fruta)		
296	Ácido málico (D-,L-)	*quantum satis*
330	Ácido cítrico	*quantum satis*
452i	Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, hexametafosfato de sódio, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio	0,25(como P)

(1) ... (não se aplica às bebidas).
(2) No caso de produto concentrado ou desidratado (suco concentrado, suco desidratado, água de coco concentrada e água de coco desidratada), deverá ser observado o fator de diluição para o suco reconstituído e para a água de coco reconstituída.
(3) Exceto para suco adicionado de açúcares.
(4) Exceto para a polpa de caju, para o suco de caju integral, para o suco de caju clarificado e para o suco de caju alto teor de polpa, cujo limite máximo é de 0,02 g/100 mL (como SO_2 residual).
(5) ... (não se aplica às bebidas).
(6) No produto pronto para o consumo.

Fonte: Resolução RDC 08/2013, Anexo, item IV, alterada pela Resolução RDC 281/2019, art. 9º, inciso IV.

Obs.:
[1] Resolução RDC 45/2010, que dispõe sobre aditivos alimentares autorizados para uso segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF).
[2] Resolução RDC 02/2007, que dispõe sobre aditivos alimentares aromatizantes autorizados para uso no MERCOSUL.

ÁGUA TÔNICA DE QUININO

1 - Referências:

Decreto 6.871/2009, art. 25, IN MAPA 19/2013, IN SDA 30/1999, alterada pela IN SDA 03/2018, Resolução RDC 05/2007, Resolução RDC 18/2008, Resolução RDC 281/2019, IN ANVISA 60/2019, Resolução RDC 360/2003, Resolução RDC 54/2012 e Resolução RDC 42/2013.

2 - Definição:

Água Tônica de Quinino é o refrigerante que contiver, obrigatoriamente, de 3 a 7 mg de quinino ou seus sais, expresso em quinino anidro, por 100 mL de bebida (Decreto 6.781/2009, art. 25).

3 - Denominação:

Água Tônica de Quinino
Água Tônica de Quinino + (de baixa caloria)[1] ou (dietética)[2]

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 25.

[1] A bebida não-alcoólica e hipocalórica que tiver o conteúdo de açúcares adicionados normalmente na bebida convencional inteiramente substituído por edulcorantes hipocalóricos ou não-calóricos, naturais ou artificiais, cujo teor calórico esteja em conformidade com o critério "baixo em valor energético", definido na RDC 54/2012, que é de até 40 kcal/200 mL (200 mL corresponde a uma porção de bebida), deverá ter o termo **"de baixa caloria"** inserido ao final da denominação da bebida convencional (IN SDA 30/1999, itens 2.1.2. e 2.2.2.).

[2] A bebida não-alcoólica e hipocalórica que tiver o conteúdo de açúcares adicionados normalmente na bebida convencional inteiramente substituído por edulcorantes hipocalóricos ou não-calóricos, naturais ou artificiais, com teor de açúcares (monossacarídeos e dissacarídeos) < 0,5 g/100 mL, deverá ter o termo **"dietético(a)"** inserido ao final da denominação da bebida convencional (IN SDA 30/1999, itens 2.1.1. e 2.2.1.).

De acordo com o art. 14-A do Decreto 6.871/2009 e o item 8.6 da IN SDA 30/1999, alterada pela IN SDA 03/2018, as bebidas não-alcoólicas e hipocalóricas que possuírem associação entre açúcares e edulcorante hipocalórico ou não-calórico devem fazer constar no painel principal do rótulo as expressões "baixo em açúcares" ou "reduzido em açúcares", com, no mínimo, 1,2 (um inteiro e dois décimos) vezes o tamanho da denominação da bebida, e estarem de acordo com os critérios para o uso de informação nutricional complementar estabelecidos na Resolução RDC 54/2012.

Conforme o art. 7º da IN MAPA 19/2013, 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.

De acordo com o art. 18, § 2º, da IN MAPA 19/2013, a Água Tônica de Quinino que for adicionada de até 2,5 vol. de CO_2, deve ter a inscrição "levemente gaseificada" no rótulo.

Conforme o art. 19, parágrafo único, da IN MAPA 19/2013, é proibida a especificação do nome da fruta, do vegetal e do extrato padronizado na denominação de qualquer Refrigerante, salvo quando se tratar de Água Tônica de Quinino, dentre outros Refrigerantes.

4 - Parâmetros Analíticos:

4.1 - Parâmetro Microbiológico

Bebidas Não-alcoólicas Categoria Específica	Microrganismo / Toxina / Metabólito	n[4]	c[5]	m[2]	M[3]	Parâmetros Exigíveis em Função do Laudo / Certificado e da Finalidade da Análise (IN MAPA 75/2019, art. 2º)					
						Laudo Estrangeiro (Certificado de Origem)	Laudo Pré-Certificado de Inspeção de Importação	Laudo p/ Exportação - Certificado de Livre Venda	Laudo para Controle do Produto Nacional (Análise de Controle)	Laudo de Análise Fiscal (Análise de Fiscalização)	Laudo de Análise Fiscal Especial
Refrigerantes e outras bebidas carbonatadas (Aplica-se à Água Tônica de Quinino) [1]	Bolores e Leveduras / mL, exceto bebidas fermentadas	5	2	10	102	S	S	S	S	S	S

Legenda: S= Sim.

[1] Para fins de enquadramento de produto não caracterizado explicitamente nas categorias gerais e específicas constante no Anexo I desta Instrução Normativa deve ser considerada a similaridade da natureza do alimento e do processo de fabricação (IN ANVISA 60/2019, art. 5º).

Para efeito da IN ANVISA 60/2019, adotam-se as seguintes definições:

[2] Limite microbiológico m (m): limite que, em um plano de três classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Aceitável" daquelas de "Qualidade Intermediária" e que, em um plano de duas classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Aceitável" daquelas de "Qualidade Inaceitável";
[3] Limite microbiológico M (M): limite que, em um plano de três classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Intermediária" daquelas de "Qualidade Inaceitável"; e
[4], [5] Plano de amostragem: componente do padrão microbiológico que define o número de unidades amostrais a serem coletadas aleatoriamente de um mesmo lote e analisadas individualmente (n)[4], o tamanho da unidade analítica e a indicação do número de unidades amostrais toleradas com qualidade intermediária (c)[5].

Fonte: IN ANVISA 60/2019, art. 2º, incisos X, XI e XII, e Anexo I, item 12, alínea “a”, e IN MAPA 75/2019, art. 2º.

4.2 - Parâmetros Físico-químicos

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão, em volumes de CO2	> 2,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão, em volumes de CO2, para a Água Tônica de Quinino Levemente Gaseificada	-	≤ 2,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Quinino ou seus sais, expresso em quinino anidro, em mg/100 mL	3	7	não	não	não	não	não	sim

Sódio, em mg/200 mL, quando adicionado de cloreto de sódio	-	≤ 5	não	não	não	não	não	sim
Teor calórico, em kcal/200 mL, para o produto **"de baixa caloria"**	-	40	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares naturais da fruta, em g/100 mL, para o produto **"dietético(a)"**	-	0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados), em g/100 mL, para o produto **"baixo em açúcares"** ou "**reduzido em açúcares**"	-	2,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 25, IN 19/2013, art.18 e Anexo III, IN SDA 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela IN SDA 03/2018, Resolução RDC 42/2013, Resolução RDC 54/2012 e Resolução RDC 360/2003.

5 - Composição:

De acordo com o art. 25 do Decreto 6.871/2009, a Água Tônica de Quinino é o refrigerante (refrigerante é a bebida gaseificada, obtida pela dissolução, em água potável, de suco ou extrato vegetal de sua origem, adicionada de açúcar, produzido por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento de consumo - Decreto 6.871/2009, art. 23, e a IN MAPA 18/2013, art. 18) que contiver, obrigatoriamente, de 3 a 7 mg de quinino ou seus sais, expresso em quinino anidro, por 100 mL de bebida.

Conforme o art. 20, *caput,* incisos I e II e parágrafo único, da IN MAPA 19/2013, são ingredientes opcionais para a Água Tônica de Quinino:

> I - vitaminas, sais minerais, fibras e outros nutrientes, em conjunto ou separadamente, desde que em conformidade com o estabelecido em legislação específica da ANVISA, sendo que a quantidade de sódio, oriunda do cloreto de sódio adicionado, deve ser inferior à considerada não significativa para sódio pela ANVISA; e
> II - ingrediente alternativo.

De acordo com o art. 6º da IN MAPA 19/2013, as características sensoriais e físico-químicas da Água Tônica de Quinino devem estar em consonância com a composição do produto.

6 - Aditivos:

Os aditivos permitidos para a Água Tônica de Quinino são os constantes nas Resoluções RDC 05/2007 e RDC 18/2008, alterada pela Resolução RDC 281/2019, mencionados abaixo.

Aditivos			
16.2- Bebidas Não Alcoólicas			
Números	**Funcion/Nombre**	**Função/Nome**	**Concentración/máxima/Limite máximo**
INS	**Español**	**Português**	**g/100 mL (*)**
1.6.2.2 Bebidas no Alcohólicas Gasificadas y No Gasificadas			
16.2.2 Bebidas Não Alcoólicas Gaseificadas e Não Gaseificadas			
16.2.2.1 Lista para consumo			
16.2.2.1 Pontos para consumo			
	ACIDULANTES	**ACIDULANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
334	Ácido Tartárico (L(+)-)	Ácido Tartárico (L(+)-)	0,5
338	Ácido Fosfórico Ácido Orto-fostórico	Ácido Fosfórico,Ácido Orto-Fosfórico	0,07 (Como P_2O_5)
	REGULADOR DE ACIDEZ	**REGULADOR DE ACIDEZ**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
335i	Sodio-(mono) Tartrato	Tartarato monossódico	0,5 (como ác. Tartárico)
335ii	Sodio-(di) Tartrato	Tartarato dissódico	0,5 (como ác. Tartárico)
336i	Potasio Tartrato Ácido, Potasio Bitartrato, Potasio- (mono) Tartrato	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,5 (como ác. Tartárico)
336ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio d-Tartrato, Potasio- (di) Tartrato	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio	0,5 (como ác. Tartárico)
337	Potasio y Sodio Tartrato	Tartarato duplo de sódio e potássio, tartarato ácido de potássio	0,5 (como ác. Tartárico)
338	Ácido Fosfórico, Ácido Orto- Fosfórico	Ácido Fosfórico, Ácido Orto-Fosfórico	0,07 (como P_2O_5)
339i	Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio- (mono) Ortofosfato	Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, Fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, Dihidrognênio Fosfato de Sòdio, Dihidrogênio Ortofosfato Monossódico, Dihidrogênio Monofosfato Monossódico	0,07 (como P_2O_5)
339ii	Fosfato disódico	Fosfato dissódico, Hidrogênio Monofosfato dissódico, Hidrogênio ortofosfato dissódico,	0,07 (como P_2O_5)

		Hidrogênio Fosfato Dissódico, Fosfato de Sódio Dibásico, Fosfato Ácido Dissódico, Fosfato de Sódio Secundário	
340i	Potasio-(mono) Fosfato, Potasio Fosfato Ácido, Potasio-(mono) Ortofosfato	fosfato ácido de potássio, ortofosfato monopotássico, Fosfato de potássio monobásico monofosfato monopotássico, Bifosfato de Potássio, Dihidrogênio Fosfato de Potássio, Dihidrogêniomonofosfato monopotássico	0,07 (como P2O5)
340ii	Potasio-(di) Fosfato, Potasio-(di) Monofosfato, Potasio-(di) Orto- fosfato	Fosfato dipotássico, monofosfato dipotássico, hidrogênio ortofosfato dipotássico, Fosfato de Potássio Dibásico, Fosfato Ácido Dipotássico Fosfato de Potássio Secundário, Hidrogênio Monofosfato dipotássico, Hidrogênio fosfato dipotássico	0,07 (como P2O5)
341i	Calcio Fosfato monobásico , Fosfato monocálcico, Ortofosfato monocálcico	Fosfato monocálcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocálcico, fosfato de cálcio monobásico, bifosfato de cálcio, fosfato ácido de cálcio, dihidrogênio fosfato de cálcio	0,07 (como P2O5)
341ii	Calcio (di) Fosfato, Calcio fos- fato dibásico, calcio (di) ortofosfato	Fosfato dicalcio, fosfato dibásico de cálcio, fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, fosfato de cálcio dibásico, hidrogênio ortofosfato de cálcio, fosfato de cálcio secundário, hidrogênio fosfato de cálcio, hidrogênio monofosfato de cálcio	0,07 (como P2O5)
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio- (tri) Ortofosfato	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio	0,07 (como P2O5)

		precipitado, fosfato de cálcio	
355	Acido Adípico	Acido Adípico	0,2
	ANTIESPUMANTE	**ANTIESPUMANTE**	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
900a	Dimetilpolisiloxano, Dimetilsilicona, Polidimetilsiloxano	Dimetilpolisiloxano, polidimetilsiloxano, dimetilsilicone	0,001
	ANTIOXIDANTE	**ANTIOXIDANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
304	Ascorbil Palmitato	Palmitato de ascorbila	0,01
305	Ascorbil Estearato	Estearato de ascorbila	0,01
	AROMATIZANTE	**AROMATIZANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[2]	*quantum satis*
	COLORANTE	**CORANTE**	
100i	Cúrcuma,Curcumina	Curcumina, cúrcum	0,01 (como curmina)
101i	Riboflavina	Riboflavina	*quantum satis*
101ii	Riboflavina 5'- Fosfato de Sodio	Riboflavina 5'- fosfato de sódio	*quantum satis*
102	Tartrazina, laca de Al	Tartrazina, laca de Al	0,01
104	Amarillo de Quinoleina	Amarelo de Quinoleína	0,01
110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset, laca de Al	Amarelo crepúsculo FCF, amarelo sunset, laca de Al	0,01
120	Cochinilla, Acido Carmínico, Carmín, sales de Na, K, NH4 y Ca	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH4 e Ca	0,01
122	Azorrubina	Azorrubina	0,005
123	Amaranto, Bordeaux S, laca de Al	Amaranto, Bordeaux S, laca de Al	0,005
124	Ponceau 4R, laca de Al	Ponceau 4R, laca de Al	0,005
127	Eritrosina, laca de Al	Eritrosina, laca de Al	0,001
129	Rojo 40, Rojo Allura AC, laca de Al	Vermelho 40, Vermelho Allura AC, laca de Al	0,01
131	Azul Patente V, laca de A1	Azul patente V, laca de A	0,005
132	Indigotina, Carmin de Indigo, laca de Al	Indigotina, carmim de índico, laca de Al	0,01
133	Azul Brillante FCF, laca de A1	Azul Brilhante FCF, laca de Al	0,01
140i	Clorofila	Clorofila	*quantum satis*
140ii	Clorofilina	Clorofilina	*quantum satis*
141i	Clorofila Cúprica	Clorofila cúprica	*quantum satis*
141ii	Clorofilina Cúprica, Sales de Sodio y Potasio	Clorofilina cúprica e seus sais de sódio e potássio	*quantum satis*

143	Verde Indeleble, Verde Rápido FCF, Fast Green FCF, laca de Al	Verde rápido FCF, verde indelével, fast green FCF, laca de Al	0,005
150a	Caramelo I- Simple	Caramelo I - simples	*quantum satis*
150b	Caramelo II- Proceso Sulfito Caustico	Caramelo II - processo sulfito cáustico	*quantum satis*
150c	Caramelo III- Proceso Amonio	Caramelo III - processo amônia	*quantum satis*
150d	Caramelo IV- Proceso Sulfito Amonio	Caramelo IV - processo sulfito-amônia	*quantum satis*
151	Negro Brillante BN, Negro PN	Negro Brilhante BN, Negro PN	0,01
155	Marrón HT	Marrom HT	0,005
160a i	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural)	Beta - Caroteno (sintético idêntico ao natural)	*quantum satis*
160a ii	Carotenos: Extractos Naturales	Carotenos: Extratos Naturais	*quantum satis*
160b	Rocu, Annatto extracto, Urucum, Bixina, Norbixina, sales de Na y K	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,005 (como Bixina)
160c	Paprika, Capsantina, Capsorubina	Páprica, capsorubina, capsantina	*quantum satis*
160d	Licopeno	Licopeno	0,01
160e	Beta-apo- 8'Carotenal	Beta-apo- 8'Carotenal	0,01
160f	Ester Metilico o Etilico del Acido Beta-Apo-8' Carotenoico	Éster etílico ou metílico do ácido beta-apo-8'carotenóico	0,01
161b	Luteína	Luteína	0,01
162	Rojo de Remolacha, Betanina	Vermelho de beterraba, betanina	*quantum satis*
163i	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	Antocianinas (de frutas e hortaliças)	*quantum satis*
171	Dióxido de Titanio	Dióxido de Titanio	*quantum satis*
	CONSERVADOR	**CONSERVADOR**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
200	Acido Sórbico	Acido Sórbico	0,03 para bebidas con/com gás. 0,08 para bebidas sin/sem gás.
201	Sodio Sorbato	Sorbato de sódio	0,03 (como ác. sórbico) para bebidas con/com gás. 0,08 (como ác. sórbico) para bebidas sin/sem gás.
202	Potasio Sorbato	Sorbato de potássio	0,03 (como ác. sórbico) para bebidas con/com gás. 0,08 (como ác. sórbico) para bebidas sin/sem gás.
203	Calcio Sorbato	Sorbato de cálcio	0,03 (como ác. sórbico) para bebidas con/com gás. 0,08 (como ác. sórbico) para bebidas sin/sem gás.
210	Acido Benzoico	Ácido benzoico	0,05
211	Sodio Benzoato	Benzoato de sódio	0,05 (como ác. benzoico
212	Potasio Benzoato	Benzoato de potássio	0,05 (como ác. benzoico

213	Calcio Benzoato	Benzoato de cálcio	0,05 (como ác. benzoico
~~216~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)**	~~Propil para Hidroxibenzoato, Propilparabeno~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)**	~~Para-hidroxibenzoato de propila, propilparabeno~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008**	~~0,03~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)**
~~217~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)**	~~Sodio Propil para-Hidroxibenzoato, Sodio Propilparabeno~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)**	~~Para-hidroxibenzoato de propila de sódio, propilparabeno de sódio~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)**	~~0,03~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)**
218	Metil para-Hidroxibenzoato, Metilparabeno	Para-hidroxibenzoato de metila, metilparabeno	0,03
219	Sodio Metil para-Hidroxibenzoato, Sodio Metilparabeno	Para-hidroxibenzoato de metila de sódio, metilparabeno de sódio	0,03
220	Azufre Dióxido, Anhidrido Sulfuroso	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,004
221	Sodio Sulfito	Sulfito de sódio	0,004 (como SO_2)
222	Sodio Bisulfito, Sodio Sulfito Ácido	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	0,004 (como SO_2)
223	Sodio Metabisulfito	Metabissulfito de sódio	0,004 (como SO_2)
224	Potasio Metabisulfito	Metabissulfito de potássio	0,004 (como SO_2)
225	Potasio Sulfito	Sulfito de potássio	0,004 (como SO_2)
226	Calcio Sulfito	Sulfito de cálcio	0,004 (como SO_2)
227	Calcio Bisulfito, Calcio Sulfito Ácido	Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio	0,004 (como SO_2)
228	Potasio Bisulfito	Bissulfito de potássio	0,004 (como SO_2)
242	Dimetil dicarbonato	Dimetil dicarbonato, dicarbonato dimetílico	0,025
	EMULSIONANTE	**EMULSIFICANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
405	Propilenglicol Alginato	Alginato de Propilenoglicol	0,05
444	Sacarosa Acetato Isobutirato	Acetato Isobutirato de Sacarose	0,03
445	Esteres Glicericos de Colofonia, Ester Gum, Esteres de Glicerol con Resina de madera	Ésteres glicéricos de colofônio, goma éster, ésteres de glicerol com resina de madeira	0,01
	ESPESANTE	**ESPESSANTE**	

	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
405	Propilenglicol Alginato	Alginato de Propilenoglicol	0,05
	ESTABILIZANTE	**ESTABILIZANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
405	Propilenglicol Alginato	Alginato de Propilenoglicol	0,05
444	Sacarosa Acetato Isobutirato	Acetato isobutirato de sacarose	0,03
445	Esteres Glicericos de Colofonia, Ester Gum, Esteres de Glicerol con Resina de madera	Ésteres glicéricos de colofônio, goma éster, ésteres de glicerol com resina de madeira	0,01
472e	Ésteres de Mono- y Diglicéridos de Ácidos Grasos con Ácido Diacetil- tartárico	Ésteres de mono e de glicerídeos de ácidos graxos com ácido diacetil tartáric	0,04
473	Esteres grasos de la Sacarosa, Sacaroesteres, Esteres de Ácidos Grasos con sacarosa	Ésteres graxos de sacarose, sacaroésteres, ésteres de ácidos graxos com sacarose	0,1
480	Sodio Dioctil Sulfosuccinato	Dioctil sulfossuccinato de sódio	0,001
	RESALTADOR DE SABOR	**REALÇADOR DE SABOR**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
	ESPUMANTE	**ESPUMANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
958	Glicirricina	Glicirricina	0,005
999	Quilaya extracto	Extrato de Quilaia	0,02
	HUMECTANTE	**UMECTANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
	SECUESTRANTE	**SEQUESTRANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
338	Acido Fosfórico, Acido Orto- Fosfórico	Acido Fosfórico, Acido Orto-Fosfórico	0,07 (Como P_2O_5)
385	Sodio-(di) EDTA Calcico, Calcio Disodio Etilendiamina Tetraacetato	EDTA cálcio dissódico, etilenodiaminotetraa-cetato de cálcio e dissódico	0,0035
386	Sodio-(di) EDTA, Sodio-(di) Etilendiamina Tetraacetato	EDTA dissódico, etilenodiaminotetraac etato dissódico	0,0035

452i	Sodio Polifosfato, Sodio Metafosfato, Sodio Hexametafosfato, sal de Graham	Hexametafosfato de sódio, polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio	0,07 (Como P_2O_5)
16.2.2.2 Preparados Líquidos para Bebidas Gasificadas y No Gasificadas			
16.2.2.2. Preparados Líquidos para Bebidas Gaseificadas e Não Gaseificadas			
Se admiten las mismas funciones que para 16.2.2.1 y los aditivos para cada función en cantidades tales que el producto listo para consumo contenga como máximo las concentraciones establecidas para la categoría 16.2.2.1.			
Admitem-se as mesmas funções que para 16.2.2.1; e os aditivos para cada função em quantidades tais que o produto pronto para o consumo contenha no máximo os limites estabelecidos para a categoria 16.2.2.1.			
16.2.2.3. Polvos para Preparar Bebidas Gasificadas y No Gasificadas			
16.2.2.3. Pós para o Preparo de Bebidas Gaseificadas e Não Gaseificadas			
Se admiten las mismas funciones, excepto la función conservador, que para 16.2.2.1; y los mismos aditivos, excepto los conservadores, para cada función en cantidades tales que el producto listo para consumo contenga como máximo las concentraciones establecidas para la categoría 16.2.2.1. Se admite también el uso de Antiaglutinantes/Antihumectantes y de un humectante adiciona l em cantidades tales que el producto listo para el consumo contenga como máximo las concentraciones que se indican a continuación:			
Admitem-se as mesmas funções, exceto a função conservador, que para 16.2.2.1; e os mesmos aditivos, exceto os conservadores, para cada função em quantidades tais que o produto pronto para o consumo contenha no máximo os limites estabelecidos para a categoria 16.2.2.1. Admite-se também o uso de antiaglutinante/antiumectantes e de um umectante adicional, em quantidades tais que no produto pronto para consumo contenha no máximo os limites estabelecidos, como se indica a seguir:			
	ANTIAGLUTINANTE/ ANTIHUMECTANTE	**ANTIAGLUTINANTE/ ANTIUMECTANTE**	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio-(tri) Orto-fosfato	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	0,07 (Como P_2O_5)
	HUMECTANTE	**UMECTANTE**	
480	Dioctil sulfossuccinato de sódio	Dioctil sulfossuccinato de sódio	0,001

(*) Cuando para una determinada función se autoricen dos o más aditivos con concentración máxima numérica asignada, la suma de las cantidades a utilizar en un alimento no podrá ser superior a la cantidad máxima correspondiente al aditivo permitido en mayor cantidad y la cantidad de cada aditivo no podrá ser superior a su límite individual. Cuando un aditivo tenga dos o más funciones asignadas para un mismo alimento, la cantidad a utilizar en ese alimento no podrá ser superior a la cantidad indicada en la función em la que se le asigna mayor concentración.

(*) Quando para uma determinada função são autorizados dois ou mais aditivos com limite máximo numérico estabelecido, a soma das quantidades a serem utilizadas no alimento não pode ser superior a quantidade máxima correspondente ao aditivo permitido em maior quantidade, e a quantidade de cada aditivo não poderá ser superior ao seu limite individual. Se um aditivo apresentar duas ou mais funções permitidas para o mesmo alimento, a quantidade a ser utilizada neste alimento não poderá ser superior a quantidade indicada na função em que o aditivo é permitido em maior concentração.

Fonte: Resolução RDC 05/2007.

Obs.:
[1] Resolução RDC 45/2010, que dispõe sobre aditivos alimentares autorizados para uso segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF).
[2] Resolução RDC 02/2007, que dispõe sobre aditivos alimentares aromatizantes autorizados para uso no MERCOSUL.

ATENÇÃO!!!

Os edulcorantes podem ser utilizados somente nas bebidas em que se faça a substituição parcial ("baixo em açúcares" ou "reduzido em açúcares") ou total ("de baixa caloria" ou "dietético(a)") do açúcar.

Aditivos - Edulcorantes			
INS	**Aditivo**	**Alimento/Bebida**	**Limite Máximo (g/100 g ou g/100 mL)**
420	Sorbitol, xarope de sorbitol, D-sorbita	Alimentos e bebidas para controle de peso	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	*quantum satis*
421	Manitol	Alimentos e bebidas para controle de peso	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	*quantum satis*
		Alimento e bebidas com informação nutricional complementar	*quantum satis*
950	Acesulfame de potássio	Alimentos e bebidas para controle de peso	0,035
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	0,035
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcar	0,035
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	
		Com substituição total de açúcares	0,035 ([1])
		Com substituição parcial de açúcares	0,026
951	Aspartame	Alimentos e bebidas para controle de peso	0,075
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	0,075
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcar	0,075
		Alimentos e bebidas com informação nutricional completar	
952	Ácido ciclâmico e seus sais de cálcio, potássio e sódio	Com substituição total de açúcares	0,075 ([2])
		Com açúcar substituição parcial de açúcares	0,056
		Alimentos e bebidas para controle de peso	0,04
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	0,04
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	0,04 ([3])

		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	
		Com substituição total de açúcares	0,04 (3)
953	Isomalt(isomaltitol)	Com substituição parcial de açúcares	0,03 (4)
		Alimentos e bebidas para controle de peso	*quantum satis*
		Alimento e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	*quantum satis*
954	Sacarina e seus sais de cálcio, potássio e sódio	Alimentos e bebidas para controle de peso	0,015
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	0,015
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	0,015
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	
		Com substituição total de açúcares	0,015(5)
		Com substituição parcial de açúcares	0,01
955	Sucralose	Alimentos para controle de peso	0,04
		Bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas para controle de peso	0,025
		Alimentos para dietas com ingestão controlada de açúcares	0,04
		Bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas para dietas com ingestão controlada de açúcares	0,025
		Alimentos para dietas com restrição de açúcares	0,04
		Bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas para dietas com restrição de açúcares	0,025
		Alimentos com informação nutricional complementar	
		Com substituição total de açúcares	0,04 (6)
		Com substituição parcial de açúcares	0,03
		Bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas com informação nutricional complementar	
		Com substituição total de açúcares	0,025
		Com substituição parcial de açúcares	0,02
957	Taumatina	Alimentos e bebidas para controle de peso	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcar	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	*quantum satis*
960	Glicosídeos de esteviol	Alimentos e bebidas para controle de peso	0,06
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	0,06
		Alimento e bebidas para dietas com restrição de açúcares	0,06

		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	
		Com substituição total de açúcares	0,06([7])
		Com substituição parcial de açúcares	0,045
961	Neotame	Alimentos e bebidas para controle de peso	0,0033
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	0,0065
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	0,0065
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	
		Com substituição total de açúcares	0,0065([8])
		Com a substituição parcial de açúcares	0,0049
965	Maltitol, xarope de maltitol	Alimentos e bebidas para controle de peso	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	*quantum satis*
966	Lactitol	Alimentos e bebidas para controle de peso	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	*quantum satis*
967	Xilitol	Alimentos e bebidas para controle de peso	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	*quantum satis*
968	Eritritol	Alimentos e bebidas para controle de peso	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas com reduzido teor de açúcares	*quantum satis*
969	Advantame	Alimentos e bebidas para controle de peso	0,005
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	0,005
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	0,005
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar com substituição total de açúcares	0,005

		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar com substituição parcial de açúcares	0,00375

(1) Exceto para gomas de mascar e micro pastilhas de sabor intenso, com limites máximos de 0,5 g/100 g e de 0,25 g/100 g, respectivamente.
(2) Exceto para gomas de mascar e micro pastilhas de sabor intenso, com limites máximos de 1,0 g/100g e de 0,6 g/100 g, respectivamente.
(3) Exceto para bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas, com limite máximo de 0,075 g/100 mL.
(4) Exceto para bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas, com limite máximo de 0,056 g/100 mL.
(5) Exceto para gomas de mascar com limite máximo de 0,12 g/100 g.
(6) Exceto para gomas de mascar e micro pastilhas de sabor intenso, com limites máximos de 0,3 g/100 g e de 0,24 g/100 g, respectivamente.
(7) Exceto para gomas de mascar, com limite máximo de 0,24 g/100 g.
(8) Exceto para gomas de mascar e micro pastilhas de sabor intenso, ambos com limite máximo de 0,1 g/100 g.

Restrições:
1. Os edulcorantes somente devem ser utilizados nos alimentos em que se faz necessária a substituição parcial ou total do açúcar, a fim de atender o Regulamento Técnico que dispõe sobre as categorias de alimentos e bebidas a seguir:- para controle de peso;- para dietas com ingestão controlada de açúcares;- para dietas com restrição de açúcares;- com 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", quando é feita a substituição parcial ou total do açúcar.
2. Em atendimento a Regulamentos Técnicos específicos: a) Todos os alimentos e as bebidas contendo polióis deverão obedecer aos requisitos de rotulagem referentes a efeitos laxativos. b) Todos os alimentos e as bebidas contendo aspartame deverão obedecer aos requisitos de rotulagem referentes à presença do aminoácido fenilalanina, como informação necessária ao grupo populacional de fenilcetonúricos.
3. Os glicosídeos de esteviol devem atender às especificações de pureza estabelecidas pelo Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives - JECFA.

Fonte: Resolução RDC 18/2008, alterada pela Resolução RDC 281/2019, art. 6º.

AGUARDENTE COMPOSTA

1 - Referências:

Decreto 6.781/2009, art. 72, IN MAPA 35/2010, alterada pela IN MAPA 17/2018, Resolução RDC 05/2013, item 16.1.1.1, Resolução RDC 45/2010 e Resolução RDC 02/2007.

2 - Definição:

Aguardente Composta é a bebida alcoólica por mistura com graduação alcoólica de 38 a 54%, em v/v, a 20 °C, resultante da adição de substância de origem vegetal ou animal na aguardente ou no destilado alcoólico simples ou na mistura destes ingredientes alcoólicos (Decreto 6.781/2009, art. 72).

3 - Denominação:

Aguardente Composta
Aguardente Composta + (adoçada)[1]

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 72, *caput* e parágrafo único, e IN MAPA 35/2010, art. 32, *caput* e parágrafo único.

[1] Quando contiver > 6 e < 30 g/L de açúcar, deverá ser adicionada a expressão "adoçada" (Decreto 6.871/2009, art. 72, parágrafo único, e IN MAPA 35/2010, art. 32, parágrafo único).

De acordo com o art. 7º da IN MAPA 35/2010, é vedada a utilização de recipientes e embalagens tipo flaconetes, sachês, conta-gotas, spray, ampolas, copos-medidas ou outros que caracterizem os produtos similares àqueles de uso farmacêutico, medicamentoso ou terapêutico.

Conforme o art. 9º, *caput* e incisos I e II, da IN MAPA 35/2010, no rótulo da Aguardente Composta ficam proibidas as seguintes designações, ainda que associadas ao nome empresarial ou à marca comercial:

I - branco, bianco, rosé, tinto, rosado, rosso, suave, seco, demi-sec, meio-doce e outras designações específicas para o vinho e os derivados da uva e do vinho;
II - artesanal, caseiro, familiar, natural ou cem por cento natural, reserva, reserva especial, sidra, espumante, dentre outras; e
III - ... (não se aplica à Aguardente Composta).

De acordo com o art. 35 da IN MAPA 35/2010, o rótulo da Aguardente Composta poderá mencionar a experssão "Conhaque", acrescida do nome da principal susbtância de origem vegetal ou animal utilizada, de forma visível, e constante do painel principal do rótulo, em caracteres gráficos de mesma dimensão e cor.

Conforme o art. 35, parágrafo único, da IN MAPA 35/2010, quando o rótulo apresentar a expressão "Conhaque", acrescida do nome da principal substância de origem vegetal ou animal utilizada, a denominação aguardente composta deverá ser declarada em dimensão gráfica não inferior a um terço dessa expressão.

4 - Parâmetros Analíticos:

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Classificação	Obrigatoriedade					
				Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 °C	≥ 38	≤ 54	-	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Edulcorante	Ausência			Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Coeficiente de congêneres, em mg/100 mL de álcool anidro	-	650	-	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Acidez volátil, em ácido acético, em mg/100 mL de álcool anidro	-	150	-	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Ésteres, em aldeído acético, em mg/100 mL de álcool anidro.	-	200	-	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Aldeídos, em acetato de etila, em mg/100 mL de álcool anidro	-	30	-	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Somatórios de Furfural e hidroximetilfurfural, em mg/100 mL de álcool anidro	-	5	-	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Álcool superior (somatório de álcool n-propílico, álcool iso-butílico e alcoois iso-amílicos), em mg/100 mL de álcool anidro.	-	360	-	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Teor de açúcar, em g/L	-	< 6	Aguardente Composta	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
	≥ 6	< 30	Aguardente Composta Adoçada	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**							
Álcool metílico, em mg/100 mL de álcool anidro		200		Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Cobre, em mg/L		5		Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Chumbo, em mg/L		0,2		Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim

Fonte: Decreto 6.871/2009 e IN MAPA 35/2010, art. 8º e Anexo III, tabela 3, alterada pela IN MAPA 17/2018.

5 - Composição:

De acordo como o art. 72, parágrafo único, do Decreto 6.781/2009, a Aguardente Composta poderá ser adicionada de caramelo, para correção da cor, de açúcares em quantidade < 30 g/L e de aditivos.

Conforme o art. 5º, *caput* e incisos I e II, da IN MAPA 35/2010, a água e o açúcar são ingredientes permitidos para a elaboração da Aguardente Composta, sendo que:

> I - a água é ingrediente opcional na elaboração da bebida alcoólica por mistura, e deverá ser destinada, exclusivamente, à padronização da graduação alcoólica do produto final; e
> II - o açúcar permitido é a sacarose, que poderá ser substituída total ou parcialmente por açúcar invertido, glicose, frutose, maltose ou seus derivados reduzidos ou oxidados ou mel.

6 - Aditivos:

Os aditivos permitidos para a Aguardente Composta são os constantes na Resolução RDC 05/2013, mencionados abaixo.

INS	Função/Aditivo	Limite Máximo (g/100 g ou g/100 mL
16.1.1.1 Bebida Alcoólica por Mistura (exceto bebida alcoólica composta, mistela, mistela composta, sangria e cooler com vinho) com graduação alcoólica maior que 15% v/v		
ACIDULANTE/REGULADOR DE ACIDEZ		
Todos os autorizados como BPF (utilizados de acordo com as boas práticas de Fabricação) no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
334	Ácido tartárico (L(+)-)	0,3
338	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	0,044 (como P)
ANTIOXIDANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
AROMATIZANTE		
Todos os autorizados no MERCOSUL[4], exceto aromas sintéticos para bebidas alcoólicas mistas derivadas da uva e do vinho		*quantum satis*
CONSERVADOR		
Somente para bebidas com graduação alcoólica até 17% v/v que contenha suco e ou polpa de fruta		
202	Sorbato de potássio	0,02 (como ácido sórbico)
220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,02 (como SO_2 total)[1], sozinhos ou em combinação
221	Sulfito de sódio	
222	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	
223	Metabissulfito de sódio	
224	Metabissulfito de potássio	
CORANTE		
150a	Caramelo I- Simples	*quantum satis*
150b	Caramelo II- Processo sulfito cáustico	5,0
150c	Caramelo III- Processo amônia	5,0
150d	Caramelo IV - processo sulfito amônia	5,0
EMULSIFICANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
405	Alginato de propileno glicol	1,0 (Somente para licores emulsionados)

452i	Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolível, hexametafosfato de sódio, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio	0,044 (Como P)
481i	Estearoil lactato de sódio, estearil lactilato de sódio	0,8 (somente para licores emulsionados)
ESPESSANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
ESPUMANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
ESTABILIZANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
405	Alginato de propileno glicol	1,0 (Somente para licores emulsionados)
481i	Estearoil lactato de sódio, estearoil lactilato de sódio	0,8 (somente para licores emulsionados)
REGULADOR DE ACIDEZ		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
336i	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,3 (como ácido tartárico), sozinhos ou em combinação
336ii	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio	
339i	Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, dihidrogênio fosfato de sódio, dihidrogênio ortofosfato monossódico, dihidrogênio monofofato monossódico	0,044 (como P), sozinhos ou em combinação
339ii	Fosfato de dissódico, fosfato de sódio dibásico, fosfato ácido dissódico, fosfatro de sódio, secundário, hidrogênio fosfato dissódico, hidrogênio ortofosfato dissódico, hidrogênio monofosfato dissódico	
339iii	Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, fosfato de sódio tribásico, fosfato de sódio	
SEQUESTRANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
335i	Tartarato monossódico	0,3 (como ácido tartárico), sozinhos ou em combinação
335ii	Tartarato dissódico	
385	EDTA cálcio dissódico etilenodiaminotetraacetato de cálcio e dissódico	0,0025 (como EDTA cálcio dissódico anidro), sozinhos ou em combinação
386	EDTA dissódico, etilenodiaminotetraacetato dissódico	
Para o preparado líquido ou sólido para bebida alcoólica por mistura são admitidas as mesmas funções estabelecidas para as bebidas alcoólicas por mistura prontas para consumo, e os aditivos para cada função em quantidades tais que o produto pronto para o consumo contenha no máximo os respectivos limites fixados. Para o preparado sólido são ainda permitidos os seguintes antiumectantes:		
341 iii	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	0,03 (expresso como P)
551	Dióxido de silício, sílica	*quantum satis*

[1] Quantidade total no produto pronto para o consumo, considerando-se o SO_2 adicionado como aditivo alimentar e proveniente das matérias primas.
[2] Exceto para bebidas alcoólicas mistas derivadas da uva e do vinho e para coquetel composto.

Fonte: Resolução RDC 05/2013, item 16.1.1.2.

Obs.:
[3] Resolução RDC 45/2010, que dispõe sobre aditivos alimentares autorizados para uso segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF).
[4] Resolução RDC 02/2007, que dispõe sobre aditivos alimentares aromatizantes autorizados para uso no MERCOSUL.

AGUARDENTE DE CANA

1 - Referências:

Decreto 6.871/2009, art. 52, IN MAPA 13/2005, Resolução RDC 05/2013, item 16.1.1.3., alterada pela Resolução RDC 281/2019, e Resolução RDC 42/2013.

2 - Definição:

Aguardente de Cana é a bebida destilada com graduação alcoólica de 38 a 54%, em v/v, a 20 °C, obtida de destilado alcoólico simples de cana-de-açúcar ou pela destilação do mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar, podendo ser adicionada de açúcares até 6 g/L, expressos em sacarose (Decreto 6.871/2009, art. 52).

3 - Denominação:

Denominação	Tipo de armazenamento	Teor de açúcar (g/L)
Aguardente de Cana	Nenhum	≤ 6
Aguardente de Cana Adoçada	Nenhum	> 6 e < 30
Aguardente de Cana Envelhecida	Aguardente de Cana com pelo menos 50% de aguardente de cana ou destilado alcóolico simples de cana-de-açúcar envelhecidos em recipiente de madeira apropriado com capacidade máxima de 700 L, por período não inferior a 1 ano.	≤ 6
Aguardente de Cana Envelhecida Adoçada	Aguardente de Cana com pelo menos 50% de aguardente de cana ou destilado alcóolico simples de cana-de-açúcar envelhecidos em recipiente de madeira apropriado com capacidade máxima de 700 L, por período não inferior a 1 ano.	> 6 e < 30
Aguardente de Cana Premium	Aguardente de Cana que contém 100% de Aguardente de Cana ou destilado alcóolico simples de cana-de-açúcar envelhecidos em recipiente de madeira apropriado, com capacidade máxima de 700 L, por um período não inferior a 1 ano.	≤ 6
Aguardente de Cana Premium Adoçada	Aguardente de Cana que contém 100% de Aguardente de Cana ou destilado alcóolico simples de cana-de-açúcar envelhecidos em recipiente de madeira apropriado, com capacidade máxima de 700 L, por um período não inferior a 1 ano.	> 6 e < 30

Aguardente de Cana Extra Premium	Aguardente de Cana que contém 100% de Aguardente de Cana ou destilado alcóolico simples de cana-de-açúcar envelhecidos em recipiente de madeira apropriado, com capacidade máxima de 700 L, por um período não inferior a 3 anos.	≤ 6
Aguardente de Cana Extra Premium Adoçada	Aguardente de Cana que contém 100% de Aguardente de Cana ou destilado alcóolico simples de cana-de-açúcar envelhecidos em recipiente de madeira apropriado, com capacidade máxima de 700L, por um período não inferior a 3 anos.	> 6 e < 30

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 52, e IN MAPA 13/2005, item 2.

De acordo com o item 9.5. da IN MAPA 13/2005, fica vedado o uso da expressão "Artesanal" como designação, tipificação ou qualificação do produto.

Conforme o item 9.6. da IN MAPA 13/2005, poderá ser declarada no rótulo a expressão "Reserva Especial" para a Aguardente de Cana que possuir características sensoriais, dentre outras, diferenciadas do padrão usual e normal dos produtos elaborados pelo estabelecimento, desde que devidamente comprovada pela requerente.

De acordo com o item 9.8.1. da IN MAPA 13/2005, poderá ser associada à marca a expressão prata, ou clássica ou tradicional para a Aguardente de Cana que for ou não armazenada em recipientes de madeira e que não agreguem cor a bebida.

Conforme o item 9.8.2. da IN MAPA 13/2005, poderá ser associada à marca a expressão ouro para a Aguardente de Cana que for armazenada em recipientes de madeira e que tiver alteração substancial da sua coloração.

4 - Parâmetros Analíticos:

Parâmetros	**Mínimo**	**Máximo**	**Parâmetros Exigíveis em Função do Laudo / Certificado e da Finalidade da Análise (IN MAPA 75/2019, art. 2º)**					
			Laudo Estrangeiro (Certificado de Origem)	**Laudo Pré-Certificado de Inspeção de Importação**	**Laudo p/ Exportação - Certificado de Livre Venda**	**Laudo para Controle do Produto Nacional (Análise de Controle)**	**Laudo de Análise Fiscal (Análise de Fiscalização)**	**Laudo de Análise Fiscal Especial**
Graduação alcoólica, expressa em %, em v/v, a 20 °C	≥ 38	≤ 54	S	S	S	S	S	S
Acidez volátil, expressa em ácido acético, em mg/100 mL de álcool anidro	-	150	S	S	S	S	S	S

Ésteres totais, expresso em acetato de etila, em mg/100 mL de álcool anidro	-	200	S	S	S	S	S	S
Aldeídos totais, em acetaldeído, em mg/100 mL de álcool anidro	-	30	S	S	S	S	S	S
Soma de Furfural e Hidroximetilfurfural, em mg/100 mL de álcool anidro	-	5	S	S	S	S	S	S
Soma dos álcoois isobutílico (2-metil propanol), isoamílicos (2-metil-1-butanol +3 metil-1-butanol) e n-propílico (1-propanol), em mg/100 mL de álcool anidro	-	360	S	S	S	S	S	S
Coeficiente de congêneres, em mg/100 mL de álcool anidro	200	650	S	S	S	S	S	S
Compostos fenólicos totais (para as Cachaças envelhecida, premium e extra-premium)	Presença		N	N	N	N	N	S
Edulcorantes	Ausência		N	S	N	N	S	S
Contaminantes orgânicos								
Álcool metílico (metanol), em mg/100 mL de álcool anidro	-	20	S	S	S	S	S	S
Carbamato de etila, em µg/L	-	210	S	S	S	S	S	S
Acroleína (2-propenal), em mg/100 mL de álcool anidro	-	5	S	S	S	S	S	S
Álcool sec-butílico (2-butanol), em mg/100 mL de álcool anidro	-	10	S	S	S	S	S	S
Álcool n-butílico (1-butanol), em mg/100 mL de álcool anidro	-	3	S	S	S	S	S	S
Contaminantes inorgânicos								
Cobre, em mg/L	-	5	S	S	S	S	S	S
Chumbo, em µg/L	-	200	S	S	S	S	S	S
Arsênio, em µg/L	-	100	N	N	N	N	N	S
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	N	N	N	N	N	S
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	N	N	N	N	N	S

Legenda: S= Sim e N= Não.

Fonte: Decreto 6.871/2009, IN MAPA 13/2005, IN MAPA 75/2019, art. 2º, e Resolução RDC 42/2013.

5 - Composição:

De acordo com os itens 3.2.1. e 3.2.4. da IN MAPA 13/2005, são ingredientes básicos para a Aguardente de Cana:

a) o mosto fermentado obtido do caldo de cana-de-açúcar;
b) o destilado alcoólico simples de cana-de-açúcar; e
c) o açúcar, para a Aguardente de Cana Adoçada.

Conforme o item 3.3. da IN MAPA 13/2005, são ingredientes opcionais para a Aguardente de Cana:

a) a água, que deve obedecer às normas e padrões aprovados em legislação específica para água potável, e utilizada exclusivamente para padronização da graduação alcoólica do produto final;
b) o açúcar/sacarose, que pode ser substituído total ou parcialmente por açúcar invertido, glicose ou seus derivados reduzidos ou oxidados, sendo para a Aguardente de Cana ≤ 6 g/L e para a Aguardente de Cana Adoçada < 30 g/L, expressos em Sacarose; e
c) o aditivo corante caramelo, que será utilizado somente para a correção e/ou padronização da cor da Aguardente de Cana que tenha passado pelo

processo de envelhecimento, como a Aguardente de Cana Envelhecida, a Aguardente de Cana Envelhecida Adoçada, a Aguardente de Cana Premium, a Aguardente de Cana Premium Adoçada, a Aguardente de Cana Extra Premium e a Aguardente de Cana Extra Premium Adoçada.

6 - Aditivos:

Os aditivos permitidos para a Aguardente de Cana, que tenha sido submetida ao processo de envelhecimento, para padronização da cor, são os constantes na Resolução RDC 05/2013, alterada pela Resolução RDC 281/2019, mencionados abaixo.

INS	Função/Aditivo	Limite Máximo (g/100 g ou g/100 mL)
16.1.1.3 Bebidas Alcoólicas Destiladas		
AROMATIZANTE		
Para uso exclusivo em Tequila		
Todos os autorizados no MERCOSUL[1], inclusive o Extrato de Carvalho		*quantum satis*
CORANTE		
Exceto para Arac, Aguardente de Vinho, Grappa e Pisco		
150a	Caramelo I-Simples	*quantum satis*
150b	Caramelo II- Processo sulfito cáustico	5,0
150c	Caramelo III - Processo amônia	5,0
150d	Caramelo IV - Processo sulfito-amônia	5,0
ESTABILIZANTE		
Para uso exclusivo em Tequila		
422	Glicerol	*quantum satis*

Fonte: Resolução RDC 05/2013, item 16.1.1.3., alterada pela Resolução RDC 281/2019, art. 7º.

AGUARDENTES DE MELADO, DE CEREAL, DE VEGETAL, DE RAPADURA E DE MELAÇO

1 - Referências:

Decreto 6.781/2009, art. 51, IN MAPA 15/2011, Resolução RDC 05/2013, item 16.1.1.3., alterada pela Resolução RDC 281/2019, e Resolução RDC 42/2013.

2 - Definições:

Aguardente de Melaço é a bebida destilada com graduação alcoólica de 38 a 54%, em v/v, a 20 °C, obtida do destilado alcoólico simples de melaço ou, ainda, pela destilação do mosto fermentado de melaço, podendo ser adoçada e envelhecida (Decreto 6.781/2009, Art. 51, § 4º).

Aguardente de Cereal é a bebida destilada com graduação alcoólica de 38 a 54%, em v/v, a 20 °C, obtida do destilado alcoólico simples de cereal ou pela destilação do mosto fermentado de cereal, podendo ser adoçada e envelhecida (Decreto 6.781/2009, art. 51, § 5º).

Aguardente de Vegetal é a bebida destilada com graduação alcoólica de 38 a 54%, em v/v, a 20 °C, obtida do destilado alcoólico simples de vegetal ou pela destilação do mosto fermentado de vegetal, podendo ser adoçada e envelhecida (Decreto 6.781/2009, Art. 51, § 6º).

Aguardente de Rapadura é a bebida destilada com graduação alcoólica de 38 a 54%, em v/v, a 20 °C, obtida do destilado alcoólico simples de rapadura ou pela destilação do mosto fermentado de rapadura, podendo ser adoçada e envelhecida (Decreto 6.781/2009, Art. 51, § 7º).

Aguardente de Melado é a bebida destilada com graduação alcoólica de 38 a 54%, em v/v, a 20 °C, obtida do destilado alcoólico simples de melado ou pela destilação do mosto fermentado de melado, podendo ser adoçada e envelhecida (Decreto 6.781/2009, Art. 51, § 8º).

3 - Denominação:

Aguardente de + (nome da matéria-prima de sua origem)[1]
Aguardente de + (nome da matéria-prima de sua origem)[1] + (adoçada)[2]
Aguardente de + (nome da matéria-prima de sua origem)[1] + (envelhecida)[3]
Aguardente de + (nome da matéria-prima de sua origem)[1] + (adoçada)[2] + (envelhecida)[3]

Fonte: Decreto 6.781/2009, art. 51, §§ 1º, 2º e 3º.

[1] A Aguardente terá a denominação da matéria-prima de sua origem (Melado ou Cereal ou Vegetal ou Rapadura ou Melaço) (Decreto 6.781/2009, art. 51, § 1º, e IN MAPA 15/2011, art. 13, inciso I).
[2] A Aguardente que contiver açúcares em quantidade > 6 e < 30 g/L será denominada de Aguardente Adoçada (Decreto 6.781/2009, art. 51, § 2º, e IN MAPA 15/2011, art. 13, inciso II).
[3] Será considerada Aguardente Envelhecida a bebida que contiver, no mínimo, 50% de Aguardente Envelhecida por período não inferior a 1 ano (Decreto 6.781/2009, art. 51, § 3º, e IN MAPA 15/2011, art. 13, inciso III).

De acordo com o art. 8º da IN MAPA 15/2011, é vedada a utilização de recipientes e embalagens tipo flaconetes, sachês, conta-gotas, spray, ampolas, copos-medidas ou outros que caracterizem os produtos similares àqueles de uso farmacêutico, medicamentoso ou terapêutico.

Conforme o art. 12 da IN MAPA 15/2011, no rótulo das Aguardentes de Melado, de Cereal, de Vegetal, de Rapadura e de Melaço ficam proibidas as expressões artesanal, caseiro, familiar, natural ou 100% natural, premium, extra-premium, reserva e reserva especial.

De acordo com o art. 12, § 3º, da IN MAPA 15/2011, as proibições previstas no parágrafo anterior prevalecem mesmo se as expressões constituírem partes do nome empresarial ou da marca comercial, ressalvando o disposto no inciso I do art. 11 do Decreto 6.871/2009.

Conforme o art. 12, § 4º, da IN MAPA 15/2011, é vedada a menção ao nome da Unidade da Federação ou da região em que as Aguardentes de Melado, de Cereal, de Vegetal, de Rapadura e de Melaço foram elaboradas, exceto quando consistir em indicação geográfica registrada no Instituto Nacional da Propriedade Industrial - INPI.

De acordo com o art. 12, § 5º, da IN MAPA 15/2011, as Aguardentes de Melado, de Cereal, de Vegetal, de Rapadura e de Melaço que forem armazenadas em recipientes de madeira, que não se enquadre no critério definido para o envelhecimento previsto no art. 10 da citada Instrução Normativa (o envelhecimento das Aguardentes deverá ser realizado em recipiente de madeira apropriado, com capacidade máxima de 700 L, por período mínimo não inferior a 1 ano) e em outros atos administrativos complementares, deverá fazer constar no painel principal do rótulo a expressão: **"armazenada em [seguida do nome do recipiente e da madeira em que o produto foi armazenado]".**

Conforme o art. 12, § 6º, da IN MAPA 15/2011, as Aguardentes de Melado, de Cereal, de Vegetal, de Rapadura e de Melaço que forem armazenadas em recipientes compostos de dois ou mais tipos de madeiras, porém que não se enquadre no critério definido para o envelhecimento previsto no art. 10 da citada Instrução Normativa (o envelhecimento das Aguardentes deverá ser realizado em recipiente de madeira apropriado, com capacidade máxima de 700 L, por período mínimo não inferior a 1 ano) e em outros atos administrativos complementares, deverá fazer constar no painel principal do rótulo a expressão**: "armazenada em [seguida do nome do recipiente, seguida do termo misto ou mista, seguida dos nomes das madeiras em que o produto foi armazenado]".**

De acordo com o art. 14, *caput* e parágrafo único, da IN MAPA 15/2011, no rótulo das Aguardentes de Melado, de Cereal, de Vegetal, de Rapadura e de Melaço, envelhecidas integralmente ou elaboradas com a mistura de produtos também envelhecidos integralmente, poderá ser declarada a idade ou o tempo de envelhecimento. A declaração da idade no rótulo deverá ser efetuada em função do produto presente com menor tempo de envelhecimento.

4 - Parâmetros Analíticos:

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Classificação	Obrigatoriedade					
				Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspecão de	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	≥ 38	≤ 54	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez volátil, em ácido acético, em mg/100 mL de álcool anidro	-	150	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Álcool superior (somatório de álcool n-propílico, álcool iso-butílico e álcool iso-amílicos), em mg/100 mL de álcool anidro	-	360	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Aldeídos, em aldeído acético, em mg/100 mL de álcool anidro	-	30	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Coeficiente de congêneres, em mg/100 mL de álcool anidro	200	650	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Ésteres, em acetato de etila, em mg/100 mL de álcool anidro	-	200	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Somatório de furfural e hidroximetilfurfural, em mg/100 mL de álcool anidro	-	5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Teor de açúcar, em g/L	-	≤ 6	Normal	sim	sim	sim	sim	sim	sim
	> 6	< 30	Adoçada	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Edulcorantes	Ausência			não	sim	não	não	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**							
Álcool metílico, em mg/100 mL de álcool anidro	-	20	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Cobre, em mg/L	-	5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Chumbo, em mg/L	-	0,2	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Arsênio, em mg/kg	-	0,1	-	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	-	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	-	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 51, IN MAPA 15/2011, art. 9 e tabela 1, e Resolução RDC 42/2013.

5 - Composição:

Conforme o art. 2º da IN MAPA 15/2011, o destilado alcoólico simples de origem agrícola deverá atender aos padrões de identidade e qualidade para ser utilizado na produção das Aguardentes de Melado, de Cereal, de Vegetal, de Rapadura e de Melaço.

De acordo com o art. 3º da IN MAPA 15/2011, a destilação deverá ser efetuada de forma que as Aguardentes de Melado, de Cereal, de Vegetal, de Rapadura e de Melaço apresentem as características odoríferas, sápidas, ou a combinação destas, próprias dos elementos naturais voláteis contidos no mosto fermentado, derivados do processo fermentativo ou formados durante a destilação.

Conforme o art. 5º da IN MAPA 15/2011, é vedada a adição de qualquer substância ou ingrediente que altere as características sensoriais naturais do produto final, excetuados os casos previstos na IN MAPA 15/2011.

De acordo como art. 6º da IN MAPA 15/2011, a água e o açúcar são ingredientes permitidos para a elaboração das Aguardentes de Melado, de Cereal, de Vegetal, de Rapadura e de Melaço, sendo que:

> I - a água deverá ser destinada, exclusivamente, à padronização da graduação alcoólica do produto final, salvo nos casos previstos na IN MAPA 15/2011; e
> II - o açúcar permitido é a sacarose, que poderá ser substituída total ou parcialmente por açúcar invertido, glicose, frutose, maltose ou seus xaropes.

Conforme o art. 10 da IN MAPA 15/2011, o envelhecimento das Aguardentes de Melado, de Cereal, de Vegetal, de Rapadura e de Melaço prontas para o consumo ou de seus ingredientes, quando previstos, deverá ser realizado em recipiente de madeira apropriado, com capacidade máxima de 700 L, por período mínimo não inferior a 1 ano.

6 - Aditivos:

Conforme o art. 7º, parágrafo único, da IN MAPA 15/2011, a adição de caramelo é permitida somente para a padronização da cor das Aguardentes de Melado, de Cereal, de Vegetal, de Rapadura e de Melaço submetidas ao processo de envelhecimento.

Os aditivos permitidos para as Aguardentes de Melado, de Cereal, de Vegetal, de Rapadura e de Melaço, que tenham sido submetidam ao processo de envelhecimento, para padronização da cor, são os constantes na Resolução RDC 05/2013, alterada pela Resolução RDC 281/2019, mencionados abaixo.

INS	Função/Aditivo	Limite Máximo (g/100 g ou g/100 mL)
16.1.1.3 Bebidas Alcoólicas Destiladas		
AROMATIZANTE		
Para uso exclusivo em Tequila		
Todos os autorizados no MERCOSUL[1], inclusive o Extrato de Carvalho		*quantum satis*
CORANTE		
Exceto para Arac, Aguardente de Vinho, Grappa e Pisco		

150a	Caramelo I-Simples	*quantum satis*
150b	Caramelo II- Processo sulfito cáustico	5,0
150c	Caramelo III - Processo amônia	5,0
150d	Caramelo IV - Processo sulfito-amônia	5,0
ESTABILIZANTE		
Para uso exclusivo em Tequila		
422	Glicerol	*quantum satis*

Fonte: Resolução RDC 05/2013, item 16.1.1.3., alterada pela Resolução RDC 281/2019, art. 7º.

AGUARDENTE DE FRUTA

1 - Referências:

Decreto 6.871/2009, art. 57, IN MAPA 15/2011 e Resolução RDC 42/2013.

2 - Definição:

Aguardente de Fruta é a bebida destilada com graduação alcoólica de 36 a 54%, em v/v, a 20 °C, obtida de destilado alcoólico simples de fruta ou pela destilação de mosto fermentado de fruta (Decreto 6.781/2009, art. 57).

3 - Denominação:

Aguardente de + (nome da matéria-prima de sua origem)[1]
Aguardente de Cereja[2] ou *Kirchs*[2] ou *Dirchwassee*[2]
Aguardente de Ameixa[3] ou *Slivowicz*[3] ou *Slibowika*[3] ou *Mirabella*[3]
Aguardente de Maçã[4] ou *Calvados*[4]

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 57, §§ 2º e 3º.

[1] A Aguardente de Fruta terá a denominação da matéria-prima de sua origem (Decreto 6.781/2009, art. 57, § 2º).
[2] A Aguardente de Cereja poderá ter, também, as denominações *Kirchs* ou *Dirchwassee* (Decreto 6.781/2009, art. 57, § 3º, inciso I).
[3] A Aguardente de Ameixa poderá ter, também, as denominações *Slivowicz*, S*libowika* ou *Mirabella* (Decreto 6.781/2009, art. 57, § 3º, inciso II).
[4] A Aguardente de Maçã poderá ter, também, a denominação *Calvados* (Decreto 6.781/2009, art. 57, § 3º, inciso III).

De acordo com o art. 8º da IN MAPA 15/2011, é vedada a utilização de recipientes e embalagens tipo flaconetes, sachês, conta-gotas, spray, ampolas, copos-medidas ou outros que caracterizem os produtos similares àqueles de uso farmacêutico, medicamentoso ou terapêutico.

Conforme o art. 10, parágrafo único, da IN MAPA 15/2011, é vedado o envelhecimento para a Aguardente de Fruta.

De acordo com o art. 12 da IN MAPA 15/2011, no rótulo da Aguardente de Fruta ficam proibidas as expressões artesanal, caseiro, familiar, natural ou 100% natural, premium, extra-premium, reserva e reserva especial, salvo nos casos previstos nesta Instrução Normativa ou em legislação complementar.

Conforme o art. 12, § 3º, da IN MAPA 15/2011, as proibições previstas no parágrafo anterior prevalecem mesmo se as expressões constituírem partes do nome empresarial ou da marca comercial, ressalvando o disposto no inciso I do art. 11 do Decreto 6.871/2009.

De acordo com o art. 12, § 4º, da IN MAPA 15/2011, é vedada a menção ao nome da Unidade da Federação ou da região em que a bebida destilada foi elaborada, exceto quando consistir em indicação geográfica registrada no Instituto Nacional da Propriedade Industrial - INPI.

Conforme o art. 12, § 5º, da IN MAPA 15/2011, a Aguardente de Fruta que for armazenada em recipiente de madeira deverá fazer constar no painel principal do rótulo a expressão: **"armazenada em [seguida do nome do recipiente e da madeira em que o produto foi armazenado]".**

De acordo com o art. 12, § 6º, da IN MAPA 15/2011, a Aguardente de Fruta que for armazenada em recipiente composto de dois ou mais tipos de madeiras deverá fazer constar no painel principal do rótulo a expressão: **"armazenada em [seguida do nome do recipiente, seguida do termo misto ou mista, seguida dos nomes das madeiras em que o produto foi armazenado]".**

4 - Parâmetros Analíticos:

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Classificação	Obrigatoriedade					
				Laudo estrangeiro	Laudo estrangeiro	Laudo estrangeiro	Laudo estrangeiro	Laudo estrangeiro	Laudo estrangeiro
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	≥ 36	≤ 54	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez volátil, em ácido acético, em mg/100 mL de álcool anidro	-	100	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Álcool superior (somatório de álcool n-propílico, álcool iso-butílico e álcool iso-amílicos), em mg/100 mL de álcool anidro	-	360	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Ácido cianídrico, em mg/100 mL de álcool anidro	-	≤ 5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Aldeídos, em aldeído acético, em mg/100 mL de álcool anidro	-	30	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Coeficiente de congêneres, em mg/100 mL de álcool anidro	200	650	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Ésteres, em acetato de etila, em mg/100 mL de álcool anidro	-	250	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim

Somatório de furfural e hidroximetilfurfural, em mg/100 mL de álcool anidro	-	5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Teor de açúcar, em g/L	-	≤ 6	Normal	sim	sim	sim	sim	sim	sim
	> 6	< 30	Adoçada	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Edulcorantes	Ausência			não	sim	não	não	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**	**Classificação**						
Álcool metílico, em mg/100 mL de álcool anidro	-	400	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Cobre, em mg/L	-	5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Chumbo, em mg/L	-	0,2	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Arsênio, em mg/kg	-	0,1	-	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	-	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	-	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, IN MAPA 15/2011, art. 9 e tabela 2, e Resolução RDC 42/2013.

5 - Composição:

Conforme o art. 57 do Decreto 6.871/2009, a Aguardente de Fruta deve ser obtida de destilado alcoólico simples de fruta ou pela destilação de mosto fermentado de fruta.

De acordo como o art. 57, § 2º, do Decreto 6.871/2009, a Aguardente de Fruta terá a denominação da matéria-prima de sua origem.

Conforme o art. 2º da IN MAPA 15/2011, o destilado alcoólico simples de fruta deverá atender aos padrões de identidade e qualidade para serem utilizados na produção da Aguardente de Fruta.

De acordo com o art. 3º da IN MAPA 15/2011, a destilação deverá ser efetuada de forma que o destilado apresente as características odoríferas, sápidas, ou a combinação destas, próprias dos elementos naturais voláteis contidos no mosto fermentado, derivados do processo fermentativo ou formados durante a destilação.

Conforme o art. 5º da IN MAPA 15/2011, é vedada a adição de qualquer substância ou ingrediente que altere as características sensoriais naturais do produto final, excetuados os casos previstos na IN MAPA 15/2011.

De acordo com o art. 6º da IN MAPA 15/2011, a água e o açúcar são ingredientes permitidos para a elaboração da Aguardente de Fruta, sendo que:

> I - a água deverá ser destinada, exclusivamente, à padronização da graduação alcoólica do produto final, salvo nos casos previstos na IN MAPA 15/2011; e
> II - o açúcar permitido é a sacarose, que poderá ser substituída total ou parcialmente por açúcar invertido, glicose, frutose, maltose ou seus xaropes.

Conforme o art. 15, *caput* e parágrafo único, da IN MAPA 15/2011, a Aguardente de Fruta deverá ser obtida a partir do suco integral, do suco concentrado ou da polpa, todos da mesma fruta. A água poderá ser utilizada para a redução do grau Brix do mosto preparado com o suco concentrado ou polpa.

6 - Aditivos:

A Resolução RDC 05/2013 permite para a Aguardente de Fruta somente o uso do aditivo alimentar corante caramelo.
Contudo, conforme estabelecido no art. 7º, parágrafo único, da IN MAPA 15/2011, a adição de caramelo somente é permitida para a padronização da cor das bebidas alcoólicas destiladas submetidas ao processo de envelhecimento.
Como o envelhecimento é vedado para esta bebida pelo art. 10, parágrafo único, da citada normativa, não há aditivos permitidos para a Aguardente de Fruta.

AGUARDENTE DE VINHO

1 - Referências:

Lei 7.678/1988, art. 17, § 1º, IN MAPA 14/2018, alterada pela IN MAPA 48/2018, Resolução RDC 07/2011 e Resolução RDC 42/2013.

2 - Definição:

Aguardente de Vinho é a bebida destilada com teor alcoólico de 36 a 54%, em v/v, a 20 °C, obtida exclusivamente de destilados simples de vinho ou por destilação de mostos fermentados de uva (Lei 7.678/1988, art. 17, § 1º).

3 - Denominação:

Aguardente de Vinho

Fonte: Decreto 7.678/1988, art. 17, § 1º.

4 - Parâmetros Analíticos:

			Obrigatoriedade					
Parâmetros	**Mínimo**	**Máximo**	**Laudo estrangeiro**	**Laudo Pré Certificado de Inspeção de**	**Laudo para exportação**	**Laudo para controle do produto nacional**	**Laudo de análise fiscal**	**Ação fiscal**
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	≥ 36	≤ 54	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Coeficientes de congêneres, em mg/100 mL de álcool anidro	250	1185	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez volátil, em ácido acético, em mg/100 mL de álcool anidro	-	200	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Aldeídos, em aldeído acético, em mg/100 mL de álcool anidro	-	80	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Furfural, em mg/100 mL de álcool anidro	-	5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Ésteres, em mg/100 mL de álcool anidro	-	300	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Álcool superiores, em mg/100 mL de álcool anidro	150	600	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Edulcorantes	Ausência		não	sim	não	não	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Ocratoxina A, em limite máximo tolerado (LMT), em µg/kg	-	2	não	não	não	não	não	sim
Cobre, em mg/L	-	5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Metanol, expresso em álcool metílico, em mg/100 mL de álcool anidro	-	600	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Arsênio, em mg/kg	-	0,1	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/L	-	0,2	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Lei 7.678/1988, IN MAPA 14/2018, Anexo, tabela 18, alterada pela IN MAPA 48/2018, Resolução RDC 07/2011 e Resolução RDC 42/2013.

5 - Composição:

Conforme o art. 17, § 1º, da Lei 7.678/1988 e o art. 69, *caput*, da IN MAPA 14/2018, a Aguardente de Vinho deve ser obtida exclusivamente de destilados simples de vinho ou por destilação de mostos fermentados de uva.

De acordo com o art. 69, § 1º, da IN MAPA 14/2018, a Aguardente de Vinho pode ser adicionada de água para padronização de seu grau alcoólico.

6 - Aditivos:

Não há aditivos permitidos para a Aguardente de Vinho.

ALCOÓLICO COMPOSTO

1 - Referências:

IN MAPA 14/2018, art. 93, alterada pela IN MAPA 48/2018, Resolução RDC 05/2003, item 16.1.1.2, Resolução RDC 45/2010, Resolução RDC 07/2011 e Resolução RDC 02/2007.

2 - Definição:

Alcoólico Composto é a bebida alcoólica por mistura com graduação alcoólica de 7 a 14%, em v/v, a 20 °C, elaborada a partir da adição ao vinho de extratos vegetais, podendo ser adicionado de açúcares e dióxido de carbono (IN MAPA 14/2018, art. 93).

3 - Denominação:

Alcoólico Composto
Alcoólico Composto + (gaseificado)[1]

Fonte: IN MAPA 14/2018, arts. 93 e 95.

[1] O Alcoólico Composto que for adicionado de dióxido de carbono, de 1,1 a 3 atm, a 20 °C, deve ter sua denominação acrescida do termo: "gaseificado" (IN MAPA 14/2018, art. 95).

4 - Parâmetros Analíticos:

Parâmetros		Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
				udo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de	Laudo para exportação	Laudo para controle do	udo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC		≥ 7	≤ 14	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão, em atm, a 20 ºC, para o Alcoólico Composto, sem Gaseificação		-	1	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão, em atm, a 20 ºC, para o Alcoólico Composto Gaseificado		1,1	3	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez total, em mEq/L (pH 8,2)		40	130	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez volátil, em mEq/L		-	20	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sulfatos totais, expresso em sulfato de potássio, em g/L		-	1,2	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Cloretos totais, expresso em cloreto de sódio, em g/L		-	1	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Cinzas, em g/L:	▪ elaborado com vinho tinto	1,2	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
	▪ elaborado	0,8	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim

	com vinho branco ou rosé								
Extrato seco reduzido, em g/L:	▪ elaborado com vinho tinto	17	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
	▪ elaborado com vinho branco	13	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
	▪ elaborado com vinho rosé	15	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Edulcorantes		Ausência		não	sim	não	não	sim	sim
Contaminantes		**Mínimo**	**Máximo**						
Ocratoxina A, em limite máximo tolerado (LMT), em µg/kg		-	2	não	não	não	não	não	sim
Álcool metílico, em mg/L		-	300	sim	sim	sim	sim	sim	sim

Fonte: IN MAPA 14/2018, arts. 93 e 95 e Anexo, tabela 23, alterada pela IN MAPA 48/2018 e Resolução RDC 07/2011.

5 - Composição:

Conforme o art. 94 da IN 14/2018, o Alcoólico Composto deve ter como ingredientes básicos:

I - vinho; e
II - extratos vegetais.

De acordo com o art. 94, § 1º, da IN MAPA 14/2018, o Alcoólico Composto pode ser adicionado de suco de fruta, açúcares, água e dióxido de carbono.

Conforme o art. 94, § 2º, da IN MAPA 14/2018, o Alcoólico Composto deve conter, no mínimo, 80% em volume de vinho em sua composição.

6 - Aditivos:

De acordo com o art. 94, § 3º, da IN MAPA 14/2018, é permitida a adição de corante natural ao Alcoólico Composto, desde que o mesmo seja autorizado em legislação específica da Anvisa e que não confira à bebida coloração semelhante à do vinho.

Os aditivos permitidos para o Alcoólico Composto são os constantes na Resolução RDC 05/2013, mencionados abaixo.

INS	Função/Aditivo	Limite Máximo (g/100 g ou g/100 mL)
16.1.1.2 Bebida alcoólica por mistura (exceto bebida alcoólica composta, mistela, mistela composta, sangria e cooler com vinho) com graduação alcoólica até 15% v/v		
ACIDULANTE/ REGULADOR DE ACIDEZ		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
334	Ácido tartárico (L(+)-)	0,3
338	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	1,2 (como P)
ANTIESPUMANTE		
900a	Dimetilsilicone, dimetilpolisioloxano, polidimetilsiloxano	0,001
ANTIOXIDANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
AROMATIZANTE		
Todos os autorizados no MERCOSUL[4], exceto aromas sintéticos para alcoólicas mistas derivadas da uva e do vinho		*quantum satis*
CONSERVADOR		
200	Ácido sórbico	0,05 (como ácido sórbico), sozinhos ou em combinação
201	Sorbato de sódio	
202	Sorbato de potássio	
203	Sorbato cálcio	
210	Ácido benzóico	0,05 (como ácido benzóico), sozinhos ou em combinação
211	Benzoato de sódio	
212	Benzoato de potássio	
213	Benzoato de cálcio	
220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,02 (como SO_2 total)[1] , sozinhos ou em combinação
221	Sulfito de sódio	
222	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	
223	Metabissulfito de sódio	
224	Metabissulfito de potássio	
CORANTE[2] (É permitido pelo MAPA para o Alcoólico Composto apenas a utilização de corante natural, desde que não confira à bebida coloração semelhante à do vinho (IN MAPA 14/2018, art. 94, § 3º))		
100i	Cúrcuma, curcumina	0,01
101i	Riboflavina	0,01
102	Tartrazina	0,02
110	Amarelo, sunset, amarelo, crepúsculo FCF	0,02
120	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH e Ca.	0,02 (como ácido carmínico)
122	Azorrubina	0,02
123	Amaranto, bordeaux S	0,01
124	Ponceau 4R	0,02
129	Vermelho 40, vermelho altura AC	0,02
131	Azul patente V	0,02
132	Indigotina, carmim de índigo	0,02
133	Azul brilhante FCF	0,02
140i	Clorofila	*quantum satis*
140ii	Clorofilina	*quantum satis*
141i	Clorofila cúprica	*quantum satis*
141ii	Clorofilina cúprica, sais de Na e K	*quantum satis*
143	Verde rápido FCF, verde indelével fast green FCF	0,01

150a	Caramelo I- Simples	*quantum satis*
150b	Caramelo II- Processo sulfito cáustico	5,0
150c	Caramelo III- Processo amônia	5,0
150d	Caramelo IV - processo sulfito amônia	5,0
151	Negro brilhante BN, negro PN	0,02
155	Marron HT	0,02
160a i	Beta-caroteno (sintético idêntico ao natural)	0,02
160a ii	Carotenos: extratos naturais	0,06
160b	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,001 (como norbixina) ou 0,003 (como bixina)
160d	Licopeno	0,02
160e	Beta-apo-8'-carotenal	0,02
160f	Ester metílico ou etílico do ácido beta-apo-8'carotenóico	0,02
161b	Luteína	0,02
162	Vermelho de beterraba, betanina	*quantum satis*
EMULSIFICANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
452i	Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolável, hexametafosfato de sódio, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio	1,2 (como P)
481i	Estearoil lactato de sódio, estearil lactilato de sódio	0,8
ESPESSANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
ESPUMANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
ESTABILIZANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
REGULADOR DE ACIDEZ		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
336i	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,3 (Como ácido tartárico), sozinhos ou em combinação
336ii	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio	
339i	Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, dihidrogênio fosfato de sódio, dihidrogênio ortofosfato monossódico, dihidrogênio monofofato monossódico	1,2 (como P), sozinhos ou em combinação
339ii	Fosfato de dissódico, fosfato de sódio dibásico, fosfato ácido dissódico, fosfatro de sódio, secundário, hidrogênio fosfato dissódico, hidrogênio ortofosfato dissódico, hidrogênio monofosfato dissódico	
339iii	Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, fosfato de sódio tribásico, fosfato de sódio	
SEQUESTRANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
335i	Tartarato monossódico	0,3 (Como ácido tartárico), sozinhos ou em combinação
335ii	Tartarato dissódico	
385	EDTA cálcio dissódico etilenodiaminotetraacetato de cálcio e dissódico	0,0025 (como EDTA cálcio dissódico anidro), sozinhos ou em Combinação

386	EDTA dissódico, etilenodiaminotetraacetato dissódico	
Para o preparado líquido ou sólido para bebida alcoólica por mistura são admitidas as mesmas funções estabelecidas para as bebidas alcoólicas por mistura prontas para consumo, e os aditivos para cada função em quantidades tais que o produto pronto para o consumo contenha no máximo os respectivos limites fixados. Para o preparado sólido são ainda permitidos os seguintes antiumectantes:		
341 iii	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	0,03 (como P)
551	Dióxido de silício, sílica	*quantum satis*

[1] Quantidade total no produto pronto para o consumo, considerando-se o SO_2 adicionado como aditivo alimentar e proveniente das matérias primas.
[2] Exceto para bebidas alcoólicas mistas derivadas da uva e do vinho e para coquetel composto.

Fonte: Resolução RDC 05/2013, item 16.1.1.2.

Obs.:
[3] Resolução RDC 45/2010, que dispõe sobre aditivos alimentares autorizados para uso segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF).
[4] Resolução RDC 02/2007, que dispõe sobre aditivos alimentares aromatizantes autorizados para uso no MERCOSUL.

ARAC

1 - Referências:

Decreto 6.871/2009, art. 56, IN MAPA 15/2011, Resolução RDC 05/2003, item 16.1.1.5., Resolução RDC 45/2010 e Resolução RDC 42/2013.

2 - Definição:

Arac é a bebida destilada com graduação alcoólica de 36 a 54%, em v/v, a 20 °C, obtida pela adição ao destilado alcoólico simples ou ao álcool etílico potável de origem agrícola, de extrato de substância vegetal aromática (Decreto 6.871/2009, art. 56).

3 - Denominação:

Arac
Arac + (adoçado)[1]

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 56, *caput* e parágrafo único.

[1] A bebida Arac poderá ser adicionada de açúcares até 30 g/L e, quando a quantidade adicionada for > 6 g/L, a sua denominação será seguida da expressão: "adoçado" (Decreto 6.871/2009, art. 56, parágrafo único).

De acordo com o art. 8º da IN MAPA 15/2011, é vedada a utilização de recipientes e embalagens tipo flaconetes, sachês, conta-gotas, spray, ampolas, copos-medidas ou outros que caracterizem os produtos similares àqueles de uso farmacêutico, medicamentoso ou terapêutico.

Conforme o art. 10, parágrafo único, da IN MAPA 15/2011, é vedado o envelhecimento para o Arac.

De acordo com o art. 12 da IN MAPA 15/2011, no rótulo do Arac ficam proibidas as expressões artesanal, caseiro, familiar, natural ou 100% natural, premium, extra-premium, reserva e reserva especial.

Conforme o art. 12, § 3º, da IN MAPA 15/2011, as proibições previstas no parágrafo anterior prevalecem mesmo se as expressões constituírem partes do nome empresarial ou da marca comercial, ressalvando o disposto no inciso I do art. 11 do Decreto 6.871/2009.

De acordo com o art. 12, § 4º, da IN MAPA 15/2011, é vedada a menção ao nome da Unidade da Federação ou da região em que o Arac foi elaborado, exceto quando consistir em indicação geográfica registrada no Instituto Nacional da Propriedade Industrial - INPI.

Conforme o art. 12, § 5º, da IN MAPA 15/2011, o Arac que for armazenado em recipiente de madeira deverá fazer constar no painel principal do rótulo a expressão: **"armazenada em [seguida do nome do recipiente e da madeira em que o produto foi armazenado]".**

De acordo com o art. 12, § 6º, da IN MAPA 15/2011, o Arac que for armazenado em recipiente composto de dois ou mais tipos de madeiras deverá fazer constar no painel principal do rótulo a expressão**: "armazenada em [seguida do nome do recipiente, seguida do termo misto ou mista, seguida dos nomes das madeiras em que o produto foi armazenado]".**

4 - Parâmetros Analíticos:

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Classificação	Obrigatoriedade					
				Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	≥ 36	≤ 54	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez volátil, em ácido acético, em mg/100 mL de álcool anidro	-	100	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Álcool superior (somatório de álcool n-propílico, álcool iso-butílico e álcool iso-amílicos), em mg/100 mL de álcool anidro	-	200	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Aldeídos, em aldeído acético, em mg/100 mL de álcool anidro	-	20	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Coeficiente de congêneres, em mg/100 mL de álcool anidro	200	650	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Ésteres, em acetato de etila, em mg/100 mL de álcool anidro	-	260	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Somatório de furfural e hidroximetilfurfural, em mg/100 mL de álcool anidro	-	5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Teor de açúcar, em g/L	-	≤ 6	Normal	sim	sim	sim	sim	sim	sim
	> 6	≤ 30	adoçada	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Edulcorantes	Ausência			não	sim	não	não	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**	**Classificação**						
Álcool metílico, mg/100 mL de álcool anidro	-	200	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Cobre, em mg/L	-	5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Chumbo, em mg/L	-	0,2	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Arsênio, em mg/kg	-	0,1	-	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	-	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	-	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, IN MAPA 15/2011, tabela 3, e Resolução RDC 42/2013.

5 - Composição:

Conforme o art. 56 do Decreto 6.871/2009, o Arac deve ser obtido pela adição ao destilado alcoólico simples ou ao álcool etílico potável de origem agrícola, de extrato de substância vegetal aromática.

De acordo com o art. 2º da IN MAPA 15/2011, o álcool etílico potável e o destilado alcoólico simples de origem agrícola deverão atender aos padrões de identidade e qualidade para serem utilizados na produção do Arac.

Conforme o art. 3º da IN MAPA 15/2011, a destilação deverá ser efetuada de forma que o destilado apresente as características odoríferas, sápidas, ou a combinação destas, próprias dos elementos naturais voláteis contidos no mosto fermentado, derivados do processo fermentativo ou formados durante a destilação.

De acordo com o art. 5º da IN MAPA 15/2011, é vedada a adição de qualquer substância ou ingrediente que altere as características sensoriais naturais do produto final, excetuados os casos previstos na IN MAPA 15/2011.

Conforme o art. 6º da IN MAPA 15/2011, a água e o açúcar são ingredientes permitidos para a elaboração do Arac, sendo que:

> I - a água deverá ser destinada, exclusivamente, à padronização da graduação alcoólica do produto final, salvo nos casos previstos na IN MAPA 15/2011; e
> II - o açúcar permitido é a sacarose, que poderá ser substituída total ou parcialmente por açúcar invertido, glicose, frutose, maltose ou seus xaropes.

6 - Aditivos:

Os aditivos permitidos para o Arac são os constantes na Resolução RDC 05/2013, mencionados abaixo.

INS	Função/Aditivo	Limite Máximo (g/100 g ou g/100 mL)
16.1.1.5 Arac		
	AROMATIZANTE	
Todos os autorizados no MERCOSUL[1] (É permitido pelo MAPA para o Arac apenas a utilização de aromas naturais de origem vegetal autorizados no MERCOSUL (Decreto 6.871/2009, art. 56))		

Fonte: Resolução RDC 05/2003, item 16.1.1.5.

Obs.:
[1] Resolução RDC 02/2007, que dispõe sobre aditivos alimentares aromatizantes autorizados para uso no MERCOSUL.

AQUAVIT OU *AKUAVIT* OU *ACQUAVITAE*

1 - Referências:

Decreto 6.871/2009, art. 65, IN MAPA 29/2012, Resolução RDC 05/2013, item 16.1.1.4, e Resolução RDC 02/2007.

2 - Definição:

Aquavit ou *Akuavit* ou *Acquavitae* é a bebida retificada com graduação alcoólica de 35 a 54%, em v/v, a 20 °C, obtida pela destilação ou redestilação de álcool etílico potável de origem agrícola, na presença de sementes de alcarávia (*Carum carvi),* ou pela aromatização do álcool etílico potável de origem agrícola, retificado com extrato de sementes de alcarávia, podendo, em ambos os casos, ser adicionada outra substância vegetal aromática (Decreto 6.871/2009, art. 65).

3 - Denominação:

Aquavit ou *Akuavit* ou *Acquavitae*
Aquavit + (adoçada)[1] ou *Akuavit* + (adoçada)[1] ou *Acquavitae* + (adoçada)[1]

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 65, *caput* e parágrafo único.

[1] A Aquavit ou *Akuavit* ou *Acquavitae* poderá ser adicionada de açúcares até 30 g/L e, quando a quantidade adicionada for > 6 g/L, sua denominação será seguida da expressão: "adoçada" (Decreto 6.871/2009, art. 65, parágrafo único).

De acordo com o art. 7º da IN MAPA 29/2012, é vedada a utilização de recipientes e embalagens tipo flaconetes, sachês, conta-gotas, spray, ampolas, copos-medidas ou outros que caracterizem os produtos similares àqueles de uso farmacêutico, medicamentoso ou terapêutico.

Conforme o art. 10 da IN MAPA 29/2012, é vedado o envelhecimento para a Aquavit ou *Akuavit* ou *Acquavitae*.

De acordo com o art. 12, *caput* e § 1º, da IN MAPA 29/2012, ficam proibidas no rótulo da Aquavit ou *Akuavit* ou *Acquavitae* as expressões artesanal, caseiro, familiar, natural ou 100% natural, premium, extra-premium, reserva e reserva especial. Essas proibições prevalecem mesmo se as expressões constituírem partes do nome empresarial ou da marca comercial, ressalvando o disposto no inciso I do art. 11 do Decreto 6.871/2009.

Conforme o art. 12, § 2º, da IN MAPA 29/2012, é vedada a menção ao nome da Unidade da Federação ou da região em que a Aquavit ou *Akuavit* ou *Acquavitae* foi elaborada, exceto quando consistir em indicação geográfica registrada no Instituto Nacional da Propriedade Industrial - INPI.

4 - Parâmetros Analíticos:

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Classificação	Obrigatoriedade					
				Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	≥ 35	≤ 54	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Coeficiente de congêneres, em mg/100 mL de álcool anidro	-	150	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Teor de açúcar, em g/L	-	6	Normal	sim	sim	sim	sim	sim	sim
	> 6	30	Adoçada	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Corantes	Ausência			sim	sim	sim	sim	sim	sim
Edulcorantes	Ausência			não	sim	não	não	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**	**Classificação**						
Álcool metílico, em mg/100 mL de álcool anidro	-	20	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Cobre, em mg/L	-	5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 65, e IN MAPA 29/2012, arts. 8 e 9.

5 - Composição:

Conforme o art. 65 do Decreto 6.871/2009, a Aquavit ou *Akuavit* ou *Acquavitae* é a bebida retificada com graduação alcoólica de 35 a 54%, em v/v, a 20 °C, obtida pela destilação ou redestilação de álcool etílico potável de origem agrícola, na presença de sementes de alcarávia (*Carum carvi),* ou pela aromatização do álcool etílico potável de origem agrícola, retificado com extrato de sementes de alcarávia, podendo, em ambos os casos, ser adicionada outra substância vegetal aromática.

De acordo com o art. 4º, *caput* e incisos I e II, da IN MAPA 29/2012, a água e o açúcar são ingredientes permitidos para a elaboração da Aquavit ou *Akuavit* ou *Acquavitae*, sendo que:

> I - a água deverá ser destinada, exclusivamente, à padronização da graduação alcoólica do produto final; e
> II - os açúcares permitidos são a sacarose, o açúcar invertido, a glicose, a frutose, a maltose ou seus xaropes.

Conforme o art. 6º da IN MAPA 29/2012, a Aquavit ou *Akuavit* ou *Acquavitae* poderá ter a sua coloração tradicional alterada pelo ingrediente utilizado em sua composição.

De acordo com o art. 11 da IN MAPA 29/2012, é permitido o corte com bebida ou produto de igual natureza unicamente na proporção necessária para conduzir o coeficiente de congêneres até os limites admitidos pela referida normativa.

6 - Aditivos:

Os aditivos permitidos para a Aquavit ou *Akuavit* ou *Acquavitae* são os constantes na Resolução RDC 05/2013, mencionados abaixo.

INS	Função/Aditivo	Limite Máximo (g/100 g ou g/100 mL)
16.1.1.4 Bebidas Alcoólicas Retificadas (exceto genebra)		
AROMATIZANTE		
Todos os autorizados no MERCOSUL[1] (É permitido pelo MAPA para a Aquavit ou *Akuavit* ou *Acquavitae* apenas a utilização de aromas naturais de origem vegetal autorizados no MERCOSUL (Decreto 6.871/2009, art. 65))		

Fonte: Resolução RDC 05/2013, item 16.1.1.4.

Obs.:
[1] Resolução RDC 02/2007, que dispõe sobre aditivos alimentares aromatizantes autorizados para uso no MERCOSUL.

APERITIVO

1 - Referências:

Decreto 6.871/2009, art. 71, IN MAPA 35/2010, Resolução RDC 05/2013, itens 16.1.1.1 e 16.1.1.2, Resolução RDC 45/2010 e Resolução RDC 02/2007.

2 - Definição:

Aperitivo é a bebida alcoólica por mistura com graduação alcoólica > 0,5 a 54%, em v/v, a 20 °C, que contiver princípio amargo ou aromático, com características aperitivas ou estimulantes do apetite, obtidas a partir de extrato de um ou mais vegetais ou parte deles (Decreto 6.871/2009, art. 71).

3 - Denominação:

Aperitivo ou Aperitivo + (nome da matéria-prima)[1]
Fernet[2]
Bitter[3] ou Amargo[3] ou Amaro[3]
Ferroquina[4] ou Ferro Quina[4]
Aperitivo + Soda[5] ou Aperitivo + (nome da matéria-prima)[1] + Soda[5]
Aperitivo Sem Ácool + (nome da matéria-prima utilizada)[6] ou Aperitivo Não-Alcoólico + (nome da matéria-prima utilizada)[6]
Aperitivo de Ervas[7] ou Aperitivo de Frutas[7] ou Aperitivo de + (nome de outras denominações que caracterizem o produto)[7]

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 71.

[1] O Aperitivo, em cuja composição predomine um princípio, uma substância aromática ou uma matéria-prima determinada, poderá ter sua denominação acrescida do nome da matéria-prima principal; quando não existir predominância de uma matéria-prima, os vegetais poderão ser denominados de forma genérica (Decreto 6.871/2009, art. 71, § 4º).
[2] Será denominado de Fernet o aperitivo cujo sabor seja predominantemente amargo e possua graduação alcoólica de 40 a 50%, em v/v, a 20 °C e teor de açúcar ≤ 5 g/100 mL do produto (IN MAPA 35/2010, art. 30, § 1º, inciso II).
[3] Será denominado de Bitter ou Amargo ou Amaro o Aperitivo cujo sabor seja predominantemente amargo e possua graduação alcoólica de 25 a 40%, em v/v, a 20 °C, e teor de açúcar ≥ 6 e ≤ 30 g/100 mL do produto (IN MAPA 35/2010, art. 30, § 2º, inciso I).
[4] Será denominado Ferroquina ou Ferro Quina o aperitivo que possuir teor mínimo de 120 mg de citrato de ferro amoniacal, 5 mg de quinino, expresso em sulfato de quinino, por 100 mL da bebida, teor de açúcar de ≤ 5 g/100 mL da bebida e graduação alcoólica de 25 a 40%, em v/v, a 20 °C (IN MAPA 35/2010, art. 30, § 1º, incisos I, II, III e IV).
[5] O Aperitivo poderá ser adicionado de água e gás carbônico (CO_2), mantendo sua denominação seguida da palavra Soda, devendo ter graduação alcoólica ≤ 15%, em v/v, a 20 °C (Decreto 6.871/2009, art. 71, § 6º).
[6] Quando a graduação alcoólica do aperitivo for ≤ 0,5%, em v/v, a 20 °C, denominar-se-á Aperitivo Sem Álcool ou Aperitivo Não-Alcoólico, seguido do nome da matéria-prima utilizada. Com exceção do teor alcoólico, serão exigidas para o Aperitivo Sem Álcool ou Aperitivo Não-Alcoólico todas as especificações atribuídas aos Aperitivos em geral (Decreto 6.871/2009, art. 71, §§ 7º e 8º).
[7] O Aperitivo cuja composição não predomine um determinado princípio, uma substância aromática ou uma matéria-prima poderá ser denominado genericamente de Aperitivo de Ervas ou Aperitivo de Frutas ou outras denominações que caracterizem o produto (IN MAPA 35/2010, art. 30, § 5º).

Conforme o art. 71, § 1º, do Decreto 6.871/2009, o produto deverá estar de acordo com o limite estabelecido para o princípio ativo previsto, proveniente da substância vegetal utilizada em sua elaboração.

De acordo com o art. 7º da IN MAPA 35/2010, é vedada a utilização de recipientes e embalagens tipo flaconetes, sachês, conta-gotas, spray, ampolas, copos-medidas ou outros que caracterizem os produtos similares àqueles de uso farmacêutico, medicamentoso ou terapêutico.

Conforme o art. 9º, *caput* e incisos I e II, da IN MAPA 35/2010, no rótulo dos Aperitivos, do Fernet, do Bitter ou Amargo ou Amaro e da Ferroquina ou Ferro Quina ficam proibidas as seguintes designações, ainda que associadas ao nome empresarial ou à marca comercial:

I - branco, bianco, rosé, tinto, rosado, rosso, suave, seco, demi-sec, meio-doce e outras designações específicas para o vinho e os derivados da uva e do vinho;
II - artesanal, caseiro, familiar, natural ou cem por cento natural, reserva, reserva especial, sidra, espumante, dentre outras; e
III - ... (não se aplica aos Aperitivos, ao Fernet, ao Bitter ou Amargo ou Amaro e à Ferroquina ou Ferro Quina).

De acordo com o art. 30, § 3º, da IN MAPA 35/2010, o painel principal do rótulo do Aperitivo Sem Álcool ou do Aperitivo Não-Alcoólico deverá conter as seguintes frases de advertência: **"Pode conter álcool até 0,5% v/v." ou "Pode conter álcool até 0,5% vol.".**

Conforme o art. 30, § 4º, da IN MAPA 35/2010, a frase de advertência: **"Pode conter álcool até 0,5% v/v." ou "Pode conter álcool até 0,5% vol."** deve ser distinta, ostensiva, com caracteres em negrito, de fácil leitura e inserida na horizontal, em condição usual de apresentação ao consumidor.

4 - Parâmetros Analíticos:

4.1 - Para o Bitter ou Amargo ou Amaro

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	≥ 25	≤ 40	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Teor de açúcar, em g/100 mL	6	30	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Edulcorantes	Ausência		não	não	não	não	não	sim
Contaminates	**Mínimo**	**Máximo**						
Cobre, em mg/L	-	5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Chumbo, em mg/L	-	0,2	não	não	não	não	não	sim

Álcool metílico, em mg/100 mL de álcool anidro	-	200	sim	sim	sim	sim	sim	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art 71, e IN MAPA 35/2010, art. 8º, alterada pela IN MAPA 17/2018.

4.2 - Para o Fernet

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	≥ 40	≤ 50	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Teor de açúcar, em g/100 mL	-	5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Edulcorantes	Ausência		não	não	não	não	não	sim
Contaminates	**Mínimo**	**Máximo**						
Cobre, em mg/L	-	5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Chumbo, em mg/L	-	0,2	não	não	não	não	não	sim
Álcool metílico, em mg/100 mL de álcool anidro	-	200	sim	sim	sim	sim	sim	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art 71, e IN MAPA 35/2010, art. 8º, alterada pela IN MAPA 17/2018.

4.3 - Para o Ferroquina ou Ferro Quina

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	≥ 25	≤ 40	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Teor de citrato de ferro amoniacal, em mg/100 mL de bebida.	120	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Teor de quinino, expresso em sulfato de quinino, em mg/100 mL de bebida.	5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Teor de açúcar, em g/100 mL da bebida	-	5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Edulcorantes	Ausência		não	não	não	não	não	não
Contaminates	**Mínimo**	**Máximo**						
Cobre, em mg/L	-	5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Chumbo, em mg/L	-	0,2	não	não	não	não	não	sim
Álcool metílico, em mg/100 mL de álcool anidro	-	200	sim	sim	sim	sim	sim	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art 71, e IN MAPA 35/2010, art. 8º, alterada pela IN MAPA 17/2018.

4.4 - Para o Aperitivo Soda ou Aperitivo + (nome da matéria-prima) + Soda

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	> 0,5	≤ 15	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão, em atm, a 20 ºC	1	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Edulcorantes	Ausência		não	não	não	não	não	sim
Contaminates	**Mínimo**	**Máximo**						
Cobre, em mg/L	-	5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Chumbo, em mg/L	-	0,2	não	não	não	não	não	sim
Álcool metílico, em mg/100 mL de álcool anidro	-	200	sim	sim	sim	sim	sim	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art 71, e IN MAPA 35/2010, art. 8º, alterada pela IN MAPA 17/2018.

4.5 - Para o Aperitivo Sem Álcool + (nome da matéria-prima utilizada) ou Aperitivo Não-Alcoólico + (nome da matéria-prima utilizada)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Edulcorantes	Ausência		não	não	não	não	não	sim
Contaminates	**Mínimo**	**Máximo**						
Cobre, em mg/L	-	5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Chumbo, em mg/L	-	0,2	não	não	não	não	não	sim
Álcool metílico, em mg/100 mL de álcool anidro	-	200	sim	sim	sim	sim	sim	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art 71, e IN MAPA 35/2010, art. 8º, alterada pela IN MAPA 17/2018.

4.6 - Para o Aperitivo ou Aperitivo + (nome da matéria-prima) e o Aperitivo de Ervas ou Aperitivo de Frutas ou Aperitivo de outras denominações que caracterizem o produto

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade

			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	> 0,5	≤ 54	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Edulcorantes	Ausência		não	não	não	não	não	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Cobre, em mg/L	-	5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Chumbo, em mg/L	-	0,2	não	não	não	não	não	sim
Álcool metílico, em mg/100 mL de álcool anidro	-	200	sim	sim	sim	sim	sim	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art 71, e IN MAPA 35/2010, art. 8º, alterada pela IN MAPA 17/2018.

5 - Composição:

De acordo com o artigo 71, § 2º, do Decreto 6.871/2009, os Aperitivos, o Fernet, o Bitter ou Amargo ou Amaro e o Ferroquina ou Ferro Quina poderam ser adicionados de açúcares, bem como de saborizante, aromatizante, corante ou outro aditivo, ou de mistura destes.

Conforme o art. 5º, *caput* e incisos I e II, da IN MAPA 35/2010, a água e o açúcar são ingredientes permitidos para a elaboração dos Aperitivos, do Fernet, do Bitter ou Amargo ou Amaro e da Ferroquina ou Ferro Quina, sendo que:

> I - a água é ingrediente opcional na elaboração da bebida alcoólica por mistura, e deverá ser destinada, exclusivamente, à padronização da graduação alcoólica do produto final; e
> II - o açúcar permitido é a sacarose, que poderá ser substituída total ou parcialmente por açúcar invertido, glicose, frutose, maltose ou seus derivados reduzidos ou oxidados.

De acordo com o art. 31 da IN MAPA 35/2010, a matéria-prima de origem vegetal utilizada na elaboração dos Aperitivos, do Fernet, do Bitter ou Amargo ou Amaro e da Ferroquina ou Ferro Quina não poderá ser substituída por aditivo aromatizante sintético.

6 - Aditivos:

Os aditivos permitidos para os Aperitivos, o Fernet, o Bitter ou Amargo ou Amaro e a Ferroquina ou Ferro Quina são os constantes na Resolução RDC 05/2013, mencionados abaixo.

ATENÇÃO!!!

Verificar a graduação alcoólica do produto final, pois há duas tabelas distintas para esta bebida: uma para aquelas com graduação alcoólica > 0,5 e ≤ 15%, em v/v de álcool etílico, e a outra para aquelas com graduação alcoólica > 15%, em v/v de álcool etílico.

INS	Função/Aditivo	Limite Máximo (g/100 g ou g/100 mL)
16.1.1.1 Bebida Alcoólica por Mistura (exceto bebida alcoólica composta, mistela, mistela composta, sangria e cooler com vinho) com graduação alcoólica maior que 15% v/v		
ACIDULANTE/REGULADOR DE ACIDEZ		
Todos os autorizados como BPF (utilizados de acordo com as boas práticas de Fabricação) no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
334	Ácido tartárico (L(+)-)	0,3
338	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	0,044 (como P)
ANTIOXIDANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
AROMATIZANTE		
Todos os autorizados MERCOSUL[4], exceto aromas sintéticos para bebidas alcoólicas mistas derivadas da uva e do vinho		*quantum satis*
CONSERVADOR		
Somente para bebidas com graduação alcoólica até 17% v/v que contenha suco e ou polpa de fruta		
202	Sorbato de potássio	0,02 (como ácido sórbico)
220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,02 (como SO_2 total)[1], sozinhos ou em combinação
221	Sulfito de sódio	
222	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	
223	Metabissulfito de sódio	
224	Metabissulfito de potássio	
CORANTE		
100i	Cúrcuma, curcumina	0,01[2]
102	Tartrazina	0,02[2]
110	Amarelo, sunset, amarelo, crepúsculo FCF	0,02[2]
120	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH e Ca	0,02 (como ácido carmínico)[2]
122	Azorrubina	0,02[2]
123	Amaranto, bordeaux S	0,01[2]
124	Ponceau 4R	0,02[2]
129	Vermelho 40, vermelho altura AC	0,02[2]
131	Azul patente V	0,02[2]
132	Indigotina, carmim de índigo	0,02[2]
133	Azul brilhante FCF	0,02[2]
140i	Clorofila	*quantum satis*[2]
140ii	Clorofilina	*quantum satis*[2]
141i	Clorofila cúprica	*quantum satis*[2]
141ii	Clorofilina cúprica, sais de Na e K	*quantum satis*[2]
143	Verde rápido FCF, verde indelével fast green FCF	0,01[2]
150a	Caramelo I- Simples	*quantum satis*
150b	Caramelo II- Processo sulfito cáustico	5,0
150c	Caramelo III- Processo amônia	5,0
150d	Caramelo IV - processo sulfito amônia	5,0
151	Negro brilhante BN, negro PN	0,02[2]
155	Marron HT	0,02[2]
160a i	Beta-caroteno (sintético idêntico ao natural)	0,02[2]
160a ii	Carotenos: extratos naturais	0,06[2]
160b	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,001 (como norbixina)[2] ou 0,003 (como bixina)[2]
160d	Licopeno	0,02[2]
160e	Beta-apo-8'-carotenal	0,02[2]

160f	Ester metílico ou etílico do ácido beta-apo-8'carotenóico	0,02[2]
162	Vermelho de beterraba, betanina	*quantum satis*[2]
EMULSIFICANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
405	Alginato de propileno glicol	1,0 (Somente para licores emulsionados)
452i	Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolável, hexametafosfato de sódio, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio	0,044 (Como P)
481i	Estearoil lactato de sódio, estearil lactilato de sódio	0,8 (somente para licores emulsionados)
ESPESSANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
ESPUMANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
ESTABILIZANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
405	Alginato de propileno glicol	1,0 (Somente para licores emulsionados)
481i	Estearoil lactato de sódio, estearoil lactilato de sódio	0,8 (somente para licores emulsionados)
REGULADOR DE ACIDEZ		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
336i	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,3 (como ácido tartárico), sozinhos ou em combinação
336ii	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio	
339i	Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, dihidrogênio fosfato de sódio, dihidrogênio ortofosfato monossódico, dihidrogênio monofofato monossódico	0,044 (como P), sozinhos ou em combinação
339ii	Fosfato de dissódico, fosfato de sódio dibásico, fosfato ácido dissódico, fosfatro de sódio, secundário, hidrogênio fosfato dissódico, hidrogênio ortofosfato dissódico, hidrogênio monofosfato dissódico	
339iii	Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, fosfato de sódio tribásico, fosfato de sódio	
SEQUESTRANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
335i	Tartarato monossódico	0,3 (como ácido tartárico), sozinhos ou em combinação
335ii	Tartarato dissódico	
385	EDTA cálcio dissódico etilenodiaminotetraacetato de cálcio e dissódico	0,0025 (como EDTA cálcio dissódico anidro) Sozinhos ou em combinação
386	EDTA dissódico, etilenodiaminotetraacetato dissódico	
Para o preparado líquido ou sólido para bebida alcoólica por mistura são admitidas as mesmas funções estabelecidas para as bebidas alcoólicas por mistura prontas para consumo, e os aditivos para cada função em quantidades tais que o produto pronto para o consumo contenha no máximo os respectivos limites fixados. Para o preparado sólido são ainda permitidos os seguintes antiumectantes:		

341 iii	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	0,03 (expresso como P)
551	Dióxido de silício, sílica	*quantum satis*

[1] Quantidade total no produto pronto para o consumo, considerando-se o SO_2 adicionado como aditivo alimentar e proveniente das matérias primas.
[2] Exceto para bebidas alcoólicas mistas derivadas da uva e do vinho e para coquetel composto.

Fonte: Resolução RDC 05/2013, item 16.1.1.2.

Obs.:
[3] Resolução RDC 45/2010, que dispõe sobre aditivos alimentares autorizados para uso segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF).
[4] Resolução RDC 02/2007, que dispõe sobre aditivos alimentares aromatizantes autorizados para uso no MERCOSUL.

INS	Função/Aditivo	Limite Máximo (g/100 g ou g/100 mL)
16.1.1.2 Bebida Alcoólica por Mistura (exceto bebida alcoólica composta, mistela, mistela composta, sangria e cooler com vinho) com graduação alcoólica até 15% v/v		
ACIDULANTE/ REGULADOR DE ACIDEZ		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
334	Ácido tartárico (L(+)-)	0,3
338	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	1,2 (como P)
ANTIESPUMANTE		
900a	Dimetilsilicone, dimetilpolisioloxano, polidimetilsiloxano	0,001
ANTIOXIDANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
AROMATIZANTE		
Todos os autorizados no MERCOSUL[4], exceto aromas sintéticos para alcoólicas mistas derivadas da uva e do vinho		*quantum satis*
CONSERVADOR		
200	Ácido sórbico	0,05 (como ácido sórbico), sozinhos ou em combinação
201	Sorbato de sódio	
202	Sorbato de potássio	
203	Sorbato cálcio	
210	Ácido benzóico	0,05 (como ácido benzóico), sozinhos ou em combinação
211	Benzoato de sódio	
212	Benzoato de potássio	
213	Benzoato de cálcio	
220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,02 (como SO_2 total)[1], sozinhos ou em combinação
221	Sulfito de sódio	
222	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	
223	Metabissulfito de sódio	
224	Metabissulfito de potássio	
CORANTE[2]		
100i	Cúrcuma, curcumina	0,01
101i	Riboflavina	0,01
102	Tartrazina	0,02
110	Amarelo, sunset, amarelo, crepúsculo FCF	0,02
120	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH e Ca.	0,02 (como ácido carmínico)
122	Azorrubina	0,02
123	Amaranto, bordeaux S	0,01
124	Ponceau 4R	0,02
129	Vermelho 40, vermelho altura AC	0,02
131	Azul patente V	0,02

132	Indigotina, carmim de índigo	0,02
133	Azul brilhante FCF	0,02
140i	Clorofila	*quantum satis*
140ii	Clorofilina	*quantum satis*
141i	Clorofila cúprica	*quantum satis*
141ii	Clorofilina cúprica, sais de Na e K	*quantum satis*
143	Verde rápido FCF, verde indelével fast green FCF	0,01
150a	Caramelo I- Simples	*quantum satis*
150b	Caramelo II- Processo sulfito cáustico	5,0
150c	Caramelo III- Processo amônia	5,0
150d	Caramelo IV - processo sulfito amônia	5,0
151	Negro brilhante BN, negro PN	0,02
155	Marron HT	0,02
160a i	Beta-caroteno (sintético idêntico ao natural)	0,02
160a ii	Carotenos: extratos naturais	0,06
160b	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,001 (como norbixina) ou 0,003 (como bixina)
160d	Licopeno	0,02
160e	Beta-apo-8'-carotenal	0,02
160f	Ester metílico ou etílico do ácido beta-apo-8'carotenóico	0,02
161b	Luteína	0,02
162	Vermelho de beterraba, betanina	*quantum satis*
EMULSIFICANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
452i	Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolável, hexametafosfato de sódio, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio	1,2 (como P)
481i	Estearoil lactato de sódio, estearil lactilato de sódio	0,8
ESPESSANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
ESPUMANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
ESTABILIZANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
REGULADOR DE ACIDEZ		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
336i	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,3 (Como ácido tartárico), sozinhos ou em combinação
336ii	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio	
339i	Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, dihidrogênio fosfato de sódio, dihidrogênio ortofosfato monossódico, dihidrogênio monofofato monossódico	1,2 (como P), sozinhos ou em combinação
339ii	Fosfato de dissódico, fosfato de sódio dibásico, fosfato ácido dissódico, fosfatro de sódio, secundário, hidrogênio fosfato dissódico, hidrogênio ortofosfato dissódico, hidrogênio monofosfato dissódico	
339iii	Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, fosfato de sódio tribásico, fosfato de sódio	

SEQUESTRANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
335i	Tartarato monossódico	0,3 (Como ácido tartárico), sozinhos ou em combinação
335ii	Tartarato dissódico	
385	EDTA cálcio dissódico etilenodiaminotetraacetato de cálcio e dissódico	0,0025 (como EDTA cálcio dissódico anidro), sozinhos ou em Combinação
386	EDTA dissódico, etilenodiaminotetraacetato dissódico	
Para o preparado líquido ou sólido para bebida alcoólica por mistura são admitidas as mesmas funções estabelecidas para as bebidas alcoólicas por mistura porntas para consumo, e os aditivos para cada função em quantidades tais que o produto pronto para o consumo contenha no máximo os respectivos limites fixados. Para o preparado sólido são ainda permitidos os seguintes antiumectantes:		
341 iii	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	0,03 (como P)
551	Dióxido de silício, sílica	*quantum satis*

[1] Quantidade total no produto pronto para o consumo, considerando-se o SO_2 adicionado como aditivo alimentar e proveniente das matérias primas.
[2] Exceto para bebidas alcoólicas mistas derivadas da uva e do vinho e para coquetel composto.

Fonte: Resolução RDC 05/2013, item 16.1.1.2.

Obs.:
[3] Resolução RDC 45/2010, que dispõe sobre aditivos alimentares autorizados para uso segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF).
[4] Resolução RDC 02/2007, que dispõe sobre aditivos alimentares aromatizantes autorizados para uso no MERCOSUL.

BAGACEIRA OU *GRAPPA* OU *GRASPA*

1 - Referências:

Lei 7.678/1988, art. 20, IN MAPA 14/2018, tabela 17, alterada pela IN MAPA 48/2018, Resolução RDC 07/2011 e Resolução RDC 42/2013.

2 - Definição:

Bagaceira ou *Grappa* ou *Graspa* é a bebida destilada com teor alcoólico de 35 a 54%, em v/v, a 20 °C, obtida a partir de destilados alcoólicos simples de bagaço de uva, com ou sem borras de vinho, podendo ser retificada parcial ou seletivamente. É admitido o corte com álcool etílico potável da mesma origem para regular o conteúdo de congêneres (Lei 7.678/1988, art. 20).

3 - Denominação:

Bagaceira ou *Grappa* ou *Graspa*

Fonte: Lei 7.678/1988, art. 20.

4 - Parâmetros Analíticos:

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	≥ 35	≤ 54	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Coeficientes de congêneres, em mg/100 mL de álcool anidro	250	1185	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares totais, em glicose, em g/L	-	30	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez volátil, em ácido acético, em mg/100 mL de álcool anidro	-	200	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Aldeídos, em aldeído acético, em mg/100 mL de álcool anidro	-	80	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Furfural, em mg/100 mL de álcool anidro	-	5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Ésteres, em mg/100 mL de álcool anidro	-	300	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Álcool superiores, em mg/100 mL de álcool anidro	150	600	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Edulcorantes	Ausência		não	sim	não	não	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Ocratoxina A, em limite máximo tolerado (LMT), em µg/kg	-	2	não	não	não	não	não	sim
Cobre, em mg/L	-	5	sim	sim	sim	sim	sim	sim

Metanol, expresso álcool metílico, em mg/100 mL de álcool anidro	-	750	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Arsênio, em mg/kg	-	0,1	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,2	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Lei 7.678/1988, IN MAPA 14/2018, Anexo, tabela 17, alterada pela IN MAPA 48/2018, Resolução RDC 07/2011 e Resolução RDC 42/2013.

5 - Composição:

Conforme o art. 20 da Lei 7.678/1988 e o art. 66, *caput*, da IN MAPA 14/2018, a Bagaceira ou *Grappa* ou *Graspa* deve ser obtida a partir de destilados alcoólicos simples de bagaço de uva, com ou sem borras de vinho, podendo ser retificada parcial ou seletivamente. É admitido o corte com álcool etílico potável da mesma origem para regular o conteúdo de congêneres.

De acordo com o art. 66, parágrafo único, da IN MAPA 14/2018, a Bagaceira ou *Grappa* ou *Graspa* pode ser opcionalmente adicionada de água e de álcool etílico potável da mesma origem, bem como açúcares até o limite de 30 g/L, expressos em glicose.

Conforme o art. 67 da IN MAPA 14/2018, é permitida a utilização de borra de vinho em conjunto com o bagaço para a obtenção da Bagaceira ou *Grappa* ou *Graspa* na proporção máxima de 1/4 do total do conteúdo alcoólico do produto.

6 - Aditivos:

Não há aditivos permitidos para a Bagaceira ou *Grappa* ou *Graspa*.

BATIDA

1 - Referências:

Decreto 6.871/2009, art. 68, § 3º, IN MAPA 35/2010, Resolução RDC 05/2013, itens 16.1.1.1 e 16.1.1.2, Resolução RDC 45/2010 e Resolução RDC 02/2007.

2 - Definição:

A bebida alcoólica mista com graduação alcoólica de 15 a 36%, em v/v, a 20 °C, e com, no mínimo, 50 g/L de açúcares **poderá ser denominada de Batida** (Decreto 6.871/2009, art. 68, § 3º).

3 - Denominação:

Batida

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 68 § 3º.

De acordo com o art. 7º da IN MAPA 35/2010, é vedada a utilização de recipientes e embalagens tipo flaconetes, sachês, conta-gotas, spray, ampolas, copos-medidas ou outros que caracterizem os produtos similares àqueles de uso farmacêutico, medicamentoso ou terapêutico.

Conforme o art. 9º, *caput* e incisos I e II, da IN MAPA 35/2010, no rótulo da Batida ficam proibidas as seguintes designações, ainda que associadas ao nome empresarial ou à marca comercial:

I - branco, bianco, rosé, tinto, rosado, rosso, suave, seco, demi-sec, meio-doce e outras designações específicas para o vinho e os derivados da uva e do vinho;
II - artesanal, caseiro, familiar, natural ou cem por cento natural, reserva, reserva especial, sidra, espumante, dentre outras; e
III - ... (não se aplica à Batida).

4 - Parâmetros Analíticos:

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de	Laudo para exportação	Laudo para controle do	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	≥ 15	≤ 36	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC, para Batida gaseificada	Somente 15		sim	sim	sim	sim	sim	sim
Teor de açúcar, em g/L	50	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Edulcorantes	Ausência		sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Álcool metílico, em mg/100 mL de álcool anidro	-	200	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Cobre, em mg/L	-	5	sim	sim	sim	sim	sim	sim

Chumbo, em mg/L	-	0,2	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 68, e IN MAPA 35/2010, art. 8º, alterada pela IN MAPA 17/2018.

5 - Composição:

De acordo como o art. 68, § 3º, do Decreto 6.871/2009, a Batida deve ser elaborada com:

a) aguardente de cana;
b) álcool etílico potável de origem agrícola;
c) destilado alcoólico simples de cana-de-açúcar;
d) bebidas destiladas; ou
e) a mistura de um ou mais produtos definidos nas alíneas “a”, “b”, “c” e “d”;

II - adicionada:

a) de suco;
b) de polpa de fruta;
c) de outra substância de origem vegetal;
d) de outra substância de origem animal; ou
e) da mistura de um ou mais produtos definidos nas alíneas “a”, “b”, “c” e “d”.

Conforme o art. 5º, *caput* e incisos I e II, da IN MAPA 35/2010, a água e o açúcar são ingredientes permitidos para a elaboração da Batida, sendo que:

I - a água é ingrediente opcional na elaboração da Batida, e deverá ser destinada, exclusivamente, à padronização da graduação alcoólica do produto final; e
II - o açúcar permitido é a sacarose, que poderá ser substituída total ou parcialmente por açúcar invertido, glicose, frutose, maltose ou seus derivados reduzidos ou oxidados ou mel.

6 - Aditivos:

De acordo como o art. 68, § 9º, do Decreto 6.871/2009, não é permitida a utilização de aditivo que confira à Batida (Bebida Alcoólica Mista ou Coquetel Alcoólico ou *Cocktail* Alcoólico) característica sensorial semelhante ao vinho ou ao derivado da uva ou do vinho.

Os aditivos permitidos para a Batida são os constantes na Resolução RDC 05/2013, mencionados abaixo.

ATENÇÃO!!!

Verificar a graduação alcoólica do produto final, pois há duas tabelas distintas para esta bebida: uma para aquelas com graduação alcoólica > 0,5 e ≤ 15%, em v/v de álcool etílico, e a outra para aquelas com graduação alcoólica > 15%, em v/v de álcool etílico.

INS	Função/Aditivo	Limite Máximo (g/100 g ou g/100 mL)

16.1.1.1 Bebida Alcoólica por Mistura (exceto bebida alcoólica composta, mistela, mistela composta, sangria e cooler com vinho) com graduação alcoólica maior que 15% v/v		
ACIDULANTE/REGULADOR DE ACIDEZ		
Todos os autorizados como BPF (utilizados de acordo com as boas práticas de Fabricação) no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
334	Ácido tartárico (L(+)-)	0,3
338	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	0,044 (como P)
ANTIOXIDANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
AROMATIZANTE		
Todos os autorizados MERCOSUL[4], exceto aromas sintéticos para bebidas alcoólicas mistas derivadas da uva e do vinho		*quantum satis*
CONSERVADOR		
Somente para bebidas com graduação alcoólica até 17% v/v que contenha suco e ou polpa de fruta		
202	Sorbato de potássio	0,02 (como ácido sórbico)
220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,02 (como SO_2 total)[1], sozinhos ou em combinação
221	Sulfito de sódio	
222	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	
223	Metabissulfito de sódio	
224	Metabissulfito de potássio	
CORANTE		
100i	Cúrcuma, curcumina	0,01[2]
102	Tartrazina	0,02[2]
110	Amarelo, sunset, amarelo, crepúsculo FCF	0,02[2]
120	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH e Ca	0,02 (como ácido carmínico)[2]
122	Azorrubina	0,02[2]
123	Amaranto, bordeaux S	0,01[2]
124	Ponceau 4R	0,02[2]
129	Vermelho 40, vermelho altura AC	0,02[2]
131	Azul patente V	0,02[2]
132	Indigotina, carmim de índigo	0,02[2]
133	Azul brilhante FCF	0,02[2]
140i	Clorofila	*quantum satis*[2]
140ii	Clorofilina	*quantum satis*[2]
141i	Clorofila cúprica	*quantum satis*[2]
141ii	Clorofilina cúprica, sais de Na e K	*quantum satis*[2]
143	Verde rápido FCF, verde indelével fast green FCF	0,01[2]
150a	Caramelo I- Simples	*quantum satis*
150b	Caramelo II- Processo sulfito cáustico	5,0
150c	Caramelo III- Processo amônia	5,0
150d	Caramelo IV - processo sulfito amônia	5,0
151	Negro brilhante BN, negro PN	0,02[2]
155	Marron HT	0,02[2]
160a i	Beta-caroteno (sintético idêntico ao natural)	0,02[2]
160a ii	Carotenos: extratos naturais	0,06[2]
160b	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,001 (como norbixina)[2] ou 0,003 (como bixina)[2]
160d	Licopeno	0,02[2]
160e	Beta-apo-8'-carotenal	0,02[2]
160f	Ester metílico ou etílico do ácido beta-apo-8'carotenóico	0,02[2]

162	Vermelho de beterraba, betanina	*quantum satis*[2]
EMULSIFICANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
405	Alginato de propileno glicol	1,0 (Somente para licores emulsionados)
452i	Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolável, hexametafosfato de sódio, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio	0,044 (Como P)
481i	Estearoil lactato de sódio, estearil lactilato de sódio	0,8 (somente para licores emulsionados)
ESPESSANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
ESPUMANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
ESTABILIZANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
405	Alginato de propileno glicol	1,0 (Somente para licores emulsionados)
481i	Estearoil lactato de sódio, estearoil lactilato de sódio	0,8 (somente para licores emulsionados)
REGULADOR DE ACIDEZ		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
336i	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,3 (como ácido tartárico), sozinhos ou em combinação
336ii	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio	
339i	Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, dihidrogênio fosfato de sódio, dihidrogênio ortofosfato monossódico, dihidrogênio monofofato monossódico	0,044 (como P), sozinhos ou em combinação
339ii	Fosfato de dissódico, fosfato de sódio dibásico, fosfato ácido dissódico, fosfatro de sódio, secundário, hidrogênio fosfato dissódico, hidrogênio ortofosfato dissódico, hidrogênio monofosfato dissódico	
339iii	Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, fosfato de sódio tribásico, fosfato de sódio	
SEQUESTRANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
335i	Tartarato monossódico	0,3 (como ácido tartárico), sozinhos ou em combinação
335ii	Tartarato dissódico	
385	EDTA cálcio dissódico etilenodiaminotetraacetato de cálcio e dissódico	0,0025 (como EDTA cálcio dissódico anidro), sozinhos ou em combinação
386	EDTA dissódico, etilenodiaminotetraacetato dissódico	
Para o preparado líquido ou sólido para bebida alcoólica por mistura são admitidas as mesmas funções estabelecidas para as bebidas alcoólicas por mistura prontas para consumo, e os aditivos para cada função em quantidades tais que o produto pronto para o consumo contenha no máximo os respectivos limites fixados. Para o preparado sólido são ainda permitidos os seguintes antiumectantes:		
341 iii	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico,	0,03 (expresso como P)

	fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	
551	Dióxido de silício, sílica	*quantum satis*

[1] Quantidade total no produto pronto para o consumo, considerando-se o SO_2 adicionado como aditivo alimentar e proveniente das matérias primas.
[2] Exceto para bebidas alcoólicas mistas derivadas da uva e do vinho e para coquetel composto.

Fonte: Resolução RDC 05/2013, item 16.1.1.2.

Obs.:
[3] Resolução RDC 45/2010, que dispõe sobre aditivos alimentares autorizados para uso segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF).
[4] Resolução RDC 02/2007, que dispõe sobre aditivos alimentares aromatizantes autorizados para uso no MERCOSUL.

INS	Função/Aditivo	Limite Máximo (g/100 g ou g/100 mL)
16.1.1.2 Bebida Alcoólica por Mistura (exceto bebida alcoólica composta, mistela, mistela composta, sangria e cooler com vinho) com graduação alcoólica até 15% v/v		
ACIDULANTE/ REGULADOR DE ACIDEZ		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
334	Ácido tartárico (L(+)-)	0,3
338	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	1,2 (como P)
ANTIESPUMANTE		
900a	Dimetilsilicone, dimetilpolisioloxano, polidimetilsiloxano	0,001
ANTIOXIDANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
AROMATIZANTE		
Todos os autorizados no MERCOSUL[4], exceto aromas sintéticos para alcoólicas mistas derivadas da uva e do vinho		*quantum satis*
CONSERVADOR		
200	Ácido sórbico	0,05 (como ácido sórbico), sozinhos ou em combinação
201	Sorbato de sódio	
202	Sorbato de potássio	
203	Sorbato cálcio	
210	Ácido benzóico	0,05 (como ácido benzóico), sozinhos ou em combinação
211	Benzoato de sódio	
212	Benzoato de potássio	
213	Benzoato de cálcio	
220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,02 (como SO_2 total)[1], sozinhos ou em combinação
221	Sulfito de sódio	
222	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	
223	Metabissulfito de sódio	
224	Metabissulfito de potássio	
CORANTE[2]		
100i	Cúrcuma, curcumina	0,01
101i	Riboflavina	0,01
102	Tartrazina	0,02
110	Amarelo, sunset, amarelo, crepúsculo FCF	0,02
120	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH e Ca.	0,02 (como ácido carmínico)
122	Azorrubina	0,02
123	Amaranto, bordeaux S	0,01
124	Ponceau 4R	0,02
129	Vermelho 40, vermelho altura AC	0,02
131	Azul patente V	0,02
132	Indigotina, carmim de índigo	0,02
133	Azul brilhante FCF	0,02

140i	Clorofila	*quantum satis*
140ii	Clorofilina	*quantum satis*
141i	Clorofila cúprica	*quantum satis*
141ii	Clorofilina cúprica, sais de Na e K	*quantum satis*
143	Verde rápido FCF, verde indelével fast green FCF	0,01
150a	Caramelo I- Simples	*quantum satis*
150b	Caramelo II- Processo sulfito cáustico	5,0
150c	Caramelo III- Processo amônia	5,0
150d	Caramelo IV - processo sulfito amônia	5,0
151	Negro brilhante BN, negro PN	0,02
155	Marron HT	0,02
160a i	Beta-caroteno (sintético idêntico ao natural)	0,02
160a ii	Carotenos: extratos naturais	0,06
160b	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,001 (como norbixina) ou 0,003 (como bixina)
160d	Licopeno	0,02
160e	Beta-apo-8'-carotenal	0,02
160f	Ester metílico ou etílico do ácido beta-apo-8'carotenóico	0,02
161b	Luteína	0,02
162	Vermelho de beterraba, betanina	*quantum satis*
EMULSIFICANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
452i	Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolável, hexametafosfato de sódio, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio	1,2 (como P)
481i	Estearoil lactato de sódio, estearil lactilato de sódio	0,8
ESPESSANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
ESPUMANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
ESTABILIZANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
REGULADOR DE ACIDEZ		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
336i	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,3 (Como ácido tartárico), sozinhos ou em combinação
336ii	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio	
339i	Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, dihidrogênio fosfato de sódio, dihidrogênio ortofosfato monossódico, dihidrogênio monofofato monossódico	1,2 (como P), sozinhos ou em combinação
339ii	Fosfato de dissódico, fosfato de sódio dibásico, fosfato ácido dissódico, fosfatro de sódio, secundário, hidrogênio fosfato dissódico, hidrogênio ortofosfato dissódico, hidrogênio monofosfato dissódico	
339iii	Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, fosfato de sódio tribásico, fosfato de sódio	
SEQUESTRANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*

335i	Tartarato monossódico	0,3 (Como ácido tartárico), sozinhos ou em combinação
335ii	Tartarato dissódico	
385	EDTA cálcio dissódico etilenodiaminotetraacetato de cálcio e dissódico	0,0025 (como EDTA cálcio dissódico anidro), sozinhos ou em Combinação
386	EDTA dissódico, etilenodiaminotetraacetato dissódico	
Para o preparado líquido ou sólido para bebida alcoólica por mistura são admitidas as mesmas funções estabelecidas para as bebidas alcoólicas por mistura prontas para consumo, e os aditivos para cada função em quantidades tais que o produto pronto para o consumo contenha no máximo os respectivos limites fixados. Para o preparado sólido são ainda permitidos os seguintes antiumectantes:		
341 iii	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	0,03 (como P)
551	Dióxido de silício, sílica	*quantum satis*

[1] Quantidade total no produto pronto para o consumo, considerando-se o SO_2 adicionado como aditivo alimentar e proveniente das matérias primas.
[2] Exceto para bebidas alcoólicas mistas derivadas da uva e do vinho e para coquetel composto.

Fonte: Resolução RDC 05/2013, item 16.1.1.2.

Obs.:
[3] Resolução RDC 45/2010, que dispõe sobre aditivos alimentares autorizados para uso segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF).
[4] Resolução RDC 02/2007, que dispõe sobre aditivos alimentares aromatizantes autorizados para uso no MERCOSUL.

BEBIDA ALCOÓLICA MISTA OU COQUETEL (*COCKTAIL*)

1 - Referências:

Decreto 6.871/2009, art. 68, IN MAPA 35/2010, Resolução RDC 05/2013, itens 16.1.1.1 e 16.1.1.2, Resolução RDC 45/2010 e Resolução RDC 02/2007.

2 - Definição:

Bebida Alcoólica Mista ou Coquetel (*Cocktail*) é a bebida com graduação alcoólica > 0,5 a 54%, em v/v, a 20 °C (Decreto 6.871/2009, art. 68).

3 - Denominação:

Bebida Alcoólica Mista ou Coquetel Alcoólico ou *Cocktail* Alcoólico
Bebida Alcoólica Mista + (gaseificada)[1] ou Coquetel Alcoólico + (gaseificado)[1] ou *Cocktail* Alcoólico + (gaseificado)[1]

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 68, *caput* e § 2º, e IN MAPA 35/2010, art. 13, § 1º.

[1] A Bebida Alcoólica Mista ou Coquetel Alcoólico ou *Cocktail* Alcoólico poderá ser adicionada de açúcares, aditivos e ser gaseificado(a); neste caso, a graduação alcoólica não poderá ser > 15%, em v/v, a 20 °C (Decreto 6.871/2009, § 2º do art. 68).

De acordo com o art. 7º da IN MAPA 35/2010, é vedada a utilização de recipientes e embalagens tipo flaconetes, sachês, conta-gotas, spray, ampolas, copos-medidas ou outros que caracterizem os produtos similares àqueles de uso farmacêutico, medicamentoso ou terapêutico.

Conforme o art. 9º, *caput* e incisos I e II, da IN MAPA 35/2010, no rótulo da Bebida Alcoólica Mista ou do Coquetel Alcoólico ou do *Cocktail* Alcoólico ficam proibidas as seguintes designações, ainda que associadas ao nome empresarial ou à marca comercial:

I - branco, bianco, rosé, tinto, rosado, rosso, suave, seco, demi-sec, meio-doce e outras designações específicas para o vinho e os derivados da uva e do vinho;
II - artesanal, caseiro, familiar, natural ou cem por cento natural, reserva, reserva especial, sidra, espumante, dentre outras; e
III - ... (não se aplica à Bebida Alcoólica Mista ou ao Coquetel Alcoólico ou ao *Cocktail* Alcoólico).

4 - Parâmetros Analíticos:

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção	Laudo para	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal

Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	> 0,5	≤ 54	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC, para Bebida alcoólica mista gaseificada ou Coquetel alcoólico gaseificado ou *Cocktail* alcoólico gaseificado	> 0,5	≤ 15	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Edulcorantes	Ausência		sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Álcool metílico, em mg/100 mL de álcool anidro	-	200	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Cobre, em mg/L	-	5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Chumbo, em mg/L	-	0,2	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 68, e IN MAPA 35/2010, art. 8º, alterada pela IN MAPA 17/2018.

5 - Composição:

De acordo como o art. 68 do Decreto 6.871/2009, a Bebida Alcoólica Mista ou o Coquetel Alcoólico ou o *Cocktail* Alcoólico deve ser:

I - elaborado(a) com:

a) álcool etílico potável de origem agrícola;
b) destilado alcoólico simples de origem agrícola;
c) bebida alcoólica; ou
d) mistura de um ou mais produtos definidos nas alíneas “a”, “b” e “c”.

II - adicionado(a):

a) de bebida não-alcoólica;
b) de suco de fruta;
c) de fruta macerada;
d) de xarope de fruta;
e) de leite;
f) de ovo;
g) de outra substância de origem vegetal;
h) de outra substância de origem animal; ou
i) da mistura de um ou mais produtos definidos nas alíneas “a” a “h”.

Conforme o art. 5º, *caput* e incisos I e II, da IN MAPA 35/2010, a água e o açúcar são ingredientes permitidos para a elaboração da Bebida Alcoólica Mista ou do Coquetel Alcoólico ou do *Cocktail* Alcoólico, sendo que:

I - a água é ingrediente opcional na elaboração da Bebida Alcoólica Mista ou do Coquetel Alcoólico ou do *Cocktail* Alcoólico, e deverá ser destinada, exclusivamente, à padronização da graduação alcoólica do produto final; e
II - o açúcar permitido é a sacarose, que poderá ser substituída total ou parcialmente por açúcar invertido, glicose, frutose, maltose ou seus derivados reduzidos ou oxidados ou mel.

6 - Aditivos:

De acordo como o art. 68, § 9º, do Decreto 6.871/2009, não é permitida a utilização de aditivo que confira à Bebida Alcoólica Mista ou Coquetel Alcoólico ou *Cocktail* Alcoólico característica sensorial semelhante ao vinho ou ao derivado da uva ou do vinho.

Os aditivos permitidos para a Bebida Alcoólica Mista ou Coquetel Alcoólico ou *Cocktail* Alcoólico são os constantes na Resolução RDC 05/2013, mencionados abaixo.

ATENÇÃO!!!

Verificar a graduação alcoólica do produto final, pois há duas tabelas distintas para esta bebida: uma para aquelas com graduação alcoólica > 0,5 e ≤ 15%, em v/v de álcool etílico, e a outra para aquelas com graduação alcoólica > 15%, em v/v de álcool etílico.

INS	Função/Aditivo	Limite Máximo (g/100 g ou g/100 mL)
16.1.1.1 Bebida Alcoólica por Mistura (exceto bebida alcoólica composta, mistela, mistela composta, sangria e cooler com vinho) com graduação alcoólica maior que 15% v/v		
ACIDULANTE/REGULADOR DE ACIDEZ		
Todos os autorizados como BPF (utilizados de acordo com as boas práticas de Fabricação) no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
334	Ácido tartárico (L(+)-)	0,3
338	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	0,044 (como P)
ANTIOXIDANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
AROMATIZANTE		
Todos os autorizados MERCOSUL[4], exceto aromas sintéticos para bebidas alcoólicas mistas derivadas da uva e do vinho		*quantum satis*
CONSERVADOR		
Somente para bebidas com graduação alcoólica até 17% v/v que contenha suco e ou polpa de fruta		
202	Sorbato de potássio	0,02 (como ácido sórbico)
220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,02 (como SO_2 total) [1], sozinhos ou em combinação
221	Sulfito de sódio	
222	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	
223	Metabissulfito de sódio	
224	Metabissulfito de potássio	
CORANTE		
100i	Cúrcuma, curcumina	0,01[2]
102	Tartrazina	0,02[2]
110	Amarelo, sunset, amarelo, crepúsculo FCF	0,02[2]
120	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH e Ca	0,02 (como ácido carmínico)[2]
122	Azorrubina	0,02[2]
123	Amaranto, bordeaux S	0,01[2]
124	Ponceau 4R	0,02[2]
129	Vermelho 40, vermelho altura AC	0,02[2]
131	Azul patente V	0,02[2]
132	Indigotina, carmim de índigo	0,02[2]

133	Azul brilhante FCF	0,02[2]
140i	Clorofila	*quantum satis*[2]
140ii	Clorofilina	*quantum satis*[2]
141i	Clorofila cúprica	*quantum satis*[2]
141ii	Clorofilina cúprica, sais de Na e K	*quantum satis*[2]
143	Verde rápido FCF, verde indelével fast green FCF	0,01[2]
150a	Caramelo I- Simples	*quantum satis*
150b	Caramelo II- Processo sulfito cáustico	5,0
150c	Caramelo III- Processo amônia	5,0
150d	Caramelo IV - processo sulfito amônia	5,0
151	Negro brilhante BN, negro PN	0,02[2]
155	Marron HT	0,02[2]
160a i	Beta-caroteno (sintético idêntico ao natural)	0,02[2]
160a ii	Carotenos: extratos naturais	0,06[2]
160b	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,001 (como norbixina)[2] ou 0,003 (como bixina)[2]
160d	Licopeno	0,02[2]
160e	Beta-apo-8'-carotenal	0,02[2]
160f	Ester metílico ou etílico do ácido beta-apo-8'carotenóico	0,02[2]
162	Vermelho de beterraba, betanina	*quantum satis*[2]
EMULSIFICANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
405	Alginato de propileno glicol	1,0 (Somente para licores emulsionados)
452i	Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolável, hexametafosfato de sódio, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio	0,044 (Como P)
481i	Estearoil lactato de sódio, estearil lactilato de sódio	0,8 (somente para licores emulsionados)
ESPESSANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
ESPUMANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
ESTABILIZANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
405	Alginato de propileno glicol	1,0 (Somente para licores emulsionados)
481i	Estearoil lactato de sódio, estearoil lactilato de sódio	0,8 (somente para licores emulsionados)
REGULADOR DE ACIDEZ		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
336i	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,3 (como ácido tartárico), sozinhos ou em combinação
336ii	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio	
339i	Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, dihidrogênio fosfato de sódio, dihidrogênio ortofosfato monossódico, dihidrogênio monofofato monossódico	0,044 (como P), sozinhos ou em combinação
339ii	Fosfato de dissódico, fosfato de sódio dibásico, fosfato ácido dissódico, fosfatro de sódio, secundário, hidrogênio fosfato dissódico, hidrogênio	

	ortofosfato dissódico, hidrogênio monofosfato dissódico	
339iii	Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, fosfato de sódio tribásico, fosfato de sódio	
SEQUESTRANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
335i	Tartarato monossódico	0,3 (como ácido tartárico), sozinhos ou em combinação
335ii	Tartarato dissódico	
385	EDTA cálcio dissódico etilenodiaminotetraacetato de cálcio e dissódico	0,0025 (como EDTA cálcio dissódico anidro), sozinhos ou em combinação
386	EDTA dissódico, etilenodiaminotetraacetato dissódico	
Para o preparado líquido ou sólido para bebida alcoólica por mistura são admitidas as mesmas funções estabelecidas para as bebidas alcoólicas por mistura prontas para consumo, e os aditivos para cada função em quantidades tais que o produto pronto para o consumo contenha no máximo os respectivos limites fixados. Para o preparado sólido são ainda permitidos os seguintes antiumectantes:		
341 iii	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	0,03 (expresso como P)
551	Dióxido de silício, sílica	*quantum satis*

[1] Quantidade total no produto pronto para o consumo, considerando-se o SO_2 adicionado como aditivo alimentar e proveniente das matérias primas.
[2] Exceto para bebidas alcoólicas mistas derivadas da uva e do vinho e para coquetel composto.

Fonte: Resolução RDC 05/2013, item 16.1.1.2.

Obs.:
[3] Resolução RDC 45/2010, que dispõe sobre aditivos alimentares autorizados para uso segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF).
[4] Resolução RDC 02/2007, que dispõe sobre aditivos alimentares aromatizantes autorizados para uso no MERCOSUL.

INS	Função/Aditivo	Limite Máximo (g/100 g ou g/100 mL)
16.1.1.2 Bebida alcoólica por mistura (exceto bebida alcoólica composta, mistela, mistela composta, sangria e cooler com vinho) com graduação alcoólica até 15% v/v		
ACIDULANTE/ REGULADOR DE ACIDEZ		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
334	Ácido tartárico (L(+)-)	0,3
338	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	1,2 (como P)
ANTIESPUMANTE		
900a	Dimetilsilicone, dimetilpolisioloxano, polidimetilsiloxano	0,001
ANTIOXIDANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
AROMATIZANTE		
Todos os autorizados no MERCOSUL[4], exceto aromas sintéticos para alcoólicas mistas derivadas da uva e do vinho		*quantum satis*
CONSERVADOR		
200	Ácido sórbico	0,05 (como ácido sórbico), sozinhos ou em combinação
201	Sorbato de sódio	
202	Sorbato de potássio	
203	Sorbato cálcio	
210	Ácido benzóico	0,05 (como ácido benzóico), sozinhos ou em combinação
211	Benzoato de sódio	
212	Benzoato de potássio	

213	Benzoato de cálcio	
220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,02 (como SO_2 total)[1], sozinhos ou em combinação
221	Sulfito de sódio	
222	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	
223	Metabissulfito de sódio	
224	Metabissulfito de potássio	
CORANTE[2]		
100i	Cúrcuma, curcumina	0,01
101i	Riboflavina	0,01
102	Tartrazina	0,02
110	Amarelo, sunset, amarelo, crepúsculo FCF	0,02
120	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH e Ca.	0,02 (como ácido carmínico)
122	Azorrubina	0,02
123	Amaranto, bordeaux S	0,01
124	Ponceau 4R	0,02
129	Vermelho 40, vermelho altura AC	0,02
131	Azul patente V	0,02
132	Indigotina, carmim de índigo	0,02
133	Azul brilhante FCF	0,02
140i	Clorofila	*quantum satis*
140ii	Clorofilina	*quantum satis*
141i	Clorofila cúprica	*quantum satis*
141ii	Clorofilina cúprica, sais de Na e K	*quantum satis*
143	Verde rápido FCF, verde indelével fast green FCF	0,01
150a	Caramelo I- Simples	*quantum satis*
150b	Caramelo II- Processo sulfito cáustico	5,0
150c	Caramelo III- Processo amônia	5,0
150d	Caramelo IV - processo sulfito amônia	5,0
151	Negro brilhante BN, negro PN	0,02
155	Marron HT	0,02
160a i	Beta-caroteno (sintético idêntico ao natural)	0,02
160a ii	Carotenos: extratos naturais	0,06
160b	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,001 (como norbixina) ou 0,003 (como bixina)
160d	Licopeno	0,02
160e	Beta-apo-8'-carotenal	0,02
160f	Ester metílico ou etílico do ácido beta-apo-8'carotenóico	0,02
161b	Luteína	0,02
162	Vermelho de beterraba, betanina	*quantum satis*
EMULSIFICANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
452i	Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolável, hexametafosfato de sódio, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio	1,2 (como P)
481i	Estearoil lactato de sódio, estearil lactilato de sódio	0,8
ESPESSANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
ESPUMANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
ESTABILIZANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
REGULADOR DE ACIDEZ		

Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
336i	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,3 (Como ácido tartárico), sozinhos ou em combinação
336ii	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio	
339i	Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, dihidrogênio fosfato de sódio, dihidrogênio ortofosfato monossódico, dihidrogênio monofofato monossódico	1,2 (como P), sozinhos ou em combinação
339ii	Fosfato de dissódico, fosfato de sódio dibásico, fosfato ácido dissódico, fosfatro de sódio, secundário, hidrogênio fosfato dissódico, hidrogênio ortofosfato dissódico, hidrogênio monofosfato dissódico	
339iii	Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, fosfato de sódio tribásico, fosfato de sódio	
SEQUESTRANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
335i	Tartarato monossódico	0,3 (Como ácido tartárico), sozinhos ou em combinação
335ii	Tartarato dissódico	
385	EDTA cálcio dissódico etilenodiaminotetraacetato de cálcio e dissódico	0,0025 (como EDTA cálcio dissódico anidro), sozinhos ou em Combinação
386	EDTA dissódico, etilenodiaminotetraacetato dissódico	
Para o preparado líquido ou sólido para bebida alcoólica por mistura são admitidas as mesmas funções estabelecidas para as bebidas alcoólicas por mistura prontas para consumo, e os aditivos para cada função em quantidades tais que o produto pronto para o consumo contenha no máximo os respectivos limites fixados. Para o preparado sólido são ainda permitidos os seguintes antiumectantes:		
341 iii	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	0,03 (como P)
551	Dióxido de silício, sílica	*quantum satis*

[1] Quantidade total no produto pronto para o consumo, considerando-se o SO_2 adicionado como aditivo alimentar e proveniente das matérias primas.
[2] Exceto para bebidas alcoólicas mistas derivadas da uva e do vinho e para coquetel composto.

Fonte: Resolução RDC 05/2013, item 16.1.1.2.

Obs.:
[3] Resolução RDC 45/2010, que dispõe sobre aditivos alimentares autorizados para uso segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF).
[4] Resolução RDC 02/2007, que dispõe sobre aditivos alimentares aromatizantes autorizados para uso no MERCOSUL.

BEBIDA ALCOÓLICA COMPOSTA

1 - Referências:

Decreto 6.871/2009, art. 70, IN MAPA 35/2010, Resolução RDC 05/2013, item 16.1.1.7, Resolução RDC 45/2010 e Resolução RDC 02/2007.

2 - Definição:

Bebida Alcoólica Composta é a bebida alcoólica por mistura com graduação alcoólica de 13 a 18%, em v/v, a 20 °C, obtida da maceração ou infusão de substância vegetal, adicionada de álcool etílico potável de origem agrícola, com adição ou não de açúcares (Decreto 6.871/2009, art. 70).

3 - Denominação:

Bebida Alcoólica Composta de + (nome do vegetal ultilizado)[1]
Bebida Alcoólica Composta de + (nome do vegetal utilizado)[1] + (doce ou suave)[2]

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 70, *caput* e § 3º, e IN MAPA 35, art. 27.

[1] As Bebidas Alcoólicas Compostas serão denominadas de "Bebida Alcoólica Composta de...", acrescida do nome do vegetal utilizado (Decreto 6.871/2009, art. 70, § 3º). Será denominada de "Bebida Alcoólica Composta de...", acrescida do nome do vegetal utilizado, a bebida que contenha ≤ 6 g/L de açúcar (IN 35/2010, art. 27, § 1º).
[2] Será denominada de "Bebida Alcoólica Composta de...", acrescida do nome do vegetal utilizado, e da expressão "doce ou suave", a bebida que contenha > 6 g/L de açúcar (IN 35/2010, art. 27, § 2º).

De acordo com o art. 7º da IN MAPA 35/2010, é vedada a utilização de recipientes e embalagens tipo flaconetes, sachês, conta-gotas, spray, ampolas, copos-medidas ou outros que caracterizem os produtos similares àqueles de uso farmacêutico, medicamentoso ou terapêutico.

Conforme o art. 9º, *caput* e incisos I e II, da IN MAPA 35/2010, no rótulo da Bebida Alcoólica Composta ficam proibidas as seguintes designações, ainda que associadas ao nome empresarial ou à marca comercial:

I - branco, bianco, rosé, tinto, rosado, rosso, suave, seco, demi-sec, meio-doce e outras designações específicas para o vinho e os derivados da uva e do vinho;
II - artesanal, caseiro, familiar, natural ou cem por cento natural, reserva, reserva especial, sidra, espumante, dentre outras; e
III - ... (não se aplica à Bebida Alcoólica Composta).

4 - Parâmetros Analíticos:

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Classificação	Obrigatoriedade					
				Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal

Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	≥ 13	≤ 18	-	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Teor de cinzas, em mg/L	250	-	-	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Acidez Total, em mEq/L	40	-	-	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Teor de açúcar, em g/L	-	6	-	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
	> 6	-	Doce ou Suave	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Extrato seco reduzido, em g/L	15	-	Bebidas Alcoólicas Composta, exceto para Bebida Alcoólica de Gengibre	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Edulcorantes	Ausência			Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Contaminates	**Mínimo**	**Máximo**	**Classificação**						
Álcool metílico, mg/100 mL de álcool anidro	-	20	-	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Cobre, mg/L	-	5	-	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Chumbo, mg/L	-	0,2	-	Não	Não	Não	Não	Não	Sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 70, IN MAPA 35/2010, arts. 8º e 29 e Anexo II, tabela 2, alterada pela IN MAPA 17/2018.

5 - Composição:

Conforme o art. 5º, *caput* e incisos I e II, da IN MAPA 35/2010, a água e o açúcar são ingredientes permitidos para a elaboração da Bebida Alcoólica Composta, sendo que:

> I - a água é ingrediente opcional na elaboração da Bebida Alcoólica Composta, e deverá ser destinada, exclusivamente, à padronização da graduação alcoólica do produto final; e
> II - o açúcar permitido é a sacarose, que poderá ser substituída total ou parcialmente por açúcar invertido, glicose, frutose, maltose ou seus derivados reduzidos ou oxidados.

6 - Aditivos:

Os aditivos permitidos para a Bebida Alcoólica Composta são os constantes na Resolução RDC 05/2013, mencionados abaixo.

INS	Função/Aditivo	Limite Máximo (g/100 g ou g/100 mL)
16.1.1.7 Bebidas Alcoólica Composta		
ACIDULANTE/REGULADOR DE ACIDEZ		
Todos os autorizados com BPF no MERCOSUL[1]		*quantum satis*
334	Ácido tartárico (L(+)-)	0,3
AROMATIZANTE		
Todos os autorizados no MERCOSUL[2] (É permitido pelo MAPA para a Bebida Alcoólica Composta apenas a utilização de aromas naturais (Decreto 6.871/2009, art. 70, *caput*))		
CORANTE		
150a	Caramelo I-Simples	*quantum satis*
150b	Caramelo II- Processo sulfito cáustico	5,0
150c	Caramelo III - Processo amônia	5,0
150d	Caramelo IV - Processo sulfito-amônia	5,0

Para o preparado líquido ou sólido para bebida alcoólica composta são admitidas as mesmas funções estabelecidas para a bebida alcoólica composta pronta para consumo, e os aditivos para cada função em quantidades tais que o produto pronto para o consumo contenha no máximo os respectivos limites fixados. Para o preparado sólido são permitidos ainda os seguintes antiumectantes:		
341 iii	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	0,03 (expresso como P)
551	Dióxido de silício, sílica	*quantum satis*

Fonte: Resolução RDC 05/2013, item 16.1.1.7.

Obs.:
[1] Resolução RDC 45/2010, que dispõe sobre aditivos alimentares autorizados para uso segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF).
[2] Resolução RDC 02/2007, que dispõe sobre aditivos alimentares aromatizantes autorizados para uso no MERCOSUL.

BEBIDA ALCOÓLICA DE GENGIBRE

1 - Referências:

Decreto 6.871/2009, art. 70, § 2º, IN MAPA 35/2010, Resolução RDC 05/2013, item 16.1.1.7., Resolução RDC 45/2010 e Resolução RDC 02/2007.

2 - Definição:

Bebida Alcoólica de Gengibre é a bebida alcoólica composta obtida pela mistura de macerado alcoólico de rizoma de gengibre (*Zingiber officinalis* Rosc.), com álcool etílico potável de origem agrícola e, opcionalmente, de aromatizante natural e aditivo, podendo ser adicionada de açúcares, caso em que será denominada suave ou doce, quando contiver > 6 g/L de açúcares, devendo apresentar sabor e aroma das substâncias naturais do rizoma (Decreto 6.871/2009, art. 70, § 2º).

3 - Denominação:

Bebida Alcoólica de Gengibre
Bebida Alcoólica de Gengibre + (doce ou suave)[1]

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 70, § 2º.

[1] Será denominada de Bebida Alcoólica de Gengibre, "doce ou suave", quando contiver > 6 g/L de açúcar (Decreto 6.871/2009, art. 70, § 2º).

De acordo com o art. 7º da IN MAPA 35/2010, é vedada a utilização de recipientes e embalagens tipo flaconetes, sachês, conta-gotas, spray, ampolas, copos-medidas ou outros que caracterizem os produtos similares àqueles de uso farmacêutico, medicamentoso ou terapêutico.

Conforme o art. 9º, *caput* e incisos I e II, da IN MAPA 35/2010, no rótulo da Bebida Alcoólica de Gengibre ficam proibidas as seguintes designações, ainda que associadas ao nome empresarial ou à marca comercial:

I - branco, bianco, rosé, tinto, rosado, rosso, suave, seco, demi-sec, meio-doce e outras designações específicas para o vinho e os derivados da uva e do vinho;
II - artesanal, caseiro, familiar, natural ou cem por cento natural, reserva, reserva especial, sidra, espumante, dentre outras; e
III - ... (não se aplica à Bebida Alcoólica de Gengibre).

4 - Parâmetros Analíticos:

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Classificação	Obrigatoriedade					
				Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	≥ 13	≤ 18	-	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Teor de cinzas, em mg/L	250	-	-	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim

Acidez Total, em mEq/L	40	-	-	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Teor de açúcar, em g/L	-	6	-	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
	> 6	-	Doce ou Suave	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Extrato seco reduzido, em g/L	12	-	-	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Edulcorantes	Ausência			Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Contaminates	**Mínimo**	**Máximo**	**Classificação**						
Álcool metílico, em mg/ 100mL de álcool anidro	-	20	-	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Cobre, em mg/L	-	5	-	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Chumbo, em mg/L	-	0,2	-	Não	Não	Não	Não	Não	Sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 70, § 2º, e IN MAPA 35/2010, art. 29 e anexo II, tabela 2, alterada pela IN MAPA 17/2018.

5 - Composição:

Conforme o art. 5º, *caput* e incisos I e II, da IN MAPA 35/2010, a água e o açúcar são ingredientes permitidos para a elaboração da Bebida Alcoólica de Gengibre, sendo que:

I - a água é ingrediente opcional na elaboração da Bebida Alcoólica de Gengibre, e deverá ser destinada, exclusivamente, à padronização da graduação alcoólica do produto final; e
II- o açúcar permitido é a sacarose, que poderá ser substituída total ou parcialmente por açúcar invertido, glicose, frutose, maltose ou seus derivados reduzidos ou oxidados.

6 - Aditivos:

Os aditivos permitidos para a Bebida Alcoólica de Gengibre são os constantes na Resolução RDC 05/2013, mencionados abaixo.

INS	Função/Aditivo	Limite Máximo (g/100 g ou g/100 mL)
16.1.1.7 Bebidas Alcoólica Composta		
ACIDULANTE/REGULADOR DE ACIDEZ		
Todos os autorizados com BPF no MERCOSUL[1]		*quantum satis*
334	Ácido tartárico (L(+)-)	0,3
AROMATIZANTE		
Todos os autorizados no MERCOSUL[2] (É permitido pelo MAPA para a Bebida Alcoólica de Gengibre apenas a utilização de aromas naturais (Decreto 6.871/2009, art. 70, § 2º))		
CORANTE		
150a	Caramelo I-Simples	*quantum satis*
150b	Caramelo II- Processo sulfito cáustico	5,0
150c	Caramelo III - Processo amônia	5,0
150d	Caramelo IV - Processo sulfito-amônia	5,0
Para o preparado líquido ou sólido para bebida alcoólica por mistura são admitidas as mesmas funções estabelecidas para as bebidas alcoólicas por mistura prontas para consumo, e os aditivos para cada função em quantidades tais que o produto pronto para o consumo contenha no máximo os respectivos limites fixados. Para o preparado sólido são permitidos ainda os seguintes antiumectantes:		
341 iii	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	0,03 (expresso como P)
551	Dióxido de silício, sílica	*quantum satis*

Fonte: Resolução RDC 05/2013, item 16.1.1.7.

Obs.:
[1] Resolução RDC 45/2010, que dispõe sobre aditivos alimentares autorizados para uso segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF).
[2] Resolução RDC 02/2007, que dispõe sobre aditivos alimentares aromatizantes autorizados para uso no MERCOSUL.

BEBIDA ALCOÓLICA DE JURUBEBA

1 - Referências:

Decreto 6.871/2009, art. 70, § 1º, IN MAPA 35/2010, Resolução RDC 05/2013, item 16.1.1.7., Resolução RDC 45/2010 e Resolução RDC 02/2007.

2 - Definição:

Bebida Alcoólica de Jurubeba é a bebida alcoólica composta, obtida pela mistura de macerado alcoólico de jurubeba (*Solanum paniculatum* L.), com álcool etílico potável de origem agrícola e, opcionalmente, de aromatizante natural e aditivo, podendo ser adicionada de açúcares, caso em que será denominada suave ou doce, quando contiver > 6 g/L de açúcares (Decreto 6.871/2009, art. 70, § 1º).

3 - Denominação:

Bebida Alcoólica de Jurubeba
Bebida Alcoólica de Jurubeba + (doce ou suave)[1]

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 70, § 1º.

[1] Será denominada de Bebida Alcoólica de Jurubeba, "doce ou suave", quando contiver > 6 g/L de açúcar (Decreto 6.871/2009, art. 70, § 1º).

De acordo com o art. 7º da IN MAPA 35/2010, é vedada a utilização de recipientes e embalagens tipo flaconetes, sachês, conta-gotas, spray, ampolas, copos-medidas ou outros que caracterizem os produtos similares àqueles de uso farmacêutico, medicamentoso ou terapêutico.

Conforme o art. 9º, *caput* e incisos I e II, da IN MAPA 35/2010, no rótulo da Bebida Alcoólica de Jurubeba ficam proibidas as seguintes designações, ainda que associadas ao nome empresarial ou à marca comercial:

I - branco, bianco, rosé, tinto, rosado, rosso, suave, seco, demi-sec, meio-doce e outras designações específicas para o vinho e os derivados da uva e do vinho;
II - artesanal, caseiro, familiar, natural ou cem por cento natural, reserva, reserva especial, sidra, espumante, dentre outras; e
III - ... (não se aplica à Bebida Alcoólica de Jurubeba).

4 - Parâmetros Analíticos:

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Classificação	Obrigatoriedade					
				Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal

Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	≥ 13	≤ 18		Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Teor de cinzas, em mg/L	250	-		Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Acidez Total, em mEq/L	40	-		Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Teor de açúcar, em g/L	0	6		Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
	> 6	-	Doce ou suave	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Extrato seco reduzido, em g/L	15	-		Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Edulcorantes	Ausência			Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Contaminates	**Mínimo**	**Máximo**	**Classificação**						
Álcool metílico, em mg/ 100mL de álcool anidro	-	20		Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Cobre, em mg/L	-	5		Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Chumbo, em mg/L	-	0,2		Não	Não	Não	Não	Não	Sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 70, § 1º, e IN MAPA 35/2010, art. 29 e Anexo II, tabela 2, alterada pela IN MAPA 17/2018.

5 - Composição:

Conforme o art. 5º, *caput* e incisos I e II, da IN MAPA 35/2010, a água e o açúcar são ingredientes permitidos para a elaboração da Bebida Alcoólica de Jurubeba, sendo que:

I - a água é ingrediente opcional na elaboração da Bebida Alcoólica de Jurubeba, e deverá ser destinada, exclusivamente, à padronização da graduação alcoólica do produto final; e
II - o açúcar permitido é a sacarose, que poderá ser substituída total ou parcialmente por açúcar invertido, glicose, frutose, maltose ou seus derivados reduzidos ou oxidados.

6 - Aditivos:

Os aditivos permitidos para a Bebida Alcoólica de Jurubeba são os constantes na Resolução RDC 05/2013, mencionados abaixo.

INS	Função/Aditivo	Limite Máximo (g/100 g ou g/100 mL)
16.1.1.7 Bebidas Alcoólica Composta		
ACIDULANTE/REGULADOR DE ACIDEZ		
Todos os autorizados com BPF no MERCOSUL[1]		*quantum satis*
334	Ácido tartárico (L(+)-)	0,3
AROMATIZANTE		
Todos os autorizados no MERCOSUL[2] (É permitido pelo MAPA para a Bebida Alcoólica de Jurubeba apenas a utilização de aromas naturais (Decreto 6.871/2009, art. 70, § 1º))		
CORANTE		
150a	Caramelo I-Simples	*quantum satis*
150b	Caramelo II- Processo sulfito cáustico	5,0
150c	Caramelo III - Processo amônia	5,0
150d	Caramelo IV - Processo sulfito-amônia	5,0
Para o preparado líquido ou sólido para bebida alcoólica por mistura são admitidas as mesmas funções estabelecidas para as bebidas alcoólicas por mistura prontas para consumo, e os aditivos para cada função em quantidades tais que o produto pronto para o consumo contenha no máximo os respectivos limites fixados.		

Para o preparado sólido são permitidos ainda os seguintes antiumectantes:		
341 iii	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	0,03 (expresso como P)
551	Dióxido de silício, sílica	*quantum satis*

Fonte: Resolução RDC 05/2013, item 16.1.1.7.

Obs.:
[1] Resolução RDC 45/2010, que dispõe sobre aditivos alimentares autorizados para uso segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF).
[2] Resolução RDC 02/2007, que dispõe sobre aditivos alimentares aromatizantes autorizados para uso no MERCOSUL.

BEBIDA COMPOSTA DE FRUTA OU BEBIDA COMPOSTA DE POLPA OU BEBIDA COMPOSTA DE EXTRATO VEGETAL

1 - Referências:

Decreto 6.871/2009, art. 34, IN MAPA 19/2013, IN SDA 30/1999, alterada pela IN SDA 03/2018, IN ANVISA 60/2019, Resolução RDC 18/2008, Resolução RDC 281/2019, Resolução RDC 54/2012 e Resolução RDC 05/2007.

2 - Definição:

Bebida Composta de Fruta ou Bebida Composta de Polpa ou Bebida Composta de Extrato Vegetal é a bebida obtida pela mistura de sucos, polpas ou extratos vegetais, em conjunto ou separadamente, com produto de origem animal, tendo predominância em sua composição de produto de origem vegetal, adicionada ou não de açúcares (Decreto 6.871/2009, art. 34).

3 - Denominação:

Bebida Composta de Fruta[1]
Bebida Composta de Fruta[1] + (de baixa caloria)[5] ou (dietética)[6]
Bebida Composta de Vegetal[2]
Bebida Composta de Vegetal[2] + (de baixa caloria)[5] ou (dietética)[6]
Bebida Composta de Extrato[3]
Bebida Composta de Extrato[3] + (de baixa caloria)[5] ou (dietética)[6]
Bebida Composta Mista[4]
Bebida Composta Mista[4] + (de baixa caloria)[5] ou (dietética)[6]

Fonte: IN MAPA 19/2013, art. 23.

[1] É aquela obtida da mistura de suco de fruta ou polpa de fruta, ou da combinação destes, com ingrediente de origem animal (IN MAPA 19/2013, art. 23, inciso I).
[2] É aquela obtida da mistura de vegetal com ingrediente de origem animal (IN MAPA 19/2013, art. 23, inciso II).
[3] É aquela obtida da mistura de extrato padronizado com ingrediente de origem animal (IN MAPA 19/2013, art. 23, inciso III).
[4] É aquela obtida da mistura de dois ou mais ingredientes característicos com ingrediente de origem animal (IN MAPA 19/2013, art. 23, inciso IV).
[5] A bebida não-alcoólica e hipocalórica que tiver o conteúdo de açúcares adicionados normalmente na bebida convencional inteiramente substituído por edulcorantes hipocalóricos ou não-calóricos, naturais ou artificiais, cujo teor calórico esteja em conformidade com o critério "baixo em valor energético", definido na RDC 54/2012, que é de até 40 kcal/200 mL (200 mL corresponde a uma porção de bebida), deverá ter o termo **"de baixa caloria"** inserido ao final da denominação da bebida convencional (IN SDA 30/1999, itens 2.1.2. e 2.2.2.).
[6] A bebida não-alcoólica e hipocalórica que tiver o conteúdo de açúcares adicionados normalmente na bebida convencional inteiramente substituído por edulcorantes hipocalóricos ou não-calóricos, naturais ou artificiais, com teor de açúcares (monossacarídeos e dissacarídeos) < 0,5 g/100 mL, deverá ter o termo **"dietético(a)"** inserido ao final da denominação da bebida convencional (IN SDA 30/1999, itens 2.1.1. e 2.2.1.).

Conforme o art. 14-A do Decreto 6.871/2009 e no item 8.6 da IN SDA 30/1999, alterada pela IN SDA 03/2018, as bebidas não-alcoólicas e hipocalóricas que possuírem associação entre açúcares e edulcorante hipocalórico ou não-calórico devem fazer constar no painel principal do rótulo as expressões "baixo em açúcares" ou "reduzido em açúcares", com, no mínimo, 1,2 (um inteiro e dois décimos) vezes o tamanho da denominação da bebida, e estarem de acordo com

os critérios para o uso de informação nutricional complementar estabelecidos na Resolução RDC 54/2012.

De acordo com o art. 7º da IN MAPA 19/2013, 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.

Conforme o art. 12, *caput*, da IN MAPA 19/2013, a quantidade de polpa de fruta e de suco de fruta ou de vegetal, na Bebida Composta, com exceção da que contiver somente extrato padronizado e ou aquoso como ingrediente característico, deve ser declarada no rótulo.

De acordo com o art. 12, § 1º e incisos I e II, da IN MAPA 19/2013, a declaração prevista no parágrafo anterior deve ser feita obrigatoriamente:

> I - no painel principal do rótulo, isolada, em destaque, com caracteres em caixa alta, em porcentagem volume por volume (v/v), com uma cifra decimal, de suco integral ou polpa ou o somatório destes, conforme o caso, de acordo com o seguinte:
>
> a) 6 g (seis gramas) de suco concentrado de tangerina a 21 °Brix (vinte e um graus Brix), deve ser escrito no painel principal a expressão "11,5% DE SUCO";
> b) 1g (um grama) de suco concentrado de laranja a 66 °Brix (sessenta e seis graus Brix) e 1g (um grama) de suco concentrado de acerola a 40 °Brix (quarenta graus Brix), deve ser escrito no painel principal a expressão "13,5% DE SUCO";
> c) 5 g (cinco gramas) de suco concentrado de laranja a 50 °Brix (cinquenta graus Brix) e 2g (dois gramas) de suco concentrado de cana-de-açúcar a 30 °Brix (trinta graus Brix), deve ser escrito no painel principal a expressão "26,8% DE SUCO"; e
>
> 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", "DE POLPA" ou "DE SUCO E POLPA" de, no mínimo, uma vez e meia o tamanho da denominação do produto.

Conforme o art. 12, § 2º, da IN MAPA 19/2013, a declaração prevista no *caput* pode ser feita, adicionalmente, na lista de ingredientes, em porcentagem de volume por volume (v/v), com uma cifra decimal, 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 concentrado de laranja (equivale a 10,0% de suco), suco concentrado de tangerina (equivale a 5,0% de suco), açaí médio (equivale a 35,0% de polpa), extrato de soja em pó (equivale a 0,5% de proteína de soja); ou
> II - Ingr: suco concentrado de laranja (= 10,5% de suco), suco concentrado de tomate (= 5,0% de suco), açaí médio (= 35,0% de polpa), proteína isolada de soja (= 0,5% de proteína de soja).

De acordo com o art. 12, § 3º, da IN MAPA 19/2013, a declaração prevista no parágrafo anterior é obrigatória para soja, em equivalentes à proteína de soja, no caso da bebida pronta para o consumo adicionada de soja.

Conforme o art. 23, parágrafo único, da IN MAPA 19/2013, é proibida a especificação do nome da fruta, do vegetal e do extrato padronizado na denominação de qualquer Bebida Composta.

4 - Parâmetros Analíticos:

4.1 - Parâmetro Microbiológico

Bebidas Não-alcoólicas **Categoria Específica**	**Microrganismo / Toxina / Metabólito**	**n[4]**	**c[5]**	**m[2]**	**M[3]**	**Parâmetros Exigíveis em Função do Laudo / Certificado e da Finalidade da Análise (IN MAPA 75/2019, art. 2º)**					
						Laudo Estrangeiro (Certificado de Origem)	**Laudo Pré-Certificado de Inspeção de Importação**	**Laudo p/ Exportação - Certificado de Livre Venda**	**Laudo para Controle do Produto Nacional (Análise de Controle)**	**Laudo de Análise Fiscal (Análise de Fiscalização)**	**Laudo de Análise Fiscal Especial**
Refrescos, sucos, néctares e outra bebidas não carbonatadas, adicionadas de conservadores, não refrigeradas (Aplica-se à Bebida Composta de Fruta ou Bebida Composta de Polpa ou Bebida Composta de Extrato Vegetal) [1]	Bolores e Leveduras / mL	5	2	10	102	S	S	S	S	S	S

Legenda: S= Sim.

[1] Para fins de enquadramento de produto não caracterizado explicitamente nas categorias gerais e específicas constante no Anexo I desta Instrução Normativa deve ser considerada a similaridade da natureza do alimento e do processo de fabricação (IN ANVISA 60/2019, art. 5º).

Para efeito da IN ANVISA 60/2019, adotam-se as seguintes definições:

[2] Limite microbiológico m (m): limite que, em um plano de três classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Aceitável" daquelas de "Qualidade Intermediária" e que, em um plano de duas classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Aceitável" daquelas de "Qualidade Inaceitável";
[3] Limite microbiológico M (M): limite que, em um plano de três classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Intermediária" daquelas de "Qualidade Inaceitável"; e
[4], [5] Plano de amostragem: componente do padrão microbiológico que define o número de unidades amostrais a serem coletadas aleatoriamente de um mesmo lote e analisadas individualmente (n)[4], o tamanho da unidade analítica e a indicação do número de unidades amostrais toleradas com qualidade intermediária (c)[5].

Fonte: IN ANVISA 60/2019, art. 2º, incisos X, XI e XII, e Anexo I, item 12, alínea “b”, e IN MAPA 75/2019, art. 2º.

4.2 - Parâmetros Físico-químicos

4.2.1 - Para a Bebida Composta de Fruta (Abacaxi)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	-	≤ 0,5	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Sódio, em mg/200 mL, quando adicionado de cloreto de sódio	-	≤ 5	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Suco ou Polpa de Abacaxi, em mL/100 mL	5	-	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Teor calórico, em kcal/200 mL, para o produto **“de baixa caloria”**	-	40	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Açúcares naturais da fruta, em g/100 mL, para o produto **“dietético(a)”**	-	0,5	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Açúcares totais (somatório dos naturais e/ou adicionados), em g/200 mL, para o produto **“baixo em açúcares”**	-	5	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Açúcares totais (somatório dos açúcares naturais e/ou adicionados), para o produto **“reduzido em açúcares”**	Redução de no mínimo 25% e 5 g de açúcares em relação a 200mL do produto convencional*		Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Açúcares totais (somatório dos naturais e/ou adicionados), em g/100 mL	-	-	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	Não	Não	Não	Não	Não	Sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º e 25 e Anexo IV, IN SDA 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela IN SDA 03/2018, Resolução RDC 42/2013, Resolução RDC 54/2012 e Resolução RDC 360/2003.

4.2.2 - Para a Bebida Composta de Fruta (Açaí, Açaí Fino, Açaí Médio, Açaí Grosso)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	-	≤ 0,5	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Sódio, em mg/200 mL, quando adicionado de cloreto de sódio	-	≤ 5	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Açaí, Açaí Fino, Açaí Médio, Açaí Grosso ou Polpa de Açaí, expresso em sólidos totais, em mL/100 mL	2	-	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Teor calórico, em kcal/200 mL, para o produto **"de baixa caloria"**	-	40	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Açúcares naturais da fruta, em g/100 mL, para o produto **"dietético(a)"**	-	0,5	não	não	não	não	não	Sim
Açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados), em g/200 mL, para o produto **"baixo em açúcares"**	-	5	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Açúcares totais (somatório dos açúcares naturais e/ou adicionados), para o produto **"reduzido em açúcares"**	Redução de no mínimo 25% e 5 g de açúcares em relação a 200mL do produto convencional*		Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	Não	Não	Não	Não	Não	Sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º e 25 e Anexo IV, IN SDA 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela IN SDA 03/2018, Resolução RDC 42/2013, Resolução RDC 54/2012 e Resolução RDC 360/2003.

4.2.3 - Para a Bebida Composta de Fruta (Açaí, Açaí Fino Clarificado)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	-	≤ 0,5	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Sódio, em mg/200 mL, quando adicionado de cloreto de sódio	-	≤ 5	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Açaí, Açaí Fino Clarificado, em mL/100 mL	3,5	-	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Teor calórico, em kcal/200 mL, para o produto **"de baixa caloria"**	-	40	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Açúcares naturais da fruta, em g/100 mL, para o produto **"dietético(a)"**	-	0,5	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados), em g/200 mL, para o produto **"baixo em açúcares''**	-	5	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Açúcares totais (somatório dos açúcares naturais e/ou adicionados), para o produto **"reduzido em açúcares"**	Redução de no mínimo 25% e 5 g de açúcares em relação a 200mL do produto convencional*		Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	Não	Não	Não	Não	Não	Sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º e 25 e Anexo IV, IN SDA 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela IN SDA 03/2018, Resolução RDC 42/2013, Resolução RDC 54/2012 e Resolução RDC 360/2003.

4.2.4 - Para a Bebida Composta de Fruta (Açaí Médio Clarificado)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade

			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	-	≤ 0,5	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Sódio, em mg/200 mL, quando adicionado de cloreto de sódio	-	≤ 5	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Açaí, Açaí Médio Clarificado, em mL/100 mL	3,0	-	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Teor calórico, em kcal/200 mL, para o produto **"de baixa caloria"**	-	40	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Açúcares naturais da fruta, em g/100 mL, para o produto **"dietético(a)"**	-	0,5	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados), em g/200 mL, para o produto **"baixo em açúcares"**	-	5	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Açúcares totais (somatório dos açúcares naturais e/ou adicionados), para o produto **"reduzido em açúcares"**	Redução de no mínimo 25% e 5 g de açúcares em relação a 200mL do produto convencional*		Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	Não	Não	Não	Não	Não	Sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º e 25 e Anexo IV, IN SDA 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela IN SDA 03/2018, Resolução RDC 42/2013, Resolução RDC 54/2012 e Resolução RDC 360/2003.

4.2.5 - Para a Bebida Composta de Fruta (Açaí Grosso Clarificado)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	-	≤ 0,5	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Sódio, em mg/200 mL, quando adicionado de cloreto de sódio	-	≤ 5	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Açaí, Açaí Grosso Clarificado, em mL/100 mL	2,5	-	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Açaí, Açaí Grosso Clarificado, expresso em sólidos totais, em mL/100 mL	2	-	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Teor calórico, em kcal/200 mL, para o produto **"de baixa caloria"**	-	40	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Açúcares naturais da fruta, em g/100 mL, para o produto **"dietético(a)"**	-	0,5	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados), em g/200 mL, para o produto **"baixo em açúcares"**	-	5	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Açúcares totais (somatório dos açúcares naturais e/ou adicionados), para o produto **"reduzido em açúcares"**	Redução de no mínimo 25% e 5 g de açúcares em relação a 200mL do produto convencional*		Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	Não	Não	Não	Não	Não	Sim

Cádmio, em mg/kg	-	0,02	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	Não	Não	Não	Não	Não	Sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º e 25 e Anexo IV, IN SDA 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela IN SDA 03/2018, Resolução RDC 42/2013, Resolução RDC 54/2012 e Resolução RDC 360/2003.

4.2.6 - Para a Bebida Composta de Fruta (Açaí, Açai Clarificado)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	-	≤ 0,5	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Sódio, em mg/200 mL, quando adicionado de cloreto de sódio	-	≤ 5	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Açaí, Polpa de Açaí Clarificado, em mL/100 mL	10	-	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Teor calórico, em kcal/200 mL, para o produto **"de baixa caloria"**	-	40	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Açúcares naturais da fruta, em g/100 mL, para o produto **"dietético(a)"**	-	0,5	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados), em g/200 mL, para o produto **"baixo em açúcares"**	-	5	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Açúcares totais (somatório dos açúcares naturais e/ou adicionados), para o produto **"reduzido em açúcares"**	Redução de no mínimo 25% e 5 g de açúcares em relação a 200mL do produto convencional*		Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						

Arsênio, em mg/kg	-	0,05	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	Não	Não	Não	Não	Não	Sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º e 25 e Anexo IV, IN SDA 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela IN SDA 03/2018, Resolução RDC 42/2013, Resolução RDC 54/2012 e Resolução RDC 360/2003.

4.2.7 - Para a Bebida Composta de Fruta (Cajá)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	-	≤ 0,5	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Sódio, em mg/200 mL, quando adicionado de cloreto de sódio	-	≤ 5	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Suco ou Polpa de Cajá, em mL/100 mL	5	-	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Teor calórico, em kcal/200 mL, para o produto **"de baixa caloria"**	-	40	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Açúcares naturais da fruta, em g/100 mL, para o produto **"dietético(a)"**	-	0,5	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados), em g/200 mL, para o produto **"baixo em açúcares"**	-	5	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Açúcares totais (somatório dos açúcares naturais e/ou adicionados), para o produto	Redução de no mínimo 25% e 5 g de açúcares em relação a 200mL do produto convencional*		Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim

"reduzido em açúcares"								
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	Não	Não	Não	Não	Não	Sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º e 25 e Anexo IV, IN SDA 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela IN SDA 03/2018, Resolução RDC 42/2013, Resolução RDC 54/2012 e Resolução RDC 360/2003.

4.2.8 - Para a Bebida Composta de Fruta (Camu-Camu)

Parâmetros	**Mínimo**	**Máximo**	**Obrigatoriedade**					
			Laudo estrangeiro	**Laudo Pré Certificado de Inspeção**	**Laudo para exportação**	**Laudo para controle do produto nacional**	**Laudo de análise fiscal**	**Ação fiscal**
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	-	≤ 0,5	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Sódio, em mg/200 mL, quando adicionado de cloreto de sódio	-	≤ 5	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Suco ou Polpa de Camu-Camu, em mL/100 mL	5	-	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Teor calórico, em kcal/200 mL, para o produto **"de baixa caloria"**	-	40	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Açúcares naturais da fruta, em g/100 mL, para o produto **"dietético(a)"**	-	0,5	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados), em g/200 mL, para o produto **"baixo em açúcares"**	-	5	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Açúcares totais (somatório dos açúcares naturais e/ou	Redução de no mínimo 25% e 5 g de açúcares em relação a 200mL		Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim

adicionados), para o produto **"reduzido em açúcares"**	do produto convencional*							
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	Não	Não	Não	Não	Não	Sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º e 25 e Anexo IV, IN SDA 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela IN SDA 03/2018, Resolução RDC 42/2013, Resolução RDC 54/2012 e Resolução RDC 360/2003.

4.2.9 - Para a Bebida Composta de Fruta (Cupuaçu)

Parâmetros	**Mínimo**	**Máximo**	**Obrigatoriedade**					
			Laudo estrangeiro	**Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação**	**Laudo para exportação**	**Laudo para controle do produto nacional**	**Laudo de análise fiscal**	**Ação fiscal**
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	-	≤ 0,5	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Sódio, em mg/200 mL, quando adicionado de cloreto de sódio	-	≤ 5	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Suco ou Polpa de Cupuaçu, em mL/100 mL	5	-	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Teor calórico, em kcal/200 mL, para o produto **"de baixa caloria"**	-	40	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Açúcares naturais da fruta, em g/100 mL, para o produto **"dietético(a)"**	-	0,5	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados), em g/200 mL, para o produto **"baixo em açúcares"**	-	5	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim

Açúcares totais (somatório dos açúcares naturais e/ou adicionados), para o produto **"reduzido em açúcares"**	Redução de no mínimo 25% e 5 g de açúcares em relação a 200mL do produto convencional*		Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	Não	Não	Não	Não	Não	Sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º e 25 e Anexo IV, IN SDA 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela IN SDA 03/2018, Resolução RDC 42/2013, Resolução RDC 54/2012 e Resolução RDC 360/2003.

4.2.10 - Para a Bebida Composta de Fruta (Goiaba)

Parâmetros	**Mínimo**	**Máximo**	**Obrigatoriedade**					
			Laudo estrangeiro	**Laudo Pré Certificado de Inspeção de**	**Laudo para exportação**	**Laudo para controle do produto nacional**	**Laudo de análise fiscal**	**Ação fiscal**
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	-	≤ 0,5	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Sódio, em mg/200 mL, quando adicionado de cloreto de sódio	-	≤ 5	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Suco ou Polpa de Goiaba, em mL/100 mL	15	-	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Teor calórico, em kcal/200 mL, para o produto **"de baixa caloria"**	-	40	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Açúcares naturais da fruta, em g/100 mL, para o produto **"dietético(a)"**	-	0,5	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados), em g/200 mL, para o produto	-	5	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim

"baixo em açúcares"								
Açúcares totais (somatório dos açúcares naturais e/ou adicionados), para o produto **"reduzido em açúcares"**	Redução de no mínimo 25% e 5 g de açúcares em relação a 200mL do produto convencional*		Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	Não	Não	Não	Não	Não	Sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º e 25 e Anexo IV, IN SDA 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela IN SDA 03/2018, Resolução RDC 42/2013, Resolução RDC 54/2012 e Resolução RDC 360/2003.

4.2.11 - Para a Bebida Composta de Fruta (Juçara (*Euterpe edulis*))

Parâmetros	**Mínimo**	**Máximo**	**Obrigatoriedade**					
			Laudo estrangeiro	**Laudo Pré Certificado de**	**Laudo para exportação**	**Laudo para controle do produto**	**Laudo de análise fiscal**	**Ação fiscal**
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	-	≤ 0,5	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Sódio, em mg/200 mL, quando adicionado de cloreto de sódio	-	≤ 5	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Juçara (*Euterpe edulis*), expresso em sólidos totais, em mL/100 mL	2	-	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Teor calórico, em kcal/200 mL, para o produto **"de baixa caloria"**	-	40	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Açúcares naturais da fruta, em g/100 mL, para o produto **"dietético(a)"**	-	0,5	Não	Não	Não	Não	Não	Sim

Açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados), em g/200 mL, para o produto **"baixo em açúcares"**	-	5	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Açúcares totais (somatório dos açúcares naturais e/ou adicionados), para o produto **"reduzido em açúcares"**	Redução de no mínimo 25% e 5 g de açúcares em relação a 200mL do produto convencional*		Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	Não	Não	Não	Não	Não	Sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º e 25 e Anexo IV, IN SDA 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela IN SDA 03/2018, Resolução RDC 42/2013, Resolução RDC 54/2012 e Resolução RDC 360/2003.

4.2.12 - Para a Bebida Composta de Fruta (Juçara (*Euterpe edulis*) Clarificada)

Parâmetros	**Mínimo**	**Máximo**	**Obrigatoriedade**					
			Laudo estrangeiro	**Laudo Pré Certificado de Inspeção**	**Laudo para exportação**	**Laudo para controle do produto nacional**	**Laudo de análise fiscal**	**Ação fiscal**
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	-	≤ 0,5	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Sódio, em mg/200 mL, quando adicionado de cloreto de sódio	-	≤ 5	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Juçara (*Euterpe edulis*) Clarificado, em mL/100 mL	2,5	-	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Teor calórico, em kcal/200 mL, para o produto **"de baixa caloria"**	-	40	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Açúcares naturais da fruta,	-	0,5	Não	Não	Não	Não	Não	Sim

em g/100 mL, para o produto **"dietético(a)"**								
Açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados), em g/200 mL, para o produto **"baixo em açúcares"**	-	5	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Açúcares totais (somatório dos açúcares naturais e/ou adicionados), para o produto **"reduzido em açúcares"**	Redução de no mínimo 25% e 5 g de açúcares em relação a 200mL do produto convencional*		Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	Não	Não	Não	Não	Não	Sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º e 25 e Anexo IV, IN SDA 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela IN SDA 03/2018, Resolução RDC 42/2013, Resolução RDC 54/2012 e Resolução RDC 360/2003.

4.2.13 - Para a Bebida Composta de Fruta (Lima)

Parâmetros	**Mínimo**	**Máximo**	**Obrigatoriedade**					
			Laudo estrangeiro	**Laudo Pré Certificado de Inspeção**	**Laudo para exportação**	**Laudo para controle do produto**	**Laudo de análise fiscal**	**Ação fiscal**
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	-	≤ 0,5	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Sódio, em mg/200 mL, quando adicionado de cloreto de sódio	-	≤ 5	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Suco de Lima, em mL/100 mL	5	-	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Teor calórico, em kcal/200 mL, para o produto **"de baixa caloria"**	-	40	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim

Açúcares naturais da fruta, em g/100 mL, para o produto **"dietético(a)"**	-	0,5	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados), em g/200 mL, para o produto **"baixo em açúcares"**	-	5	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Açúcares totais (somatório dos açúcares naturais e/ou adicionados), para o produto **"reduzido em açúcares"**	Redução de no mínimo 25% e 5 g de açúcares em relação a 200mL do produto convencional*		Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	Não	Não	Não	Não	Não	Sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º e 25 e Anexo IV, IN SDA 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela IN SDA 03/2018, Resolução RDC 42/2013, Resolução RDC 54/2012 e Resolução RDC 360/2003.

4.2.14 - Para a Bebida Composta de Fruta (Limão)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	-	≤ 0,5	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Sódio, em mg/200 mL, quando adicionado de cloreto de sódio	-	≤ 5	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Suco ou Polpa de Limão, em mL/100 mL	5	-	Não	Não	Não	Não	Não	Sim

Teor calórico, em kcal/200 mL, para o produto **"de baixa caloria"**	-	40	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Açúcares naturais da fruta, em g/100 mL, para o produto **"dietético(a)"**	-	0,5	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados), em g/200 mL, para o produto **"baixo em açúcares"**	-	5	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Açúcares totais (somatório dos açúcares naturais e/ou adicionados), para o produto **"reduzido em açúcares"**	Redução de no mínimo 25% e 5 g de açúcares em relação a 200mL do produto convencional*		Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	Não	Não	Não	Não	Não	Sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º e 25 e Anexo IV, IN SDA 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela IN SDA 03/2018, Resolução RDC 42/2013, Resolução RDC 54/2012 e Resolução RDC 360/2003.

4.2.15 - Para a Bebida Composta de Fruta (Manga)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	-	≤ 0,5	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Sódio, em mg/200 mL, quando adicionado de cloreto de sódio	-	≤ 5	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim

Suco ou Polpa de Manga, em mL/100 mL	20	-	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Teor calórico, em kcal/200 mL, para o produto **"de baixa caloria"**	-	40	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Açúcares naturais da fruta, em g/100 mL, para o produto **"dietético(a)"**	-	0,5	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados), em g/200 mL, para o produto **"baixo em açúcares"**	-	5	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Açúcares totais (somatório dos açúcares naturais e/ou adicionados), para o produto **"reduzido em açúcares"**	Redução de no mínimo 25% e 5 g de açúcares em relação a 200mL do produto convencional*		Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	Não	Não	Não	Não	Não	Sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º e 25 e Anexo IV, IN SDA 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela IN SDA 03/2018, Resolução RDC 42/2013, Resolução RDC 54/2012 e Resolução RDC 360/2003.

4.2.16 - Para a Bebida Composta de Fruta (Mangaba)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	-	≤ 0,5	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Sódio, em mg/200 mL, quando	-	≤ 5	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim

adicionado de cloreto de sódio								
Suco ou Polpa de Mangaba, em mL/100 mL	15	-	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Teor calórico, em kcal/200 mL, para o produto **"de baixa caloria"**	-	40	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Açúcares naturais da fruta, em g/100 mL, para o produto **"dietético(a)"**	-	0,5	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados), em g/200 mL, para o produto **"baixo em açúcares"**	-	5	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Açúcares totais (somatório dos açúcares naturais e/ou adicionados), para o produto **"reduzido em açúcares"**	Redução de no mínimo 25% e 5 g de açúcares em relação a 200mL do produto convencional*		Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	Não	Não	Não	Não	Não	Sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º e 25 e Anexo IV, IN SDA 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela IN SDA 03/2018, Resolução RDC 42/2013, Resolução RDC 54/2012 e Resolução RDC 360/2003.

4.2.17 - Para a Bebida Composta de Fruta (Maracujá)

Parâmetros	**Mínimo**	**Máximo**	**Obrigatoriedade**					
			Laudo estrangeiro	**Laudo Pré Certificado de Inspeção de**	**Laudo para exportação**	**Laudo para controle do produto nacional**	**Laudo de análise fiscal**	**Ação fiscal**
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	-	≤ 0,5	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Sódio, em mg/200 mL, quando	-	≤ 5	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim

adicionado de cloreto de sódio								
Suco ou Polpa de Maracujá, em mL/100 mL	5	-	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Teor calórico, em kcal/200 mL, para o produto **"de baixa caloria"**	-	40	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Açúcares naturais da fruta, em g/100 mL, para o produto **"dietético(a)"**	-	0,5	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados), em g/200 mL, para o produto **"baixo em açúcares"**	-	5	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Açúcares totais (somatório dos açúcares naturais e/ou adicionados), para o produto **"reduzido em açúcares"**	Redução de no mínimo 25% e 5 g de açúcares em relação a 200mL do produto convencional*		Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	Não	Não	Não	Não	Não	Sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º e 25 e Anexo IV, IN SDA 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela IN SDA 03/2018, Resolução RDC 42/2013, Resolução RDC 54/2012 e Resolução RDC 360/2003.

4.2.18 - Para a Bebida Composta de Fruta (Morango)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	-	≤ 0,5	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Sódio, em mg/200 mL,	-	≤ 5	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim

quando adicionado de cloreto de sódio								
Suco ou Polpa de Morango, em mL/100 mL	5	-	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Teor calórico, em kcal/200 mL, para o produto **"de baixa caloria"**	-	40	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Açúcares naturais da fruta, em g/100 mL, para o produto **"dietético(a)"**	-	0,5	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados), em g/200 mL, para o produto **"baixo em açúcares"**	-	5	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Açúcares totais (somatório dos açúcares naturais e/ou adicionados), para o produto **"reduzido em açúcares"**	Redução de no mínimo 25% e 5 g de açúcares em relação a 200mL do produto convencional*		Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	Não	Não	Não	Não	Não	Sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º e 25 e Anexo IV, IN SDA 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela IN SDA 03/2018, Resolução RDC 42/2013, Resolução RDC 54/2012 e Resolução RDC 360/2003.

4.2.19 - Para a Bebida Composta de Fruta (Pera)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	-	≤ 0,5	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim

Sódio, em mg/200 mL, quando adicionado de cloreto de sódio	-	≤ 5	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Suco ou Polpa de Pera, em mL/100 mL	20	-	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Teor calórico, em kcal/200 mL, para o produto **"de baixa caloria"**	-	40	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Açúcares naturais da fruta, em g/100 mL, para o produto **"dietético(a)"**	-	0,5	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados), em g/200 mL, para o produto **"baixo em açúcares"**	-	5	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Açúcares totais (somatório dos açúcares naturais e/ou adicionados), para o produto **"reduzido em açúcares"**	Redução de no mínimo 25% e 5 g de açúcares em relação a 200mL do produto convencional*		Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	Não	Não	Não	Não	Não	Sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º e 25 e Anexo IV, IN SDA 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela IN SDA 03/2018, Resolução RDC 42/2013, Resolução RDC 54/2012 e Resolução RDC 360/2003.

4.2.20 - Para a Bebida Composta de Fruta (Pêssego)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal

Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	-	≤ 0,5	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Sódio, em mg/200 mL, quando adicionado de cloreto de sódio	-	≤ 5	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Suco ou Polpa de Pêssego, em mL/100 mL	30	-	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Teor calórico, em kcal/200 mL, para o produto **"de baixa caloria"**	-	40	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Açúcares naturais da fruta, em g/100 mL, para o produto **"dietético(a)"**	-	0,5	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados), em g/200 mL, para o produto **"baixo em açúcares"**	-	5	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Açúcares totais (somatório dos açúcares naturais e/ou adicionados), para o produto **"reduzido em açúcares"**	Redução de no mínimo 25% e 5 g de açúcares em relação a 200mL do produto convencional*		Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Contaminantes	**Mínimo**		**Máximo**					
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	Não	Não	Não	Não	Não	Sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º e 25 e Anexo IV, IN SDA 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela IN SDA 03/2018, Resolução RDC 42/2013, Resolução RDC 54/2012 e Resolução RDC 360/2003.

4.2.21 - Para a Bebida Composta de Fruta (Tamarindo)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade

			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	-	≤ 0,5	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Sódio, em mg/200 mL, quando adicionado de cloreto de sódio	-	≤ 5	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Suco ou Polpa de Tamarindo, em mL/100 mL	5	-	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Teor calórico, em kcal/200 mL, para o produto **"de baixa caloria"**	-	40	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Açúcares naturais da fruta, em g/100 mL, para o produto **"dietético(a)"**	-	0,5	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados), em g/200 mL, para o produto **"baixo em açúcares"**	-	5	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Açúcares totais (somatório dos açúcares naturais e/ou adicionados), para o produto **"reduzido em açúcares"**	Redução de no mínimo 25% e 5 g de açúcares em relação a 200mL do produto convencional*		Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	Não	Não	Não	Não	Não	Sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º e 25 e Anexo IV, IN SDA 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela IN SDA 03/2018, Resolução RDC 42/2013, Resolução RDC 54/2012 e Resolução RDC 360/2003.

4.2.22 - Para a Bebida Composta de Fruta (Tangerina)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	-	≤ 0,5	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Sódio, em mg/200 mL, quando adicionado de cloreto de sódio	-	≤ 5	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Suco ou Polpa de Tangerina, em mL/100 mL	5	-	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Teor calórico, em kcal/200 mL, para o produto **"de baixa caloria"**	-	40	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Açúcares naturais da fruta, em g/100 mL, para o produto **"dietético(a)"**	-	0,5	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados), em g/200 mL, para o produto **"baixo em açúcares"**	-	5	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Açúcares totais (somatório dos açúcares naturais e/ou adicionados), para o produto **"reduzido em açúcares"**	Redução de no mínimo 25% e 5 g de açúcares em relação a 200mL do produto convencional*		Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	Não	Não	Não	Não	Não	Sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º e 25 e Anexo IV, IN SDA 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela IN SDA 03/2018, Resolução RDC 42/2013, Resolução RDC 54/2012 e Resolução RDC 360/2003.

4.2.23 - Para a Bebida Composta de Fruta (Tomate)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	-	≤ 0,5	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Sódio, em mg/200 mL, quando adicionado de cloreto de sódio	-	≤ 5	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Suco de Tomate, em mL/100 mL	30	-	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Teor calórico, em kcal/200 mL, para o produto **"de baixa caloria"**	-	40	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Açúcares naturais da fruta, em g/100 mL, para o produto **"dietético(a)"**	-	0,5	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados), em g/200 mL, para o produto **"baixo em açúcares"**	-	5	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Açúcares totais (somatório dos açúcares naturais e/ou adicionados), para o produto **"reduzido em açúcares"**	Redução de no mínimo 25% e 5 g de açúcares em relação a 200mL do produto convencional*		Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	Não	Não	Não	Não	Não	Sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º e 25 e Anexo IV, IN SDA 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela IN SDA 03/2018, Resolução RDC 42/2013, Resolução RDC 54/2012 e Resolução RDC 360/2003.

4.2.24 - Para a Bebida Composta de Fruta (duas ou mais Frutas)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	-	≤ 0,5	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Sódio, em mg/200 mL, quando adicionado de cloreto de sódio	-	≤ 5	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Suco de Duas ou Mais Frutas, em mL/100 mL	10	-	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Teor calórico, em kcal/200 mL, para o produto **"de baixa caloria"**	-	40	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Açúcares naturais da fruta, em g/100 mL, para o produto **"dietético(a)"**	-	0,5	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados), em g/200 mL, para o produto **"baixo em açúcares"**	-	5	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Açúcares totais (somatório dos açúcares naturais e/ou adicionados), para o produto **"reduzido em açúcares"**	Redução de no mínimo 25% e 5 g de açúcares em relação a 200mL do produto convencional*		Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	Não	Não	Não	Não	Não	Sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º e 25 e Anexo IV, IN SDA 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela IN SDA 03/2018, Resolução RDC 42/2013, Resolução RDC 54/2012 e Resolução RDC 360/2003.

4.2.25 - Para a Bebida Composta de Vegetal (Caju, Castanha)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	-	≤ 0,5	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Sódio, em mg/200 mL, quando adicionado de cloreto de sódio	-	≤ 5	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
CAJU, Castanha, em g/100 mL	5	-	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Teor calórico, em kcal/200 mL, para o produto **"de baixa caloria"**	-	40	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Açúcares naturais da fruta, em g/100 mL, para o produto **"dietético(a)"**	-	0,5	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados), em g/200 mL, para o produto **"baixo em açúcares"**	-	5	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Açúcares totais (somatório dos açúcares naturais e/ou adicionados), para o produto **"reduzido em açúcares"**	Redução de no mínimo 25% e 5 g de açúcares em relação a 200mL do produto convencional*		Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	Não	Não	Não	Não	Não	Sim

Cádmio, em mg/kg	-	0,02	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	Não	Não	Não	Não	Não	Sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º e 25 e Anexo IV, IN SDA 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela IN SDA 03/2018, Resolução RDC 42/2013, Resolução RDC 54/2012 e Resolução RDC 360/2003.

4.2.26 - Para a Bebida Composta de Vegetal (Cana-de-Açucar, Suco de Cana / Caldo de Cana)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	-	≤ 0,5	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Sódio, em mg/200 mL, quando adicionado de cloreto de sódio	-	≤ 5	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
CANA-DE-AÇUCAR, Suco de Cana / Caldo de Cana, em g/100 mL	30	-	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Teor calórico, em kcal/200 mL, para o produto **"de baixa caloria"**	-	40	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Açúcares naturais da fruta, em g/100 mL, para o produto **"dietético(a)"**	-	0,5	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados), em g/200 mL, para o produto **"baixo em açúcares"**	-	5	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Açúcares totais (somatório dos açúcares naturais e/ou adicionados), para o produto	Redução de no mínimo 25% e 5 g de açúcares em relação a 200mL do produto convencional*		Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim

"reduzido em açúcares"								
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	Não	Não	Não	Não	Não	Sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º e 25 e Anexo IV, IN SDA 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela IN SDA 03/2018, Resolução RDC 42/2013, Resolução RDC 54/2012 e Resolução RDC 360/2003.

4.2.27 - Para a Bebida Composta de Vegetal (Soja, em Proteína de Soja)

Parâmetros	**Mínimo**	**Máximo**	**Obrigatoriedade**					
			Laudo estrangeiro	**Laudo Pré Certificado de Inspeção de**	**Laudo para exportação**	**Laudo para controle do produto nacional**	**Laudo de análise fiscal**	**Ação fiscal**
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	-	≤ 0,5	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Sódio, em mg/200 mL, quando adicionado de cloreto de sódio	-	≤ 5	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
SOJA, em Proteína de Soja, em g/100 mL	2	-	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Teor calórico, em kcal/200 mL, para o produto **"de baixa caloria"**	-	40	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Açúcares naturais da fruta, em g/100 mL, para o produto **"dietético(a)"**	-	0,5	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados), em g/200 mL, para o produto **"baixo em açúcares"**	-	5	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Açúcares totais (somatório dos açúcares	Redução de no mínimo 25% e 5 g de açúcares em		Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim

naturais e/ou adicionados), para o produto **"reduzido em açúcares"**	relação a 200mL do produto convencional*							
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	Não	Não	Não	Não	Não	Sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º e 25 e Anexo IV, IN SDA 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela IN SDA 03/2018, Resolução RDC 42/2013, Resolução RDC 54/2012 e Resolução RDC 360/2003.

4.2.28 - Para a Bebida Composta de Vegetal (dois ou mais Vegetais)

Parâmetros	**Mínimo**	**Máximo**	**Obrigatoriedade**					
			Laudo estrangeiro	**Laudo Pré Certificado de Inspeção de**	**Laudo para exportação**	**Laudo para controle do produto nacional**	**Laudo de análise fiscal**	**Ação fiscal**
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	-	≤ 0,5	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Sódio, em mg/200 mL, quando adicionado de cloreto de sódio	-	≤ 5	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Dois ou Mais Vegetais, em g/100 mL	0,2	-	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Teor calórico, em kcal/200 mL, para o produto **"de baixa caloria"**	-	40	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Açúcares naturais da fruta, em g/100 mL, para o produto **"dietético(a)"**	-	0,5	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados), em g/200 mL, para o produto	-	5	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim

“baixo em açúcares”								
Açúcares totais (somatório dos açúcares naturais e/ou adicionados), para o produto **“reduzido em açúcares”**	Redução de no mínimo 25% e 5 g de açúcares em relação a 200mL do produto convencional*		Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	Não	Não	Não	Não	Não	Sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º e 25 e Anexo IV, IN SDA 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela IN SDA 03/2018, Resolução RDC 42/2013, Resolução RDC 54/2012 e Resolução RDC 360/2003.

4.2.29 - Para a Bebida Composta de Extrato (Gengibre, extrato padronizado com, no mínimo 0,03%, de gingerol)

Parâmetros	**Mínimo**	**Máximo**	**Obrigatoriedade**					
			Laudo estrangeiro	**Laudo Pré Certificado de Inspeção de**	**Laudo para exportação**	**Laudo para controle do produto**	**Laudo de análise fiscal**	**Ação fiscal**
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	-	≤ 0,5	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Sódio, em mg/200 mL, quando adicionado de cloreto de sódio	-	≤ 5	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
GENGIBRE, Extrato Padronizado com, no mínimo, 0,03% de Gingerol, em g/100 mL	0,20	-	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Teor calórico, em kcal/200 mL, para o produto **“de baixa caloria”**	-	40	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Açúcares naturais da fruta, em g/100 mL,	-	0,5	Não	Não	Não	Não	Não	Sim

para o produto **"dietético(a)"**								
Açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados), em g/200 mL, para o produto **"baixo em açúcares"**	-	5	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Açúcares totais (somatório dos açúcares naturais e/ou adicionados), para o produto **"reduzido em açúcares"**	Redução de no mínimo 25% e 5 g de açúcares em relação a 200mL do produto convencional*		Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	Não	Não	Não	Não	Não	Sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º e 25 e Anexo IV, IN SDA 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela IN SDA 03/2018, Resolução RDC 42/2013, Resolução RDC 54/2012 e Resolução RDC 360/2003.

4.2.30 - Para a Bebida Composta de Extrato (Semente de guaraná (gênero *Paullinia*) ou equivalente em extrato padronizado com, no mínimo, 1,2% de cafeína)

Parâmetros	**Mínimo**	**Máximo**	**Obrigatoriedade**					
			Laudo estrangeiro	**Laudo Pré Certificado de Inspeção de**	**Laudo para exportação**	**Laudo para controle do produto nacional**	**Laudo de análise fiscal**	**Ação fiscal**
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sódio, em mg/200 mL, quando adicionado de cloreto de sódio	-	≤ 5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
GUARANÁ, Semente de Guaraná (gênero *paullinia*) ou equivalente em	0,02	-	não	não	não	não	não	não

Extrato Padronizado com, no mínimo, 1,2% de cafeína, em g/100 mL								
Cafeína, expressa em mg/100 mL do produto a ser consumido	-	20	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Teor calórico, em kcal/200 mL, para o produto **"de baixa caloria"**	-	40	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares naturais da fruta, em g/100 mL, para o produto **"dietético(a)"**	-	0,5	não	não	não	não	não	não
Açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados), em g/200 mL, para o produto **"baixo em açúcares"**	-	5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares totais (somatório dos açúcares naturais e/ou adicionados), para o produto **"reduzido em açúcares"**	Redução de no mínimo 25% e 5 g de açúcares em relação a 200mL do produto convencional*		Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º e 25 e Anexo IV, IN SDA 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela IN SDA 03/2018, Resolução RDC 42/2013, Resolução RDC 54/2012 e Resolução RDC 360/2003.

4.2.31 - Para a Bebida Composta de Extrato (Açaí, Extrato Padronizado com, no mínimo, 0,025% de antocianinas)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade

			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	-	≤ 0,5	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Sódio, em mg/200 mL, quando adicionado de cloreto de sódio	-	≤ 5	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
AÇAÍ, Extrato Padronizado com, no mínimo, 0,025% de antocianinas, em g/100 mL	0,5	-	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Teor calórico, em kcal/200 mL, para o produto **"de baixa caloria"**	-	40	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Açúcares naturais da fruta, em g/100 mL, para o produto **"dietético(a)"**	-	0,5	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados), em g/200 mL, para o produto **"baixo em açúcares"**	-	5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares totais (somatório dos açúcares naturais e/ou adicionados), para o produto **"reduzido em açúcares"**	Redução de no mínimo 25% e 5 g de açúcares em relação a 200mL do produto convencional*		Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	Não	Não	Não	Não	Não	Sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º e 25 e Anexo IV, IN SDA 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela IN SDA 03/2018, Resolução RDC 42/2013, Resolução RDC 54/2012 e Resolução RDC 360/2003.

4.2.32 - Para a Bebida Composta de Extrato (Cereja, a 20 °Brix)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	-	≤ 0,5	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Sódio, em mg/200 mL, quando adicionado de cloreto de sódio	-	≤ 5	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Extrato de Cereja, a 20 °Brix, em g/100 mL	0,5	-	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Teor calórico, em kcal/200 mL, para o produto **"de baixa caloria"**	-	40	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Açúcares naturais da fruta, em g/100 mL, para o produto **"dietético(a)"**	-	0,5	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados), em g/200 mL, para o produto **"baixo em açúcares"**	-	5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares totais (somatório dos açúcares naturais e/ou adicionados), para o produto **"reduzido em açúcares"**	Redução de no mínimo 25% e 5 g de açúcares em relação a 200mL do produto convencional*		Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	Não	Não	Não	Não	Não	Sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º e 25 e Anexo IV, IN SDA 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela IN SDA 03/2018, Resolução RDC 42/2013, Resolução RDC 54/2012 e Resolução RDC 360/2003.

4.2.33 - Para a Bebida Composta de Extrato (Framboesa, a 19 °Brix)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	-	≤ 0,5	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Sódio, em mg/200 mL, quando adicionado de cloreto de sódio	-	≤ 5	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Extrato de Framboesa, a 19 °Brix, em g/100 mL	0,5	-	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Teor calórico, em kcal/200 mL, para o produto **"de baixa caloria"**	-	40	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Açúcares naturais da fruta, em g/100 mL, para o produto **"dietético(a)"**	-	0,5	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados), em g/200 mL, para o produto **"baixo em açúcares"**	-	5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares totais (somatório dos açúcares naturais e/ou adicionados), para o produto **"reduzido em açúcares"**	Redução de no mínimo 25% e 5 g de açúcares em relação a 200mL do produto convencional*		Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Estanho, em mg/kg, para	-	150	Não	Não	Não	Não	Não	Sim

bebidas enlatadas								

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º e 25 e Anexo IV, IN SDA 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela IN SDA 03/2018, Resolução RDC 42/2013, Resolução RDC 54/2012 e Resolução RDC 360/2003.

4.2.34 - Para a Bebida Composta de Extrato (Kiwi, a 10 °Brix)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	-	≤ 0,5	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Sódio, em mg/200 mL, quando adicionado de cloreto de sódio	-	≤ 5	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Extrato de Kiwi, a 10 °Brix, em g/100 mL	0,5	-	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Teor calórico, em kcal/200 mL, para o produto **"de baixa caloria"**	-	40	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Açúcares naturais da fruta, em g/100 mL, para o produto **"dietético(a)"**	-	0,5	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados), em g/200 mL, para o produto **"baixo em açúcares"**	-	5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares totais (somatório dos açúcares naturais e/ou adicionados), para o produto **"reduzido em açúcares"**	Redução de no mínimo 25% e 5 g de açúcares em relação a 200mL do produto convencional*		Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	Não	Não	Não	Não	Não	Sim

Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	Não	Não	Não	Não	Não	Sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º e 25 e Anexo IV, IN SDA 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela IN SDA 03/2018, Resolução RDC 42/2013, Resolução RDC 54/2012 e Resolução RDC 360/2003.

5 - Composição:

De acordo com o art. 34 do Decreto 6.871/2009 e o art. 22 da IN MAPA 19/2013, a Bebida Composta de Fruta, a Bebida Composta de Polpa e a Bebida Composta de Extrato Vegetal é a bebida obtida pela mistura de sucos, polpas ou extratos vegetais, em conjunto ou separadamente, com produto de origem animal, tendo predominância em sua composição de produto de origem vegetal, adicionada ou não de açúcares, produzida por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo.

Conforme o art. 24 da IN MAPA 19/2013, são ingredientes opcionais:

I - açúcar;
II - vitamina, sal mineral, fibra e outros nutrientes, em conjunto ou separadamente, desde que em conformidade com o estabelecido em legislação específica da ANVISA, sendo que a quantidade de sódio, oriunda do cloreto de sódio adicionado, deve ser inferior à considerada não significativa para sódio pela ANVISA; e
III - ingrediente alternativo.

De acordo com o art. 22, § 1º, da IN MAPA 19/2013, 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.

Conforme o art. 22, § 2º, da IN MAPA 19/2013, é proibida a substituição da matéria-prima animal por aditivo aromatizante.

De acordo com o art. 4º da IN MAPA 19/2013, os extratos permitidos para utilização como ingredientes característicos na Bebida Composta de Fruta, na Bebida Composta de Polpa e na Bebida Composta de Extrato Vegetal são somente os extratos aquosos, previstos em legislação específica da ANVISA, elaborados a partir das espécies listadas nas tabelas abaixo, e os extratos padronizados, previstos na citada Instrução Normativa e demais legislações do MAPA.

Nome Comum / Nome Científico	Parte do Vegetal Utilizada
Abacaxi / *Bromelia ananas* L.	polpa dos frutos
Acerola / *Malpighia glabra* L.	frutos
Ameixa / *Prunus domestica* L.	frutos
Amora / *Rubus* spp	frutos
Ananás / *Ananas sativus* Schult. & Schult. F.	frutos
Banana caturra e banana-nanica / *Musa sinensis* L.	frutos

Banana-de-são-tomé, banana-maçã, banana-ouro, banana-prata / *Musa paradisiaca* L.	frutos
Banana-da-terra / *Musa sapientum* L.	frutos
Baunilha / *Vanilla aromatica* Swart.	frutos
Beterraba / *Beta vulgaris* L.	raízes
Camomila ou Mazanilha / *Matricaria recutiti* L. e *Chamomilla recutita* (L.) Rauscher	capítulos florais
Capim-limão ou capim-santo ou capim-cidreira ou capim-cidró ou Chá de Estrada / *Cymbopogon citratus* Stapf	folhas
Cassis ou groselha negra / *Ribes nigrum* L.	frutos
Cereja / *Prunus serotina* Ehrh	frutos (sem semente)
Chá preto ou chá verde ou chá branco / *Camellia sinensis* (L.) Kuntze	folhas e talos
Chicória / *Cichorium intybus* L.	folhas e talos
Cenoura / *Daucus carota* L.	raízes
Damasco ou Apricot / *Prunus armeciaca* L.	frutos (sem sementes)
Erva-cidreira ou melissa / *Melissa officinalis* L.	folhas e ramos
Erva-mate ou mate verde ou mate tostado / *Ilex paraguariensis* St. Hil.	folhas e talos
Erva-doce ou anis ou anis doce / *Pimpinella anisum* L.	frutos
Fambroesa / Rubus idaeus L.	frutos
Funcho ou erva-doce-nacional / *Foeniculum vulgare* Mill.	frutos
Groselha / *Ribes rubrum* L.	frutos
Guaraná / *Paullinia cupana* L.	sementes
Hibisco / *Hibiscus sabdariffa* L.	flores
Hortelã ou Hortelã Pimenta ou Menta / *Mentha piperita* L.	folhas e ramos
Hortelã ou Menta ou Hortelã doce ou Menta doce / *Mentha arvensis* L.	folhas e ramos
Jasmim / *Jasminum officinale* L.	flores
Laranja amarga e laranja doce / *Citrus aurantium* L. ou *Citrus vulgaris* Risso e *Citrus sinensis* Osbeck	frutos, casca dos frutos, folhas e flores
Limão e limão-doce / *Citrus limmonia* Osbeck ou *Citrus limonium* Risso	frutos, casca dos frutos, folhas e flores
Maçã / *Pyrus malus* L.	frutos
Mamão ou papaia / *Carica papaya* L.	frutos
Manga / *Mangifera indica* L.	frutos
Maracujá-açú / *Passiflora quadrangularis* L.	polpa dos frutos
Maracujá-azedo / *Passiflora edulis* F. Flavicarpa Degener	polpa dos frutos
Maracujá-doce e maracujá silvestre / *Passiflora alata* Dryand.	polpa dos frutos
Maracujá-mirim,maracujá-roxo e maracujá-de-garapa / *Passiflora edulis* Sims	polpa dos frutos
Marmelo comum / *Pyrus cydonia* L. ou *Cydonia vulgaris* Pers.	frutos
Marmelo-da-china / *Cydonia sinensis* Thouin.	frutos
Mirtilo / *Vaccinium myrtillus* L.	frutos
Morango / *Fragaria* spp.	frutos
Pêra / *Pyrus communis* L.	frutos
Pêssego / *Prunus persica* (L.) Batsch.	frutos (sem caroço)
Pitanga / *Stenocalyx michelii* O.Berg ou *Eugenia uniflora* L.	frutos e folhas
Tangerina, bergamota, mexerica, laranja-cravo e mandarina / *Citrus reticulata* Blanco	frutos
Uva / *Vitis vinifera* L.	frutos

Fonte: Resolução RDC 267/2005, tabela 2, alterada pela Resolução RDC 219/2006.

Nome Comum / Nome Científico	**Parte do Vegetal Utilizada**
Abacaxi / *Bromelia ananas* L.	infrutescência (casca e polpa dos frutos)

Ananás / *Ananas sativus* Schult. & Schult. F.	infrutescência (casca e polpa dos frutos)
Boldo / *Pneumus boldus* Molina (1)	folhas
Carqueja / *Baccharis geneistelloides* (Lamarck) Person	folhas
Chicória / *Cichorium intybus* L. (2)	folhas e raízes
Estévia / *Stevia rebaundiana* Bert (2)	folhas
Rosa silvestre ou mosqueta / *Rosa canina* L.	frutos e flores
Tangerina, bergamota, mexerica, laranja-cravo e mandarina / *Citrus reticulata* Blanco	casca e frutos
Tamarindo / *Tamarindus indica* L.	polpa dos frutos

(1) No rótulo do produto contendo essa espécie devem constar as seguintes informações em destaque e negrito: "Portadores de enfermidades hepáticas ou renais devem consultar o médico antes de consumir o produto" e "Não consumir de forma contínua por mais de quatro semanas".
(2) Essas espécies devem ser usadas de forma complementar às demais espécies vegetais previstas em Regulamento Técnico específico.

Fonte: Resolução RDC 219/2006.

Conforme o art. 4º, parágrafo único, da IN MAPA 19/2013, o uso de extrato de fruta é permitido somente de forma complementar na Bebida Composta de Fruta, na Bebida Composta de Polpa e na Bebida Composta de Extrato Vegetal, sendo proibida a substituição total ou parcial dos ingredientes característicos por este extrato.

De acordo com o art. 6º da IN MAPA 19/2013, as características sensoriais e físico-químicas da Bebida Composta de Fruta, da Bebida Composta de Polpa e da Bebida Composta de Extrato Vegetal devem estar em consonância com a composição do produto.

Conforme o art. 25 da IN MAPA 19/2013, as quantidades mínimas de suco de fruta, de suco de vegetal, de polpa de fruta, de extrato padronizado e de extrato de fruta para elaboração da Bebida Composta de Fruta, da Bebida Composta de Polpa e da Bebida Composta de Extrato Vegetal são as estabelecidas no Anexo IV da citada normativa, e que se encontram especificadas nas tabelas constantes do item 4 desta bebida neste Documento.

De acordo com o art. 25, § 1º, da IN MAPA 19/2013, a Bebida Composta de Fruta cuja matéria-prima não conste no Anexo IV da citada normativa, e que se encontram especificadas nas tabelas constantes do item 4 desta bebida neste Documento, nem no Decreto 6.871/2009, deve conter uma quantidade mínima de 10%, em v/v (dez por cento em volume por volume), de suco ou polpa da respectiva fruta.

Conforme o art. 25, § 2º, da IN MAPA 19/2013, a Bebida Composta de Vegetal cuja matéria-prima não conste no Anexo IV da citada normativa, e que se encontram especificadas nas tabelas constantes do item 4 desta bebida neste Documento, deve conter uma quantidade mínima de 0,2%, em m/v (dois décimos por cento em massa por volume), de suco do respectivo vegetal.

De acordo com o art. 25, § 3º, da IN MAPA 19/2013, a soma dos ingredientes característicos, excluindo os extratos, que compõem a Bebida Composta Mista deve ser de, no mínimo, 10%, em m/v (dez por cento em massa por volume).

Conforme o art. 25, § 4º, da IN MAPA 19/2013, a composição da Bebida Composta Mista contendo extratos em combinação com abacaxi, açaí, cajá, camu-camu, cupuaçu, juçara, lima, limão, maracujá, morango, tamarindo ou tangerina, deve ter estes ingredientes em quantidades mínimas previstas no Anexo IV da citada normativa, e que se encontram especificadas nas tabelas constantes do item 4 desta bebida neste Documento.

De acordo com o art. 25, § 5º, da IN MAPA 19/2013, para os casos previstos no parágrafo anterior contendo suco ou polpa de apenas uma das frutas listadas não se aplica o disposto de que a soma dos ingredientes característicos, excluindo os extratos, que compõem a Bebida Composta Mista deve ser de, no mínimo, 10%, em m/v (dez por cento em massa por volume).

6 - Aditivos:

Os aditivos permitidos para a Bebida Composta de Fruta, a Bebida Composta de Polpa e a Bebida Composta de Extrato Vegetal são os constantes nas Resoluções RDC 05/2007, RDC 18/2008 e RDC 281/2019, mencionados abaixo.

Aditivos			
16.2- Bebidas Não Alcoólicas			
Números	**Funcion/Nombre**	**Função/Nome**	**Concentración/máxima/Limite máximo**
INS	**Español**	**Português**	**g/100 mL (*)**
1.6.2.2 Bebidas no Alcohólicas Gasificadas y No Gasificadas			
16.2.2 Bebidas Não Alcoólicas Gaseificadas e Não Gaseificadas			
16.2.2.1 Lista para consumo			
16.2.2.1 Pontos para consumo			
	ACIDULANTES	**ACIDULANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
334	Ácido Tartárico (L(+)-)	Ácido Tartárico (L(+)-)	0,5
338	Ácido Fosfórico Ácido Orto-fostórico	Ácido Fosfórico,Ácido Orto-Fosfórico	0,07 (Como P_2O_5)
	REGULADOR DE ACIDEZ	**REGULADOR DE ACIDEZ**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
335i	Sodio-(mono) Tartrato	Tartarato monossódico	0,5 (como ác. Tartárico)
335ii	Sodio-(di) Tartrato	Tartarato dissódico	0,5 (como ác. Tartárico)
336i	Potasio Tartrato Ácido, Potasio Bitartrato, Potasio- (mono) Tartrato	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,5 (como ác. Tartárico)
336ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio d-Tartrato, Potasio- (di) Tartrato	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio	0,5 (como ác. Tartárico)
337	Potasio y Sodio Tartrato	Tartarato duplo de sódio e potássio,	0,5 (como ác. Tartárico)

		tartarato ácido de potássio	
338	Ácido Fosfórico, Ácido Orto- Fosfórico	Ácido Fosfórico, Ácido Orto-Fosfórico	0,07 (como P_2O_5)
339i	Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio- (mono) Ortofosfato	Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, Fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, Dihidrognênio Fosfato de Sòdio, Dihidrogênio Ortofosfato Monossódico, Dihidrogênio Monofosfato Monossódico	0,07 (como P_2O_5)
339ii	Fosfato disódico	Fosfato dissódico, Hidrogênio Monofosfato dissódico, Hidrogênio ortofosfato dissódico, Hidrogênio Fosfato Dissódico, Fosfato de Sódio Dibásico, Fosfato Ácido Dissódico, Fosfato de Sódio Secundário	0,07 (como P_2O_5)
340i	Potasio-(mono) Fosfato, Potasio Fosfato Ácido, Potasio-(mono) Ortofosfato	fosfato ácido de potássio, ortofosfato monopotássico, Fosfato de potássio monobásico monofosfato monopotássico, Bifosfato de Potássio, Dihidrogênio Fosfato de Potássio, Dihidrogêniomonofosfato monopotássico	0,07 (como P2O5)
340ii	Potasio-(di) Fosfato, Potasio-(di) Monofosfato, Potasio-(di) Orto- fosfato	Fosfato dipotássico, monofosfato dipotássico, hidrogênio ortofosfato dipotássico, Fosfato de Potássio Dibásico, Fosfato Ácido Dipotássico Fosfato de Potássio Secundário, Hidrogênio Monofosfato dipotássico, Hidrogênio fosfato dipotássico	0,07 (como P2O5)
341i	Calcio Fosfato monobásico , Fosfato monocálcico,	Fosfato monocálcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocálcico, fosfato	0,07 (como P2O5)

	Ortofosfato monocálcico	de cálcio monobásico, bifosfato de cálcio, fosfato ácido de cálcio, dihidrogênio fosfato de cálcio	
341ii	Calcio (di) Fosfato, Calcio fos- fato dibásico, calcio (di) ortofosfato	Fosfato dicalcio, fosfato dibásico de cálcio, fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, fosfato de cálcio dibásico, hidrogênio ortofosfato de cálcio, fosfato de cálcio secundário, hidrogênio fosfato de cálcio, hidrogênio monofosfato de cálcio	0,07 (como P2O5)
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio- (tri) Ortofosfato	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	0,07 (como P2O5)
355	Acido Adípico	Acido Adípico	0,2
	ANTIESPUMANTE	**ANTIESPUMANTE**	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
900a	Dimetilpolisiloxano, Dimetilsilicona, Polidimetilsiloxano	Dimetilpolisiloxano, polidimetilsiloxano, dimetilsilicone	0,001
	ANTIOXIDANTE	**ANTIOXIDANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
304	Ascorbil Palmitato	Palmitato de ascorbila	0,01
305	Ascorbil Estearato	Estearato de ascorbila	0,01
	AROMATIZANTE	**AROMATIZANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[2]	*quantum satis*
	COLORANTE	**CORANTE**	
100i	Cúrcuma,Curcumina	Curcumina, cúrcum	0,01 (como curmina)
101i	Riboflavina	Riboflavina	*quantum satis*
101ii	Riboflavina 5'- Fosfato de Sodio	Riboflavina 5'- fosfato de sódio	*quantum satis*
102	Tartrazina, laca de Al	Tartrazina, laca de Al	0,01
104	Amarillo de Quinoleina	Amarelo de Quinoleína	0,01
110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset, laca de Al	Amarelo crepúsculo FCF, amarelo sunset, laca de Al	0,01
120	Cochinilla, Acido Carmínico, Carmín, sales de Na, K, NH4 y Ca	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH4 e Ca	0,01

122	Azorrubina	Azorrubina	0,005
123	Amaranto, Bordeaux S, laca de Al	Amaranto, Bordeaux S, laca de Al	0,005
124	Ponceau 4R, laca de Al	Ponceau 4R, laca de Al	0,005
127	Eritrosina, laca de Al	Eritrosina, laca de Al	0,001
129	Rojo 40, Rojo Allura AC, laca de Al	Vermelho 40, Vermelho Allura AC, laca de Al	0,01
131	Azul Patente V, laca de A1	Azul patente V, laca de A	0,005
132	Indigotina, Carmin de Indigo, laca de Al	Indigotina, carmim de índico, laca de Al	0,01
133	Azul Brillante FCF, laca de A1	Azul Brilhante FCF, laca de Al	0,01
140i	Clorofila	Clorofila	*quantum satis*
140ii	Clorofilina	Clorofilina	*quantum satis*
141i	Clorofila Cúprica	Clorofila cúprica	*quantum satis*
141ii	Clorofilina Cúprica, Sales de Sodio y Potasio	Clorofilina cúprica e seus sais de sódio e potássio	*quantum satis*
143	Verde Indeleble, Verde Rápido FCF, Fast Green FCF, laca de Al	Verde rápido FCF, verde indelével, fast green FCF, laca de Al	0,005
150a	Caramelo I- Simple	Caramelo I - simples	*quantum satis*
150b	Caramelo II- Proceso Sulfito Caustico	Caramelo II - processo sulfito cáustico	*quantum satis*
150c	Caramelo III- Proceso Amonio	Caramelo III - processo amônia	*quantum satis*
150d	Caramelo IV- Proceso Sulfito Amonio	Caramelo IV - processo sulfito-amônia	*quantum satis*
151	Negro Brillante BN, Negro PN	Negro Brilhante BN, Negro PN	0,01
155	Marrón HT	Marrom HT	0,005
160a i	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural)	Beta - Caroteno (sintético idêntico ao natural)	*quantum satis*
160a ii	Carotenos: Extractos Naturales	Carotenos: Extratos Naturais	*quantum satis*
160b	Rocu, Annatto extracto, Urucum, Bixina, Norbixina, sales de Na y K	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,005 (como Bixina)
160c	Paprika, Capsantina, Capsorubina	Páprica, capsorubina, capsantina	*quantum satis*
160d	Licopeno	Licopeno	0,01
160e	Beta-apo- 8'Carotenal	Beta-apo- 8'Carotenal	0,01
160f	Ester Metilico o Etilico del Acido Beta-Apo-8' Carotenoico	Éster etílico ou metílico do ácido beta-apo-8'carotenóico	0,01
161b	Luteína	Luteína	0,01
162	Rojo de Remolacha, Betanina	Vermelho de beterraba, betanina	*quantum satis*
163i	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	Antocianinas (de frutas e hortaliças)	*quantum satis*
171	Dióxido de Titanio	Dióxido de Titanio	*quantum satis*

	CONSERVADOR	CONSERVADOR	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
200	Acido Sórbico	Acido Sórbico	0,03 para bebidas con/com gás. 0,08 para bebidas sin/sem gás.
201	Sodio Sorbato	Sorbato de sódio	0,03 (como ác. sórbico) para bebidas con/com gás. 0,08 (como ác. sórbico) para bebidas sin/sem gás.
202	Potasio Sorbato	Sorbato de potássio	0,03 (como ác. sórbico) para bebidas con/com gás. 0,08 (como ác. sórbico) para bebidas sin/sem gás.
203	Calcio Sorbato	Sorbato de cálcio	0,03 (como ác. sórbico) para bebidas con/com gás. 0,08 (como ác. sórbico) para bebidas sin/sem gás.
210	Acido Benzoico	Ácido benzoico	0,05
211	Sodio Benzoato	Benzoato de sódio	0,05 (como ác. benzoico
212	Potasio Benzoato	Benzoato de potássio	0,05 (como ác. benzoico
213	Calcio Benzoato	Benzoato de cálcio	0,05 (como ác. benzoico
~~216~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)**	~~Propil para Hidroxibenzoato, Propilparabeno~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)**	~~Para-hidroxibenzoato de propila, propilparabeno~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008**	~~0,03~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)**
~~217~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)**	~~Sodio Propil para-Hidroxibenzoato, Sodio Propilparabeno~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)**	~~Para-hidroxibenzoato de propila de sódio, propilparabeno de sódio~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)**	~~0,03~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)**
218	Metil para-Hidroxibenzoato, Metilparabeno	Para-hidroxibenzoato de metila, metilparabeno	0,03
219	Sodio Metil para-Hidroxibenzoato, Sodio Metilparabeno	Para-hidroxibenzoato de metila de sódio, metilparabeno de sódio	0,03
220	Azufre Dióxido, Anhidrido Sulfuroso	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,004
221	Sodio Sulfito	Sulfito de sódio	0,004 (como SO_2)
222	Sodio Bisulfito, Sodio Sulfito Ácido	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	0,004 (como SO_2)
223	Sodio Metabisulfito	Metabissulfito de sódio	0,004 (como SO_2)
224	Potasio Metabisulfito	Metabissulfito de potássio	0,004 (como SO_2)
225	Potasio Sulfito	Sulfito de potássio	0,004 (como SO_2)

226	Calcio Sulfito	Sulfito de cálcio	0,004 (como SO_2)
227	Calcio Bisulfito, Calcio Sulfito Ácido	Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio	0,004 (como SO_2)
228	Potasio Bisulfito	Bissulfito de potássio	0,004 (como SO_2)
242	Dimetil dicarbonato	Dimetil dicarbonato, dicarbonato dimetílico	0,025
	EMULSIONANTE	**EMULSIFICANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
405	Propilenglicol Alginato	Alginato de Propilenoglicol	0,05
444	Sacarosa Acetato Isobutirato	Acetato Isobutirato de Sacarose	0,03
445	Esteres Glicericos de Colofonia, Ester Gum, Esteres de Glicerol con Resina de madera	Ésteres glicéricos de colofônio, goma éster, ésteres de glicerol com resina de madeira	0,01
	ESPESANTE	**ESPESSANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
405	Propilenglicol Alginato	Alginato de Propilenoglicol	0,05
	ESTABILIZANTE	**ESTABILIZANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
405	Propilenglicol Alginato	Alginato de Propilenoglicol	0,05
444	Sacarosa Acetato Isobutirato	Acetato isobutirato de sacarose	0,03
445	Esteres Glicericos de Colofonia, Ester Gum, Esteres de Glicerol con Resina de madera	Ésteres glicéricos de colofônio, goma éster, ésteres de glicerol com resina de madeira	0,01
472e	Ésteres de Mono- y Diglicéridos de Ácidos Grasos con Ácido Diacetil- tartárico	Ésteres de mono e de glicerídeos de ácidos graxos com ácido diacetil tartáric	0,04
473	Esteres grasos de la Sacarosa, Sacaroesteres, Esteres de Ácidos Grasos con sacarosa	Ésteres graxos de sacarose, sacaroésteres, ésteres de ácidos graxos com sacarose	0,1
480	Sodio Dioctil Sulfosuccinato	Dioctil sulfossuccinato de sódio	0,001
	RESALTADOR DE SABOR	**REALÇADOR DE SABOR**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
	ESPUMANTE	**ESPUMANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*

958	Glicirricina	Glicirricina	0,005
999	Quilaya extracto	Extrato de Quilaia	0,02
	HUMECTANTE	**UMECTANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
	SECUESTRANTE	**SEQUESTRANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
338	Acido Fosfórico, Acido Orto- Fosfórico	Acido Fosfórico, Acido Orto-Fosfórico	0,07 (Como P_2O_5)
385	Sodio-(di) EDTA Calcico, Calcio Disodio Etilendiamina Tetraacetato	EDTA cálcio dissódico, etilenodiaminotetraa-cetato de cálcio e dissódico	0,0035
386	Sodio-(di) EDTA, Sodio-(di) Etilendiamina Tetraacetato	EDTA dissódico, etilenodiaminotetraac etato dissódico	0,0035
452i	Sodio Polifosfato, Sodio Metafosfato, Sodio Hexametafosfato, sal de Graham	Hexametafosfato de sódio, polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio	0,07 (Como P_2O_5)
16.2.2.2 Preparados Líquidos para Bebidas Gasificadas y No Gasificadas			
16.2.2.2. Preparados Líquidos para Bebidas Gaseificadas e Não Gaseificadas			
Se admiten las mismas funciones que para 16.2.2.1 y los aditivos para cada función en cantidades tales que el producto listo para consumo contenga como máximo las concentraciones establecidas para la categoría 16.2.2.1.			
Admitem-se as mesmas funções que para 16.2.2.1; e os aditivos para cada função em quantidades tais que o produto pronto para o consumo contenha no máximo os limites estabelecidos para a categoria 16.2.2.1.			
16.2.2.3. Polvos para Preparar Bebidas Gasificadas y No Gasificadas			
16.2.2.3. Pós para o Preparo de Bebidas Gaseificadas e Não Gaseificadas			
Se admiten las mismas funciones, excepto la función conservador, que para 16.2.2.1; y los mismos aditivos, excepto los conservadores, para cada función en cantidades tales que el producto listo para consumo contenga como máximo las concentraciones establecidas para la categoría 16.2.2.1. Se admite también el uso de Antiaglutinantes/Antihumectantes y de un humectante adiciona l em cantidades tales que el producto listo para el consumo contenga como máximo las concentraciones que se indican a continuación:			
Admitem-se as mesmas funções, exceto a função conservador, que para 16.2.2.1; e os mesmos aditivos, exceto os conservadores, para cada função em quantidades tais que o produto pronto para o consumo contenha no máximo os limites estabelecidos para a categoria 16.2.2.1. Admite-se também o uso de antiaglutinante/antiumectantes e de um umectante adicional, em quantidades tais que no produto pronto para consumo contenha no máximo os limites estabelecidos, como se indica a seguir:			
	ANTIAGLUTINANTE/ ANTIHUMECTANTE	**ANTIAGLUTINANTE/ ANTIUMECTANTE**	

	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio-(tri) Orto-fosfato	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	0,07 (Como P_2O_5)
	HUMECTANTE	**UMECTANTE**	
480	Dioctil sulfossuccinato de sódio	Dioctil sulfossuccinato de sódio	0,001

(*) Cuando para una determinada función se autoricen dos o más aditivos con concentración máxima numérica asignada, la suma de las cantidades a utilizar en un alimento no podrá ser superior a la cantidad máxima correspondiente al aditivo permitido en mayor cantidad y la cantidad de cada aditivo no podrá ser superior a su límite individual. Cuando un aditivo tenga dos o más funciones asignadas para un mismo alimento, la cantidad a utilizar en ese alimento no podrá ser superior a la cantidad indicada en la función em la que se le asigna mayor concentración.

(*) Quando para uma determinada função são autorizados dois ou mais aditivos com limite máximo numérico estabelecido, a soma das quantidades a serem utilizadas no alimento não pode ser superior a quantidade máxima correspondente ao aditivo permitido em maior quantidade, e a quantidade de cada aditivo não poderá ser superior ao seu limite individual. Se um aditivo apresentar duas ou mais funções permitidas para o mesmo alimento, a quantidade a ser utilizada neste alimento não poderá ser superior a quantidade indicada na função em que o aditivo é permitido em maior concentração.

Fonte: Resolução RDC 05/2007.

Obs.:
[1] Resolução RDC 45/2010, que dispõe sobre aditivos alimentares autorizados para uso segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF).
[2] Resolução RDC 02/2007, que dispõe sobre aditivos alimentares aromatizantes autorizados para uso no MERCOSUL.

ATENÇÃO!!!

Os edulcorantes podem ser utilizados somente nas bebidas em que se faça a substituição parcial ("baixo em açúcares" ou "reduzido em açúcares") ou total ("de baixa caloria" ou "dietético(a)") do açúcar.

Aditivos - Edulcorantes			
INS	**Aditivo**	**Alimento/Bebida**	**Limite Máximo (g/100 g ou g/100 mL)**
420	Sorbitol, xarope de sorbitol, D-sorbita	Alimentos e bebidas para controle de peso	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	*quantum satis*
421	Manitol	Alimentos e bebidas para controle de peso	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	*quantum satis*
		Alimento e bebidas com informação nutricional complementar	*quantum satis*
950	Acesulfame de potássio	Alimentos e bebidas para controle de peso	0,035
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	0,035

		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcar	0,035
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	
		Com substituição total de açúcares	0,035 ([1])
		Com substituição parcial de açúcares	0,026
951	Aspartame	Alimentos e bebidas para controle de peso	0,075
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	0,075
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcar	0,075
		Alimentos e bebidas com informação nutricional completar	
952	Ácido ciclâmico e seus sais de cálcio, potássio e sódio	Com substituição total de açúcares	0,075 ([2])
		Com açúcar substituição parcial de açúcares	0,056
		Alimentos e bebidas para controle de peso	0,04
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	0,04
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	0,04 ([3])
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	
		Com substituição total de açúcares	0,04 ([3])
953	Isomalt(isomaltitol)	Com substituição parcial de açúcares	0,03 ([4])
		Alimentos e bebidas para controle de peso	*quantum satis*
		Alimento e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	*quantum satis*
954	Sacarina e seus sais de cálcio, potássio e sódio	Alimentos e bebidas para controle de peso	0,015
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	0,015
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	0,015
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	
		Com substituição total de açúcares	0,015([5])
		Com substituição parcial de açúcares	0,01
955	Sucralose	Alimentos para controle de peso	0,04
		Bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas para controle de peso	0,025
		Alimentos para dietas com ingestão controlada de açúcares	0,04
		Bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas para dietas com ingestão controlada de açúcares	0,025
		Alimentos para dietas com restrição de açúcares	0,04
		Bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas para dietas com restrição de açúcares	0,025
		Alimentos com informação nutricional complementar	

		Com substituição total de açúcares	0,04 ([6])
		Com substituição parcial de açúcares	0,03
		Bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas com informação nutricional complementar	
		Com substituição total de açúcares	0,025
		Com substituição parcial de açúcares	0,02
957	Taumatina	Alimentos e bebidas para controle de peso	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcar	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	*quantum satis*
960	Glicosídeos de esteviol	Alimentos e bebidas para controle de peso	0,06
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	0,06
		Alimento e bebidas para dietas com restrição de açúcares	0,06
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	
		Com substituição total de açúcares	0,06([7])
		Com substituição parcial de açúcares	0,045
961	Neotame	Alimentos e bebidas para controle de peso	0,0033
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	0,0065
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	0,0065
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	
		Com substituição total de açúcares	0,0065([8])
		Com a substituição parcial de açúcares	0,0049
965	Maltitol, xarope de maltitol	Alimentos e bebidas para controle de peso	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	*quantum satis*
966	Lactitol	Alimentos e bebidas para controle de peso	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	*quantum satis*
967	Xilitol	Alimentos e bebidas para controle de peso	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	*quantum satis*

		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	*quantum satis*
968	Eritritol	Alimentos e bebidas para controle de peso	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas com reduzido teor de açúcares	*quantum satis*
969	Advantame	Alimentos e bebidas para controle de peso	0,005
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	0,005
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	0,005
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar com substituição total de açúcares	0,005
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar com substituição parcial de açúcares	0,00375

(1) Exceto para gomas de mascar e micro pastilhas de sabor intenso, com limites máximos de 0,5 g/100 g e de 0,25 g/100 g, respectivamente.
(2) Exceto para gomas de mascar e micro pastilhas de sabor intenso, com limites máximos de 1,0 g/100g e de 0,6 g/100 g, respectivamente.
(3) Exceto para bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas, com limite máximo de 0,075 g/100 mL.
(4) Exceto para bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas, com limite máximo de 0,056 g/100 mL.
(5) Exceto para gomas de mascar com limite máximo de 0,12 g/100 g.
(6) Exceto para gomas de mascar e micro pastilhas de sabor intenso, com limites máximos de 0,3 g/100 g e de 0,24 g/100 g, respectivamente.
(7) Exceto para gomas de mascar, com limite máximo de 0,24 g/100 g.
(8) Exceto para gomas de mascar e micro pastilhas de sabor intenso, ambos com limite máximo de 0,1 g/100 g.

Restrições:
1. Os edulcorantes somente devem ser utilizados nos alimentos em que se faz necessária a substituição parcial ou total do açúcar, a fim de atender o Regulamento Técnico que dispõe sobre as categorias de alimentos e bebidas a seguir:- para controle de peso;- para dietas com ingestão controlada de açúcares;- para dietas com restrição de açúcares;- com 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", quando é feita a substituição parcial ou total do açúcar.
2. Em atendimento a Regulamentos Técnicos específicos: a) Todos os alimentos e as bebidas contendo polióis deverão obedecer aos requisitos de rotulagem referentes a efeitos laxativos. b) Todos os alimentos e as bebidas contendo aspartame deverão obedecer aos requisitos de rotulagem referentes à presença do aminoácido fenilalanina, como informação necessária ao grupo populacional de fenilcetonúricos.
3. Os glicosídeos de esteviol devem atender às especificações de pureza estabelecidas pelo Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives - JECFA.

Fonte: Resolução RDC 18/2008, alterada pela Resolução RDC 281/2019, art. 6º.

BRANDY OU CONHAQUE FINO

1 - Referências:

Lei 7.678/1988, art. 19, IN MAPA 14/2018, Resolução RDC 05/2013, item 16.1.1.3., alterada pela Resolução RDC 281/2019, Resolução RDC 07/2011 e Resolução RDC 42/2013.

2 - Definição:

Brandy ou Conhaque Fino é a bebida destilada com teor alcoólico de 36 a 54%, em v/v, a 20 °C, obtida de destilado alcoólico simples de vinho e/ou aguardente de vinho, envelhecidos em tonéis de carvalho, ou de outra madeira de características semelhantes, reconhecida pelo órgão competente, de capacidade máxima de 600 litros, por um período de 6 meses (Lei 7.678/1988, art. 19).

3 - Denominação:

Brandy ou Conhaque Fino

Fonte: Lei 7.678/1988, art.19.

Conforme o art. 19, § 1º, da Lei 7.678/1988, o período de envelhecimento será composto pela média ponderada de partidas com diferentes idades.

De acordo com o art. 19, § 2º, da Lei 7.678/1988, as denominações *Brandy* ou Conhaque Fino são privativas da bebida obtida exclusivamente de destilado alcoólico simples de vinho e/ou aguardente de vinho, sendo vedada a sua utilização para conhaques obtidos de quaisquer outros destilados alcoólicos.

Conforme o art. 64, § 2°, da IN MAPA 14/2018, é facultativa a utilização da informação de tempo de envelhecimento, em meses e anos, na rotulagem.

4 - Parâmetros Analíticos:

			Obrigatoriedade					
Parâmetros	**Mínimo**	**Máximo**	**Laudo estrangeiro**	**Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação**	**Laudo para exportação**	**Laudo para controle do produto nacional**	**Laudo de análise fiscal**	**Ação fiscal**
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	≥ 36	≤ 54	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez volátil, expressa em ácido acético, em mg/100 mL de álcool anidro	-	250	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Ésteres, expressos em acetato de etila, em mg/100 mL de álcool anidro	-	200	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Aldeídos, expressos em aldeído acético, em mg/100 mL de álcool anidro	3	40	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Furfural, em mg/100 mL de álcool anidro	-	5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Alcoóis superiores, em mg/100 mL de álcool anidro	150	1.000	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Coeficientes de congêneres, em mg/100 mL de álcool anidro	250	1.500	sim	sim	sim	sim	sim	sim

Edulcorantes	Ausência		não	sim	não	não	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Ocratoxina A, em limite máximo tolerado (LMT), em µg/kg	-	2	não	não	não	não	não	sim
Cobre, em mg/L	-	5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Metanol, expresso em álcool metílico, em mg/100 mL de álcool anidro	-	600	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Arsênio, em mg/kg	-	0,1	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,2	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Lei 7.678/1988, IN MAPA 14/2018, Anexo, tabela 16, alterada pela IN MAPA 48/2018, Resolução RDC 07/2011 e Resolução RDC 42/2013.

5 - Composição:

De acordo com o art. 19 da Lei 7.678/1988 e o art. 64, *caput*, da IN MAPA 14/2018, o *Brandy* ou Conhaque Fino deve ser obtido de destilados simples de vinho e/ou aguardente de vinho, envelhecidos em tonéis de carvalho, ou de outra madeira de características semelhantes, reconhecida pelo órgão competente, de capacidade máxima de 600 litros, por um período de 6 meses.

Conforme o art. 64, § 1°, da IN MAPA 14/2018, o destilado simples de vinho e/ou aguardente de vinho, devem ser envelhecidos pelo período mínimo de 6 meses em recipiente de madeira de carvalho (*Quercus* spp.), ou de outra madeira com características semelhantes, com capacidade máxima de 600 litros.

De acordo com o art. 64, § 3°, da IN MAPA 14/2018, é permitida a utilização de açúcar para correção do teor alcoólico e de caramelo para correção da cor do *Brandy* ou Conhaque Fino.

6 - Aditivos:

Os aditivos permitidos para o *Brandy* ou Conhaque Fino são os constantes na Resolução RDC 05/2013, alterada pela Resolução RDC 281/2019, mencionados abaixo.

INS	Função/Aditivo	Limite Máximo (g/100 g ou g/100 mL)
16.1.1.3 Bebidas Alcoólicas Destiladas		
AROMATIZANTE		
Para uso exclusivo em Tequila		
Todos os autorizados no MERCOSUL[1], inclusive o Extrato de Carvalho		*quantum satis*
CORANTE		
Exceto para Arac, Aguardente de Vinho, Grappa e Pisco		
150a	Caramelo I-Simples	*quantum satis*
150b	Caramelo II- Processo sulfito cáustico	5,0
150c	Caramelo III - Processo amônia	5,0
150d	Caramelo IV - Processo sulfito-amônia	5,0
ESTABILIZANTE		
Para uso exclusivo em Tequila		
422	Glicerol	*quantum satis*

Fonte: Resolução RDC 05/2013, item 16.1.1.3., alterada pela Resolução RDC 281/2019, art. 7º.

CAIPIRINHA

1 - Referências:

Decreto 6.871/2009, art. 68, § 5º, IN MAPA 35/2010, Resolução RDC 05/2013, itens 16.1.1.1 e 16.1.1.2, Resolução RDC 45/2010 e Resolução RDC 02/2007.

2 - Definição:

A bebida alcoólica mista com graduação alcoólica de 15 a 36%, em v/v, a 20 °C, elaborada com cachaça, limão e açúcar, **poderá ser denominada de Caipirinha (bebida típica do Brasil)**, facultada a adição de água para a padronização da graduação alcoólica e de aditivos (Decreto 6.871/2009, art. 68, § 5º).

3 - Denominação:

Caipirinha

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 68, § 5º.

Conforme o art. 7º da IN MAPA 35/2010, é vedada a utilização de recipientes e embalagens tipo flaconetes, sachês, conta-gotas, spray, ampolas, copos-medidas ou outros que caracterizem os produtos similares àqueles de uso farmacêutico, medicamentoso ou terapêutico.

De acordo com o art. 9º, *caput* e incisos I e II, da IN MAPA 35/2010, no rótulo da Caipirinha ficam proibidas as seguintes designações, ainda que associadas ao nome empresarial ou à marca comercial:

I - branco, bianco, rosé, tinto, rosado, rosso, suave, seco, demi-sec, meio-doce e outras designações específicas para o vinho e os derivados da uva e do vinho;
II - artesanal, caseiro, familiar, natural ou cem por cento natural, reserva, reserva especial, sidra, espumante, dentre outras; e
III - ... (não se aplica à Caipirinha).

4 - Parâmetros Analíticos:

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade			
			poação (Certificado de livre venda)	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Laudo de análise fiscal especial
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	≥ 15	≤ 36	sim	sim	sim	sim
Suco de limão, expresso em %, com 5% de acidez titulável em ácido cítrico, em g/100 g	1	-	não	não	não	sim
Açúcar, em sacarose, em g/L	≥ 10	≤ 150	sim	sim	sim	sim

Coeficiente de congêneres, expresso em mg/100 mL de álcool anidro	200	650	sim	sim	sim	sim
Edulcorantes	Ausência		não	não	não	sim
Contaminantes orgânicos	**Mínimo**	**Máximo**				
Álcool metílico (metanol), em mg/100 mL de álcool anidro	-	20,0	sim	sim	sim	sim
Carbamato de etila, em µg/L	-	210	sim	sim	sim	sim
Acroleína (2-propenal), em mg/100 mL de álcool anidro	-	5	sim	sim	sim	sim
Álcool sec-butílico (2-butanol), em mg/100 mL de álcool anidro	-	10	sim	sim	sim	sim
Álcool n-butílico (1-butanol), em mg/100 mL de álcool anidro.	-	3	sim	sim	sim	sim
Contaminantes inorgânicos	**Mínimo**	**Máximo**				
Cobre, em mg/L	-	5	sim	sim	sim	sim
Chumbo, em µg/L	-	200	não	não	não	sim
Arsênio, em µg/L	-	100	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 68, § 5º, IN MAPA 35/2010, arts. 8 e 17 a 21, IN MAPA 13/2005 e Resolução RDC 42/2013.

5 - Composição:

Conforme o art. 68, § 5º, do Decreto 6.871/2009 e o art. 17, *caput*, da IN MAPA 35/2010, a bebida alcoólica mista com graduação alcoólica de 15 a 36%, em v/v, a 20 °C, elaborada com cachaça, limão e açúcar, **poderá ser denominada de Caipirinha (bebida típica do Brasil)**, facultada a adição de água para a padronização da graduação alcoólica e de aditivos, elaborada por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo.

De acordo com o art. 5º, *caput,* incisos I e II e a alínea "a", da IN MAPA 35/2010, a água e o açúcar são ingredientes permitidos para a elaboração da Caipirinha, sendo que:

> I - a água é ingrediente opcional na elaboração da Caipirinha, e deverá ser destinada, exclusivamente, à padronização da graduação alcoólica do produto final;
> II - ... (não se aplica à Caipirinha); e
>
> a) - o açúcar permitido na produção da Caipirinha é a sacarose, que poderá ser substituída total ou parcialmente por açúcar invertido e glicose, em quantidade ≥ 10 e ≤ 150 g/L (IN MAPA 35/2010 art. 18).

Conforme o art. 17, § 1º, da IN MAPA 35/2010, a Caipirinha deverá apresentar a cor, o sabor e o aroma dos elementos naturais contidos na matéria-prima utilizada.

De acordo com o art. 19 da IN MAPA 35/2010, o limão utilizado poderá ser adicionado na forma desidratada e deverá estar presente na proporção mínima de 1% de suco de limão com, no mínimo, 5% de acidez titulável em ácido cítrico, expressa em g/100 g.

Conforme o art. 20 da IN MAPA 35/2010, o coeficiente de congêneres da Caipirinha não poderá exceder ao valor estabelecido para o mesmo parâmetro na cachaça utilizada na elaboração da Caipirinha, e será expresso em mg/100 mL de álcool anidro.

6 - Aditivos:

De acordo com o art. 17, § 2º, da IN MAPA 35/2010, no caso de utilização de aromas na Caipirinha é permitida a utilização de aroma natural de limão e de aroma sintético idêntico ao natural de limão.

Os aditivos permitidos para a Caipirinha são os constantes na Resolução RDC 05/2013, mencionados abaixo.

ATENÇÃO!!!

Verificar a graduação alcoólica do produto final, pois há duas tabelas distintas para esta bebida: uma para aquelas com graduação alcoólica > 0,5 e ≤ 15%, em v/v de álcool etílico, e a outra para aquelas com graduação alcoólica > 15%, em v/v de álcool etílico.

INS	Função/Aditivo	Limite Máximo (g/100 g ou g/100 mL)
16.1.1.1 Bebida Alcoólica por Mistura (exceto bebida alcoólica composta, mistela, mistela composta, sangria e cooler com vinho) com graduação alcoólica maior que 15% v/v		
ACIDULANTE/REGULADOR DE ACIDEZ		
Todos os autorizados como BPF (utilizados de acordo com as boas práticas de Fabricação) no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
334	Ácido tartárico (L(+)-)	0,3
338	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	0,044 (como P)
ANTIOXIDANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
AROMATIZANTE		
Todos os autorizados MERCOSUL[4], exceto aromas sintéticos para bebidas alcoólicas mistas derivadas da uva e do vinho (É permitido pelo MAPA para a Caipirinha apenas a utilização de aroma natural de limão e de aroma sintético idêntico ao natural de limão (IN MAPA 35/2010, art. 17, § 2º))		*quantum satis*
CONSERVADOR		
Somente para bebidas com graduação alcoólica até 17% v/v que contenha suco e ou polpa de fruta		
202	Sorbato de potássio	0,02 (como ácido sórbico)
220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,02 (como SO_2 total) [1], sozinhos ou em combinação
221	Sulfito de sódio	
222	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	
223	Metabissulfito de sódio	
224	Metabissulfito de potássio	
EMULSIFICANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
405	Alginato de propileno glicol	1,0 (Somente para licores emulsionados)

452i	Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolável, hexametafosfato de sódio, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio	0,044 (Como P)
481i	Estearoil lactato de sódio, estearil lactilato de sódio	0,8 (somente para licores emulsionados)
ESPESSANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
ESPUMANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
ESTABILIZANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
405	Alginato de propileno glicol	1,0 (Somente para licores emulsionados)
481i	Estearoil lactato de sódio, estearoil lactilato de sódio	0,8 (somente para licores emulsionados)
REGULADOR DE ACIDEZ		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
336i	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,3 (como ácido tartárico), sozinhos ou em combinação
336ii	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio	
339i	Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, dihidrogênio fosfato de sódio, dihidrogênio ortofosfato monossódico, dihidrogênio monofofato monossódico	0,044 (como P), sozinhos ou em combinação
339ii	Fosfato de dissódico, fosfato de sódio dibásico, fosfato ácido dissódico, fosfatro de sódio, secundário, hidrogênio fosfato dissódico, hidrogênio ortofosfato dissódico, hidrogênio monofosfato dissódico	
339iii	Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, fosfato de sódio tribásico, fosfato de sódio	
SEQUESTRANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
335i	Tartarato monossódico	0,3 (como ácido tartárico), sozinhos ou em combinação
335ii	Tartarato dissódico	
385	EDTA cálcio dissódico etilenodiaminotetraacetato de cálcio e dissódico	0,0025 (como EDTA cálcio dissódico anidro) Sozinhos ou em combinação
386	EDTA dissódico, etilenodiaminotetraacetato dissódico	
Para o preparado líquido ou sólido para bebida alcoólica por mistura são admitidas as mesmas funções estabelecidas para as bebidas alcoólicas por mistura prontas para consumo, e os aditivos para cada função em quantidades tais que o produto pronto para o consumo contenha no máximo os respectivos limites fixados. Para o preparado sólido são permitidos ainda os seguintes antiumectantes:		
341 iii	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	0,03 (expresso como P)
551	Dióxido de silício, sílica	*quantum satis*

[1] Quantidade total no produto pronto para o consumo, considerando-se o SO_2 adicionado como aditivo alimentar e proveniente das matérias primas.
[2] Exceto para bebidas alcoólicas mistas derivadas da uva e do vinho e para coquetel composto.

Fonte: Resolução RDC 05/2013, item 16.1.1.2.

Obs.:
[3] Resolução RDC 45/2010, que dispõe sobre aditivos alimentares autorizados para uso segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF).
[4] Resolução RDC 02/2007, que dispõe sobre aditivos alimentares aromatizantes autorizados para uso no MERCOSUL.

INS	Função/Aditivo	Limite Máximo (g/100 g ou g/100 mL)
16.1.1.2 Bebida Alcoólica por Mistura (exceto bebida alcoólica composta, mistela, mistela composta, sangria e cooler com vinho) com graduação alcoólica até 15% v/v		
ACIDULANTE/ REGULADOR DE ACIDEZ		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
334	Ácido tartárico (L(+)-)	0,3
338	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	1,2 (como P)
ANTIESPUMANTE		
900a	Dimetilsilicone, dimetilpolisioloxano, polidimetilsiloxano	0,001
ANTIOXIDANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
AROMATIZANTE		
Todos os autorizados MERCOSUL[4], exceto aromas sintéticos para bebidas alcoólicas mistas derivadas da uva e do vinho (É permitido pelo MAPA para a Caipirinha apenas a utilização de aroma natural de limão e de aroma sintético idêntico ao natural de limão (IN MAPA 35/2010, art. 17, § 2º))		*quantum satis*
CONSERVADOR		
200	Ácido sórbico	0,05 (como ácido sórbico), sozinhos ou em combinação
201	Sorbato de sódio	
202	Sorbato de potássio	
203	Sorbato cálcio	
210	Ácido benzóico	0,05 (como ácido benzóico), sozinhos ou em combinação
211	Benzoato de sódio	
212	Benzoato de potássio	
213	Benzoato de cálcio	
220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,02 (como SO_2 total)[1],sozinhos ou em combinação
221	Sulfito de sódio	
222	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	
223	Metabissulfito de sódio	
224	Metabissulfito de potássio	
EMULSIFICANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
452i	Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolável, hexametafosfato de sódio, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio	1,2 (como P)
481i	Estearoil lactato de sódio, estearil lactilato de sódio	0,8
ESPESSANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
ESPUMANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
ESTABILIZANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
REGULADOR DE ACIDEZ		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
336i	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,3 (Como ácido tartárico), sozinhos ou em combinação

336ii	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio	
339i	Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, dihidrogênio fosfato de sódio, dihidrogênio ortofosfato monossódico, dihidrogênio monofofato monossódico	1,2 (como P), sozinhos ou em combinação
339ii	Fosfato de dissódico, fosfato de sódio dibásico, fosfato ácido dissódico, fosfatro de sódio, secundário, hidrogênio fosfato dissódico, hidrogênio ortofosfato dissódico, hidrogênio monofosfato dissódico	
339iii	Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, fosfato de sódio tribásico, fosfato de sódio	
SEQUESTRANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
335i	Tartarato monossódico	0,3 (Como ácido tartárico), sozinhos ou em combinação
335ii	Tartarato dissódico	
385	EDTA cálcio dissódico etilenodiaminotetraacetato de cálcio e dissódico	0,0025 (como EDTA cálcio dissódico anidro), sozinhos ou em Combinação
386	EDTA dissódico, etilenodiaminotetraacetato dissódico	
Para o preparado líquido ou sólido para bebida alcoólica por mistura são admitidas as mesmas funções estabelecidas para as bebidas alcoólicas por mistura prontas para consumo, e os aditivos para cada função em quantidades tais que o produto pronto para o consumo contenha no máximo os respectivos limites fixados. Para o preparado sólido são permitidos ainda os seguintes antiumectantes:		
341 iii	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	0,03 (como P)
551	Dióxido de silício, sílica	*quantum satis*

[1] Quantidade total no produto pronto para o consumo, considerando-se o SO_2 adicionado como aditivo alimentar e proveniente das matérias primas.
[2] Exceto para bebidas alcoólicas mistas derivadas da uva e do vinho e para coquetel composto.

Fonte: Resolução RDC 05/2013, item 16.1.1.2.

Obs.:
[3] Resolução RDC 45/2010, que dispõe sobre aditivos alimentares autorizados para uso segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF).
[4] Resolução RDC 02/2007, que dispõe sobre aditivos alimentares aromatizantes autorizados para uso no MERCOSUL.

CACHAÇA

1 - Referências:

Decreto 6.871/2009, art. 53, IN MAPA 13/2013, Resolução RDC 05/2013, item 16.1.1.3., alterada pela Resolução RDC 281/2019, e Resolução RDC 42/2013.

2 - Definição:

Cachaça é a bebida destilada de **denominação típica e exclusiva da aguardente de cana produzida no Brasil**, com graduação alcoólica de 38 a 48%, em v/v, a 20 °C, obtida pela destilação do mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar com características sensoriais peculiares, podendo ser adicionada de açúcares até 6 g/L, expressos em sacarose (Decreto 6.871/2009, art. 53 e IN MAPA 13/2005, item 2.1.2.).

A bebida Cachaça não pode ser importada, haja vista se tratar de denominação típica e exclusiva da aguardente de cana produzida no Brasil.

3 - Denominação:

Denominação	Tipos de Armazenamento	Teor de Açúcar (g/L)
Cachaça	nenhum	≤ 6
Cachaça Adoçada	nenhum	> 6 e < 30
Cachaça Envelhecida	Cachaça com pelo menos 50% de cachaça ou aguardente de cana envelhecidas em recipiente de madeira apropriado com capacidade máxima de 700 L por período não inferior a 1 ano.	≤ 6
Cachaça Adoçada Envelhecida	Cachaça com pelo menos 50% de cachaça ou aguardente de cana envelhecidas em recipiente de madeira apropriado com capacidade máxima de 700 L por período não inferior a 1 ano.	> 6 e < 30
Cachaça Premium	Cachaça que contém 100% de Cachaça ou Aguardente de Cana envelhecidas em recipiente de madeira apropriado, com capacidade máxima de 700 L, por um período não inferior a 1 ano.	≤ 6
Cachaça Premium Adoçada	Cachaça que contém 100% de Cachaça ou Aguardente de Cana envelhecidas em recipiente de madeira apropriado, com capacidade máxima de 700 L, por um período não inferior a 1 ano.	> 6 e < 30
Cachaça Extra Premium	Cachaça que contém 100% de Cachaça ou Aguardente de Cana envelhecidas em recipiente de madeira	≤ 6

	apropriado, com capacidade máxima de 700 L, por um período não inferior a 3 anos.	
Cachaça Extra Premium Adoçada	Cachaça que contém 100% de Cachaça ou Aguardente de Cana envelhecidas em recipiente de madeira apropriado, com capacidade máxima de 700 L, por um período não inferior a 3 anos.	> 6 e < 30

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 53, e IN MAPA 13/2005, item 2.

Conforme o item 9.6. da IN MAPA 13/2005, poderá ser declarada no rótulo a expressão "Reserva Especial" para a Cachaça que possuir características sensoriais, dentre outras, diferenciadas do padrão usual e normal dos produtos elaborados pelo estabelecimento, desde que devidamente comprovada pela requerente. Os laudos técnicos deverão ser emitidos por laboratórios públicos ou privados reconhecidos pelo MAPA.

De acordo com o item 9.5. da IN MAPA 13/2005, fica vedado o uso da expressão "Artesanal" como designação, tipificação ou qualificação do produto.

Conforme o item 9.8.1. da IN MAPA 13/2005, poderá ser associada à marca a expressão prata, ou clássica ou tradicional para a Cachaça que for ou não armazenada em recipientes de madeira e que não agreguem cor a bebida.

De acordo com o item 9.8.2. da IN MAPA 13/2005, poderá ser associada à marca a expressão ouro para a Cachaça que for armazenada em recipientes de madeira e que tiver alteração substancial da sua coloração.

4 - Parâmetros Analíticos:

Parâmetros	**Mínimo**	**Máximo**	**Parâmetros Exigíveis em Função do Laudo / Certificado e da Finalidade da Análise (IN MAPA 75/2019, art. 2º)**					
			Laudo Estrangeiro (Certificado de Origem)	**Laudo Pré-Certificado de Inspeção de Importação**	**Laudo p/ Exportação - Certificado de Livre Venda**	**Laudo para Controle do Produto Nacional (Análise de Controle)**	**Laudo de Análise Fiscal (Análise de Fiscalização)**	**Laudo de Análise Fiscal Especial**
Graduação alcoólica, expressa em %, em v/v, a 20 °C	≥ 38	≤ 48	NA	NA	S	S	S	S
Acidez volátil, expressa em ácido acético, em mg/100 mL de álcool anidro	-	150	NA	NA	S	S	S	S
Ésteres totais, expresso em acetato de etila, em mg/100 mL de álcool anidro	-	200	NA	NA	S	S	S	S
Aldeídos totais, em acetaldeído, em mg/100 mL de álcool anidro	-	30	NA	NA	S	S	S	S
Soma de Furfural e Hidroximetilfurfural, em mg/100 mL de álcool anidro	-	5	NA	NA	S	S	S	S

Soma dos álcoois isobutílico (2-metil propanol), isoamílicos (2-metil-1-butanol +3 metil-1-butanol) e n-propílico (1-propanol), em mg/100 mL de álcool anidro	-	360	NA	NA	S	S	S	S
Coeficiente de congêneres, em mg/100 mL de álcool anidro	200	650	NA	NA	S	S	S	S
Compostos fenólicos totais (para as Cachaças envelhecida, premium e extra-premium)	Presença		NA	NA	N	N	N	S
Edulcorantes	Ausência		NA	NA	N	N	S	S
Contaminantes orgânicos								
Álcool metílico (metanol), em mg/100 mL de álcool anidro	-	20	NA	NA	S	S	S	S
Carbamato de etila, em µg/L	-	210	NA	NA	S	S	S	S
Acroleína (2-propenal), em mg/100 mL de álcool anidro	-	5	NA	NA	S	S	S	S
Álcool sec-butílico (2-butanol), em mg/100 mL de álcool anidro	-	10	NA	NA	S	S	S	S
Álcool n-butílico (1-butanol), em mg/100 mL de álcool anidro	-	3	NA	NA	S	S	S	S
Contaminantes inorgânicos								
Cobre, em mg/L	-	5	NA	NA	S	S	S	S
Chumbo, em µg/L	-	200	NA	NA	S	S	S	S
Arsênio, em µg/L	-	100	NA	NA	N	N	N	S
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	NA	NA	N	N	N	S
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	NA	NA	N	N	N	S

Legenda: S= Sim; N= Não e NA= Não se Aplica (devido não ser permitida a importada de Cachaça, haja vista se tratar de denominação típica e exclusiva da aguardente de cana produzida no Brasil).

Fonte: Decreto 6.871/2009, IN MAPA 13/2005, IN MAPA 75/2019, art. 2º, e Resolução RDC 42/2013.

5 - Composição:

Conforme os itens 3.2.2 e 3.2.4 da IN MAPA 13/2005, são ingredientes básicos para a Cachaça:

a) o mosto fermentado obtido do caldo de cana-de-açúcar; e
b) o açúcar, para a Cachaça Adoçada.

De acordo com o item 3.3. da IN MAPA 13/2005, são ingredientes opcionais para a Cachaça:

a) a água, que deve ser utilizada, exclusivamente, para padronização da graduação alcoólica do produto final;
b) o açúcar/sacarose, que pode ser substituído total ou parcialmente por açúcar invertido, glicose ou seus derivados reduzidos ou oxidados, sendo para a Cachaça ≤ 6 g/L e para a Cachaça Adoçada < 30 g/L, expressos em Sacarose; e
c) o aditivo corante caramelo, que será utilizado somente para a correção e/ou padronização da cor da Cachaça que tenha passado pelo processo de envelhecimento, como a Cachaça Envelhecida, a Cachaça Envelhecida Adoçada, a Cachaça Premium, a Cachaça Premium Adoçada, a Cachaça Extra Premium e a Cachaça Extra Premium Adoçada.

6 - Aditivos:

Os aditivos permitidos para a Cachaça, que tenha sido submetida ao processo de envelhecimento, para padronização da cor, são os constantes na Resolução RDC 05/2013, alterada pela Resolução RDC 281/2019, mencionados abaixo.

INS	Função/Aditivo	Limite Máximo (g/100 g ou g/100 mL)
16.1.1.3 Bebidas Alcoólicas Destiladas		
AROMATIZANTE		
Para uso exclusivo em Tequila		
Todos os autorizados no MERCOSUL[1], inclusive o Extrato de Carvalho		*quantum satis*
CORANTE		
Exceto para Arac, Aguardente de Vinho, Grappa e Pisco		
150a	Caramelo I-Simples	*quantum satis*
150b	Caramelo II- Processo sulfito cáustico	5,0
150c	Caramelo III - Processo amônia	5,0
150d	Caramelo IV - Processo sulfito-amônia	5,0
ESTABILIZANTE		
Para uso exclusivo em Tequila		
422	Glicerol	*quantum satis*

Fonte: Resolução RDC 05/2013, item 16.1.1.3., alterada pela Resolução RDC 281/2019, art. 7º.

CERVEJA

1 - Referências:

Decreto 6.871/2009, art. 36, alterado pelo Decreto 9.902/19, IN MAPA 65/2019 e Resolução RDC 65/2011.

2 - Definição:

Cerveja é a bebida alcoólica fermentada resultante da fermentação, a partir da levedura cervejeira, do mosto de cevada malteada ou de extrato de malte, submetido previamente a um processo de cocção adicionado de lúpulo ou extrato de lúpulo, hipótese em que uma parte da cevada malteada ou do extrato de malte poderá ser substituída parcialmente por adjunto cervejeiro (Decreto 6.871/2009, art. 36, alterado pelo Decreto 9.902/19, e IN MAPA 65/2019, art. 2º).

3 - Denominação:

Cerveja + (classificação quanto à proporção de matérias-primas)[1] + (classificação quanto ao teor alcoólico)[1]

Fonte: IN MAPA 65/2019, art. 9º, *caput* e parágrafo único.

[1] A denominação do produto deve ser composta, nesta ordem, de suas classificações quanto à proporção de matérias-primas e quanto ao teor alcoólico (IN MAPA 65/2019, art. 9º, *caput* e parágrafo único).

De acordo com o art. 2º, § 1º, da IN MAPA 65/2019, a expressão "Cerveja Gruit" é permitida apenas para a Cerveja na qual o lúpulo é totalmente substituído por outras ervas, aprovadas para consumo humano como alimento por órgão competente, observadas as demais disposições deste regulamento.

Conforme o art. 2º, § 2º, da IN MAPA 65/2019, a expressão "Cerveja sem Glúten" é permitida apenas para a Cerveja elaborada com cereais não fornecedores de glúten, ou que contenha teor de glúten abaixo do estabelecido em regulamento técnico específico, observadas as demais disposições deste regulamento.

De acordo com o art. 2º, § 3º, da IN MAPA 65/2019, a expressão "Cerveja de Múltipla Fermentação" é permitida apenas para a Cerveja que passe por outra fermentação, seja na garrafa, em tanques, ou em ambos.

Conforme o art. 2º, § 4º, da IN MAPA 65/2019, a expressão "Cerveja Light" é permitida apenas para a Cerveja cujo valor energético apresente teor máximo de 35 kcal/100 mL.

De acordo com o art. 2º, § 5º, da IN MAPA 65/2019, a expressão "Chope" ou "Chopp" é permitida apenas para a Cerveja que não seja submetida a processo de pasteurização, tampouco a outros tratamentos térmicos similares ou equivalentes.

Conforme o art. 2º, § 6º, da IN MAPA 65/2019, a expressão "Cerveja Malzbier" é permitida apenas para a Cerveja adicionada de açúcares de origem vegetal exclusivamente para conferir sabor doce.

De acordo com o art. 2º, § 7º, da IN MAPA 65/2019, o açúcar adicionado na Cerveja Malzbier não deve compor o extrato primitivo para a fermentação e não deve ser considerado como adjunto para efeito de cálculos.

Conforme o art. 10, *caput* e incisos I, II, II e IV, alíneas “a” e “b”, da IN MAPA 65/2019, as Cervejas são classificadas em relação à Proporção de Matérias-Primas em:

Classificação quanto à Proporção de Matérias-Primas	
Cerveja	Quando elaborada a partir de um mosto cujo extrato primitivo contém, no mínimo, 55% em peso de cevada malteada e, no máximo, 45% de adjuntos cervejeiros.
Cerveja 100% Malte ou Cerveja Puro Malte	Quando elaborada a partir de um mosto cujo extrato primitivo provém exclusivamente de cevada malteada ou de extrato de malte.
Cerveja 100% Malte de + (nome do cereal malteado)" ou Cerveja Puro Malte de + (nome do cereal malteado)	Quando elaborada a partir de um mosto cujo extrato primitivo provém exclusivamente de outro cereal malteado.
Cerveja de + (nome do cereal ou dos cereais majoritário(s), malteado(s) ou não)	Quando elaborada a partir de um mosto cujo extrato primitivo provém majoritariamente de adjuntos cervejeiros, sendo que: a) esta poderá ter um máximo de 80% em peso da totalidade dos adjuntos cervejeiros em relação ao seu extrato primitivo e o mínimo de 20% em peso de malte de cevada ou malte de (nome do cereal utilizado); ou b) quando dois ou mais cereais contribuírem com a mesma quantidade para o extrato primitivo, todos devem ser citados na denominação.

De acordo com o art. 11, *caput* e incisos I, II e III, da IN MAPA 65/2019, as Cervejas são classificadas em relação ao Teor Alcoólico em:

Classificação quanto ao Teor Alcoólico, expresso em %, em v/v, a 20 °C	**Mínimo**	**Máximo**
Cerveja sem Álcool ou Cerveja Desalcoolizada	-	≤ 0,5
Cerveja com Teor Alcoólico Reduzido ou Cerveja com Baixo Teor Alcoólico	> 0,5	≤ 2
Cerveja	> 2	≤ 54

Conforme o art. 29 da IN MAPA 65/2019, é obrigatória a declaração da graduação alcoólica, com exceção da malta, expressa em porcentagem em volume (em %, em v/v), com tolerância de mais ou menos 0,5%, em v/v.

De acordo com o art. 30, *caput* e incisos I e II, da IN MAPA 65/2019, o painel principal do rótulo da Cerveja sem Álcool ou Cerveja Desalcoolizada cujo teor alcoólico residual seja superior a 0,05%, em v/v, deve informar sobre a presença de álcool das seguintes formas:

I - pela utilização da frase de advertência "Contém álcool em até 0,5% v/v"; ou

II - pela declaração do seu teor alcoólico residual máximo em porcentagem de volume, com tolerância de mais ou menos 0,1% v/v, em complementação à expressão "Teor alcoólico: (seguido do valor indicado pelo fabricante)".

Conforme o art. 31 da IN MAPA 65/2019, na rotulagem da Cerveja sem Álcool ou Cerveja Desalcoolizada somente é permitido o uso da expressão "zero álcool", "zero % álcool", "0,0%", ou similares, no produto que contiver até 0,05%, em v/v de álcool residual, considerada a tolerância do método analítico.

De acordo com o art. 32, *caput* e incisos I, II, III e IV, da IN MAPA 65/2019, é permitida a utilização na rotulagem dos produtos de cervejaria, desde que em separado e de forma clara e prontamente distinguível da utilizada na denominação de que trata o capítulo II, de uma ou mais das seguintes expressões:

I - Cerveja Gruit, Cerveja sem Glúten, Cerveja de Múltipla Fermentação, Cerveja Light, Chope ou *Chopp* ou Cerveja Malzbier, desde que atendidos os critérios definidos no art. 2º da IN MAPA 65/2019;
II - expressões internacionalmente reconhecidas, tais como: *Pilsen*, *Lager*, *Ale*, *Dortmunder*, *Munchen*, *Bock*, *Stout*, *Porter*, *Weissbier*, *Witbier*, *Alt* ou outras expressões reconhecidas, ou que vierem a ser criadas, observadas as características do produto original;
III - outras expressões reconhecidas por instituição que congregue os Mestres-Cervejeiros existentes nos territórios dos Estados partes do MERCOSUL, ou que vierem a ser criadas, observadas as características do produto original; ou
IV - outras expressões de fantasia ou de fábrica, observadas as características do produto original.

Conforme o art. 36, § 2º, do Decreto 6.871/2009, alterado pelo Decreto 9.902/19, os adjuntos cervejeiros previstos na definição de Cerveja e qualquer outro ingrediente adicionado à Cerveja integrarão a lista de ingredientes constante do rótulo do produto, na forma especificada em ato do MAPA.

De acordo com o art. 33, *caput* e §§ 1º, 2º, incisos I, II, III, IV e V, e 3º da IN MAPA 65/2019, a lista de ingredientes constante do rótulo de cada Cerveja deve apresentar, de modo claro, preciso e ostensivo, os nomes de todos os ingredientes utilizados, em ordem decrescente, inclusive os aditivos.

§ 1º No caso da utilização de adjuntos cervejeiros, a lista de ingredientes deve apresentar a denominação real do vegetal que lhe deu origem, qual seja, arroz, trigo, milho, aveia, triticale, centeio, sorgo, dentre outros, vedado o uso de expressões genéricas tais como "carboidratos", "cereais", "cereais não-malteados".
§ 2º Para fins de cumprimento do disposto no § 1º, são listadas algumas situações, sem prejuízo de outras não relacionadas, assim demonstradas:

I - *grits* de milho será denominado "milho";
II - quirera de arroz será denominado "arroz";
III - xarope de milho de alto teor de maltose (*high* maltose) será denominado "milho";

IV - amido de mandioca será denominado "mandioca"; e
V - amido de milho será denominado "milho".

§ 3º Os açúcares deverão ter a denominação acrescida do nome da espécie vegetal de origem, por exemplo "açúcar de cana".

4 - Parâmetros Analíticos:

4.1 - Parâmetros Microbiológicos

Conforme o art. 20 da IN MAPA 65/2019, a Malta, a Cerveja sem Álcool ou Cerveja Desalcoolizada e a Cerveja com Teor Alcoólico Reduzido ou Cerveja com Baixo Teor Alcoólico devem atender também aos padrões microbiológicos estabelecidos para as bebidas não alcoólicas.

De acordo com o Anexo I, item 1, da IN MAPA 65/2019, os Parâmetros Microbiológicos para "Cervejas sem Álcool ou Cerveja Desalcoolizada" e para a "Malta": devem obedecer às previsões contidas na Resolução RDC ANVISA 12/2001.

Contudo, com a revogação da Resolução RDC ANVISA 12/2001 pela IN ANVISA 60/2019, os Parâmetros Microbiológicos foram excluídos para as bebidas fermentadas, conforme pode ser observado no Anexo I, item 12, alínea "a", que trata de refrigerantes e outras bebidas carbonatadas.
Sendo assim, não há Parâmetro Microbiológico estabelecido para a Cerveja sem Álcool ou Cerveja Desalcoolizada e para a Cerveja com Teor Alcoólico Reduzido ou Cerveja com Baixo Teor Alcoólico.

4.2 - Parâmetros Físico-químicos

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Parâmetros Exigíveis em Função do Laudo / Certificado e da Finalidade da Análise (IN MAPA 75/2019, art. 2º)					
			Laudo Estrangeiro (Certificado de Origem)	Laudo Pré-Certificado de Inspeção de Importação	Laudo p/ Exportação - Certificado de Livre Venda	Laudo para Controle do Produto Nacional (Análise de Controle)	Laudo de Análise Fiscal (Análise de Fiscalização)	Laudo de Análise Fiscal Especial
Graduação alcoólica, expressa em %, em v/v, a 20 °C, para a Cerveja sem Álcool ou Cerveja Desalcoolizada	-	≤ 0,5	S	S	S	S	S	S
Graduação alcoólica, expressa em %, em v/v, a 20 °C, para a Cerveja com Teor Alcoólico Reduzido ou Cerveja com Baixo Teor Alcoólico	> 0,5	≤ 2	S	S	S	S	S	S
Graduação alcoólica, expressa em %, em v/v, a 20 °C, para a Cerveja	> 2	≤ 54	S	S	S	S	S	S
Extrato primitivo - Ep, expresso em %, em m/m	5	-	S	S	S	S	S	S
Quantidades de adjuntos na Cerveja em porcentagem de massa do Extrato primitivo - Ep, expresso em %, em m/m	-	45	N	N	N	N	N	S

Quantidades de adjuntos na Cerveja 100% Malte ou Cerveja Puro Malte		Ausência		N	N	N	N	N	S
Corantes artificiais		Ausência		N	S	S	S	S	S
Edulcorantes		Ausência		N	S	S	S	S	S
Organolépticos:	▪ Aromas e sabores característicos: conforme matéria prima e processos utilizados			N	S	S	S	S	S
	▪ Aromas estranhos: ausentes			N	S	S	S	S	S
	▪ Aspectos sensoriais: límpido ou turvo, com ou sem presença de sedimentos próprios			N	S	S	S	S	S
Contaminantes inorgânicos									
Arsênio, em mg/kg		-	0,1	N	N	N	N	N	S
Chumbo, em mg/kg		-	0,2	N	N	N	N	N	S
Cádmio, em mg/kg		-	0,02	N	N	N	N	N	S
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas		-	150	N	N	N	N	N	S

Legenda: S= Sim e N= Não.

Fonte: IN MAPA 65/2019, arts. 11, 22 e 23, e Anexo I, itens 2, 3 e 4, e Resolução RDC 42/2013.

5 - Composição:

Conforme o art. 36, § 1º, do Decreto 6.871/2009, alterado pelo Decreto 9.902/19, a Cerveja poderá ser adicionada de ingrediente de origem vegetal, de ingrediente de origem animal, de coadjuvante de tecnologia e de aditivo a serem regulamentados em atos específicos.

De acordo com o art. 13, *caput* e incisos I, II e III, da IN MAPA 65/2019, são ingredientes obrigatórios da Cerveja:

> I - água potável, conforme estabelecido em legislação específica do Ministério da Saúde;
> II - malte ou seu extrato (Malte ou Cevada Malteada é o grão de cevada cervejeira submetido a processo de malteação. Malteação é o processo no qual o grão de cereal é submetido à germinação parcial e posterior desidratação, com ou sem tostagem, em condições tecnológicas adequadas. Extrato de Malte é o produto seco ou de consistência xaroposa ou pastosa, obtido exclusivamente do malte. O Malte de Cevada pode ser substituído, na elaboração de Cervejas, por seu respectivo extrato - IN MAPA 65/2019, art. 4º, *caput* e §§ 1º, 2º e 3º), exceto para a Cerveja 100% Malte de + (nome do cereal malteado)" ou Cerveja Puro Malte de + (nome do cereal malteado) e para a Cerveja de + (nome do cereal ou dos cereais majoritário(s), malteado(s) ou não); e
> III - lúpulo ou seu extrato (Lúpulo são os cones da inflorescência da espécie vegetal *Humulus lupulus*, em sua forma natural ou industrializada, aptos para o consumo humano. Extrato de lúpulo é o produto obtido da extração, por solvente adequado, dos princípios aromáticos ou amargos do lúpulo, isomerizados ou não, reduzidos ou não - IN MAPA 65/2019, art. 8º, *caput* e paragrafo único), exceto para a Cerveja Gruit.

Conforme o art.14, *caput* e incisos I, II e III, da IN MAPA 65/2019, são ingredientes opcionais da Cerveja:

I - adjuntos cervejeiros (Adjuntos Cervejeiros são as matérias-primas que substituam, em até 45% em peso em relação ao extrato primitivo, o malte ou o extrato de malte na elaboração do mosto cervejeiro. Consideram-se Adjuntos Cervejeiros a cevada cervejeira não malteada e os demais cereais malteados ou não-malteados aptos para o consumo humano como alimento. Também são considerados Adjuntos Cervejeiros o mel e os ingredientes de origem vegetal, fontes de amido e de açúcares, aptos para o consumo humano como alimento. A quantidade máxima empregada dos também considerados Adjuntos Cervejeiros, em seu conjunto, deve ser menor ou igual a 25% em peso em relação ao extrato primitivo - IN MAPA 65/2019, art. 6º, *caput* e §§ 1º, 2º e 3º);
II - ingredientes de origem animal, vegetal ou outros ingredientes aptos para o consumo humano como alimento, obedecidos os respectivos regulamentos técnicos específicos; e
III - levedura e outros microrganismos fermentativos utilizados para modificar e conferir as características típicas próprias da Cerveja, desde que garantida sua inocuidade à saúde humana.

De acordo com o art. 4º, *caput* e §§ 1º, 2º e § 3º, da IN MAPA 65/2019, Malte ou Cevada Malteada é o grão de cevada cervejeira submetido a processo de malteação.

§ 1º Malteação é o processo no qual o grão de cereal é submetido à germinação parcial e posterior desidratação, com ou sem tostagem, em condições tecnológicas adequadas.
§ 2º Extrato de Malte é o produto seco ou de consistência xaroposa ou pastosa, obtido exclusivamente do malte.
§ 3º O Malte de Cevada pode ser substituído, na elaboração de cervejas, por seu respectivo extrato.

Conforme o art. 5º, *caput* e §§ 1º e 2º, da IN MAPA 65/2019, qualquer outro cereal apto ao consumo humano como alimento, exceto a cevada, submetido a processo de malteação, deve ser denominado como "Malte de + (seguido do nome do cereal que lhe deu origem)".

§ 1º Denomina-se "Extrato de Malte de + (seguido do nome do cereal que lhe deu origem)", o produto seco ou de consistência xaroposa ou pastosa, obtido exclusivamente do malte de cereal definido no *caput*.
§ 2º O malte de cereal definido no *caput* poderá ser substituído por seu respectivo extrato.

De acordo com o art. 6º, *caput* e §§ 1º, 2º e 3º, da IN MAPA 65/2019, os Adjuntos Cervejeiros são as matérias-primas que substituam, em até 45% em peso em relação ao extrato primitivo, o malte ou o extrato de malte na elaboração do mosto cervejeiro.

§ 1º Consideram-se adjuntos cervejeiros a cevada cervejeira não malteada e os demais cereais malteados ou não-malteados aptos para o consumo humano como alimento.

§ 2º Também são considerados adjuntos cervejeiros o mel e os ingredientes de origem vegetal, fontes de amido e de açúcares, aptos para o consumo humano como alimento.
§ 3º A quantidade máxima empregada dos adjuntos cervejeiros definidos no § 2º, em seu conjunto, deve ser menor ou igual a 25% em peso em relação ao extrato primitivo.

Conforme o art. 7º, *caput* e §§ 1º e 2º, incisos II, III e IV, da IN MAPA 65/2019, Mosto é a solução em água potável de compostos resultantes da degradação enzimática do malte, com ou sem adjuntos cervejeiros e ingredientes opcionais, realizada mediante processos tecnológicos adequados.

§1º Extrato Primitivo - EP - é a quantidade de substâncias dissolvidas (extrato) do mosto que deu origem à Cerveja e deve ser sempre ≥ 5,0% em peso.
§2º A disposição do § 1º não se aplica à:

I - ... (não se destina à Cerveja);
II - Cerveja sem Álcool ou Cerveja Desalcoolizada;
III - Cerveja com Teor Alcoólico Reduzido ou Cerveja com Baixo Teor Alcoólico; e
IV - Cerveja Malzbier.

De acordo com o art. 8º, *caput* e parágrafo único, da IN MAPA 65/2019, o Lúpulo são os cones da inflorescência da espécie vegetal *Humulus lupulus*, em sua forma natural ou industrializada, aptos para o consumo humano e o Extrato de lúpulo é o produto obtido da extração, por solvente adequado, dos princípios aromáticos ou amargos do lúpulo, isomerizados ou não, reduzidos ou não.

Conforme o art.17, *caput* e incisos I, II e III, da IN MAPA 65/2019, fica proibida, no processo de produção da Cerveja e da malta, a adição de:

I - qualquer tipo de álcool, qualquer que seja sua procedência;
II - água fora das fábricas ou plantas engarrafadoras habilitadas; e
III - edulcorantes.

De acordo com o art. 26 da IN MAPA 65/2019, a madeira pode ser utilizada para modificar as características naturais, próprias da Cerveja, seja como constituinte da parede do recipiente ou na forma de lasca, maravalha ou outras apresentações a serem utilizadas dentro do tanque.

6 - Aditivos:

Os aditivos permitidos para a Cerveja são os constantes na Resolução RDC 65/2011, mencionados abaixo.

Aditivos Alimentares e suas Respectivas Funções e Limites Máximos Permitidos para Cerveja		
INS	**Aditivo**	**Limite Máximo (g/100 g ou g/100 mL)**
ACIDULANTE/REGULADOR DE ACIDEZ		
270	Ácido láctico (L-,D- E DL-)	*quantum satis*
296	Ácido málico (D-,L-)	*quantum satis*

330	Ácido cítrico	*quantum satis*
338	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	0,044 (como P)
ANTIESPUMANTE		
900a	Dimetilsilicone, dimetilpolisiloxano, polidimetilsiloxano	0,001
ANTIOXIDANTE		
220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,005 (como SO_2, sozinhos ou em combinação)
221	Sulfito de sódio	
222	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	
223	Metabissulfito de sódio	
224	Metabissulfito de potássio	
225	Sulfito de potássio	
227	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	
228	Bissulfito de potássio	
300	Ácido ascórbico (L-)	0,03
301	Ascorbato de sódio	0,03 (como ác. Ascórbico)
302	Ascorbato de cálcio	0,03 (como ác. Ascórbico)
303	Ascorbato de potássio	0,03 (como ác. Ascórbico)
315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	0,01(como ác. eritórbico ou isoascórbico)
316	Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio	0,01(como ác. Eritórbico ou isoascórbico)
539	Tiossulfato de sódio	0,005 (como SO_2 sozinhos ou em combinação)
AROMATIZANTE		
Aromatizantes naturais (somente óleo essencial, essência natural ou destilado vegetal de sua origem)		
CORANTE		
101i	Riboflavína	0,01
120	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de NA, K,NH4 e Ca	0,01 (como ác. Carmínico)
140i	Clorofila	*quantum satis*
162	Vermelho de beterraba, betanina	*quantum satis*
150a	Caramelo I - simples	*quantum satis*
150c	Caramelo III - processo amônia	5,0
150d	Caramelo VI - processo sulfito-amônia	5,0
160aii	Carotenos: extratos naturais	0,06
ESTABILIZANTE		
405	Alginato de propileno glicol	0,007
414	Goma arábica, goma acácia	*quantum satis*
415	Goma xantana	*quantum satis*
440	Pectina, pectina amidada	*quantum satis*
461	Metilcelulose	*quantum satis*
464	Hidroxipropilmetilcelulose	*quantum satis*
466	Carboximetilcelulose sódica	*quantum satis*

Fonte: Resolução RDC 65/2011.

CHÁ PRONTO PARA O CONSUMO

1 - Referências:

Decreto 6.871/2009, art. 32, IN MAPA 19/2013, IN SDA 30/1999, alterada pela IN SDA 03/2018, Resolução RDC 05/2007, Resolução RDC 267/2005, Resolução RDC 219/2006, Resolução RDC 18/2008, Resolução RDC 281/2019, Resolução RDC 54/2012, Resolução RDC 45/2010, Resolução RDC 02/2007, Resolução RDC 360/2003, IN ANVISA 60/2019 e Resolução RDC 42/2013.

2 - Definição:

Chá pronto para o 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[1], podendo ser adicionado de outras substâncias de origem vegetal e de açúcares (Decreto 6.871/2009, art. 32).

[1] Espécies estabelecidas nas Resoluções RDCs 267/2005 e 219/2006.

3 - Denominação:

Chá[1]
Chá[1] + (de baixa caloria)[11] ou (dietético)[12]
Chá com Fruta[2]
Chá com Fruta[2] + (de baixa caloria)[11] ou (dietético)[12]
Chá com Vegetal[3]
Chá com Vegetal[3] + (de baixa caloria)[11] ou (dietético)[12]
Chá[1] com Extrato[4]
Chá com Extrato[4] + (de baixa caloria)[11] ou (dietético)[12]
Chá Misto[5]
Chá Misto[5] + (de baixa caloria)[11] ou (dietético)[12]
Chá Mate[6] ou Mate[6]
Chá Mate[6] + (de baixa caloria)[11] ou (dietético)[12] ou Mate[6] + (de baixa caloria)[11] ou (dietético)[12]
Chá Mate[6] + (com fruta)[2] ou Mate[6] + (com fruta)[2]
Chá Mate[6] + (com fruta)[2] + (de baixa caloria)[11] ou (dietético)[12] ou Mate[6] + (com fruta)[2] + (de baixa caloria)[11] ou (dietético)[12]
Chá Mate[6]+ (com vegetal)[3] ou Mate[6] + (com vegetal)[3]
Chá Mate[6] + (com vegetal)[3] + (de baixa caloria)[11] ou (dietético)[12] ou Mate[6] + (com vegetal)[3] + (de baixa caloria)[11] ou (dietético)[12]
Chá Mate[6] + (com extrato)[4] ou Mate[6] + (com extrato)[4]
Chá Mate[6] + (com extrato)[4] + (de baixa caloria)[11] ou (dietético)[12] ou Mate[6] + (com extrato)[4] + (de baixa caloria)[11] ou (dietético)[12]
Chá Mate Verde[7] ou Mate Verde[7]

Chá Mate Verde[7] + (de baixa caloria)[11] ou (dietético)[12] ou Mate Verde[7] + (de baixa caloria)[11] ou (dietético)[12]
Chá Mate Verde[7] + (com fruta)[2] ou Mate Verde[7] + (com fruta)[2]
Chá Mate Verde[7] + (com fruta)[2] + (de baixa caloria)[11] ou (dietético)[12] ou Mate Verde[7] + (com fruta)[2] + (de baixa caloria)[11] ou (dietético)[12]
Chá Mate Verde[7] + (com vegetal)[3] ou Mate Verde[7] + (com vegetal)[3]
Chá Mate Verde[7] + (com vegetal)[3] + (de baixa caloria)[11] ou (dietético)[12] ou Mate Verde[7] + (com vegetal)[3] + (de baixa caloria)[11] ou (dietético)[12]
Chá Mate Verde[7] + (com extrato)[4] ou Mate Verde[7] + (com extrato)[4]
Chá Mate Verde[7] + (com extrato)[4] + (de baixa caloria)[11] ou (dietético)[12] ou Mate Verde[7] + (com extrato)[4] + (de baixa caloria)[11] ou (dietético)[12]
Chá Preto[8]
Chá Preto[8] + (de baixa caloria)[11] ou (dietético)[12]
Chá Preto[8] + (com fruta)[2]
Chá Preto[8] + (com fruta)[2] + (de baixa caloria)[11] ou (dietético)[12]
Chá Preto[8] + (com vegetal)[3]
Chá Preto[8] + (com vegetal)[3] + (de baixa caloria)[11] ou (dietético)[12]
Chá Preto[8] + (com extrato)[4]
Chá Preto[8] + (com extrato)[4] + (de baixa caloria)[11] ou (dietético)[12]
Chá Verde[9]
Chá Verde[9] + (de baixa caloria)[11] ou (dietético)[12]
Chá Verde[9] + (com fruta)[2]
Chá Verde[9] + (com fruta)[2] + (de baixa caloria)[11] ou (dietético)[12]
Chá Verde[9] + (com vegetal)[3]
Chá Verde[9] + (com vegetal)[3] + (de baixa caloria)[11] ou (dietético)[12]
Chá Verde[9] + (com extrato)[4]
Chá Verde[9] + (com extrato)[4] + (de baixa caloria)[11] ou (dietético)[12]
Chá Branco[10]
Chá Branco[10] + (de baixa caloria)[11] ou (dietético)[12]
Chá Branco[10] + (com fruta)[2]
Chá Branco[10] + (com fruta)[2]+ (de baixa caloria)[11] ou (dietético)[12]
Chá Branco[10] + (com vegetal)[3]
Chá Branco[10] + (com vegetal)[3] + (de baixa caloria)[11] ou (dietético)[12]
Chá Branco[10] + (com extrato)[4]
Chá Branco[10] + (com extrato)[4] + (de baixa caloria)[11] ou (dietético)[12]

Fonte: IN MAPA 19/2013, art. 27.

[1] É aquele obtido de partes da mesma espécie vegetal ou de espécies vegetais diferentes (IN MAPA 19/2013, art. 27, inciso I).
[2] É aquele adicionado de suco de fruta ou de polpa de fruta, ou da combinação destes (IN MAPA 19/2013, art. 27, inciso II).
[3] É aquele adicionado de vegetal (IN MAPA 19/2013, art. 27, inciso III).
[4] É aquele adicionado de extrato padronizado (IN MAPA 19/2013, art. 27, inciso IV).
[5] É aquele adicionado de dois ou mais ingrediente característicos (IN MAPA 19/2013, art. 27, inciso V).
[6] É aquele obtido de folhas, hastes, pecíolos e pedúnculos de erva-mate da espécie *Ilex paraguariensis* (IN MAPA 19/2013, art. 27, inciso VI).
[7] É aquele definido no § 1º do art. 32 do Decreto 6.871/2009, e ainda *in natura* (IN MAPA 19/2013, art. 27, inciso VII).
[8] É aquele obtido da espécie *Thea sinensis* L. ou *Camellia sinensis* (L.) Kuntze, submetidas a processo de fermentação (IN MAPA 19/2013, art. 27, inciso VIII).

[9] É aquele obtido da espécie *Thea sinensis* L. ou *Camellia sinensis* (L.) Kuntze, sem nenhum processo de fermentação (IN MAPA 19/2013, art. 27, inciso IX).
[10] É aquele obtido da espécie *Thea sinensis* L. ou *Camellia sinensis* (L.) Kuntze, submetidas a processo de fermentação incompleta e tratamento térmico com uma coloração amarelo clara (IN MAPA 19/2013, art. 27, inciso X).
[11] A bebida não-alcoólica e hipocalórica que tiver o conteúdo de açúcares adicionados normalmente na bebida convencional inteiramente substituído por edulcorantes hipocalóricos ou não-calóricos, naturais ou artificiais, cujo teor calórico esteja em conformidade com o critério "baixo em valor energético", definido na RDC 54/2012, que é de até 40 kcal/200 mL (200 mL corresponde a uma porção de bebida), deverá ter o termo **"de baixa caloria"** inserido ao final da denominação da bebida convencional (IN SDA 30/1999, itens 2.1.2. e 2.2.2.).
[12] A bebida não-alcoólica e hipocalórica que tiver o conteúdo de açúcares adicionados normalmente na bebida convencional inteiramente substituído por edulcorantes hipocalóricos ou não-calóricos, naturais ou artificiais, com teor de açúcares (monossacarídeos e dissacarídeos) < 0,5 g/100 mL, deverá ter o termo **"dietético(a)"** inserido ao final da denominação da bebida convencional (IN SDA 30/1999, itens 2.1.1. e 2.2.1.).

Conforme o art. 14-A do Decreto 6.871/2009 e no item 8.6 da IN SDA 30/1999, alterada pela IN SDA 03/2018, as bebidas não-alcoólicas e hipocalóricas que possuírem associação entre açúcares e edulcorante hipocalórico ou não-calórico devem fazer constar no painel principal do rótulo as expressões "baixo em açúcares" ou "reduzido em açúcares", com, no mínimo, 1,2 (um inteiro e dois décimos) vezes o tamanho da denominação da bebida, e estarem de acordo com os critérios para o uso de informação nutricional complementar estabelecidos na Resolução RDC 54/2012.

De acordo com o art. 7º da IN MAPA 19/2013, é vedada a utilização de recipientes e embalagens tipo flaconetes, sachês, conta-gotas, spray, ampolas, copos-medidas ou outros que caracterizem os produtos similares àqueles de uso farmacêutico, medicamentoso ou terapêutico.

Conforme o art. 12, *caput*, da IN MAPA 19/2013, a quantidade de polpa de fruta e de suco de fruta ou de vegetal, no Chá pronto para o consumo, com exceção do que contiver somente extrato padronizado e ou aquoso como ingrediente característico, deve ser declarada no rótulo.

De acordo com o art. 12, § 1º e incisos I e II, da IN MAPA 19/2013, a declaração prevista no parágrafo anterior deve ser feita obrigatoriamente:

> I - no painel principal do rótulo, isolada, em destaque, com caracteres em caixa alta, em porcentagem volume por volume (v/v), com uma cifra decimal, de suco integral ou polpa ou o somatório destes, conforme o caso, de acordo com o seguinte:
>
> a) 6 g (seis gramas) de suco concentrado de tangerina a 21 °Brix (vinte e um graus Brix), deve ser escrito no painel principal a expressão "11,5% DE SUCO";
> b) 1g (um grama) de suco concentrado de laranja a 66 °Brix (sessenta e seis graus Brix) e 1g (um grama) de suco concentrado de acerola a 40 °Brix (quarenta graus Brix), deve ser escrito no painel principal a expressão "13,5% DE SUCO";
> c) 5 g (cinco gramas) de suco concentrado de laranja a 50 °Brix (cinquenta graus Brix) e 2g (dois gramas) de suco concentrado de cana-de-açúcar a 30

°Brix (trinta graus Brix), deve ser escrito no painel principal a expressão "26,8% DE SUCO"; e

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", "DE POLPA" ou "DE SUCO E POLPA" de, no mínimo, uma vez e meia o tamanho da denominação do produto.

Conforme o art. 12, § 2º, da IN MAPA 19/2013, a declaração prevista no *caput* pode ser feita, adicionalmente, na lista de ingredientes, em porcentagem de volume por volume (v/v), com uma cifra decimal, 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 concentrado de laranja (equivale a 10,0% de suco), suco concentrado de tangerina (equivale a 5,0% de suco), açaí médio (equivale a 35,0% de polpa), extrato de soja em pó (equivale a 0,5% de proteína de soja); ou
II - Ingr: suco concentrado de laranja (= 10,5% de suco), suco concentrado de tomate (= 5,0% de suco), açaí médio (= 35,0% de polpa), proteína isolada de soja (= 0,5% de proteína de soja).

De acordo com o art. 12, § 3º, da IN MAPA 19/2013, a declaração prevista no parágrafo anterior é obrigatória para soja, em equivalentes à proteína de soja, no caso do Chá pronto para o consumo adicionado de soja.

Conforme o art. 27, § 1º, da IN MAPA 19/2013, o Chá Mate ou Mate, o Chá Mate Verde ou Mate Verde, o Chá Preto, o Chá Verde e o Chá Branco poderão ser adicionados de fruta, de vegetal e de extrato padronizado, devendo, ser classificados e denominados de forma análoga àquela determinada para o Chá com Fruta, o Chá com Vegetal e o Chá com Extrato.

De acordo com o art. 27, § 3º, da IN MAPA 19/2013, é proibida a especificação do nome da fruta, do vegetal e do extrato padronizado na denominação de qualquer Chá pronto para o consumo.

4 - Parâmetros Analíticos:

4.1 - Parâmetro Microbiológico

Bebidas Não-alcoólicas Categoria Específica	Microrganismo / Toxina / Metabólito	n(4)	c(5)	m(2)	M(3)	Parâmetros Exigíveis em Função do Laudo / Certificado e da Finalidade da Análise (IN MAPA 75/2019, art. 2º)					
						Laudo Estrangeiro (Certificado de Origem)	Laudo Pré-Certificado de Inspeção de Importação	Laudo p/ Exportação - Certificado de Livre Venda	Laudo para Controle do Produto Nacional (Análise de Controle)	Laudo de Análise Fiscal (Análise de Fiscalização)	Laudo de Análise Fiscal Especial

Refrescos, sucos, néctares e outra bebidas não carbonatadas, adicionadas de conservadores, não refrigeradas (Aplica-se ao Chá pronto para o consumo) [1]	Bolores e Leveduras / mL	5	2	10	102	S	S	S	S	S	S

Legenda: S= Sim.

[1] Para fins de enquadramento de produto não caracterizado explicitamente nas categorias gerais e específicas constante no Anexo I desta Instrução Normativa deve ser considerada a similaridade da natureza do alimento e do processo de fabricação (IN ANVISA 60/2019, art. 5º).

Para efeito da IN ANVISA 60/2019, adotam-se as seguintes definições:

[2] Limite microbiológico m (m): limite que, em um plano de três classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Aceitável" daquelas de "Qualidade Intermediária" e que, em um plano de duas classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Aceitável" daquelas de "Qualidade Inaceitável";
[3] Limite microbiológico M (M): limite que, em um plano de três classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Intermediária" daquelas de "Qualidade Inaceitável"; e
[4], [5] Plano de amostragem: componente do padrão microbiológico que define o número de unidades amostrais a serem coletadas aleatoriamente de um mesmo lote e analisadas individualmente (n)[4], o tamanho da unidade analítica e a indicação do número de unidades amostrais toleradas com qualidade intermediária (c)[5].

Fonte: IN ANVISA 60/2019, art. 2º, incisos X, XI e XII, e Anexo I, item 12, alínea "b", e IN MAPA 75/2019, art. 2º.

4.2 - Parâmetros Físico-químicos

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sódio, em mg/200 mL, quando adicionado de cloreto de sódio	-	≤ 5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Teor calórico, em kcal/200 mL, para o produto **"de baixa caloria"**	-	40	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares naturais da fruta, em g/100 mL, para o produto **"dietético(a)"**	-	0,5	não	não	não	não	não	sim
Açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados), em g/200 mL, para o	-	5	sim	sim	sim	sim	sim	sim

produto **"baixo em açúcares"**								
Açúcares totais (somatório dos açúcares naturais e/ou adicionados), para o produto "reduzido em açúcares"	Redução de no mínimo 25% e 5 g de açúcares em relação a 200mL do produto convencional*		sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,60	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,60	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,40	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º, 26, parágrafo único, e 27, § 2º, IN SDA 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela IN SDA 03/2018, Resolução RDC 54/2012, Resolução RDC 42/2013 e Resolução RDC 360/2003.

5 - Composição:

Conforme o art. 32 do Decreto 6.871/2009 e o art. 26 da IN MAPA 19/2013, o Chá pronto para o 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, produzida por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo.

De acordo com o art. 28 da IN MAPA 19/2013, são ingredientes opcionais para o Chá pronto para o consumo:

I - açúcares;
II - vitaminas, sais minerais, fibras e outros nutrientes, desde que em conformidade com o estabelecido em legislação específica da ANVISA, sendo que a quantidade de sódio, oriunda do cloreto de sódio adicionado, deve ser inferior à considerada não significativa para sódio pela ANVISA; e
III - ingrediente alternativo.

Conforme o art. 6º da IN MAPA 19/2013, as características sensoriais e físico-químicas do Chá pronto para o consumo devem estar em consonância com a composição do produto.

De acordo com o art. 26, parágrafo único, da IN MAPA 19/2013, no preparo do Chá pronto para o consumo poderá ser utilizado como ingrediente característico extrato aquoso líquido ou desidratado, desde que obtido por maceração, infusão

ou percolação de folhas e brotos das espécies vegetais definidas em legislação específica da ANVISA.

Conforme o art. 27, § 2º, da IN MAPA 19/2013, somente poderão ser utilizadas espécies vegetais e suas partes quando devidamente previstas em legislação específica da ANVISA, quais sejam, as listadas nas tabelas abaixo e constantes das Resoluções RDC 267/2005 e RDC 219/2006.

Nome Comum / Nome Científico	Parte do Vegetal Utilizada
Abacaxi / *Bromelia ananas* L.	polpa dos frutos
Acerola / *Malpighia glabra* L.	frutos
Ameixa / *Prunus domestica* L.	frutos
Amora / *Rubus* spp	frutos
Ananás / *Ananas sativus* Schult. & Schult. F.	frutos
Banana caturra e banana-nanica / *Musa sinensis* L.	frutos
Banana-de-são-tomé, banana-maçã, banana-ouro, banana-prata / *Musa paradisiaca* L.	frutos
Banana-da-terra / *Musa sapientum* L.	frutos
Baunilha / *Vanilla aromatica* Swart.	frutos
Beterraba / *Beta vulgaris* L.	raízes
Camomila ou Mazanilha / *Matricaria recutiti* L. e *Chamomilla recutita* (L.) Rauscher	capítulos florais
Capim-limão ou capim-santo ou capim-cidreira ou capim-cidró ou Chá de Estrada / *Cymbopogon citratus* Stapf	folhas
Cassis ou groselha negra / *Ribes nigrum* L.	frutos
Cereja / *Prunus serotina* Ehrh	frutos (sem semente)
Chá preto ou chá verde ou chá branco / *Camellia sinensis* (L.) Kuntze	folhas e talos
Chicória / *Cichorium intybus* L.	folhas e talos
Cenoura / *Daucus carota* L.	raízes
Damasco ou Apricot / *Prunus armeciaca* L.	frutos (sem sementes)
Erva-cidreira ou melissa / *Melissa officinalis* L.	folhas e ramos
Erva-mate ou mate verde ou mate tostado / *Ilex paraguariensis* St. Hil.	folhas e talos
Erva-doce ou anis ou anis doce / *Pimpinella anisum* L.	frutos
Fambroesa / *Rubus idaeus* L.	frutos
Funcho ou erva-doce-nacional / *Foeniculum vulgare* Mill.	frutos
Groselha / *Ribes rubrum* L.	frutos
Guaraná / *Paullinia cupana* L.	sementes
Hibisco / *Hibiscus sabdariffa* L.	flores
Hortelã ou Hortelã Pimenta ou Menta / *Mentha piperita* L.	folhas e ramos
Hortelã ou Menta ou Hortelã doce ou Menta doce / *Mentha arvensis* L.	folhas e ramos
Jasmim / *Jasminum officinale* L.	flores
Laranja amarga e laranja doce / *Citrus aurantium* L. ou *Citrus vulgaris* Risso e *Citrus sinensis* Osbeck	frutos, casca dos frutos, folhas e flores
Limão e limão-doce / *Citrus limmonia* Osbeck ou *Citrus limonium* Risso	frutos, casca dos frutos, folhas e flores
Maçã / *Pyrus malus* L.	frutos
Mamão ou papaia / *Carica papaya* L.	frutos
Manga / *Mangifera indica* L.	frutos
Maracujá-açú / *Passiflora quadrangularis* L.	polpa dos frutos
Maracujá-azedo / *Passiflora edulis* F. Flavicarpa Degener	polpa dos frutos
Maracujá-doce e maracujá silvestre / *Passiflora alata* Dryand.	polpa dos frutos
Maracujá-mirim,maracujá-roxo e maracujá-de-garapa / *Passiflora edulis* Sims	polpa dos frutos
Marmelo comum / *Pyrus cydonia* L. ou *Cydonia vulgaris* Pers.	frutos

Marmelo-da-china / *Cydonia sinensis* Thouin.	frutos
Mirtilo / *Vaccinium myrtillus* L.	frutos
Morango / *Fragaria* spp.	frutos
Pêra / *Pyrus communis* L.	frutos
Pêssego / *Prunus persica* (L.) Batsch.	frutos (sem caroço)
Pitanga / *Stenocalyx michelii* O.Berg ou *Eugenia uniflora* L.	frutos e folhas
Tangerina, bergamota, mexerica, laranja-cravo e mandarina / *Citrus reticulata* Blanco	frutos
Uva / *Vitis vinifera* L.	frutos

Fonte: Resolução RDC 267/2005, tabela 2, alterada pela Resolução RDC 219/2006.

Nome Comum / Nome Científico	Parte do Vegetal Utilizada
Abacaxi / *Bromelia ananas* L.	infrutescência (casca e polpa dos frutos)
Ananás / *Ananas sativus* Schult. & Schult. F.	infrutescência (casca e polpa dos frutos)
Boldo / *Pneumus boldus* Molina (1)	folhas
Carqueja / *Baccharis geneistelloides* (Lamarck) Person	folhas
Chicória / *Cichorium intybus* L. (2)	folhas e raízes
Estévia / *Stevia rebaundiana* Bert (2)	folhas
Rosa silvestre ou mosqueta / *Rosa canina* L.	frutos e flores
Tangerina, bergamota, mexerica, laranja-cravo e mandarina / *Citrus reticulata* Blanco	casca e frutos
Tamarindo / *Tamarindus indica* L.	polpa dos frutos

(1) No rótulo do produto contendo essa espécie devem constar as seguintes informações em destaque e negrito: "Portadores de enfermidades hepáticas ou renais devem consultar o médico antes de consumir o produto" e "Não consumir de forma contínua por mais de quatro semanas".
(2) Essas espécies devem ser usadas de forma complementar às demais espécies vegetais previstas em Regulamento Técnico específico.

Fonte: Resolução RDC 219/2006.

6 - Aditivos:

Os aditivos permitidos para o Chá pronto para o consumo são os constantes nas Resoluções RDC 05/2007, RDC 18/2008 e RDC 281/2019, mencionados abaixo.

Aditivos			
16.2- Bebidas Não Alcoólicas			
Números	**Funcion/Nombre**	**Função/Nome**	**Concentración/máxima/Limite máximo**
INS	**Español**	**Português**	**g/100 mL (*)**
1.6.2.2 Bebidas no Alcohólicas Gasificadas y No Gasificadas			
16.2.2 Bebidas Não Alcoólicas Gaseificadas e Não Gaseificadas			
16.2.2.1 Lista para consumo			
16.2.2.1 Pontos para consumo			
	ACIDULANTES	**ACIDULANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
334	Ácido Tartárico (L(+)-)	Ácido Tartárico (L(+)-)	0,5
338	Ácido Fosfórico Ácido Orto-fostórico	Ácido Fosfórico,Ácido Orto-Fosfórico	0,07 (Como P_2O_5)
	REGULADOR DE ACIDEZ	**REGULADOR DE ACIDEZ**	

	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
335i	Sodio-(mono) Tartrato	Tartarato monossódico	0,5 (como ác. Tartárico)
335ii	Sodio-(di) Tartrato	Tartarato dissódico	0,5 (como ác. Tartárico)
336i	Potasio Tartrato Ácido, Potasio Bitartrato, Potasio- (mono) Tartrato	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,5 (como ác. Tartárico)
336ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio d-Tartrato, Potasio- (di) Tartrato	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio	0,5 (como ác. Tartárico)
337	Potasio y Sodio Tartrato	Tartarato duplo de sódio e potássio, tartarato ácido de potássio	0,5 (como ác. Tartárico)
338	Ácido Fosfórico, Ácido Orto- Fosfórico	Ácido Fosfórico, Ácido Orto-Fosfórico	0,07 (como P_2O_5)
339i	Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio- (mono) Ortofosfato	Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, Fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, Dihidrognênio Fosfato de Sòdio, Dihidrogênio Ortofosfato Monossódico, Dihidrogênio Monofosfato Monossódico	0,07 (como P_2O_5)
339ii	Fosfato disódico	Fosfato dissódico, Hidrogênio Monofosfato dissódico, Hidrogênio ortofosfato dissódico, Hidrogênio Fosfato Dissódico, Fosfato de Sódio Dibásico, Fosfato Ácido Dissódico, Fosfato de Sódio Secundário	0,07 (como P_2O_5)
340i	Potasio-(mono) Fosfato, Potasio Fosfato Ácido, Potasio-(mono) Ortofosfato	fosfato ácido de potássio, ortofosfato monopotássico, Fosfato de potássio monobásico monofosfato monopotássico, Bifosfato de Potássio, Dihidrogênio Fosfato de Potássio, Dihidrogêniomonofosfato monopotássico	0,07 (como P2O5)
340ii	Potasio-(di) Fosfato, Potasio-(di)	Fosfato dipotássico, monofosfato dipotássico,	0,07 (como P2O5)

	Monofosfato, Potasio-(di) Orto- fosfato	hidrogênio ortofosfato dipotássico, Fosfato de Potássio Dibásico, Fosfato Ácido Dipotássico Fosfato de Potássio Secundário, Hidrogênio Monofosfato dipotássico, Hidrogênio fosfato dipotássico	
341i	Calcio Fosfato monobásico , Fosfato monocálcico, Ortofosfato monocálcico	Fosfato monocálcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocálcico, fosfato de cálcio monobásico, bifosfato de cálcio, fosfato ácido de cálcio, dihidrogênio fosfato de cálcio	0,07 (como P2O5)
341ii	Calcio (di) Fosfato, Calcio fos- fato dibásico, calcio (di) ortofosfato	Fosfato dicalcio, fosfato dibásico de cálcio, fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, fosfato de cálcio dibásico, hidrogênio ortofosfato de cálcio, fosfato de cálcio secundário, hidrogênio fosfato de cálcio, hidrogênio monofosfato de cálcio	0,07 (como P2O5)
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio- (tri) Ortofosfato	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	0,07 (como P2O5)
355	Acido Adípico	Acido Adípico	0,2
	ANTIESPUMANTE	**ANTIESPUMANTE**	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
900a	Dimetilpolisiloxano, Dimetilsilicona, Polidimetilsiloxano	Dimetilpolisiloxano, polidimetilsiloxano, dimetilsilicone	0,001
	ANTIOXIDANTE	**ANTIOXIDANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
304	Ascorbil Palmitato	Palmitato de ascorbila	0,01
305	Ascorbil Estearato	Estearato de ascorbila	0,01
	AROMATIZANTE	**AROMATIZANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[2]	*quantum satis*

	COLORANTE	CORANTE	
100i	Cúrcuma,Curcumina	Curcumina, cúrcum	0,01 (como curmina)
101i	Riboflavina	Riboflavina	*quantum satis*
101ii	Riboflavina 5'- Fosfato de Sodio	Riboflavina 5'- fosfato de sódio	*quantum satis*
102	Tartrazina, laca de Al	Tartrazina, laca de Al	0,01
104	Amarillo de Quinoleina	Amarelo de Quinoleína	0,01
110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset, laca de Al	Amarelo crepúsculo FCF, amarelo sunset, laca de Al	0,01
120	Cochinilla, Acido Carmínico, Carmín, sales de Na, K, NH4 y Ca	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH4 e Ca	0,01
122	Azorrubina	Azorrubina	0,005
123	Amaranto, Bordeaux S, laca de Al	Amaranto, Bordeaux S, laca de Al	0,005
124	Ponceau 4R, laca de Al	Ponceau 4R, laca de Al	0,005
127	Eritrosina, laca de Al	Eritrosina, laca de Al	0,001
129	Rojo 40, Rojo Allura AC, laca de Al	Vermelho 40, Vermelho Allura AC, laca de Al	0,01
131	Azul Patente V, laca de A1	Azul patente V, laca de A	0,005
132	Indigotina, Carmin de Indigo, laca de Al	Indigotina, carmim de índico, laca de Al	0,01
133	Azul Brillante FCF, laca de A1	Azul Brilhante FCF, laca de Al	0,01
140i	Clorofila	Clorofila	*quantum satis*
140ii	Clorofilina	Clorofilina	*quantum satis*
141i	Clorofila Cúprica	Clorofila cúprica	*quantum satis*
141ii	Clorofilina Cúprica, Sales de Sodio y Potasio	Clorofilina cúprica e seus sais de sódio e potássio	*quantum satis*
143	Verde Indeleble, Verde Rápido FCF, Fast Green FCF, laca de Al	Verde rápido FCF, verde indelével, fast green FCF, laca de Al	0,005
150a	Caramelo I- Simple	Caramelo I - simples	*quantum satis*
150b	Caramelo II- Proceso Sulfito Caustico	Caramelo II - processo sulfito cáustico	*quantum satis*
150c	Caramelo III- Proceso Amonio	Caramelo III - processo amônia	*quantum satis*
150d	Caramelo IV- Proceso Sulfito Amonio	Caramelo IV - processo sulfito-amônia	*quantum satis*
151	Negro Brillante BN, Negro PN	Negro Brilhante BN, Negro PN	0,01
155	Marrón HT	Marrom HT	0,005
160a i	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural)	Beta - Caroteno (sintético idêntico ao natural)	*quantum satis*
160a ii	Carotenos: Extractos Naturales	Carotenos: Extratos Naturais	*quantum satis*
160b	Rocu, Annatto extracto, Urucum,	Urucum, bixina, norbixina, annatto	0,005 (como Bixina)

	Bixina, Norbixina, sales de Na y K	extrato e sais de Na e K	
160c	Paprika, Capsantina, Capsorubina	Páprica, capsorubina, capsantina	*quantum satis*
160d	Licopeno	Licopeno	0,01
160e	Beta-apo- 8'Carotenal	Beta-apo- 8'Carotenal	0,01
160f	Ester Metilico o Etilico del Acido Beta-Apo-8' Carotenoico	Éster etílico ou metílico do ácido beta-apo-8'carotenóico	0,01
161b	Luteína	Luteína	0,01
162	Rojo de Remolacha, Betanina	Vermelho de beterraba, betanina	*quantum satis*
163i	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	Antocianinas (de frutas e hortaliças)	*quantum satis*
171	Dióxido de Titanio	Dióxido de Titanio	*quantum satis*
	CONSERVADOR	**CONSERVADOR**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
200	Acido Sórbico	Acido Sórbico	0,03 para bebidas con/com gás. 0,08 para bebidas sin/sem gás.
201	Sodio Sorbato	Sorbato de sódio	0,03 (como ác. sórbico) para bebidas con/com gás. 0,08 (como ác. sórbico) para bebidas sin/sem gás.
202	Potasio Sorbato	Sorbato de potássio	0,03 (como ác. sórbico) para bebidas con/com gás. 0,08 (como ác. sórbico) para bebidas sin/sem gás.
203	Calcio Sorbato	Sorbato de cálcio	0,03 (como ác. sórbico) para bebidas con/com gás. 0,08 (como ác. sórbico) para bebidas sin/sem gás.
210	Acido Benzoico	Ácido benzoico	0,05
211	Sodio Benzoato	Benzoato de sódio	0,05 (como ác. benzoico
212	Potasio Benzoato	Benzoato de potássio	0,05 (como ác. benzoico
213	Calcio Benzoato	Benzoato de cálcio	0,05 (como ác. benzoico
~~216~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)**	~~Propil para Hidroxibenzoato, Propilparabeno~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)**	~~Para-hidroxibenzoato de propila, propilparabeno~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008**	~~0,03~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)**
~~217~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)**	~~Sodio Propil para-Hidroxibenzoato, Sodio Propilparabeno~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)**	~~Para-hidroxibenzoato de propila de sódio, propilparabeno de sódio~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)**	~~0,03~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)**
218	Metil para-Hidroxibenzoato, Metilparabeno	Para-hidroxibenzoato de metila, metilparabeno	0,03

219	Sodio Metil para-Hidroxibenzoato, Sodio Metilparabeno	Para-hidroxibenzoato de metila de sódio, metilparabeno de sódio	0,03
220	Azufre Dióxido, Anhidrido Sulfuroso	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,004
221	Sodio Sulfito	Sulfito de sódio	0,004 (como SO_2)
222	Sodio Bisulfito, Sodio Sulfito Ácido	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	0,004 (como SO_2)
223	Sodio Metabisulfito	Metabissulfito de sódio	0,004 (como SO_2)
224	Potasio Metabisulfito	Metabissulfito de potássio	0,004 (como SO_2)
225	Potasio Sulfito	Sulfito de potássio	0,004 (como SO_2)
226	Calcio Sulfito	Sulfito de cálcio	0,004 (como SO_2)
227	Calcio Bisulfito, Calcio Sulfito Ácido	Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio	0,004 (como SO_2)
228	Potasio Bisulfito	Bissulfito de potássio	0,004 (como SO_2)
242	Dimetil dicarbonato	Dimetil dicarbonato, dicarbonato dimetílico	0,025
	EMULSIONANTE	**EMULSIFICANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
405	Propilenglicol Alginato	Alginato de Propilenoglicol	0,05
444	Sacarosa Acetato Isobutirato	Acetato Isobutirato de Sacarose	0,03
445	Esteres Glicericos de Colofonia, Ester Gum, Esteres de Glicerol con Resina de madera	Ésteres glicéricos de colofônio, goma éster, ésteres de glicerol com resina de madeira	0,01
	ESPESANTE	**ESPESSANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
405	Propilenglicol Alginato	Alginato de Propilenoglicol	0,05
	ESTABILIZANTE	**ESTABILIZANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
405	Propilenglicol Alginato	Alginato de Propilenoglicol	0,05
444	Sacarosa Acetato Isobutirato	Acetato isobutirato de sacarose	0,03
445	Esteres Glicericos de Colofonia, Ester Gum, Esteres de Glicerol con Resina de madera	Ésteres glicéricos de colofônio, goma éster, ésteres de glicerol com resina de madeira	0,01
472e	Ésteres de Mono- y Diglicéridos de Ácidos Grasos con Ácido Diacetil- tartárico	Ésteres de mono e de glicerídeos de ácidos graxos com ácido diacetil tartáric	0,04

473	Esteres grasos de la Sacarosa, Sacaroesteres, Esteres de Ácidos Grasos con sacarosa	Ésteres graxos de sacarose, sacaroésteres, ésteres de ácidos graxos com sacarose	0,1
480	Sodio Dioctil Sulfosuccinato	Dioctil sulfossuccinato de sódio	0,001
	RESALTADOR DE SABOR	**REALÇADOR DE SABOR**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
	ESPUMANTE	**ESPUMANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
958	Glicirricina	Glicirricina	0,005
999	Quilaya extracto	Extrato de Quilaia	0,02
	HUMECTANTE	**UMECTANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
	SECUESTRANTE	**SEQUESTRANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
338	Acido Fosfórico, Acido Orto- Fosfórico	Acido Fosfórico, Acido Orto-Fosfórico	0,07 (Como P_2O_5)
385	Sodio-(di) EDTA Calcico, Calcio Disodio Etilendiamina Tetraacetato	EDTA cálcio dissódico, etilenodiaminotetraa-cetato de cálcio e dissódico	0,0035
386	Sodio-(di) EDTA, Sodio-(di) Etilendiamina Tetraacetato	EDTA dissódico, etilenodiaminotetraac etato dissódico	0,0035
452i	Sodio Polifosfato, Sodio Metafosfato, Sodio Hexametafosfato, sal de Graham	Hexametafosfato de sódio, polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio	0,07 (Como P_2O_5)
16.2.2.2 Preparados Líquidos para Bebidas Gasificadas y No Gasificadas			
16.2.2.2. Preparados Líquidos para Bebidas Gaseificadas e Não Gaseificadas			
Se admiten las mismas funciones que para 16.2.2.1 y los aditivos para cada función en cantidades tales que el producto listo para consumo contenga como máximo las concentraciones establecidas para la categoría 16.2.2.1.			
Admitem-se as mesmas funções que para 16.2.2.1; e os aditivos para cada função em quantidades tais que o produto pronto para o consumo contenha no máximo os limites estabelecidos para a categoria 16.2.2.1.			
16.2.2.3. Polvos para Preparar Bebidas Gasificadas y No Gasificadas			

16.2.2.3. Pós para o Preparo de Bebidas Gaseificadas e Não Gaseificadas	

Se admiten las mismas funciones, excepto la función conservador, que para 16.2.2.1; y los mismos aditivos, excepto los conservadores, para cada función en cantidades tales que el producto listo para consumo contenga como máximo las concentraciones establecidas para la categoría 16.2.2.1.
Se admite también el uso de Antiaglutinantes/Antihumectantes y de un humectante adiciona l em cantidades tales que el producto listo para el consumo contenga como máximo las concentraciones que se indican a continuación:

Admitem-se as mesmas funções, exceto a função conservador, que para 16.2.2.1; e os mesmos aditivos, exceto os conservadores, para cada função em quantidades tais que o produto pronto para o consumo contenha no máximo os limites estabelecidos para a categoria 16.2.2.1.
Admite-se também o uso de antiaglutinante/antiumectantes e de um umectante adicional, em quantidades tais que no produto pronto para consumo contenha no máximo os limites estabelecidos, como se indica a seguir:

	ANTIAGLUTINANTE/ ANTIHUMECTANTE	**ANTIAGLUTINANTE/ ANTIUMECTANTE**	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio-(tri) Orto-fosfato	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	0,07 (Como P_2O_5)
	HUMECTANTE	**UMECTANTE**	
480	Dioctil sulfossuccinato de sódio	Dioctil sulfossuccinato de sódio	0,001

(*) Cuando para una determinada función se autoricen dos o más aditivos con concentración máxima numérica asignada, la suma de las cantidades a utilizar en un alimento no podrá ser superior a la cantidad máxima correspondiente al aditivo permitido en mayor cantidad y la cantidad de cada aditivo no podrá ser superior a su límite individual. Cuando un aditivo tenga dos o más funciones asignadas para un mismo alimento, la cantidad a utilizar en ese alimento no podrá ser superior a la cantidad indicada en la función em la que se le asigna mayor concentración.

(*) Quando para uma determinada função são autorizados dois ou mais aditivos com limite máximo numérico estabelecido, a soma das quantidades a serem utilizadas no alimento não pode ser superior a quantidade máxima correspondente ao aditivo permitido em maior quantidade, e a quantidade de cada aditivo não poderá ser superior ao seu limite individual. Se um aditivo apresentar duas ou mais funções permitidas para o mesmo alimento, a quantidade a ser utilizada neste alimento não poderá ser superior a quantidade indicada na função em que o aditivo é permitido em maior concentração.

Fonte: Resolução RDC 05/2007.

Obs.:
[1] Resolução RDC 45/2010, que dispõe sobre aditivos alimentares autorizados para uso segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF).
[2] Resolução RDC 02/2007, que dispõe sobre aditivos alimentares aromatizantes autorizados para uso no MERCOSUL.

ATENÇÃO!!!

Os edulcorantes podem ser utilizados somente nas bebidas em que se faça a substituição parcial (“baixo em açúcares” ou “reduzido em açúcares”) ou total (“de baixa caloria” ou “dietético(a)”) do açúcar.

Aditivos - Edulcorantes			
INS	**Aditivo**	**Alimento/Bebida**	**Limite Máximo (g/100 g ou g/100 mL)**
420	Sorbitol, xarope de sorbitol, D-sorbita	Alimentos e bebidas para controle de peso	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	*quantum satis*

		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	*quantum satis*
421	Manitol	Alimentos e bebidas para controle de peso	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	*quantum satis*
		Alimento e bebidas com informação nutricional complementar	*quantum satis*
950	Acesulfame de potássio	Alimentos e bebidas para controle de peso	0,035
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	0,035
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcar	0,035
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	
		Com substituição total de açúcares	0,035 (1)
		Com substituição parcial de açúcares	0,026
951	Aspartame	Alimentos e bebidas para controle de peso	0,075
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	0,075
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcar	0,075
		Alimentos e bebidas com informação nutricional completar	
952	Ácido ciclâmico e seus sais de cálcio, potássio e sódio	Com substituição total de açúcares	0,075 (2)
		Com açúcar substituição parcial de açúcares	0,056
		Alimentos e bebidas para controle de peso	0,04
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	0,04
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	0,04 (3)
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	
		Com substituição total de açúcares	0,04 (3)
953	Isomalt(isomaltitol)	Com substituição parcial de açúcares	0,03 (4)
		Alimentos e bebidas para controle de peso	*quantum satis*
		Alimento e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	*quantum satis*
954	Sacarina e seus sais de cálcio, potássio e sódio	Alimentos e bebidas para controle de peso	0,015
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	0,015
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	0,015
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	
		Com substituição total de açúcares	0,015(5)

		Com substituição parcial de açúcares	0,01
955	Sucralose	Alimentos para controle de peso	0,04
		Bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas para controle de peso	0,025
		Alimentos para dietas com ingestão controlada de açúcares	0,04
		Bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas para dietas com ingestão controlada de açúcares	0,025
		Alimentos para dietas com restrição de açúcares	0,04
		Bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas para dietas com restrição de açúcares	0,025
		Alimentos com informação nutricional complementar	
		Com substituição total de açúcares	0,04 ([6])
		Com substituição parcial de açúcares	0,03
		Bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas com informação nutricional complementar	
		Com substituição total de açúcares	0,025
		Com substituição parcial de açúcares	0,02
957	Taumatina	Alimentos e bebidas para controle de peso	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcar	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	*quantum satis*
960	Glicosídeos de esteviol	Alimentos e bebidas para controle de peso	0,06
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	0,06
		Alimento e bebidas para dietas com restrição de açúcares	0,06
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	
		Com substituição total de açúcares	0,06([7])
		Com substituição parcial de açúcares	0,045
961	Neotame	Alimentos e bebidas para controle de peso	0,0033
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	0,0065
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	0,0065
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	
		Com substituição total de açúcares	0,0065([8])
		Com a substituição parcial de açúcares	0,0049
965	Maltitol, xarope de maltitol	Alimentos e bebidas para controle de peso	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	*quantum satis*

		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	*quantum satis*
966	Lactitol	Alimentos e bebidas para controle de peso	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	*quantum satis*
967	Xilitol	Alimentos e bebidas para controle de peso	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	*quantum satis*
968	Eritritol	Alimentos e bebidas para controle de peso	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas com reduzido teor de açúcares	*quantum satis*
969	Advantame	Alimentos e bebidas para controle de peso	0,005
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	0,005
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	0,005
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar com substituição total de açúcares	0,005
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar com substituição parcial de açúcares	0,00375

(1) Exceto para gomas de mascar e micro pastilhas de sabor intenso, com limites máximos de 0,5 g/100 g e de 0,25 g/100 g, respectivamente.
(2) Exceto para gomas de mascar e micro pastilhas de sabor intenso, com limites máximos de 1,0 g/100g e de 0,6 g/100 g, respectivamente.
(3) Exceto para bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas, com limite máximo de 0,075 g/100 mL.
(4) Exceto para bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas, com limite máximo de 0,056 g/100 mL.
(5) Exceto para gomas de mascar com limite máximo de 0,12 g/100 g.
(6) Exceto para gomas de mascar e micro pastilhas de sabor intenso, com limites máximos de 0,3 g/100 g e de 0,24 g/100 g, respectivamente.
(7) Exceto para gomas de mascar, com limite máximo de 0,24 g/100 g.
(8) Exceto para gomas de mascar e micro pastilhas de sabor intenso, ambos com limite máximo de 0,1 g/100 g.

Restrições:
1. Os edulcorantes somente devem ser utilizados nos alimentos em que se faz necessária a substituição parcial ou total do açúcar, a fim de atender o Regulamento Técnico que dispõe sobre as categorias de alimentos e bebidas a seguir:- para controle de peso;- para dietas com ingestão controlada de açúcares;- para dietas com restrição de açúcares;- com 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", quando é feita a substituição parcial ou total do açúcar.
2. Em atendimento a Regulamentos Técnicos específicos: a) Todos os alimentos e as bebidas contendo polióis deverão obedecer aos requisitos de rotulagem referentes a efeitos laxativos. b) Todos os alimentos e as bebidas contendo

aspartame deverão obedecer aos requisitos de rotulagem referentes à presença do aminoácido fenilalanina, como informação necessária ao grupo populacional de fenilcetonúricos.
3. Os glicosídeos de esteviol devem atender às especificações de pureza estabelecidas pelo Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives - JECFA.

Fonte: Resolução RDC 18/2008, alterada pela Resolução RDC 281/2019, art. 6º.

CONHAQUE

1 - Referências:

Lei 7.678/1988, art. 18, IN MAPA 14/2018, Resolução RDC 05/2013, item 16.1.1.3., alterada pela Resolução RDC 281/2019, Resolução RDC 07/2011 e Resolução RDC 42/2013.

2 - Definição:

Conhaque é a bebida destilada com teor alcoólico de 36 a 54%, em v/v, a 20 °C, obtido de destilados simples de vinho e/ou aguardente de vinho, envelhecidos ou não (Lei 7.678/1988, art. 18).

3 - Denominação:

Conhaque

Fonte: Lei 7.678/1988, art. 18.

De acordo com o art. 19, § 2º, da Lei 7.678/1988, a denominação "Conhaque" usada isoladamente, é privativa da bebida obtida exclusivamente de destilado alcoólico simples de vinho e/ou aguardente de vinho, sendo vedada a sua utilização para Conhaques obtidos de quaisquer outros destilados alcoólicos.

4 - Parâmetros Analíticos:

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	≥ 36	≤ 54	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Teor de açúcar, em g/L	-	6	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez volátil, expressa em ácido acético, em mg/100 mL de álcool anidro	-	250	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Ésteres, expressos em acetato de etila, mg/100 mL de álcool anidro	-	200	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Aldeídos, expressos em aldeído acético, mg/100 mL de álcool anidro	3	40	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Furfural, mg/100 mL de álcool anidro	-	5	sim	sim	sim	sim	sim	sim

Alcoóis superiores, mg/100 mL de álcool anidro	150	1.000	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Coeficientes de congêneres, mg/100 mL de álcool anidro	250	1.500	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Edulcorantes	Ausência		não	sim	não	não	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Ocratoxina A, em limite máximo tolerado (LMT), em µg/kg	-	2	não	não	não	não	não	sim
Cobre, em mg/L	-	5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Metanol, expresso em álcool metílico, em mg/100 mL de álcool anidro	-	600	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Arsênio, em mg/kg	-	0,1	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,2	não	sim	sim	sim	sim	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Lei 7.678/1988, art. 18, IN MAPA 14/2018, tabela 16, Resolução RDC 07/2011 e Resolução RDC 42/2013.

5 - Composição:

Conforme o art. 18 da Lei 7.678/1988 e o art. 62, *caput*, da IN MAPA 14/2018, o Conhaque deve ser obtido de destilados simples de vinho e/ou aguardente de vinho, envelhecidos ou não.

De acordo com o art. 62, § 1°, da IN MAPA 14/2018, o Conhaque pode ser adicionado de:

a) água;
b) açúcar; e
c) caramelo, para padronização da cor no Conhaque submetido ao processo de envelhecimento.

Conforme o art. 62, § 2°, da IN MAPA 14/2018, é vedada a adição de açúcar ao Conhaque em quantidade > 6 g/L.

De acordo com o art. 63 da IN MAPA14/2018, a obtenção do destilado alcoólico simples de vinho e da aguardente de vinho deve ser realizada exclusivamente pela destilação de vinho ou de vinho fortificado com adição de destilado de vinho ou pela redestilação de um destilado de vinho de forma que o produto retenha o sabor e o aroma de suas matérias-primas.

6 - Aditivos:

Os aditivos permitidos para o Conhaque, que tenha sido submetido ao processo de envelhecimento, para padronização da cor, são os constantes na Resolução RDC 05/2013, alterada pela Resolução RDC 281/2019, mencionados abaixo.

INS	Função/Aditivo	Limite Máximo (g/100 g ou g/100 mL)
16.1.1.3 Bebidas Alcoólicas Destiladas		
AROMATIZANTE		
Para uso exclusivo em Tequila		
Todos os autorizados no MERCOSUL[1], inclusive o Extrato de Carvalho		*quantum satis*
CORANTE		
Exceto para Arac, Aguardente de Vinho, Grappa e Pisco		
150a	Caramelo I-Simples	*quantum satis*
150b	Caramelo II- Processo sulfito cáustico	5,0
150c	Caramelo III - Processo amônia	5,0
150d	Caramelo IV - Processo sulfito-amônia	5,0
ESTABILIZANTE		
Para uso exclusivo em Tequila		
422	Glicerol	*quantum satis*

Fonte: Resolução RDC 05/2013, item 16.1.1.3., alterada pela Resolução RDC 281/2019, art. 7º.

COOLER COM VINHO OU BEBIDA REFRESCANTE DE VINHO

1 - Referências:

IN MAPA 14/2018, art. 79, alterada pela IN MAPA 48/2018, Resolução RDC 05/2013, item 16.1.1.8., Resolução RDC 07/2011 e Resolução RDC 02/2007.

2 - Definição:

Cooler com Vinho ou Bebida Refrescante de Vinho é a bebida alcoólica por mistura com graduação alcoólica de 3 a 7%, em v/v, a 20 °C (IN MAPA 14/2018, art. 79).

3 - Denominação:

Cooler com Vinho ou Bebida Refrescante de Vinho
Cooler com Vinho + (gaseificado)[1] ou Bebida Refrescante de Vinho + (gaseificada)[1]

Fonte: IN MAPA14/2018, arts. 79 e 82, parágrafo único.

[1] Deve ser denominado(a) Cooler com Vinho Gaseificado ou Bebida Refrescante de Vinho Gaseificada, o Cooler com Vinho ou a Bebida Refrescante de Vinho que for adicionado de dióxido de carbono, de 1,1 até 3 atm, a 20 °C (IN MAPA 14/2018, art. 82, parágrafo único).

4 - Parâmetros Analíticos:

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	≥ 3	≤ 7	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão, em atm, a 20 ºC, para o Cooler com Vinho, sem gaseificação ou Bebida Refrescante de Vinho, sem gaseificação	-	1	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão, em atm, a 20 ºC, para o Cooler com Vinho Gaseificado ou a Bebida Refrescante de Vinho Gaseificada	1,1	3	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Edulcorantes	Ausência		sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						

Ocratoxina A, em limite máximo tolerado (LMT), em µg/kg	-	2	não	não	não	não	não	sim
Metanol, expresso em álcool metílico, em mg/L	-	350	sim	sim	sim	sim	sim	sim

Fonte: IN MAPA 14/2018, arts. 79 e 82, parágrafo único, e Anexo, tabela 20, alterada pela IN MAPA 48/2018 e Resolução RDC 07/2011.

5 - Composição:

Conforme os arts. 79 a 81 da IN MAPA 14/2018, o Cooler com Vinho ou a Bebida Refrescante de Vinho deve ser elaborado(a) a partir de:

I - vinho de mesa ou vinho fino com, no mínimo, 50%, em v/v, no produto final, podendo este ser substituído por, no máximo, 20% de suco de uva, do volume total do produto final; e
II - suco de uma ou mais frutas cítricas com, no mínimo, 10%, em v/v, no produto final. No caso da adição exclusiva de suco de limão deve ser adicionado, no mínimo, 2,5%, em v/v, deste suco no produto final.

Pode ser adicionado(a) de:

I - água;
II - extrato vegetal aromático;
III - açúcares; e
IV - dióxido de carbono.

De acordo com o art. 79, § 2º, da IN MAPA 14/2018, a graduação alcoólica do Cooler com Vinho ou da Bebida Refrescante de Vinho deve ser proveniente exclusivamente do vinho que lhe deu origem, sendo proibida a adição de álcool etílico potável ou de qualquer bebida alcoólica.

6 - Aditivos:

Conforme o art. 79, § 3º, da IN MAPA 14/2018, é proibido o uso de aromatizantes sintéticos para a elaboração do Cooler com Vinho ou da Bebida Refrescante de Vinho.

Os aditivos permitidos para o Cooler com Vinho ou a Bebida Refrescante de Vinho são os constantes na Resolução RDC 05/2013, mencionados abaixo.

INS	Função/Aditivo	Limite Máximo (g/100 g ou g/100 mL)
16.1.1.8 Cooler		
ACIDULANTE/REGULADOR DE ACIDEZ		
270	Ácido láctico (L-,D- E DL-)	*quantum satis*
330	Ácido cítrico	*quantum satis*
334	Ácido tartárico (L(+)-)	0,3
ANTIOXIDANTE		
300	Ácido ascórbico (L-)	0,03, sozinhos ou em combinação
301	Ascorbato de sódio	

302	Ascorbato de cálcio	
303	Ascorbato de potássio	
315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	0,01, sozinhos ou em combinação
316	Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio	
AROMATIZANTE		
Todos os autorizados do MERCOSUL[1], exceto aromas artificiais		
CORANTE		
100i	Cúrcuma, curcumina	0,01
101i	Riboflavina	*quantum satis*
101ii	Riboflavina 5' fosfato de sódio	*quantum satis*
120	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na,K,NH_4 e Ca	0,02 (como ácido carmínico)
40i	Clorofila	*quantum satis*
40ii	Clorofilina	*quantum satis*
41i	Clorofila cúprica	*quantum satis*
41ii	Clorofina cúprica,sais de Na e K	*quantum satis*
150a	Caramelo I-simples	*quantum satis*
150b	Caramelo II-processo sulfito cáustico	5,0
150c	Caramelo III-processo amônia	5,0
150d	Caramelo IV - processo sulfito amônia	5,0
160a i	Beta-caroteno (sintético idêntico ao natural	0,02
160a ii	Carotenos: extratos naturais	0,06
160b	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,001 (como norbixina) ou 0,003 (como bixina)
160c	Páprica, capsorubina, capsatina	*quantum satis*
160d	Licopeno	0,02
160e	Beta-apo-8-carotenal	0,02
160f	Ester metílico ou etílico do ácido beta-apo-8 carotenóico	0,02

Fonte: Resolução RDC 05/2013, item 16.1.1.8.

Obs.:
[1] Resolução RDC 02/2007, que dispõe sobre aditivos alimentares aromatizantes autorizados para uso no MERCOSUL.

COQUETEL COMPOSTO

1 - Referências:

Decreto 6.871/2009, art. 69, IN MAPA 35/2010, alterada pela IN MAPA 17/2018, Resolução RDC 05/2013, itens 16.1.1.1 e 16.1.1.2, Resolução RDC 45/2010, Resolução RDC 07/2011 e Resolução RDC 02/2007.

2 - Definição:

Coquetel Composto é a bebida alcoólica por mistura com graduação alcoólica de 4 a 38%, em v/v, a 20 °C, tendo, obrigatoriamente, como ingrediente vinho ou derivado da uva e do vinho em quantidade inferior a 50% do volume (Decreto 6.871/2009, art. 69).

3 - Denominação:

Coquetel Composto

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 69.

De acordo com o art. 69, § 1º, do Decreto 6.871/2009, o Coquetel Composto não poderá assemelhar-se ao vinho por meio de aroma, sabor, denominação ou designação de venda, bem como apresentar em sua rotulagem elementos alusivos ao vinho e a uva, tais como: ramagens e cachos de uva, ou nela constarem termos e expressões como: vinho; com vinho; suave; tinto; branco; e outras próprias do produto vinho, bem como denominações dos derivados da uva e do vinho, excetuada a lista de ingredientes definida no inciso VI, do art. 11 do Decreto 6.871/2009.

Conforme o art. 7º da IN MAPA 35/2010, é vedada a utilização de recipientes e embalagens tipo flaconetes, sachês, conta-gotas, spray, ampolas, copos-medidas ou outros que caracterizem os produtos similares àqueles de uso farmacêutico, medicamentoso ou terapêutico.

De acordo com o art. 9º, *caput* e incisos I, II e III, da IN MAPA 35/2010, no rótulo do Coquetel Composto ficam proibidas as seguintes designações, ainda que associadas ao nome empresarial ou à marca comercial:

I - branco, bianco, rosé, tinto, rosado, rosso, suave, seco, demi-sec, meio-doce e outras designações específicas para o vinho e os derivados da uva e do vinho;
II - artesanal, caseiro, familiar, natural ou cem por cento natural, reserva, reserva especial, sidra, espumante, dentre outras; e
III - colonial.

4 - Parâmetros Analíticos:

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade

			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	≥ 4	≤ 38	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Edulcorantes	Ausência		não	não	não	não	não	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Ocratoxina A, em limite máximo tolerado (LMT), em µg/kg	-	2	não	não	não	não	não	sim
Álcool metílico, em mg/100 mL de álcool anidro	-	200	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Cobre, em mg/L	-	5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Chumbo, em mg/L	-	0,2	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 69, IN MAPA 35/2010, art. 8º, alterada pela IN MAPA MAPA 17/2018 e Resolução RDC 07/2011.

5 - Composição:

Conforme o art. 69 do Decreto 6.871/2009, o Coquetel Composto é:

I - elaborado com:

a) bebida alcoólica;
b) álcool etílico potável de origem agrícola;
c) destilado alcoólico simples de origem agrícola; ou
d) mistura de um ou mais produtos definidos nas alíneas "a", "b" e "c";

II - adicionado:

a) de bebida não-alcoólica;
b) de suco de fruta;
c) de outra substância de origem vegetal;
d) de outra substância de origem animal; ou
e) da mistura de um ou mais produtos definidos nas alíneas "a", "b", "c" e "d".

De acordo como o art. 69, § 2º, do Decreto 6.871/2009, o Coquetel Composto poderá ser adicionado de açúcares e aditivos.

De acordo como o art. 5º, *caput* e incisos I e II, da IN MAPA 35/2010, a água e o açúcar são ingredientes permitidos para a elaboração do Coquetel composto, sendo que:

I - a água é ingrediente opcional na elaboração do Coquetel Composto, e deverá ser destinada, exclusivamente, à padronização da graduação alcoólica do produto final; e

II - o açúcar permitido é a sacarose, que poderá ser substituída total ou parcialmente por açúcar invertido, glicose, frutose, maltose ou seus derivados reduzidos ou oxidados ou mel.

6 - Aditivos

Os aditivos permitidos para o Coquetel Composto são os constantes na Resolução RDC 05/2013, mencionados abaixo.

ATENÇÃO!!!

Verificar a graduação alcoólica do produto final, pois há duas tabelas distintas para esta bebida: uma para aquelas com graduação alcoólica > 0,5 e ≤ 15%, em v/v de álcool etílico, e a outra para aquelas com graduação alcoólica > 15%, em v/v de álcool etílico.

INS	FUNÇÃO/ADITIVO	LIMITE MÁXIMO (g/100g ou g/100 mL)
16.1.1.1 Bebida alcoólica por mistura (exceto bebida alcoólica composta, mistela, mistela composta, sangria e cooler com vinho) com graduação alcoólica maior que 15% v/v		
ACIDULANTE/REGULADOR DE ACIDEZ		
Todos os autorizados como BPF (utilizados de acordo com as boas práticas de Fabricação) no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
334	Ácido tartárico (L(+)-)	0,3
338	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	0,044 (como P)
ANTIOXIDANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
AROMATIZANTE		
Todos os autorizados MERCOSUL[4], exceto aromas sintéticos para bebidas alcoólicas mistas derivadas da uva e do vinho		*quantum satis*
CONSERVADOR		
Somente para bebidas com graduação alcoólica até 17% v/v que contenha suco e ou polpa de fruta		
202	Sorbato de potássio	0,02 (como ácido sórbico)
220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,02 (como SO_2 total)[1], sozinhos ou em combinação
221	Sulfito de sódio	
222	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	
223	Metabissulfito de sódio	
224	Metabissulfito de potássio	
CORANTE		
100i	Cúrcuma, curcumina	0,01[2] (Exceto para bebidas alcoólicas mistas derivadas da uva e do vinho e para Coquetel Composto)
102	Tartrazina	0,02[2] (Exceto para bebidas alcoólicas mistas derivadas da uva e do vinho e para Coquetel Composto)
110	Amarelo, sunset, amarelo, crepúsculo FCF	0,02[2] (Exceto para bebidas alcoólicas mistas derivadas da uva e do vinho e para Coquetel Composto)
120	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH e Ca	0,02 (como ácido carmínico)[2] (Exceto para bebidas alcoólicas mistas derivadas da uva e do vinho e para Coquetel Composto)

122	Azorrubina	0,02[2] (Exceto para bebidas alcoólicas mistas derivadas da uva e do vinho e para Coquetel Composto)
123	Amaranto, bordeaux S	0,01[2] (Exceto para bebidas alcoólicas mistas derivadas da uva e do vinho e para Coquetel Composto)
124	Ponceau 4R	0,02[2] (Exceto para bebidas alcoólicas mistas derivadas da uva e do vinho e para Coquetel Composto)
129	Vermelho 40, vermelho altura AC	0,02[2] (Exceto para bebidas alcoólicas mistas derivadas da uva e do vinho e para Coquetel Composto)
131	Azul patente V	0,02[2] (Exceto para bebidas alcoólicas mistas derivadas da uva e do vinho e para Coquetel Composto)
132	Indigotina, carmim de índigo	0,02[2] (Exceto para bebidas alcoólicas mistas derivadas da uva e do vinho e para Coquetel Composto)
133	Azul brilhante FCF	0,02[2] (Exceto para bebidas alcoólicas mistas derivadas da uva e do vinho e para Coquetel Composto)
140i	Clorofila	*quantum satis*[2] (Exceto para bebidas alcoólicas mistas derivadas da uva e do vinho e para Coquetel Composto)
140ii	Clorofilina	*quantum satis*[2] (Exceto para bebidas alcoólicas mistas derivadas da uva e do vinho e para Coquetel Composto)
141i	Clorofila cúprica	*quantum satis*[2] (Exceto para bebidas alcoólicas mistas derivadas da uva e do vinho e para Coquetel Composto)
141ii	Clorofilina cúprica, sais de Na e K	*quantum satis*[2] (Exceto para bebidas alcoólicas mistas derivadas da uva e do vinho e para Coquetel Composto)
143	Verde rápido FCF, verde indelével fast green FCF	0,01[2] (Exceto para bebidas alcoólicas mistas derivadas da uva e do vinho e para Coquetel Composto)
150a	Caramelo I- Simples	*quantum satis*
150b	Caramelo II- Processo sulfito cáustico	5,0
150c	Caramelo III- Processo amônia	5,0
150d	Caramelo IV - processo sulfito amônia	5,0
151	Negro brilhante BN, negro PN	0,02[2] (Exceto para bebidas alcoólicas mistas derivadas da uva e do vinho e para Coquetel Composto)
155	Marron HT	0,02[2] (Exceto para bebidas alcoólicas mistas derivadas da uva e do vinho e para Coquetel Composto)
160a i	Beta-caroteno (sintético idêntico ao natural)	0,02[2] (Exceto para bebidas alcoólicas mistas derivadas da uva e do vinho e para Coquetel Composto)
160a ii	Carotenos: extratos naturais	0,06[2] (Exceto para bebidas alcoólicas mistas derivadas da uva e do vinho e para Coquetel Composto)
160b	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,001 (como norbixina)[2] ou 0,003 (como bixina)[2] (Exceto para bebidas alcoólicas mistas derivadas da uva e do vinho e para Coquetel Composto)

160d	Licopeno	0,02[2] (Exceto para bebidas alcoólicas mistas derivadas da uva e do vinho e para Coquetel Composto)
160e	Beta-apo-8'-carotenal	0,02[2] (Exceto para bebidas alcoólicas mistas derivadas da uva e do vinho e para Coquetel Composto)
160f	Ester metílico ou etílico do ácido beta-apo-8'carotenóico	0,02[2] (Exceto para bebidas alcoólicas mistas derivadas da uva e do vinho e para Coquetel Composto)
162	Vermelho de beterraba, betanina	*quantum satis*[2] (Exceto para bebidas alcoólicas mistas derivadas da uva e do vinho e para Coquetel Composto)
EMULSIFICANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
405	Alginato de propileno glicol	1,0 (Somente para licores emulsionados)
452i	Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolável, hexametafosfato de sódio, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio	0,044 (Como P)
481i	Estearoil lactato de sódio, estearil lactilato de sódio	0,8 (somente para licores emulsionados)
ESPESSANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
ESPUMANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
ESTABILIZANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
405	Alginato de propileno glicol	1,0 (Somente para licores emulsionados)
481i	Estearoil lactato de sódio, estearoil lactilato de sódio	0,8 (somente para licores emulsionados)
REGULADOR DE ACIDEZ		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
336i	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,3 (como ácido tartárico), sozinhos ou em combinação
336ii	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio	
339i	Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, dihidrogênio fosfato de sódio, dihidrogênio ortofosfato monossódico, dihidrogênio monofofato monossódico	0,044 (como P), sozinhos ou em combinação
339ii	Fosfato de dissódico, fosfato de sódio dibásico, fosfato ácido dissódico, fosfatro de sódio, secundário, hidrogênio fosfato dissódico, hidrogênio ortofosfato dissódico, hidrogênio monofosfato dissódico	
339iii	Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, fosfato de sódio tribásico, fosfato de sódio	
SEQUESTRANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
335i	Tartarato monossódico	0,3 (como ácido tartárico), sozinhos ou em combinação
335ii	Tartarato dissódico	
385	EDTA cálcio dissódico etilenodiaminotetraacetato de cálcio e dissódico	0,0025 (como EDTA cálcio dissódico anidro), sozinhos ou em combinação

386	EDTA dissódico, etilenodiaminotetraacetato dissódico	
Para o preparado líquido ou sólido para bebida alcoólica por mistura são admitidas as mesmas funções estabelecidas para as bebidas alcoólicas por mistura prontas para consumo, e os aditivos para cada função em quantidades tais que o produto pronto para o consumo contenha no máximo os respectivos limites fixados. Para o preparado sólido são ainda permitidos os seguintes antiumectantes:		
341 iii	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	0,03 (expresso como P)
551	Dióxido de silício, sílica	*quantum satis*

[1] Quantidade total no produto pronto para o consumo, considerando-se o SO_2 adicionado como aditivo alimentar e proveniente das matérias primas.
[2] Exceto para bebidas alcoólicas mistas derivadas da uva e do vinho e para coquetel composto.

Fonte: Resolução RDC 05/2013, item 16.1.1.2.

Obs.:
[3] Resolução RDC 45/2010, que dispõe sobre aditivos alimentares autorizados para uso segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF).
[4] Resolução RDC 02/2007, que dispõe sobre aditivos alimentares aromatizantes autorizados para uso no MERCOSUL.

INS	FUNÇÃO/ADITIVO	LIMITE MÁXIMO (g/100g ou g/100 mL)
16.1.1.2 Bebida alcoólica por mistura (exceto bebida alcoólica composta, mistela, mistela composta, sangria e cooler com vinho) com graduação alcoólica até 15% v/v		
ACIDULANTE/ REGULADOR DE ACIDEZ		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
334	Ácido tartárico (L(+)-)	0,3
338	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	1,2 (como P)
ANTIESPUMANTE		
900a	Dimetilsilicone, dimetilpolisioloxano, polidimetilsiloxano	0,001
ANTIOXIDANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
AROMATIZANTE		
Todos os autorizados no MERCOSUL[4], exceto aromas sintéticos para alcoólicas mistas derivadas da uva e do vinho		*quantum satis*
CONSERVADOR		
200	Ácido sórbico	0,05 (como ácido sórbico), sozinhos ou em combinação
201	Sorbato de sódio	
202	Sorbato de potássio	
203	Sorbato cálcio	
210	Ácido benzóico	0,05 (como ácido benzóico), sozinhos ou em combinação
211	Benzoato de sódio	
212	Benzoato de potássio	
213	Benzoato de cálcio	
220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,02 (como SO_2 total)[1], sozinhos ou em combinação
221	Sulfito de sódio	
222	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	
223	Metabissulfito de sódio	
224	Metabissulfito de potássio	
CORANTE[2] (Exceto para bebidas alcoólicas mistas derivadas da uva e do vinho e para Coquetel Composto)		
100i	Cúrcuma, curcumina	0,01
101i	Riboflavina	0,01
102	Tartrazina	0,02

110	Amarelo, sunset, amarelo, crepúsculo FCF	0,02
120	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH e Ca.	0,02 (como ácido carmínico)
122	Azorrubina	0,02
123	Amaranto, bordeaux S	0,01
124	Ponceau 4R	0,02
129	Vermelho 40, vermelho altura AC	0,02
131	Azul patente V	0,02
132	Indigotina, carmim de índigo	0,02
133	Azul brilhante FCF	0,02
140i	Clorofila	*quantum satis*
140ii	Clorofilina	*quantum satis*
141i	Clorofila cúprica	*quantum satis*
141ii	Clorofilina cúprica, sais de Na e K	*quantum satis*
143	Verde rápido FCF, verde indelével fast green FCF	0,01
150a	Caramelo I- Simples	*quantum satis*
150b	Caramelo II- Processo sulfito cáustico	5,0
150c	Caramelo III- Processo amônia	5,0
150d	Caramelo IV - processo sulfito amônia	5,0
151	Negro brilhante BN, negro PN	0,02
155	Marron HT	0,02
160a i	Beta-caroteno (sintético idêntico ao natural)	0,02
160a ii	Carotenos: extratos naturais	0,06
160b	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,001 (como norbixina) ou 0,003 (como bixina)
160d	Licopeno	0,02
160e	Beta-apo-8'-carotenal	0,02
160f	Ester metílico ou etílico do ácido beta-apo-8'carotenóico	0,02
161b	Luteína	0,02
162	Vermelho de beterraba, betanina	*quantum satis*
EMULSIFICANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
452i	Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolável, hexametafosfato de sódio, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio	1,2 (como P)
481i	Estearoil lactato de sódio, estearil lactilato de sódio	0,8
ESPESSANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
ESPUMANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
ESTABILIZANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
REGULADOR DE ACIDEZ		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
336i	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,3 (Como ácido tartárico), sozinhos ou em combinação
336ii	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio	

339i	Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, dihidrogênio fosfato de sódio, dihidrogênio ortofosfato monossódico, dihidrogênio monofofato monossódico	1,2 (como P), sozinhos ou em combinação
339ii	Fosfato de dissódico, fosfato de sódio dibásico, fosfato ácido dissódico, fosfatro de sódio, secundário, hidrogênio fosfato dissódico, hidrogênio ortofosfato dissódico, hidrogênio monofosfato dissódico	
339iii	Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, fosfato de sódio tribásico, fosfato de sódio	
SEQUESTRANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
335i	Tartarato monossódico	0,3 (Como ácido tartárico), sozinhos ou em combinação
335ii	Tartarato dissódico	
385	EDTA cálcio dissódico etilenodiaminotetraacetato de cálcio e dissódico	0,0025 (como EDTA cálcio dissódico anidro), sozinhos ou em Combinação
386	EDTA dissódico, etilenodiaminotetraacetato dissódico	
Para o preparado líquido ou sólido para bebida alcoólica por mistura são admitidas as mesmas funções estabelecidas para as bebidas alcoólicas por mistura prontas para consumo, e os aditivos para cada função em quantidades tais que o produto pronto para o consumo contenha no máximo os respectivos limites fixados. Para o preparado sólido são ainda permitidos os seguintes antiumectantes:		
341 iii	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	0,03 (como P)
551	Dióxido de silício, sílica	*quantum satis*

[1] Quantidade total no produto pronto para o consumo, considerando-se o SO_2 adicionado como aditivo alimentar e proveniente das matérias primas.
[2] Exceto para bebidas alcoólicas mistas derivadas da uva e do vinho e para coquetel composto.

Fonte: Resolução RDC 05/2013, item 16.1.1.2.

Obs.:
[3] Resolução RDC 45/2010, que dispõe sobre aditivos alimentares autorizados para uso segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF).
[4] Resolução RDC 02/2007, que dispõe sobre aditivos alimentares aromatizantes autorizados para uso no MERCOSUL.

COQUETEL DE VINHO OU BEBIDA ALCOÓLICA MISTA DE VINHO

1 - Referências:

IN MAPA 14/2018, art. 89, Resolução RDC 05/2013, item 16.1.1.2, Resolução RDC 45/2010, Resolução RDC 07/2011 e Resolução RDC 02/2007.

2 - Definição:

Coquetel de Vinho ou Bebida Alcoólica Mista de Vinho é a bebida com graduação alcoólica de 5 a 14%, em v/v, a 20 °C (IN MAPA 14/2018, art. 89).

3 - Denominação:

Coquetel de Vinho ou Bebida Alcoólica Mista de Vinho
Coquetel de Vinho + (gaseificado)[1] ou Bebida Alcoólica Mista de Vinho + (gaseificada)[1]

Fonte: IN MAPA 14/2018, arts 89 e 91, parágrafo único.

[1] O Coquetel de Vinho ou a Bebida Alcoólica Mista de Vinho que for adicionado(a) de dióxido de carbono, de 1,1 até 3 atm, a 20 °C, deve ser denominado(a) Coquetel de Vinho Gaseificado ou Bebida Alcoólica Mista de Vinho Gaseificada (IN MAPA 14/2018, art. 91, parágrafo único).

4 - Parâmetros Analíticos:

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	> 5	≤ 14	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão, em atm, a 20 ºC, para o Coquetel de Vinho, sem gaseificação ou a Bebida Alcoólica Mista de Vinho, sem gaseificação	-	1	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão, em atm, a 20 ºC, para o Coquetel de Vinho Gaseificado ou a Bebida Alcoólica Mista de Vinho Gaseificada	1,1	3	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez total, em mEq/L (pH 8,2)	55	130	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez volátil, em mEq/L	-	15	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Cinzas, em g/L	0,75	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim

Extrato seco reduzido, em g/L	8	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Edulcorantes	Ausência		não	não	não	não	não	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Ocratoxina A, em limite máximo tolerado (LMT), em µg/kg	-	2	não	não	não	não	não	sim
Metanol, expresso em álcool metílico, em mg/L de álcool anidro	-	400	sim	sim	sim	sim	sim	sim

Fonte: IN MAPA 14/2018, arts 89 e 91, parágrafo único, e Anexo, tabela 22, alterada pela IN MAPA 48/2018 e Resolução RDC 07/2011.

5 - Composição:

Conforme o art. 89 da IN MAPA 14/2018, o Coquetel de Vinho ou a Bebida Alcoólica Mista de Vinho deve ser obtido(a):

I - pela mistura de, no mínimo, 50%, em v/v, no produto final, de vinho de mesa ou vinho fino com;

a) outras bebidas alcoólicas, exceto aquelas derivadas da uva e do vinho;
b) álcool etílico potável de origem agrícola ou álcool vínico; ou
c) destilado alcoólico simples.

II - adicionado(a) de;

a) suco de fruta, exceto de uva, com, no mínimo, 10%, em v/v, no produto final. No caso da adição exclusiva de suco de limão deve ser adicionado, no mínimo, 2,5%, em v/v, no produto final.
b) polpa de fruta, exceto de uva; ou
c) xarope de fruta, exceto de uva.

III - opcionalmente adicionado(a) de;

a) água;
b) açúcares;
c) caramelo de uva, de açúcar ou de milho;
d) aromatizante natural;
e) frutas maceradas;
f) outras partes de vegetais;
g) substâncias de origem animal;
h) anidrido carbônico; e
i) extratos vegetais.

De acordo com o art. 89, parágrafo único, da IN MAPA 14/2018, os vinhos considerados base para a elaboração do Coquetel de Vinho ou da Bebida Alcoólica Mista de Vinho deverão obedecer às características e Padrões de Identidade e Qualidade previstos para os vinhos de mesa e fino.

Conforme o art. 90, § 1°, da IN MAPA 14/2018, a quantidade mínima de vinho no produto final, deve ser calculada em v/v, independente da graduação alcoólica do vinho utilizado.

6 - Aditivos:

Os aditivos permitidos para o Coquetel de Vinho ou Bebida Alcoólica Mista de Vinho são os constantes na Resolução RDC 05/2013, mencionados abaixo.

ATENÇÃO!!!

Verificar a graduação alcoólica do produto final, pois há duas tabelas distintas para esta bebida: uma para aquelas com graduação alcoólica > 0,5 e ≤ 15%, em v/v de álcool etílico, e a outra para aquelas com graduação alcoólica > 15%, em v/v de álcool etílico.

INS	Função/Aditivo	Limite Máximo (g/100 g ou g/100 mL)
16.1.1.2 Bebida Alcoólica por Mistura (exceto bebida alcoólica composta, mistela, mistela composta, sangria e cooler com vinho) com graduação alcoólica até 15% v/v		
ACIDULANTE/ REGULADOR DE ACIDEZ		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
334	Ácido tartárico (L(+)-)	0,3
338	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	1,2 (como P)
ANTIESPUMANTE		
900a	Dimetilsilicone, dimetilpolisioloxano, polidimetilsiloxano	0,001
ANTIOXIDANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
AROMATIZANTE		
Todos os autorizados no MERCOSUL[4], exceto aromas sintéticos para alcoólicas mistas derivadas da uva e do vinho (É permitido pelo MAPA para o Coquetel de Vinho ou Bebida Alcoólica Mista de Vinho apenas a utilização de aromas naturais (IN MAPA 14/2018, art. 89, inciso III, alínea "d")		*quantum satis*
CONSERVADOR		
200	Ácido sórbico	0,05 (como ácido sórbico), sozinhos ou em combinação
201	Sorbato de sódio	
202	Sorbato de potássio	
203	Sorbato cálcio	
210	Ácido benzóico	0,05 (como ácido benzóico), sozinhos ou em combinação
211	Benzoato de sódio	
212	Benzoato de potássio	
213	Benzoato de cálcio	
220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,02 (como SO_2 total)[1], sozinhos ou em combinação
221	Sulfito de sódio	
222	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	
223	Metabissulfito de sódio	
224	Metabissulfito de potássio	
CORANTE[2] (Exceto para Bebidas Alcoólicas Mistas Derivadas da Uva e do Vinho e para Coquetel Composto)		
100i	Cúrcuma, curcumina	0,01
101i	Riboflavina	0,01
120	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH e Ca.	0,02 (como ácido carmínico)

140i	Clorofila	*quantum satis*
140ii	Clorofilina	*quantum satis*
141i	Clorofila cúprica	*quantum satis*
141ii	Clorofilina cúprica, sais de Na e K	*quantum satis*
150a	Caramelo I- Simples	*quantum satis*
150b	Caramelo II- Processo sulfito cáustico	5,0
150c	Caramelo III- Processo amônia	5,0
150d	Caramelo IV - processo sulfito amônia	5,0
160a i	Beta-caroteno (sintético idêntico ao natural)	0,02
160a ii	Carotenos: extratos naturais	0,06
160b	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,001 (como norbixina) ou 0,003 (como bixina)
160d	Licopeno	0,02
160e	Beta-apo-8'-carotenal	0,02
160f	Ester metílico ou etílico do ácido beta-apo-8'carotenóico	0,02
161b	Luteína	0,02
162	Vermelho de beterraba, betanina	*quantum satis*
EMULSIFICANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
452i	Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolável, hexametafosfato de sódio, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio	1,2 (como P)
481i	Estearoil lactato de sódio, estearil lactilato de sódio	0,8
ESPESSANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
ESPUMANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
ESTABILIZANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
REGULADOR DE ACIDEZ		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
336i	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,3 (Como ácido tartárico), sozinhos ou em combinação
336ii	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio	
339i	Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, dihidrogênio fosfato de sódio, dihidrogênio ortofosfato monossódico, dihidrogênio monofofato monossódico	1,2 (como P), sozinhos ou em combinação
339ii	Fosfato de dissódico, fosfato de sódio dibásico, fosfato ácido dissódico, fosfatro de sódio, secundário, hidrogênio fosfato dissódico, hidrogênio ortofosfato dissódico, hidrogênio monofosfato dissódico	
339iii	Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, fosfato de sódio tribásico, fosfato de sódio	
SEQUESTRANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
335i	Tartarato monossódico	0,3 (Como ácido tartárico), sozinhos ou em combinação
335ii	Tartarato dissódico	

385	EDTA cálcio dissódico etilenodiaminotetraacetato de cálcio e dissódico	0,0025 (como EDTA cálcio dissódico anidro), sozinhos ou em Combinação
386	EDTA dissódico, etilenodiaminotetraacetato dissódico	
Para o preparado líquido ou sólido para bebida alcoólica por mistura são admitidas as mesmas funções estabelecidas para as bebidas alcoólicas por mistura prontas para consumo, e os aditivos para cada função em quantidades tais que o produto pronto para o consumo contenha no máximo os respectivos limites fixados. Para o preparado sólido são ainda permitidos os seguintes antiumectantes:		
341 iii	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	0,03 (como P)
551	Dióxido de silício, sílica	*quantum satis*

[1] Quantidade total no produto pronto para o consumo, considerando-se o SO_2 adicionado como aditivo alimentar e proveniente das matérias primas.
[2] Exceto para bebidas alcoólicas mistas derivadas da uva e do vinho e para coquetel composto.

Fonte: Resolução RDC 05/2013, item 16.1.1.2.

Obs.:
[3] Resolução RDC 45/2010, que dispõe sobre aditivos alimentares autorizados para uso segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF).
[4] Resolução RDC 02/2007, que dispõe sobre aditivos alimentares aromatizantes autorizados para uso no MERCOSUL.

CORN OU *KORN*

1 - Referências:

Decreto 6.871/2009, art. 66, IN MAPA 29/2012, Resolução RDC 05/2013, item 16.1.1.4., e Resolução RDC 02/2007.

2 - Definição:

Corn ou *Korn* é a bebida retificada com graduação alcoólica de 35 a 54%, em v/v, a 20 °C, obtida pela retificação do destilado alcoólico simples de cereal ou pela retificação de uma mistura mínima de 30% de destilado alcoólico simples de cereal com álcool etílico potável de origem agrícola, podendo ser aromatizada com substância natural de origem vegetal (Decreto 6.871/2009, art. 66).

3 - Denominação:

Corn ou *Korn*

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 66.

De acordo com o art. 7º da IN MAPA 29/2012, é vedada a utilização de recipientes e embalagens tipo flaconetes, sachês, conta-gotas, spray, ampolas, copos-medidas ou outros que caracterizem os produtos similares àqueles de uso farmacêutico, medicamentoso ou terapêutico.

Conforme o art. 10 da IN MAPA 29/2012, é vedado o envelhecimento para o Corn ou *Korn*.

De acordo com o art. 12, *caput* e o § 1º, da IN MAPA 29/2012, ficam proibidas no rótulo do Corn ou *Korn* as expressões artesanal, caseiro, familiar, natural ou 100% (cem por cento) natural, premium, extra-premium, reserva e reserva especial. Essas proibições prevalecem mesmo se as expressões constituírem partes do nome empresarial ou da marca comercial, ressalvando o disposto no inciso I do art. 11 do Decreto 6.871/2009.

Conforme o art. 12, § 2º, da IN MAPA 29/2012, é vedada a menção ao nome da Unidade da Federação ou da região em que o Corn ou *Korn* foi elaborado, exceto quando consistir em indicação geográfica registrada no Instituto Nacional da Propriedade Industrial - INPI.

4 - Parâmetros Analíticos:

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	≥ 35	≤ 54	sim	sim	sim	sim	sim	sim

Coeficiente de congêneres, em mg/100 mL de álcool anidro	-	150	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Edulcorantes	Ausência		não	não	não	não	não	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Álcool metílico, em mg/100 mL de álcool anidro	-	20	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Cobre, em mg/L	-	5	sim	sim	sim	sim	sim	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 66, e IN MAPA 29/2012, arts. 8 e 9.

5 - Composição:

Conforme o art. 66 do Decreto 6.871/2009, o Corn ou *Korn* é a bebida retificada com graduação alcoólica de 35 a 54%, em v/v, a 20 °C, obtida pela retificação do destilado alcoólico simples de cereal ou pela retificação de uma mistura mínima de 30% de destilado alcoólico simples de cereal com álcool etílico potável de origem agrícola, podendo ser aromatizada com substância natural de origem vegetal.

De acordo com o art. 4º, *caput* e incisos I e II, da IN MAPA 29/2012, a água e o açúcar são ingredientes permitidos para a elaboração do Corn ou *Korn*, sendo que:

> I - a água deverá ser destinada, exclusivamente, à padronização da graduação alcoólica do produto final; e
> II - os açúcares permitidos são a sacarose, o açúcar invertido, a glicose, a frutose, a maltose ou seus xaropes.

Conforme o art. 6º da IN MAPA 29/2012, o Corn ou *Korn* poderá ter a sua coloração tradicional alterada pelo ingrediente utilizado em sua composição.

De acordo com o art. 11 da IN MAPA 29/2012, é permitido o corte com bebida ou produto de igual natureza unicamente na proporção necessária para conduzir o coeficiente de congêneres até os limites admitidos pela referida normativa.

6 - Aditivos:

Os aditivos permitidos para o Corn ou *Korn* são os constantes na Resolução RDC 05/2013, mencionados abaixo.

INS	Função/Aditivo	Limite Máximo (g/100g ou g/100mL)
16.1.1.4 Bebidas alcoólicas retificadas (exceto genebra)		
AROMATIZANTE		
Todos os autorizados no MERCOSUL[1] (É permitido pelo MAPA para o Corn ou *Korn* apenas a utilização de aromas naturais de origem vegetal autorizados no MERCOSUL (Decreto 6.871/2009, art. 66))		

Fonte: Resolução RDC 05/2013, item 16.1.1.4.

Obs.:
[1] Resolução RDC 02/2007, que dispõe sobre aditivos alimentares aromatizantes autorizados para uso no MERCOSUL.

ESPUMANTE OU ESPUMANTE NATURAL OU CHAMPANHA (*CHAMPAGNE*)

1 - Referências:

Lei 7.678/1988, art. 11, alterada pela Lei 10.970/2004, Decreto 8.198/2014, IN MAPA 14/2018, alterada pela IN MAPA 48/2018, Resolução RDC 123/2016, Resolução RDC 07/2011 e Resolução RDC 42/2013.

2 - Definição:

Espumante ou Espumante Natural ou Champanha (*Champagne*) é o vinho cujo anidrido carbônico provém exclusivamente de uma segunda fermentação alcoólica do vinho em garrafas (método *Champenoise*/tradicional) ou em grandes recipientes (método *Chaussepied*/*Charmad*), com uma pressão mínima de 4 atm, a 20 °C, e com teor alcoólico de 10 a 13%, em v/v, a 20 °C (Lei 7.678/1988, art. 11).

As designações "Champanha" ou "*Champagne*" são privativas dos produtos oriundos da região francesa de *Champagne* ou de produtos nacionais com decisão judicial que lhes conceda direito de uso.

3 - Denominação:

Espumante + (classificação quanto à cor)[1] + (classificação quanto ao teor de açúcar)[2] ou Espumante Natural + (classificação quanto à cor)[1] + (classificação quanto ao teor de açúcar)[2]

Fonte: Lei 7.678/1988, arts. 8º, inciso II, e 11, Decreto 8.198/2014, art. 35, e IN MAPA 14/2008, arts. 26, parágrafo único, e 41.

[1] Os vinhos são classificados quanto à cor como tinto; rosado, rosé ou clarete e branco (Lei 7.678/1988, art. 8º, inciso II, alíneas "a", "b" e "c"). A denominação do Espumante ou Espumante Natural deverá ser acrescida da classificação quanto à cor da mesma forma que o vinho de mesa (IN MAPA 14/2018, art. 41, § 3º).
[2] A denominação do Espumante ou Espumante Natural deverá ser acrescida da sua classificação quanto ao teor de açúcar (IN MAPA 14/2018, art. 41, § 1º). Em conformidade com a classificação disposta nos parâmetros analíticos desta bebida (item 4) neste Documento.

Conforme o art. 26, parágrafo único, da IN MAPA 14/2018, à denominação do Espumante ou Espumante Natural ou Champanha (*Champagne*) devem ser acrescidas, nesta ordem, de suas classificações quanto à cor e ao teor de açúcares totais.

De acordo com o art. 27, *caput* e parágrafo único, da IN MAPA 14/2018, é permitido citar na rotulagem do vinho ou adicionar à sua denominação o nome de apenas uma variedade de uva desde que esta represente, no mínimo, 75% das uvas utilizadas em sua elaboração. Quando o vinho for elaborado com mais de uma variedade de uva da mesma espécie, podem ser citados no rótulo os nomes dessas variedades, em ordem decrescente das quantidades presentes na composição.

Conforme o art. 28 da IN MAPA 14/2018, na rotulagem do vinho envasilhado é permitida a indicação da safra, desde que pelo menos 85% do produto seja obtido de uvas da safra indicada.

De acordo com o art. 29 da IN MAPA 14/2018, é admitida turbidez proveniente da manutenção das leveduras de fermentação no Espumante ou Espumante Natural ou Champanha (*Champagne*), desde que esteja garantida a estabilidade e segurança do produto e esta informação esteja corretamente descrita na rotulagem deste produto.

4- Parâmetros Analíticos

Parâmetros		Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
				Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC		≥ 10	≤ 13	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão, em atm, a 20 ºC		4	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Teor de açúcar, em g/L	Classificação quanto ao teor de açúcar:	-	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
	▪ Nature	-	≤ 3	sim	sim	sim	sim	sim	sim
	▪ Extra-*brut*	> 3	≤ 8	sim	sim	sim	sim	sim	sim
	▪ *Brut*	> 8	≤ 15	sim	sim	sim	sim	sim	sim
	▪ *Sec* ou Seco	> 15	≤ 20	sim	sim	sim	sim	sim	sim
	▪ *Demi-sec*, Meio-seco ou Meio-doce	> 20	≤ 60	sim	sim	sim	sim	sim	sim
	▪ Doce	> 60	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez total, em mEq/L (pH 8,2)		40	130	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez volátil, em mEq/L		-	20	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Ácido cítrico, em g/L		-	1	não	sim	sim	sim	sim	sim
Sulfatos totais, expresso em sulfato de potássio, em g/L	▪ para os vinhos que não passaram por envelhecimento ou passaram por período inferior a 2 anos	-	1,2	sim	sim	sim	sim	sim	sim
	▪ para os vinhos que passaram por, no mínimo, 2 anos de envelhecimento	-	1,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Cloretos totais, expresso em cloreto de sódio, em g/L		-	0,2	não	sim	sim	sim	sim	sim
Cinzas, em g/L		1	-	não	sim	sim	sim	sim	sim
Extrato seco reduzido, em g/L	▪ elaborado com vinho tinto	21	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
	▪ elaborado com vinho	15	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim

	branco e rosé, rosado ou clarete								
Corante artificial		Ausência		não	sim	sim	sim	sim	sim
Edulcorante		Ausência		não	não	não	não	não	sim
Contaminantes		**Mínimo**	**Máximo**						
Ocratoxina A, em limite máximo tolerado (LMT), em µg/kg		-	2	não	não	não	não	não	sim
Álcool metílico, em mg/L	▪ elaborado com vinho tinto	-	400	sim	sim	sim	sim	sim	sim
	▪ elaborado com vinho branco e rosé, rosado ou clarete	-	300	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Arsênio, em mg/L		-	0,2	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/L		-	0,15	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/L		-	0,01	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas		-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Lei 7.678/1988, arts. 8º, inciso II, e 11, Decreto 8.198/2014, art. 35, IN MAPA 14/2018, arts. 41 43 e Anexo, tabela 8, alterada pela IN MAPA 48/2018, Resolução RDC 07/2011 e Resolução RDC 42/2013.

5 - Composição:

Conforme o art. 11 da Lei 7.678/1988, o Espumante ou o Espumante Natural ou a Champanha (*Champagne*) é o vinho cujo anidrido carbônico provém exclusivamente de uma segunda fermentação alcoólica do vinho em garrafas (método *Champenoise*/tradicional) ou em grandes recipientes (método *Chaussepied*/*Charmad*), com uma pressão mínima de 4 atm, a 20 °C, e com teor alcoólico de 10 a 13%, em v/v, a 20 °C.

De acordo com o art. 41, § 2º, da IN MAPA 14/2018, o Espumante ou o Espumante Natural ou a Champanha (*Champagne*) podem ser adicionados, para fins de adoçamento, pelos mesmos ingredientes admitidos para o vinho de mesa, quais sejam:

I - a sacarose na forma sólida;
II - o mosto simples ou o mosto concentrado de uva; e
III - o mosto de uva concentrado retificado.

6 - Aditivos:

Os aditivos permitidos para o Espumante ou o Espumante Natural ou a Champanha (*Champagne*) são os constantes na Resolução RDC 123/2016, mencionados abaixo.

Aditivos alimentares autorizados para uso em Vinhos, suas respectivas funções, limites máximos e condições de uso				
Função	**INS**	**Aditivo**	**Máximo (g/100 mL)**	**Notas**
Acidulantes	270	Ácido láctico (L-,D- e DL-)	*quantum satis*	1 e 2

	296	Ácido málico (DL-)	*quantum satis*	1 e 2
	330	Ácido cítrico	*quantum satis*	1, 2, 3 e 4
	334	Ácido tartárico (L(+)-)	0,40	1, 2 e 5
Antioxidantes	220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,03	6 e 7
	224	Metabissulfito de potássio		
	228	Bissulfito de potássio		
	300	Ácido ascórbico (L-)	0,03	8
Conservadores	200	Ácido sórbico	0,02	3, 6 e 9
	202	Sorbato de potássio		
	220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,03	6 e 7
	224	Metabissulfito de potássio		
	228	Bissulfito de potássio		
	1105	Lisozima	0,05	10
Corantes	150a	Corante caramelo	*quantum satis*	11
Estabilizantes	353	Ácido metatartárico	0,01	5
	414	Goma arábica, goma acácia	0,03	.
	466	Carboximetilcelulose sódica	0,01	.
Reguladores de acidez	170(i)	Carbonato de cálcio	*quantum satis*	1 e 12
	336(i)	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,4	1,5,6 e 12
	336(ii)	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio		
	501(ii)	Bicarbonato de potássio, carbonato ácido de potássio, hidrogeno carbonato de potássio	*quantum satis*	1 e 12

Notas:
(1) Aditivos com função de acidificação e de desacidificação não podem ser utilizados conjuntamente.
(2) Considera-se que a quantidade de aditivos alimentares acidulantes suficiente para se obter o efeito tecnológico desejado, sem alterar a identidade e genuinidade do produto, é aquela que não resulta em um incremento na acidez do vinho superior a 54 mEq/L, o que equivale a 0,4 g/100 mL expresso em ácido tartárico.
(3) Somente no vinho.
(4) O conteúdo máximo de ácido cítrico no vinho naturalmente presente e oriundo da adição do aditivo alimentar não deve ser superior a 0,1 g/100 mL.
(5) Como ácido tartárico.
(6) Sozinhos ou em combinação.
(7) Como SO_2 residual.
(8) Como ácido ascórbico.
(9) Como ácido sórbico.
(10) Quando o mosto e o vinho forem tratados com lisozima, a dose acumulada não pode exceder 0,05 g/100 mL.
(11) Somente para vinhos licorosos e compostos.
(12) O vinho desacidificado ou proveniente de mosto desacidificado deve conter no mínimo 100 mg/ 100 mL de ácido tartárico.

Fonte: Resolução RDC 123/2016.

FERMENTADO ACÉTICO

1 - Referências:

Decreto 6.871/2009, art. 77, IN MAPA 06/2012, Resolução RDC 45/2010, Resolução RDC 04/2007, Anexo, item 13.10., e Resolução RDC 276/2005.

2 - Definição:

Fermentado Acético é o produto com acidez volátil mínima de 4 g/100 mL, expressa em ácido acético (Decreto 6.871/2009, Art. 77).

3 - Denominação:

Fermentado Acético de Álcool[1] ou Vinagre de Álcool[1]
Fermentado Acético de Álcool[1] + (aromatizado)[2] ou Vinagre de Álcool[1] + (aromatizado)[2]
Fermentado Acético de Álcool[1] + (colorido)[3] ou Vinagre de Álcool[1] + (colorido)[3]
Fermentado Acético de Álcool[1] + {(aromatizado)[2] + (colorido)[3]}[4] ou Vinagre de Álcool[1] + {(aromatizado)[2] + (colorido)[3]}[4]
Fermentado Ácético de Fruta[5] ou Vinagre de Fruta[5]
Fermentado Acético de Fruta[5] + (aromatizado)[2]ou Vinagre de Fruta[5]+ (aromatizado)[2]
Fermentado Acético de Fruta[5] + (colorido)[3] ou Vinagre de Fruta[5] + (colorido)[3]
Fermentado Acético de Fruta[5] + {(aromatizado)[2] + (colorido)[3]}[4] ou Vinagre de Fruta[5] + {(aromatizado)[2] + (colorido)[3]}[4]
Fermentado Acético de Cereal[6] ou Vinagre de Cereal[6]
Fermentado Acético de Cereal[6] + (aromatizado)[2] ou Vinagre de Cereal[6] + (aromatizado)[2]
Fermentado Acético de Cereal[6] + (colorido)[3] ou Vinagre de Cereal[6] + (colorido)[3]
Fermentado Acético de Cereal[6] + {(aromatizado)[2] + (colorido)[3]}[4] ou Vinagre de Cereal[6] + {(aromatizado)[2] + (colorido)[3]}[4]
Fermentado Acético de Vegetal[7] ou Vinagre de Vegetal[7]
Fermentado Acético de Vegetal[7] + (aromatizado)[2] ou Vinagre de Vegetal[7] + (aromatizado)[2]
Fermentado Acético de Vegetal[7] + (colorido)[3] ou Vinagre de Vegetal[7] + (colorido)[3]
Fermentado Acético de Vegetal[7] + {(aromatizado)[2] + (colorido)[3]}[4] ou Vinagre de Vegetal[7] + {(aromatizado)[2] + (colorido)[3]}[4]
Fermentado Acético Misto de Vegetais[8] ou Vinagre Misto de Vegetais[8]
Fermentado Acético Misto de Vegetais[8] + (aromatizado)[2] ou Vinagre Misto de Vegetais[8] + (aromatizado)[2]

Fermentado Acético Misto de Vegetais[8] + (colorido)[3] ou Vinagre Misto de Vegetais[8] + (colorido)[3]
Fermentado Acético Misto de Vegetais[8] + {(aromatizado)[2] + (colorido)[3]}[4] ou Vinagre Misto de Vegetais[8] + {(aromatizado)[2] + (colorido)[3]}[4]
Fermentado Acético de Mel[9] ou Vinagre de Mel[9]
Fermentado Acético de Mel[9] + (aromatizado)[2] ou Vinagre de Mel[9] + (aromatizado)[2]
Fermentado Acético de Mel[9] + (colorido)[3] ou Vinagre de Mel[9] + (colorido)[3]
Fermentado Acético de Mel[9] + {(aromatizado)[2] + (colorido)[3]}[4] ou Vinagre de Mel[9] + {(aromatizado)[2] + (colorido)[3]}[4]
Fermentado Acético de + (nome genérico do fermentado acético) + Composto[10] ou Vinagre de + (nome genérico do vinagre) + Composto[10]
Fermentado Acético de + (nome genérico do fermentado acético) + Composto[10] + (aromatizado)[2] ou Vinagre de + (nome genérico do vinagre) + Composto[10] + (aromatizado)[2]
Fermentado Acético de + (nome genérico do fermentado acético) + Composto[10] + (colorido)[3] ou Vinagre de + (nome genérico do vinagre) + Composto[10] + (colorido)[3]
Fermentado Acético de + (nome genérico do fermentado acético) + Composto[10] {(aromatizado)[2] + (colorido)[3]}[4] ou Vinagre de + (nome genérico do vinagre) + Composto[10] + {(aromatizado)[2] + (colorido)[3]}[4]
Fermentado Acético de + (nome genérico do fermentado acético) + Condimentado[11] ou Vinagre de + (nome genérico do vinagre) + Condimentado[11]
Fermentado Acético de + (nome genérico do fermentado acético) + Condimentado[11] + (aromatizado)[2] ou Vinagre de + (nome genérico do vinagre) + Condimentado[11] + (aromatizado)[2]
Fermentado Acético de + (nome genérico do fermentado acético) + Condimentado[11] + (colorido)[3] ou Vinagre de + (nome genérico do vinagre) + Condimentado[11] + (colorido)[3]
Fermentado Acético de + (nome genérico do fermentado acético) + Condimentado[11] + {(aromatizado)[2] + (colorido)[3]}[4] ou Vinagre de + (nome genérico do vinagre) + Condimentado[11] + {(aromatizado)[2] + (colorido)[3]}[4]
Fermentado Acético de + (nome genérico da matéria-prima) + Condimentado Composto[12] ou Vinagre de + (nome genérico da matéria-prima) +Condimentado Composto[12]
Fermentado Acético de + (nome genérico da matéria-prima) + Condimentado Composto[12] + (aromatizado)[2] ou Vinagre de + (nome genérico da matéria-prima) +Condimentado Composto[12] + (aromatizado)[2]
Fermentado Acético de + (nome genérico da matéria-prima) + Condimentado Composto[12] + (colorido)[3] ou Vinagre de + (nome genérico da matéria-prima) +Condimentado Composto[12] + (colorido)[3]

Fermentado Acético de + (nome genérico da matéria-prima) + Condimentado Composto[12] ou Vinagre de + (nome genérico da matéria-prima) +Condimentado Composto[12] + {(aromatizado)[2] + (colorido)[3]}[4]
Fermentado Acético Duplo[13] ou Vinagre Duplo[13]
Fermentado Acético Duplo[13] + (aromatizado)[2] ou Vinagre Duplo[13]+ (aromatizado)[2]
Fermentado Acético Duplo[13] + (colorido)[3] ou Vinagre Duplo[13] + (colorido)[3]
Fermentado Acético Duplo[13] + {(aromatizado)[2] + (colorido)[3]}[4] ou Vinagre Duplo[13] + {(aromatizado)[2] + (colorido)[3]}[4]
Fermentado Acético Triplo[14] ou Vinagre Triplo[14]
Fermentado Acético Triplo[14] + (aromatizado)[2] ou Vinagre Triplo[14]+ (aromatizado)[2]
Fermentado Acético Triplo[14] + (colorido)[3] ou Vinagre Triplo[14] + (colorido)[3]
Fermentado Acético Triplo[14] + {(aromatizado)[2] + (colorido)[3]}[4] ou Vinagre Triplo[14] + {(aromatizado)[2] + (colorido)[3]}[4]

Fonte: Decreto 6.871/2009, Art. 77, e IN MAPA 06/2012, art. 3º e Anexo I.

[1] É aquele obtido da fermentação acética do fermentado alcoólico de mistura hidroalcoólica originária do álcool etílico potável de origem agrícola (IN MAPA 06/2012, Anexo I).
[2] O Fermentado Acético adicionado de aroma natural deverá ter o termo "aromatizado" acrescido ao fim da denominação (IN MAPA 06/2012, art. 3º, § 2º).
[3] O Fermentado Acético adicionado de corante deverá ter o termo "colorido" acrescido ao fim da sua denominação (IN MAPA 06/2012, art. 3º, § 3º).
[4] No caso de Fermentado Acético adicionado, tanto de aroma natural, quanto de corante, o termo "aromatizado" deverá preceder o termo "colorido" na sua denominação (IN MAPA 06/2012, art. 3º, § 4º).
[5] É aquele obtido da fermentação acética do fermentado alcoólico de uma ou mais frutas (IN MAPA 06/2012, Anexo I).
[6] É aquele obtido da fermentação acética do fermentado alcoólico de um ou mais cereais (IN MAPA 06/2012, Anexo I).
[7] É aquele obtido da fermentação acética do fermentado alcoólico de um ou mais vegetais (IN MAPA 06/2012, Anexo I).
[8] É aquele obtido da fermentação acética do fermentado alcoólico de duas ou mais das seguintes matéria-primas: fruta, cereal e vegetal (IN MAPA 06/2012, Anexo I).
[9] É aquele obtido da fermentação acética do fermentado alcoólico de mel de abelha (IN MAPA 06/2012, Anexo I).
[10] É aquele Fermentado Acético adicionado de suco de fruta ou suco de vegetal ou de mel de abelha, em conjunto ou separadamente (IN MAPA 06/2012, Anexo I).
[11] É aquele Fermentado Acético adicionado de condimento (IN MAPA 06/2012, Anexo I).
[12] No caso de Fermentados Acéticos que estejam simultaneamente incluídos nas classes condimentados e composto, a sua denominação será Fermentado Acético de (nome genérico da matériaprima) seguido dos termos "condimentado composto" (IN MAPA 06/2012, art. 3º, § 1º).
[13] Fermentado Acético de fermentado alcoólico com acidez volátil > 8 g/100 mL de ácido acético (IN MAPA 06/2012, Anexos I e VI).
[14] Fermentado Acético de fermentado alcoólico com acidez volátil > 12 g/100 mL de ácido acético (IN MAPA 06/2012, Anexos I e VI).

Conforme o art. 1º, § 3º, da IN MAPA 06/2012, as denominações Fermentado Acético e Vinagre de, acrescido do nome da matéria-prima utilizada, são equivalentes, porém, mutuamente excludentes.

De acordo com o art. 18 da IN MAPA 06/2012, é vedada a utilização, como recipiente do fermentado acético, de embalagens tipo flaconetes, conta-gotas,

spray, ampolas, copos-medidas ou outras que caracterizem produtos similares àqueles de uso farmacêutico, medicamentoso ou terapêutico.

Conforme o art. 22, *caput,* da IN MAPA 06/2012, no rótulo do Fermentado Acético são vedadas, ainda que parte do nome empresarial ou da marca comercial, as seguintes expressões: artesanal, colonial, caseiro, familiar, natural ou 100% natural, reserva, reserva especial, gran reserva, envelhecido, especial, premium, gold, ouro, plus, claro, escuro, dentre outras que atribuam características de qualidade ou de superlatividade, salvo nos casos previstos na Instrução Normativa supracitada ou para atendimento do disposto no inciso I do art. 11 do Decreto 6.871/2009.

De acordo com o art. 22, parágrafo único, da IN MAPA 06/2012, no rótulo do Fermentado Acético envelhecido integralmente ou elaborado a partir da mistura de Fermentados Acéticos, também envelhecidos integralmente, poderá ser declarada a idade ou o tempo de envelhecimento, e a declaração da idade no rótulo deverá ser efetuada em função do produto presente com menor tempo de envelhecimento.

4 - Parâmetros Analíticos:

4.1 - Para o Fermentado Acético de Álcool ou Vinagre de Álcool

Parâmetros		Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
				Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC		-	≤ 1,0	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez volátil, em ácido acético, em g/100 mL		≥ 4,0	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Edulcorante		Ausência		não	não	não	não	não	sim
Organolépticos	▪ Sabor: ácido			não	sim	sim	sim	sim	sim
	▪ Cheiro: característico			não	sim	sim	sim	sim	sim
	▪ Cor: de acordo com a matéria-prima que lhe deu origem e a composição			não	sim	sim	sim	sim	sim
	▪ Aspecto: ausência de elementos estranhos à sua natureza e composição			não	sim	sim	sim	sim	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, Art. 77, e IN MAPA 06/2012, art. 5º e Anexo II.

4.2 - Para o Fermentado Acético de Fruta ou Vinagre de Fruta

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade

			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	-	≤ 1,0	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez volátil, em ácido acético, em g/100 mL	≥ 4,0	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Cinzas, em g/L	1,0	5,0	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sulfatos totais, expresso em sulfato de potássio, em g/L	-	1,0	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Extrato seco reduzido, em g/L	6,0	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Edulcorante	Ausência		não	não	não	não	não	sim
Organolépticos	▪ Sabor: ácido		não	sim	sim	sim	sim	sim
	▪ Cheiro: característico		não	sim	sim	sim	sim	sim
	▪ Cor: de acordo com a matéria-prima que lhe deu origem e a composição		não	sim	sim	sim	sim	sim
	▪ Aspecto: ausência de elementos estranhos à sua natureza e composição		não	sim	sim	sim	sim	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, Art. 77, e IN MAPA 06/2012, art. 6º e Anexo III.

4.3 - Para o Fermentado Acético de Cereal ou Vinagre de Cereal

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	-	≤ 1,0	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez volátil, em ácido acético, em g/100 mL	≥ 4,0	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Cinzas, em g/L	1,0	5,0	sim	sim	sim	sim	sim	sim

Sulfatos totais, expresso em sulfato de potássio, em g/L	-	1,0	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Extrato seco reduzido, em g/L	7,0	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Edulcorante	Ausência		não	não	não	não	não	sim
Organolépticos	▪ Sabor: ácido		não	sim	sim	sim	sim	sim
	▪ Cheiro: característico		não	sim	sim	sim	sim	sim
	▪ Cor: de acordo com a matéria-prima que lhe deu origem e a composição		não	sim	sim	sim	sim	sim
	▪ Aspecto: ausência de elementos estranhos à sua natureza e composição		não	sim	sim	sim	sim	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, Art. 77, e IN MAPA 06/2012, art. 7º e Anexo IV.

4.4 - Para o Fermentado Acético de Mel ou Vinagre de Mel

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	-	≤ 1,0	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez volátil, em ácido acético, em g/100 mL	≥ 4,0	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Cinzas, em g/L	1,0	5,0	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sulfatos totais, expresso em sulfato de potássio, em g/L	-	1,0	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Extrato seco reduzido, em g/L	7,0	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Edulcorante	Ausência		não	não	não	não	não	sim
Organolépticos	▪ Sabor: ácido		não	sim	sim	sim	sim	sim
	▪ Cheiro: característico		não	sim	sim	sim	sim	sim
	▪ Cor: de acordo com a matéria-prima que lhe deu		não	sim	sim	sim	sim	sim

	origem e a composição						
	▪ Aspecto: ausência de elementos estranhos à sua natureza e composição	não	sim	sim	sim	sim	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, Art. 77, e IN MAPA 06/2012, art. 8º e Anexo V.

5 - Composição:

Conforme o art. 77 do Decreto 6.871/2009 e o art. 1º, § 2º, da IN MAPA 06/2012, o Fermentado Acético é o produto com acidez volátil mínima de 4 g/100 mL, expressa em ácido acético, obtido por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo, obtido:

I - da fermentação acética do fermentado alcoólico de mosto:

a) de fruta;
b) de cereal;
c) de outros vegetais;
d) de mel;
e) da mistura de vegetais; ou
f) da mistura hidroalcoólica;

II - adicionado, opcionalmente:

a) de vegetal;
b) de partes de vegetal;
c) de extrato vegetal aromático;
d) de suco;
e) de aroma natural;
f) de condimento; ou
g) da mistura de um ou mais produtos definidos nas alíneas “a” a “f”.

De acordo com o art. 5º, parágrafo único, da IN MAPA 06/2012, o álcool utilizado como ingrediente para a produção de Fermentado Acético de Álcool deverá ser originado exclusivamente de álcool etílico potável de origem agrícola.

Conforme o art. 9º da IN MAPA 06/2012, o Fermentado Acético Composto adicionado de suco de limão deverá contê-lo em quantidade não inferior a 2,5% (dois e meio por cento) em volume e acidez mínima de 5% (cinco por cento).

De acordo com o art. 10 da IN MAPA 06/2012, no Fermentado Acético Condimentado deverá ser utilizada a especiaria inteira ou suas partes. A mesma deverá estar devidamente autorizada pela Resolução RDC 276/2005, em consonância com a lista constante da tabela abaixo.

Lista de Especiarias	
Nome Comum / Nome Científico	**Parte do Vegetal Utilizada**

Açafrão / *Crocus sativus* L.	estigmas florais
Aipo marrom e verde / *Apium graveolens* L.	talos, folhas e sementes
Alcaçuz / *Glycyrrhiza glabra* L.	raízes
Alcaparra / *Capparis spinosa* L.	botões florais
Alecrim / *Rosmarinus officinalis* L.	folhas e talos
Alho / *Allium sativum* L.	bulbos
Alho porro / *Allium porrum* L.	folhas e talos
Anis estrelado / *Illicium verum* Hook	frutos
Baunilha / *Vanilla planifolia* Jacks	frutos
Canela-da-china / *Cinnamomum cassia* Ness ex Blume	cascas
Canela-do-ceilão / *Cinnamomum zeylanicum* Ness	cascas
Cardamono / *Elettaria cardamomum* L.	sementes
Cebola / *Allium cepa* L.	bulbos
Cebolinha verde / *Allium schoenoprasum* L.	folhas e talos
Cerofólio / *Anthriscus cerofolium* (L.) Hoffm	folhas e frutos
Coentro / *Coriandrum sativum* L.	talos, folhas e frutos
Cominho / *Cuminum Cyminum* L.	frutos
Cravo-da-índia / *Caryophyllus aromaticus* L. ou *Eugenia caryphyllara* Thumb	botões florais
Cúrcuma / *Curcuma longa* L. e *Curcuma domestica* Valenton	rizomas
Curry / *Murraya koenigii* (L.) Spreng	folhas
Endro ou aneto ou dill / *Anethum graveolens* L.	frutos, folhas e talos
Erva-doce ou anis ou anis doce / *Pimpinella anisum* L.	frutos
Estragão / *Artemisia dracunculus* L.	folhas e talos
Feno-grego / *Trigonella foenum-graecum* L.	sementes
Funcho / *Foeniculum vulgare* Mill.	folhas e talos
Gengibre / *Zingiber officinale* Roscoe	rizomas
Gergelim / *Sesamum indicum* L.	sementes
Hortelã ou hortelã-pimenta / *Mentha piperita* L.	folhas e talos
Kummel ou alcaravia / *Carum carvil* L.	sementes
Louro / *Laurus nobilis* L.	folhas
Manjericão ou alfavaca ou basílico / *Ocimum basilicum* L.	folhas e talos
Manjerona / *Majorana hortensis* Moench. ou *Origanum majorana* L.	folhas e talos
Menta ou menta doce ou hortelã-doce / *Mentha arvensis* L.	folhas e talos
Mostarda-branca / *Sinapsis alba* L. ou *Brassica alba* Rabenth	sementes
Mostarda-preta / *Brassica nigra* (L.) Koch ou *Sinapis nigra* L.	sementes
Mostarda amarela ou parda / *Brassica hirta* Moench. ou *Brassica juncea* L.	sementes
Noz-moscada ou macis / *Myristica fragrans* Houtt	sementes e arilos
Orégano chileno / *Origanum vulgare* L.	folhas e talos
Orégano mexicano / *Lippia graveolens* Kunth	folhas e talos
Papoula / *Papaver somniferum* L.	sementes
Páprica / *Capsicum annuum* L.	frutos
Pimenta-branca, preta, verde ou pimenta-do-reino / *Piper nigrum* L.	frutos
Pimenta-de-caiena / *Capsicum baccatum* L.	frutos
Pimenta vermelha ou pimenta-malagueta / *Capsicum frutes-cens* L.	frutos
Pimenta cumari / *Capsicum praetermissum* Heiser & Smith	frutos
Pimentão vermelho, pimentão verde, pimentão amarelo e pimenta doce / *Capsicum annuum* L.	frutos
Pimenta-da-jamaica / *Pimenta officinalis* Lindl. Ou *Pimenta dioca* (L.) Merr.	frutos
Pimenta rosa / *Schinus terebinthifolius* Raddi	frutos
Raíz forte / *Armoracia rusticana* P. Gaertn	folhas e raízes
Salsa / *Petroselinum sativum* Hoffm. ou *Petroselinum crispum* (Mill.) Nyman.	folhas e talos

Sálvia / *Salvia officinalis* L.	folhas
Segurelha / *Satureja hortensis* L.	folhas e talos
Tomate/ *Lycopersicum esculentum* L.	frutos
Tomilho / *Thymus vulgaris* L.	folhas e talos
Urucum / *Bixa orellana* L.	sementes
Zimbro / *Juniperus communis* L.	folhas e frutos

Fonte: Resolução RDC 276/2005, Anexo, tabela 1.

Conforme o art. 12 da IN MAPA 06/2012, o Fermentado Acético adicionado de condimento ou de aroma natural poderá apresentar turbidez proveniente desses ingredientes.

De acordo com o art. 13 da IN MAPA 06/2012, o ácido acético do Fermentado Acético deverá provir exclusivamente da fermentação acética da matéria-prima vegetal ou do mel que lhe deram origem.

Conforme o art. 14 da IN MAPA 06/2012, o Fermentado Acético não poderá conter microrganismo prejudicial à estabilização biológica e à qualidade do produto.

De acordo com o art. 15 da IN MAPA 06/2012, o Fermentado Acético não deverá ter a sua característica sensorial ou composição alterada pelo material do recipiente, do utensílio ou do equipamento utilizado no seu processamento e comercialização, com exceção do produto submetido ao envelhecimento.

Conforme o art. 16 da IN MAPA 06/2012, o Fermentado Acético poderá ser adicionado de água potável.

6 - Aditivos:

De acordo com o art. 17 da IN MAPA 06/2012, é permitido o uso de aditivo e de coadjuvante de tecnologia no Fermentado Acético.

Conforme o art. 17, § 1º, da IN MAPA 06/2012, é proibida a adição de aromatizante sintético e do corante enocianina (INS 163ii) no Fermentado Acético.

De acordo com o art. 17, § 2º, da IN MAPA 06/2012, o Vinagre Colorido, adicionado de corante caramelo, não poderá apresentar absorvância superior a 0,2 (dois décimos) de unidades de absorvância.

Conforme o art. 17, § 3º, da IN MAPA 06/2012, a absorvância de que trata o parágrafo anterior deverá ser mensurada em espectrofotômetro "ultra-violeta/visível" com comprimento de onda determinado em 420 nm (quatrocentos e vinte nanômetros).

Os aditivos permitidos para o Fermentado Acético ou o Vinagre de + (nome da matéria-prima utilizada) são os constantes na Resolução RDC 04/2007, mencionados abaixo.

Aditivos
13.10 VINAGRE E FERMENTADOS ACÉTICOS (vinagre de vinho e outros fermentados acéticos/vinagre de "matéria(s)prima(s) de origem diferente do vinho")

Número INS	Función/Nombre	Função/Nome	Concentración Máxima/Limite Máximo g/100 g ou g/100 mL (*)
	REGULADOR DE ACIDEZ	**REGULADOR DE ACIDEZ**	
Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR/Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]			*quantum satis*
335i	Sodio-(mono) Tartrato	Tartarato monossódico	0,5 (como ác. tartárico)
335ii	Sodio Tartrato	Tartarato dissódico	0,5 (como ác. tartárico)
336i	Potasio tartrato ácido, potasio bitartrato, potasio (mono) tartrato	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,5 (como ác. tartárico)
336ii	Potassio tartrato neutro, potassio (di) tartrato	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio	0,5 (como ác. tartárico)
	ANTIOXIDANTE	**ANTIOXIDANTE**	
Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR/Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]			*quantum satis*
	AROMATIZANTE	**AROMATIZANTE**	
Sólo para aquellos vinagres adicionados com especias u otras especies vegetales, esencias y extractos aromatizantes			
Somente para vinagres adicionados de especiarias ou outras espécies vegetais, essências e extratos aromatizantes			
Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR/Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[2] (É permitido pelo MAPA para o Fermentado Acético apenas a utilização de aromas naturais (Decreto 6.871/2009, art. 77, inciso II, alínea "e" e IN MAPA 06/2012, art. 17, § 1º))			*quantum satis*
	COLORANTE	**CORANTE**	
150 a	Caramelo I-Simple (con excepción de los vinagres de vino	Caramelo I-simples (exceto para vinagres de vinho)	*quantum satis*
150 b	Caramelo II-Proceso Sulfito Caústico (con excepción de los vinagres de vino)	Caramelo II-processo sulfito caústico (exceto para vinagres de vinho)	*quantum satis*
150 c	Caramelo III- Proceso Amonio (con excepción de los vinagres de vino)	Caramelo III-processo amônia (exceto para vinagres de vinho)	*quantum satis*
150 d	Caramelo IV-Proceso Sulfito Amonio (con excepción de los vinagres de vino)	Caramelo IV-processo sulfito-amônia (exceto para vinagres de vinho)	*quantum satis*
163ii	Extracto de cáscara de Uva, solamente para vinagres de vino tinto	Extrato de casca de uva (somente para vinagres de vinho tinto)	*quantum satis*
	CONSERVADOR	**CONSERVADOR**	
220	Azulfre dióxido	Dióxido de enxofre, anidro sulfuroso	0,02
221	Sodio Sulfito	Sulfito de sódio	0,02 (como SO_2)
222	Sodio Bisulfito	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	0,02 (como SO_2)
223	Sodio Metabisulfito	Metabissulfito de Sódio	0,02 (como SO_2)
224	Potasio Metabisulfito	Metabissulfito de potássio	0,02 (como SO_2)

225	Potasio Sulfito	Sulfito de potássio	0,02 (como SO_2)
226	Calcio Sulfito	Sulfito de cálcio	0,02 (como SO_2)
227	Calcio Bisulfito	Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio	0,02 (como SO_2)
228	Potasio Bisulfito	Bissulfito de potássio	0,02 (como SO_2)
	RESALTADOR DE SABOR	**REALÇADOR DE SABOR**	
Sólo para aquellos vinagres adicionados com especias u otras especies vegetales, esencias y extractos aromatizantes			
Somente para vinagres adicionados de especiarias ou outras espécies vegetais, essências e extratos aromatizantes.			
Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR/Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]			*quantum satis*
	SECUESTRANTES	**SEQUESTRANTES**	
Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR/Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]			*quantum satis*

(*) Cuando para una determinada función se autoricen dos o más aditivos con concentración máxima numérica asignada, la suma de las cantidades a utilizar en un alimento no podrá ser superior a la cantidad máxima correspondiente al aditivo permitido en mayor cantidad y la cantidad de cada aditivo no podrá ser superior a su límite individual. Cuando un aditivo tenga dos o más funciones asignadas para un mismo alimento, la cantidad a utilizar en ese alimento no podrá ser superior a la cantidad indicada en la función en la que se le asigna mayor concentración.

(*) Quando para uma determinada função são autorizados dois ou mais aditivos com limite máximo numérico estabelecido, a soma das quantidades a serem utilizadas no alimento não poderá ser superior à quantidade máxima correspondente ao aditivo permitido em maior quantidade, e a quantidade de cada aditivo não poderá ser superior ao seu limite individual. Se um aditivo apresentar duas ou mais funções permitidas para o mesmo alimento, a quantidade a ser utilizada neste alimento não poderá ser superior à quantidade indicada na função em que o aditivo é permitido em maior concentração.

Fonte: Resolução RDC 04/2007, Anexo, item 13.10.

Obs.:

[1] Resolução RDC 45/2010, que dispõe sobre aditivos alimentares autorizados para uso segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF).

[2] Resolução RDC 02/2007, que dispõe sobre aditivos alimentares aromatizantes autorizados para uso no MERCOSUL.

FERMENTADO DE CANA

1 - Referências:

Decreto 6.871/2009, art. 49, IN MAPA 34/2012, Resolução CNS/MS 04/1988 e Resolução RDC 42/2013.

2 - Definição:

Fermentado de Cana é a bebida fermentada com graduação alcoólica de 4 a 14%, em v/v, a 20 °C, obtida do mosto de caldo de cana-de-açúcar fermentado (Decreto 6.871/2009, art. 49).

3 - Denominação:

Fermentado de Cana + (seco)[1]
Fermentado de Cana + (suave)[2]

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 49, e IN MAPA 34/2012, Anexo I, tabela 8.

[1] Quando o teor de açúcar for ≤ 3 g/L, a expressão "seco" deverá ser acrescida à sua denominação (IN MAPA 34/2012, Anexo I, tabela 8).
[2] Quando o teor de açúcar for > 3 g/L, a expressão "suave" deverá ser acrescida à sua denominação (IN MAPA 34/2012, Anexo I, tabela 8).

Conforme o art. 9º da IN MAPA 34/2012, é vedada a utilização de recipientes e embalagens tipo flaconetes, sachês, conta-gotas, spray, ampolas, copos-medidas ou outros que caracterizem os produtos similares àqueles de uso farmacêutico, medicamentoso ou terapêutico.

De acordo com o art. 10 da IN MAPA 34/2012, no rótulo do Fermentado de Cana ficam proibidas as expressões artesanal, caseiro, familiar, natural ou 100% (cem por cento) natural, premium, extra-premium, reserva e reserva especial. Essas proibições prevalecem mesmo se as expressões constituírem partes do nome empresarial ou da marca comercial, ressalvando o disposto no inciso I do art. 11 do Decreto 6.871/2009.

Conforme o art. 10, § 2º, da IN MAPA 34/2012, é vedada a menção ao nome da Unidade da Federação ou da região em que o Fermentado de Cana foi elaborado, exceto quando consistir em indicação geográfica registrada no Instituto Nacional da Propriedade Industrial - INPI.

4 - Parâmetros Analíticos:

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Classificação	Obrigatoriedade

				Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em m v/v, a 20 ºC	4	14	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez fixa, em mEq/L	30	-	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez total, em mEq/L	50	130	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez volátil, em mEq/L	-	20	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Anidrido sulfuroso total, em g/L	-	0,35	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Cinzas, em g/L	1,5	-	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Cloretos totais, em g/L	-	0,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Extrato seco reduzido, em g/L	7	-	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Edulcorante	Ausência			não	não	não	não	não	sim
Teor de açúcar, em g/L	-	≤ 3	Seco	sim	sim	sim	sim	sim	sim
	> 3	-	Suave	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**	**Classificação**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,1	-	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,2	-	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	-	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para das enlatadas	-	150	-	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 49, IN MAPA 34/2012, Anexo I, tabela 8, e Resolução RDC 42/2013.

5 - Composição:

De acordo com o art. 49 do Decreto 6.871/2009, o Fermentado de Cana deve ser elaborado a partir do mosto de caldo de cana-de-açúcar fermentado.

Conforme o art. 7º, *caput* e inciso I, itens “a” e “b”, da IN MAPA 34/2012, a água é ingrediente permitido para a elaboração do Fermentado de Cana, sendo que:

I - deverá ser destinada, exclusivamente, à:

a) padronização do grau brix (teor de sólidos solúveis) do mosto a ser fermentado, para matérias-primas que proporcionem mostos com alto teor de açúcares naturais, tais como a cana-de-açúcar e o mel;
b) redução da graduação alcoólica do produto final; ou
c) ... (não se aplica ao Fermentado de Cana).

De acordo com o art. 7º, inciso II, item “b”, da IN MAPA 34/2012, não poderá ser utilizado açúcar na elaboração do Fermentado de Cana.

Conforme o art. 3º da IN MAPA 34/2012, a fermentação deverá ser efetuada de forma que a bebida fermentada apresente as características odoríferas, sápidas, ou a combinação destas, próprias dos elementos naturais voláteis contidos no mosto fermentado ou derivados do processo fermentativo.

De acordo com o art. 5º, parágrafo único, da IN MAPA 34/2012, é vedada a adição de qualquer substância ou ingrediente que altere as características sensoriais naturais do produto final.

6 - Aditivos:

Os aditivos permitidos para o Fermentado de Cana são os constantes na Resolução CNS/MS 04/1988, mencionados abaixo.

Função	Aditivo	Máximo g/100 g - g/100 mL
Conservador	Dióxido de Enxofre: Metabissulfito de Sódio, Metabissulfito de Potássio, Metabissulfito de Cálcio, Sulfito de Sódio, Sulfito de Cálcio, Sulfito de Potássio, Bissulfito de Cálcio, Bissulfito de Sódio, Bissulfito de Potássio (P.V)	0,01

Fonte: Resolução CNS/MS 04/1988.

FERMENTADO DE FRUTA

1 - Referências:

Decreto 6.871/2009, art. 44, IN MAPA 34/2012, Resolução CNS/MS 04/1988 e Resolução RDC 42/2013.

2 - Definição:

Fermentado de Fruta é a bebida fermentada com graduação alcoólica de 4 a 14%, em v/v, a 20 °C, obtida pela fermentação alcoólica do mosto de fruta sã, fresca e madura de uma única espécie, do respectivo suco integral ou concentrado, ou polpa, que poderá nestes casos, ser adicionado de água (Decreto 6.871/2009, art. 44).

3 - Denominação:

Fermentado de (nome da fruta)[1] + (seco)[2]
Fermentado de (nome da fruta)[1] + (doce ou suave)[3]
Fermentado de + (nome da fruta)[1] + (seco)[2] + (gaseificado)[4]
Fermentado de + (nome da fruta)[1] + (doce ou suave)[3]+ (gaseificado)[4]
Fermentado de (nome da fruta)[1] + (seco)[2] + (sem álcool)[5]
Fermentado de (nome da fruta)[1] + (seco)[2] + (gaseificado)[4] + (sem álcool)[5]
Fermentado de (nome da fruta)[1] + (doce ou suave)[3] + (sem álcool)[5]
Fermentado de (nome da fruta)[1] + (doce ou suave)[3] + (gaseificado)[4] + (sem álcool)[5]

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 44, e IN MAPA 34/2012, art. 11 e Anexo I, tabelas 1, 2 e 3.

[1] O Fermentado será denominado "Fermentado de ...", acrescido do nome da fruta utilizada (Decreto 6.871/2009, art. 44, § 3º).
[2] Quando o teor de açúcar for ≤ 3 g/L, a expressão “seco” deverá ser acrescida à sua denominação (IN MAPA 34/2012, art. 11, inciso I, e Anexo I, tabelas 1, 2 e 3).
[3] Quando o teor de açúcar for > 3 g/L, a expressão “doce ou suave” deverá ser acrescida à sua denominação (IN MAPA 34/2012, art. 11, *caput* e inciso I, e Anexo I, tabelas 1, 2 e 3).
[4] Quando adicionado de dióxido de carbono de 2 a 3 atm de pressão, o Fermentado de Fruta será denominado "Fermentado de ...", acrescido, nesta ordem, do nome da fruta, do teor de açúcar e do termo “gaseificado” (IN MAPA 34/2012, art. 11, *caput* e inciso II, e Anexo I, tabelas 1, 2 e 3).
[5] O Fermentado de Fruta poderá ser desalcoolizado por meio de processo tecnológico adequado e, neste caso, deverá ser denominado "Fermentado de ...", acrescido, nesta ordem, do nome da fruta, do teor de açúcar, do termo gaseificado e da expressão sem álcool, desde que o teor alcoólico seja ≤ 0,5% em volume (Decreto 6.871/2009, art. 44, § 5º e IN MAPA 34/2012, art. 11, *caput* e inciso III, e Anexo I, tabelas 1, 2 e 3).

Conforme o art. 9º da IN MAPA 34/2012, é vedada a utilização de recipientes e embalagens tipo flaconetes, sachês, conta-gotas, spray, ampolas, copos-medidas ou outros que caracterizem os produtos similares àqueles de uso farmacêutico, medicamentoso ou terapêutico.

De acordo com o art. 10 da IN MAPA 34/2012, no rótulo do Fermentado de Fruta ficam proibidas as expressões artesanal, caseiro, familiar, natural ou 100% (cem por cento) natural, premium, extra-premium, reserva e reserva especial. Essas proibições prevalecem mesmo se as expressões constituírem partes do nome empresarial ou da marca comercial, ressalvando o disposto no inciso I do art. 11 do Decreto 6.871/2009.

Conforme o art. 10, § 2º, da IN MAPA 34/2012, é vedada a menção ao nome da Unidade da Federação ou da região em que o Fermentado de Fruta foi elaborado, exceto quando consistir em indicação geográfica registrada no Instituto Nacional da Propriedade Industrial - INPI.

4 - Parâmetros Analíticos:

4.1 - Para os Fermentados de Caju e de Jabuticaba

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Classificação	Obrigatoriedade					
				Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	4	14	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez fixa, em mEq/L	30	-	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez total, em mEq/L	50	130	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez volátil, em mEq/L	-	20	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Anidrido sulfuroso total, em g/L	-	0,35	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Chaptalização[1], em % de açúcares da fruta	-	50	-	não	não	não	não	não	sim
Cloretos totais, em g/L	-	0,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Extrato seco reduzido, em g/L	7	-	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão, em atm, a 20 ºC	2	3	Gaseificado	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Teor de açúcar, em g/L	-	≤ 3	Seco	sim	sim	sim	sim	sim	sim
	> 3	-	Doce ou Suave	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Edulcorantes	Ausência			não	não	não	não	não	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**	**Classificação**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,1	-	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,2	-	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	-	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	-	não	não	não	não	não	sim

[1] Chaptalização: adição de açúcar durante o processo de fermentação.

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 44, IN MAPA 34/2012, Anexo I, tabela 1, e Resolução RDC 42/2013.

4.2 - Para o Fermentado de Maçã

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Classificação	Obrigatoriedade					
				Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal

raduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC		4	14	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez fixa, em mEq/L		30	-	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez total, em mEq/L		50	130	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez volátil, em mEq/L		-	20	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Anidrido sulfuroso total, em g/L		-	0,35	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Chaptalização[1] em:	% de açúcares da fruta	-	30	-	não	não	não	não	não	sim
	teor alcoólico, em % v/v	-	3,5	-	não	não	não	não	não	sim
Cloretos totais, em g/L		-	0,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Extrato seco reduzido, em g/L		7	-	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão, em atm, a 20 ºC		2	3	Gaseificado	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Teor de açúcar, em g/L		-	≤ 3	Seco	sim	sim	sim	sim	sim	sim
		> 3	-	oce ou Suave	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Edulcorantes		Ausência			não	não	não	não	não	sim
Contaminantes		**Mínimo**	**Máximo**	**lassificação**						
rsênio, em mg/kg		-	0,1	-	não	não	não	não	não	sim
humbo, em mg/kg		-	0,2	-	não	não	não	não	não	sim
ádmio, em mg/kg		-	0,02	-	não	não	não	não	não	sim
stanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas		-	150	-	não	não	não	não	não	sim

[1] Chaptalização: adição de açúcar durante o processo de fermentação.

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 44, IN MAPA 34/2012, Anexo I, tabela 2, e Resolução RDC 42/2013.

4.3 - Para todos os Fermentados de Fruta (exceto para osFermentados de Caju, Jabuticaba e Maçã)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Classificação	Obrigatoriedade					
				Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	4	14	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão, em atm, a 20 ºC	2	3	Gaseificado	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez fixa, em mEq/L	30	-	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez total, em mEq/L	50	130	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez volátil, em mEq/L	-	20	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Anidrido sulfuroso total, em g/L	-	0,35	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Cloreto totais, em g/L	-	0,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Extrato seco reduzido, em g/L	12	-	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Teor de açúcar, em g/L	-	≤ 3	Seco	sim	sim	sim	sim	sim	sim

	> 3	-	Doce ou Suave	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Edulcorantes	Ausência			não	não	não	não	não	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**	**Classificação**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,1	-	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,2	-	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	-	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	-	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 44, IN MAPA 34/2012, Anexo I, tabela 3, e Resolução RDC 42/2013.

5 - Composição:

De acordo com o art. 44 do Decreto 6.871/2009, o Fermentado de Fruta deve ser elaborado a partir da fermentação alcoólica do mosto de fruta sã, fresca e madura de uma única espécie, do respectivo suco integral ou concentrado, ou polpa, que poderá nestes casos, ser adicionado de água.

Conforme o art. 4º da IN MAPA 34/2012, o Fermentado de Fruta deverá ser obtido da fermentação do suco de uma única fruta, ou seja, a partir do suco de maçãs ou do suco de cajus ou do suco de jabuticabas e nunca do suco obtido da mistura de frutas diferentes, conforme exemplificações a seguir:

I - caso seja um fermentado de maçã, esta bebida poderá ser elaborada a partir do suco de maçãs diversas, tais como joaquina, gala, fuji, etc; e
II - caso seja um fermentado de laranja, esta bebida poderá ser elaborada a partir do suco de laranjas, laranjas-lima, laranjas-pêra, laranjas-bahia, entre outras.

De acordo com o art. 7º, *caput* e incisos I, itens “b” e “c”, e II, item “b”, da IN MAPA 34/2012, a água e o açúcar são ingredientes permitidos para elaboração do Fermentado de Fruta, sendo que:

I - a água deverá ser destinada, exclusivamente, à:

a) ... (não se aplica ao Fermentado de Fruta);
b) redução da graduação alcoólica do produto final; ou
c) diluição da matéria-prima concentrada (suco concentrado ou polpa) para possibilitar a formação do mosto a ser fermentado.

II - e o açúcar:

a) permitido é a sacarose, que poderá ser substituída total ou parcialmente por açúcar invertido, glicose, frutose, maltose ou seus xaropes; e
b) ... (não se aplica ao Fermentado de Fruta).

Conforme o art. 3º da IN MAPA 34/2012, a fermentação deverá ser efetuada de forma que a Fermentado de Fruta apresente as características odoríferas, sápidas, ou a combinação destas, próprias dos elementos naturais voláteis contidos no mosto fermentado ou derivados do processo fermentativo.

Conforme o art. 5º, parágrafo único, da IN MAPA 34/2012, é vedada a adição de qualquer substância ou ingrediente que altere as características sensoriais naturais do produto final.

6 - Aditivos:

Os aditivos permitidos para o Fermentado de Fruta são os constantes na Resolução CNS/MS 04/1988, mencionados abaixo.

Função	Aditivo	Máximo g/100 g - g/100 mL
Conservador	Dióxido de Enxofre: Metabissulfito de Sódio, Metabissulfito de Potássio, Metabissulfito de Cálcio, Sulfito de Sódio, Sulfito de Cálcio, Sulfito de Potássio, Bissulfito de Cálcio, Bissulfito de Sódio, Bissulfito de Potássio (P.V)	0,01

Fonte: Resolução CNS/MS 04/1988.

FERMENTADO DE FRUTA COMPOSTO

1 - Referências:

Decreto 6.871/2009, art. 46, IN MAPA 34/2012, Resolução CNS/MS 04/1988 e Resolução RDC 42/2013.

2 - Definição:

Fermentado de Fruta Composto é a bebida fermentada com graduação alcoólica de 15 a 20%, em v/v, a 20 °C, obtida pela adição ao fermentado de fruta, de macerado ou extrato de planta amarga ou aromática, adicionada ou não de álcool etílico potável de origem agrícola, caramelo e sacarose (Decreto 6.871/2009, art. 46).

3 - Denominação:

Fermentado de Fruta Composto + (seco)[1]
Fermentado de Fruta Composto + (doce ou suave)[2]

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 46, e IN MAPA 34/2012, Anexo I, tabela 5.

[1] Quando o teor de açúcar for ≤ 20 g/L, a expressão "seco" deverá ser acrescida à sua denominação (IN MAPA 34/2012, art. 11, inciso I, e Anexo I, tabela 5).
[2] Quando o teor de açúcar for > 20 g/L, a expressão "doce ou suave" deverá ser acrescida à sua denominação (IN MAPA 34/2012, art. 11, inciso I, e Anexo I, tabela 5).

Conforme o art. 9º da IN MAPA 34/2012, é vedada a utilização de recipientes e embalagens tipo flaconetes, sachês, conta-gotas, spray, ampolas, copos-medidas ou outros que caracterizem os produtos similares àqueles de uso farmacêutico, medicamentoso ou terapêutico.

De acordo com o art. 10 da IN MAPA 34/2012, no rótulo do Fermentado de Fruta Composto ficam proibidas as expressões artesanal, caseiro, familiar, natural ou 100% natural, premium, extra-premium, reserva e reserva especial. Essas proibições prevalecem mesmo se as expressões constituírem partes do nome empresarial ou da marca comercial, ressalvando o disposto no inciso I do art. 11 do Decreto 6.871/2009.

Conforme o art. 10, § 2º, da IN MAPA 34/2012, é vedada a menção ao nome da Unidade da Federação ou da região em que o Fermentado de Fruta Composto foi elaborado, exceto quando consistir em indicação geográfica registrada no Instituto Nacional da Propriedade Industrial - INPI.

4 - Parâmetros Analíticos:

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Classificação	Obrigatoriedade					
				Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal

Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	≥ 15	≤ 20	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez fixa, em mEq/L	30	-	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez total, em mEq/L	50	130	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez volátil, em mEq/L	-	20	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Anidrido sulfuroso total, em g/L	-	0,35	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Cloretos totais, em g/L	-	0,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Extrato seco reduzido, em g/L	7	-	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Quantidade de Fermentado de Fruta, em % de volume	70	-	-	não	não	não	não	não	sim
Quantidade de álcool elítico potável de origem agrícola, em % de volume	-	10	-	não	não	não	não	não	sim
Edulcorantes	Ausência			não	não	não	não	não	não
Teor de açúcar, em g/L	-	≤ 20	Seco	sim	sim	sim	sim	sim	sim
	> 20	-	Doce ou Suave	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**	**Classificação**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,1	-	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,2	-	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	-	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	-	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 46, IN MAPA 34/2012, Anexo I, tabela 5, e Resolução RDC 42/2013.

5 - Composição:

De acordo com o art. 46 do Decreto 6.871/2009, o Fermentado de Fruta Composto deve ser elaborado a partir da adição ao fermentado de fruta, de macerado ou extrato de planta amarga ou aromática, adicionado ou não de álcool etílico potável de origem agrícola, caramelo e sacarose.

Conforme o art. 7º, *caput* e incisos I, item “b”, e II, item “a”, da IN MAPA 34/2012, a água e o açúcar são ingredientes permitidos para elaboração do Fermentado de Fruta Composto, sendo que:

I - a água deverá ser destinada, exclusivamente, à:

a) ... (não se aplica ao Fermentado de Fruta Composto);
b) redução da graduação alcoólica do produto final; ou
c) ... (não se aplica ao Fermentado de Fruta Composto).

II - e o açúcar:

a) permitido é a sacarose, que poderá ser substituída total ou parcialmente por açúcar invertido, glicose, frutose, maltose ou seus xaropes; e
b) ... (não se aplica ao Fermentado de Fruta Composto).

De acordo com o art. 3º da IN MAPA 34/2012, a fermentação deverá ser efetuada de forma que o fermentado apresente as características odoríferas, sápidas, ou a combinação destas, próprias dos elementos naturais voláteis contidos no mosto fermentado ou derivados do processo fermentativo.

Conforme o art. 5º, parágrafo único, da IN MAPA 34/2012, é vedada a adição de qualquer substância ou ingrediente que altere as características sensoriais naturais do produto final.

6 - Aditivos:

Os aditivos permitidos para o Fermentado de Fruta Composto são os constantes na Resolução CNS/MS 04/1988, mencionados abaixo.

Função	Aditivo	Máximo g/100 g - g/100 mL
Conservador	Dióxido de Enxofre: Metabissulfito de Sódio, Metabissulfito de Potássio, Metabissulfito de Cálcio, Sulfito de Sódio, Sulfito de Cálcio, Sulfito de Potássio, Bissulfito de Cálcio, Bissulfito de Sódio, Bissulfito de Potássio (P.V)	0,01

Fonte: Resolução CNS/MS 04/1988.

FERMENTADO DE FRUTA LICOROSO

1 - Referências:

Decreto 6.871/2009, art. 45, IN MAPA 34/2012, Resolução CNS/MS 04/1988 e Resolução RDC 42/2013.

2 - Definição:

Fermentado de Fruta Licoroso é o fermentado de fruta, doce ou seco, com graduação alcoólica de 14 a 18%, em v/v, a 20 °C, adicionado ou não de álcool etílico potável de origem agrícola, caramelo e sacarose (Decreto 6.871/2009, art. 45).

3 - Denominação:

Fermentado de Fruta Licoroso + (seco)[1]
Fermentado de Fruta Licoroso + (doce ou suave)[2]

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 45, e IN MAPA 34/2012, Anexo I, tabela 4.

[1] Quando o teor de açúcar for ≤ 20 g/L, a expressão "seco" deverá ser acrescida à sua denominação (IN MAPA 34/2012, art. 11, inciso I, e Anexo I, tabela 4).
[2] Quando o teor de açúcar for > 20 g/L, a expressão "doce ou suave" deverá ser acrescida à sua denominação (IN MAPA 34/2012, art. 11, inciso I, e Anexo I, tabela 4).

Conforme o art. 9º da IN MAPA 34/2012, é vedada a utilização de recipientes e embalagens tipo flaconetes, sachês, conta-gotas, spray, ampolas, copos-medidas ou outros que caracterizem os produtos similares àqueles de uso farmacêutico, medicamentoso ou terapêutico.

De acordo com o art. 10 da IN MAPA 34/2012, no rótulo do Fermentado de Fruta Licoroso ficam proibidas as expressões artesanal, caseiro, familiar, natural ou 100% (cem por cento) natural, premium, extra-premium, reserva e reserva especial. Essas proibições prevalecem mesmo se as expressões constituírem partes do nome empresarial ou da marca comercial, ressalvando o disposto no inciso I do art. 11 do Decreto 6.871/2009.

Conforme o art. 10, § 2º, da IN MAPA 34/2012, é vedada a menção ao nome da Unidade da Federação ou da região em que o Fermentado de Fruta Licoroso foi elaborado, exceto quando consistir em indicação geográfica registrada no Instituto Nacional da Propriedade Industrial - INPI.

4 - Parâmetros Analíticos:

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Classificação	Obrigatoriedade					
				Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal

Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	≥ 14	≤ 18	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez fixa, em mEq/L	30	-	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez total, em mEq/L	50	130	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez volátil, em mEq/L	-	20	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Anidrido sulfuroso total, em g/L	-	0,35	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Cloretos totais, em g/L	-	0,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Extrato seco reduzido, em g/L	7	-	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Quantidade de Fermentado de Fruta, em % de volume	90	-	-	não	não	não	não	não	sim
Edulcorantes	Ausência			não	não	não	não	não	sim
Teor de açúcar, em g/L	-	≤ 20	Seco	sim	sim	sim	sim	sim	sim
	> 20	-	Doce ou Suave	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**	**Classificação**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,1	-	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,2	-	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	-	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	-	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 45, IN MAPA 34/2012, Anexo I, tabela 4, e Resolução RDC 42/2013.

5 - Composição:

De acordo com o art. 45 do Decreto 6.871/2009, o Fermentado de Fruta Licoroso é o fermentado de fruta, doce ou seco, adicionado ou não de álcool etílico potável de origem agrícola, caramelo e sacarose.

Conforme o art. 7º, *caput* e incisos I, item “b”, e II, item “a”, da IN MAPA 34/2012, a água e o açúcar são ingredientes permitidos para elaboração do Fermentado de Fruta Licoroso, sendo que:

I - a água deverá ser destinada, exclusivamente, à:

a) ... (não se aplica ao Fermentado de Fruta Licoroso);
b) redução da graduação alcoólica do produto final; ou
c) ... (não se aplica ao Fermentado de Fruta Licoroso).

II - e o açúcar:

a) permitido é a sacarose, que poderá ser substituída total ou parcialmente por açúcar invertido, glicose, frutose, maltose ou seus xaropes; e
b) ... (não se aplica ao Fermentado de Fruta Licoroso).

De acordo com o art. 3º da IN MAPA 34/2012, a fermentação deverá ser efetuada de forma que o fermentado apresente as características odoríferas, sápidas, ou a

combinação destas, próprias dos elementos naturais voláteis contidos no mosto fermentado ou derivados do processo fermentativo.

Conforme o art. 5º, parágrafo único, da IN MAPA 34/2012, é vedada a adição de qualquer substância ou ingrediente que altere as características sensoriais naturais do produto final.

6 - Aditivos:

Os aditivos permitidos para o Fermentado de Fruta Licoroso são os constantes na Resolução CNS/MS 04/1988, mencionados abaixo.

Função	Aditivo	Máximo g/100 g - g/100 mL
Conservador	Dióxido de Enxofre: Metabissulfito de Sódio, Metabissulfito de Potássio, Metabissulfito de Cálcio, Sulfito de Sódio, Sulfito de Cálcio, Sulfito de Potássio, Bissulfito de Cálcio, Bissulfito de Sódio, Bissulfito de Potássio (P.V)	0,01

Fonte: Resolução CNS/MS 04/1988.

FERMENTADO DE FRUTAS MISTO

1 - Referências:

Decreto 6.871/2009, art. 68, § 4º, IN MAPA 35/2010, Resolução RDC 05/2013, item 16.1.1.2, Resolução RDC 42/2013, Resolução RDC 45/2010 e Resolução RDC 02/2007.

2 - Definição:

A bebida alcoóolica mista ou coquetel (*cocktail*) com graduação alcoólica de 4 a 14%, em v/v, a 20 °C, obtida pela mistura de dois ou mais fermentados de frutas e sucos de frutas, adicionada de açúcares e aditivos **poderá ser denominada de Fermentado de Frutas Misto**, e quando adicionada de dióxido de carbono, de **Fermentado de Frutas Misto Gaseificado** (Decreto 6.871/2009, art. 68, § 4º).

3 - Denominação:

Fermentado de Frutas Misto
Fermentado de Frutas Misto + (gaseificado)[1]

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 68, § 4º, e IN MAPA 35/2010, art. 15, § 2º.

[1] O Fermentado de Frutas Misto Gaseificado deverá possuir pressão de 1 a 3 atm, a 20 °C (IN MAPA 35/2010, art. 15, § 2º).

De acordo com o art. 7º da IN MAPA 35/2010, é vedada a utilização de recipientes e embalagens tipo flaconetes, sachês, conta-gotas, spray, ampolas, copos-medidas ou outros que caracterizem os produtos similares àqueles de uso farmacêutico, medicamentoso ou terapêutico.

Conforme o art. 9º, *caput* e incisos I e II, da IN MAPA 35/2010, no rótulo do Fermentado de Frutas Misto ficam proibidas as seguintes designações, ainda que associadas ao nome empresarial ou à marca comercial:

> I - branco, bianco, rosé, tinto, rosado, rosso, suave, seco, demi-sec, meio-doce e outras designações específicas para o vinho e os derivados da uva e do vinho;
> II - artesanal, caseiro, familiar, natural ou cem por cento natural, reserva, reserva especial, sidra, espumante, dentre outras; e
> III - ... (não se aplica ao Fermentado de Frutas Misto).

4 - Parâmetros Analíticos:

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	4	14	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão, em atm, a 20 ºC	-	<1	sim	sim	sim	sim	sim	sim

Pressão, em atm, a 20 ºC, para o produto gaseificado	1	3	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez fixa, em mEq/L	30	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez total, em mEq/L	50	130	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez volátil, em mEq/L	-	20	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Extrato seco reduzido, em g/L	7	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Edulcorantes	Ausência		não	não	não	não	não	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Álcool metílico, em mg/100 mL de álcool anidro	-	200	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Cobre, em mg/L	-	5	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/L	-	0,2	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 68, § 4º, IN MAPA 35/2010, art. 8º e Anexo I, tabela 1, alterada pela IN MAPA 17/2018 e Resolução RDC 42/2013.

5 - Composição:

De acordo com o art. 68, § 4º, do Decreto 6.871/2009 e o art. 15 da IN MAPA 35/2010, o Fermentado de Frutas Misto é a bebida alcoóolica mista ou coquetel (*cocktail*) obtida pela mistura de dois ou mais fermentados de frutas e sucos de frutas, adicionada de açúcares e aditivos, elaborada por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo.

Conforme o art. 5º, *caput* e incisos I e II, da IN MAPA 35/2010, a água e o açúcar são ingredientes permitidos para a elaboração do Fermentado de Frutas Misto, sendo que:

> I - a água é ingrediente opcional na elaboração Fermentado de Frutas Misto, e deverá ser destinada, exclusivamente, à padronização da graduação alcoólica do produto final; e
> II - o açúcar permitido é a sacarose, que poderá ser substituída total ou parcialmente por açúcar invertido, glicose, frutose, maltose ou seus derivados reduzidos ou oxidados.

De acordo com o art. 15, § 1º, da IN MAPA 35/2010, a proporção de participação de cada ingrediente obrigatório na formulação do Fermentado de Frutas Misto não poderá ser inferior a 5% e superior a 50% do volume total da bebida fabricada.

6 - Aditivos:

Conforme o art. 68, § 9º, do Decreto 6.871/2009, não é permitida a utilização de aditivo que confira ao Fermentado de Frutas Misto (Bebida Alcoólica Mista ou Coquetel Alcoólico ou *Cocktail* Alcoólico) característica sensorial semelhante ao vinho ou ao derivado da uva ou do vinho.

Os aditivos permitidos para o Fermentado de Frutas Misto são os constantes na Resolução RDC 05/2013, mencionados abaixo.

INS	Função/Aditivo	Limite Máximo (g/100 g ou g/100 mL)
16.1.1.2 Bebida alcoólica por mistura (exceto bebida alcoólica composta, mistela, mistela composta, sangria e cooler com vinho) com graduação alcoólica até 15% v/v		

ACIDULANTE/ REGULADOR DE ACIDEZ		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
334	Ácido tartárico (L(+)-)	0,3
338	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	1,2 (como P)
ANTIESPUMANTE		
900a	Dimetilsilicone, dimetilpolisioloxano, polidimetilsiloxano	0,001
ANTIOXIDANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
AROMATIZANTE		
Todos os autorizados no MERCOSUL[4], exceto aromas sintéticos para alcoólicas mistas derivadas da uva e do vinho		*quantum satis*
CONSERVADOR		
200	Ácido sórbico	0,05 (como ácido sórbico), sozinhos ou em combinação
201	Sorbato de sódio	
202	Sorbato de potássio	
203	Sorbato cálcio	
210	Ácido benzóico	0,05 (como ácido benzóico), sozinhos ou em combinação
211	Benzoato de sódio	
212	Benzoato de potássio	
213	Benzoato de cálcio	
220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,02 (como SO_2 total)[1] , sozinhos ou em combinação
221	Sulfito de sódio	
222	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	
223	Metabissulfito de sódio	
224	Metabissulfito de potássio	
CORANTE[2]		
100i	Cúrcuma, curcumina	0,01
101i	Riboflavina	0,01
102	Tartrazina	0,02
110	Amarelo, sunset, amarelo, crepúsculo FCF	0,02
120	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH e Ca.	0,02 (como ácido carmínico)
122	Azorrubina	0,02
123	Amaranto, bordeaux S	0,01
124	Ponceau 4R	0,02
129	Vermelho 40, vermelho altura AC	0,02
131	Azul patente V	0,02
132	Indigotina, carmim de índigo	0,02
133	Azul brilhante FCF	0,02
140i	Clorofila	*quantum satis*
140ii	Clorofilina	*quantum satis*
141i	Clorofila cúprica	*quantum satis*
141ii	Clorofilina cúprica, sais de Na e K	*quantum satis*
143	Verde rápido FCF, verde indelével fast green FCF	0,01
150a	Caramelo I- Simples	*quantum satis*
150b	Caramelo II- Processo sulfito cáustico	5,0
150c	Caramelo III- Processo amônia	5,0
150d	Caramelo IV - processo sulfito amônia	5,0
151	Negro brilhante BN, negro PN	0,02
155	Marron HT	0,02
160a i	Beta-caroteno (sintético idêntico ao natural)	0,02
160a ii	Carotenos: extratos naturais	0,06

160b	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,001 (como norbixina) ou 0,003 (como bixina)
160d	Licopeno	0,02
160e	Beta-apo-8'-carotenal	0,02
160f	Ester metílico ou etílico do ácido beta-apo-8'carotenóico	0,02
161b	Luteína	0,02
162	Vermelho de beterraba, betanina	*quantum satis*
EMULSIFICANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
452i	Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolável, hexametafosfato de sódio, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio	1,2 (como P)
481i	Estearoil lactato de sódio, estearil lactilato de sódio	0,8
ESPESSANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
ESPUMANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
ESTABILIZANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
REGULADOR DE ACIDEZ		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
336i	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,3 (Como ácido tartárico), sozinhos ou em combinação
336ii	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio	
339i	Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, dihidrogênio fosfato de sódio, dihidrogênio ortofosfato monossódico, dihidrogênio monofofato monossódico	1,2 (como P), sozinhos ou em combinação
339ii	Fosfato de dissódico, fosfato de sódio dibásico, fosfato ácido dissódico, fosfatro de sódio, secundário, hidrogênio fosfato dissódico, hidrogênio ortofosfato dissódico, hidrogênio monofosfato dissódico	
339iii	Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, fosfato de sódio tribásico, fosfato de sódio	
SEQUESTRANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
335i	Tartarato monossódico	0,3 (Como ácido tartárico), sozinhos ou em combinação
335ii	Tartarato dissódico	
385	EDTA cálcio dissódico etilenodiaminotetraacetato de cálcio e dissódico	0,0025 (como EDTA cálcio dissódico anidro), sozinhos ou em Combinação
386	EDTA dissódico, etilenodiaminotetraacetato dissódico	
Para o preparado líquido ou sólido para bebida alcoólica por mistura são admitidas as mesmas funções estabelecidas para as bebidas alcoólicas por mistura prontas para consumo, e os aditivos para cada função em quantidades tais que o produto pronto para o consumo contenha no máximo os respectivos limites fixados. Para o preparado sólido são ainda permitidos os seguintes antiumectantes:		

341 iii	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	0,03 (como P)
551	Dióxido de silício, sílica	*quantum satis*

[1] Quantidade total no produto pronto para o consumo, considerando-se o SO_2 adicionado como aditivo alimentar e proveniente das matérias primas.
[2] Exceto para bebidas alcoólicas mistas derivadas da uva e do vinho e para coquetel composto.

Fonte: Resolução RDC 05/2013, item 16.1.1.2.

Obs.:
[3] Resolução RDC 45/2010, que dispõe sobre aditivos alimentares autorizados para uso segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF).
[4] Resolução RDC 02/2007, que dispõe sobre aditivos alimentares aromatizantes autorizados para uso no MERCOSUL.

FERMENTADO DE UVA DESALCOOLIZADO

1 - Referências:

IN MAPA 14/2018, art. 24, Resolução RDC 123/2016, Resolução RDC 07/2011 e Resolução RDC 42/2013.

2 - Definição:

Fermentado de Uva Desalcoolizado é o produto fermentado não alcoólico obtido pela fermentação alcoólica do mosto simples de uva, desalcoolizado por meio de processo tecnológico físico adequado, podendo ser adicionado de açúcares e de dióxido de carbono, com teor alcoólico inferior a 0,5%, em v/v, a 20 °C (IN MAPA 14/2018, art. 24).

3 - Denominação:

Fermentado de Uva Desalcoolizado ou Fermentado de Uva Desalcoolizado + (classificação quanto à cor)[1]
Fermentado de Uva Desalcoolizado + (adoçado)[2] ou Fermentado de Uva Desalcoolizado + (classificação quanto à cor)[1] + (adoçado)[2]
Fermentado de Uva Desalcoolizado + (gaseificado)[3] ou Fermentado de Uva Desalcoolizado + (classificação quanto à cor)[1] + (gaseificado)[3]
Fermentado de Uva Desalcoolizado + {(adoçado)[2] + (gaseificado)[3]}[4] ou Fermentado de Uva Desalcoolizado + (classificação quanto à cor)[1] + {(adoçado)[2] + (gaseificado)[3]}[4]

Fonte: IN MAPA 14/2018, art. 24.

[1] À denominação do Fermentado de Uva Desalcoolizado pode ser acrescida dos termos branco, rosé ou rosado ou tinto, de acordo com seu método de elaboração (IN MAPA 14/2018, art. 24, § 1º).
[2] O Fermentado de Uva Desalcoolizado que contiver açúcares adicionados deve ter sua denominação acrescida do termo "adoçado" (IN MAPA 14/2018, art. 24, § 2º).
[3] O Fermentado de Uva Desalcoolizado que for adicionado de dióxido de carbono, de um 1,1 a 3 atm, a 20 °C, deve ter sua denominação terminada com o termo "gaseificado" (IN MAPA 14/2018, art. 24, § 3º).
[4] Quando o produto atender simultaneamente às condições dispostas nas notas de rodapé [2 e 3] acima, o termo gaseificado deve estar no fim da denominação (IN MAPA 14/2018, art. 24, § 4º).

Conforme o art. 24, § 1º, da IN MAPA 14/2018, à denominação do Fermentado de Uva Desalcoolizado pode ser acrescida dos termos branco, rosé ou rosado ou tinto, de acordo com seu método de elaboração, ficando vedado o uso das expressões "Vinho Sem Álcool" ou "Vinho Desalcoolizado".

4 - Parâmetros Analíticos:

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal

Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC		-	< 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão, em atm, a 20 ºC		-	1,0	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão, em atm, a 20 ºC, para o produto gaseificado		1,1	3	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez total, em mEq/L (pH 8,2)		40	130	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez volátil, em mEq/L		-	20	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sulfatos totais, expresso em sulfato de potássio, em g/L		-	1,2	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Cloretos totais, expresso em cloreto de sódio, em g/L		-	0,2	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Cinzas, em g/L:	▪ elaborado a partir de uvas tintas	1,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
	▪ elaborado a partir de uvas brancas ou rosadas	1,0	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Extrato seco reduzido, em g/L	▪ elaborado com vinho tinto	21	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
	▪ elaborado com vinho branco	19	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
	▪ elaborado com vinho rosé	16	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Corante artificial		Ausência		sim	sim	sim	sim	sim	sim
Edulcorantes		Ausência		não	não	não	não	não	sim
Contaminantes		**Mínimo**	**Máximo**						
Ocratoxina A, em limite máximo tolerado (LMT), em µg/kg		-	2	não	não	não	não	não	sim
Arsênio, em mg/L		-	0,2	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/L		-	0,15	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/L		-	0,01	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas		-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: IN MAPA 14/2018, Anexo, tabela 3, alterada pela IN MAPA 48/2018, Resolução RDC 07/2011 e Resolução RDC 42/2013.

5 - Composição:

De acordo com o art. 24 da IN MAPA 14/2018, o Fermentado de Uva Desalcoolizado deve ser obtido pela fermentação alcoólica do mosto simples de uva desalcoolizado por meio de processo tecnológico físico adequado, podendo ser adicionado de açúcares e de dióxido de carbono, com teor alcoólico inferior a 0,5%, em v/v, a 20 °C.

6 - Aditivos:

Os aditivos permitidos para o Fermentado de Uva Desalcoolizado são os constantes na Resolução RDC 123/2016, mencionados abaixo.

Aditivos alimentares autorizados para uso em Vinhos, suas respectivas funções, limites máximos e condições de uso				
Função	**INS**	**Aditivo**	**Máximo (g/100 mL)**	**Notas**
Acidulantes	270	Ácido láctico (L-,D- e DL-)	*quantum satis*	1 e 2
	296	Ácido málico (DL-)	*quantum satis*	1 e 2
	330	Ácido cítrico	*quantum satis*	1, 2, 3 e 4
	334	Ácido tartárico (L(+)-)	0,40	1, 2 e 5
Antioxidantes	220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,03	6 e 7
	224	Metabissulfito de potássio		
	228	Bissulfito de potássio		
	300	Ácido ascórbico (L-)	0,03	8
Conservadores	200	Ácido sórbico	0,02	3, 6 e 9
	202	Sorbato de potássio		
	220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,03	6 e 7
	224	Metabissulfito de potássio		
	228	Bissulfito de potássio		
	1105	Lisozima	0,05	10
Corantes	150a	Corante caramelo	*quantum satis*	11
Estabilizantes	353	Ácido metatartárico	0,01	5
	414	Goma arábica, goma acácia	0,03	.
	466	Carboximetilcelulose sódica	0,01	.
Reguladores de acidez	170(i)	Carbonato de cálcio	*quantum satis*	1 e 12
	336(i)	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,4	1,5,6 e 12
	336(ii)	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio		
	501(ii)	Bicarbonato de potássio, carbonato ácido de potássio, hidrogeno carbonato de potássio	*quantum satis*	1 e 12

Notas:
(1) Aditivos com função de acidificação e de desacidificação não podem ser utilizados conjuntamente.
(2) Considera-se que a quantidade de aditivos alimentares acidulantes suficiente para se obter o efeito tecnológico desejado, sem alterar a identidade e genuinidade do produto, é aquela que não resulta em um incremento na acidez do vinho superior a 54 mEq/L, o que equivale a 0,4 g/100 mL expresso em ácido tartárico.
(3) Somente no vinho.
(4) O conteúdo máximo de ácido cítrico no vinho naturalmente presente e oriundo da adição do aditivo alimentar não deve ser superior a 0,1 g/100 mL.
(5) Como ácido tartárico.
(6) Sozinhos ou em combinação.
(7) Como SO_2 residual.
(8) Como ácido ascórbico.
(9) Como ácido sórbico.
(10) Quando o mosto e o vinho forem tratados com lisozima, a dose acumulada não pode exceder 0,05 g/100 mL.
(11) Somente para vinhos licorosos e compostos.
(12) O vinho desacidificado ou proveniente de mosto desacidificado deve conter no mínimo 100 mg/ 100 mL de ácido tartárico.

Fonte: Resolução RDC 123/2016.

FILTRADO DOCE

1 - Referências:

Lei 7.678/1988, art. 6º, IN MAPA 14/2018, Resolução RDC 07/2011 e Resolução CNS/MS 04/1988.

2 - Definição:

Filtrado Doce é a bebida fermentada de graduação alcoólica de até 5%, em v/v, 20 °C, proveniente de mosto de uva, parcialmente fermentado ou não, podendo ser adicionado de vinho de mesa e, opcionalmente, ser gaseificado até 3 atm (Lei 7.678/1988, art. 6º).

3 - Denominação:

Filtrado Doce + (classificação quanto à cor)[1]
Filtrado Doce + (classificação quanto à cor)[1] + (gaseificado)[2]

Fonte: Lei 7.678/1988, art. 6º, e IN MAPA 14/2018, arts. 52 e 53, parágrafo único.

[1] À denominação do Filtrado Doce deve ser adicionada a mesma classificação quanto à cor utilizada para o vinho de mesa (tinto, rosado ou rosé ou clarete e branco) (IN MAPA 14/2018 art. 52, § 2º).
[2] O Filtrado Doce que for adicionado de dióxido de carbono, de 1,1 a 3 atm, a 20 °C, deve ser denominado Filtrado Doce Gaseificado. O termo "gaseificado" deve estar descrito na denominação imediatamente após a classificação quanto à cor (IN MAPA 14/2018, art. 53, parágrafo único).

4 - Parâmetros Analíticos:

Parâmetros		Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
				Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de	Laudo para exportação	Laudo para	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC		≥ 0,5	≤ 5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão, em atm, a 20 ºC		-	1	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão, em atm, a 20 ºC,para o Filtrado Doce Gaseificado		1,1	3	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez total, em mEq/L (pH 8,2)		40	130	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez volátil, em mEq/L		-	20	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Ácido cítrico, em g/L		-	1	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sulfatos totais, expresso em sulfato de potássio, em g/L		-	1,2	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Cloretos totais, expresso em cloreto de sódio, em g/L		-	0,2	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Teor açúcar, em g/L		60	100	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Cinzas, em g/L	▪ elaborado	1,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim

	com vinho tinto								
	▪ elaborado com vinho branco ou rosé ou rosado	1	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Extrato seco reduzido, em g/L	▪ elaborado com vinho tinto	21	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
	▪ elaborado com vinho rosé ou rosado	19	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
	▪ elaborado com vinho branco	16	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Corante artificial		Ausência		não	sim	sim	sim	sim	sim
Edulcorantes		Ausência		não	não	não	não	não	sim
Contaminantes		**Mínimo**	**Máximo**						
Ocratoxina A, em limite máximo tolerado (LMT), em µg/kg		-	2	não	não	não	não	não	sim
Álcool metílico, em mg/L:	▪ elaborado com vinho tinto	-	400	sim	sim	sim	sim	sim	sim
	▪ elaborado com vinho branco ou rosado	-	300	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Arsênio, em mg/kg		-	0,1	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg		-	0,2	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg		-	0,02	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas		-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Lei 7.678/1988, art. 6º, IN MAPA 14/2018, arts. 52 e 53, parágrafo único, Anexo, tabela 12, alterada pela IN MAPA 48/2018, Resolução RDC 07/2011 e Resolução RDC 42/2013.

5 - Composição:

Conforme o art. 6º da Lei 7.678/1988 e o art. 52, *caput* e o § 1º, da IN MAPA 14/2018, o Filtrado Doce deve ser elaborado a partir do mosto simples de uva, parciamente fermentado ou não, podendo ter como ingrediente opcional o vinho de mesa e o dióxido de carbono até 3 atm.

De acordo com o art. 6º, parágrafo único, da Lei 7.678/1988, o mosto simples de uva a ser utilizado no Filtrado Doce poderá ser conservado até o respectivo processamento, por métodos físicos, sulfitação ou concentração.

Conforme o art. 54 da IN MAPA 14/2018, é vedada a adição de açúcares ao Filtrado Doce.

6 - Aditivos:

Os aditivos permitidos para o Filtrado Doce são os constantes na Resolução CNS/MS 04/1988, mencionados abaixo.

Função	Aditivos	Máximo g/100 g - g/100 mL
Acidulantes	Ácido Cítrico (H.II)	q.s.p.
	Ácido Láctico (H.VIII)	q.s.p.
	Ácido Tartárico (H.IX)	q.s.p.
Antioxidantes	Ácido Ascórbico (Ácido L - Ascórbico e seus sais de Potássio, Sódio e Cálcio) (A.I)	0,03
	Ácido Isoascórbico ou Eritórbicos e seu Sal de Sódio (A.XIV)	0,01
Conservadores	Ácido Sórbico e seus sais de Sódio, Potássio e Cálcio (P.IV)	0,05
	Dióxido de Enxofre: Metabissulfito de Sódio, Metabissulfito de Potássio, Metassulfito de Cálcio, Sulfito de Sódio, Sulfito de Potássio, Sulfito de Cálcio, Bissulfito de Sódio, Bissulfito de Cálcio e Bissulfito de Potássio (P.V)	0,035

Fonte: Resolução CNS/MS 04/1988

GENEBRA

1 - Referências:

Decreto 6.871/2009, art.62, IN MAPA 29/2012, Resolução RDC 05/2013, item 16.1.1.6, e Resolução RDC 02/2007.

2 - Denominação:

Genebra é a bebida retificada com graduação alcoólica de 35 a 54%, em v/v, a 20 °C, obtida de destilado alcoólico simples de cereal, redestilado total ou parcialmente na presença de bagas de zimbro *(Juniperus communis*), misturado ou não com álcool etílico potável de origem agrícola, podendo ser adicionada de outra substância aromática natural, e de açúcares na proporção de até 15 g/L, podendo ser adicionada de caramelo para correção da cor (Decreto 6.871/2009, art. 62).

3 - Denominação:

Genebra

Fonte: Decreto 6.871/2009, art.62, e IN MAPA 29/2012.

De acordo com o art. 7º da IN MAPA 29/2012, é vedada a utilização de recipientes e embalagens tipo flaconetes, sachês, conta-gotas, spray, ampolas, copos-medidas ou outros que caracterizem os produtos similares àqueles de uso farmacêutico, medicamentoso ou terapêutico.

Conforme o art. 10 da IN MAPA 29/2012, é vedado o envelhecimento para a Genebra.

De acordo com o art. 12, *caput* e § 1º, da IN MAPA 29/2012, ficam proibidas no rótulo da Genebra as expressões artesanal, caseiro, familiar, natural ou 100% (cem por cento) natural, premium, extra-premium, reserva e reserva especial. Essas proibições prevalecem mesmo se as expressões constituírem partes do nome empresarial ou da marca comercial, ressalvando o disposto no inciso I do art. 11 do Decreto 6.871/2009.

Conforme o art. 12, § 2º, da IN MAPA 29/2012, é vedada a menção ao nome da Unidade da Federação ou da região em que a Genebra foi elaborada, exceto quando consistir em indicação geográfica registrada no Instituto Nacional da Propriedade Industrial - INPI.

4 - Parâmetros Analíticos:

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	≥ 35	≤ 54	sim	sim	sim	sim	sim	sim

Coeficiente de congêneres, em mg/100 mL de álcool anidro	-	150	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Teor de açúcar, em g/L	-	15	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Edulcorantes	Ausência		não	sim	não	não	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Álcool metílico, em mg/100 mL de álcool anidro	-	20	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Cobre, mg/L	-	5	sim	sim	sim	sim	sim	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 62, e IN MAPA 29/2012, arts. 8 e 9.

5 - Composição:

Conforme o art. 62 do Decreto 6.871/2009, a Genebra é a bebida retificada com graduação alcoólica de 35 a 54%, em v/v, a 20 °C, obtida de destilado alcoólico simples de cereal, redestilado total ou parcialmente na presença de bagas de zimbro *(Juniperus communis*), misturado ou não com álcool etílico potável de origem agrícola, podendo ser adicionada de outra substância aromática natural, e de açúcares na proporção de até 15 g/L, podendo ser adicionada de caramelo para correção da cor.

De acordo com o art. 4º, *caput* e incisos I e II, da IN MAPA 29/2012, a água e o açúcar são ingredientes permitidos para a elaboração da Genebra, sendo que:

> I - a água deverá ser destinada, exclusivamente, à padronização da graduação alcoólica do produto final; e
> II - os açúcares permitidos são a sacarose, o açúcar invertido, a glicose, a frutose, a maltose ou seus xaropes.

Conforme o art. 62, parágrafo único, do Decreto 6.871/2009, as características organolépticas do zimbro deverão ser perceptíveis, mesmo quando atenuadas.

De acordo com o art. 6º da IN MAPA 29/2012, a Genebra poderá ter a sua coloração tradicional alterada pelo ingrediente utilizado em sua composição.

Conforme o art. 11 da IN MAPA 29/2012, é permitido o corte com bebida ou produto de igual natureza unicamente na proporção necessária para conduzir o coeficiente de congêneres até os limites admitidos pela referida normativa.

6 - Aditivos:

Os aditivos permitidos para a Genebra são os constantes na Resolução RDC 05/2013, mencionados abaixo.

INS	Função/Aditivo	Limite Máximo (g/100 g ou g/100 mL)
16.1.1.6 Genebra		
	AROMATIZANTE	

Todos os autorizados no MERCOSUL[1] (É permitido pelo MAPA para a Genebra apenas a utilização de aromas naturais de origem vegetal autorizados no MERCOSUL (Decreto 6.871/2009, art. 62))		
CORANTE		
150a	Caramelo I-Simples	*quantum satis*
150b	Caramelo II- Processo sulfito cáustico	5,0
150c	Caramelo III - Processo amônia	5,0
150d	Caramelo IV - Processo sulfito-amônia	5,0

Fonte: Resolução RDC 05/2013, item 16.1.1.6.

Obs.:
[1] Resolução RDC 02/2007, que dispõe sobre aditivos alimentares aromatizantes autorizados para uso no MERCOSUL.

GIM OU *GIN*

1 - Referências:

Decreto 6.871/2009, art. 63, IN MAPA 29/2012, Resolução RDC 05/2013, item 16.1.1.4, e Resolução RDC 02/2007.

2 - Definição:

Gim ou *Gin* é a bebida retificada com graduação alcoólica de 35 a 54%, em v/v, a 20 °C, obtida pela redestilação de álcool etílico potável de origem agrícola, na presença de bagas de zimbro (*Juniperus communis*), com adição ou não de outra substância vegetal aromática, ou pela adição de extrato de bagas de zimbro, com ou sem outra substância vegetal aromática, ao álcool etílico potável de origem agrícola e, em ambos os casos, o sabor do zimbro deverá ser preponderante, podendo ser adicionada de açúcares até 15 g/L (Decreto 6.871/2009, art. 63).

3 - Denominação:

Gim Destilado[1]
London Dry Gin[2]
Gim Seco[3] ou *Dry Gin*[3]
Gim Doce[4] ou *Old Ton Gin*[4] ou Gim Cordial[4]

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 63, parágrafo único.

[1] Quando a bebida for obtida exclusivamente por redestilação, o Gim ou *Gin* será denominado de Gim Destilado (Decreto 6.871/2009, art. 63, parágrafo único, inciso I).
[2] Quando a bebida for obtida por destilação seca, o Gim ou *Gin* será denominado de *London Dry Gin* (Decreto 6.871/2009, art. 63, parágrafo único, inciso II).
[3] Quando a bebida contiver ≤ 6 g/L de açúcares, o Gim ou *Gin* será denominado de Gim Seco ou *Dry Gin* (Decreto 6.871/2009, art. 63, parágrafo único, inciso III).
[4] Quando a bebida contiver > 6 e ≤ 15 g/L de açúcares, o Gim ou *Gin* será denominado de Gim Doce ou *Old Ton Gin* ou Gim Cordial (Decreto 6.871/2009, art. 63, parágrafo único, inciso IV).

De acordo com o art. 7º da IN MAPA 29/2012, é vedada a utilização de recipientes e embalagens tipo flaconetes, sachês, conta-gotas, spray, ampolas, copos-medidas ou outros que caracterizem os produtos similares àqueles de uso farmacêutico, medicamentoso ou terapêutico.

Conforme o art. 10 da IN MAPA 29/2012, é vedado o envelhecimento para o Gim ou *Gin*.

De acordo com o art. 12, *caput* e § 1º, da IN MAPA 29/2012, ficam proibidas no rótulo do Gim ou *Gin* as expressões artesanal, caseiro, familiar, natural ou 100% (cem por cento) natural, premium, extra-premium, reserva e reserva especial. Essas proibições prevalecem mesmo se as expressões constituírem partes do nome empresarial ou da marca comercial, ressalvando o disposto no inciso I do art. 11 do Decreto 6.871/2009.

Conforme o art. 12, § 2º, da IN MAPA 29/2012, é vedada a menção ao nome da Unidade da Federação ou da região em que o Gim ou *Gin* foi elaborado, exceto quando consistir em indicação geográfica registrada no Instituto Nacional da Propriedade Industrial - INPI.

4 - Parâmetros Analíticos:

Parâmetros		Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
				Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC		35	54	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Coeficiente de congêneres, em mg/100 mL de álcool anidro		-	50	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Teor de açúcar, em g/L	▪ Gim destilado	Ausência		sim	sim	sim	sim	sim	sim
	▪ London dry gin	Ausência		sim	sim	sim	sim	sim	sim
	▪ Gim seco ou Dry gin	-	6	sim	sim	sim	sim	sim	sim
	▪ Gim doce ou Old ton gin ou Gim cordial	> 6	15	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Edulcorantes		Ausência		não	sim	não	não	sim	sim
Contaminantes		**Mínimo**	**Máximo**						
Álcool metílico, em mg/100 mL de álcool anidro		-	20	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Cobre, mg/L		-	5	sim	sim	sim	sim	sim	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 63, e IN MAPA 29/2012, arts. 8 e 9.

5 - Composição:

Conforme o art. 63 do Decreto 6.871/2009, o Gim ou *Gin* é a bebida retificada com graduação alcoólica de 35 a 54%, em v/v, a 20 °C, obtida pela redestilação de álcool etílico potável de origem agrícola, na presença de bagas de zimbro (*Juniperus communis*), com adição ou não de outra substância vegetal aromática, ou pela adição de extrato de bagas de zimbro, com ou sem outra substância vegetal aromática, ao álcool etílico potável de origem agrícola e, em ambos os casos, o sabor do zimbro deverá ser preponderante, podendo ser adicionada de açúcares até 15 g/L.

De acordo com o art. 4º, *caput* e incisos I e II, da IN MAPA 29/2012, a água e o açúcar são ingredientes permitidos para a elaboração do Gim ou *Gin*, sendo que:

I - a água deverá ser destinada, exclusivamente, à padronização da graduação alcoólica do produto final; e
II - os açúcares permitidos são a sacarose, o açúcar invertido, a glicose, a frutose, a maltose ou seus xaropes.

Conforme o art. 6º da IN MAPA 29/2012, o Gim ou *Gin* poderá ter a sua coloração tradicional alterada pelo ingrediente utilizado em sua composição.

De acordo com o art. 11 da IN MAPA 29/2012, é permitido o corte com bebida ou produto de igual natureza unicamente na proporção necessária para conduzir o coeficiente de congêneres até os limites admitidos pela referida normativa.

6 - Aditivos:

Os aditivos permitidos para o Gim ou *Gin* são os constantes na Resolução RDC 05/2013, mencionados abaixo.

INS	Função/Aditivo	Limite Máximo (g/100g ou g/100mL)
16.1.1.4 Bebidas alcoólicas retificadas (exceto genebra)		
	AROMATIZANTE	
Todos os autorizados no MERCOSUL[1] (É permitido pelo MAPA para o Gim ou *Gin* apenas a utilização de aromas naturais de origem vegetal autorizados no MERCOSUL (Decreto 6.871/2009, art. 63))		

Fonte: Resolução RDC 05/2013, item 16.1.1.4.

Obs.:
[1] Resolução RDC 02/2007, que dispõe sobre aditivos alimentares aromatizantes autorizados para uso no MERCOSUL.

HIDROMEL

1 - Referências:

Decreto 6.871/2009, art. 48, IN MAPA 34/2012, Resolução CNS/MS 04/1988 e Resolução RDC 42/2013.

2 - Definição:

Hidromel é a bebida fermentada com graduação alcoólica de 4 a 14%, em v/v, a 20 °C, obtida pela fermentação alcoólica de solução de mel de abelha, sais nutrientes e água potável (Decreto 6.871/2009, art. 48).

3 - Denominação:

Hidromel + (seco)[1]
Hidromel + (suave)[2]

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 48, e IN MAPA 34/2012, Anexo I, tabela 7.

[1] Quando o teor de açúcar for ≤ 3 g/L, a expressão "seco" deverá ser acrescida à sua denominação (IN MAPA 34/2012, Anexo I, tabela 7).
[2] Quando o teor de açúcar for > 3 g/L, a expressão "suave" deverá ser acrescida à sua denominação (IN MAPA 34/2012, Anexo I, tabela 7).

Conforme o art. 9º da IN MAPA 34/2012, é vedada a utilização de recipientes e embalagens tipo flaconetes, sachês, conta-gotas, spray, ampolas, copos-medidas ou outros que caracterizem os produtos similares àqueles de uso farmacêutico, medicamentoso ou terapêutico.

De acordo com o art. 10 da IN MAPA 34/2012, no rótulo do Hidromel ficam proibidas as expressões artesanal, caseiro, familiar, natural ou 100% (cem por cento) natural, premium, extra-premium, reserva e reserva especial. Essas proibições prevalecem mesmo se as expressões constituírem partes do nome empresarial ou da marca comercial, ressalvando o disposto no inciso I do art. 11 do Decreto 6.871/2009.

Conforme o art. 10, § 2º, da IN MAPA 34/2012, é vedada a menção ao nome da Unidade da Federação ou da região em que o Hidromel foi elaborado, exceto quando consistir em indicação geográfica registrada no Instituto Nacional da Propriedade Industrial - INPI.

4 - Parâmetros Analíticos:

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Classificação	Obrigatoriedade					
				Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	4	14	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez fixa, em mEq/L	30	-	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez total, em mEq/L	50	130	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim

Acidez volátil, em mEq/L	-	20	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Anidrido sulfuroso total, em g/L	-	0,35	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Cinzas, em g/L	1,5	-	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Cloretos totais, em g/L	-	0,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Extrato seco reduzido, em g/L	7	-	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Edulcorantes	Ausência			sim	sim	sim	sim	sim	sim
Teor de açúcar, em g/L	-	3	Seco	sim	sim	sim	sim	sim	sim
	> 3	-	Suave	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**	**Classificação**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,1	-	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,2	-	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	-	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	-	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 48, IN MAPA 34/2012, Anexo, tabela 7, e Resolução RDC 42/2013.

5 - Composição:

De acordo com o art. 48 do Decreto 6.871/2009, o Hidromel deve ser elaborado pela fermentação alcoólica de solução de mel de abelha, sais nutrientes e água potável.

Conforme o art. 7º, *caput* e inciso I, itens “a” e “b”, da IN MAPA 34/2012, a água é ingrediente permitido para a elaboração do Hidromel, sendo que:

> I - deverá ser destinada, exclusivamente, à:
>
> a) padronização do grau brix (teor de sólidos solúveis) do mosto a ser fermentado, para matérias-primas que proporcionem mostos com alto teor de açúcares naturais, tais como a cana-de-açúcar e o mel;
> b) redução da graduação alcoólica do produto final; ou
> c) ... (não se aplica ao Hidromel).

De acordo com o art. 7º, inciso II, item “b”, da IN MAPA 34/2012, não poderá ser utilizado açúcar na elaboração do Hidromel.

Conforme o art. 3º da IN MAPA 34/2012, a fermentação deverá ser efetuada de forma que o fermentado apresente as características odoríferas, sápidas, ou a combinação destas, próprias dos elementos naturais voláteis contidos no mosto fermentado ou derivados do processo fermentativo.

De acordo com o art. 5º, parágrafo único, da IN MAPA 34/2012, é vedada a adição de qualquer substância ou ingrediente que altere as características sensoriais naturais do produto final.

6 - Aditivos:

Os aditivos permitidos para o Hidromel são os constantes na Resolução CNS/MS 04/1988, mencionados abaixo.

Função	Aditivo	Máximo g/100 g - g/100 mL
Conservador	Dióxido de Enxofre: Metabissulfito de Sódio, Metabissulfito de Potássio, Metabissulfito de Cálcio, Sulfito de Sódio, Sulfito de Cálcio, Sulfito de Potássio, Bissulfito de Cálcio, Bissulfito de Sódio, Bissulfito de Potássio (P.V)	0,01

Fonte: Resolução CNS/MS 04/1988.

JEROPIGA

1 - Referências:

Lei 7.678/1988, art. 16, IN MAPA 14/2018, Resolução RDC 07/2011 e Resolução CNS/MS 04/1988.

2 - Definição:

Jeropiga é a bebida fermentada elaborada com mosto de uva, parcialmente fermentado, adicionado de álcool etílico potável, com graduação máxima de 18%, em v/v, a 20 °C, e teor mínimo de açúcar de 7 g/100 mL do produto (Lei 7.678/1988, art. 16).

3 - Denominação:

Jeropiga

Fonte: Lei 7.678/1988, art. 16, e IN MAPA 14/2018, art. 56.

4 - Parâmetros Analíticos:

Parâmetros		Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
				Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC		0,5	18	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez total, em mEq/L (pH 8,2)		40	130	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez volátil, em mEq/L		-	20	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Ácido cítrico, em g/L		-	1	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sulfatos totais, expresso em sulfato de potássio, em g/L		-	1,2	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Cloretos totais, expresso em cloreto de sódio, em g/L		-	0,2	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Teor açúcar, em g/L		70	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Cinzas, em g/L	▪ elaborado com vinho tinto	1,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
	▪ elaborado com vinho branco ou rosado	1	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Extrato seco reduzido, em g/L	▪ elaborado com vinho tinto	17	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
	▪ elaborado	15	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim

	com vinho rosé ou rosado								
	▪ elaborado com vinho branco	13	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Corante artificial		Ausência		não	sim	sim	sim	sim	sim
Edulcorantes		Ausência		não	não	não	não	não	sim
Contaminantes		**Mínimo**	**Máximo**						
Ocratoxina A, em limite máximo tolerado (LMT), em µg/kg		-	2	não	não	não	não	não	sim
Álcool metílico, em mg/L:	▪ elaborado com vinho tinto	-	400	sim	sim	sim	sim	sim	sim
	▪ elaborado com vinho branco ou rosado	-	300	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Arsênio, em mg/kg		-	0,1	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg		-	0,2	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg		-	0,02	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas		-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Lei 7.678/1988, art. 16, IN MAPA 14/2018, Anexo, tabela 13, alterada pela IN MAPA 48/2018, Resolução RDC 07/2011 e Resolução RDC 42/2013.

5 - Composição:

Conforme o art. 16 da Lei 7.678/1988 e o art. 56 da IN MAPA 14/2018, a Jeropiga deve ser elaborada a partir de mosto de uva simples, parcialmente fermentado, adicionado de álcool etílico potável de origem agrícola.

De acordo com o art. 56, parágrafo único, da IN MAPA 14/2018, a Jeropiga pode ser adicionada de sacarose na forma sólida como ingrediente opcional.

6 - Aditivos:

Os aditivos permitidos para a Jeropiga são os constantes na Resolução CNS/MS 04/1988, mencionados abaixo.

Função	Aditivo	Máximo g/100 g - g/100 mL
Conservador	Dióxido de Enxofre: Metabissulfito de Sódio, Metabissulfito de Potássio, Metabissulfito de Cálcio, Sulfito de Sódio, Sulfito de Cálcio, Sulfito de Potássio, Bissulfito de Cálcio, Bissulfito de Sódio, Bissulfito de Potássio (P.V)	0,01

Fonte: Resolução CNS/MS 04/1988.

KOMBUCHA

1 - Referências:

IN MAPA 41/2019, Resolução RDC 267/2005, Resolução RDC 219/2006, Resolução RDC 276/2005, Resolução RDC 05/2007 e Resolução RDC 42/2013.

2 - Definição:

Kombucha é a bebida fermentada obtida através da respiração aeróbia e fermentação anaeróbia do mosto obtido pela infusão ou extrato de *Camellia sinensis* e açúcares por cultura simbiótica de bactérias e leveduras microbiologicamente ativas (SCOBY - Symbiotic Culture of Bacteria and Yeast - Cultura Simbiótica de Bactérias e Leveduras) (IN MAPA 41/2019, Anexo, item 1.2).

3 - Denominação:

Kombucha ou Kombucha Original[1]
Kombucha de + (nome da(s) espécie(s) vegetal(is), se houver, utilizada antes da fermentação associada a *Camellia sinensis*)[4]
Kombucha de + (nome da(s) espécie(s) vegetal(is), se houver, utilizada antes da fermentação associada a *Camellia sinensis*)[4] + {com + (nome(s) da(s) fruta(s) e ou do(s) vegetal(is) e ou da(s) especiaria(s) e ou mel)}[5]
Kombucha de + (nome da(s) espécie(s) vegetal(is), se houver, utilizada antes da fermentação associada a *Camellia sinensis*)[4] + {com + (nome(s) da(s) fruta(s) e ou do(s) vegetal(is) e ou da(s) especiaria(s) e ou mel)}[5] + {com aroma de + (nome do aditivo aromatizante natural)}[6]
Kombucha de + (nome da(s) espécie(s) vegetal(is), se houver, utilizada antes da fermentação associada a *Camellia sinensis*)[4] + {com + (nome(s) da(s) fruta(s) e ou do(s) vegetal(is) e ou da(s) especiaria(s) e ou mel)}[5] + {com aroma de + (nome do aditivo aromatizante natural)}[6] + gaseificada[2]
Kombucha de + (nome da(s) espécie(s) vegetal(is), se houver, utilizada antes da fermentação associada a *Camellia sinensis*)[4] + {com + (nome(s) da(s) fruta(s) e ou do(s) vegetal(is) e ou da(s) especiaria(s) e ou do mel)}[5] + {com aroma de + (nome do aditivo aromatizante natural)}[6] + gaseificada + (com álcool ou alcoólica)[3]
Kombucha de + (nome da(s) espécie(s) vegetal(is), se houver, utilizada antes da fermentação associada a *Camellia sinensis*)[4] + {com aroma de + (nome do aditivo aromatizante natural)}[6]
Kombucha de + (nome da(s) espécie(s) vegetal(is), se houver, utilizada antes da fermentação associada a *Camellia sinensis*)[4] + {com aroma de + (nome do aditivo aromatizante natural)}[6] + gaseificada[2]
Kombucha de + (nome da(s) espécie(s) vegetal(is), se houver, utilizada antes da fermentação associada a *Camellia sinensis*)[4] + {com aroma de + (nome do aditivo aromatizante natural)}[6] + gaseificada[2] + (com álcool ou alcoólica)[3]
Kombucha de + (nome da(s) espécie(s) vegetal(is), se houver, utilizada antes da fermentação associada a *Camellia sinensis*)[4] + gaseificada[2]

Kombucha de + (nome da(s) espécie(s) vegetal(is), se houver, utilizada antes da fermentação associada a *Camellia sinensis*)[4] + gaseificada[2] + (com álcool ou alcoólica)[3]
Kombucha de + (nome da(s) espécie(s) vegetal(is), se houver, utilizada antes da fermentação associada a *Camellia sinensis*) + (com álcool ou alcoólica)[3]
Kombucha + {com + (nome(s) da(s) fruta(s) e ou do(s) vegetal(is) e ou da(s) especiaria(s) e ou mel)}[5]
Kombucha + {com + (nome(s) da(s) fruta(s) e ou do(s) vegetal(is) e ou da(s) especiaria(s) e ou mel)}[5] + {com aroma de + (nome do aditivo aromatizante natural)}[6]
Kombucha + {com + (nome(s) da(s) fruta(s) e ou do(s) vegetal(is) e ou da(s) especiaria(s) e ou mel)}[5] + {com aroma de + (nome do aditivo aromatizante natural)}[6] + gaseificada[2]
Kombucha + {com + (nome(s) da(s) fruta(s) e ou do(s) vegetal(is) e ou da(s) especiaria(s) e ou mel)}[5] + {com aroma de + (nome do aditivo aromatizante natural)}[6] + gaseificada[2] + (com álcool ou alcoólica)[3]
Kombucha + {com + (nome(s) da(s) fruta(s) e ou do(s) vegetal(is) e ou da(s) especiaria(s) e ou mel)}[5] + gaseificada[2]
Kombucha + {com + (nome(s) da(s) fruta(s) e ou do(s) vegetal(is) e ou da(s) especiaria(s) e ou mel)}[5] + gaseificada[2] + (com álcool ou alcoólica)[3]
Kombucha + {com + (nome(s) da(s) fruta(s) e ou do(s) vegetal(is) e ou da(s) especiaria(s) e ou mel)}[5] + (com álcool ou alcoólica)[3]
Kombucha + {com aroma de + (nome do aditivo aromatizante natural)}[6]
Kombucha + {com aroma de + (nome do aditivo aromatizante natural)}[6] + gaseificada[2]
Kombucha + {com aroma de + (nome do aditivo aromatizante natural)}[6] + gaseificada[2] + (com álcool ou alcoólica)[3]
Kombucha + {com aroma de + (nome do aditivo aromatizante natural)}[6] + (com álcool ou alcoólica)[3]
Kombucha + gaseificada[2]
Kombucha + gaseificada[2] + (com álcool ou alcoólica)[3]
Kombucha + (com álcool ou alcoólica)[3]

Fonte: IN MAPA 41/2019, Anexo, item 2.1.

[1] A Kombucha sem Álcool ou Kombucha Não-alcoólica elaborada somente com os ingredientes obrigatórios, ou seja, isenta de quaisquer ingredientes opcionais, poderá ser designada de Kombucha Original (IN MAPA 41/2019, Anexo, item 2.2).
[2] Se adicionada de gás carbônico (IN MAPA 41/2019, Anexo, item 2.1).
[3] Se contiver álcool > 0,5%, em v/v (IN MAPA 41/2019, Anexo, item 2.1).
[4] Se utilizar, antes da fermentação, outra(s) espécie(s) vegetal(is) associada a *Camellia sinensis* (IN MAPA 41/2019, Anexo, item 2.1).
[5] Nome(s) do(s) ingrediente(s) opcional(is) (fruta(s) e ou vegetal(is) e ou especiaria(s) e ou mel), se houver (IN MAPA 41/2019, Anexo, item 2.1).
[6] Nome do aditivo aromatizante natural (IN MAPA 41/2019, Anexo, item 2.1).

De acordo com o Anexo, item 3.1, da IN MAPA 41/2019, é obrigatória a declaração da graduação alcoólica na Kombucha com Álcool ou Kombucha Alcoólica, no painel principal do rótulo, expressa em porcentagem, em volume por volume (%, v/v), em complementação à expressão "Teor alcoólico", nas mesmas dimensões da denominação.

Conforme o Anexo, itens 3.2, 3.2.1 e 3.2.2, da IN MAPA 41/2019, o painel principal do rótulo da Kombucha sem Álcool ou Kombucha Não-alcoólica, cujo teor alcoólico seja superior a 0,05%, em volume por volume (%, v/v), deve informar, nas mesmas dimensões da denominação, sobre a presença de álcool nas seguintes formas:

I - utilizar a frase de advertência: "Pode conter álcool em até 0,5% v/v"; e
II - declarar seu teor alcoólico máximo no seguinte formato: "Teor alcoólico: (% v/v)", admitindo tolerância de 0,1%, em volume por volume (%, v/v).

De acordo com o Anexo, item 3.3, da IN MAPA 41/2019, na rotulagem da Kombucha sem Álcool ou Kombucha Não-alcoólica somente poderá ser utilizada a expressão "zero álcool", "zero % álcool", "0,0%", ou similares, no produto que contiver até 0,05%, em volume por volume (%, v/v) de álcool.

Conforme o Anexo, itens 3.4, da IN MAPA 41/2019, é vedado o uso de alegações funcionais e de saúde não autorizadas pela legislação específica da ANVISA.

De acordo com o Anexo, item 3.5, da IN MAPA 41/2019, a Kombucha submetida ao processo de pasteurização deve ter em sua rotulagem a expressão "pasteurizada", no painel principal com o dobro das dimensões da denominação.

Conforme o Anexo, itens 3.6, da IN MAPA 41/2019, é proibida a utilização na rotulagem de expressões relativas à classificação do vinho tais como seco, suave, branco, tinto, reserva, entre outras, bem como a palavra vinho de forma isolada ou como parte de outros dizeres.

De acordo com o Anexo, item 3.7, da IN MAPA 41/2019, no rótulo da Kombucha fica proibido o uso de expressões tais como: artesanal, caseira, familiar, bebida viva, bebida probiótica, bebida milenar, elixir, elixir da vida, energizante, revigorante, especial, premium, dentre outras que atribuam características de qualidades superlativas e propriedades funcionais não aprovadas em legislação específica.

4 - Parâmetros Analíticos:

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, expressa em %, em v/v, a 20 °C, para a Kombucha sem Álcool ou Kombucha Não-alcoólica	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Graduação alcoólica, expressa em %, em v/v, a 20 °C, para a	≥ 0,6	≤ 8,0	sim	sim	sim	sim	sim	sim

Kombucha com Álcool ou Kombucha Alcoólica								
Acidez volátil, em mEq/L	30	130	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão gasosa, em atm, a 20 °C, para a Kombucha Gaseificada	1,1	3,9	sim	sim	sim	sim	sim	sim
pH	2,5	4,2	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Edulcorantes	Ausência		sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: IN MAPA 41/2019, Anexo, item 4, e Resolução RDC 42/2013.

5 - Composição:

Conforme o Anexo, itens 5.1, 5.1.1, 5.1.2, 5.1.3 e 5.1.4, da IN MAPA 41/2019, são ingredientes obrigatórios para a Kombucha:

I - água potável, conforme estabelecido em legislação específica do Ministério da Saúde, de acordo com a Portaria 2.914/2011;
II - infusão ou extrato aquoso de *Camellia sinensis*;
III - açúcares, conforme legislação específica da ANVISA, Resolução RDC 271/2005; e
IV - cultura simbiótica de bactérias e leveduras (SCOBY) adequadas para fermentação alcoólica e acética, desde que garantida a sua inocuidade à saúde humana.

De acordo com o Anexo, itens 5.2, 5.2.1, 5.2.2, 5.2.3, 5.2.4, 5.2.5, 5.2.6, 5.2.7, 5.2.8, 5.2.9 e 5.2.10, da IN MAPA 41/2019, são ingredientes opcionais para a Kombucha:

I - infusão de espécies vegetais em água ou seus extratos, autorizadas em legislação específica da ANVISA, quais sejam, as Resoluções RDC 267/2005 e 219/2006 (as espécies vegetais autorizadas pelas citadas Resoluções se encontram dispostas abaixo);

Nome Comum / Nome Científico	Parte do Vegetal Utilizada
Abacaxi / *Bromelia ananas* L.	polpa dos frutos
Acerola / *Malpighia glabra* L.	frutos
Ameixa / *Prunus domestica* L.	frutos
Amora / *Rubus* spp	frutos
Ananás / *Ananas sativus* Schult. & Schult. F.	frutos
Banana caturra e banana-nanica / *Musa sinensis* L.	frutos
Banana-de-são-tomé, banana-maçã, banana-ouro, banana-prata / *Musa paradisiaca* L.	frutos
Banana-da-terra / *Musa sapientum* L.	frutos
Baunilha / *Vanilla aromatica* Swart.	frutos
Beterraba / *Beta vulgaris* L.	raízes
Camomila ou Mazanilha / *Matricaria recutiti* L. e *Chamomilla recutita* (L.) Rauscher	capítulos florais

Capim-limão ou capim-santo ou capim-cidreira ou capim-cidró ou Chá de Estrada / *Cymbopogon citratus* Stapf	folhas
Cassis ou groselha negra / *Ribes nigrum* L.	frutos
Cereja / *Prunus serotina* Ehrh	frutos (sem semente)
Chá preto ou chá verde ou chá branco / *Camellia sinensis* (L.) Kuntze	folhas e talos
Chicória / *Cichorium intybus* L.	folhas e talos
Cenoura / *Daucus carota* L.	raízes
Damasco ou Apricot / *Prunus armeciaca* L.	frutos (sem sementes)
Erva-cidreira ou melissa / *Melissa officinalis* L.	folhas e ramos
Erva-mate ou mate verde ou mate tostado / *Ilex paraguariensis* St. Hil.	folhas e talos
Erva-doce ou anis ou anis doce / *Pimpinella anisum* L.	frutos
Fambroesa / *Rubus idaeus* L.	frutos
Funcho ou erva-doce-nacional / *Foeniculum vulgare* Mill.	frutos
Groselha / *Ribes rubrum* L.	frutos
Guaraná / *Paullinia cupana* L.	sementes
Hibisco / *Hibiscus sabdariffa* L.	flores
Hortelã ou Hortelã Pimenta ou Menta / *Mentha piperita* L.	folhas e ramos
Hortelã ou Menta ou Hortelã doce ou Menta doce / *Mentha arvensis* L.	folhas e ramos
Jasmim / *Jasminum officinale* L.	flores
Laranja amarga e laranja doce / *Citrus aurantium* L. ou *Citrus vulgaris* Risso e *Citrus sinensis* Osbeck	frutos, casca dos frutos, folhas e flores
Limão e limão-doce / *Citrus limmonia* Osbeck ou *Citrus limonium* Risso	frutos, casca dos frutos, folhas e flores
Maçã / *Pyrus malus* L.	frutos
Mamão ou papaia / *Carica papaya* L.	frutos
Manga / *Mangifera indica* L.	frutos
Maracujá-açú / *Passiflora quadrangularis* L.	polpa dos frutos
Maracujá-azedo / *Passiflora edulis* F. Flavicarpa Degener	polpa dos frutos
Maracujá-doce e maracujá silvestre / *Passiflora alata* Dryand.	polpa dos frutos
Maracujá-mirim,maracujá-roxo e maracujá-de-garapa / *Passiflora edulis* Sims	polpa dos frutos
Marmelo comum / *Pyrus cydonia* L. ou *Cydonia vulgaris* Pers.	frutos
Marmelo-da-china / *Cydonia sinensis* Thouin.	frutos
Mirtilo / *Vaccinium myrtillus* L.	frutos
Morango / *Fragaria* spp.	frutos
Pêra / *Pyrus communis* L.	frutos
Pêssego / *Prunus persica* (L.) Batsch.	frutos (sem caroço)
Pitanga / *Stenocalyx michelii* O.Berg ou *Eugenia uniflora* L.	frutos e folhas
Tangerina, bergamota, mexerica, laranja-cravo e mandarina / *Citrus reticulata* Blanco	frutos
Uva / *Vitis vinifera* L.	frutos

Fonte: Resolução RDC 267/2005, tabela 2, alterada pela Resolução RDC 219/2006.

Nome Comum / Nome Científico	**Parte do Vegetal Utilizada**
Abacaxi / *Bromelia ananas* L.	infrutescência (casca e polpa dos frutos)
Ananás / *Ananas sativus* Schult. & Schult. F.	infrutescência (casca e polpa dos frutos)
Boldo / *Pneumus boldus* Molina (1)	folhas
Carqueja / *Baccharis geneistelloides* (Lamarck) Person	folhas
Chicória / *Cichorium intybus* L. (2)	folhas e raízes
Estévia / *Stevia rebaundiana* Bert (2)	folhas
Rosa silvestre ou mosqueta / *Rosa canina* L.	frutos e flores

Tangerina, bergamota, mexerica, laranja-cravo e mandarina / *Citrus reticulata* Blanco	casca e frutos
Tamarindo / *Tamarindus indica* L.	polpa dos frutos

(1) No rótulo do produto contendo essa espécie devem constar as seguintes informações em destaque e negrito: "Portadores de enfermidades hepáticas ou renais devem consultar o médico antes de consumir o produto" e "Não consumir de forma contínua por mais de quatro semanas".
(2) Essas espécies devem ser usadas de forma complementar às demais espécies vegetais previstas em Regulamento Técnico específico.

Fonte: Resolução RDC 219/2006.

II - fruta;
III - vegetal;
IV - especiarias, previstas em legislação específica da ANVISA, qual seja, a Resolução RDC 276/2005 (as especiarias autorizadas pela citada Resolução se encontram dispostas abaixo);

Lista de Especiarias	
Nome Comum / Nome Científico	**Parte do Vegetal Utilizada**
Açafrão / *Crocus sativus* L.	estigmas florais
Aipo marrom e verde / *Apium graveolens* L.	talos, folhas e sementes
Alcaçuz / *Glycyrrhiza glabra* L.	raízes
Alcaparra / *Capparis spinosa* L.	botões florais
Alecrim / *Rosmarinus officinalis* L.	folhas e talos
Alho / *Allium sativum* L.	bulbos
Alho porro / *Allium porrum* L.	folhas e talos
Anis estrelado / *Illicium verum* Hook	frutos
Baunilha / *Vanilla planifolia* Jacks	frutos
Canela-da-china / *Cinnamomum cassia* Ness ex Blume	cascas
Canela-do-ceilão / *Cinnamomum zeylanicum* Ness	cascas
Cardamono / *Elettaria cardamomum* L.	sementes
Cebola / *Allium cepa* L.	bulbos
Cebolinha verde / *Allium schoenoprasum* L.	folhas e talos
Cerofólio / *Anthriscus cerofolium* (L.) Hoffm	folhas e frutos
Coentro / *Coriandrum sativum* L.	talos, folhas e frutos
Cominho / *Cuminum Cyminum* L.	frutos
Cravo-da-índia / *Caryophyllus aromaticus* L. ou *Eugenia caryphyllara* Thumb	botões florais
Cúrcuma / *Curcuma longa* L. e *Curcuma domestica* Valenton	rizomas
Curry / *Murraya koenigii* (L.) Spreng	folhas
Endro ou aneto ou dill / *Anethum graveolens* L.	frutos, folhas e talos
Erva-doce ou anis ou anis doce / *Pimpinella anisum* L.	frutos
Estragão / *Artemisia dracunculus* L.	folhas e talos
Feno-grego / *Trigonella foenum-graecum* L.	sementes
Funcho / *Foeniculum vulgare* Mill.	folhas e talos
Gengibre / *Zingiber officinale* Roscoe	rizomas
Gergelim / *Sesamum indicum* L.	sementes
Hortelã ou hortelã-pimenta / *Mentha piperita* L.	folhas e talos
Kummel ou alcaravia / *Carum carvil* L.	sementes
Louro / *Laurus nobilis* L.	folhas
Manjericão ou alfavaca ou basílico / *Ocimum basilicum* L.	folhas e talos
Manjerona / *Majorana hortensis* Moench. ou *Origanum majorana* L.	folhas e talos
Menta ou menta doce ou hortelã-doce / *Mentha arvensis* L.	folhas e talos
Mostarda-branca / *Sinapsis alba* L. ou *Brassica alba* Rabenth	sementes
Mostarda-preta / *Brassica nigra* (L.) Koch ou *Sinapis nigra* L.	sementes
Mostarda amarela ou parda / *Brassica hirta* Moench. ou *Brassica juncea* L.	sementes

Noz-moscada ou macis / *Myristica fragrans* Houtt	sementes e arilos
Orégano chileno / *Origanum vulgare* L.	folhas e talos
Orégano mexicano / *Lippia graveolens* Kunth	folhas e talos
Papoula / *Papaver somniferum* L.	sementes
Páprica / *Capsicum annuum* L.	frutos
Pimenta-branca, preta, verde ou pimenta-do-reino / *Piper nigrum* L.	frutos
Pimenta-de-caiena / *Capsicum baccatum* L.	frutos
Pimenta vermelha ou pimenta-malagueta / *Capsicum frutescens* L.	frutos
Pimenta cumari / *Capsicum praetermissum* Heiser & Smith	frutos
Pimentão vermelho, pimentão verde, pimentão amarelo e pimenta doce / *Capsicum annuum* L.	frutos
Pimenta-da-jamaica / *Pimenta officinalis* Lindl. Ou *Pimenta dioca* (L.) Merr.	frutos
Pimenta rosa / *Schinus terebinthifolius* Raddi	frutos
Raíz forte / *Armoracia rusticana* P. Gaertn	folhas e raízes
Salsa / *Petroselinum sativum* Hoffm. ou *Petroselinum crispum* (Mill.) Nyman.	folhas e talos
Sálvia / *Salvia officinalis* L.	folhas
Segurelha / *Satureja hortensis* L.	folhas e talos
Tomate/ *Lycopersicum esculentum* L.	frutos
Tomilho / *Thymus vulgaris* L.	folhas e talos
Urucum / *Bixa orellana* L.	sementes
Zimbro / *Juniperus communis* L.	folhas e frutos

Fonte: Resolução RDC 276/2005, Anexo, tabela 1.

V - mel;
VI - melado e outros açúcares de origem vegetal;
VII - gás carbônico (CO_2) industrialmente puro;
VIII - fibras, vitaminas, sais minerais e outros nutrientes, previstos em legislação específica da ANVISA, qual seja, a Resolução RDC 54/2012, para a Kombucha sem Álcool ou Kombucha Não-alcoólica;
IX - novos ingredientes, aprovados pela ANVISA; e
X - aditivos aromatizantes naturais e corantes naturais autorizados em legislação específica da ANVISA, quais sejam, as Resoluções RDC 02/2007 e 05/2007, para a Kombucha sem Álcool ou Kombucha Não-alcoólica.

Conforme o Anexo, item 5.1.4.1, da IN MAPA 41/2019, os microorganismos presentes no SCOBY podem estar presentes na bebida final, sendo vedada a adição dos mesmos após o processo de respiração e fermentação.

De acordo com o Anexo, item, 5.1.5, da IN MAPA 41/2019, é autorizado o uso de processos tecnológicos adequados para a produção da Kombucha, como pasteurização, filtração, ultracentrifugação, entre outros.

Conforme o Anexo, item 5.3, da IN MAPA 41/2019, é permitido o uso de coadjuvantes de tecnologia, autorizados em legislação específica da ANVISA, qual seja, a Resolução RDC 286/2005.

De acordo com o Anexo, itens 6, 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.5.1, e 6.6, da IN MAPA 41/2019, a Kombucha tem como proibições a:

I - presença de contaminantes microbiológicos em concentração superior ao limite estabelecido pela Resolução RDC 12/2001;
II - presença de resíduo de agrotóxico não autorizado ou em concentração superior ao autorizado para fruta ou vegetal empregado como matéria-prima na produção da Kombucha, calculado em função da proporção de fruta ou vegetal utilizado;
III - presença de qualquer contaminante orgânico ou inorgânico em concentração superior aos limites estabelecidos pela Resolução RDC 42/2013;
IV - presença de qualquer substância em quantidade que possa se tornar nociva para a saúde humana, observados os limites de legislação específica;
V - adição de qualquer ingrediente não permitido em legislação específica da ANVISA ou que possa ser utilizado para adulteração do produto;
V.1 - adição de ácidos voláteis, sintéticos ou de fontes exógenas, que não sejam provenientes exclusivamente do processo fermentativo dos insumos; e
VI - utilização de recipientes e embalagens tipo conta-gotas, spray, ampolas, ou outros que caracterizem como produtos similares àqueles de uso farmacêutico, medicamentoso ou terapêutico.

6 - Aditivos:

Os aditivos permitidos para a Kombucha são constantes na Resolução RDC 05/2007, mencionados abaixo.

Aditivos			
16.2- Bebidas Não Alcoólicas			
Números	**Funcion/Nombre**	**Função/Nome**	**Concentración/máxima/Limite máximo**
INS	**Español**	**Português**	**g/100 mL (*)**
1.6.2.2 Bebidas no Alcohólicas Gasificadas y No Gasificadas			
16.2.2 Bebidas Não Alcoólicas Gaseificadfas e Não Gaseificadas			
16.2.2.1 Lista para consumo			
16.2.2.1 Pontos para consumo			
	ACIDULANTES	**ACIDULANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
334	Ácido Tartárico (L(+)-)	Ácido Tartárico (L(+)-)	0,5
338	Ácido Fosfórico Ácido Orto-fostórico	Ácido Fosfórico,Ácido Orto-Fosfórico	0,07 (Como P_2O_5)
	REGULADOR DE ACIDEZ	**REGULADOR DE ACIDEZ**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
335i	Sodio-(mono) Tartrato	Tartarato monossódico	0,5 (como ác. Tartárico)
335ii	Sodio-(di) Tartrato	Tartarato dissódico	0,5 (como ác. Tartárico)
336i	Potasio Tartrato Ácido, Potasio Bitartrato, Potasio- (mono) Tartrato	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,5 (como ác. Tartárico)

336ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio d-Tartrato, Potasio- (di) Tartrato	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio	0,5 (como ác. Tartárico)
337	Potasio y Sodio Tartrato	Tartarato duplo de sódio e potássio, tartarato ácido de potássio	0,5 (como ác. Tartárico)
338	Ácido Fosfórico, Ácido Orto- Fosfórico	Ácido Fosfórico, Ácido Orto-Fosfórico	0,07 (como P_2O_5)
339i	Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio- (mono) Ortofosfato	Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, Fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, Dihidrognênio Fosfato de Sòdio, Dihidrogênio Ortofosfato Monossódico, Dihidrogênio Monofosfato Monossódico	0,07 (como P_2O_5)
339ii	Fosfato disódico	Fosfato dissódico, Hidrogênio Monofosfato dissódico, Hidrogênio ortofosfato dissódico, Hidrogênio Fosfato Dissódico, Fosfato de Sódio Dibásico, Fosfato Ácido Dissódico, Fosfato de Sódio Secundário	0,07 (como P_2O_5)
340i	Potasio-(mono) Fosfato, Potasio Fosfato Ácido, Potasio-(mono) Ortofosfato	fosfato ácido de potássio, ortofosfato monopotássico, Fosfato de potássio monobásico monofosfato monopotássico, Bifosfato de Potássio, Dihidrogênio Fosfato de Potássio, Dihidrogêniomonofosfato monopotássico	0,07 (como P2O5)
340ii	Potasio-(di) Fosfato, Potasio-(di) Monofosfato, Potasio-(di) Orto- fosfato	Fosfato dipotássico, monofosfato dipotássico, hidrogênio ortofosfato dipotássico, Fosfato de Potássio Dibásico, Fosfato Ácido Dipotássico Fosfato de Potássio Secundário, Hidrogênio Monofosfato dipotássico,	0,07 (como P2O5)

		Hidrogênio fosfato dipotássico	
341i	Calcio Fosfato monobásico , Fosfato monocálcico, Ortofosfato monocálcico	Fosfato monocálcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocálcico, fosfato de cálcio monobásico, bifosfato de cálcio, fosfato ácido de cálcio, dihidrogênio fosfato de cálcio	0,07 (como P2O5)
341ii	Calcio (di) Fosfato, Calcio fos- fato dibásico, calcio (di) ortofosfato	Fosfato dicalcio, fosfato dibásico de cálcio, fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, fosfato de cálcio dibásico, hidrogênio ortofosfato de cálcio, fosfato de cálcio secundário, hidrogênio fosfato de cálcio, hidrogênio monofosfato de cálcio	0,07 (como P2O5)
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio- (tri) Ortofosfato	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	0,07 (como P2O5)
355	Acido Adípico	Acido Adípico	0,2
	ANTIESPUMANTE	**ANTIESPUMANTE**	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
900a	Dimetilpolisiloxano, Dimetilsilicona, Polidimetilsiloxano	Dimetilpolisiloxano, polidimetilsiloxano, dimetilsilicone	0,001
	ANTIOXIDANTE	**ANTIOXIDANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
304	Ascorbil Palmitato	Palmitato de ascorbila	0,01
305	Ascorbil Estearato	Estearato de ascorbila	0,01
	AROMATIZANTE	**AROMATIZANTE**	(É permitido pelo MAPA para a Kombucha sem Álcool ou Kombucha Não-alcoólica apenas a utilização de aromatizantes naturais (IN MAPA 41/2019, Anexo, item 5.2.10))
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[2]	*quantum satis*
	COLORANTE	**CORANTE**	(É permitido pelo MAPA para a Kombucha sem Álcool ou Kombucha Não-alcoólica apenas a utilização de de corantes

			naturais (IN MAPA 41/2019, Anexo, item 5.2.10))
100i	Cúrcuma,Curcumina	Curcumina, cúrcum	0,01 (como curmina)
101i	Riboflavina	Riboflavina	*quantum satis*
101ii	Riboflavina 5'- Fosfato de Sodio	Riboflavina 5'- fosfato de sódio	*quantum satis*
102	Tartrazina, laca de Al	Tartrazina, laca de Al	0,01
104	Amarillo de Quinoleina	Amarelo de Quinoleína	0,01
110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset, laca de Al	Amarelo crepúsculo FCF, amarelo sunset, laca de Al	0,01
120	Cochinilla, Acido Carmínico, Carmín, sales de Na, K, NH4 y Ca	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH4 e Ca	0,01
122	Azorrubina	Azorrubina	0,005
123	Amaranto, Bordeaux S, laca de Al	Amaranto, Bordeaux S, laca de Al	0,005
124	Ponceau 4R, laca de Al	Ponceau 4R, laca de Al	0,005
127	Eritrosina, laca de Al	Eritrosina, laca de Al	0,001
129	Rojo 40, Rojo Allura AC, laca de Al	Vermelho 40, Vermelho Allura AC, laca de Al	0,01
131	Azul Patente V, laca de A1	Azul patente V, laca de A	0,005
132	Indigotina, Carmin de Indigo, laca de Al	Indigotina, carmim de índico, laca de Al	0,01
133	Azul Brillante FCF, laca de A1	Azul Brilhante FCF, laca de Al	0,01
140i	Clorofila	Clorofila	*quantum satis*
140ii	Clorofilina	Clorofilina	*quantum satis*
141i	Clorofila Cúprica	Clorofila cúprica	*quantum satis*
141ii	Clorofilina Cúprica, Sales de Sodio y Potasio	Clorofilina cúprica e seus sais de sódio e potássio	*quantum satis*
143	Verde Indeleble, Verde Rápido FCF, Fast Green FCF, laca de Al	Verde rápido FCF, verde indelével, fast green FCF, laca de Al	0,005
150a	Caramelo I- Simple	Caramelo I - simples	*quantum satis*
150b	Caramelo II- Proceso Sulfito Caustico	Caramelo II - processo sulfito cáustico	*quantum satis*
150c	Caramelo III- Proceso Amonio	Caramelo III - processo amônia	*quantum satis*
150d	Caramelo IV- Proceso Sulfito Amonio	Caramelo IV - processo sulfito-amônia	*quantum satis*
151	Negro Brillante BN, Negro PN	Negro Brilhante BN, Negro PN	0,01
155	Marrón HT	Marrom HT	0,005
160a i	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural)	Beta - Caroteno (sintético idêntico ao natural)	*quantum satis*
160a ii	Carotenos: Extractos Naturales	Carotenos: Extratos Naturais	*quantum satis*
160b	Rocu, Annatto extracto, Urucum,	Urucum, bixina, norbixina, annatto	0,005 (como Bixina)

	Bixina, Norbixina, sales de Na y K	extrato e sais de Na e K	
160c	Paprika, Capsantina, Capsorubina	Páprica, capsorubina, capsantina	*quantum satis*
160d	Licopeno	Licopeno	0,01
160e	Beta-apo- 8'Carotenal	Beta-apo- 8'Carotenal	0,01
160f	Ester Metilico o Etilico del Acido Beta-Apo-8' Carotenoico	Éster etílico ou metílico do ácido beta-apo-8'carotenóico	0,01
161b	Luteína	Luteína	0,01
162	Rojo de Remolacha, Betanina	Vermelho de beterraba, betanina	*quantum satis*
163i	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	Antocianinas (de frutas e hortaliças)	*quantum satis*
171	Dióxido de Titanio	Dióxido de Titanio	*quantum satis*
	CONSERVADOR	**CONSERVADOR**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
200	Acido Sórbico	Acido Sórbico	0,03 para bebidas con/com gás. 0,08 para bebidas sin/sem gás.
201	Sodio Sorbato	Sorbato de sódio	0,03 (como ác. sórbico) para bebidas con/com gás. 0,08 (como ác. sórbico) para bebidas sin/sem gás.
202	Potasio Sorbato	Sorbato de potássio	0,03 (como ác. sórbico) para bebidas con/com gás. 0,08 (como ác. sórbico) para bebidas sin/sem gás.
203	Calcio Sorbato	Sorbato de cálcio	0,03 (como ác. sórbico) para bebidas con/com gás. 0,08 (como ác. sórbico) para bebidas sin/sem gás.
210	Acido Benzoico	Ácido benzoico	0,05
211	Sodio Benzoato	Benzoato de sódio	0,05 (como ác. benzoico
212	Potasio Benzoato	Benzoato de potássio	0,05 (como ác. benzoico
213	Calcio Benzoato	Benzoato de cálcio	0,05 (como ác. benzoico
~~216~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)**	~~Propil para Hidroxibenzoato, Propilparabeno~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)**	~~Para-hidroxibenzoato de propila, propilparabeno~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008**	~~0,03~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)**
~~217~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)**	~~Sodio Propil para-Hidroxibenzoato, Sodio Propilparabeno~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)**	~~Para-hidroxibenzoato de propila de sódio, propilparabeno de sódio~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)**	~~0,03~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)**
218	Metil para-Hidroxibenzoato, Metilparabeno	Para-hidroxibenzoato de metila, metilparabeno	0,03

219	Sodio Metil para-Hidroxibenzoato, Sodio Metilparabeno	Para-hidroxibenzoato de metila de sódio, metilparabeno de sódio	0,03
220	Azufre Dióxido, Anhidrido Sulfuroso	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,004
221	Sodio Sulfito	Sulfito de sódio	0,004 (como SO_2)
222	Sodio Bisulfito, Sodio Sulfito Ácido	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	0,004 (como SO_2)
223	Sodio Metabisulfito	Metabissulfito de sódio	0,004 (como SO_2)
224	Potasio Metabisulfito	Metabissulfito de potássio	0,004 (como SO_2)
225	Potasio Sulfito	Sulfito de potássio	0,004 (como SO_2)
226	Calcio Sulfito	Sulfito de cálcio	0,004 (como SO_2)
227	Calcio Bisulfito, Calcio Sulfito Ácido	Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio	0,004 (como SO_2)
228	Potasio Bisulfito	Bissulfito de potássio	0,004 (como SO_2)
242	Dimetil dicarbonato	Dimetil dicarbonato, dicarbonato dimetílico	0,025
	EMULSIONANTE	**EMULSIFICANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
405	Propilenglicol Alginato	Alginato de Propilenoglicol	0,05
444	Sacarosa Acetato Isobutirato	Acetato Isobutirato de Sacarose	0,03
445	Esteres Glicericos de Colofonia, Ester Gum, Esteres de Glicerol con Resina de madera	Ésteres glicéricos de colofônio, goma éster, ésteres de glicerol com resina de madeira	0,01
	ESPESANTE	**ESPESSANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
405	Propilenglicol Alginato	Alginato de Propilenoglicol	0,05
	ESTABILIZANTE	**ESTABILIZANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
405	Propilenglicol Alginato	Alginato de Propilenoglicol	0,05
444	Sacarosa Acetato Isobutirato	Acetato isobutirato de sacarose	0,03
445	Esteres Glicericos de Colofonia, Ester Gum, Esteres de Glicerol con Resina de madera	Ésteres glicéricos de colofônio, goma éster, ésteres de glicerol com resina de madeira	0,01
472e	Ésteres de Mono- y Diglicéridos de Ácidos Grasos con Ácido Diacetil- tartárico	Ésteres de mono e de glicerídeos de ácidos graxos com ácido diacetil tartáric	0,04

473	Esteres grasos de la Sacarosa, Sacaroesteres, Esteres de Ácidos Grasos con sacarosa	Ésteres graxos de sacarose, sacaroésteres, ésteres de ácidos graxos com sacarose	0,1
480	Sodio Dioctil Sulfosuccinato	Dioctil sulfossuccinato de sódio	0,001
	RESALTADOR DE SABOR	**REALÇADOR DE SABOR**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
	ESPUMANTE	**ESPUMANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
958	Glicirricina	Glicirricina	0,005
999	Quilaya extracto	Extrato de Quilaia	0,02
	HUMECTANTE	**UMECTANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
	SECUESTRANTE	**SEQUESTRANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
338	Acido Fosfórico, Acido Orto- Fosfórico	Acido Fosfórico, Acido Orto-Fosfórico	0,07 (Como P_2O_5)
385	Sodio-(di) EDTA Calcico, Calcio Disodio Etilendiamina Tetraacetato	EDTA cálcio dissódico, etilenodiaminotetraa-cetato de cálcio e dissódico	0,0035
386	Sodio-(di) EDTA, Sodio-(di) Etilendiamina Tetraacetato	EDTA dissódico, etilenodiaminotetraac etato dissódico	0,0035
452i	Sodio Polifosfato, Sodio Metafosfato, Sodio Hexametafosfato, sal de Graham	Hexametafosfato de sódio, polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio	0,07 (Como P_2O_5)
16.2.2.2 Preparados Líquidos para Bebidas Gasificadas y No Gasificadas			
16.2.2.2. Preparados Líquidos para Bebidas Gaseificadas e Não Gaseificadas			
Se admiten las mismas funciones que para 16.2.2.1 y los aditivos para cada función en cantidades tales que el producto listo para consumo contenga como máximo las concentraciones establecidas para la categoría 16.2.2.1.			
Admitem-se as mesmas funções que para 16.2.2.1; e os aditivos para cada função em quantidades tais que o produto pronto para o consumo contenha no máximo os limites estabelecidos para a categoria 16.2.2.1.			
16.2.2.3. Polvos para Preparar Bebidas Gasificadas y No Gasificadas			

16.2.2.3. Pós para o Preparo de Bebidas Gaseificadas e Não Gaseificadas	
Se admiten las mismas funciones, excepto la función conservador, que para 16.2.2.1; y los mismos aditivos, excepto los conservadores, para cada función en cantidades tales que el producto listo para consumo contenga como máximo las concentraciones establecidas para la categoría 16.2.2.1. Se admite también el uso de Antiaglutinantes/Antihumectantes y de un humectante adiciona l em cantidades tales que el producto listo para el consumo contenga como máximo las concentraciones que se indican a continuación:	
Admitem-se as mesmas funções, exceto a função conservador, que para 16.2.2.1; e os mesmos aditivos, exceto os conservadores, para cada função em quantidades tais que o produto pronto para o consumo contenha no máximo os limites estabelecidos para a categoria 16.2.2.1. Admite-se também o uso de antiaglutinante/antiumectantes e de um umectante adicional, em quantidades tais que no produto pronto para consumo contenha no máximo os limites estabelecidos, como se indica a seguir:	

	ANTIAGLUTINANTE/ ANTIHUMECTANTE	**ANTIAGLUTINANTE/ ANTIUMECTANTE**	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio-(tri) Orto-fosfato	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	0,07 (Como P_2O_5)
	HUMECTANTE	**UMECTANTE**	
480	Dioctil sulfossuccinato de sódio	Dioctil sulfossuccinato de sódio	0,001

(*) Cuando para una determinada función se autoricen dos o más aditivos con concentración máxima numérica asignada, la suma de las cantidades a utilizar en un alimento no podrá ser superior a la cantidad máxima correspondiente al aditivo permitido en mayor cantidad y la cantidad de cada aditivo no podrá ser superior a su límite individual. Cuando un aditivo tenga dos o más funciones asignadas para un mismo alimento, la cantidad a utilizar en ese alimento no podrá ser superior a la cantidad indicada en la función em la que se le asigna mayor concentración.

(*) Quando para uma determinada função são autorizados dois ou mais aditivos com limite máximo numérico estabelecido, a soma das quantidades a serem utilizadas no alimento não pode ser superior a quantidade máxima correspondente ao aditivo permitido em maior quantidade, e a quantidade de cada aditivo não poderá ser superior ao seu limite individual. Se um aditivo apresentar duas ou mais funções permitidas para o mesmo alimento, a quantidade a ser utilizada neste alimento não poderá ser superior a quantidade indicada na função em que o aditivo é permitido em maior concentração.

Fonte: Resolução RDC 05/2007.

Obs.:
[1] Resolução RDC 45/2010, que dispõe sobre aditivos alimentares autorizados para uso segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF).
[2] Resolução RDC 02/2007, que dispõe sobre aditivos alimentares aromatizantes autorizados para uso no MERCOSUL.

LICOR

1 - Referências:

Decreto 6.871/2009, art. 67, IN MAPA 35/2010, Resolução RDC 05/2013, itens 16.1.1.1 e 16.1.1.2, Resolução RDC 45/2010 e Resolução RDC 02/2007.

2 - Definição:

Licor é a bebida alcoólica por mistura com graduação alcoólica de 15 a 54%, em v/v, a 20 °C, com percentual de açúcar superior a 30 g/L (Decreto 6.871/2009, art. 67).

3 - Denominação:

Licor + (classificação quanto ao teor de açúcar)[20] de + (nome da matéria-prima predominante)[1]
Licor + (classificação quanto ao teor de açúcar)[20] + (uso de mais de uma substância vegetal, sem predominância de alguma delas)[2]
Licor + (classificação quanto ao teor de açúcar)[20] + (nome da matéria-prima predominante)[1] + (bebida alcoólica predominante)[3]
Licor + (classificação quanto ao teor de açúcar)[20] + de (bebida alcoólica destilada predominante)[4]
Advocat[5] ou Avocat[5] ou Advokat[5] ou Advocaat[5]
Cherry[6]
Curaçau[7]
Kümmel[8]
Marasquino[9] ou Maraschino[9]
Licor de Ouro[10]
Peppermint[11] ou Pipermint[11]
Ratafia[12]
Peach[13]
Apricot[14]
Prunelle[15]
Noix[16]
Cassis[17]
Anisete[18]
Triple Sec[19] ou Extra-Seco[19]

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 67, e IN MAPA 35/2010, arts. 10, 11 e 12.

[1] As denominações Licor de Café, de Cacau, de Chocolate, de Laranja, de Ovo, de Doce de Leite e outras, só serão permitidas aos licores em que, em suas preparações, predominem o aroma e o sabor da matéria-prima que justifiquem essas denominações (IN MAPA 35/2010, art. 10, § 2º).

[2] O Licor que contiver por base mais de uma substância vegetal e, não havendo predominância de alguma delas, poderá ser denominado genericamente de Licor de Ervas, Licor de Frutas ou outras denominações que caracterizem o produto (Decreto 6.871/2009, art. 67, § 5º).
[3] O Licor com denominação específica de café, chocolate ou outras que caracterizem o produto, que contiver em sua composição conhaque, uísque, rum ou outras bebidas alcoólicas, poderá utilizar a denominação "Licor de ...", seguida, nessa ordem, pelo nome da matéria-prima predominante e da bebida alcoólica utilizada (Decreto 6.871/2009, art. 67, § 11).
[4] O Licor que contiver em sua composição, no mínimo, 50% em vol. de conhaque, uísque, rum ou outras bebidas alcoólicas destiladas poderá ser denominado "Licor de ...", acrescido do nome da bebida utilizada (Decreto 6.871/2009, art. 67, § 10).
[5] Poderá denominar-se Advocat, Avocat, Advokat ou Advocaat o Licor à base de ovo, admitindo-se para essa bebida graduação alcoólica mínima de 14%, em v/v, a 20 °C (Decreto 6.871/2009, art. 67, § 4º). Deve ter teor mínimo de açúcar de 150 g/L e como ingredientes obrigatórios a gema de ovo, a clara de ovo e o açúcar ou mel, sendo que o teor mínimo de gema de ovo pura e de 140 g/L de produto acabado, podendo ser adicionado de aroma narural ou idêntico ao natural (IN MAPA 35/2010, art. 10, §§ 3º e 4º).
[6] Quando denominado de Cherry, o Licor deverá conter exclusivamente cereja como matéria-prima de origem vegetal (IN MAPA 35/2010, art. 12, § 1º).
[7] Quando denominado de Curaçau, o Licor deverá conter casca de laranja amarga, como matéria-prima predominante de origem vegetal (IN MAPA 35/2010, art. 12, § 2º).
[8] Quando denominado de Kümmel, o licor deverá conter sementes de alcarávia (*Carum carvi* L.) como matéria-prima exclusiva de origem vegetal (IN MAPA 35/2010, art. 12, § 3º).
[9] Quando denominado de Marasquino ou Maraschino, o Licor deverá ser incolor, conter destilado de cereja como ingrediente exclusivo de origem vegetal, apresentar teor mínimo de 250 g/L de açúcar e graduação alcoólica mínima de 24%, em v/v, a 20 °C (IN MAPA 35/2010, art. 12, § 4º).
[10] Quando denominado de Licor de Ouro, o Licor deverá conter casca de vegetal cítrico como matéria-prima exclusiva de origem vegetal e lâminas de ouro puro (IN MAPA 35/2010, art. 12, § 5º).
[11] Quando denominado de Peppermint ou Pipermint, o Licor deverá conter menta (*Mentha piperita* L.) como matéria-prima exclusiva de origem vegetal (IN MAPA 35/2010, art. 12, § 6º).
[12] Quando denominado de Ratafia, o Licor deverá conter frutas frescas maceradas como matéria-prima exclusiva de origem vegetal (IN MAPA 35/2010, art. 12, § 7º).
[13] Quando denominado de Peach, o Licor deverá conter pêssego como matéria-prima exclusiva de origem vegetal (IN MAPA 35/2010, art. 12, § 8º).
[14] Quando denominado de Apricot, o Licor deverá conter damasco como matéria-prima exclusiva de origem vegetal (IN MAPA 35/2010, art. 12, § 9º).
[15] Quando denominado de Prunelle, o Licor deverá conter ameixas verdes como matéria-prima exclusiva de origem vegetal (IN MAPA 35/2010, art. 12, § 10).
[16] Quando denominado de Noix, o Licor deverá conter nozes inteiras verdes (*Juglans regia* L.) como matéria-prima exclusiva de origem vegetal (IN MAPA 35/2010, art. 12, § 11).
[17] Quando denominado de Cassis, o Licor deverá conter groselha-negra (*Ribes nigrum* L.*)* como matéria-prima exclusiva de origem vegetal (IN MAPA 35/2010, art. 12, § 12).
[18] O Licor de Anis que contiver, no mínimo, 350 g/L de açúcares poderá ser denominado de Anisete (IN MAPA 35/2010, art. 12, § 13).
[19] O Licor preparado por destilação de cascas de frutas cítricas, adicionado ou não de substância aromatizante ou saborizante, ou ambas, poderá denominar-se triple sec ou extra-seco, independentemente de seu conteúdo de açúcares (Decreto 6.871/2009, art. 67, § 9º).
[20] Em conformidade com a classificação disposta nos parâmetros analíticos desta bebida (item 4) neste Documento.

De acordo como o art. 7º da IN MAPA 35/2010, é vedada a utilização de recipientes e embalagens tipo flaconetes, sachês, conta-gotas, spray, ampolas, copos-medidas ou outros que caracterizem os produtos similares àqueles de uso farmacêutico, medicamentoso ou terapêutico.

Conforme o art. 9º da MAPA IN MAPA 35/2010, no rótulo do Licor ficam proibidas as seguintes designações, ainda que associadas ao nome empresarial ou à marca comercial:

I - branco, bianco, rosé, tinto, rosado, rosso, suave, seco, demi-sec, meio-doce e outras designações específicas para o vinho e os derivados da uva e do vinho; e
II - artesanal, caseiro, familiar, natural ou cem por cento natural, reserva, reserva especial, sidra, espumante, dentre outras.

De acordo com o art. 10, § 1º, da IN MAPA 35/2010, a denominação do Licor deverá obedecer à seguinte ordem: licor, seguida da classificação quanto ao teor de açúcar, seguida do nome da matéria-prima utilizada, caso atendido o disposto no art. 11 desta Instrução Normativa.

Conforme o art. 11 da IN MAPA 35/2010, o Licor que tiver o nome do extrato ou da substância de origem animal ou vegetal deverá contê-la, obrigatoriamente, proibida a substituição do extrato por aditivo aromatizante sintético.

4 - Parâmetros Analíticos:

Parâmetros		Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
				Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC		≥ 15	≤ 54	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Teor de açúcar, em g/L	Classificação quanto ao teor de açúcar:	-	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
	▪ Seco	> 30	≤ 100	sim	sim	sim	sim	sim	sim
	▪ Fino ou Doce	> 100	≤ 350	sim	sim	sim	sim	sim	sim
	▪ Creme	> 350	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
	▪ Escarchado ou cristalizado	Bebida saturada de açúcares parcialmente cristalizados		sim	sim	sim	sim	sim	sim
Edulcorantes		Ausência		não	não	não	não	não	sim
Contaminantes		**Mínimo**	**Máximo**						
Álcool metílico, em mg/100 mL de álcool anidro		-	200	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Cobre, em mg/L		-	5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Chumbo, em mg/L		-	0,2	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 67, *caput* e § 2º, e IN MAPA 35/2010, art. 8º, alterada pela IN MAPA 17/2018.

5 - Composição:

De acordo com o art. 67 do Decreto 6.871/2009, o Licor é uma bebida:

I - elaborada com:

a) álcool etílico potável de origem agrícola;
b) destilado alcoólico simples de origem agrícola;
c) bebida alcoólica; ou
d) mistura de um ou mais produtos definidos nas alíneas "a", "b" e "c";

II - adicionada:

a) de extrato ou substância de origem vegetal;
b) de extrato ou substância de origem animal; ou
c) da mistura de um ou mais produtos definidos nas alíneas "a" e "b"; e

III - opcionalmente de substância:

a) aromatizante;
b) saborizante;
c) corante;
d) outro aditivo; ou
e) mistura de um ou mais produtos definidos nas alíneas "a", "b", "c" e "d".

Conforme o art. 5º da IN MAPA 35/2010, a água e o açúcar são ingredientes permitidos para a elaboração do Licor, sendo que:

I - a água é ingrediente opcional na elaboração do Licor, e deverá ser destinada, exclusivamente, à padronização da graduação alcoólica do produto final; e
II - o açúcar permitido é a sacarose, que poderá ser substituída total ou parcialmente por açúcar invertido, glicose, frutose, maltose ou seus derivados reduzidos ou oxidados ou mel.

De acordo com o art. 12, § 14, da IN MAPA 35/2010, os Licores denominados de Cherry, Curaçau, Kümmel, Marasquino ou Maraschino, Licor de Ouro, Peppermint ou Pipermint, Ratafia, Peach, Apricot, Prunelle, Noix, Cassis, Licor de Anis e Anisete, não deverão ser adicionados de nenhum ingrediente de origem animal, excetuado o mel, quando utilizado como fonte de açúcares.

6 - Aditivos:

Os aditivos permitidos para o Licor são os constantes na Resolução RDC 05/2013, mencionados abaixo.

ATENÇÃO!!!

Verificar a graduação alcoólica do produto final, pois há duas tabelas distintas para esta bebida: uma para aquelas com graduação alcoólica > 0,5 e ≤ 15%, em v/v de álcool etílico, e a outra para aquelas com graduação alcoólica > 15%, em v/v de álcool etílico.

INS	Função/Aditivo	Limite Máximo (g/100 g ou g/100 mL)
16.1.1.1 Bebida Alcoólica por Mistura (exceto bebida alcoólica composta, mistela, mistela composta, sangria e cooler com vinho) com graduação alcoólica maior que 15% v/v		
ACIDULANTE/REGULADOR DE ACIDEZ		
Todos os autorizados como BPF (utilizados de acordo com as boas práticas de Fabricação) no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
334	Ácido tartárico (L(+)-)	0,3
338	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	0,044 (como P)
ANTIOXIDANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
AROMATIZANTE		
		quantum satis

Todos os autorizados MERCOSUL[4], exceto aromas sintéticos para bebidas alcoólicas mistas derivadas da uva e do vinho		
CONSERVADOR		
Somente para bebidas com graduação alcoólica até 17% v/v que contenha suco e ou polpa de fruta		
202	Sorbato de potássio	0,02 (como ácido sórbico)
220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,02 (como SO_2 total) [1], sozinhos ou em combinação
221	Sulfito de sódio	
222	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	
223	Metabissulfito de sódio	
224	Metabissulfito de potássio	
CORANTE		
100i	Cúrcuma, curcumina	0,01[2]
102	Tartrazina	0,02[2]
110	Amarelo, sunset, amarelo, crepúsculo FCF	0,02[2]
120	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH e Ca	0,02 (como ácido carmínico)[2]
122	Azorrubina	0,02[2]
123	Amaranto, bordeaux S	0,01[2]
124	Ponceau 4R	0,02[2]
129	Vermelho 40, vermelho altura AC	0,02[2]
131	Azul patente V	0,02[2]
132	Indigotina, carmim de índigo	0,02[2]
133	Azul brilhante FCF	0,02[2]
140i	Clorofila	*quantum satis*[2]
140ii	Clorofilina	*quantum satis*[2]
141i	Clorofila cúprica	*quantum satis*[2]
141ii	Clorofilina cúprica, sais de Na e K	*quantum satis*[2]
143	Verde rápido FCF, verde indelével fast green FCF	0,01[2]
150a	Caramelo I- Simples	*quantum satis*
150b	Caramelo II- Processo sulfito cáustico	5,0
150c	Caramelo III- Processo amônia	5,0
150d	Caramelo IV - processo sulfito amônia	5,0
151	Negro brilhante BN, negro PN	0,02[2]
155	Marron HT	0,02[2]
160a i	Beta-caroteno (sintético idêntico ao natural)	0,02[2]
160a ii	Carotenos: extratos naturais	0,06[2]
160b	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,001 (como norbixina)[2] ou 0,003 (como bixina)[2]
160d	Licopeno	0,02[2]
160e	Beta-apo-8'-carotenal	0,02[2]
160f	Ester metílico ou etílico do ácido beta-apo-8'carotenóico	0,02[2]
162	Vermelho de beterraba, betanina	*quantum satis*[2]
EMULSIFICANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
405	Alginato de propileno glicol	1,0 (Somente para licores emulsionados)
452i	Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolável, hexametafosfato de sódio, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio	0,044 (Como P)

481i	Estearoil lactato de sódio, estearil lactilato de sódio	0,8 (somente para licores emulsionados)
ESPESSANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
ESPUMANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
ESTABILIZANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
405	Alginato de propileno glicol	1,0 (Somente para licores emulsionados)
481i	Estearoil lactato de sódio, estearoil lactilato de sódio	0,8 (somente para licores emulsionados)
REGULADOR DE ACIDEZ		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
336i	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,3 (como ácido tartárico), sozinhos ou em combinação
336ii	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio	
339i	Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, dihidrogênio fosfato de sódio, dihidrogênio ortofosfato monossódico, dihidrogênio monofofato monossódico	0,044 (como P), sozinhos ou em combinação
339ii	Fosfato de dissódico, fosfato de sódio dibásico, fosfato ácido dissódico, fosfatro de sódio, secundário, hidrogênio fosfato dissódico, hidrogênio ortofosfato dissódico, hidrogênio monofosfato dissódico	
339iii	Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, fosfato de sódio tribásico, fosfato de sódio	
SEQUESTRANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
335i	Tartarato monossódico	0,3 (como ácido tartárico), sozinhos ou em combinação
335ii	Tartarato dissódico	
385	EDTA cálcio dissódico etilenodiaminotetraacetato de cálcio e dissódico	0,0025 (como EDTA cálcio dissódico anidro), sozinhos ou em combinação
386	EDTA dissódico, etilenodiaminotetraacetato dissódico	
Para o preparado líquido ou sólido para bebida alcoólica por mistura são admitidas as mesmas funções estabelecidas para as bebidas alcoólicas por mistura prontas para consumo, e os aditivos para cada função em quantidades tais que o produto pronto para o consumo contenha no máximo os respectivos limites fixados. Para o preparado sólido são ainda permitidos os seguintes antiumectantes:		
341 iii	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	0,03 (expresso como P)
551	Dióxido de silício, sílica	*quantum satis*

[1] Quantidade total no produto pronto para o consumo, considerando-se o SO_2 adicionado como aditivo alimentar e proveniente das matérias primas.
[2] Exceto para bebidas alcoólicas mistas derivadas da uva e do vinho e para coquetel composto.

Fonte: Resolução RDC 05/2013, item 16.1.1.2.

Obs.:
[3] Resolução RDC 45/2010, que dispõe sobre aditivos alimentares autorizados para uso segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF).

[4] Resolução RDC 02/2007, que dispõe sobre aditivos alimentares aromatizantes autorizados para uso no MERCOSUL.

INS	Função/Aditivo	Limite Máximo (g/100 g ou g/100 mL)
16.1.1.2 Bebida alcoólica por mistura (exceto bebida alcoólica composta, mistela, mistela composta, sangria e cooler com vinho) com graduação alcoólica até 15% v/v		
ACIDULANTE/ REGULADOR DE ACIDEZ		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
334	Ácido tartárico (L(+)-)	0,3
338	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	1,2 (como P)
ANTIESPUMANTE		
900a	Dimetilsilicone, dimetilpolisioloxano, polidimetilsiloxano	0,001
ANTIOXIDANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
AROMATIZANTE		
Todos os autorizados no MERCOSUL[4], exceto aromas sintéticos para alcoólicas mistas derivadas da uva e do vinho		*quantum satis*
CONSERVADOR		
200	Ácido sórbico	0,05 (como ácido sórbico), sozinhos ou em combinação
201	Sorbato de sódio	
202	Sorbato de potássio	
203	Sorbato cálcio	
210	Ácido benzóico	0,05 (como ácido benzóico), sozinhos ou em combinação
211	Benzoato de sódio	
212	Benzoato de potássio	
213	Benzoato de cálcio	
220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,02 (como SO_2 total)[1] , sozinhos ou em combinação
221	Sulfito de sódio	
222	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	
223	Metabissulfito de sódio	
224	Metabissulfito de potássio	
CORANTE[2]		
100i	Cúrcuma, curcumina	0,01
101i	Riboflavina	0,01
102	Tartrazina	0,02
110	Amarelo, sunset, amarelo, crepúsculo FCF	0,02
120	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH e Ca.	0,02 (como ácido carmínico)
122	Azorrubina	0,02
123	Amaranto, bordeaux S	0,01
124	Ponceau 4R	0,02
129	Vermelho 40, vermelho altura AC	0,02
131	Azul patente V	0,02
132	Indigotina, carmim de índigo	0,02
133	Azul brilhante FCF	0,02
140i	Clorofila	*quantum satis*
140ii	Clorofilina	*quantum satis*
141i	Clorofila cúprica	*quantum satis*
141ii	Clorofilina cúprica, sais de Na e K	*quantum satis*
143	Verde rápido FCF, verde indelével fast green FCF	0,01
150a	Caramelo I- Simples	*quantum satis*
150b	Caramelo II- Processo sulfito cáustico	5,0
150c	Caramelo III- Processo amônia	5,0
150d	Caramelo IV - processo sulfito amônia	5,0

151	Negro brilhante BN, negro PN	0,02
155	Marron HT	0,02
160a i	Beta-caroteno (sintético idêntico ao natural)	0,02
160a ii	Carotenos: extratos naturais	0,06
160b	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,001 (como norbixina) ou 0,003 (como bixina)
160d	Licopeno	0,02
160e	Beta-apo-8'-carotenal	0,02
160f	Ester metílico ou etílico do ácido beta-apo-8'carotenóico	0,02
161b	Luteína	0,02
162	Vermelho de beterraba, betanina	*quantum satis*
EMULSIFICANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
452i	Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolável, hexametafosfato de sódio, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio	1,2 (como P)
481i	Estearoil lactato de sódio, estearil lactilato de sódio	0,8
ESPESSANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
ESPUMANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
ESTABILIZANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
REGULADOR DE ACIDEZ		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
336i	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,3 (Como ácido tartárico), sozinhos ou em combinação
336ii	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio	
339i	Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, dihidrogênio fosfato de sódio, dihidrogênio ortofosfato monossódico, dihidrogênio monofofato monossódico	1,2 (como P), sozinhos ou em combinação
339ii	Fosfato de dissódico, fosfato de sódio dibásico, fosfato ácido dissódico, fosfatro de sódio, secundário, hidrogênio fosfato dissódico, hidrogênio ortofosfato dissódico, hidrogênio monofosfato dissódico	
339iii	Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, fosfato de sódio tribásico, fosfato de sódio	
SEQUESTRANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
335i	Tartarato monossódico	0,3 (Como ácido tartárico), sozinhos ou em combinação
335ii	Tartarato dissódico	
385	EDTA cálcio dissódico etilenodiaminotetraacetato de cálcio e dissódico	0,0025 (como EDTA cálcio dissódico anidro), sozinhos ou em Combinação
386	EDTA dissódico, etilenodiaminotetraacetato dissódico	
Para o preparado líquido ou sólido para bebida alcoólica por mistura são admitidas as mesmas funções estabelecidas para as bebidas alcoólicas por mistura prontas para consumo, e os		

aditivos para cada função em quantidades tais que o produto pronto para o consumo contenha no máximo os respectivos limites fixados. Para o preparado sólido são ainda permitidos os seguintes antiumectantes:		
341 iii	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	0,03 (como P)
551	Dióxido de silício, sílica	*quantum satis*

[1] Quantidade total no produto pronto para o consumo, considerando-se o SO_2 adicionado como aditivo alimentar e proveniente das matérias primas.
[2] Exceto para bebidas alcoólicas mistas derivadas da uva e do vinho e para coquetel composto.

Fonte: Resolução RDC 05/2013, item 16.1.1.2.

Obs.:
[3] Resolução RDC 45/2010, que dispõe sobre aditivos alimentares autorizados para uso segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF).
[4] Resolução RDC 02/2007, que dispõe sobre aditivos alimentares aromatizantes autorizados para uso no MERCOSUL.

LICOR DE BAGACEIRA OU LICOR DE *GRAPPA* OU LICOR DE *GRASPA*

1 - Referências:

Lei 7.678/1988, art. 23, IN MAPA 14/2018, alterada pela IN MAPA 48/2018, Resolução RDC 05/2013, item 16.1.1.1, Resolução RDC 45/2010, Resolução RDC 07/2011 e Resolução RDC 02/2007.

2 - Definição:

Licor de Bagaceira ou Licor de *Grappa* ou Licor de *Graspa* é a bebida alcoólica por mistura com graduação alcoólica de 18 a 54%, em v/v, a 20 °C, tendo como matéria-prima a bagaceira ou grapa ou graspa (Lei 7.678/1988, art. 23).

3 - Denominação:

Licor + (classificação quanto ao teor de açúcar)[1] + de Bagaceira ou Licor+ (classificação quanto ao teor de açúcar)[1] + de *Grappa* ou Licor + (classificação quanto ao teor de açúcar)[1] + de *Graspa*

Fonte: Lei 7.678/1988, art. 23, IN MAPA 14/2018, arts. 76 e 77.

[1] Em conformidade com a classificação disposta nos parâmetros analíticos desta bebida (item 4) neste Documento.

4 - Parâmetros Analíticos:

Parâmetros			Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
					Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC			≥ 18	≤ 54	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Coeficiente de congêneres, em mg/100 mL de álcool anidro			250	1185	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Teor de açúcar, em g/L	Classificação quanto ao teor de açúcar:	▪ Seco	> 30	≤ 100	sim	sim	sim	sim	sim	sim
		▪ Fino ou Doce	> 100	≤ 350	sim	sim	sim	sim	sim	sim
		▪ Creme	> 350	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
		▪ Escarchado ou Cristalizado	Bebida saturada de açúcares parcialmente cristalizados		sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez volátil, em ácido acético, em mg/100 mL de álcool anidro			-	200	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Aldeídos, em aldeído acético, em mg/100 mL de álcool anidro			-	80	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Furfural, em mg/100 mL de álcool anidro			-	5	sim	sim	sim	sim	sim	sim

Ésteres, em mg/100 mL de álcool anidro	-	300	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Álcool superiores, em mg/100 mL de álcool anidro	150	600	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Edulcorantes	Ausência		não	não	não	não	não	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Ocratoxina A, em limite máximo tolerado (LMT), em µg/kg	-	2	não	não	não	não	não	sim
Metanol, expresso em álcool metílico, em mg/L de álcool anidro	-	750	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Cobre, em mg/L	-	5	sim	sim	sim	sim	sim	sim

Fonte: Lei 7.678/1988, art. 23, e IN MAPA 14/2018, art. 77, § 2º, e Anexo, tabela 17, alterada pela IN MAPA 48/2018 e Resolução RDC 07/2011.

5 - Composição:

Conforme os arts. 76 e 77 da IN MAPA 14/2018, o Licor de Bagaceira ou Licor de *Grappa* ou Licor de *Graspa* é elaborado a partir de:

I - bagaceira, *grappa* ou *graspa*; e
II - açúcares.

Podendo ser adicionado, em conjunto ou separadamente, de:

I - extrato ou substância de origem vegetal;
II - extrato ou substância de origem animal; ou
III - mistura de um ou mais produtos definidos nos incisos I e II; e

IV - de substância;

a) aromatizante;
b) saborizante;
c) corante;
d) outro aditivo; ou
e) mistura de um ou mais produtos definidos nas alíneas "a", "b", "c" e "d".

De acordo com o art. 77, § 1º, da IN MAPA 14/2018, o Licor de Bagaceira ou Licor de *Grappa* ou Licor de *Graspa* deve conter mais de 30 g/L de açúcares.

6 - Aditivos:

Os aditivos permitidos para o Licor de Bagaceira ou Licor de *Grappa* ou Licor de *Graspa* são os constantes na Resolução RDC 05/2013, mencionados abaixo.

INS	Função/Aditivo	Limite Máximo (g/100 g ou g/100 mL)
16.1.1.1 Bebida Alcoólica por Mistura (exceto bebida alcoólica composta, mistela, mistela composta, sangria e cooler com vinho) com graduação alcoólica maior que 15% v/v		
ACIDULANTE/REGULADOR DE ACIDEZ		
Todos os autorizados como BPF (utilizados de acordo com as boas práticas de Fabricação) no MERCOSUL[3]		*quantum satis*

334	Ácido tartárico (L(+)-)	0,3
338	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	0,044 (como P)
ANTIOXIDANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
AROMATIZANTE		
Todos os autorizados MERCOSUL[4], exceto aromas sintéticos para bebidas alcoólicas mistas derivadas da uva e do vinho		*quantum satis*
CONSERVADOR		
Somente para bebidas com graduação alcoólica até 17% v/v que contenha suco e ou polpa de fruta		
202	Sorbato de potássio	0,02 (como ácido sórbico)
220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,02 (como SO_2 total) [1], sozinhos ou em combinação
221	Sulfito de sódio	
222	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	
223	Metabissulfito de sódio	
224	Metabissulfito de potássio	
CORANTE		
100i	Cúrcuma, curcumina	0,01[2]
102	Tartrazina	0,02[2]
110	Amarelo, sunset, amarelo, crepúsculo FCF	0,02[2]
120	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH e Ca	0,02 (como ácido carmínico)[2]
122	Azorrubina	0,02[2]
123	Amaranto, bordeaux S	0,01[2]
124	Ponceau 4R	0,02[2]
129	Vermelho 40, vermelho altura AC	0,02[2]
131	Azul patente V	0,02[2]
132	Indigotina, carmim de índigo	0,02[2]
133	Azul brilhante FCF	0,02[2]
140i	Clorofila	*quantum satis*[2]
140ii	Clorofilina	*quantum satis*[2]
141i	Clorofila cúprica	*quantum satis*[2]
141ii	Clorofilina cúprica, sais de Na e K	*quantum satis*[2]
143	Verde rápido FCF, verde indelével fast green FCF	0,01[2]
150a	Caramelo I- Simples	*quantum satis*
150b	Caramelo II- Processo sulfito cáustico	5,0
150c	Caramelo III- Processo amônia	5,0
150d	Caramelo IV - processo sulfito amônia	5,0
151	Negro brilhante BN, negro PN	0,02[2]
155	Marron HT	0,02[2]
160a i	Beta-caroteno (sintético idêntico ao natural)	0,02[2]
160a ii	Carotenos: extratos naturais	0,06[2]
160b	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,001 (como norbixina)[2] ou 0,003 (como bixina)[2]
160d	Licopeno	0,02[2]
160e	Beta-apo-8'-carotenal	0,02[2]
160f	Ester metílico ou etílico do ácido beta-apo-8'carotenóico	0,02[2]
162	Vermelho de beterraba, betanina	*quantum satis*[2]
EMULSIFICANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
405	Alginato de propileno glicol	1,0 (Somente para licores emulsionados)

452i	Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolável, hexametafosfato de sódio, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio	0,044 (Como P)
481i	Estearoil lactato de sódio, estearil lactilato de sódio	0,8 (somente para licores emulsionados)
ESPESSANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
ESPUMANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
ESTABILIZANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
405	Alginato de propileno glicol	1,0 (Somente para licores emulsionados)
481i	Estearoil lactato de sódio, estearoil lactilato de sódio	0,8 (somente para licores emulsionados)
REGULADOR DE ACIDEZ		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
336i	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,3 (como ácido tartárico), sozinhos ou em combinação
336ii	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio	
339i	Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, dihidrogênio fosfato de sódio, dihidrogênio ortofosfato monossódico, dihidrogênio monofofato monossódico	0,044 (como P), sozinhos ou em combinação
339ii	Fosfato de dissódico, fosfato de sódio dibásico, fosfato ácido dissódico, fosfatro de sódio, secundário, hidrogênio fosfato dissódico, hidrogênio ortofosfato dissódico, hidrogênio monofosfato dissódico	
339iii	Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, fosfato de sódio tribásico, fosfato de sódio	
SEQUESTRANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
335i	Tartarato monossódico	0,3 (como ácido tartárico), sozinhos ou em combinação
335ii	Tartarato dissódico	
385	EDTA cálcio dissódico etilenodiaminotetraacetato de cálcio e dissódico	0,0025 (como EDTA cálcio dissódico anidro), sozinhos ou em combinação
386	EDTA dissódico, etilenodiaminotetraacetato dissódico	
Para o preparado líquido ou sólido para bebida alcoólica por mistura são admitidas as mesmas funções estabelecidas para as bebidas alcoólicas por mistura prontas para consumo, e os aditivos para cada função em quantidades tais que o produto pronto para o consumo contenha no máximo os respectivos limites fixados. Para o preparado sólido são ainda permitidos os seguintes antiumectantes:		
341 iii	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	0,03 (expresso como P)
551	Dióxido de silício, sílica	*quantum satis*

[1] Quantidade total no produto pronto para o consumo, considerando-se o SO_2 adicionado como aditivo alimentar e proveniente das matérias primas.
[2] Exceto para bebidas alcoólicas mistas derivadas da uva e do vinho e para coquetel composto.

Fonte: Resolução RDC 05/2013, item 16.1.1.2.

Obs.:
[3] Resolução RDC 45/2010, que dispõe sobre aditivos alimentares autorizados para uso segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF).
[4] Resolução RDC 02/2007, que dispõe sobre aditivos alimentares aromatizantes autorizados para uso no MERCOSUL.

LICOR DE CONHAQUE FINO OU LICOR DE *BRANDY*

1 - Referências:

Lei 7.678/1988, art. 22, IN MAPA 14/2018, Resolução RDC 05/2013, item 16.1.1.1, Resolução RDC 45/2010, Resolução RDC 07/2011 e Resolução RDC 02/2007.

2 - Definição:

Licor de Conhaque Fino ou Licor de *Brandy* é a bebida alcoólica por mistura com graduação alcoólica de 18 a 54%, em v/v, a 20 °C, tendo como matéria-prima o Conhaque ou *Brandy* (Lei 7.678/1988, art. 22).

3 - Denominação:

Licor + (classificação quanto ao teor de açúcar)[1] +de Conhaque Fino ou Licor + (classificação quanto ao teor de açúcar)[1] + de *Brandy*

Fonte: Lei 7.678/1988, art. 22, IN MAPA 14/2018, arts. 73 e 74.

[1] Em conformidade com a classificação disposta nos parâmetros analíticos desta bebida (item 4) neste Documento.

4 - Parâmetros Analíticos:

Parâmetros			Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
					Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC			≥ 18	≤ 54	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Classificação quanto ao teor de açúcar	Teor de açúcar, em g/L	▪ Seco	> 30	≤ 100	sim	sim	sim	sim	sim	sim
		▪ Fino ou Doce	> 100	≤ 350	sim	sim	sim	sim	sim	sim
		▪ Creme	> 350	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
		▪ Escarchado ou Cristalizado	Bebida saturada de açúcares parcialmente cristalizados		sim	sim	sim	sim	sim	sim
Edulcorantes			Ausência		não	não	não	não	não	sim
Contaminantes			**Mínimo**	**Máximo**						
Ocratoxina A, em limite máximo tolerado (LMT), em µg/kg			-	2	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Lei 7.678/1988, art. 23, e IN MAPA 14/2018, art. 74, § 2º, alterada pela IN MAPA 48/2018 e Resolução RDC 07/2011.

5 - Composição:

Conforme os arts. 73 e 74 da IN MAPA 14/2018, o Licor de Conhaque Fino ou Licor de *Brandy* e elaborado a partir de:

I - conhaque fino ou *brandy*; e
II - açúcares.

Podendo ser adicionado, em conjunto ou separadamente, de:

I - extrato ou substância de origem vegetal;
II - extrato ou substância de origem animal; ou
III - mistura de um ou mais produtos definidos nos incisos I e II; e

IV - de substância;

a) aromatizante;
b) saborizante;
c) corante;
d) outro aditivo; ou
e) mistura de um ou mais produtos definidos nas alíneas "a", "b", "c" e "d".

De acordo com o art. 74, § 1º, da Lei 7.678/1988, o Licor de Conhaque Fino ou Licor de *Brandy* deve conter mais de 30 g/L de açúcares.

6 - Aditivos:

Os aditivos permitidos para o Licor de Conhaque Fino ou Licor de *Brandy* são os constantes na Resolução RDC 05/2013, mencionados abaixo.

INS	Função/Aditivo	Limite Máximo (g/100 g ou g/100 mL)
16.1.1.1 Bebida Alcoólica por Mistura (exceto bebida alcoólica composta, mistela, mistela composta, sangria e cooler com vinho) com graduação alcoólica maior que 15% v/v		
ACIDULANTE/REGULADOR DE ACIDEZ		
Todos os autorizados como BPF (utilizados de acordo com as boas práticas de Fabricação) no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
334	Ácido tartárico (L(+)-)	0,3
338	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	0,044 (como P)
ANTIOXIDANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
AROMATIZANTE		
Todos os autorizados MERCOSUL[4], exceto aromas sintéticos para bebidas alcoólicas mistas derivadas da uva e do vinho		*quantum satis*
CONSERVADOR		
Somente para bebidas com graduação alcoólica até 17% v/v que contenha suco e ou polpa de fruta		
202	Sorbato de potássio	0,02 (como ácido sórbico)
220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,02 (como SO_2 total) [1], sozinhos ou em combinação
221	Sulfito de sódio	
222	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	
223	Metabissulfito de sódio	
224	Metabissulfito de potássio	
CORANTE		
100i	Cúrcuma, curcumina	0,01[2]
102	Tartrazina	0,02[2]
110	Amarelo, sunset, amarelo, crepúsculo FCF	0,02[2]

120	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH e Ca	0,02 (como ácido carmínico)[2]
122	Azorrubina	0,02[2]
123	Amaranto, bordeaux S	0,01[2]
124	Ponceau 4R	0,02[2]
129	Vermelho 40, vermelho altura AC	0,02[2]
131	Azul patente V	0,02[2]
132	Indigotina, carmim de índigo	0,02[2]
133	Azul brilhante FCF	0,02[2]
140i	Clorofila	*quantum satis*[2]
140ii	Clorofilina	*quantum satis*[2]
141i	Clorofila cúprica	*quantum satis*[2]
141ii	Clorofilina cúprica, sais de Na e K	*quantum satis*[2]
143	Verde rápido FCF, verde indelével fast green FCF	0,01[2]
150a	Caramelo I- Simples	*quantum satis*
150b	Caramelo II- Processo sulfito cáustico	5,0
150c	Caramelo III- Processo amônia	5,0
150d	Caramelo IV - processo sulfito amônia	5,0
151	Negro brilhante BN, negro PN	0,02[2]
155	Marron HT	0,02[2]
160a i	Beta-caroteno (sintético idêntico ao natural)	0,02[2]
160a ii	Carotenos: extratos naturais	0,06[2]
160b	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,001 (como norbixina)[2] ou 0,003 (como bixina)[2]
160d	Licopeno	0,02[2]
160e	Beta-apo-8'-carotenal	0,02[2]
160f	Ester metílico ou etílico do ácido beta-apo-8'carotenóico	0,02[2]
162	Vermelho de beterraba, betanina	*quantum satis*[2]
EMULSIFICANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
405	Alginato de propileno glicol	1,0 (Somente para licores emulsionados)
452i	Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolável, hexametafosfato de sódio, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio	0,044 (Como P)
481i	Estearoil lactato de sódio, estearil lactilato de sódio	0,8 (somente para licores emulsionados)
ESPESSANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
ESPUMANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
ESTABILIZANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
405	Alginato de propileno glicol	1,0 (Somente para licores emulsionados)
481i	Estearoil lactato de sódio, estearoil lactilato de sódio	0,8 (somente para licores emulsionados)
REGULADOR DE ACIDEZ		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
336i	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,3 (como ácido tartárico), sozinhos ou em combinação
336ii	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio	

339i	Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, dihidrogênio fosfato de sódio, dihidrogênio ortofosfato monossódico, dihidrogênio monofofato monossódico	0,044 (como P), sozinhos ou em combinação
339ii	Fosfato de dissódico, fosfato de sódio dibásico, fosfato ácido dissódico, fosfatro de sódio, secundário, hidrogênio fosfato dissódico, hidrogênio ortofosfato dissódico, hidrogênio monofosfato dissódico	
339iii	Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, fosfato de sódio tribásico, fosfato de sódio	
SEQUESTRANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
335i	Tartarato monossódico	0,3 (como ácido tartárico), sozinhos ou em combinação
335ii	Tartarato dissódico	
385	EDTA cálcio dissódico etilenodiaminotetraacetato de cálcio e dissódico	0,0025 (como EDTA cálcio dissódico anidro), sozinhos ou em combinação
386	EDTA dissódico, etilenodiaminotetraacetato dissódico	
Para o preparado líquido ou sólido para bebida alcoólica por mistura são admitidas as mesmas funções estabelecidas para as bebidas alcoólicas por mistura prontas para consumo, e os aditivos para cada função em quantidades tais que o produto pronto para o consumo contenha no máximo os respectivos limites fixados. Para o preparado sólido são ainda permitidos os seguintes antiumectantes:		
341 iii	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	0,03 (expresso como P)
551	Dióxido de silício, sílica	*quantum satis*

[1] Quantidade total no produto pronto para o consumo, considerando-se o SO_2 adicionado como aditivo alimentar e proveniente das matérias primas.
[2] Exceto para bebidas alcoólicas mistas derivadas da uva e do vinho e para coquetel composto.

Fonte: Resolução RDC 05/2013, item 16.1.1.2.

Obs.:
[3] Resolução RDC 45/2010, que dispõe sobre aditivos alimentares autorizados para uso segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF).
[4] Resolução RDC 02/2007, que dispõe sobre aditivos alimentares aromatizantes autorizados para uso no MERCOSUL.

NÉCTAR

1 - Referências:

Decreto 6.871/2009, art. 21, IN MAPA 12/2003, alterada pela IN SDA 42/2013, IN MAPA 30/1999, alterada pela IN SDA 03/2018, Resolução RDC 08/2013, Anexo, item IV, Resolução RDC 42/2013, Resolução RDC 54/2012, IN ANVISA 60/2019, Resolução RDC 18/2008, Resolução RDC 281/2019.

2 - Definição:

Néctar é a bebida não fermentada, obtida da diluição em água potável da parte comestível do vegetal ou de seu extrato, adicionado de açúcares, destinada ao consumo direto (Decreto 6.871/2009, art. 21).

3 - Denominação:

Néctar de + (nome da fruta)
Néctar de + (nome da fruta) + (gaseificado)[2]
Néctar de + (nome da fruta) + (de baixa caloria)[3] ou (dietético)[4]
Néctar de + (nome da fruta) + (de baixa caloria)[3] ou (dietético)[4] + (gaseificado)[2]
Néctar de + (nome do vegetal)
Néctar de + (nome do vegetal) + (gaseificado)[2]
Néctar de + (nome do vegetal) + (de baixa caloria)[3] ou (dietético)[4]
Néctar de + (nome do vegetal) + (de baixa caloria)[3] ou (dietético)[4] + (gaseificado)[2]
Néctar Misto de + (nome das frutas ou nome dos vegetais ou nome de ambos, em ordem decrescente das quantidades presentes na mistura)[1]
Néctar Misto de + (nome das frutas ou nome dos vegetais ou nome de ambos, em ordem decrescente das quantidades presentes na mistura)[1] + (gaseificado)[2]
Néctar Misto de + (nome das frutas ou nome dos vegetais ou nome de ambos, em ordem decrescente das quantidades presentes na mistura)[1] + (de baixa caloria)[3] ou (dietético)[4]
Néctar Misto de + (nome das frutas ou nome dos vegetais ou nome de ambos, em ordem decrescente das quantidades presentes na mistura)[1] + (de baixa caloria)[3] ou (dietético)[4] + (gaseificado)[2]

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 21, e IN 12/2003, alterada pela IN 42/2013.

[1] Néctar Misto é a bebida obtida da diluição em água potável da mistura de partes comestíveis de vegetais, de seus extratos ou combinação de ambos, e adicionado de açúcares, destinada ao consumo direto (Decreto 6.871/2009, art. 21, § 2º).
[2] Quando adicionado de dióxido de carbono, o Néctar será denominado "Néctar de + (nome da fruta ou do vegetal) + gaseificado" (Decreto 6.871/2009, art. 21, § 1º).
[3] A bebida não-alcoólica e hipocalórica que tiver o conteúdo de açúcares adicionados normalmente na bebida convencional inteiramente substituído por edulcorantes hipocalóricos ou não-calóricos, naturais ou artificiais, cujo teor calórico esteja em conformidade com o critério "baixo em valor energético", definido na RDC 54/2012, que é de até 40 kcal/200 mL (200 mL corresponde a uma porção de bebida), deverá ter o termo **"de baixa caloria"** inserido ao final da denominação da bebida convencional (IN SDA 30/1999, itens 2.1.2. e 2.2.2.).
[4] A bebida não-alcoólica e hipocalórica que tiver o conteúdo de açúcares adicionados normalmente na bebida convencional inteiramente substituído por edulcorantes hipocalóricos ou não-calóricos, naturais ou artificiais, com teor de açúcares (monossacarídeos e dissacarídeos) < 0,5 g/100 mL, deverá ter o termo **"dietético(a)"** inserido ao final da denominação da bebida convencional (IN SDA 30/1999, itens 2.1.1. e 2.2.1.).

Conforme o art. 14-A do Decreto 6.871/2009 e no item 8.6 da IN SDA 30/1999, alterada pela IN SDA 03/2018, as bebidas não-alcoólicas e hipocalóricas que possuírem associação entre açúcares e edulcorante hipocalórico ou não-calórico devem fazer constar no painel principal do rótulo as expressões "baixo em açúcares" ou "reduzido em açúcares", com, no mínimo, 1,2 (um inteiro e dois décimos) vezes o tamanho da denominação da bebida, e estarem de acordo com os critérios para o uso de informação nutricional complementar estabelecidos na Resolução RDC 54/2012.

De acordo com o art. 3º-B, *caput* e §§ 1º, incisos I, alíneas "a", b" " e "c", e II e 2º, incisos I e II, da IN MAPA 12/2003, acrescido pela IN MAPA 42/2013, a quantidade da polpa de fruta ou do suco de fruta ou de vegetal, no Néctar, deve ser declarada no rótulo.

§ 1º A declaração prevista no parágrafo acima deve ser feita obrigatoriamente:

I - no painel principal do rótulo, isolada, em destaque, com caracteres em caixa alta, em porcentagem massa por massa (m/m), com uma cifra decimal, de suco integral ou polpa ou o somatório destes, conforme o caso, de acordo com o seguinte:

a) 10 g (dez gramas) de suco concentrado de laranja a 66 ºBrix (sessenta e seis graus Brix), deve ser escrito no painel principal a expressão "62,9% DE SUCO";
b) 10 g (dez gramas) de suco concentrado de uva a 72 ºBrix (setenta e dois graus Brix), deve ser escrito no painel principal a expressão "51,4% DE SUCO"; e
c) 10 g (dez gramas) de açaí especial a 15% de S.T. (quinze por cento de sólidos totais) e 47,2 g (quarenta e sete gramas e dois décimos) de polpa de cupuaçu a 9 °Brix (nove graus Brix), deve ser escrito no painel principal a expressão "50,9% DE POLPA".

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" ou "DE POLPA" 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 porcentagem de massa por massa (m/m), com uma cifra decimal, de suco integral, ou polpa, imediatamente a seguir do nome da polpa de fruta ou do suco de fruta ou de vegetal, que lhe deu origem, conforme o seguinte:

I - Ingr: suco concentrado de laranja (equivale a 30% de suco), suco concentrado de tangerina (equivale a 20% de suco); ou
II - Ingr: suco concentrado de uva (equivale a 20% de suco), suco concentrado de tomate (equivale a 9,5% de suco)."

4 - Parâmetros Analíticos:

4.1 - Parâmetro Microbiológico

Bebidas Não-alcoólicas Categoria Específica	Microrganismo / Toxina / Metabólito	n(3)	c(4)	m(1)	M(2)	Parâmetros Exigíveis em Função do Laudo / Certificado e da Finalidade da Análise (IN MAPA 75/2019, art. 2º)					
						Laudo Estrangeiro (Certificado de Origem)	Laudo Pré-Certificado de Inspeção de Importação	Laudo p/ Exportação - Certificado de Livre Venda	Laudo para Controle do Produto Nacional (Análise de Controle)	Laudo de Análise Fiscal (Análise de Fiscalização)	Laudo de Análise Fiscal Especial
Refrescos, sucos, **néctares** e outra bebidas não carbonatadas, adicionadas de conservadores, não refrigeradas	Bolores e Leveduras / mL	5	2	10	102	S	S	S	S	S	S

Legenda: S= Sim.

Para efeito da IN ANVISA 60/2019, adotam-se as seguintes definições:

(1) Limite microbiológico m (m): limite que, em um plano de três classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Aceitável" daquelas de "Qualidade Intermediária" e que, em um plano de duas classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Aceitável" daquelas de "Qualidade Inaceitável";
(2) Limite microbiológico M (M): limite que, em um plano de três classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Intermediária" daquelas de "Qualidade Inaceitável"; e
(3), (4) Plano de amostragem: componente do padrão microbiológico que define o número de unidades amostrais a serem coletadas aleatoriamente de um mesmo lote e analisadas individualmente (n)(3), o tamanho da unidade analítica e a indicação do número de unidades amostrais toleradas com qualidade intermediária (c)(4).

Fonte: IN ANVISA 60/2019, art. 2º, incisos X, XI e XII, e Anexo I, item 12, alínea "b", e IN MAPA 75/2019, art. 2º.

4.2 - Parâmetros Físico-químicos

4.2.1 - Para o Néctar de Abacaxi (*Ananas comosus)*

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão, em atm, a 20 ºC, para o Néctar Gaseificado	> 1	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Suco ou polpa de abacaxi, em g/100 g	40	-	não	não	não	não	não	sim
Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	11	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez total, em ácido cítrico, em g/100 g	0,12	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim

Açúcares totais, em g/100 g	8	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Organolépticos	▪ Cor: variando de branca a amarelada		não	sim	sim	sim	sim	sim
	▪ Sabor: característico		não	sim	sim	sim	sim	sim
	▪ Aroma: próprio		não	sim	sim	sim	sim	sim
Teor calórico, em kcal/200 mL, para o produto **"de baixa caloria"**	-	40	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares naturais da fruta, em g/100 mL, para o produto **"dietético(a)"**	-	0,5	não	não	não	não	não	sim
Açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados), em g/200 mL, para o produto **"baixo em açúcares"**	-	5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados), para produtos **"reduzido em açúcares"**	Redução de no mínimo 25% e 5 g de açúcares em relação a 200mL do produto convencional*		sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,10	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 12/2003, Anexo III, IN SDA 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela IN SDA 03/2018, Resolução RDC 54/2012 e Resolução RDC 42/2013.

4.2.2 - Para o Néctar de Acerola (*Malphigia* spp.)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão, em atm, a 20 ºC, para o Néctar Gaseificado	> 1	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Suco ou polpa de acerola, em g/100 g	25	-	não	não	não	não	não	sim
Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	10	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez total, em ácido cítrico, em g/100 g	0,20	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares totais, em g/100 g	6	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim

Ácido ascórbico, em mg/100 g	160	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Organolépticos	▪ Cor: variando de amarelada a vermelha		não	sim	sim	sim	sim	sim
	▪ Sabor: característico		não	sim	sim	sim	sim	sim
	▪ Aroma: próprio		não	sim	sim	sim	sim	sim
Teor calórico, em kcal/200 mL, para o produto **"de baixa caloria"**	-	40	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares naturais da fruta, em g/100 mL, para o produto **"dietético(a)"**	-	0,5	não	não	não	não	não	sim
Açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados), em g/200 mL, para o produto **"baixo em açúcares"**	-	5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados), para produtos **"reduzido em açúcares"**	Redução de no mínimo 25% e 5 g de açúcares em relação a 200mL do produto convencional*		sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,10	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 12/2003, Anexo III, IN SDA 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela IN SDA 03/2018, Resolução RDC 54/2012 e Resolução RDC 42/2013.

4.2.3 - Para o Néctar de Cajá (*Spondia lutea)*

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão, em atm, a 20 ºC, para o Néctar Gaseificado	> 1	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Suco ou polpa de cajá, em g/100 g	25	-	não	não	não	não	não	sim
Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	11	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim

Acidez total, em ácido cítrico, em g/100 g	0,20	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares totais, em g/100 g	7	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Organolépticos	▪ Cor: variando de amarelada a alaranjada		não	sim	sim	sim	sim	sim
	▪ Sabor: característico		não	sim	sim	sim	sim	sim
	▪ Aroma: próprio		não	sim	sim	sim	sim	sim
Teor calórico, em kcal/200 mL, para o produto **"de baixa caloria"**	-	40	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares naturais da fruta, em g/100 mL, para o produto **"dietético(a)"**	-	0,5	não	não	não	não	não	sim
Açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados), em g/200 mL, para o produto **"baixo em açúcares"**	-	5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados), para produtos **"reduzido em açúcares"**	Redução de no mínimo 25% e 5 g de açúcares em relação a 200mL do produto convencional*		sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,10	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 12/2003, Anexo III, IN SDA 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela IN SDA 03/2018, Resolução RDC 54/2012 e Resolução RDC 42/2013.

4.2.4 - Para o Néctar de Caju (*Anacardium occidentale*)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão, em atm, a 20 ºC, para o Néctar Gaseificado	> 1	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Suco ou polpa de caju, em g/100 g	15	-	não	não	não	não	não	sim
Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	10	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim

Acidez total, em ácido cítrico, g/100 g	0,12	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares totais, g/100 g	7	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Ácido ascórbico, em mg/100 g	15	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Organolépticos	▪ Cor: amarela clara		não	sim	sim	sim	sim	sim
	▪ Sabor: característico		não	sim	sim	sim	sim	sim
	▪ Aroma: próprio		não	sim	sim	sim	sim	sim
Teor calórico, em kcal/200 mL, para o produto **"de baixa caloria"**	-	40	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares naturais da fruta, em g/100 mL, para o produto **"dietético(a)"**	-	0,5	não	não	não	não	não	sim
Açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados), em g/200 mL, para o produto **"baixo em açúcares"**	-	5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados), para produtos **"reduzido em açúcares"**	Redução de no mínimo 25% e 5 g de açúcares em relação a 200mL do produto convencional*		sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,10	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 12/2003, Anexo III, IN SDA 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela IN SDA 03/2018, Resolução RDC 54/2012 e Resolução RDC 42/2013.

4.2.5 - Para o Néctar de Goiaba (*Psidium guajava*)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim

Pressão, em atm, a 20 ºC, para o Néctar Gaseificado	> 1	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Suco ou polpa de goiaba, em g/100 g	35	-	não	não	não	não	não	sim
Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	10	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez total, em ácido cítrico, em g/100 g	0,10	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares totais, g/100 g	7	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Ácido ascórbico, mg/100 g	14	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Organolépticos	▪ Cor: variando de branca a amarelada		não	sim	sim	sim	sim	sim
	▪ Sabor: característico		não	sim	sim	sim	sim	sim
	▪ Aroma: próprio		não	sim	sim	sim	sim	sim
Teor calórico, em kcal/200 mL, para o produto **"de baixa caloria"**	-	40	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares naturais da fruta, em g/100 mL, para o produto **"dietético(a)"**	-	0,5	não	não	não	não	não	sim
Açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados), em g/200 mL, para o produto **"baixo em açúcares"**	-	5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados), para produtos **"reduzido em açúcares"**	Redução de no mínimo 25% e 5 g de açúcares em relação a 200mL do produto convencional*		sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,10	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para	-	150	não	não	não	não	não	sim

bebidas enlatadas								

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 12/2003, Anexo III, IN SDA 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela IN SDA 03/2018, Resolução RDC 54/2012 e Resolução RDC 42/2013.

4.2.6 - Para o Néctar de Graviola (*Anona muricata*)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão, em atm, a 20 ºC, para o Néctar Gaseificado	> 1	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Suco ou polpa de graviola, em g/100 g	25	-	não	não	não	não	não	sim
Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	11	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez total, em ácido cítrico, em g/100 g	0,15	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares totais, em g/100 g	7	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Organolépticos	▪ Cor: variando de branca a marfim		não	sim	sim	sim	sim	sim
	▪ Sabor: característico		não	sim	sim	sim	sim	sim
	▪ Aroma: próprio		não	sim	sim	sim	sim	sim
Teor calórico, em kcal/200 mL, para o produto **“de baixa caloria”**	-	40	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares naturais da fruta, em g/100 mL, para o produto **“dietético(a)”**	-	0,5	não	não	não	não	não	sim
Açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados), em g/200 mL, para o produto **“baixo em açúcares”**	-	5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares (somatório dos	Redução de no mínimo 25% e 5 g		sim	sim	sim	sim	sim	sim

naturais e/ou adicionados), para produtos **"reduzido em açúcares"**	de açúcares em relação a 200mL do produto convencional*							
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,10	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 12/2003, Anexo III, IN SDA 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela IN SDA 03/2018, Resolução RDC 54/2012 e Resolução RDC 42/2013.

4.2.7 - Para o Néctar de Laranja (*Citrus sinensis*)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão, em atm, a 20 ºC, para o Néctar Gaseificado	> 1	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Suco ou polpa de laranja, em g/100 g	50	-	não	não	não	não	não	sim
Teor calórico, em kcal/200 mL, para o produto **"de baixa caloria"**	-	40	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares naturais da fruta, em g/100 mL, para o produto **"dietético(a)"**	-	0,5	não	não	não	não	não	sim
Açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados), em g/200 mL, para o produto **"baixo em açúcares"**	-	5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados),	Redução de no mínimo 25% e 5 g de açúcares em relação a 200mL		sim	sim	sim	sim	sim	sim

para produtos **"reduzido em açúcares"**	do produto convencional*							
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,10	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 12/2003, art. 3º, alterado pela IN 42/2013, IN SDA 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela IN SDA 03/2018, Resolução RDC 54/2012 e Resolução RDC 42/2013.

4.2.8 - Para o Néctar de Mamão (*Carica papaia*)

Parâmetros	**Mínimo**	**Máximo**	**Obrigatoriedade**					
			Laudo estrangeiro	**Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação**	**Laudo para exportação**	**Laudo para controle do produto nacional**	**Laudo de análise fiscal**	**Ação fiscal**
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão, em atm, a 20 ºC, para o Néctar Gaseificado	> 1	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Suco ou polpa de mamão, em g/100 g	35	-	não	não	não	não	não	sim
Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	10	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez total, em ácido cítrico, em g/100 g	0,10	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares totais, em g/100 g	6	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Organolépticos	▪ Cor: variando de amarelada a avermelhada		não	sim	sim	sim	sim	sim
	▪ Sabor: característico		não	sim	sim	sim	sim	sim
	▪ Aroma: próprio		não	sim	sim	sim	sim	sim
Teor calórico, em kcal/200 mL, para o produto **"de baixa caloria"**	-	40	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares naturais da	-	0,5	não	não	não	não	não	sim

fruta, em g/100 mL, para o produto **"dietético(a)"**								
Açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados), em g/200 mL, para o produto **"baixo em açúcares"**	-	5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados), para produtos **"reduzido em açúcares''**	Redução de no mínimo 25% e 5 g de açúcares em relação a 200mL do produto convencional*		sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,10	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 12/2003, Anexo III, IN SDA 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela IN SDA 03/2018, Resolução RDC 54/2012 e Resolução RDC 42/2013.

4.2.9 - Para o Néctar de Manga (*Mangifera indica*)

Parâmetros	**Mínimo**	**Máximo**	**Obrigatoriedade**					
			Laudo estrangeiro	**Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação**	**Laudo para exportação**	**Laudo para controle do produto nacional**	**Laudo de análise fiscal**	**Ação fiscal**
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão, em atm, a 20 ºC, para o Néctar Gaseificado	> 1	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Suco ou polpa de manga, em g/100 g	40	-	não	não	não	não	não	sim
Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	10	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez total, em ácido cítrico, em g/100 g	0,20	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim

Açúcares totais, em g/100 g	7	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Organolépticos	▪ Cor: variando de amarelada a alaranjada		não	sim	sim	sim	sim	sim
	▪ Sabor: característico		não	sim	sim	sim	sim	sim
	▪ Aroma: próprio		não	sim	sim	sim	sim	sim
Teor calórico, em kcal/200 mL, para o produto **"de baixa caloria"**	-	40	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares naturais da fruta, em g/100 mL, para o produto **"dietético(a)"**	-	0,5	não	não	não	não	não	sim
Açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados), em g/200 mL, para o produto **"baixo em açúcares"**	-	5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados), para produtos **"reduzido em açúcares"**	Redução de no mínimo 25% e 5 g de açúcares em relação a 200mL do produto convencional*		sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,10	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 12/2003, Anexo III, IN SDA 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela IN SDA 03/2018, Resolução RDC 54/2012 e Resolução RDC 42/2013.

4.2.10 - Para o Néctar de Maracujá (*Passiflora* spp.)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim

%, em v/v, a 20 ºC								
Pressão, em atm, a 20 ºC, para o Néctar Gaseificado	> 1	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Suco ou polpa de maracujá, em g/100 g	10	-	não	não	não	não	não	sim
Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	11	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez total, em ácido cítrico, em g/100 g	0,25	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares totais, em g/100 g	7	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Organolépticos	▪ Cor: variando de amarelada a alaranjada		não	sim	sim	sim	sim	sim
	▪ Sabor: característico		não	sim	sim	sim	sim	sim
	▪ Aroma: próprio		não	sim	sim	sim	sim	sim
Teor calórico, em kcal/200 mL, para o produto **"de baixa caloria"**	-	40	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares naturais da fruta, em g/100 mL, para o produto **"dietético(a)"**	-	0,5	não	não	não	não	não	sim
Açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados), em g/200 mL, para o produto **"baixo em açúcares"**	-	5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados), para produtos **"reduzido em açúcares"**	Redução de no mínimo 25% e 5 g de açúcares em relação a 200mL do produto convencional*		sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,10	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para	-	150	não	não	não	não	não	sim

bebidas enlatadas								

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 12/2003, IN SDA 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela IN SDA 03/2018, Resolução RDC 54/2012 e Resolução RDC 42/2013.

4.2.11 - Para o Néctar de Pêssego (*Prunus persica*)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão, em atm, a 20 ºC, para o Néctar Gaseificado	> 1	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Suco ou polpa de pêssego, em g/100 g	40	-	não	não	não	não	não	sim
Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	11	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez total, em ácido cítrico, em g/100 g	0,15	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares totais, em g/100 g	7	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Organolépticos	▪ Cor: amarelada		não	sim	sim	sim	sim	sim
	▪ Sabor: característico		não	sim	sim	sim	sim	sim
	▪ Aroma: próprio		não	sim	sim	sim	sim	sim
Teor calórico, em kcal/200 mL, para o produto **"de baixa caloria"**	-	40	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares naturais da fruta, em g/100 mL, para o produto **"dietético(a)"**	-	0,5	não	não	não	não	não	sim
Açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados), em g/200 mL, para o produto **"baixo em açúcares"**	-	5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares (somatório dos naturais e/ou	Redução de no mínimo 25% e 5 g de açúcares em		sim	sim	sim	sim	sim	sim

adicionados), para produtos **"reduzido em açúcares"**	relação a 200mL do produto convencional*							
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,10	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 12/2003, Anexo III, IN SDA 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela IN SDA 03/2018, Resolução RDC 54/2012 e Resolução RDC 42/2013.

4.2.12 - Para o Néctar de Pitanga (*Eugenia* spp.)

Parâmetros	**Mínimo**	**Máximo**	**Obrigatoriedade**					
			Laudo estrangeiro	**Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação**	**Laudo para exportação**	**Laudo para controle do produto nacional**	**Laudo de análise fiscal**	**Ação fiscal**
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão, em atm, a 20 ºC, para o Néctar Gaseificado	> 1	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Suco ou polpa de pitanga, em g/100 g	25	-	não	não	não	não	não	sim
Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	10	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez total, em ácido cítrico, em g/100 g	0,20	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares totais, em g/100 g	6	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Organolépticos	▪ Cor: variando de alaranjada a vermelha		não	sim	sim	sim	sim	sim
	▪ Sabor: característico		não	sim	sim	sim	sim	sim
	▪ Aroma: próprio		não	sim	sim	sim	sim	sim
Teor calórico, em kcal/200 mL, para o produto **"de baixa caloria"**	-	40	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares naturais da	-	0,5	não	não	não	não	não	sim

fruta, em g/100 mL, para o produto **"dietético(a)"**								
Açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados), em g/200 mL, para o produto **"baixo em açúcares"**	-	5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados), para produtos **"reduzido em açúcares''**	Redução de no mínimo 25% e 5 g de açúcares em relação a 200mL do produto convencional*		sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,10	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 12/2003, Anexo III, IN SDA 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela IN SDA 03/2018, Resolução RDC 54/2012 e Resolução RDC 42/2013.

4.2.13 - Para o Néctar de Uva (*Vitis* spp.)

Parâmetros	**Mínimo**	**Máximo**	**Obrigatoriedade**					
			Laudo estrangeiro	**Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação**	**Laudo para exportação**	**Laudo para controle do produto nacional**	**Laudo de análise fiscal**	**Ação fiscal**
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão, em atm, a 20 ºC, para o Néctar Gaseificado	> 1	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Suco ou polpa de pitanga, em g/100 g	25	-	não	não	não	não	não	sim
Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	10	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez total, em ácido cítrico, em g/100 g	0,20	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim

Açúcares totais, em g/100 g	6	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Organolépticos	▪ Cor: variando de alaranjada a vermelha		não	sim	sim	sim	sim	sim
	▪ Sabor: característico		não	sim	sim	sim	sim	sim
	▪ Aroma: próprio		não	sim	sim	sim	sim	sim
Teor calórico, em kcal/200 mL, para o produto **"de baixa caloria"**	-	40	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares naturais da fruta, em g/100 mL, para o produto **"dietético(a)"**	-	0,5	não	não	não	não	não	sim
Açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados), em g/200 mL, para o produto **"baixo em açúcares"**	-	5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados), para produtos **"reduzido em açúcares"**	Redução de no mínimo 25% e 5 g de açúcares em relação a 200mL do produto convencional*		sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,10	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Parâmetros	**Mínimo**	**Máximo**	**Obrigatoriedade**					
			Laudo estrangeiro	**Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação**	**Laudo para exportação**	**Laudo para controle do produto nacional**	**Laudo de análise fiscal**	**Ação fiscal**
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão, em atm, a 20 ºC, para o Néctar Gaseificado	> 1	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Suco ou polpa de uva, em g/100 g	50	-	não	não	não	não	não	sim

Teor calórico, em kcal/200 mL, para o produto **"de baixa caloria"**	-	40	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares naturais da fruta, em g/100 mL, para o produto **"dietético(a)"**	-	0,5	não	não	não	não	não	sim
Açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados), em g/200 mL, para o produto **"baixo em açúcares"**	-	5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados), para produtos **"reduzido em açúcares''**	Redução de no mínimo 25% e 5 g de açúcares em relação a 200mL do produto convencional*		sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,10	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 12/2003, art. 3º, alterado pela IN 42/2013, IN SDA 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela IN SDA 03/2018, Resolução RDC 54/2012 e Resolução RDC 42/2013.

5 - Composição:

Conforme o art. 21 do Decreto 6.871/2009, o Néctar é a bebida não fermentada, obtida da diluição em água potável da parte comestível do vegetal ou de seu extrato (deve ser observada as quantidades mínimas de suco ou polpa, que foram extraída da IN 12/2003 e se encontram especificadas no item 4 desta bebida neste Documento), adicionada de açúcares e destinada ao consumo direto.

De acordo com o art. 3º, parágrafo único, da IN MAPA 12/2003, alterado pela IN MAPA 42/2013, o Néctar cuja quantidade mínima da polpa de fruta ou do suco de fruta ou de vegetal não tenha sido fixada em Regulamento Técnico específico, assim como o Néctar Misto devem conter, no mínimo, 30%, em m/m (trinta por cento, em massa por massa), da respectiva parte comestível do vegetal, ressalvado o caso de vegetal com acidez muito elevada ou sabor muito forte e, neste caso, o conteúdo da polpa de fruta ou do suco de fruta ou de vegetal não deve ser inferior a 20%, em m/m (vinte por cento, em massa por massa).

6 - Aditivos:

Os aditivos permitidos para o Néctar são os constantes nas Resoluções RDC 08/2013, RDC 18/2008 e RDC 281/2019, mencionados abaixo.

IV. Suco, Néctar, Polpa de Frutas, Suco Tropical e Água de Coco		
INS	**Aditivo**	**Limite Máximo (g/100 g ou g/100 mL)[2]**
ACIDULANTE/REGULADOR DE ACIDEZ		
296	Ácido málico (D-, L-)	*quantum satis*, somente para suco, sucos tropicais e néctar)[3]
330	Ácido cítrico	*quantum satis* [3]
331iii	Citrato de sódio	*quantum satis* [3]
332ii	Citrato de potássio	*quantum satis* [3]
334	Ácido tartárico (L(+)-)	0,4, somente para suco de uva e néctar de uva) [3]
ANTIESPUMANTE		
900a	Dimetilsilicone, dimetilpolisiloxano, polidimetilsiloxano	0,001
ANTIOXIDANTE		
220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,005[4] (como SO_2 residual), sozinhos ou em combinação
221	Sulfito de sódio	
222	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	
223	Metabissulfito de sódio	
224	Metabissulfito de potássio	
225	Sulfito de potássio	
227	Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio	
228	Bissulfito de potássio	
300	Ácido ascórbico (L-)	*quantum satis*
301	Ascorbato de sódio	*quantum satis*
302	Ascorbato de cálcio	*quantum satis*
303	Ascorbato de potássio	*quantum satis*
AROMATIZANTE (exceto para água de coco e polpa de fruta)		
Somente aromas naturais autorizados no MERCOSUL[2]		*quantum satis*
CONSERVADOR		
200	Ácido sórbico	0,1 (como ácido sórbico), ozinhos ou em combinação
201	Sorbato de sódio	
202	Sorbato de potássio	
203	Sorbato de cálcio	
210	Ácido benzoico	0,1 (como ácido benzóico), sozinhos ou em combinação
211	Benzoato de sódio	
212	Benzoato de potássio	
213	Benzoato de cálcio	
242	Dicarbonato dimetílico, dimetil dicarbonato	0,025 (somente para suco, suco tropical e néctar embalado a frio)
CORANTE (exceto para água de coco)		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]		*quantum satis*
120	Carmim cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH_4 e Ca	0,02
141i	Clorofila cúprica	0,02
160b	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,005 (como bixina)
160aii	Carotenos: extratos naturais	0,1
160a(iii)	Beta-caroteno de *Blakeslea trispora*	0,05
163i	Antocianinas (de frutas e hortaliças)	0,03
ESTABILIZANTE (exceto para água de coco e polpa de fruta)		
412	Goma guar	0,1
414	Goma gelana	0,05
415	Goma xantana	0,2
460i	Celulose microcristalina	0,5
466	Carboximetilcelulose sódica	0,3
440	Pectina, pectina amidada	*quantum satis*
SEQUESTRANTE (exceto para polpa de fruta)		

296	Ácido málico (D-,L-)	*quantum satis*
330	Ácido cítrico	*quantum satis*
452i	Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, hexametafosfato de sódio, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio	0,25(como P)

(1) ... (não se aplica às bebidas).
(2) No caso de produto concentrado ou desidratado (suco concentrado, suco desidratado, água de coco concentrada e água de coco desidratada), deverá ser observado o fator de diluição para o suco reconstituído e para a água de coco reconstituída.
(3) Exceto para suco adicionado de açúcares.
(4) Exceto para a polpa de caju, para o suco de caju integral, para o suco de caju clarificado e para o suco de caju alto teor de polpa, cujo limite máximo é de 0,02 g/100 mL (como SO_2 residual).
(5) ... (não se aplica às bebidas).
(6) No produto pronto para o consumo.

Fonte: Resolução RDC 08/2013, Anexo, item IV, alterada pela Resolução RDC 281/2019, art. 9º, inciso IV.

Obs.:
[1] Resolução RDC 45/2010, que dispõe sobre aditivos alimentares autorizados para uso segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF).
[2] Resolução RDC 02/2007, que dispõe sobre aditivos alimentares aromatizantes autorizados para uso no MERCOSUL.

ATENÇÃO!!!

Os edulcorantes podem ser utilizados somente nas bebidas em que se faça a substituição parcial ("baixo em açúcares" ou "reduzido em açúcares") ou total ("de baixa caloria" ou "dietético(a)") do açúcar.

Aditivos - Edulcorantes			
INS	**Aditivo**	**Alimento/Bebida**	**Limite Máximo (g/100 g ou g/100 mL)**
420	Sorbitol, xarope de sorbitol, D-sorbita	Alimentos e bebidas para controle de peso	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	*quantum satis*
421	Manitol	Alimentos e bebidas para controle de peso	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	*quantum satis*
		Alimento e bebidas com informação nutricional complementar	*quantum satis*
950	Acesulfame de potássio	Alimentos e bebidas para controle de peso	0,035
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	0,035
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcar	0,035
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	
		Com substituição total de açúcares	0,035 (1)
		Com substituição parcial de açúcares	0,026
951	Aspartame	Alimentos e bebidas para controle de peso	0,075
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	0,075

		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcar	0,075
		Alimentos e bebidas com informação nutricional completar	
952	Ácido ciclâmico e seus sais de cálcio, potássio e sódio	Com substituição total de açúcares	0,075 ([2])
		Com açúcar substituição parcial de açúcares	0,056
		Alimentos e bebidas para controle de peso	0,04
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	0,04
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	0,04 ([3])
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	
		Com substituição total de açúcares	0,04 ([3])
953	Isomalt(isomaltitol)	Com substituição parcial de açúcares	0,03 ([4])
		Alimentos e bebidas para controle de peso	*quantum satis*
		Alimento e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	*quantum satis*
954	Sacarina e seus sais de cálcio, potássio e sódio	Alimentos e bebidas para controle de peso	0,015
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	0,015
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	0,015
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	
		Com substituição total de açúcares	0,015([5])
		Com substituição parcial de açúcares	0,01
955	Sucralose	Alimentos para controle de peso	0,04
		Bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas para controle de peso	0,025
		Alimentos para dietas com ingestão controlada de açúcares	0,04
		Bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas para dietas com ingestão controlada de açúcares	0,025
		Alimentos para dietas com restrição de açúcares	0,04
		Bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas para dietas com restrição de açúcares	0,025
		Alimentos com informação nutricional complementar	
		Com substituição total de açúcares	0,04 ([6])
		Com substituição parcial de açúcares	0,03
		Bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas com informação nutricional complementar	
		Com substituição total de açúcares	0,025
		Com substituição parcial de açúcares	0,02
957	Taumatina	Alimentos e bebidas para controle de peso	*quantum satis*

		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcar	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	*quantum satis*
960	Glicosídeos de esteviol	Alimentos e bebidas para controle de peso	0,06
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	0,06
		Alimento e bebidas para dietas com restrição de açúcares	0,06
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	
		Com substituição total de açúcares	0,06([7])
		Com substituição parcial de açúcares	0,045
961	Neotame	Alimentos e bebidas para controle de peso	0,0033
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	0,0065
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	0,0065
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	
		Com substituição total de açúcares	0,0065([8])
		Com a substituição parcial de açúcares	0,0049
965	Maltitol, xarope de maltitol	Alimentos e bebidas para controle de peso	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	*quantum satis*
966	Lactitol	Alimentos e bebidas para controle de peso	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	*quantum satis*
967	Xilitol	Alimentos e bebidas para controle de peso	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	*quantum satis*
968	Eritritol	Alimentos e bebidas para controle de peso	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	*quantum satis*

		Alimentos e bebidas com reduzido teor de açúcares	*quantum satis*
969	Advantame	Alimentos e bebidas para controle de peso	0,005
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	0,005
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	0,005
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar com substituição total de açúcares	0,005
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar com substituição parcial de açúcares	0,00375

(1) Exceto para gomas de mascar e micro pastilhas de sabor intenso, com limites máximos de 0,5 g/100 g e de 0,25 g/100 g, respectivamente.
(2) Exceto para gomas de mascar e micro pastilhas de sabor intenso, com limites máximos de 1,0 g/100g e de 0,6 g/100 g, respectivamente.
(3) Exceto para bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas, com limite máximo de 0,075 g/100 mL.
(4) Exceto para bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas, com limite máximo de 0,056 g/100 mL.
(5) Exceto para gomas de mascar com limite máximo de 0,12 g/100 g.
(6) Exceto para gomas de mascar e micro pastilhas de sabor intenso, com limites máximos de 0,3 g/100 g e de 0,24 g/100 g, respectivamente.
(7) Exceto para gomas de mascar, com limite máximo de 0,24 g/100 g.
(8) Exceto para gomas de mascar e micro pastilhas de sabor intenso, ambos com limite máximo de 0,1 g/100 g.

Restrições:
1. Os edulcorantes somente devem ser utilizados nos alimentos em que se faz necessária a substituição parcial ou total do açúcar, a fim de atender o Regulamento Técnico que dispõe sobre as categorias de alimentos e bebidas a seguir:- para controle de peso;- para dietas com ingestão controlada de açúcares;- para dietas com restrição de açúcares;- com 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", quando é feita a substituição parcial ou total do açúcar.
2. Em atendimento a Regulamentos Técnicos específicos: a) Todos os alimentos e as bebidas contendo polióis deverão obedecer aos requisitos de rotulagem referentes a efeitos laxativos. b) Todos os alimentos e as bebidas contendo aspartame deverão obedecer aos requisitos de rotulagem referentes à presença do aminoácido fenilalanina, como informação necessária ao grupo populacional de fenilcetonúricos.
3. Os glicosídeos de esteviol devem atender às especificações de pureza estabelecidas pelo Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives - JECFA.

Fonte: Resolução RDC 18/2008, alterada pela Resolução RDC 281/2019, art. 6º.

MALTA

1 - Referências:

IN MAPA 65/2019, art. 3º, IN ANVISA 60/2019 e Resoluções RDC 05/2007.

2 - Definição:

Malta é a bebida não-alcoólica resultante do mosto de cevada malteada e água potável, submetido previamente a um processo de cocção (IN MAPA 65/2019, art. 3º).

3 - Denominação:

Malta[1]
Malta[1] + (gaseificada)[2]

Fonte: IN MAPA 65/2019, art. 12, *caput* e parágrafo único.

[1] Designa-se com o nome de "Malta" a bebida que cumpra com as características estabelecidas no art. 3º (art. 3º Malta é a bebida não-alcoólica resultante do mosto de cevada malteada e água potável, submetido previamente a um processo de cocção) (IN MAPA 65/2019, art. 12º, *caput*).
[2] A Malta adicionada de gás carbônico deve ter sua denominação acrescida da expressão "gaseificada" (IN MAPA 65/2019, art. 12º, parágrafo único).

4 - Parâmetros Analíticos:

4.1 - Parâmetros Microbiológicos

Conforme o art. 20 da IN MAPA 65/2019, a Malta, a Cerveja sem Álcool ou Cerveja Desalcoolizada e a Cerveja com Teor Alcoólico Reduzido ou Cerveja com Baixo Teor Alcoólico devem atender também aos padrões microbiológicos estabelecidos para as bebidas não alcoólicas.

De acordo com o Anexo I, item 1, da IN MAPA 65/2019, o Parâmetro Microbiológico para "Cervejas sem Álcool ou Cerveja Desalcoolizada" e a "Malta": devem obedecer às previsões contidas na Resolução RDC ANVISA 12/2001. Contudo, essa Resolução foi revogada pela IN ANVISA 60/2019, a qual se encontra mencionada abaixo a parte que diz respeito à Malta.

Bebidas Não-alcoólicas Categoria Específica	Microrganismo / Toxina / Metabólito	n(3)	c(4)	m(1)	M(2)	Parâmetros Exigíveis em Função do Laudo / Certificado e da Finalidade da Análise (IN MAPA 75/2019, art. 2º)					
						Laudo Estrangeiro (Certificado de Origem)	Laudo Pré-Certificado de Inspeção de Importação	Laudo p/ Exportação - Certificado de Livre Venda	Laudo para Controle do Produto Nacional (Análise de Controle)	Laudo de Análise Fiscal (Análise de Fiscalização)	Laudo de Análise Fiscal Especial

Refrigerante e outras bebidas carbonatadas (Aplica-se à Malta Gaseificada) [1]	Bolores e Leveduras / mL, exceto bebidas fermentadas	5	2	10	102	S	S	S	S	S	S
Refrescos, Sucos, Néctares e outras bebidas não carbonatadas, adicionadas de conservadores, não refrigeradas (Aplica-se à Malta não Gaseificada) [1]	Bolores e Leveduras / mL	5	2	10	102	S	S	S	S	S	S

Legenda: S= Sim.

[1] Para fins de enquadramento de produto não caracterizado explicitamente nas categorias gerais e específicas constante no Anexo I desta Instrução Normativa deve ser considerada a similaridade da natureza do alimento e do processo de fabricação (IN ANVISA 60/2019, art. 5º)

Para efeito da IN ANVISA 60/2019, adotam-se as seguintes definições:

[2] Limite microbiológico m (m): limite que, em um plano de três classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Aceitável" daquelas de "Qualidade Intermediária" e que, em um plano de duas classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Aceitável" daquelas de "Qualidade Inaceitável";
[3] Limite microbiológico M (M): limite que, em um plano de três classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Intermediária" daquelas de "Qualidade Inaceitável"; e
[4], [5] Plano de amostragem: componente do padrão microbiológico que define o número de unidades amostrais a serem coletadas aleatoriamente de um mesmo lote e analisadas individualmente (n)[3], o tamanho da unidade analítica e a indicação do número de unidades amostrais toleradas com qualidade intermediária (c)[4].

Fonte: IN ANVISA 60/2019, art. 2º, incisos X, XI e XII, e Anexo I, item 12, alíneas “a” e “b”, e IN MAPA 75/2019, art. 2º..

4.2 - Parâmetros Físico-químicos

Parâmetros		**Mínimo**	**Máximo**	**Parâmetros Exigíveis em Função do Laudo / Certificado e da Finalidade da Análise (IN MAPA 75/2019, art. 2º)**					
				Laudo Estrangeiro (Certificado de Origem)	**Laudo Pré-Certificado de Inspeção de Importação**	**Laudo p/ Exportação - Certificado de Livre Venda**	**Laudo para Controle do Produto Nacional (Análise de Controle)**	**Laudo de Análise Fiscal (Análise de Fiscalização)**	**Laudo de Análise Fiscal Especial**
Graduação alcoólica, expressa em %, em v/v, a 20 °C		-	≤ 0,5	S	S	S	S	S	S
Corantes artificiais		Ausência		S	S	S	S	S	S
Edulcorantes		Ausência		S	S	S	S	S	S
Organolépticos:	▪ Aromas e sabores característicos: conforme matéria prima e processos utilizados			N	S	S	S	S	S
	▪ Aromas estranhos: ausentes			N	S	S	S	S	S

	▪ Aspectos sensoriais: límpido ou turvo, com ou sem presença de sedimentos próprios		N	S	S	S	S	S
Contaminantes inorgânicos								
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	N	N	N	N	N	S
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	N	N	N	N	N	S
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	N	N	N	N	N	S
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	N	N	N	N	N	S

Legenda: S= Sim e N= Não.

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN MAPA 65/2019, arts. 22 e 23, e Anexo I, itens 2, 3 e 4, e Resolução RDC 42/2013.

5 - Composição:

De acordo com o art. 15, *caput* e incisos I e II, da IN MAPA 65/2019, são ingredientes obrigatórios da Malta:

I - água potável, conforme estabelecido em legislação específica do Ministério da Saúde; e
II - malte ou seu extrato (Malte ou Cevada Malteada é o grão de cevada cervejeira submetido a processo de malteação. Malteação é o processo no qual o grão de cereal é submetido à germinação parcial e posterior desidratação, com ou sem tostagem, em condições tecnológicas adequadas. Extrato de Malte é o produto seco ou de consistência xaroposa ou pastosa, obtido exclusivamente do malte - IN MAPA 65/2019, art. 4º, *caput* e §§ 1º e 2º).

Conforme o art.16, *caput* e incisos I, II, III e IV, da IN MAPA 65/2019, são ingredientes opcionais da Malta:

I - adjuntos cervejeiros (Adjuntos Cervejeiros são as matérias-primas que substituam, em até 45% em peso em relação ao extrato primitivo, o malte ou o extrato de malte na elaboração do mosto cervejeiro. Consideram-se Adjuntos Cervejeiros a cevada cervejeira não malteada e os demais cereais malteados ou não-malteados aptos para o consumo humano como alimento. Também são considerados Adjuntos Cervejeiros o mel e os ingredientes de origem vegetal, fontes de amido e de açúcares, aptos para o consumo humano como alimento. A quantidade máxima empregada dos também considerados Adjuntos Cervejeiros, em seu conjunto, deve ser menor ou igual a 25% em peso em relação ao extrato primitivo - IN MAPA 65/2019, art. 6º, *caput* e §§ 1º, 2º e 3º);
II - lúpulo ou seu extrato (Lúpulo são os cones da inflorescência da espécie vegetal *Humulus lupulus*, em sua forma natural ou industrializada, aptos para o consumo humano. Extrato de lúpulo é o produto obtido da extração, por solvente adequado, dos princípios aromáticos ou amargos do lúpulo, isomerizados ou não, reduzidos ou não - IN MAPA 65/2019, art. 8º, *caput* e paragrafo único);
III - ingredientes de origem animal, vegetal ou outros ingredientes aptos para o consumo humano como alimento, obedecidos os respectivos regulamentos técnicos específicos; ou
IV - dióxido de carbono.

De acordo com o art. 4º, *caput* e §§ 1º e 2º, da IN MAPA 65/2019, Malte ou Cevada Malteada é o grão de cevada cervejeira submetido a processo de malteação.

> § 1º Malteação é o processo no qual o grão de cereal é submetido à germinação parcial e posterior desidratação, com ou sem tostagem, em condições tecnológicas adequadas.
> § 2º Extrato de Malte é o produto seco ou de consistência xaroposa ou pastosa, obtido exclusivamente do malte.
> § 3º ... (não se aplica à Malta).

Conforme o art. 5º, *caput* e §§ 1º e 2º, da IN MAPA 65/2019, qualquer outro cereal apto ao consumo humano como alimento, exceto a cevada, submetido a processo de malteação, deve ser denominado como "Malte de + (seguido do nome do cereal que lhe deu origem)".

> § 1º Denomina-se "Extrato de Malte de + (seguido do nome do cereal que lhe deu origem)", o produto seco ou de consistência xaroposa ou pastosa, obtido exclusivamente do malte de cereal definido no *caput*.
> § 2º O malte de cereal definido no *caput* poderá ser substituído por seu respectivo extrato.

De acordo com o art. 6º, *caput* e §§ 1º, 2º e 3º, da IN MAPA 65/2019, os Adjuntos Cervejeiros são as matérias-primas que substituam, em até 45% em peso em relação ao extrato primitivo, o malte ou o extrato de malte na elaboração do mosto cervejeiro.

> § 1º Consideram-se adjuntos cervejeiros a cevada cervejeira não malteada e os demais cereais malteados ou não-malteados aptos para o consumo humano como alimento.
> § 2º Também são considerados adjuntos cervejeiros o mel e os ingredientes de origem vegetal, fontes de amido e de açúcares, aptos para o consumo humano como alimento.
> § 3º A quantidade máxima empregada dos adjuntos cervejeiros definidos no § 2º, em seu conjunto, deve ser menor ou igual a 25% em peso em relação ao extrato primitivo.

Conforme o art. 7º, *caput*, da IN MAPA 65/2019, Mosto é a solução em água potável de compostos resultantes da degradação enzimática do malte, com ou sem adjuntos cervejeiros e ingredientes opcionais, realizada mediante processos tecnológicos adequados.

De acordo com o art. 8º, *caput* e parágrafo único, da IN MAPA 65/2019, o Lúpulo são os cones da inflorescência da espécie vegetal *Humulus lupulus*, em sua forma natural ou industrializada, aptos para o consumo humano e o Extrato de lúpulo é o produto obtido da extração, por solvente adequado, dos princípios aromáticos ou amargos do lúpulo, isomerizados ou não, reduzidos ou não.

Conforme o art.17, *caput* e incisos I, II e III, da IN MAPA 65/2019, fica proibida, no processo de produção da cerveja e da Malta, a adição de:

I - qualquer tipo de álcool, qualquer que seja sua procedência;
II - água fora das fábricas ou plantas engarrafadoras habilitadas; e
III - edulcorantes.

6 - Aditivos:

Os aditivos permitidos para a Malta são os constantes nas Resoluções RDC 05/2007, mencionados abaixo.

Aditivos			
16.2- Bebidas Não Alcoólicas			
Números	**Funcion/Nombre**	**Função/Nome**	**Concentración/máxima/Limite máximo**
INS	**Español**	**Português**	**g/100 mL (*)**
1.6.2.2 Bebidas no Alcohólicas Gasificadas y No Gasificadas			
16.2.2 Bebidas Não Alcoólicas Gaseificadas e Não Gaseificadas			
16.2.2.1 Lista para consumo			
16.2.2.1 Pontos para consumo			
	ACIDULANTES	**ACIDULANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
334	Ácido Tartárico (L(+)-)	Ácido Tartárico (L(+)-)	0,5
338	Ácido Fosfórico Ácido Orto-fostórico	Ácido Fosfórico,Ácido Orto-Fosfórico	0,07 (Como P_2O_5)
	REGULADOR DE ACIDEZ	**REGULADOR DE ACIDEZ**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
335i	Sodio-(mono) Tartrato	Tartarato monossódico	0,5 (como ác. Tartárico)
335ii	Sodio-(di) Tartrato	Tartarato dissódico	0,5 (como ác. Tartárico)
336i	Potasio Tartrato Ácido, Potasio Bitartrato, Potasio- (mono) Tartrato	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,5 (como ác. Tartárico)
336ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio d-Tartrato, Potasio- (di) Tartrato	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio	0,5 (como ác. Tartárico)
337	Potasio y Sodio Tartrato	Tartarato duplo de sódio e potássio, tartarato ácido de potássio	0,5 (como ác. Tartárico)
338	Ácido Fosfórico, Ácido Orto- Fosfórico	Ácido Fosfórico, Ácido Orto-Fosfórico	0,07 (como P_2O_5)
339i	Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio- (mono) Or-tofosfato	Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, Fosfato ácido de sódio, bifos-fato de sódio, Dihidrognênio Fosfato	0,07 (como P_2O_5)

		de Sòdio, Dihidrogênio Ortofosfato Monossódico, Dihidrogênio Monofosfato Monossódico	
339ii	Fosfato disódico	Fosfato dissódico, Hidrogênio Monofosfato dissódico, Hidrogênio ortofosfato dissódico, Hidrogênio Fosfato Dissódico, Fosfato de Sódio Dibásico, Fosfato Ácido Dissódico, Fosfato de Sódio Secundário	0,07 (como P_2O_5)
340i	Potasio-(mono) Fosfato, Potasio Fosfato Ácido, Potasio-(mono) Ortofosfato	fosfato ácido de potássio, ortofosfato monopotássico, Fosfato de potássio monobásico monofosfato monopotássico, Bifosfato de Potássio, Dihidrogênio Fosfato de Potássio, Dihidrogêniomonofosfato monopotássico	0,07 (como P2O5)
340ii	Potasio-(di) Fosfato, Potasio-(di) Monofosfato, Potasio-(di) Orto- fosfato	Fosfato dipotássico, monofosfato dipotássico, hidrogênio ortofosfato dipotássico, Fosfato de Potássio Dibásico, Fosfato Ácido Dipotássico Fosfato de Potássio Secundário, Hidrogênio Monofosfato dipotássico, Hidrogênio fosfato dipotássico	0,07 (como P2O5)
341i	Calcio Fosfato monobásico , Fosfato monocálcico, Ortofosfato monocálcico	Fosfato monocálcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocálcico, fosfato de cálcio monobásico, bifosfato de cálcio, fosfato ácido de cálcio, dihidrogênio fosfato de cálcio	0,07 (como P2O5)
341ii	Calcio (di) Fosfato, Calcio fos- fato dibásico, calcio (di) ortofosfato	Fosfato dicalcio, fosfato dibásico de cálcio, fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, fosfato de cálcio	0,07 (como P2O5)

		dibásico, hidrogênio ortofosfato de cálcio, fosfato de cálcio secundário, hidrogênio fosfato de cálcio, hidrogênio monofosfato de cálcio	
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio- (tri) Ortofosfato	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	0,07 (como P2O5)
355	Acido Adípico	Acido Adípico	0,2
	ANTIESPUMANTE	**ANTIESPUMANTE**	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
900a	Dimetilpolisiloxano, Dimetilsilicona, Polidimetilsiloxano	Dimetilpolisiloxano, polidimetilsiloxano, dimetilsilicone	0,001
	ANTIOXIDANTE	**ANTIOXIDANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
304	Ascorbil Palmitato	Palmitato de ascorbila	0,01
305	Ascorbil Estearato	Estearato de ascorbila	0,01
	AROMATIZANTE	**AROMATIZANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[2]	*quantum satis*
	COLORANTE	**CORANTE**	
100i	Cúrcuma,Curcumina	Curcumina, cúrcum	0,01 (como curmina)
101i	Riboflavina	Riboflavina	*quantum satis*
101ii	Riboflavina 5'- Fosfato de Sodio	Riboflavina 5'- fosfato de sódio	*quantum satis*
102	Tartrazina, laca de Al	Tartrazina, laca de Al	0,01
104	Amarillo de Quinoleina	Amarelo de Quinoleína	0,01
110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset, laca de Al	Amarelo crepúsculo FCF, amarelo sunset, laca de Al	0,01
120	Cochinilla, Acido Carmínico, Carmín, sales de Na, K, NH4 y Ca	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH4 e Ca	0,01
122	Azorrubina	Azorrubina	0,005
123	Amaranto, Bordeaux S, laca de Al	Amaranto, Bordeaux S, laca de Al	0,005
124	Ponceau 4R, laca de Al	Ponceau 4R, laca de Al	0,005
127	Eritrosina, laca de Al	Eritrosina, laca de Al	0,001
129	Rojo 40, Rojo Allura AC, laca de Al	Vermelho 40, Vermelho Allura AC, laca de Al	0,01
131	Azul Patente V, laca de A1	Azul patente V, laca de A	0,005

132	Indigotina, Carmin de Indigo, laca de Al	Indigotina, carmim de índico, laca de Al	0,01
133	Azul Brillante FCF, laca de A1	Azul Brilhante FCF, laca de Al	0,01
140i	Clorofila	Clorofila	*quantum satis*
140ii	Clorofilina	Clorofilina	*quantum satis*
141i	Clorofila Cúprica	Clorofila cúprica	*quantum satis*
141ii	Clorofilina Cúprica, Sales de Sodio y Potasio	Clorofilina cúprica e seus sais de sódio e potássio	*quantum satis*
143	Verde Indeleble, Verde Rápido FCF, Fast Green FCF, laca de Al	Verde rápido FCF, verde indelével, fast green FCF, laca de Al	0,005
150a	Caramelo I- Simple	Caramelo I - simples	*quantum satis*
150b	Caramelo II- Proceso Sulfito Caustico	Caramelo II - processo sulfito cáustico	*quantum satis*
150c	Caramelo III- Proceso Amonio	Caramelo III - processo amônia	*quantum satis*
150d	Caramelo IV- Proceso Sulfito Amonio	Caramelo IV - processo sulfito-amônia	*quantum satis*
151	Negro Brillante BN, Negro PN	Negro Brilhante BN, Negro PN	0,01
155	Marrón HT	Marrom HT	0,005
160a i	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural)	Beta - Caroteno (sintético idêntico ao natural)	*quantum satis*
160a ii	Carotenos: Extractos Naturales	Carotenos: Extratos Naturais	*quantum satis*
160b	Rocu, Annatto extracto, Urucum, Bixina, Norbixina, sales de Na y K	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,005 (como Bixina)
160c	Paprika, Capsantina, Capsorubina	Páprica, capsorubina, capsantina	*quantum satis*
160d	Licopeno	Licopeno	0,01
160e	Beta-apo- 8'Carotenal	Beta-apo- 8'Carotenal	0,01
160f	Ester Metilico o Etilico del Acido Beta-Apo-8' Carotenoico	Éster etílico ou metílico do ácido beta-apo-8'carotenóico	0,01
161b	Luteína	Luteína	0,01
162	Rojo de Remolacha, Betanina	Vermelho de beterraba, betanina	*quantum satis*
163i	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	Antocianinas (de frutas e hortaliças)	*quantum satis*
171	Dióxido de Titanio	Dióxido de Titanio	*quantum satis*
	CONSERVADOR	**CONSERVADOR**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
200	Acido Sórbico	Acido Sórbico	0,03 para bebidas con/com gás. 0,08 para bebidas sin/sem gás.
201	Sodio Sorbato	Sorbato de sódio	0,03 (como ác. sórbico) para bebidas con/com gás. 0,08 (como ác. sórbico) para bebidas sin/sem gás.

202	Potasio Sorbato	Sorbato de potássio	0,03 (como ác. sórbico) para bebidas con/com gás. 0,08 (como ác. sórbico) para bebidas sin/sem gás.
203	Calcio Sorbato	Sorbato de cálcio	0,03 (como ác. sórbico) para bebidas con/com gás. 0,08 (como ác. sórbico) para bebidas sin/sem gás.
210	Acido Benzoico	Ácido benzoico	0,05
211	Sodio Benzoato	Benzoato de sódio	0,05 (como ác. benzoico
212	Potasio Benzoato	Benzoato de potássio	0,05 (como ác. benzoico
213	Calcio Benzoato	Benzoato de cálcio	0,05 (como ác. benzoico
~~216~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)**	~~Propil para Hidroxibenzoato, Propilparabeno~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)**	~~Para-hidroxibenzoato de propila, propilparabeno~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008**	~~0,03~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)**
~~217~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)**	~~Sodio Propil para-Hidroxibenzoato, Sodio Propilparabeno~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)**	~~Para-hidroxibenzoato de propila de sódio, propilparabeno de sódio~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)**	~~0,03~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)**
218	Metil para-Hidroxibenzoato, Metilparabeno	Para-hidroxibenzoato de metila, metilparabeno	0,03
219	Sodio Metil para-Hidroxibenzoato, Sodio Metilparabeno	Para-hidroxibenzoato de metila de sódio, metilparabeno de sódio	0,03
220	Azufre Dióxido, Anhidrido Sulfuroso	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,004
221	Sodio Sulfito	Sulfito de sódio	0,004 (como SO_2)
222	Sodio Bisulfito, Sodio Sulfito Ácido	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	0,004 (como SO_2)
223	Sodio Metabisulfito	Metabissulfito de sódio	0,004 (como SO_2)
224	Potasio Metabisulfito	Metabissulfito de potássio	0,004 (como SO_2)
225	Potasio Sulfito	Sulfito de potássio	0,004 (como SO_2)
226	Calcio Sulfito	Sulfito de cálcio	0,004 (como SO_2)
227	Calcio Bisulfito, Calcio Sulfito Ácido	Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio	0,004 (como SO_2)
228	Potasio Bisulfito	Bissulfito de potássio	0,004 (como SO_2)
242	Dimetil dicarbonato	Dimetil dicarbonato, dicarbonato dimetílico	0,025
	EMULSIONANTE	**EMULSIFICANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*

405	Propilenglicol Alginato	Alginato de Propilenoglicol	0,05
444	Sacarosa Acetato Isobutirato	Acetato Isobutirato de Sacarose	0,03
445	Esteres Glicericos de Colofonia, Ester Gum, Esteres de Glicerol con Resina de madera	Ésteres glicéricos de colofônio, goma éster, ésteres de glicerol com resina de madeira	0,01
	ESPESANTE	**ESPESSANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
405	Propilenglicol Alginato	Alginato de Propilenoglicol	0,05
	ESTABILIZANTE	**ESTABILIZANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
405	Propilenglicol Alginato	Alginato de Propilenoglicol	0,05
444	Sacarosa Acetato Isobutirato	Acetato isobutirato de sacarose	0,03
445	Esteres Glicericos de Colofonia, Ester Gum, Esteres de Glicerol con Resina de madera	Ésteres glicéricos de colofônio, goma éster, ésteres de glicerol com resina de madeira	0,01
472e	Ésteres de Mono- y Diglicéridos de Ácidos Grasos con Ácido Diacetil- tartárico	Ésteres de mono e de glicerídeos de ácidos graxos com ácido diacetil tartáric	0,04
473	Esteres grasos de la Sacarosa, Sacaroesteres, Esteres de Ácidos Grasos con sacarosa	Ésteres graxos de sacarose, sacaroésteres, ésteres de ácidos graxos com sacarose	0,1
480	Sodio Dioctil Sulfosuccinato	Dioctil sulfossuccinato de sódio	0,001
	RESALTADOR DE SABOR	**REALÇADOR DE SABOR**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
	ESPUMANTE	**ESPUMANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
958	Glicirricina	Glicirricina	0,005
999	Quilaya extracto	Extrato de Quilaia	0,02
	HUMECTANTE	**UMECTANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
	SECUESTRANTE	**SEQUESTRANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*

338	Acido Fosfórico, Acido Orto- Fosfórico	Acido Fosfórico, Acido Orto-Fosfórico	0,07 (Como P_2O_5)
385	Sodio-(di) EDTA Calcico, Calcio Disodio Etilendiamina Tetraacetato	EDTA cálcio dissódico, etilenodiaminotetraa-cetato de cálcio e dissódico	0,0035
386	Sodio-(di) EDTA, Sodio-(di) Etilendiamina Tetraacetato	EDTA dissódico, etilenodiaminotetraac etato dissódico	0,0035
452i	Sodio Polifosfato, Sodio Metafosfato, Sodio Hexametafosfato, sal de Graham	Hexametafosfato de sódio, polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio	0,07 (Como P_2O_5)
16.2.2.2 Preparados Líquidos para Bebidas Gasificadas y No Gasificadas			
16.2.2.2. Preparados Líquidos para Bebidas Gaseificadas e Não Gaseificadas			
Se admiten las mismas funciones que para 16.2.2.1 y los aditivos para cada función en cantidades tales que el producto listo para consumo contenga como máximo las concentraciones establecidas para la categoría 16.2.2.1.			
Admitem-se as mesmas funções que para 16.2.2.1; e os aditivos para cada função em quantidades tais que o produto pronto para o consumo contenha no máximo os limites estabelecidos para a categoria 16.2.2.1.			
16.2.2.3. Polvos para Preparar Bebidas Gasificadas y No Gasificadas			
16.2.2.3. Pós para o Preparo de Bebidas Gaseificadas e Não Gaseificadas			
Se admiten las mismas funciones, excepto la función conservador, que para 16.2.2.1; y los mismos aditivos, excepto los conservadores, para cada función en cantidades tales que el producto listo para consumo contenga como máximo las concentraciones establecidas para la categoría 16.2.2.1. Se admite también el uso de Antiaglutinantes/Antihumectantes y de un humectante adiciona l em cantidades tales que el producto listo para el consumo contenga como máximo las concentraciones que se indican a continuación:			
Admitem-se as mesmas funções, exceto a função conservador, que para 16.2.2.1; e os mesmos aditivos, exceto os conservadores, para cada função em quantidades tais que o produto pronto para o consumo contenha no máximo os limites estabelecidos para a categoria 16.2.2.1. Admite-se também o uso de antiaglutinante/antiumectantes e de um umectante adicional, em quantidades tais que no produto pronto para consumo contenha no máximo os limites estabelecidos, como se indica a seguir:			
	ANTIAGLUTINANTE/ ANTIHUMECTANTE	**ANTIAGLUTINANTE/ ANTIUMECTANTE**	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio-(tri) Orto-fosfato	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	0,07 (Como P_2O_5)
	HUMECTANTE	**UMECTANTE**	

480	Dioctil sulfossuccinato de sódio	Dioctil sulfossuccinato de sódio	0,001

(*) Cuando para una determinada función se autoricen dos o más aditivos con concentración máxima numérica asignada, la suma de las cantidades a utilizar en un alimento no podrá ser superior a la cantidad máxima correspondiente al aditivo permitido en mayor cantidad y la cantidad de cada aditivo no podrá ser superior a su límite individual. Cuando un aditivo tenga dos o más funciones asignadas para un mismo alimento, la cantidad a utilizar en ese alimento no podrá ser superior a la cantidad indicada en la función em la que se le asigna mayor concentración.

(*) Quando para uma determinada função são autorizados dois ou mais aditivos com limite máximo numérico estabelecido, a soma das quantidades a serem utilizadas no alimento não pode ser superior a quantidade máxima correspondente ao aditivo permitido em maior quantidade, e a quantidade de cada aditivo não poderá ser superior ao seu limite individual. Se um aditivo apresentar duas ou mais funções permitidas para o mesmo alimento, a quantidade a ser utilizada neste alimento não poderá ser superior a quantidade indicada na função em que o aditivo é permitido em maior concentração.

Fonte: Resolução RDC 05/2007.

Obs.:
[1] Resolução RDC 45/2010, que dispõe sobre aditivos alimentares autorizados para uso segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF).
[2] Resolução RDC 02/2007, que dispõe sobre aditivos alimentares aromatizantes autorizados para uso no MERCOSUL.

MISTELA

1 - Referências:

Lei 7.678/1988, art. 7º, IN MAPA 14/2018 e Resolução RDC 05/2013, item 16.1.1.8.

2 - Definição:

Mistela é a bebida alcoólica por mistura obtida a partir do mosto simples não fermentado e adicionado de álcool etílico potável até o limite máximo de 18%, em v/v, a 20 °C, e com teor de açúcar não inferior a 10 g/100 mL, vedada a adição de sacarose ou outro adoçante (Lei 7.678/1988, art. 7º).

3 - Denominação:

Mistela

Fonte: Lei 7.678/1988, art. 7º, e IN MAPA 14/2018, art. 58.

4 - Parâmetros Analíticos:

Parâmetros		Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
				Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, % v/v a 20 ºC		≥ 0,5	≤ 18	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez total, em mEq/L (pH 8,2)		40	130	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez volátil, em mEq/L		-	20	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Ácido cítrico, em g/L		-	1	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sulfatos totais, expresso em sulfato de potássio, em g/L		-	1,2	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Cloretos totais, expresso em cloreto de sódio, em g/L		-	0,2	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares totais, expresso em glicose, em g/100mL		10	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Cinzas, em g/L	▪ elaborado com mosto tinto	1,1	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
	▪ elaborado com mosto branco ou rosado	1	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Extrato seco reduzido, em g/L	▪ elaborado com mosto tinto	17	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
	▪ elaborado com mosto rosé ou rosado	15	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
	▪ elaborado com mosto branco	13	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Corante artificial		Ausência		sim	sim	sim	sim	sim	sim
Edulcorantes		Ausência		não	não	não	não	não	sim

Contaminantes		Mínimo	Máximo						
Ocratoxina A, em limite máximo tolerado (LMT), em µg/kg		-	2	não	não	não	não	não	sim
Álcool metílico, em mg/L:	▪ elaborado com mosto tinto	-	360	sim	sim	sim	sim	sim	sim
	▪ elaborado com mosto branco ou rosado	-	270	sim	sim	sim	sim	sim	sim

*Lei 7.678/1988, art. 7º.

Fonte: Lei 7.678/1988, art. 7º, IN MAPA 14/2018, Anexo, tabela 14, alterada pela IN MAPA 48/2018, e Resolução RDC 07/2011.

5 - Composição:

De acordo com o art. 7º da Lei 7.678/1988, a Mistela deve ser elaborada a partir de:

a) mosto simples de uva não fermentado; e
b) álcool etílico potável, até o limite máximo de 18%, em v/v, a 20 °C, no produto final.

Conforme o art. 7º da Lei 7.678/1988, é vedada a adição de sacarose ou outro adoçante à Mistela.

6 - Aditivos:

Os aditivos permitidos para a Mistela são os constantes na Resolução RDC 05/2013, mencionados abaixo.

INS	FUNÇÃO/ADITIVO	LIMITE MÁXIMO (g/100 g ou g/100 mL)
16.1.1.8 Mistela		
ACIDULANTE/REGULADOR DE ACIDEZ		
330	Ácido cítrico	*quantum satis*
ANTIOXIDANTE		
315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	0,01, sozinhos ou em combinação
316	Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio	

Fonte: Resolução RDC 05/2013, item 16.1.1.8.

MISTELA COMPOSTA

1 - Referências:

Lei 7.678/1988, art. 7º, parágrafo único, IN MAPA 14/2018 e Resolução RDC 05/2013, item 16.1.1.9.

2 - Definição:

Mistela Composta é a bebida alcoólica por mistura com graduação alcoólica de 15 a 20%, em v/v, a 20 °C, que contiver, no mínimo, 70% de mistela e 15% de vinho de mesa, adicionada de substâncias amargas e/ou aromáticas (Lei 7.678/1988, art. 7º, parágrafo único).

3 - Denominação:

Mistela Composta

Fonte: Lei 7.678/1988, art. 7º, parágrafo único, e IN MAPA 14/2018, art. 60.

4 - Parâmetros Analíticos:

Parâmetros		Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
				Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, % v/v a 20 ºC		≥ 15	≤ 20	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez total, em mEq/L (pH 8,2)		40	130	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez volátil, em mEq/L		-	20	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Ácido cítrico, em g/L		-	1	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sulfatos totais, expresso em sulfato de potássio, em g/L		-	1,2	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Cloretos totais, expresso em cloreto de sódio, em g/L		-	0,2	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares totais, expresso em glicose, em g/L		120	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Cinzas, em g/L	▪ elaborado com mosto tinto	1,1	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
	▪ elaborado com mosto branco ou rosado	1	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Extrato seco reduzido, em g/L	▪ elaborado com mosto tinto	15	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
	▪ elaborado com mosto rosé ou rosado	14	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
	▪ elaborado com mosto branco	12	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim

Corante artificial		Ausência		sim	sim	sim	sim	sim	sim
Edulcorantes		Ausência		não	não	não	não	não	sim
Contaminantes		**Mínimo**	**Máximo**						
Ocratoxina A, em limite máximo tolerado (LMT), em µg/kg		-	2	não	não	não	não	não	sim
Álcool metílico, em mg/L	▪ elaborado com mosto tinto	-	360	sim	sim	sim	sim	sim	sim
	▪ elaborado com mosto branco ou rosado	-	270	sim	sim	sim	sim	sim	sim

Fonte: Lei 7.678/1988, art. 7º, parágrafo único, IN MAPA 14/2018, Anexo, tabela 15, alterada pela IN MAPA 48/2018, e Resolução RDC 07/2011.

5 - Composição:

De acordo com o art. 7º, parágrafo único, da Lei 7.678/1988, a Mistela composta deve ser elaborada a partir de:

a) no mínimo, 70% de mistela; e
b) no mínimo, 15% de vinho de mesa, adicionado de substâncias amargas e/ou aromáticas.

Conforme o art. 60, parágrafo único, da IN MAPA 14/2018, somente podem ser empregadas na composição da Mistela Composta substâncias amargas ou aromáticas de origem vegetal aprovadas para o consumo humano por legislação específica da Anvisa, ou seja, a Resolução RDC 02/2007.

6 - Aditivos:

Os aditivos permitidos para a Mistela Composta são os constantes na Resolução RDC 05/2013, mencionados abaixo.

INS	FUNÇÃO/ADITIVO	LIMITE MÁXIMO (g/100 g ou g/100 mL)
16.1.1.9 Mistela Composta		
ACIDULANTE/REGULADOR DE ACIDEZ		
330	Ácido cítrico	*quantum satis*
ANTIOXIDANTE		
300	Ácido ascórbico (L-)	0,03 (como ácido ascórbico), sozinhos ou em combinação
301	Ascorbato de sódio	
302	Ascorbato cálcio	
303	Ascorbato de potássio	
315	Ácido eritórbico, ácido isoascóbicos	0,01 (como ácido eritórbico ou isoascórbico), sozinhos ou em combinação
316	Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio	
AROMATIZANTE		
Todos os autorizados no MERCOSUL[1], exceto aromas artificiais (É permitido pelo MAPA para a Mistela Composta apenas a utilização de aromas naturais de origem vegetal (IN MAPA 14/2018, art. 60, parágrafo único))		
CORANTE		
100i	Cúrcuma, curcumina	0,01
101i	Riboflavina	*quantum satis*

101ii	Riboflavina 5' fosfato de sódio	*quantum satis*
120	Carmim, cochonilha, ácido carmínico sais de Na, K, NH_4 e Ca	0,02 (como ácido carmínico)
140i	Clorofila	*quantum satis*
140ii	Clorofilina	*quantum satis*
141i	Clorofila cúprica	*quantum satis*
141ii	Clorofilina cúprica, sais de Na e K	*quantum satis*
150a	Caramelo I-Simples	*quantum satis*
150b	Caramelo II - Processo sulfito cáustico	5,0
150c	Caramelo III- processo amônia	5,0
150d	Caramelo IV - Processo sulfito-amônia	5,0
160a i	Beta-caroteno (sintético idêntico ao natural	0,02
160aii	Caroteno: extratos naturais	0,06
160b	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,001 (como norbixina) ou 0,003 (como bixina
160c	Páprica, capsorubina, capsatina	quantum satis
160d	Licopeno	0,02
160e	Beta-apo-8'- carotenal	0,02
160f	Ester metílico ou eílico do ácido beta-apo-8' carotenóico	0,02
161	Luteína	0,01
162	Vermelho de beterraba, betanina	*quantum satis*
163i	Antocianinas (de frutas e hortaliças)	*quantum satis*
163ii	Extrato de casca de uva	*quantum satis*
CONSERVADOR		
220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,025 (como SO_2 residual), sozinhos ou em combinação
221	Sulfito de sódio	
222	Bissulfito de sódio, sulfito ácido e sódio	
223	Metabissulfito de sódio	
224	Metabissulfito de potássio	
225	Sulfito de potássio	
227	Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio	
228	Bissulfito potássio	

Fonte: RDC 05/2013, item 16.1.1.9.

Obs.:
[1] Resolução RDC 02/2007, que dispõe sobre aditivos alimentares aromatizantes autorizados para uso no MERCOSUL.

PISCO

1 - Referências:

Lei 7.678/1988, art. 21, IN MAPA 14/2018, alterada pela IN MAPA 48/2018, e Resolução RDC 42/2013.

2 - Definição:

Pisco é a bebida destilada com graduação alcoólica de 38 a 54%, em v/v, a 20 °C, obtida da destilação do mosto fermentado de uvas aromáticas (Lei 7.678/1988, art. 21).

3 - Denominação:

Pisco

Fonte: Lei 7.678/1988, art. 21, e IN MAPA 14/2018, art. 71.

4 - Parâmetros Analíticos:

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	≥ 38	≤ 54	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Coeficientes de congêneres, em mg/100 mL	250	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares totais, expresso em glicose, em g/L	-	30	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez volátil, em ácido acético, em mg/100 mL de álcool anidro	-	200	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Aldeídos, em aldeído acético, em mg/100 mL de álcool anidro	-	80	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Furfural, em mg/100 mL de álcool anidro	-	5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Ésteres, em mg/100 mL de álcool anidro	-	300	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Álcool superiores, em mg/100 mL de álcool anidro	150	600	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Edulcorantes	Ausência		não	sim	não	não	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Ocratoxina A, em limite máximo tolerado (LMT), em µg/kg	-	2	não	não	não	não	não	sim
Metanol, expresso em álcool metílico, em	-	600	sim	sim	sim	sim	sim	sim

mg/100 mL de álcool anidro								
Cobre, em mg/L	-	5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Arsênio, em mg/kg	-	0,10	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,20	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Lei 7.678/1988, art. 7º, IN MAPA 14/2018, Anexo, tabela 19, alterada pela 49/2018, Resolução RDC 07/2011 e Resolução RDC 42/2013.

5 - Composição:

Conforme o art. 21 da Lei 7.678/1988 e o art. 71 da IN MAPA 14/2018, o Pisco deve ser obtido da destilação do mosto fermentado de uvas aromáticas.

6 - Aditivos:

Não há aditivos permitidos para o Pisco.

POLPA DE FRUTA

1 - Referências:

Decreto 6.871/2009, art. 19, IN MAPA 49/2018, IN SDA 37/2018, Anexo II, Lei 13.648/2018, Resolução RDC 08/2013, Anexo, item IV, alterada pela Resolução RDC 281/2019, Resolução RDC 07/2011, IN ANVISA 60/2019 e Resolução RDC 42/2013.

2 - Definição:

Polpa de Fruta é o produto não fermentado, não concentrado, obtido de fruta polposa, por processo tecnológico adequado, atendido o teor mínimo de sólidos em suspensão (Decreto 6.871/2009, art.19).

3 - Denominação:

Polpa de + (nome da fruta)[1]
Polpa de + (nome da fruta)[1] + (artesanal ou caseira ou colonial)[3]
Polpa Mista de + (nome das frutas e/ou nome do vegetal, em ordem decrescente das quantidades presentes na mistura)[2]
Polpa Mista de + (nome das frutas e/ou nome do vegetal, em ordem decrescente das quantidades presentes na mistura)[2] + (artesanal ou caseira ou colonial)[3]

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 19.

[1] A Polpa de Fruta deve ser denominada "Polpa de (nome da fruta)", quando for obtida a partir de uma única fruta polposa (IN MAPA 49/2018, art. 19).
[2] Polpa Mista é a bebida obtida pela mistura de fruta polposa com outra fruta polposa ou com fruta não polposa ou com a parte comestível do vegetal, ou com misturas destas, sendo a denominação constituída da expressão Polpa Mista, seguida da relação de frutas e vegetais utilizados, em ordem decrescente das quantidades presentes na mistura (Decreto 6.871/2009, art. 19, parágrafo único).
[3] Para fins de rotulagem e registro, a denominação da Polpa de Fruta artesanal e do Suco de Fruta artesanal produzidos em estabelecimento familiar rural (estabelecimento localizado em área rural que esteja sob a responsabilidade de agricultor familiar ou empreendedor familiar rural, onde seja desenvolvida a produção de Polpa de Fruta ou de Suco de Fruta, e que atenda ao disposto na Lei 11.326/2006, regulamentada pelo Decreto 9.064/2017) pode ser acrescida de uma das seguintes expressões: artesanal ou caseiro(a) ou colonial (Lei 13.648/2018, art. 6º, incisos I, II e III).

Especialmente para a Polpa de Juçara (*Euterpe edulis* Mart.), temos as seguintes denominações, conforme o caso:

Polpa de Juçara[1]
Polpa de Juçara[1] + (artesanal ou caseira ou colonial)[6]
Juçara Grossa[2]ou Juçara Especial (tipo A)[2] ou Açaí de Juçara[5] Grossa[2] ou Açaí de Juçara[5] Especial (tipo A)[2]
Juçara Grossa[2] + (artesanal ou caseira ou colonial)[6] ou Juçara Especial (tipo A)[2] + (artesanal ou caseira ou colonial)[6] ou Açaí de Juçara[5] Grossa[2] + (artesanal ou caseiro ou colonial)[6] ou Açaí de Juçara[5] Especial (tipo A)[2] + (artesanal ou caseiro ou colonial)[6]
Juçara Média[3] ou

Juçara Regular (tipo B)[3] ou Açaí de Juçara[5] Média[3] ou Açaí de Juçara[5] Regular (tipo B)[3]
Juçara Média[3] + (artesanal ou caseira ou colonial)[6] ou Juçara Regular (tipo B)[3] + (artesanal ou caseira ou colonial)[6] ou Açaí de Juçara[5] Média[3] + (artesanal ou caseiro ou colonial)[6] ou Açaí de Juçara[5] Regular (tipo B)[3] + (artesanal ou caseiro ou colonial)[6]
Juçara Fina[4] ou Juçara Popular (tipo C)[4] ou Açaí de Juçara[5] Fina[4] ou Açaí de Juçara[5] Popular (tipo C)[4]
Juçara Fina[4] + (artesanal ou caseira ou colonial)[6] ou Juçara Popular (tipo C)[4] + (artesanal ou caseira ou colonial)[6] ou Açaí de Juçara[5] Fina[4] + (artesanal ou caseiro ou colonial)[6] ou Açaí de Juçara[5] Popular (tipo C)[4] + (artesanal ou caseiro ou colonial)[6]

Fonte: IN MAPA 37/2018, Anexo II, item 33.

[1] Polpa de Juçara é a polpa extraída da juçara, sem adição de água, por meios mecânicos e sem filtração, podendo ser submetido a processo físico de conservação (IN 37/2018, Anexo II, item 33.3.1).
[2] Juçara Grossa ou Juçara Especial (tipo A) é a polpa extraída com adição de água e filtração, apresentando acima de 14% de Sólidos Totais e uma aparência muito densa (IN 37/2018, Anexo II, item 33.3.2).
[3] Juçara Média ou Juçara Regular (tipo B) é a polpa extraída com adição de água e filtração, apresentando acima de 11 a 14% de Sólidos Totais e uma aparência densa (IN 37/2018, Anexo II, item 33.3.3).
[4] Juçara Fina ou Juçara Popular (tipo C) é a polpa extraída com adição de água e filtração, apresentando de 8 a 11% de Sólidos Totais e uma aparência pouco densa (IN 37/2018, Anexo II, item 33.3.4).
[5] A Juçara pode ser denominada de Açaí de Juçara (IN 37/2018, Anexo II, item 33.2).
[6] Para fins de rotulagem e registro, a denominação da Polpa de Fruta artesanal e do Suco de Fruta artesanal produzidos em estabelecimento familiar rural (estabelecimento localizado em área rural que esteja sob a responsabilidade de agricultor familiar ou empreendedor familiar rural, onde seja desenvolvida a produção de Polpa de Fruta ou de Suco de Fruta, e que atenda ao disposto na Lei 11.326/2006, regulamentada pelo Decreto 9.064/2017) pode ser acrescida de uma das seguintes expressões: artesanal ou caseiro(a) ou colonial (Lei 13.648/2018, art. 6º, incisos I, II e III).

Conforme o art. 22, *caput* e parágrafo único, da IN MAPA 49/2018, a parte sólida comestível da fruta ou células naturalmente presentes em sua matéria-prima de origem ou originária de outra fruta ou vegetal, adicionadas à Polpa de Fruta, devem ser declaradas na lista de ingredientes. Para as frutas cítricas, são consideradas células os sacos de sumo obtidos do endocarpo.

De acordo com o art. 24, *caput*, da IN MAPA 49/2018, é permitido o uso de expressões relacionadas a variedade, tipo ou cultivar das frutas utilizadas na elaboração da Polpa de Fruta, desde que sua utilização não contrarie o disposto no parágrafo único do art. 11 do Decreto 6.871/2009.

Conforme o art. 25 da IN MAPA 49/2018, a Polpa de Fruta que não contiver aditivos pode utilizar a expressão “sem aditivos” em sua rotulagem.

De acordo com o art. 26, *caput* e parágrafo único, da IN MAPA 49/2018, a Polpa de Fruta que contive naturalmente vitaminas, minerais, fibras e outros nutrientes pode utilizar essa informação em sua rotulagem. A Polpa de Fruta que atender ao valor mínimo de vitaminas, minerais, fibras e outros nutrientes definidos na Resolução RDC 54/2012 pode utilizar em seu rótulo as expressões “Fonte Natural de + (nome do nutriente)” ou “Naturalmente Rica em + (nome do nutriente)”, conforme o caso.

Conforme o art. 27, *caput* e §§ 1º, incisos I, II e III, 2º e 4 º, da IN MAPA 49/2018, a quantidade de Polpa de Fruta e de Vegetal presente no produto final deve ser declarada em seu rótulo.

§ 1º A referida declaração deve ser feita obrigatoriamente:

I - no painel principal do rótulo, na horizontal, isolada, em destaque, com caracteres em caixa alta, em porcentagem volume por volume (v/v), em números inteiros;
II - com o valor numérico e o sinal de porcentagem (%) de, no mínimo, o dobro do tamanho da denominação da bebida, e a expressão "DE POLPA", "DE POLPA E SUCO", "DE POLPA E VEGETAL" ou "DE POLPA, SUCO E VEGETAL", conforme o caso, de, no mínimo, uma vez e meia o tamanho da denominação da bebida;
III - a Polpa de Fruta obtida de uma ou mais frutas, ou de um ou mais vegetais, em conjunto ou separadamente, deve declarar a expressão "100% POLPA", "100% POLPA E SUCO", "100% POLPA E VEGETAL" ou "100% POLPA, SUCO E VEGETAL", conforme o caso, sendo dispensada a subtração do quantitativo de aditivos alimentares, vitaminas e minerais adicionados, desde que a soma destes não ultrapassem 1% (um por cento) de sua composição; e
IV - ... (não se aplica à Polpa de Fruta).

§ 2º A referida declaração quantitativa deve ser limitada a 100% (cem por cento).

§ 3º ... (não se aplica à Polpa de Fruta).

§ 4º Na lista de ingredientes presente no rótulo da Polpa Mista devem ser declarados os percentuais de cada matéria-prima logo após seu nome, em porcentagem volume por volume (v/v).

4 - Parâmetros Analíticos:

4.1 - Parâmetros Microbiológicos

Parâmetros	**Mínimo**	**Máximo**	**Parâmetros Exigíveis em Função do Laudo / Certificado e da Finalidade da Análise (IN MAPA 75/2019, art. 2º)**					
			Laudo Estrangeiro (Certificado de Origem)	**Laudo Pré-Certificado de Inspeção de Importação**	**Laudo p/ Exportação - Certificado de Livre Venda**	**Laudo para Controle do Produto Nacional (Análise de Controle)**	**Laudo de Análise Fiscal (Análise de Fiscalização)**	**Laudo de Análise Fiscal Especial**
Soma de bolores e leveduras	-	$5x10^3$/g para Polpa *in natura*, congelada ou não, e	S	S	S	S	S	S

		$2x10^3$/g para Polpa conservada quimicamente e/ou que sofreu tratamento térmico						
Coliforme fecal	-	1/g	S	S	S	S	S	S
Salmonella	Ausente em 25 g		S	S	S	S	S	S

Legenda: S= Sim.

Fonte: IN SDA 37/2018 retificada, Anexo II, item 6.6.1.

Bebidas Não-alcoólicas **Categoria Específica**	**Microrganismo / Toxina / Metabólito**	**n(3)**	**c(4)**	**m(1)**	**M(2)**	**Parâmetros Exigíveis em Função do Laudo / Certificado e da Finalidade da Análise (IN MAPA 75/2019, art. 2º)**					
						Laudo Estrangeiro (Certificado de Origem)	**Laudo Pré-Certificado de Inspeção de Importação**	**Laudo p/ Exportação - Certificado de Livre Venda**	**Laudo para Controle do Produto Nacional (Análise de Controle)**	**Laudo de Análise Fiscal (Análise de Fiscalização)**	**Laudo de Análise Fiscal Especial**
Polpas e purês	*Salmonella* / 25 g	10	0	Ausente	-	S	S	S	S	S	S
	Escherichia coli / g	5	2	10	102	S	S	S	S	S	S
	Bolores e leveduras / g	5	1	103	104	S	S	S	S	S	S

Legenda: S= Sim.

Para efeito da IN ANVISA 60/2019, adotam-se as seguintes definições:

(1) Limite microbiológico m (m): limite que, em um plano de três classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Aceitável" daquelas de "Qualidade Intermediária" e que, em um plano de duas classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Aceitável" daquelas de "Qualidade Inaceitável";
(2) Limite microbiológico M (M): limite que, em um plano de três classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Intermediária" daquelas de "Qualidade Inaceitável"; e
(3), (4) Plano de amostragem: componente do padrão microbiológico que define o número de unidades amostrais a serem coletadas aleatoriamente de um mesmo lote e analisadas individualmente (n)(3), o tamanho da unidade analítica e a indicação do número de unidades amostrais toleradas com qualidade intermediária (c)(4).

Fonte: IN ANVISA 60/2019, art. 2º, incisos X, XI e XII, e Anexo I, item 1, alínea "e", e IN MAPA 75/2019, art. 2º.

4.2 - Parâmetros Físico-químicos

4.2.1 - Para a Polpa de Abacate (*Persea americana* M.)

Parâmetros	**Mínimo**	**Máximo**	**Obrigatoriedade**					
			Laudo estrangeiro	**Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação**	**Laudo para exportação**	**Laudo para controle do produto nacional**	**Laudo de análise fiscal**	**Ação fiscal**

Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	11	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos totais, em g/100 g	11,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
pH	3,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g	0,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares totais, em g/100 g	-	15	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Ácido ascórbico, em mg/100 g	14	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN MAPA 37/2018, Anexo II, item 1, e Resolução RDC 42/2013.

4.2.2 - Para a Polpa de Abacaxi (*Ananas comosus* (L.) M.)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	11	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos totais, em g/100 g	11,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g	0,3	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares totais naturais do Abacaxi, em g/100 g	-	15	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Ácido ascórbico, em mg/100 g	-	21,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						

Arsênio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN MAPA 37/2018, Anexo II, item 2, e Resolução RDC 42/2013.

4.2.3 - Para a Polpa de Abricó (*Mammea americana*)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	9	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos totais, em g/100 g	9,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
pH	3	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g	0,3	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN MAPA 37/2018, Anexo II, item 3, e Resolução RDC 42/2013.

4.2.4 - Para a Polpa de Abricó da Praia (*Mimusopsis comersonii)*

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal

Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em º Brix, a 20 ºC	21	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos totais, g/100 g	21,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
pH	5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Ácido ascórbico, mg/100g	30	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN MAPA 37/2018, Anexo II, item 4, e Resolução RDC 42/2013.

4.2.5 - Para a Polpa de Abiu (*Pouteria caimito*)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	15	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos totais, em g/100 g	15,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
pH	6	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g	0,05	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares totais, em g/100 g	10	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Ácido ascórbico, em mg/100 g	3	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN MAPA 37/2018, Anexo II, item 5, e Resolução RDC 42/2013.

4.2.6 - Para a Polpa de Acerola (*Malpighia* spp.)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	5,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos totais, em g/100 g	6	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
pH	2,8	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g	0,8	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares totais, em g/100 g	4	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Ácido ascórbico, em mg/100 g	800	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN MAPA 37/2018, Anexo II, item 7, e Resolução RDC 42/2013.

4.2.7 - Para a Polpa de Ameixa Preta (*Prunus domestica* L. subsp. domestica)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	22	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
pH	3	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim

Acidez total, em %	0,4	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN MAPA 37/2018, Anexo II, item 8, e Resolução RDC 42/2013.

4.2.8 - Para a Polpa de Ameixa Vermelha (*Prunus domestica* L. subsp. domestica)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	7	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
pH	2	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez total, em %	0,4	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN MAPA 37/2018, Anexo II, item 9, e Resolução RDC 42/2013.

4.2.9 - Para a Polpa de Amora (*Rubus* spp.)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal

Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	7,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos totais, em g/100 g	8	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
pH	2,8	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g	1,3	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares totais, em g/100 g	4	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN MAPA 37/2018, Anexo II, item 10, e Resolução RDC 42/2013.

4.2.10 - Para a Polpa de Araçá (*Psidium cattleianum*)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	4,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos totais, em g/100 g	5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
pH	4	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g	1,8	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Ácido ascórbico, em mg/100 g	0,2	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim

Cádmio, em mg/kg	-	0,02	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN MAPA 37/2018, Anexo II, item 11, e Resolução RDC 42/2013.

4.2.11 - Para a Polpa de Ata ou Polpa de Fruta do Conde ou Polpa de Pinha (*Annona squamosa* L.)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	24	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos totais, em g/100 g	24,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
pH	4,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g	0,15	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Ácido ascórbico, em mg/100 g	37	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN MAPA 37/2018, Anexo II, item 12, e Resolução RDC 42/2013.

4.2.12 - Para a Polpa de de Bacuri (*Platonia insignis* M.)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal

Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	13	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos totais, em g/100 g	13,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
pH	3,4	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g	1,6	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares totais, em g/100 g	11	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN MAPA 37/2018, Anexo II, item 13, e Resolução RDC 42/2013.

4.2.13 - Para a Polpa de Butiá (*Butia eriospatha, Butia catarinenses* e *Butia capitata*)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	6	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos totais, em g/100 g	6,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
pH	2	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g	0,8	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Ácido ascórbico, em mg/100 g	18	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim

Cádmio, em mg/kg	-	0,02	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN MAPA 37/2018, Anexo II, item 14, e Resolução RDC 42/2013.

4.2.14 - Para a Polpa de Banana (*Musa acuminata e Musa paradisiaca)*

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	18	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos totais, em g/100 g	18,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
pH	4,1	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g	0,2	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN MAPA 37/2018, Anexo II, item 15, e Resolução RDC 42/2013.

4.2.15 - Para a Polpa de Buriti (*Mauritia flexuosa* L.)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	4,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos totais, em g/100 g	5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
pH	3,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim

Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g	2,2	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Ácido ascórbico, em mg/100 g	0,1	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN MAPA 37/2018, Anexo II, item 16, e Resolução RDC 42/2013.

4.2.16 - Para a Polpa de Cacau (*Teobroma cacao*)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	14	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos totais, em g/100 g	14,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
pH	3,4	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g	0,7	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares totais, em g/100 g	10	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN MAPA 37/2018, Anexo II, item 17, e Resolução RDC 42/2013.

4.2.17 - Para a Polpa de Cajá (*Spondias lutea* L.)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim

Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	9	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos totais, em g/100 g	9,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
pH	2,2	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g	0,9	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Ácido ascórbico, em mg/100 g	6,8	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN MAPA 37/2018, Anexo II, item 18, e Resolução RDC 42/2013.

4.2.18 - Para a Polpa de Caju (*Anacardium occidentale* L.)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	10	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos totais, em g/100 g	10,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
pH	3,8	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g	0,18	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Ácido ascórbico, em mg/100 g	80	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN MAPA 37/2018, Anexo II, item 19, e Resolução RDC 42/2013.

4.2.19 - Para a Polpa de Carambola (*Averrhoa carambola* L.)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	7,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos totais, em g/100 g	8	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
pH	3,3	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g	0,3	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN MAPA 37/2018, Anexo II, item 20, e Resolução RDC 42/2013.

4.2.20 - Para a Polpa de Cereja (*Prunus avium* L.)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	20	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos totais, em g/100 g	20,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN MAPA 37/2018, Anexo II, item 21, e Resolução RDC 42/2013.

4.2.21 - Para a Polpa de Coco (*Cocus nucifera*)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	4,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
pH	4,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez total, em %	0,03	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN MAPA 37/2018, Anexo II, item 22, e Resolução RDC 42/2013.

4.2.22 - Para a Polpa de *Cranberry* (*Vaccinium macrocarpon* A. e *Vaccinium oxycoccos* L.)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	7,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos totais, em g/100 g	8	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN MAPA 37/2018, Anexo II, item 23, e Resolução RDC 42/2013.

4.2.23 - Para a Polpa de Cupuaçu (*Theobroma grandiflorum* L.)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	9	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos totais, em g/100 g	9,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
pH	3	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g	1,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares totais, em g/100 g	6	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Ácido ascórbico, em mg/100 g	18	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN MAPA 37/2018, Anexo II, item 24, e Resolução RDC 42/2013.

4.2.24 - Para a Polpa de Framboesa Negra (*Rubus occidentalis* L.)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	9	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos totais, em g/100 g	9,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN MAPA 37/2018, Anexo II, item 25, e Resolução RDC 42/2013.

4.2.25 - Para a Polpa de Framboesa Vermelha (*Rubus idaeus* L. e *Rubus strigosus* M.)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	8	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos totais, em g/100 g	8,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
pH	2,7	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g	1,2	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN MAPA 37/2018, Anexo II, item 26, e Resolução RDC 42/2013.

4.2.26 - Para a Polpa de Guabiroba (*Campomanesia xanthocarpa*)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	12	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos totais, em g/100 g	12,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
pH	3,6	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g	0,3	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Ácido ascórbico, em mg/100 g	17	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares totais, em g/100 g	7	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim

Cádmio, em mg/kg	-	0,02	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN MAPA 37/2018, Anexo II, item 27, e Resolução RDC 42/2013.

4.2.27 - Para a Polpa de Goiaba (*Psidium guajava* L.)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	7	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos totais, em g/100 g	7,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
pH	3,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g	0,4	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Ácido ascórbico, em mg/100 g	24	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN MAPA 37/2018, Anexo II, item 28, e Resolução RDC 42/2013.

4.2.28 - Para a Polpa de Graviola (*Annona muricata*)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	9	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim

Sólidos totais, em g/100 g	9,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
pH	3,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g	0,6		sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares totais, em g/100 g	6,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Ácido ascórbico, em mg/100 g	10	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN MAPA 37/2018, Anexo II, item 29, e Resolução RDC 42/2013.

4.2.29 - Para a Polpa de Groselha Negra (*Ribes nigrum* L.)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	11	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos totais, em g/100 g	11,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN MAPA 37/2018, Anexo II, item 30, e Resolução RDC 42/2013.

4.2.30 - Para a Polpa de Groselha Vermelha (*Ribes rubrum* L.)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim

Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	10	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos totais, em g/100 g	10,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN MAPA 37/2018, Anexo II, item 31, e Resolução RDC 42/2013.

4.2.31 - Para a Polpa de Jabuticaba (*Myrciaria cauliflora* (Mart.) O. Berg. e/ou *Myrciaria jaboticaba* (Vell.) Berg)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	10	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos totais, em g/100 g	10,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN MAPA 37/2018, Anexo II, item 32, e Resolução RDC 42/2013.

4.2.32 - Para a Polpa de Juçara (*Euterpe edulis* Mart.) e para a Juçara Grossa, Juçara Média e Juçara Fina (*Euterpe edulis*, Mart.)

4.2.32.1 - Para a Polpa de Juçara (*Euterpe edulis* Mart.)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade

			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	40	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Proteína, em g/100 gms	5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Lipídios totais, em g/100 gms	20	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Carboidratos totais, em g/100 gms	51	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Organolépticos	▪ Aspecto físico: pastoso, apresentando pontos escuros acentuados, proveniente da casca que envolve a polpa do fruto		sim	sim	sim	sim	sim	sim
	▪ Cor: roxo violáceo próprio para polpa de juçara roxa e verde claro próprio para polpa de juçara verde		sim	sim	sim	sim	sim	sim
	▪ Sabor: não adocicado e não azedo		sim	sim	sim	sim	sim	sim
	▪ Aroma: característico		sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Obs.: gms = gramas de matéria seca
Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN MAPA 37/2018, Anexo II, item 33, e Resolução RDC 42/2013.

4.2.32.2 - Para a Juçara Grossa, Juçara Média e Juçara Fina (*Euterpe edulis* Mart.)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade

				Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC		-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC		2	10	sim	sim	sim	sim	sim	sim
pH		4	6,2	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez total expressa em ácido cítrico, em g/100 g:	▪ Juçara fina ou popular (tipo C)	-	0,27	sim	sim	sim	sim	sim	sim
	▪ Juçara média ou regular (tipo B)	-	0,4	sim	sim	sim	sim	sim	sim
	▪ Juçara grossa ou especial (tipo A)	-	0,45	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Lipídios totais, em g/100 gms		20	60	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Proteína, em g/100 gms		6	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Carboidratos totais, em g/100 gms		-	40	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Organolépticos	▪ Aspectos físicos: a emulsão deve ficar estável mesmo se for aquecida a 80 ºC			sim	sim	sim	sim	sim	sim
	▪ Cor: roxo violáceo próprio da juçara roxa e verde claro próprio da juçara verde			sim	sim	sim	sim	sim	sim
	▪ Sabor: não adocicado e não azedo			sim	sim	sim	sim	sim	sim
	▪ Aroma: característico			sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes		**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg		-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg		-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg		-	0,02	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas		-	150	não	não	não	não	não	sim

Obs.: gms = gramas de matéria seca
Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN MAPA 37/2018, Anexo II, item 33, e Resolução RDC 42/2013.

4.2.33 - Para a Polpa de Kiwi (*Actinidia deliciosa* (A. Chev.) C. F. Liang & A. R. Fergoson)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal

Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	10	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos totais, em g/100 g	10,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
pH	2,8	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g	1,3	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Ácido ascórbico, em mg/100g	9	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN MAPA 37/2018, Anexo II, item 34, e Resolução RDC 42/2013.

4.2.34 - Para a Polpa de Lichia (*Litchi chinensis* S.)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em º Brix, a 20 ºC	8	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos totais, em g/100 g	8,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
pH	6,29	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g	0,2	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Ácido ascórbico, em mg/100 g	24	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	não	não	não	não	não	sim

Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN MAPA 37/2018, Anexo II, item 35, e Resolução RDC 42/2013.

4.2.35 - Para a Polpa de Maçã (*Pyrus malus* L.)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	10,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos totais, em g/100g	11	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez total, expressa em ácido málico, em g/100 g	0,12	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Patulina, em limite máximo tolerado (LMT), em µg/kg	-	50	não	não	não	não	não	sim
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN MAPA 37/2018, Anexo II, item 36, Resolução RDC 07/2011 e Resolução RDC 42/2013.

4.2.36 - Para a Polpa de Mamão (*Carica papaya* L.)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	9	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos totais, em g/100 g	9,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
pH	4	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez total, expressa em	0,1	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim

ácido cítrico, em g/100 g								
Açúcares totais, em g/100 g	14	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Ácido ascórbico, em mg/100 g	50	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN MAPA 37/2018, Anexo II, item 37, e Resolução RDC 42/2013.

4.2.37 - Para a Polpa de Manga (*Mangifera indica* L.)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	11	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos totais, em g/100 g	11,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
pH	3,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g	0,3	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Ácido ascórbico, em mg/100 g	6,1	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN MAPA 37/2018, Anexo II, item 38, e Resolução RDC 42/2013.

4.2.38 - Para a Polpa de Mangaba (*Hancornia speciosa*)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade

			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	8	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos totais, em g/100 g	8,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
pH	2,8	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g	0,7	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN MAPA 37/2018, Anexo II, item 39, e Resolução RDC 42/2013.

4.2.39 - Para a Polpa de Maracujá (*Passiflora* spp.)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	11	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos totais, em g/100 g	11,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
pH	2,7	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g	2,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim

Cádmio, em mg/kg	-	0,02	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN MAPA 37/2018, Anexo II, item 40, e Resolução RDC 42/2013.

4.2.40 - Para a Polpa de Melancia (*Citrullus lanatus*)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	8	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos totais, em g/100 g	8,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
pH	5,4	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g	2	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares totais, em g/100 g	5,7	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN MAPA 37/2018, Anexo II, item 41, e Resolução RDC 42/2013.

4.2.41 - Para a Polpa de Melão (*Cucumis melo* L.)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	8	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos totais, em g/100 g	8,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
pH	6	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim

Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g	10	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares totais, em g/100 g	8	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Ácido ascórbico, em mg/100 g	19	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN MAPA 37/2018, Anexo II, item 42, e Resolução RDC 42/2013.

4.2.42 - Para a Polpa de Mirtilo (*Vaccinium myrtillus* L., *Vaccinium corymbosum* L. e *Vaccinium angustifolium*)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	10	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos totais, em g/100 g	10,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
pH	2	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g	0,4	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares totais, em g/100 g	0,4	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Antocianinas, em mg/100 mL	20	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN MAPA 37/2018, Anexo II, item 43, e Resolução RDC 42/2013.

4.2.43 - Para a Polpa de Morango (*Fragaria x. ananassa* Duchesne*, Fragaria chiloensis* Duchesne *x Fragaria virginiana* Duchesne)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em º Brix, a 20 ºC	6,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos totais, g/100g	7	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
pH	3,3	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez total, expressa em ácido cítrico, g/100g	0,8	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Ácido ascórbico, mg/100g	56	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN MAPA 37/2018, Anexo II, item 44, e Resolução RDC 42/2013.

4.2.44 - Para a Polpa de Murici (*Byrsonima crassifolia* (L.) R.)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	4,4	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos totais, em g/100 g	4,9	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
pH	2,8	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez total, expressa em	2,45	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim

ácido cítrico, em g/100 g								
Ácido ascórbico, em mg/100 g	7,3	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN MAPA 37/2018, Anexo II, item 45, e Resolução RDC 42/2013.

4.2.45 - Para a Polpa de Nectarina (*Prunus persica* (L.) Batsch var. nucipersica (Suckow) c. K. Schneid)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	10,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos totais, em g/100 g	11	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
pH	3	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g	0,6	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN MAPA 37/2018, Anexo II, item 46, e Resolução RDC 42/2013.

4.2.46 - Para a Polpa de Pera (*Pyrus communis* L.)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade

			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	8	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos totais, em g/100 g	8,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez total, expressa em ácido málico, em g/100 g	0,15	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN MAPA 37/2018, Anexo II, item 47, e Resolução RDC 42/2013.

4.2.47 - Para a Polpa de Pêssego (*Prunus persica* (L.) Batsch var. persica)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	10,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos totais, em g/100 g	11	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
pH	3	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez total, expressa em ácido málico, em g/100 g	0,6	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN MAPA 37/2018, Anexo II, item 48, e Resolução RDC 42/2013.

4.2.48 - Para a Polpa de Pitanga (*Eugenia* spp.)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	6	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos totais, em g/100 g	6,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
pH	2,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g	0,9	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN MAPA 37/2018, Anexo II, item 49, e Resolução RDC 42/2013

4.2.49 - Para a Polpa de Romã (*Punica granatum* L.)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	12	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos totais, em g/100 g	12,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
pH	3,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g	0,6	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim

Cádmio, em mg/kg	-	0,02	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN MAPA 37/2018, Anexo II, item 50, e Resolução RDC 42/2013

4.2.50 - Para a Polpa de Sapoti (*Manilkara zapota*)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	16	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos totais, em g/100 g	16,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
pH	5,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g	0,2	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares totais, em g/100 g	11	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN MAPA 37/2018, Anexo II, item 51, e Resolução RDC 42/2013

4.2.51 - Para a Polpa de Tamarindo (*Tamarindus indica*)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	6	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim

Sólidos totais, em g/100 g	6,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
pH	2,3	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g	1,9	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Ácido ascórbico, em mg/100 g	0,1	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN MAPA 37/2018, Anexo II, item 52, e Resolução RDC 42/2013

4.2.52 - Para a Polpa de Umbu (*Spondias tuberosa* Arruda ex Kost.)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	8,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos totais, em g/100 g	9	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
pH	2,4	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g	1,4	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares totais, em g/100 g	2,4	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Ácido ascórbico, em mg/100 g	12,9	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN MAPA 37/2018, Anexo II, item 53, e Resolução RDC 42/2013

5 - Composição:

De acordo com o art. 19 do Decreto 6.871/2009 e o art. 12 da IN MAPA 49/2018, a Polpa de Fruta deve ser obtida a partir de fruta polposa, por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo, atendido o teor mínimo de sólidos em suspensão.

Conforme o art. 19, parágrafo único, do Decreto 6.871/2009, a Polpa Mista deve ser obtida a partir da mistura de fruta polposa com outra fruta polposa ou com fruta não polposa ou com a parte comestível do vegetal, ou com a misturas destas.

6 - Aditivos:

Os aditivos permitidos para a Polpa de Fruta são os constantes na Resolução RDC 08/2013, alterada pela Resolução RDC 281/2019, mencionados abaixo.

IV. Suco, Néctar, Polpa de Fruta, Suco Tropical e Água de Coco		
INS	**Aditivo**	**Limite Máximo (g/100 g ou g/100 mL)(2)**
ACIDULANTE/REGULADOR DE ACIDEZ		
296	Ácido málico (D-, L-)	*quantum satis*, somente para suco, sucos tropicais e néctar)(3)
330	Ácido cítrico	*quantum satis* (3)
331iii	Citrato de sódio	*quantum satis* (3)
332ii	Citrato de potássio	*quantum satis* (3)
334	Ácido tartárico (L(+)-)	0,4, somente para suco de uva e néctar de uva) (3)
ANTIESPUMANTE		
900a	Dimetilsilicone, dimetilpolisiloxano, polidimetilsiloxano	0,001
ANTIOXIDANTE		
220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,005(4) (como SO_2 residual), sozinhos ou em combinação
221	Sulfito de sódio	
222	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	
223	Metabissulfito de sódio	
224	Metabissulfito de potássio	
225	Sulfito de potássio	
227	Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio	
228	Bissulfito de potássio	
300	Ácido ascórbico (L-)	*quantum satis*
301	Ascorbato de sódio	*quantum satis*
302	Ascorbato de cálcio	*quantum satis*
303	Ascorbato de potássio	*quantum satis*
AROMATIZANTE (exceto para água de coco e **Polpa de Fruta)**		
Somente aromas naturais autorizados no MERCOSUL[2]		*quantum satis*
CONSERVADOR		
200	Ácido sórbico	0,1 (como ácido sórbico), ozinhos ou em combinação
201	Sorbato de sódio	
202	Sorbato de potássio	
203	Sorbato de cálcio	
210	Ácido benzoico	0,1 (como ácido benzóico), sozinhos ou em combinação
211	Benzoato de sódio	
212	Benzoato de potássio	
213	Benzoato de cálcio	
242	Dicarbonato dimetílico, dimetil dicarbonato	0,025 (somente para suco, suco tropical e néctar embalado a frio)
CORANTE (exceto para água de coco)		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]		*quantum satis*
120	Carmim cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH_4 e Ca	0,02
141i	Clorofila cúprica	0,02

160b	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,005 (como bixina)
160aii	Carotenos: extratos naturais	0,1
160a(iii)	Beta-caroteno de *Blakeslea trispora*	0,05
163i	Antocianinas (de frutas e hortaliças)	0,03
ESTABILIZANTE (exceto para água de coco e **Polpa de Fruta)**		
412	Goma guar	0,1
414	Goma gelana	0,05
415	Goma xantana	0,2
460i	Celulose microcristalina	0,5
466	Carboximetilcelulose sódica	0,3
440	Pectina, pectina amidada	*quantum satis*
SEQUESTRANTE (exceto para Polpa de Fruta)		
296	Ácido málico (D-,L-)	*quantum satis*
330	Ácido cítrico	*quantum satis*
452i	Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, hexametafosfato de sódio, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio	0,25 (como P)

(1) ... (não se aplica às bebidas).
(2) No caso de produto concentrado ou desidratado (suco concentrado, suco desidratado, água de coco concentrada e água de coco desidratada), deverá ser observado o fator de diluição para o suco reconstituído e para a água de coco reconstituída.
(3) Exceto para suco adicionado de açúcares.
(4) Exceto para a polpa de caju, para o suco de caju integral, para o suco de caju clarificado e para o suco de caju alto teor de polpa, cujo limite máximo é de 0,02 g/100 mL (como SO_2 residual).
(5) ... (não se aplica às bebidas).
(6) No produto pronto para o consumo.

Fonte: Resolução RDC 08/2013, Anexo, item IV, alterada pela Resolução RDC 281/2019, art. 9º, inciso IV.

Obs.:
[1] Resolução RDC 45/2010, que dispõe sobre aditivos alimentares autorizados para uso segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF).
[2] Resolução RDC 02/2007, que dispõe sobre aditivos alimentares aromatizantes autorizados para uso no MERCOSUL.

POLPA DE UVA

1 - Referências:

IN MAPA 14/2018, art. 21, Lei 13.648/2018, Resolução RDC 07/2011, Resolução RDC 08/2013, Anexo, item IV, alterada pela Resolução RDC 281/2019, e IN ANVISA 60/2019.

2 - Definição:

Polpa de Uva é a o produto não alcoólico, não fermentado e não concentrado, obtido da parte comestível da uva (*Vitis* spp.) sã, fresca e madura através de processo tecnológico adequado que assegure sua qualidade até o momento do consumo, com teor mínimo de sólidos totais (IN MAPA 14/2018, art. 21).

3 - Denominação:

Polpa de Uva
Polpa de Uva + (artesanal ou caseira ou colonial)[2]
Polpa de Uva + (cor)[1]
Polpa de Uva + (cor)[1] + (artesanal ou caseira ou colonial)[2]

Fonte: IN MAPA 14/2018, art. 21, *caput* e parágrafo único.

[1] À denominação da Polpa de Uva pode ser acrescida as expressões branca, rosé ou rosada, ou tinta, de acordo com seu método de elaboração (IN MAPA 14/2018, art. 21, § 1º).
[2] Para fins de rotulagem e registro, a denominação da Polpa de Fruta artesanal e do Suco de Fruta artesanal produzidos em estabelecimento familiar rural (estabelecimento localizado em área rural que esteja sob a responsabilidade de agricultor familiar ou empreendedor familiar rural, onde seja desenvolvida a produção de Polpa de Fruta ou de Suco de Fruta, e que atenda ao disposto na Lei 11.326/2006, regulamentada pelo Decreto 9.064/2017) pode ser acrescida de uma das seguintes expressões: artesanal ou caseiro(a) ou colonial (Lei 13.648/2018, art. 6º, incisos I, II e III).

Conforme o art. 14, *caput* e §§ 1º, incisos I, II e III, e 2º, da IN MAPA 14/2018, a quantidade de Polpa de Uva presente na bebida não alcoólica deve ser declarada no rótulo.

> § 1º A referida declaração deve ser feita obrigatoriamente:
>
> I - no painel principal do rótulo, isolada, em destaque, com caracteres em caixa alta, em porcentagem volume por volume (v/v), em números inteiros;
> 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 POLPA DE UVA" de, no mínimo, uma vez e meia o tamanho da denominação do produto; e
> III - é admitida a expressão “100% DE POLPA DE UVA”, nos rótulos dos produtos cujo teor de aditivos alimentares adicionados seja inferior a 1%, respeitadas as demais determinações contidas na IN MAPA 14/2018.
>
> § 2º A declaração quantitativa de ingredientes deve ser limitada a 100%.

4 - Parâmetros Analíticos:

4.1 - Parâmetros Microbiológicos

Bebidas Não-alcoólicas Categoria Específica	Microrganismo / Toxina / Metabólito	n(3)	c(4)	m(1)	M(2)	Parâmetros Exigíveis em Função do Laudo / Certificado e da Finalidade da Análise (IN MAPA 75/2019, art. 2º)					
						Laudo Estrangeiro (Certificado de Origem)	Laudo Pré-Certificado de Inspeção de Importação	Laudo p/ Exportação - Certificado de Livre Venda	Laudo para Controle do Produto Nacional (Análise de Controle)	Laudo de Análise Fiscal (Análise de Fiscalização)	Laudo de Análise Fiscal Especial
Polpas e purês	*Salmonella* / 25 g	10	0	Ausente	-	S	S	S	S	S	S
	Escherichia coli / g	5	2	10	102	S	S	S	S	S	S
	Bolores e leveduras / g	5	1	103	104	S	S	S	S	S	S

Legenda: S= Sim.

Para efeito da IN ANVISA 60/2019, adotam-se as seguintes definições:

(1) Limite microbiológico m (m): limite que, em um plano de três classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Aceitável" daquelas de "Qualidade Intermediária" e que, em um plano de duas classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Aceitável" daquelas de "Qualidade Inaceitável";
(2) Limite microbiológico M (M): limite que, em um plano de três classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Intermediária" daquelas de "Qualidade Inaceitável"; e
(3), (4) Plano de amostragem: componente do padrão microbiológico que define o número de unidades amostrais a serem coletadas aleatoriamente de um mesmo lote e analisadas individualmente (n)(3), o tamanho da unidade analítica e a indicação do número de unidades amostrais toleradas com qualidade intermediária (c)(4).

Fonte: IN ANVISA 60/2019, art. 2º, incisos X, XI e XII, e Anexo I, item 1, alínea “e”, e IN MAPA 75/2019, art. 2º.

4.2 - Parâmetros Físico-químicos

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	-	< 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	14	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos totais	14,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
pH	2,9	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sorbitol, em g/L	-	0,2	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez total, em mEq/kg (pH 8,2)	55	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez volátil, em mEq/kg	-	10	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos totais, em g/100 g	15	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Florizina	Ausência		não	não	não	não	não	sim
Corante artificial	Ausência		sim	sim	sim	sim	sim	sim
Edulcorante	Ausência		sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						

Ocratoxina A, em limite máximo tolerado (LMT), em µg/kg	-	2	não	não	não	não	não	sim
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 8.198/2014, art. 19, IN MAPA 14/2018, Anexo, tabela 2, Resolução RDC 07/2011 e Resolução RDC 42/2013.

5 - Composição:

De acordo com o art. 21 da IN MAPA 14/2018, a Polpa de Uva é a o produto não alcoólico, não fermentado e não concentrado, obtido da parte comestível da uva (*Vitis* spp.) sã, fresca e madura através de processo tecnológico adequado que assegure sua qualidade até o momento do consumo, com teor mínimo de sólidos totais.

Conforme o art. 22 da IN MAPA 14/2018, as características físicas, químicas e organolépticas da Polpa de Uva devem ser provenientes da uva de sua origem, observando-se os limites mínimos e máximos fixados, não sendo permitidas substâncias estranhas à fruta.

6 - Aditivos:

Os aditivos permitidos para a Polpa de Uva são os constantes na Resolução RDC 08/2013, alterada pela Resolução RDC 281/2019, mencionados abaixo.

IV. Suco, Néctar, Polpa de Fruta, Suco Tropical e Água de Coco		
INS	**Aditivo**	**Limite Máximo (g/100 g ou g/100 mL)(2)**
ACIDULANTE/REGULADOR DE ACIDEZ		
296	Ácido málico (D-, L-)	*quantum satis*, somente para suco, sucos tropicais e néctar)(3)
330	Ácido cítrico	*quantum satis* (3)
331iii	Citrato de sódio	*quantum satis* (3)
332ii	Citrato de potássio	*quantum satis* (3)
334	Ácido tartárico (L(+)-)	0,4, somente para suco de uva e néctar de uva) (3)
ANTIESPUMANTE		
900a	Dimetilsilicone, dimetilpolisiloxano, polidimetilsiloxano	0,001
ANTIOXIDANTE		
220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,005(4) (como SO_2 residual), sozinhos ou em combinação
221	Sulfito de sódio	
222	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	
223	Metabissulfito de sódio	
224	Metabissulfito de potássio	
225	Sulfito de potássio	
227	Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio	
228	Bissulfito de potássio	
300	Ácido ascórbico (L-)	*quantum satis*
301	Ascorbato de sódio	*quantum satis*
302	Ascorbato de cálcio	*quantum satis*

303	Ascorbato de potássio	*quantum satis*
AROMATIZANTE (exceto para água de coco e **polpa de fruta)**		
Somente aromas naturais autorizados no MERCOSUL[2]		*quantum satis*
CONSERVADOR		
200	Ácido sórbico	0,1 (como ácido sórbico), ozinhos ou em combinação
201	Sorbato de sódio	
202	Sorbato de potássio	
203	Sorbato de cálcio	
210	Ácido benzoico	0,1 (como ácido benzóico), sozinhos ou em combinação
211	Benzoato de sódio	
212	Benzoato de potássio	
213	Benzoato de cálcio	
242	Dicarbonato dimetílico, dimetil dicarbonato	0,025 (somente para suco, suco tropical e néctar embalado a frio)
CORANTE (exceto para água de coco)		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]		*quantum satis*
120	Carmim cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH_4 e Ca	0,02
141i	Clorofila cúprica	0,02
160b	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,005 (como bixina)
160aii	Carotenos: extratos naturais	0,1
160a(iii)	Beta-caroteno de *Blakeslea trispora*	0,05
163i	Antocianinas (de frutas e hortaliças)	0,03
ESTABILIZANTE (exceto para água de coco e **polpa de fruta)**		
412	Goma guar	0,1
414	Goma gelana	0,05
415	Goma xantana	0,2
460i	Celulose microcristalina	0,5
466	Carboximetilcelulose sódica	0,3
440	Pectina, pectina amidada	*quantum satis*
SEQUESTRANTE (exceto para polpa de fruta)		
296	Ácido málico (D-,L-)	*quantum satis*
330	Ácido cítrico	*quantum satis*
452i	Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, hexametafosfato de sódio, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio	0,25(como P)

(1) ... (não se aplica às bebidas).
(2) No caso de produto concentrado ou desidratado (suco concentrado, suco desidratado, água de coco concentrada e água de coco desidratada), deverá ser observado o fator de diluição para o suco reconstituído e para a água de coco reconstituída.
(3) Exceto para suco adicionado de açúcares.
(4) Exceto para a polpa de caju, para o suco de caju integral, para o suco de caju clarificado e para o suco de caju alto teor de polpa, cujo limite máximo é de 0,02 g/100 mL (como SO_2 residual).
(5) ... (não se aplica às bebidas).
(6) No produto pronto para o consumo.

Fonte: Resolução RDC 08/2013, Anexo, item IV, alterada pela Resolução RDC 281/2019, art. 9º, inciso IV.

Obs.:
[1] Resolução RDC 45/2010, que dispõe sobre aditivos alimentares autorizados para uso segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF).
[2] Resolução RDC 02/2007, que dispõe sobre aditivos alimentares aromatizantes autorizados para uso no MERCOSUL.

PREPARADO LÍQUIDO OU PREPARADO SÓLIDO PARA... (acrescido do nome da bebida alcoólica por mistura a ser elaborada)

1 - Referências:

Decreto 6.871/2009, art. 68, § 7º, IN MAPA 35/2010, Resolução RDC 05/2013, itens 16.1.1.1 e 16.1.1.2, Resolução RDC 45/2010 e Resolução RDC 02/2007.

2 - Definição:

O produto à base de suco ou extrato vegetal, isolados ou em conjunto, com ou sem aroma, adicionado de água potável e, opcionalmente, de aditivos e açúcares **será denominado Preparado Líquido ou Preparado Sólido para ... (acrescido da nomenclatura da bebida alcoólica a ser elaborada)** (Decreto 6.871/2009, art. 68, § 7º).

3 - Denominação:

Preparado Líquido para... + (acrescido do nome da bebida alcoólica por mistura a ser elaborada)[1]
Preparado Líquido para... + (acrescido do nome da bebida alcoólica por mistura a ser elaborada)[1] + (adoçado)[3]
Preparado Sólido para... + (acrescido do nome da bebida alcoólica por mistura a ser elaborada)[2]
Preparado Sólido para... + (acrescido do nome da bebida alcoólica por mistura a ser elaborada)[2] + (adoçado)[3]

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 68, § 7º, e IN MAPA 35/2010, art. 22.

[1] Será denominada de Preparado Líquido para... (acrescido do nome da bebida alcoólica por mistura a ser elaborada) a bebida definida no item 2 desta bebida neste Documento, que seja comercializada em estado líquido (IN MAPA 35/2010, art. 22, § 1º).
[2] Será denominada de Preparado Sólido para... (acrescido do nome da bebida alcoólica por mistura a ser elaborada) a bebida definida no item 2 desta bebida neste Documento, que seja comercializada em estado sólido (IN MAPA 35/2010, art. 22, § 2º).
[3] O Preparado Líquido para... (acrescido do nome da bebida alcoólica por mistura a ser elaborada) e o Preparado Sólido para... (acrescido do nome da bebida alcoólica por mistura a ser elaborada), quando adicionados de açúcares, deverão ter a designação "adoçado" acrescida às suas denominações (Decreto 6.871/2009, art. 68, § 8º).

De acordo com o art. 7º da IN MAPA 35/2010, é vedada a utilização de recipientes e embalagens tipo flaconetes, sachês, conta-gotas, spray, ampolas, copos-medidas ou outros que caracterizem os produtos similares àqueles de uso farmacêutico, medicamentoso ou terapêutico.

Conforme o art. 7º, parágrafo único, da IN MAPA 35/2010, a utilização de sachês é permitida somente para o Preparado Sólido para... (acrescido do nome da bebida alcoólica por mistura a ser elaborada).

De acordo com o art. 9º, *caput* e incisos I e II, da IN MAPA 35/2010, no rótulo do Preparado Líquido para... (acrescido do nome da bebida alcoólica por mistura a ser elaborada) e do Preparado Sólido para... (acrescido do nome da bebida alcoólica por mistura a ser elaborada) ficam proibidas as seguintes designações, ainda que associadas ao nome empresarial ou à marca comercial:

I - branco, bianco, rosé, tinto, rosado, rosso, suave, seco, demi-sec, meio-doce e outras designações específicas para o vinho e os derivados da uva e do vinho;
II - artesanal, caseiro, familiar, natural ou cem por cento natural, reserva, reserva especial, sidra, espumante, dentre outras; e
III - ... (não se aplica ao Preparado Líquido para... (acrescido do nome da bebida alcoólica por mistura a ser elaborada) e ao Preparado Sólido para... (acrescido do nome da bebida alcoólica por mistura a ser elaborada)).

4 - Parâmetros Analíticos:

Conforme o art. 24 da IN MAPA 35/2010, as características sensoriais e físico-químicas do Preparado Líquido para... (acrescido do nome da bebida alcoólica por mistura a ser elaborada) e do Preparado Sólido para... (acrescido do nome da bebida alcoólica por mistura a ser elaborada), cuja bebida alcoólica possua parâmetros estabelecidos em seu Padrão de Identidade e Qualidade específico e em sua complementação, deverão proporcionar que a composição da bebida pronta para o consumo atenda aos limites nele fixados.

De acordo o art. 25 da IN MAPA 35/2010, as características sensoriais e físico-químicas do Preparado Líquido para... (acrescido do nome da bebida alcoólica por mistura a ser elaborada) e do Preparado Sólido para... (acrescido do nome da bebida alcoólica por mistura a ser elaborada) deverão estar em consonância com a composição do produto e obedecer aos limites fixados para o Preparado Líquido para Refresco e o Preparado Sólido para Refresco, respectivamente.

5 - Composição:

Conforme o art. 68, § 7º, do Decreto 6.871/2009 e o art. 22 da IN MAPA 35/2010, o Preparado Líquido para... (acrescido do nome da bebida alcoólica por mistura a ser elaborada) e o Preparado Sólido para... (acrescido do nome da bebida alcoólica por mistura a ser elaborada) devem ser produzidos à base de suco ou extrato vegetal, isolados ou em conjunto, com ou sem aroma, adicionado de água potável e, opcionalmente, de aditivos e açúcares, por meio de processo tecnológico adequado que assegure as suas apresentações e conservações até o momento do consumo.

De acordo como o art. 5º da IN MAPA 35/2010, a água e o açúcar são ingredientes permitidos para a elaboração do Preparado Líquido para... (acrescido do nome da bebida alcoólica por mistura a ser elaborada) e do Preparado Sólido para... (acrescido do nome da bebida alcoólica por mistura a ser elaborada), sendo que:

I - a água é ingrediente opcional na elaboração da bebida alcoólica por mistura, e deverá ser destinada, exclusivamente, à padronização da graduação alcoólica do produto final; e
II - o açúcar permitido é a sacarose, que poderá ser substituída total ou parcialmente por açúcar invertido, glicose, frutose, maltose ou seus derivados reduzidos ou oxidados.

Conforme o art. 23 da IN MAPA 35/2010, é proibida a adição ao Preparado Líquido para... (acrescido do nome da bebida alcoólica por mistura a ser elaborada) e ao Preparado Sólido para... (acrescido do nome da bebida alcoólica por mistura a ser elaborada) de:

I - edulcorante hipocalórico e não-calórico;
II - vitamina, sal mineral e outro nutriente; e
III - cafeína natural ou sintética.

6 - Aditivos:

Os aditivos permitidos para o Preparado Líquido para... (acrescido do nome da bebida alcoólica por mistura a ser elaborada) e o Preparado Sólido para... (acrescido do nome da bebida alcoólica por mistura a ser elaborada) são os constantes na Resolução RDC 05/2013, mencionados abaixo.

ATENÇÃO!!!

Verificar a graduação alcoólica do produto final, pois há duas tabelas distintas para esta bebida: uma para aquelas com graduação alcoólica > 0,5 e ≤ 15%, em v/v de álcool etílico, e a outra para aquelas com graduação alcoólica > 15%, em v/v de álcool etílico.

INS	Função/Aditivo	Limite Máximo (g/100 g ou g/100 mL)
16.1.1.1 Bebida Alcoólica por Mistura (exceto bebida alcoólica composta, mistela, mistela composta, sangria e cooler com vinho) com graduação alcoólica maior que 15% v/v		
ACIDULANTE/REGULADOR DE ACIDEZ		
Todos os autorizados como BPF (utilizados de acordo com as boas práticas de Fabricação) no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
334	Ácido tartárico (L(+)-)	0,3
338	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	0,044 (como P)
ANTIOXIDANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
AROMATIZANTE		
Todos os autorizados MERCOSUL[4], exceto aromas sintéticos para bebidas alcoólicas mistas derivadas da uva e do vinho		*quantum satis*
CONSERVADOR		
Somente para bebidas com graduação alcoólica até 17% v/v que contenha suco e ou polpa de fruta		
202	Sorbato de potássio	0,02 (como ácido sórbico)
220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,02 (como SO_2 total) [1], sozinhos ou em combinação
221	Sulfito de sódio	
222	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	
223	Metabissulfito de sódio	
224	Metabissulfito de potássio	
CORANTE		
100i	Cúrcuma, curcumina	0,01[2]
102	Tartrazina	0,02[2]
110	Amarelo, sunset, amarelo, crepúsculo FCF	0,02[2]
120	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH e Ca	0,02 (como ácido carmínico)[2]
122	Azorrubina	0,02[2]

123	Amaranto, bordeaux S	0,01[2]
124	Ponceau 4R	0,02[2]
129	Vermelho 40, vermelho altura AC	0,02[2]
131	Azul patente V	0,02[2]
132	Indigotina, carmim de índigo	0,02[2]
133	Azul brilhante FCF	0,02[2]
140i	Clorofila	*quantum satis*[2]
140ii	Clorofilina	*quantum satis*[2]
141i	Clorofila cúprica	*quantum satis*[2]
141ii	Clorofilina cúprica, sais de Na e K	*quantum satis*[2]
143	Verde rápido FCF, verde indelével fast green FCF	0,01[2]
150a	Caramelo I- Simples	*quantum satis*
150b	Caramelo II- Processo sulfito cáustico	5,0
150c	Caramelo III- Processo amônia	5,0
150d	Caramelo IV - processo sulfito amônia	5,0
151	Negro brilhante BN, negro PN	0,02[2]
155	Marron HT	0,02[2]
160a i	Beta-caroteno (sintético idêntico ao natural)	0,02[2]
160a ii	Carotenos: extratos naturais	0,06[2]
160b	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,001 (como norbixina)[2] ou 0,003 (como bixina)[2]
160d	Licopeno	0,02[2]
160e	Beta-apo-8'-carotenal	0,02[2]
160f	Ester metílico ou etílico do ácido beta-apo-8'carotenóico	0,02[2]
162	Vermelho de beterraba, betanina	*quantum satis*[2]
EMULSIFICANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
405	Alginato de propileno glicol	1,0 (Somente para licores emulsionados)
452i	Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolível, hexametafosfato de sódio, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio	0,044 (Como P)
481i	Estearoil lactato de sódio, estearil lactilato de sódio	0,8 (somente para licores emulsionados)
ESPESSANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
ESPUMANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
ESTABILIZANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
405	Alginato de propileno glicol	1,0 (Somente para licores emulsionados)
481i	Estearoil lactato de sódio, estearoil lactilato de sódio	0,8 (somente para licores emulsionados)
REGULADOR DE ACIDEZ		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
336i	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,3 (como ácido tartárico), sozinhos ou em combinação
336ii	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio	
339i	Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, dihidrogênio fosfato de sódio,	0,044 (como P), sozinhos ou em combinação

	dihidrogênio ortofosfato monossódico, dihidrogênio monofofato monossódico	
339ii	Fosfato de dissódico, fosfato de sódio dibásico, fosfato ácido dissódico, fosfatro de sódio, secundário, hidrogênio fosfato dissódico, hidrogênio ortofosfato dissódico, hidrogênio monofosfato dissódico	
339iii	Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, fosfato de sódio tribásico, fosfato de sódio	
SEQUESTRANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
335i	Tartarato monossódico	0,3 (como ácido tartárico), sozinhos ou em combinação
335ii	Tartarato dissódico	
385	EDTA cálcio dissódico etilenodiaminotetraacetato de cálcio e dissódico	0,0025 (como EDTA cálcio dissódico anidro), sozinhos ou em combinação
386	EDTA dissódico, etilenodiaminotetraacetato dissódico	
Para o preparado líquido ou sólido para bebida alcoólica por mistura são admitidas as mesmas funções estabelecidas para as bebidas alcoólicas por mistura prontas para consumo, e os aditivos para cada função em quantidades tais que o produto pronto para o consumo contenha no máximo os respectivos limites fixados. Para o preparado sólido são ainda permitidos os seguintes antiumectantes:		
341 iii	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	0,03 (expresso como P)
551	Dióxido de silício, sílica	*quantum satis*

[1] Quantidade total no produto pronto para o consumo, considerando-se o SO_2 adicionado como aditivo alimentar e proveniente das matérias primas.
[2] Exceto para bebidas alcoólicas mistas derivadas da uva e do vinho e para coquetel composto.

Fonte: Resolução RDC 05/2013, item 16.1.1.2.

Obs.:
[3] Resolução RDC 45/2010, que dispõe sobre aditivos alimentares autorizados para uso segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF).
[4] Resolução RDC 02/2007, que dispõe sobre aditivos alimentares aromatizantes autorizados para uso no MERCOSUL.

INS	Função/Aditivo	Limite Máximo (g/100 g ou g/100 mL)
16.1.1.2 Bebida alcoólica por mistura (exceto bebida alcoólica composta, mistela, mistela composta, sangria e cooler com vinho) com graduação alcoólica até 15% v/v		
ACIDULANTE/ REGULADOR DE ACIDEZ		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
334	Ácido tartárico (L(+)-)	0,3
338	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	1,2 (como P)
ANTIESPUMANTE		
900a	Dimetilsilicone, dimetilpolisioloxano, polidimetilsiloxano	0,001
ANTIOXIDANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
AROMATIZANTE		
Todos os autorizados no MERCOSUL[4], exceto aromas sintéticos para alcoólicas mistas derivadas da uva e do vinho		*quantum satis*
CONSERVADOR		
200	Ácido sórbico	

201	Sorbato de sódio	0,05 (como ácido sórbico), sozinhos ou em combinação
202	Sorbato de potássio	
203	Sorbato cálcio	
210	Ácido benzóico	0,05 (como ácido benzóico), sozinhos ou em combinação
211	Benzoato de sódio	
212	Benzoato de potássio	
213	Benzoato de cálcio	
220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,02 (como SO_2 total)[1] , sozinhos ou em combinação
221	Sulfito de sódio	
222	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	
223	Metabissulfito de sódio	
224	Metabissulfito de potássio	
CORANTE[2]		
100i	Cúrcuma, curcumina	0,01
101i	Riboflavina	0,01
102	Tartrazina	0,02
110	Amarelo, sunset, amarelo, crepúsculo FCF	0,02
120	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH e Ca.	0,02 (como ácido carmínico)
122	Azorrubina	0,02
123	Amaranto, bordeaux S	0,01
124	Ponceau 4R	0,02
129	Vermelho 40, vermelho altura AC	0,02
131	Azul patente V	0,02
132	Indigotina, carmim de índigo	0,02
133	Azul brilhante FCF	0,02
140i	Clorofila	*quantum satis*
140ii	Clorofilina	*quantum satis*
141i	Clorofila cúprica	*quantum satis*
141ii	Clorofilina cúprica, sais de Na e K	*quantum satis*
143	Verde rápido FCF, verde indelével fast green FCF	0,01
150a	Caramelo I- Simples	*quantum satis*
150b	Caramelo II- Processo sulfito cáustico	5,0
150c	Caramelo III- Processo amônia	5,0
150d	Caramelo IV - processo sulfito amônia	5,0
151	Negro brilhante BN, negro PN	0,02
155	Marron HT	0,02
160a i	Beta-caroteno (sintético idêntico ao natural)	0,02
160a ii	Carotenos: extratos naturais	0,06
160b	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,001 (como norbixina) ou 0,003 (como bixina)
160d	Licopeno	0,02
160e	Beta-apo-8'-carotenal	0,02
160f	Ester metílico ou etílico do ácido beta-apo-8'carotenóico	0,02
161b	Luteína	0,02
162	Vermelho de beterraba, betanina	*quantum satis*
EMULSIFICANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
452i	Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolável, hexametafosfato de sódio, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio	1,2 (como P)
481i	Estearoil lactato de sódio, estearil lactilato de sódio	0,8
ESPESSANTE		

Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
ESPUMANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
ESTABILIZANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
REGULADOR DE ACIDEZ		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
336i	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,3 (Como ácido tartárico), sozinhos ou em combinação
336ii	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio	
339i	Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, dihidrogênio fosfato de sódio, dihidrogênio ortofosfato monossódico, dihidrogênio monofofato monossódico	1,2 (como P), sozinhos ou em combinação
339ii	Fosfato de dissódico, fosfato de sódio dibásico, fosfato ácido dissódico, fosfatro de sódio, secundário, hidrogênio fosfato dissódico, hidrogênio ortofosfato dissódico, hidrogênio monofosfato dissódico	
339iii	Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, fosfato de sódio tribásico, fosfato de sódio	
SEQUESTRANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[3]		*quantum satis*
335i	Tartarato monossódico	0,3 (Como ácido tartárico), sozinhos ou em combinação
335ii	Tartarato dissódico	
385	EDTA cálcio dissódico etilenodiaminotetraacetato de cálcio e dissódico	0,0025 (como EDTA cálcio dissódico anidro), sozinhos ou em Combinação
386	EDTA dissódico, etilenodiaminotetraacetato dissódico	
Para o Preparado Líquido ou Sólido para bebida alcoólica por mistura são admitidas as mesmas funções estabelecidas para as bebidas alcoólicas por mistura prontas para consumo, e os aditivos para cada função em quantidades tais que o produto pronto para o consumo contenha no máximo os respectivos limites fixados. Para o Preparado Sólido são ainda permitidos os seguintes antiumectantes:		
341 iii	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	0,03 (como P)
551	Dióxido de silício, sílica	*quantum satis*

[1] Quantidade total no produto pronto para o consumo, considerando-se o SO_2 adicionado como aditivo alimentar e proveniente das matérias primas.
[2] Exceto para bebidas alcoólicas mistas derivadas da uva e do vinho e para coquetel composto.

Fonte: Resolução RDC 05/2013, item 16.1.1.2.

Obs.:
[3] Resolução RDC 45/2010, que dispõe sobre aditivos alimentares autorizados para uso segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF).
[4] Resolução RDC 02/2007, que dispõe sobre aditivos alimentares aromatizantes autorizados para uso no MERCOSUL.

PREPARADO LÍQUIDO PARA BEBIDA COMPOSTA

1 - Referências:

Decreto 6.871/2009, art. 34, parágrafo único, IN MAPA 18/2013, IN SDA 30/1999, alterada pela IN SDA 03/2018, Resolução RDC 05/2007, Resolução RDC 42/2013, Resolução RDC 54/2012, Resolução RDC 267/2005, Resolução RDC 219/2006, Resolução RDC 360/2003 e Resolução RDC 18/2008, alterada pela Resolução RDC 281/2019.

2 - Definição:

Preparado Líquido para Bebida Composta é a bebida à base de suco, polpa ou extrato padronizado e ingrediente de origem animal destinado a elaboração de bebida composta, adicionado ou não de açúcar, produzida por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo (IN MAPA 18/2013, art. 16).

3 - Denominação:

Preparado Líquido para Bebida Composta de Fruta[1]
Preparado Líquido para Bebida Composta de Fruta[1] + (de baixa caloria)[5] ou (dietético)[6]
Preparado Líquido para Bebida Composta de Vegetal[2]
Preparado Líquido para Bebida Composta de Vegetal[2] + (de baixa caloria)[5] ou (dietético)[6]
Preparado Líquido para Bebida Composta de Extrato[3]
Preparado Líquido para Bebida Composta de Extrato[3] + (de baixa caloria)[5] ou (dietético)[6]
Preparado Líquido para Bebida Composta Mista[4]
Preparado Líquido para Bebida Composta Mista[4] + (de baixa caloria)[5] ou (dietético)[6]

Fonte: IN MAPA 18/2013, art. 17.

[1] É aquele destinado à elaboração de Bebida Composta de Fruta (IN MAPA 18/2013, art. 17, inciso I).
[2] É aquele destinado à elaboração de Bebida Composta de Vegetal (IN MAPA 18/2013, art. 17, inciso II).
[3] É aquele destinado à elaboração de Bebida Composta de Extrato (IN MAPA 18/2013, art. 17, inciso III).
[4] É aquele destinado à elaboração de Bebida Composta Mista (IN MAPA 18/2013, art. 17, inciso IV).
[5] A bebida não-alcoólica e hipocalórica que tiver o conteúdo de açúcares adicionados normalmente na bebida convencional inteiramente substituído por edulcorantes hipocalóricos ou não-calóricos, naturais ou artificiais, cujo teor calórico esteja em conformidade com o critério "baixo em valor energético", definido na RDC 54/2012, que é de até 40 kcal/200 mL (200 mL corresponde a uma porção de bebida), deverá ter o termo **"de baixa caloria"** inserido ao final da denominação da bebida convencional (IN SDA 30/1999, itens 2.1.2. e 2.2.2.).
[6] A bebida não-alcoólica e hipocalórica que tiver o conteúdo de açúcares adicionados normalmente na bebida convencional inteiramente substituído por edulcorantes hipocalóricos ou não-calóricos, naturais ou artificiais, com teor de açúcares (monossacarídeos e dissacarídeos) < 0,5 g/100 mL, deverá ter o termo **"dietético(a)"** inserido ao final da denominação da bebida convencional (IN SDA 30/1999, itens 2.1.1. e 2.2.1.).

Conforme o art. 14-A do Decreto 6.871/2009 e no item 8.6 da IN SDA 30/1999, alterada pela IN SDA 03/2018, as bebidas não-alcoólicas e hipocalóricas que possuírem associação entre açúcares e edulcorante hipocalórico ou não-calórico devem fazer constar no painel principal do rótulo as expressões "baixo em açúcares" ou "reduzido em açúcares", com, no mínimo, 1,2 (um inteiro e dois

décimos) vezes o tamanho da denominação da bebida, e estarem de acordo com os critérios para o uso de informação nutricional complementar estabelecidos na Resolução RDC 54/2012.

De acordo com o art. 6º da IN MAPA 18/2013, é vedada a utilização de recipientes e embalagens tipo flaconetes, sachês, conta-gotas, spray, ampolas, copos-medidas ou outros que caracterizem os produtos similares àqueles de uso farmacêutico, medicamentoso ou terapêutico.

Conforme o art. 10, *caput* e parágrafo único, da IN MAPA 18/2013, o Preparado Líquido para Bebida Composta deve indicar, tanto na solicitação de registro da bebida junto ao MAPA quanto na sua rotulagem:

> I - a forma de diluição destinada exclusivamente ao seu consumo como bebida pronta para o consumo; e
> II - a bebida pronta para o consumo a qual se destina.

De acordo com o art. 12, *caput*, da IN MAPA 18/2013, 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 Líquido para Bebida Composta, com exceção do Preparado Líquido para Bebida Composta contendo somente extrato padronizado e ou aquoso como ingrediente característico, deve ser declarada no rótulo.

Conforme o art. 12, §§ 1º, incisos I, alíneas “a”, “b” e “c”, e II, 2º, incisos I e II, e 3º, da IN MAPA 18/2013:

> § 1º A declaração prevista no *caput* do art 12 (parágrafo anterior) deve ser feita obrigatoriamente:
>
> I - no painel principal do rótulo, isolada, em destaque, com caracteres em caixa alta, em porcentagem volume por volume (v/v), com uma cifra decimal, de suco integral ou polpa ou o somatório destes, conforme o caso, de acordo com o seguinte:
>
> a) 50 g (cinquenta gramas) de suco concentrado de tangerina a 21 °Brix (vinte e um graus Brix) com diluição 1:6 (uma parte de suco para seis partes de água), deve ser escrito no painel principal a expressão "13,1% DE SUCO, APÓS DILUIÇÃO";
> b) 8 g (oito gramas) de suco concentrado de laranja a 63 °Brix (sessenta e três graus Brix) e 13 g (treze gramas) de suco concentrado de caju a 40 °Brix (quarenta graus Brix) com diluição 1:4 (uma parte de suco para quatro partes de água), deve ser escrito no painel principal a expressão "14,4% DE SUCO, APÓS DILUIÇÃO";
> c) 8 g (oito gramas) de suco concentrado de laranja a 63 °Brix (sessenta e três graus Brix) e 10 g (dez gramas) de caldo de cana de açúcar a 63 °Brix (sessenta e três graus Brix), com diluição 1:4 (uma parte de suco para quatro partes de água), deve ser escrito no painel principal a expressão "17,7% DE SUCO, APÓS DILUIÇÃO"; e

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" ou "DE POLPA" ou "DE SUCO E POLPA" e APÓS A DILUIÇÃO" de, no mínimo, uma vez e meia o tamanho da denominação do produto.

§ 2º A declaração prevista no *caput* do art 12 (parágrafo anterior) pode ser feita, adicionalmente, na lista de ingredientes, em porcentagem de suco integral, ou de 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 concentrado de laranja (equivale a 10,0% de suco integral, após diluição), suco concentrado de tangerina (equivale a 5,0% de suco integral, após diluição), açaí médio (equivale a 35% de polpa, após diluição), extrato de soja em pó (0,02% de proteína de soja, após diluição); ou
II - Ingr: suco concentrado de laranja (= 10,0% de suco integral, após diluição), suco concentrado de tomate (= 5,0% de suco integral, após diluição), açaí médio (= 35,0% de polpa, após diluição), proteína isolada de soja (= 0,5% de proteína de soja, após diluição).

§ 3º A declaração prevista no § 2º deste artigo é obrigatória para a soja, em equivalentes de proteína de soja, no caso de Preparado Líquido para Bebida Composta adicionado de soja.

De acordo com o art. 17, parágrafo único, da IN MAPA 18/2013, é proibida a especificação do nome da fruta, do vegetal e do extrato padronizado na denominação de qualquer Preparado Líquido para Bebida Composta.

4 - Parâmetros Analíticos:

Os Parâmetros Analíticos do Preparado Líquido para Bebida Composta devem contemplar e atender, após a diluição recomendada no rótulo, todos os parâmetros físico-químicos e microbiológicos estabelecidos para a bebida pronta para o consumo que dará origem, qual seja, a Bebida Composta.

5 - Composição:

Conforme o art. 16 da IN MAPA 18/2013, o Preparado Líquido para Bebida Composta é a bebida à base de suco, polpa ou extrato padronizado e ingrediente de origem animal destinado a elaboração de bebida composta, adicionada ou não de açúcar, produzida por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo.

De acordo com o art. 18, *caput* e parágrafo único, da IN MAPA 18/2013, são ingredientes opcionais para o Preparado Líquido para Bebida Composta:

I - açúcares;
II - vitaminas, sais minerais, fibras e outros nutrientes, desde que em conformidade com o estabelecido em legislação específica da ANVISA, sendo

que a quantidade de sódio, oriunda do cloreto de sódio adicionado, deve ser inferior à considerada não significativa para sódio pela ANVISA; e
III - ingrediente alternativo.

Conforme o art. 3º da IN MAPA 18/2013, os extratos permitidos para utilização como ingredientes característicos no Preparado Líquido para Bebida Composta são somente os extratos aquosos, previstos em legislação específica da ANVISA, elaborados a partir das espécies listadas nas tabelas abaixo, e os extratos padronizados, previstos na citada Instrução Normativa e em legislação específica do MAPA.

Nome Comum / Nome Científico	**Parte do Vegetal Utilizada**
Abacaxi / *Bromelia ananas* L.	polpa dos frutos
Acerola / *Malpighia glabra* L.	frutos
Ameixa / *Prunus domestica* L.	frutos
Amora / *Rubus* spp	frutos
Ananás / *Ananas sativus* Schult. & Schult. F.	frutos
Banana caturra e banana-nanica / *Musa sinensis* L.	frutos
Banana-de-são-tomé, banana-maçã, banana-ouro, banana-prata / *Musa paradisiaca* L.	frutos
Banana-da-terra / *Musa sapientum* L.	frutos
Baunilha / *Vanilla aromatica* Swart.	frutos
Beterraba / *Beta vulgaris* L.	raízes
Camomila ou Mazanilha / *Matricaria recutiti* L. e *Chamomilla recutita* (L.) Rauscher	capítulos florais
Capim-limão ou capim-santo ou capim-cidreira ou capim-cidró ou Chá de Estrada / *Cymbopogon citratus* Stapf	folhas
Cassis ou groselha negra / *Ribes nigrum* L.	frutos
Cereja / *Prunus serotina* Ehrh	frutos (sem semente)
Chá preto ou chá verde ou chá branco / *Camellia sinensis* (L.) Kuntze	folhas e talos
Chicória / *Cichorium intybus* L.	folhas e talos
Cenoura / *Daucus carota* L.	raízes
Damasco ou Apricot / *Prunus armeciaca* L.	frutos (sem sementes)
Erva-cidreira ou melissa / *Melissa officinalis* L.	folhas e ramos
Erva-mate ou mate verde ou mate tostado / *Ilex paraguariensis* St. Hil.	folhas e talos
Erva-doce ou anis ou anis doce / *Pimpinella anisum* L.	frutos
Fambroesa / *Rubus idaeus* L.	frutos
Funcho ou erva-doce-nacional / *Foeniculum vulgare* Mill.	frutos
Groselha / *Ribes rubrum* L.	frutos
Guaraná / *Paullinia cupana* L.	sementes
Hibisco / *Hibiscus sabdariffa* L.	flores
Hortelã ou Hortelã Pimenta ou Menta / *Mentha piperita* L.	folhas e ramos
Hortelã ou Menta ou Hortelã doce ou Menta doce / *Mentha arvensis* L.	folhas e ramos
Jasmim / *Jasminum officinale* L.	flores
Laranja amarga e laranja doce / *Citrus aurantium* L. ou *Citrus vulgaris* Risso e *Citrus sinensis* Osbeck	frutos, casca dos frutos, folhas e flores
Limão e limão-doce / *Citrus limmonia* Osbeck ou *Citrus limonium* Risso	frutos, casca dos frutos, folhas e flores
Maçã / *Pyrus malus* L.	frutos
Mamão ou papaia / *Carica papaya* L.	frutos
Manga / *Mangifera indica* L.	frutos
Maracujá-açú / *Passiflora quadrangularis* L.	polpa dos frutos
Maracujá-azedo / *Passiflora edulis* F. *Flavicarpa Degener*	polpa dos frutos

Maracujá-doce e maracujá silvestre / *Passiflora alata* Dryand.	polpa dos frutos
Maracujá-mirim,maracujá-roxo e maracujá-de-garapa / *Passiflora edulis* Sims	polpa dos frutos
Marmelo comum / *Pyrus cydonia* L. ou *Cydonia vulgaris* Pers.	frutos
Marmelo-da-china / *Cydonia sinensis* Thouin.	frutos
Mirtilo / *Vaccinium myrtillus* L.	frutos
Morango / *Fragaria* spp.	frutos
Pêra / *Pyrus communis* L.	frutos
Pêssego / *Prunus persica* (L.) Batsch.	frutos (sem caroço)
Pitanga / *Stenocalyx michelii* O.Berg ou *Eugenia uniflora* L.	frutos e folhas
Tangerina, bergamota, mexerica, laranja-cravo e mandarina / *Citrus reticulata* Blanco	frutos
Uva / *Vitis vinifera* L.	frutos

Fonte: Resolução RDC 267/2005, tabela 2, alterada pela Resolução RDC 219/2006.

Nome Comum / Nome Científico	Parte do Vegetal Utilizada
Abacaxi / *Bromelia ananas* L.	infrutescência (casca e polpa dos frutos)
Ananás / *Ananas sativus* Schult. & Schult. F.	infrutescência (casca e polpa dos frutos)
Boldo / *Pneumus boldus* Molina (1)	folhas
Carqueja / *Baccharis geneistelloides* 9(Lamarck) Person	folhas
Chicória / *Cichorium intybus* L. (2)	folhas e raízes
Estévia / *Stevia rebaundiana* Bert (2)	folhas
Rosa silvestre ou mosqueta / *Rosa canina* L.	frutos e flores
Tangerina, bergamota, mexerica, laranja-cravo e mandarina / *Citrus reticulata* Blanco	casca e frutos
Tamarindo / *Tamarindus indica* L.	polpa dos frutos

(1) No rótulo do produto contendo essa espécie devem constar as seguintes informações em destaque e negrito: "Portadores de enfermidades hepáticas ou renais devem consultar o médico antes de consumir o produto" e "Não consumir de forma contínua por mais de quatro semanas".
(2) Essas espécies devem ser usadas de forma complementar às demais espécies vegetais previstas em Regulamento Técnico específico.

Fonte: Resolução RDC 219/2006.

De acordo com o art. 3º, parágrafo único, da IN MAPA 18/2013, o uso de extrato de fruta é permitido somente de forma complementar nas bebidas pronta para o consumo, sendo proibida a substituição total ou parcial dos ingredientes característicos por este extrato.

Conforme o art. 5º da IN MAPA 18/2013, as características sensoriais e físico-químicas das bebidas prontas para o consumo devem estar em consonância com a composição do Preparado Líquido para Bebida Composta que lhe deu origem.

De acordo com o art. 5º, §§ 2º e 3º, da IN MAPA 18/2013, quando diluído, o Preparado Líquido para Bebida Composta deve assegurar à bebida pronta para o consumo o pleno atendimento ao padrão e à complementação de padrão de identidade e qualidade, sendo esta diluição limitada à adição de água potável ou água potável com gás, conforme o caso.

6 - Aditivos:

Os aditivos permitidos para o Preparado Líquido para Bebida Composta são os constantes nas Resoluções RDC 05/2007 e RDC 18/2008, alterada pela Resolução RDC 281/2019, mencionados abaixo.

Aditivos			
16.2- Bebidas Não Alcoólicas			
Números	**Funcion/Nombre**	**Função/Nome**	**Concentración/máxima/Limite máximo**
INS	**Español**	**Português**	**g/100 mL (*)**
1.6.2.2 Bebidas no Alcohólicas Gasificadas y No Gasificadas			
16.2.2 Bebidas Não Alcoólicas Gaseificadas e Não Gaseificadas			
16.2.2.1 Lista para consumo			
16.2.2.1 Pontos para consumo			
	ACIDULANTES	**ACIDULANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
334	Ácido Tartárico (L(+)-)	Ácido Tartárico (L(+)-)	0,5
338	Ácido Fosfórico Ácido Orto-fostórico	Ácido Fosfórico,Ácido Orto-Fosfórico	0,07 (Como P_2O_5)
	REGULADOR DE ACIDEZ	**REGULADOR DE ACIDEZ**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
335i	Sodio-(mono) Tartrato	Tartarato monossódico	0,5 (como ác. Tartárico)
335ii	Sodio-(di) Tartrato	Tartarato dissódico	0,5 (como ác. Tartárico)
336i	Potasio Tartrato Ácido, Potasio Bitartrato, Potasio- (mono) Tartrato	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,5 (como ác. Tartárico)
336ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio d-Tartrato, Potasio- (di) Tartrato	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio	0,5 (como ác. Tartárico)
337	Potasio y Sodio Tartrato	Tartarato duplo de sódio e potássio, tartarato ácido de potássio	0,5 (como ác. Tartárico)
338	Ácido Fosfórico, Ácido Orto- Fosfórico	Ácido Fosfórico, Ácido Orto-Fosfórico	0,07 (como P_2O_5)
339i	Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio- (mono) Or-tofosfato	Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, Fosfato ácido de sódio, bifos-fato de sódio, Dihidrognênio Fosfato de Sòdio, Dihidrogênio Ortofosfato Monossódico, Dihidrogênio Monofosfato Monossódico	0,07 (como P_2O_5)

339ii	Fosfato disódico	Fosfato dissódico, Hidrogênio Monofosfato dissódico, Hidrogênio ortofosfato dissódico, Hidrogênio Fosfato Dissódico, Fosfato de Sódio Dibásico, Fosfato Ácido Dissódico, Fosfato de Sódio Secundário	0,07 (como P_2O_5)
340i	Potasio-(mono) Fosfato, Potasio Fosfato Ácido, Potasio-(mono) Ortofosfato	fosfato ácido de potássio, ortofosfato monopotássico, Fosfato de potássio monobásico monofosfato monopotássico, Bifosfato de Potássio, Dihidrogênio Fosfato de Potássio, Dihidrogêniomonofosfato monopotássico	0,07 (como P2O5)
340ii	Potasio-(di) Fosfato, Potasio-(di) Monofosfato, Potasio-(di) Orto- fosfato	Fosfato dipotássico, monofosfato dipotássico, hidrogênio ortofosfato dipotássico, Fosfato de Potássio Dibásico, Fosfato Ácido Dipotássico Fosfato de Potássio Secundário, Hidrogênio Monofosfato dipotássico, Hidrogênio fosfato dipotássico	0,07 (como P2O5)
341i	Calcio Fosfato monobásico , Fosfato monocálcico, Ortofosfato monocálcico	Fosfato monocálcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocálcico, fosfato de cálcio monobásico, bifosfato de cálcio, fosfato ácido de cálcio, dihidrogênio fosfato de cálcio	0,07 (como P2O5)
341ii	Calcio (di) Fosfato, Calcio fos- fato dibásico, calcio (di) ortofosfato	Fosfato dicalcio, fosfato dibásico de cálcio, fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, fosfato de cálcio dibásico, hidrogênio ortofosfato de cálcio, fosfato de cálcio secundário, hidrogênio fosfato de cálcio, hidrogênio monofosfato de cálcio	0,07 (como P2O5)

341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio- (tri) Ortofosfato	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	0,07 (como P2O5)
355	Acido Adípico	Acido Adípico	0,2
	ANTIESPUMANTE	**ANTIESPUMANTE**	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
900a	Dimetilpolisiloxano, Dimetilsilicona, Polidimetilsiloxano	Dimetilpolisiloxano, polidimetilsiloxano, dimetilsilicone	0,001
	ANTIOXIDANTE	**ANTIOXIDANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
304	Ascorbil Palmitato	Palmitato de ascorbila	0,01
305	Ascorbil Estearato	Estearato de ascorbila	0,01
	AROMATIZANTE	**AROMATIZANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[2]	*quantum satis*
	COLORANTE	**CORANTE**	
100i	Cúrcuma,Curcumina	Curcumina, cúrcum	0,01 (como curmina)
101i	Riboflavina	Riboflavina	*quantum satis*
101ii	Riboflavina 5'- Fosfato de Sodio	Riboflavina 5'- fosfato de sódio	*quantum satis*
102	Tartrazina, laca de Al	Tartrazina, laca de Al	0,01
104	Amarillo de Quinoleina	Amarelo de Quinoleína	0,01
110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset, laca de Al	Amarelo crepúsculo FCF, amarelo sunset, laca de Al	0,01
120	Cochinilla, Acido Carmínico, Carmín, sales de Na, K, NH4 y Ca	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH4 e Ca	0,01
122	Azorrubina	Azorrubina	0,005
123	Amaranto, Bordeaux S, laca de Al	Amaranto, Bordeaux S, laca de Al	0,005
124	Ponceau 4R, laca de Al	Ponceau 4R, laca de Al	0,005
127	Eritrosina, laca de Al	Eritrosina, laca de Al	0,001
129	Rojo 40, Rojo Allura AC, laca de Al	Vermelho 40, Vermelho Allura AC, laca de Al	0,01
131	Azul Patente V, laca de A1	Azul patente V, laca de A	0,005
132	Indigotina, Carmin de Indigo, laca de Al	Indigotina, carmim de índico, laca de Al	0,01
133	Azul Brillante FCF, laca de A1	Azul Brilhante FCF, laca de Al	0,01
140i	Clorofila	Clorofila	*quantum satis*
140ii	Clorofilina	Clorofilina	*quantum satis*
141i	Clorofila Cúprica	Clorofila cúprica	*quantum satis*

141ii	Clorofilina Cúprica, Sales de Sodio y Potasio	Clorofilina cúprica e seus sais de sódio e potássio	*quantum satis*
143	Verde Indeleble, Verde Rápido FCF, Fast Green FCF, laca de Al	Verde rápido FCF, verde indelével, fast green FCF, laca de Al	0,005
150a	Caramelo I- Simple	Caramelo I - simples	*quantum satis*
150b	Caramelo II- Proceso Sulfito Caustico	Caramelo II - processo sulfito cáustico	*quantum satis*
150c	Caramelo III- Proceso Amonio	Caramelo III - processo amônia	*quantum satis*
150d	Caramelo IV- Proceso Sulfito Amonio	Caramelo IV - processo sulfito-amônia	*quantum satis*
151	Negro Brillante BN, Negro PN	Negro Brilhante BN, Negro PN	0,01
155	Marrón HT	Marrom HT	0,005
160a i	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural)	Beta - Caroteno (sintético idêntico ao natural)	*quantum satis*
160a ii	Carotenos: Extractos Naturales	Carotenos: Extratos Naturais	*quantum satis*
160b	Rocu, Annatto extracto, Urucum, Bixina, Norbixina, sales de Na y K	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,005 (como Bixina)
160c	Paprika, Capsantina, Capsorubina	Páprica, capsorubina, capsantina	*quantum satis*
160d	Licopeno	Licopeno	0,01
160e	Beta-apo- 8'Carotenal	Beta-apo- 8'Carotenal	0,01
160f	Ester Metilico o Etilico del Acido Beta-Apo-8' Carotenoico	Éster etílico ou metílico do ácido beta-apo-8'carotenóico	0,01
161b	Luteína	Luteína	0,01
162	Rojo de Remolacha, Betanina	Vermelho de beterraba, betanina	*quantum satis*
163i	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	Antocianinas (de frutas e hortaliças)	*quantum satis*
171	Dióxido de Titanio	Dióxido de Titanio	*quantum satis*
	CONSERVADOR	**CONSERVADOR**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
200	Acido Sórbico	Acido Sórbico	0,03 para bebidas con/com gás. 0,08 para bebidas sin/sem gás.
201	Sodio Sorbato	Sorbato de sódio	0,03 (como ác. sórbico) para bebidas con/com gás. 0,08 (como ác. sórbico) para bebidas sin/sem gás.
202	Potasio Sorbato	Sorbato de potássio	0,03 (como ác. sórbico) para bebidas con/com gás. 0,08 (como ác. sórbico) para bebidas sin/sem gás.
203	Calcio Sorbato	Sorbato de cálcio	0,03 (como ác. sórbico) para bebidas con/com gás. 0,08 (como ác. sórbico) para bebidas sin/sem gás.

210	Acido Benzoico	Ácido benzoico	0,05
211	Sodio Benzoato	Benzoato de sódio	0,05 (como ác. benzoico
212	Potasio Benzoato	Benzoato de potássio	0,05 (como ác. benzoico
213	Calcio Benzoato	Benzoato de cálcio	0,05 (como ác. benzoico
~~216~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)**	~~Propil para Hidroxibenzoato, Propilparabeno~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)**	~~Para-hidroxibenzoato de propila, propilparabeno~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008**	~~0,03~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)**
~~217~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)**	~~Sodio Propil para-Hidroxibenzoato, Sodio Propilparabeno~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)**	~~Para-hidroxibenzoato de propila de sódio, propilparabeno de sódio~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)**	~~0,03~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)**
218	Metil para-Hidroxibenzoato, Metilparabeno	Para-hidroxibenzoato de metila, metilparabeno	0,03
219	Sodio Metil para-Hidroxibenzoato, Sodio Metilparabeno	Para-hidroxibenzoato de metila de sódio, metilparabeno de sódio	0,03
220	Azufre Dióxido, Anhidrido Sulfuroso	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,004
221	Sodio Sulfito	Sulfito de sódio	0,004 (como SO_2)
222	Sodio Bisulfito, Sodio Sulfito Ácido	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	0,004 (como SO_2)
223	Sodio Metabisulfito	Metabissulfito de sódio	0,004 (como SO_2)
224	Potasio Metabisulfito	Metabissulfito de potássio	0,004 (como SO_2)
225	Potasio Sulfito	Sulfito de potássio	0,004 (como SO_2)
226	Calcio Sulfito	Sulfito de cálcio	0,004 (como SO_2)
227	Calcio Bisulfito, Calcio Sulfito Ácido	Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio	0,004 (como SO_2)
228	Potasio Bisulfito	Bissulfito de potássio	0,004 (como SO_2)
242	Dimetil dicarbonato	Dimetil dicarbonato, dicarbonato dimetílico	0,025
	EMULSIONANTE	**EMULSIFICANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
405	Propilenglicol Alginato	Alginato de Propilenoglicol	0,05
444	Sacarosa Acetato Isobutirato	Acetato Isobutirato de Sacarose	0,03
445	Esteres Glicericos de Colofonia, Ester Gum, Esteres de Glicerol con Resina de madera	Ésteres glicéricos de colofônio, goma éster, ésteres de glicerol	0,01

		com resina de madeira	
	ESPESANTE	**ESPESSANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
405	Propilenglicol Alginato	Alginato de Propilenoglicol	0,05
	ESTABILIZANTE	**ESTABILIZANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
405	Propilenglicol Alginato	Alginato de Propilenoglicol	0,05
444	Sacarosa Acetato Isobutirato	Acetato isobutirato de sacarose	0,03
445	Esteres Glicericos de Colofonia, Ester Gum, Esteres de Glicerol con Resina de madera	Ésteres glicéricos de colofônio, goma éster, ésteres de glicerol com resina de madeira	0,01
472e	Ésteres de Mono- y Diglicéridos de Ácidos Grasos con Ácido Diacetil- tartárico	Ésteres de mono e de glicerídeos de ácidos graxos com ácido diacetil tartáric	0,04
473	Esteres grasos de la Sacarosa, Sacaroesteres, Esteres de Ácidos Grasos con sacarosa	Ésteres graxos de sacarose, sacaroésteres, ésteres de ácidos graxos com sacarose	0,1
480	Sodio Dioctil Sulfosuccinato	Dioctil sulfossuccinato de sódio	0,001
	RESALTADOR DE SABOR	**REALÇADOR DE SABOR**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
	ESPUMANTE	**ESPUMANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
958	Glicirricina	Glicirricina	0,005
999	Quilaya extracto	Extrato de Quilaia	0,02
	HUMECTANTE	**UMECTANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
	SECUESTRANTE	**SEQUESTRANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
338	Acido Fosfórico, Acido Orto- Fosfórico	Acido Fosfórico, Acido Orto-Fosfórico	0,07 (Como P_2O_5)
385	Sodio-(di) EDTA Calcico, Calcio Disodio Etilendiamina Tetraacetato	EDTA cálcio dissódico, etilenodiaminotetraa-cetato de cálcio e dissódico	0,0035

386	Sodio-(di) EDTA, Sodio-(di) Etilendiamina Tetraacetato	EDTA dissódico, etilenodiaminotetraacetato dissódico	0,0035
452i	Sodio Polifosfato, Sodio Metafosfato, Sodio Hexametafosfato, sal de Graham	Hexametafosfato de sódio, polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio	0,07 (Como P_2O_5)
16.2.2.2 Preparados Líquidos para Bebidas Gasificadas y No Gasificadas			
16.2.2.2. Preparados Líquidos para Bebidas Gaseificadas e Não Gaseificadas			
Se admiten las mismas funciones que para 16.2.2.1 y los aditivos para cada función en cantidades tales que el producto listo para consumo contenga como máximo las concentraciones establecidas para la categoría 16.2.2.1.			
Admitem-se as mesmas funções que para 16.2.2.1; e os aditivos para cada função em quantidades tais que o produto pronto para o consumo contenha no máximo os limites estabelecidos para a categoria 16.2.2.1.			
16.2.2.3. Polvos para Preparar Bebidas Gasificadas y No Gasificadas			
16.2.2.3. Pós para o Preparo de Bebidas Gaseificadas e Não Gaseificadas			
Se admiten las mismas funciones, excepto la función conservador, que para 16.2.2.1; y los mismos aditivos, excepto los conservadores, para cada función en cantidades tales que el producto listo para consumo contenga como máximo las concentraciones establecidas para la categoría 16.2.2.1. Se admite también el uso de Antiaglutinantes/Antihumectantes y de un humectante adiciona l em cantidades tales que el producto listo para el consumo contenga como máximo las concentraciones que se indican a continuación:			
Admitem-se as mesmas funções, exceto a função conservador, que para 16.2.2.1; e os mesmos aditivos, exceto os conservadores, para cada função em quantidades tais que o produto pronto para o consumo contenha no máximo os limites estabelecidos para a categoria 16.2.2.1. Admite-se também o uso de antiaglutinante/antiumectantes e de um umectante adicional, em quantidades tais que no produto pronto para consumo contenha no máximo os limites estabelecidos, como se indica a seguir:			
	ANTIAGLUTINANTE/ ANTIHUMECTANTE	**ANTIAGLUTINANTE/ ANTIUMECTANTE**	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio-(tri) Orto-fosfato	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	0,07 (Como P_2O_5)
	HUMECTANTE	**UMECTANTE**	
480	Dioctil sulfossuccinato de sódio	Dioctil sulfossuccinato de sódio	0,001

(*) Cuando para una determinada función se autoricen dos o más aditivos con concentración máxima numérica asignada, la suma de las cantidades a utilizar en un alimento no podrá ser superior a la cantidad máxima correspondiente al aditivo permitido en mayor cantidad y la cantidad de cada aditivo no podrá ser superior a su límite individual. Cuando un aditivo tenga dos o más funciones asignadas para un mismo alimento, la cantidad a utilizar en ese alimento no podrá ser superior a la cantidad indicada en la función em la que se le asigna mayor concentración.

(*) Quando para uma determinada função são autorizados dois ou mais aditivos com limite máximo numérico estabelecido, a soma das quantidades a serem utilizadas no alimento não pode ser superior a quantidade máxima correspondente ao aditivo permitido em maior quantidade, e a quantidade de cada aditivo não poderá ser superior ao seu limite individual. Se um aditivo apresentar duas ou mais funções permitidas para o mesmo alimento, a quantidade a ser utilizada neste alimento não poderá ser superior a quantidade indicada na função em que o aditivo é permitido em maior concentração.

Fonte: Resolução RDC 05/2007.

Obs.:
[1] Resolução RDC 45/2010, que dispõe sobre aditivos alimentares autorizados para uso segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF).
[2] Resolução RDC 02/2007, que dispõe sobre aditivos alimentares aromatizantes autorizados para uso no MERCOSUL.

ATENÇÃO!!!

Os edulcorantes podem ser utilizados somente nas bebidas em que se faça a substituição parcial ("baixo em açúcares" ou "reduzido em açúcares") ou total ("de baixa caloria" ou "dietético(a)") do açúcar.

Aditivos - Edulcorantes			
INS	**Aditivo**	**Alimento/Bebida**	**Limite Máximo (g/100 g ou g/100 mL)**
420	Sorbitol, xarope de sorbitol, D-sorbita	Alimentos e bebidas para controle de peso	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	*quantum satis*
421	Manitol	Alimentos e bebidas para controle de peso	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	*quantum satis*
		Alimento e bebidas com informação nutricional complementar	*quantum satis*
950	Acesulfame de potássio	Alimentos e bebidas para controle de peso	0,035
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	0,035
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcar	0,035
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	
		Com substituição total de açúcares	0,035 ([1])
		Com substituição parcial de açúcares	0,026
951	Aspartame	Alimentos e bebidas para controle de peso	0,075
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	0,075
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcar	0,075
		Alimentos e bebidas com informação nutricional completar	
952	Ácido ciclâmico e seus sais de cálcio, potássio e sódio	Com substituição total de açúcares	0,075 ([2])
		Com açúcar substituição parcial de açúcares	0,056
		Alimentos e bebidas para controle de peso	0,04

		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	0,04
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	0,04 (3)
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	
		Com substituição total de açúcares	0,04 (3)
953	Isomalt(isomaltitol)	Com substituição parcial de açúcares	0,03 (4)
		Alimentos e bebidas para controle de peso	*quantum satis*
		Alimento e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	*quantum satis*
954	Sacarina e seus sais de cálcio, potássio e sódio	Alimentos e bebidas para controle de peso	0,015
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	0,015
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	0,015
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	
		Com substituição total de açúcares	0,015(5)
		Com substituição parcial de açúcares	0,01
955	Sucralose	Alimentos para controle de peso	0,04
		Bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas para controle de peso	0,025
		Alimentos para dietas com ingestão controlada de açúcares	0,04
		Bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas para dietas com ingestão controlada de açúcares	0,025
		Alimentos para dietas com restrição de açúcares	0,04
		Bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas para dietas com restrição de açúcares	0,025
		Alimentos com informação nutricional complementar	
		Com substituição total de açúcares	0,04 (6)
		Com substituição parcial de açúcares	0,03
		Bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas com informação nutricional complementar	
		Com substituição total de açúcares	0,025
		Com substituição parcial de açúcares	0,02
957	Taumatina	Alimentos e bebidas para controle de peso	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcar	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	*quantum satis*
960	Glicosídeos de esteviol	Alimentos e bebidas para controle de peso	0,06

		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	0,06
		Alimento e bebidas para dietas com restrição de açúcares	0,06
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	
		Com substituição total de açúcares	0,06([7])
		Com substituição parcial de açúcares	0,045
961	Neotame	Alimentos e bebidas para controle de peso	0,0033
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	0,0065
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	0,0065
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	
		Com substituição total de açúcares	0,0065([8])
		Com a substituição parcial de açúcares	0,0049
965	Maltitol, xarope de maltitol	Alimentos e bebidas para controle de peso	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	*quantum satis*
966	Lactitol	Alimentos e bebidas para controle de peso	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	*quantum satis*
967	Xilitol	Alimentos e bebidas para controle de peso	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	*quantum satis*
968	Eritritol	Alimentos e bebidas para controle de peso	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas com reduzido teor de açúcares	*quantum satis*
969	Advantame	Alimentos e bebidas para controle de peso	0,005
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	0,005
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	0,005

		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar com substituição total de açúcares	0,005
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar com substituição parcial de açúcares	0,00375

(1) Exceto para gomas de mascar e micro pastilhas de sabor intenso, com limites máximos de 0,5 g/100 g e de 0,25 g/100 g, respectivamente.
(2) Exceto para gomas de mascar e micro pastilhas de sabor intenso, com limites máximos de 1,0 g/100g e de 0,6 g/100 g, respectivamente.
(3) Exceto para bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas, com limite máximo de 0,075 g/100 mL.
(4) Exceto para bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas, com limite máximo de 0,056 g/100 mL.
(5) Exceto para gomas de mascar com limite máximo de 0,12 g/100 g.
(6) Exceto para gomas de mascar e micro pastilhas de sabor intenso, com limites máximos de 0,3 g/100 g e de 0,24 g/100 g, respectivamente.
(7) Exceto para gomas de mascar, com limite máximo de 0,24 g/100 g.
(8) Exceto para gomas de mascar e micro pastilhas de sabor intenso, ambos com limite máximo de 0,1 g/100 g.

Restrições:
1. Os edulcorantes somente devem ser utilizados nos alimentos em que se faz necessária a substituição parcial ou total do açúcar, a fim de atender o Regulamento Técnico que dispõe sobre as categorias de alimentos e bebidas a seguir:- para controle de peso;- para dietas com ingestão controlada de açúcares;- para dietas com restrição de açúcares;- com 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", quando é feita a substituição parcial ou total do açúcar.
2. Em atendimento a Regulamentos Técnicos específicos: a) Todos os alimentos e as bebidas contendo polióis deverão obedecer aos requisitos de rotulagem referentes a efeitos laxativos. b) Todos os alimentos e as bebidas contendo aspartame deverão obedecer aos requisitos de rotulagem referentes à presença do aminoácido fenilalanina, como informação necessária ao grupo populacional de fenilcetonúricos.
3. Os glicosídeos de esteviol devem atender às especificações de pureza estabelecidas pelo Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives - JECFA.

Fonte: Resolução RDC 18/2008, alterada pela Resolução RDC 281/2019, art. 6º.

PREPARADO LÍQUIDO PARA CHÁ

1 - Referências:

Decreto 6.871/2009, art. 33, IN MAPA 18/2013, IN SDA 30/1999, alterada pela IN SDA 03/2018, Resolução RDC 05/2007, Resolução RDC 267/2005, Resolução RDC 219/2006, Resolução RDC 18/2008, alterada pela Resolução RDC 281/2019, Resolução RDC 54/2012, Resolução RDC 45/2010, Resolução RDC 02/2007, Resolução RDC 360/2003 e Resolução RDC 42/2013.

2 - Definição:

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[1], podendo ser acrescentada de outras substâncias de origem vegetal e de açúcares e aditivos, adicionada unicamente de água potável para seu consumo (Decreto 6.871/2009, art. 33).

[1] Espécies estabelecidas nas Resoluções RDCs 267/2005 e 219/2006.

3 - Denominação:

Preparado Líquido para Chá[1]
Preparado Líquido para Chá[1] +(de baixa caloria)[11] ou (dietético)[12]
Preparado Líquido para Chá com Fruta[2]
Preparado Líquido para Chá com Fruta[2] + (de baixa caloria)[11] ou (dietético)[12]
Preparado Líquido para Chá com Vegetal[3]
Preparado Líquido para Chá com Vegetal[3] + (de baixa caloria)[11] ou (dietético)[12]
Preparado Líquido para Chá com Extrato[4]
Preparado Líquido para Chá com Extrato[4] + (de baixa caloria)[11] ou (dietético)[12]
Preparado Líquido para Chá Misto[5]
Preparado Líquido para Chá Misto[5] + (de baixa caloria)[11] ou (dietético)[12]
Preparado Líquido para Chá Mate[6] ou Preparado Líquido para Mate[6]
Preparado Líquido para Chá Mate[6] + (de baixa caloria)[11] ou (dietético)[12] ou Preparado Líquido para Mate[6] + (de baixa caloria)[11] ou (dietético)[12]
Preparado Líquido para Chá Mate Verde[7] ou Preparado Líquido para Mate Verde[7]
Preparado Líquido para Chá Mate Verde[7] + (de baixa caloria)[11] ou (dietético)[12] ou Preparado Líquido para Mate Verde[7] + (de baixa caloria)[11] ou (dietético)[12]
Preparado Líquido para Chá Preto[8]
Preparado Líquido para Chá Preto[8] + (de baixa caloria)[11] ou (dietético)[12]
Preparado Líquido para Chá Verde[9]
Preparado Líquido para Chá Verde[9] + (de baixa caloria)[11] ou (dietético)[12]
Preparado Líquido para Chá Branco[10]
Preparado Líquido para Chá Branco[10] + (de baixa caloria)[11] ou (dietético)[12]

Fonte: IN MAPA 18/2013, art. 20.

[1] É aquele destinado à elaboração de Chá (IN MAPA 18/2013, art. 20, inciso I).
[2] É aquele destinado à elaboração de Chá com Fruta (IN MAPA 18/2013, art. 20, inciso II).
[3] É aquele destinado à elaboração de Chá com Vegetal (IN MAPA 18/2013, art. 20, inciso III).
[4] É aquele destinado à elaboração de Chá com Extrato (IN MAPA 18/2013, art. 20, inciso IV).
[5] É aquele destinado à elaboração de Chá Misto (IN MAPA 18/2013, art. 20, inciso V).
[6] É aquele destinado à elaboração de Chá Mate ou Mate (IN MAPA 18/2013, art. 20, inciso VI).
[7] É aquele destinado à elaboração de Chá Mate Verde ou Mate Verde (IN MAPA 18/2013, art. 20, inciso VII).
[8] É aquele destinado à elaboração de Chá Preto (IN MAPA 18/2013, art. 20, inciso VIII).
[9] É aquele destinado à elaboração de Chá Verde (IN MAPA 18/2013, art. 20, inciso IX).
[10] É aquele destinado à elaboração de Chá Branco (IN MAPA 18/2013, art. 20, inciso X).
[11] A bebida não-alcoólica e hipocalórica que tiver o conteúdo de açúcares adicionados normalmente na bebida convencional inteiramente substituído por edulcorantes hipocalóricos ou não-calóricos, naturais ou artificiais, cujo teor calórico esteja em conformidade com o critério "baixo em valor energético", definido na RDC 54/2012, que é de até 40 kcal/200 mL (200 mL corresponde a uma porção de bebida), deverá ter o termo **"de baixa caloria"** inserido ao final da denominação da bebida convencional (IN SDA 30/1999, itens 2.1.2. e 2.2.2.).
[12] A bebida não-alcoólica e hipocalórica que tiver o conteúdo de açúcares adicionados normalmente na bebida convencional inteiramente substituído por edulcorantes hipocalóricos ou não-calóricos, naturais ou artificiais, com teor de açúcares (monossacarídeos e dissacarídeos) < 0,5 g/100 mL, deverá ter o termo **"dietético(a)"** inserido ao final da denominação da bebida convencional (IN SDA 30/1999, itens 2.1.1. e 2.2.1.).

Conforme o art. 14-A do Decreto 6.871/2009 e no item 8.6 da IN SDA 30/1999, alterada pela IN SDA 03/2018, as bebidas não-alcoólicas e hipocalóricas que possuírem associação entre açúcares e edulcorante hipocalórico ou não-calórico devem fazer constar no painel principal do rótulo as expressões "baixo em açúcares" ou "reduzido em açúcares", com, no mínimo, 1,2 (um inteiro e dois décimos) vezes o tamanho da denominação da bebida, e estarem de acordo com os critérios para o uso de informação nutricional complementar estabelecidos na Resolução RDC 54/2012.

De acordo com o art. 20, § 1º, da IN MAPA 18/2013, o Preparado Líquido para Chá Mate ou Preparado Líquido para Mate, o Preparado Líquido para Chá Mate Verde ou Preparado Líquido para Mate Verde, o Preparado Líquido para Chá Preto, o Preparado Líquido para Chá Verde e o Preparado Líquido para Chá Branco poderão ser adicionados de fruta, de vegetal e de extrato padronizado, devendo, entretanto, serem classificados e denominados de forma análoga àquela determinada para o Preparado Líquido para Chá com Fruta, o Preparado Líquido para Chá com Vegetal e o Preparado Líquido para Chá com Extrato, conforme o caso.

Conforme o art. 6º da IN MAPA 18/2013, é vedada a utilização de recipientes e embalagens tipo flaconetes, sachês, conta-gotas, spray, ampolas, copos-medidas ou outros que caracterizem os produtos similares àqueles de uso farmacêutico, medicamentoso ou terapêutico.

De acordo com o art. 10, *caput* e parágrafo único, da IN MAPA 18/2013, o Preparado Líquido para Chá deve indicar, tanto na solicitação de registro da bebida junto ao MAPA quanto na sua rotulagem:

I - a forma de diluição destinada exclusivamente ao seu consumo como bebida pronta para o consumo; e
II - a bebida pronta para o consumo a qual se destina.

Conforme o art. 12, *caput*, da IN MAPA 18/2013, 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 Líquido para Chá, com exceção do Preparado Líquido para Chá contendo somente extrato padronizado e ou aquoso como ingrediente característico, deve ser declarada no rótulo.

De acordo com o art. 12, §§ 1º, incisos I, alíneas “a”, “b” e “c”, e II, 2º, incisos I e II, e 3º, da IN MAPA 18/2013:

> § 1º A declaração prevista no *caput* do art 12 (parágrafo anterior) deve ser feita obrigatoriamente:
>
> I - no painel principal do rótulo, isolada, em destaque, com caracteres em caixa alta, em porcentagem volume por volume (v/v), com uma cifra decimal, de suco integral ou polpa ou o somatório destes, conforme o caso, de acordo com o seguinte:
>
> a) 50 g (cinquenta gramas) de suco concentrado de tangerina a 21 °Brix (vinte e um graus Brix) com diluição 1:6 (uma parte de suco para seis partes de água), deve ser escrito no painel principal a expressão "13,1% DE SUCO, APÓS DILUIÇÃO";
> b) 8 g (oito gramas) de suco concentrado de laranja a 63 °Brix (sessenta e três graus Brix) e 13 g (treze gramas) de suco concentrado de caju a 40 °Brix (quarenta graus Brix) com diluição 1:4 (uma parte de suco para quatro partes de água), deve ser escrito no painel principal a expressão "14,4% DE SUCO, APÓS DILUIÇÃO";
> c) 8 g (oito gramas) de suco concentrado de laranja a 63 °Brix (sessenta e três graus Brix) e 10 g (dez gramas) de caldo de cana de açúcar a 63 °Brix (sessenta e três graus Brix), com diluição 1:4 (uma parte de suco para quatro partes de água), deve ser escrito no painel principal a expressão "17,7% DE SUCO, APÓS DILUIÇÃO"; e
>
> 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" ou "DE POLPA" ou "DE SUCO E POLPA" e APÓS A DILUIÇÃO" de, no mínimo, uma vez e meia o tamanho da denominação do produto.
>
> § 2º A declaração prevista no *caput* do art 12 (parágrafo anterior) pode ser feita, adicionalmente, na lista de ingredientes, em porcentagem de suco integral, ou de 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 concentrado de laranja (equivale a 10,0% de suco integral, após diluição), suco concentrado de tangerina (equivale a 5,0% de suco integral, após diluição), açaí médio (equivale 35% de polpa, após diluição), extrato de soja em pó (0,02% de proteína de soja, após diluição); ou
> II - Ingr: suco concentrado de laranja (= 10,0% de suco integral, após diluição), suco concentrado de tomate (= 5,0% de suco integral, após diluição), açaí

médio (= 35,0% de polpa, após diluição), proteína isolada de soja (= 0,5% de proteína de soja, após diluição).

§ 3º A declaração prevista no § 2º deste artigo é obrigatória para a soja, em equivalentes de proteína de soja, no caso de Preparado Líquido para Chá adicionado de soja.

Conforme o art. 20, § 3º, da IN MAPA 18/2013, é proibida a especificação do nome da fruta, do vegetal e do extrato padronizado na denominação de qualquer Preparado Líquido para Chá.

4 - Parâmetros Analíticos:

Os Parâmetros Analíticos do Preparado Líquido para Chá devem contemplar e atender, após a diluição recomendada no rótulo, todos os parâmetros físico-químicos e microbiológicos estabelecidos para a bebida pronta para o consumo que dará origem, qual seja, o Chá pronto para o consumo.

5 - Composição:

De acordo com o art. 33 do Decreto 6.871/2009 e o art. 19 da IN MAPA 18/2013, o 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 acrescentada de outras substâncias de origem vegetal e de açúcares e aditivos, adicionada unicamente de água potável para seu consumo, produzida por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo.

Conforme o art. 21, *caput* e parágrafo único, da IN MAPA 18/2013, são ingredientes opcionais para o Preparado Líquido para Chá:

I - açúcares;
II - vitaminas, sais minerais, fibras e outros nutrientes, desde que em conformidade com o estabelecido em legislação específica da ANVISA, sendo que a quantidade de sódio, oriunda do cloreto de sódio adicionado, deve ser inferior à considerada não significativa para sódio pela ANVISA; e
III - ingrediente alternativo.

De acordo com o art. 20, § 2º, da IN MAPA 18/2013, somente poderão ser utilizadas espécies vegetais e suas partes quando devidamente previstas em legislação específica da ANVISA, quais sejam, as listadas nas tabelas abaixo e constantes das Resoluções RDC 267/2005 e RDC 219/2006.

Nome Comum / Nome Científico	Parte do Vegetal Utilizada
Abacaxi / *Bromelia ananas* L.	polpa dos frutos
Acerola / *Malpighia glabra* L.	frutos
Ameixa / *Prunus domestica* L.	frutos
Amora / *Rubus* spp	frutos
Ananás / *Ananas sativus* Schult. & Schult. F.	frutos

Banana caturra e banana-nanica / *Musa sinensis* L.	frutos
Banana-de-são-tomé, banana-maçã, banana-ouro, banana-prata / *Musa paradisiaca* L.	frutos
Banana-da-terra / *Musa sapientum* L.	frutos
Baunilha / *Vanilla aromatica* Swart.	frutos
Beterraba / *Beta vulgaris* L.	raízes
Camomila ou Mazanilha / *Matricaria recutiti* L. e *Chamomilla recutita* (L.) Rauscher	capítulos florais
Capim-limão ou capim-santo ou capim-cidreira ou capim-cidró ou Chá de Estrada / *Cymbopogon citratus* Stapf	folhas
Cassis ou groselha negra / *Ribes nigrum* L.	frutos
Cereja / *Prunus serotina* Ehrh	frutos (sem semente)
Chá preto ou chá verde ou chá branco / *Camellia sinensis* (L.) Kuntze	folhas e talos
Chicória / *Cichorium intybus* L.	folhas e talos
Cenoura / *Daucus carota* L.	raízes
Damasco ou Apricot / *Prunus armeciaca* L.	frutos (sem sementes)
Erva-cidreira ou melissa / *Melissa officinalis* L.	folhas e ramos
Erva-mate ou mate verde ou mate tostado / *Ilex paraguariensis* St. Hil.	folhas e talos
Erva-doce ou anis ou anis doce / *Pimpinella anisum* L.	frutos
Fambroesa / *Rubus idaeus* L.	frutos
Funcho ou erva-doce-nacional / *Foeniculum vulgare* Mill.	frutos
Groselha / *Ribes rubrum* L.	frutos
Guaraná / *Paullinia cupana* L.	sementes
Hibisco / *Hibiscus sabdariffa* L.	flores
Hortelã ou Hortelã Pimenta ou Menta / *Mentha piperita* L.	folhas e ramos
Hortelã ou Menta ou Hortelã doce ou Menta doce / *Mentha arvensis* L.	folhas e ramos
Jasmim / *Jasminum officinale* L.	flores
Laranja amarga e laranja doce / *Citrus aurantium* L. ou *Citrus vulgaris* Risso e *Citrus sinensis* Osbeck	frutos, casca dos frutos, folhas e flores
Limão e limão-doce / *Citrus limmonia* Osbeck ou *Citrus limonium* Risso	frutos, casca dos frutos, folhas e flores
Maçã / *Pyrus malus* L.	frutos
Mamão ou papaia / *Carica papaya* L.	frutos
Manga / *Mangifera indica* L.	frutos
Maracujá-açú / *Passiflora quadrangularis* L.	polpa dos frutos
Maracujá-azedo / *Passiflora edulis* F. Flavicarpa Degener	polpa dos frutos
Maracujá-doce e maracujá silvestre / *Passiflora alata* Dryand.	polpa dos frutos
Maracujá-mirim,maracujá-roxo e maracujá-de-garapa / *Passiflora edulis* Sims	polpa dos frutos
Marmelo comum / *Pyrus cydonia* L. ou *Cydonia vulgaris* Pers.	frutos
Marmelo-da-china / *Cydonia sinensis* Thouin.	frutos
Mirtilo / *Vaccinium myrtillus* L.	frutos
Morango / *Fragaria* spp.	frutos
Pêra / *Pyrus communis* L.	frutos
Pêssego / *Prunus persica* (L.) Batsch.	frutos (sem caroço)
Pitanga / *Stenocalyx michelii* O.Berg ou *Eugenia uniflora* L.	frutos e folhas
Tangerina, bergamota, mexerica, laranja-cravo e mandarina / *Citrus reticulata* Blanco	frutos
Uva / *Vitis vinifera* L.	frutos

Fonte: Resolução RDC 267/2005, tabela 2, alterada pela Resolução RDC 219/2006.

Nome Comum / Nome Científico	Parte do Vegetal Utilizada
Abacaxi / *Bromelia ananas* L.	infrutescência (casca e polpa dos frutos)

Ananás / *Ananas sativus* Schult. & Schult. F.	infrutescência (casca e polpa dos frutos)
Boldo / *Pneumus boldus* Molina (1)	folhas
Carqueja / *Baccharis geneistelloides* (Lamarck) Person	folhas
Chicória / *Cichorium intybus* L. (2)	folhas e raízes
Estévia / *Stevia rebaundiana* Bert (2)	folhas
Rosa silvestre ou mosqueta / *Rosa canina* L.	frutos e flores
Tangerina, bergamota, mexerica, laranja-cravo e mandarina / *Citrus reticulata* Blanco	casca e frutos
Tamarindo / *Tamarindus indica* L.	polpa dos frutos

(1) No rótulo do produto contendo essa espécie devem constar as seguintes informações em destaque e negrito: "Portadores de enfermidades hepáticas ou renais devem consultar o médico antes de consumir o produto" e "Não consumir de forma contínua por mais de quatro semanas".
(2) Essas espécies devem ser usadas de forma complementar às demais espécies vegetais previstas em Regulamento Técnico específico.

Fonte: Resolução RDC 219/2006.

Conforme o art. 3º, parágrafo único, da IN MAPA 18/2013, o uso de extrato de fruta é permitido somente de forma complementar nas bebidas pronta para consumo, sendo proibida a substituição total ou parcial dos ingredientes característicos por este extrato.

De acordo com o art. 5º da IN MAPA 18/2013, as características sensoriais e físico-químicas das bebidas prontas para o consumo devem estar em consonância com a composição do Preparado Líquido para Chá que lhe deu origem.

Conforme o art. 5º, §§ 2º e 3º, da IN MAPA 18/2013, quando diluído, o Preparado Líquido para Chá deve assegurar à bebida pronta para o consumo o pleno atendimento ao padrão e à complementação de padrão de identidade e qualidade, sendo esta diluição limitada à adição de água potável ou água potável com gás, conforme o caso.

6 - Aditivos:

Os aditivos permitidos para o Preparado Líquido para Chá são os constantes nas Resoluções RDC 05/2007 e RDC 18/2008, alterada pela Resolução RDC 281/2019, mencionados abaixo.

Aditivos			
16.2- Bebidas Não Alcoólicas			
Números	**Funcion/Nombre**	**Função/Nome**	**Concentración/máxima/Limite máximo**
INS	**Español**	**Português**	**g/100 mL (*)**
1.6.2.2 Bebidas no Alcohólicas Gasificadas y No Gasificadas			
16.2.2 Bebidas Não Alcoólicas Gaseificadas e Não Gaseificadas			
16.2.2.1 Lista para consumo			
16.2.2.1 Pontos para consumo			
	ACIDULANTES	**ACIDULANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
334	Ácido Tartárico (L(+)-)	Ácido Tartárico (L(+)-)	0,5

338	Ácido Fosfórico Ácido Orto-fostórico	Ácido Fosfórico,Ácido Orto-Fosfórico	0,07 (Como P_2O_5)
	REGULADOR DE ACIDEZ	**REGULADOR DE ACIDEZ**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
335i	Sodio-(mono) Tartrato	Tartarato monossódico	0,5 (como ác. Tartárico)
335ii	Sodio-(di) Tartrato	Tartarato dissódico	0,5 (como ác. Tartárico)
336i	Potasio Tartrato Ácido, Potasio Bitartrato, Potasio- (mono) Tartrato	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,5 (como ác. Tartárico)
336ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio d-Tartrato, Potasio- (di) Tartrato	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio	0,5 (como ác. Tartárico)
337	Potasio y Sodio Tartrato	Tartarato duplo de sódio e potássio, tartarato ácido de potássio	0,5 (como ác. Tartárico)
338	Ácido Fosfórico, Ácido Orto- Fosfórico	Ácido Fosfórico, Ácido Orto-Fosfórico	0,07 (como P_2O_5)
339i	Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio- (mono) Ortofosfato	Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, Fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, Dihidrognênio Fosfato de Sòdio, Dihidrogênio Ortofosfato Monossódico, Dihidrogênio Monofosfato Monossódico	0,07 (como P_2O_5)
339ii	Fosfato disódico	Fosfato dissódico, Hidrogênio Monofosfato dissódico, Hidrogênio ortofosfato dissódico, Hidrogênio Fosfato Dissódico, Fosfato de Sódio Dibásico, Fosfato Ácido Dissódico, Fosfato de Sódio Secundário	0,07 (como P_2O_5)
340i	Potasio-(mono) Fosfato, Potasio Fosfato Ácido, Potasio-(mono) Ortofosfato	fosfato ácido de potássio, ortofosfato monopotássico, Fosfato de potássio monobásico monofosfato monopotássico, Bifosfato de Potássio, Dihidrogênio Fosfato de Potássio,	0,07 (como P2O5)

		Dihidrogêniomonofosfato monopotássico	
340ii	Potasio-(di) Fosfato, Potasio-(di) Monofosfato, Potasio-(di) Orto- fosfato	Fosfato dipotássico, monofosfato dipotássico, hidrogênio ortofosfato dipotássico, Fosfato de Potássio Dibásico, Fosfato Ácido Dipotássico Fosfato de Potássio Secundário, Hidrogênio Monofosfato dipotássico, Hidrogênio fosfato dipotássico	0,07 (como P2O5)
341i	Calcio Fosfato monobásico , Fosfato monocálcico, Ortofosfato monocálcico	Fosfato monocálcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocálcico, fosfato de cálcio monobásico, bifosfato de cálcio, fosfato ácido de cálcio, dihidrogênio fosfato de cálcio	0,07 (como P2O5)
341ii	Calcio (di) Fosfato, Calcio fos- fato dibásico, calcio (di) ortofosfato	Fosfato dicalcio, fosfato dibásico de cálcio, fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, fosfato de cálcio dibásico, hidrogênio ortofosfato de cálcio, fosfato de cálcio secundário, hidrogênio fosfato de cálcio, hidrogênio monofosfato de cálcio	0,07 (como P2O5)
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio- (tri) Ortofosfato	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	0,07 (como P2O5)
355	Acido Adípico	Acido Adípico	0,2
	ANTIESPUMANTE	**ANTIESPUMANTE**	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
900a	Dimetilpolisiloxano, Dimetilsilicona, Polidimetilsiloxano	Dimetilpolisiloxano, polidimetilsiloxano, dimetilsilicone	0,001
	ANTIOXIDANTE	**ANTIOXIDANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
304	Ascorbil Palmitato	Palmitato de ascorbila	0,01

305	Ascorbil Estearato	Estearato de ascorbila	0,01
	AROMATIZANTE	**AROMATIZANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[2]	*quantum satis*
	COLORANTE	**CORANTE**	
100i	Cúrcuma,Curcumina	Curcumina, cúrcum	0,01 (como curmina)
101i	Riboflavina	Riboflavina	*quantum satis*
101ii	Riboflavina 5'- Fosfato de Sodio	Riboflavina 5'- fosfato de sódio	*quantum satis*
102	Tartrazina, laca de Al	Tartrazina, laca de Al	0,01
104	Amarillo de Quinoleina	Amarelo de Quinoleína	0,01
110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset, laca de Al	Amarelo crepúsculo FCF, amarelo sunset, laca de Al	0,01
120	Cochinilla, Acido Carmínico, Carmín, sales de Na, K, NH4 y Ca	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH4 e Ca	0,01
122	Azorrubina	Azorrubina	0,005
123	Amaranto, Bordeaux S, laca de Al	Amaranto, Bordeaux S, laca de Al	0,005
124	Ponceau 4R, laca de Al	Ponceau 4R, laca de Al	0,005
127	Eritrosina, laca de Al	Eritrosina, laca de Al	0,001
129	Rojo 40, Rojo Allura AC, laca de Al	Vermelho 40, Vermelho Allura AC, laca de Al	0,01
131	Azul Patente V, laca de A1	Azul patente V, laca de A	0,005
132	Indigotina, Carmin de Indigo, laca de Al	Indigotina, carmim de índico, laca de Al	0,01
133	Azul Brillante FCF, laca de A1	Azul Brilhante FCF, laca de Al	0,01
140i	Clorofila	Clorofila	*quantum satis*
140ii	Clorofilina	Clorofilina	*quantum satis*
141i	Clorofila Cúprica	Clorofila cúprica	*quantum satis*
141ii	Clorofilina Cúprica, Sales de Sodio y Potasio	Clorofilina cúprica e seus sais de sódio e potássio	*quantum satis*
143	Verde Indeleble, Verde Rápido FCF, Fast Green FCF, laca de Al	Verde rápido FCF, verde indelével, fast green FCF, laca de Al	0,005
150a	Caramelo I- Simple	Caramelo I - simples	*quantum satis*
150b	Caramelo II- Proceso Sulfito Caustico	Caramelo II - processo sulfito cáustico	*quantum satis*
150c	Caramelo III- Proceso Amonio	Caramelo III - processo amônia	*quantum satis*
150d	Caramelo IV- Proceso Sulfito Amonio	Caramelo IV - processo sulfito-amônia	*quantum satis*
151	Negro Brillante BN, Negro PN	Negro Brilhante BN, Negro PN	0,01
155	Marrón HT	Marrom HT	0,005

160a i	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural)	Beta - Caroteno (sintético idêntico ao natural)	*quantum satis*
160a ii	Carotenos: Extractos Naturales	Carotenos: Extratos Naturais	*quantum satis*
160b	Rocu, Annatto extracto, Urucum, Bixina, Norbixina, sales de Na y K	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,005 (como Bixina)
160c	Paprika, Capsantina, Capsorubina	Páprica, capsorubina, capsantina	*quantum satis*
160d	Licopeno	Licopeno	0,01
160e	Beta-apo- 8'Carotenal	Beta-apo- 8'Carotenal	0,01
160f	Ester Metilico o Etilico del Acido Beta-Apo-8' Carotenoico	Éster etílico ou metílico do ácido beta-apo-8'carotenóico	0,01
161b	Luteína	Luteína	0,01
162	Rojo de Remolacha, Betanina	Vermelho de beterraba, betanina	*quantum satis*
163i	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	Antocianinas (de frutas e hortaliças)	*quantum satis*
171	Dióxido de Titanio	Dióxido de Titanio	*quantum satis*
	CONSERVADOR	**CONSERVADOR**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
200	Acido Sórbico	Acido Sórbico	0,03 para bebidas con/com gás. 0,08 para bebidas sin/sem gás.
201	Sodio Sorbato	Sorbato de sódio	0,03 (como ác. sórbico) para bebidas con/com gás. 0,08 (como ác. sórbico) para bebidas sin/sem gás.
202	Potasio Sorbato	Sorbato de potássio	0,03 (como ác. sórbico) para bebidas con/com gás. 0,08 (como ác. sórbico) para bebidas sin/sem gás.
203	Calcio Sorbato	Sorbato de cálcio	0,03 (como ác. sórbico) para bebidas con/com gás. 0,08 (como ác. sórbico) para bebidas sin/sem gás.
210	Acido Benzoico	Ácido benzoico	0,05
211	Sodio Benzoato	Benzoato de sódio	0,05 (como ác. benzoico
212	Potasio Benzoato	Benzoato de potássio	0,05 (como ác. benzoico
213	Calcio Benzoato	Benzoato de cálcio	0,05 (como ác. benzoico
~~216~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)**	~~Propil para Hidroxibenzoato, Propilparabeno~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)**	~~Para-hidroxibenzoato de propila, propilparabeno~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008**	~~0,03~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)**
~~217~~ **(Revogado pela Resolução**	~~Sodio Propil para-Hidroxibenzoato, Sodio Propilparabeno~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº**	~~Para-hidroxibenzoato de propila de sódio, propilparabeno de sódio~~ **(Revogado pela Resolução –**	~~0,03~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)**

– RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)	8, de 20 de fevereiro de 2008)	RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)	
218	Metil para-Hidroxibenzoato, Metilparabeno	Para-hidroxibenzoato de metila, metilparabeno	0,03
219	Sodio Metil para-Hidroxibenzoato, Sodio Metilparabeno	Para-hidroxibenzoato de metila de sódio, metilparabeno de sódio	0,03
220	Azufre Dióxido, Anhidrido Sulfuroso	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,004
221	Sodio Sulfito	Sulfito de sódio	0,004 (como SO_2)
222	Sodio Bisulfito, Sodio Sulfito Ácido	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	0,004 (como SO_2)
223	Sodio Metabisulfito	Metabissulfito de sódio	0,004 (como SO_2)
224	Potasio Metabisulfito	Metabissulfito de potássio	0,004 (como SO_2)
225	Potasio Sulfito	Sulfito de potássio	0,004 (como SO_2)
226	Calcio Sulfito	Sulfito de cálcio	0,004 (como SO_2)
227	Calcio Bisulfito, Calcio Sulfito Ácido	Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio	0,004 (como SO_2)
228	Potasio Bisulfito	Bissulfito de potássio	0,004 (como SO_2)
242	Dimetil dicarbonato	Dimetil dicarbonato, dicarbonato dimetílico	0,025
	EMULSIONANTE	**EMULSIFICANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
405	Propilenglicol Alginato	Alginato de Propilenoglicol	0,05
444	Sacarosa Acetato Isobutirato	Acetato Isobutirato de Sacarose	0,03
445	Esteres Glicericos de Colofonia, Ester Gum, Esteres de Glicerol con Resina de madera	Ésteres glicéricos de colofônio, goma éster, ésteres de glicerol com resina de madeira	0,01
	ESPESANTE	**ESPESSANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
405	Propilenglicol Alginato	Alginato de Propilenoglicol	0,05
	ESTABILIZANTE	**ESTABILIZANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
405	Propilenglicol Alginato	Alginato de Propilenoglicol	0,05
444	Sacarosa Acetato Isobutirato	Acetato isobutirato de sacarose	0,03

445	Esteres Glicericos de Colofonia, Ester Gum, Esteres de Glicerol con Resina de madera	Ésteres glicéricos de colofônio, goma éster, ésteres de glicerol com resina de madeira	0,01
472e	Ésteres de Mono- y Diglicéridos de Ácidos Grasos con Ácido Diacetil- tartárico	Ésteres de mono e de glicerídeos de ácidos graxos com ácido diacetil tartáric	0,04
473	Esteres grasos de la Sacarosa, Sacaroesteres, Esteres de Ácidos Grasos con sacarosa	Ésteres graxos de sacarose, sacaroésteres, ésteres de ácidos graxos com sacarose	0,1
480	Sodio Dioctil Sulfosuccinato	Dioctil sulfossuccinato de sódio	0,001
	RESALTADOR DE SABOR	**REALÇADOR DE SABOR**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
	ESPUMANTE	**ESPUMANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
958	Glicirricina	Glicirricina	0,005
999	Quilaya extracto	Extrato de Quilaia	0,02
	HUMECTANTE	**UMECTANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
	SECUESTRANTE	**SEQUESTRANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
338	Acido Fosfórico, Acido Orto- Fosfórico	Acido Fosfórico, Acido Orto-Fosfórico	0,07 (Como P_2O_5)
385	Sodio-(di) EDTA Calcico, Calcio Disodio Etilendiamina Tetraacetato	EDTA cálcio dissódico, etilenodiaminotetraa-cetato de cálcio e dissódico	0,0035
386	Sodio-(di) EDTA, Sodio-(di) Etilendiamina Tetraacetato	EDTA dissódico, etilenodiaminotetraac etato dissódico	0,0035
452i	Sodio Polifosfato, Sodio Metafosfato, Sodio Hexametafosfato, sal de Graham	Hexametafosfato de sódio, polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio	0,07 (Como P_2O_5)
16.2.2.2 Preparados Líquidos para Bebidas Gasificadas y No Gasificadas			
16.2.2.2. Preparados Líquidos para Bebidas Gaseificadas e Não Gaseificadas			

Se admiten las mismas funciones que para 16.2.2.1 y los aditivos para cada función en cantidades tales que el producto listo para consumo contenga como máximo las concentraciones establecidas para la categoría 16.2.2.1.	
Admitem-se as mesmas funções que para 16.2.2.1; e os aditivos para cada função em quantidades tais que o produto pronto para o consumo contenha no máximo os limites estabelecidos para a categoria 16.2.2.1.	
16.2.2.3. Polvos para Preparar Bebidas Gasificadas y No Gasificadas	
16.2.2.3. Pós para o Preparo de Bebidas Gaseificadas e Não Gaseificadas	
Se admiten las mismas funciones, excepto la función conservador, que para 16.2.2.1; y los mismos aditivos, excepto los conservadores, para cada función en cantidades tales que el producto listo para consumo contenga como máximo las concentraciones establecidas para la categoría 16.2.2.1. Se admite también el uso de Antiaglutinantes/Antihumectantes y de un humectante adiciona l em cantidades tales que el producto listo para el consumo contenga como máximo las concentraciones que se indican a continuación:	
Admitem-se as mesmas funções, exceto a função conservador, que para 16.2.2.1; e os mesmos aditivos, exceto os conservadores, para cada função em quantidades tais que o produto pronto para o consumo contenha no máximo os limites estabelecidos para a categoria 16.2.2.1. Admite-se também o uso de antiaglutinante/antiumectantes e de um umectante adicional, em quantidades tais que no produto pronto para consumo contenha no máximo os limites estabelecidos, como se indica a seguir:	

	ANTIAGLUTINANTE/ ANTIHUMECTANTE	**ANTIAGLUTINANTE/ ANTIUMECTANTE**	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio-(tri) Orto-fosfato	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	0,07 (Como P_2O_5)
	HUMECTANTE	**UMECTANTE**	
480	Dioctil sulfossuccinato de sódio	Dioctil sulfossuccinato de sódio	0,001

(*) Cuando para una determinada función se autoricen dos o más aditivos con concentración máxima numérica asignada, la suma de las cantidades a utilizar en un alimento no podrá ser superior a la cantidad máxima correspondiente al aditivo permitido en mayor cantidad y la cantidad de cada aditivo no podrá ser superior a su límite individual. Cuando un aditivo tenga dos o más funciones asignadas para un mismo alimento, la cantidad a utilizar en ese alimento no podrá ser superior a la cantidad indicada en la función em la que se le asigna mayor concentración.

(*) Quando para uma determinada função são autorizados dois ou mais aditivos com limite máximo numérico estabelecido, a soma das quantidades a serem utilizadas no alimento não pode ser superior a quantidade máxima correspondente ao aditivo permitido em maior quantidade, e a quantidade de cada aditivo não poderá ser superior ao seu limite individual. Se um aditivo apresentar duas ou mais funções permitidas para o mesmo alimento, a quantidade a ser utilizada neste alimento não poderá ser superior a quantidade indicada na função em que o aditivo é permitido em maior concentração.

Fonte: Resolução RDC 05/2007.

Obs.:
[1] Resolução RDC 45/2010, que dispõe sobre aditivos alimentares autorizados para uso segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF).
[2] Resolução RDC 02/2007, que dispõe sobre aditivos alimentares aromatizantes autorizados para uso no MERCOSUL.

ATENÇÃO!!!

Os edulcorantes podem ser utilizados somente nas bebidas em que se faça a substituição parcial ("baixo em açúcares" ou "reduzido em açúcares") ou total ("de baixa caloria" ou "dietético(a)") do açúcar.

Aditivos - Edulcorantes			
INS	**Aditivo**	**Alimento/Bebida**	**Limite Máximo (g/100 g ou g/100 mL)**
420	Sorbitol, xarope de sorbitol, D-sorbita	Alimentos e bebidas para controle de peso	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	*quantum satis*
421	Manitol	Alimentos e bebidas para controle de peso	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	*quantum satis*
		Alimento e bebidas com informação nutricional complementar	*quantum satis*
950	Acesulfame de potássio	Alimentos e bebidas para controle de peso	0,035
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	0,035
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcar	0,035
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	
		Com substituição total de açúcares	0,035 (1)
		Com substituição parcial de açúcares	0,026
951	Aspartame	Alimentos e bebidas para controle de peso	0,075
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	0,075
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcar	0,075
		Alimentos e bebidas com informação nutricional completar	
952	Ácido ciclâmico e seus sais de cálcio, potássio e sódio	Com substituição total de açúcares	0,075 (2)
		Com açúcar substituição parcial de açúcares	0,056
		Alimentos e bebidas para controle de peso	0,04
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	0,04
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	0,04 (3)
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	
		Com substituição total de açúcares	0,04 (3)
953	Isomalt(isomaltitol)	Com substituição parcial de açúcares	0,03 (4)
		Alimentos e bebidas para controle de peso	*quantum satis*
		Alimento e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	*quantum satis*

		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	*quantum satis*
954	Sacarina e seus sais de cálcio, potássio e sódio	Alimentos e bebidas para controle de peso	0,015
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	0,015
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	0,015
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	
		Com substituição total de açúcares	0,015([5])
		Com substituição parcial de açúcares	0,01
955	Sucralose	Alimentos para controle de peso	0,04
		Bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas para controle de peso	0,025
		Alimentos para dietas com ingestão controlada de açúcares	0,04
		Bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas para dietas com ingestão controlada de açúcares	0,025
		Alimentos para dietas com restrição de açúcares	0,04
		Bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas para dietas com restrição de açúcares	0,025
		Alimentos com informação nutricional complementar	
		Com substituição total de açúcares	0,04 ([6])
		Com substituição parcial de açúcares	0,03
		Bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas com informação nutricional complementar	
		Com substituição total de açúcares	0,025
		Com substituição parcial de açúcares	0,02
957	Taumatina	Alimentos e bebidas para controle de peso	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcar	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	*quantum satis*
960	Glicosídeos de esteviol	Alimentos e bebidas para controle de peso	0,06
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	0,06
		Alimento e bebidas para dietas com restrição de açúcares	0,06
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	
		Com substituição total de açúcares	0,06([7])
		Com substituição parcial de açúcares	0,045
961	Neotame	Alimentos e bebidas para controle de peso	0,0033

		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	0,0065
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	0,0065
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	
		Com substituição total de açúcares	0,0065(8)
		Com a substituição parcial de açúcares	0,0049
965	Maltitol, xarope de maltitol	Alimentos e bebidas para controle de peso	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	*quantum satis*
966	Lactitol	Alimentos e bebidas para controle de peso	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	*quantum satis*
967	Xilitol	Alimentos e bebidas para controle de peso	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	*quantum satis*
968	Eritritol	Alimentos e bebidas para controle de peso	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas com reduzido teor de açúcares	*quantum satis*
969	Advantame	Alimentos e bebidas para controle de peso	0,005
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	0,005
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	0,005
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar com substituição total de açúcares	0,005
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar com substituição parcial de açúcares	0,00375

(1) Exceto para gomas de mascar e micro pastilhas de sabor intenso, com limites máximos de 0,5 g/100 g e de 0,25 g/100 g, respectivamente.
(2) Exceto para gomas de mascar e micro pastilhas de sabor intenso, com limites máximos de 1,0 g/100g e de 0,6 g/100 g, respectivamente.
(3) Exceto para bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas, com limite máximo de 0,075 g/100 mL.
(4) Exceto para bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas, com limite máximo de 0,056 g/100 mL.
(5) Exceto para gomas de mascar com limite máximo de 0,12 g/100 g.

(6) Exceto para gomas de mascar e micro pastilhas de sabor intenso, com limites máximos de 0,3 g/100 g e de 0,24 g/100 g, respectivamente.
(7) Exceto para gomas de mascar, com limite máximo de 0,24 g/100 g.
(8) Exceto para gomas de mascar e micro pastilhas de sabor intenso, ambos com limite máximo de 0,1 g/100 g.

Restrições:
1. Os edulcorantes somente devem ser utilizados nos alimentos em que se faz necessária a substituição parcial ou total do açúcar, a fim de atender o Regulamento Técnico que dispõe sobre as categorias de alimentos e bebidas a seguir:- para controle de peso;- para dietas com ingestão controlada de açúcares;- para dietas com restrição de açúcares;- com 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", quando é feita a substituição parcial ou total do açúcar.
2. Em atendimento a Regulamentos Técnicos específicos: a) Todos os alimentos e as bebidas contendo polióis deverão obedecer aos requisitos de rotulagem referentes a efeitos laxativos. b) Todos os alimentos e as bebidas contendo aspartame deverão obedecer aos requisitos de rotulagem referentes à presença do aminoácido fenilalanina, como informação necessária ao grupo populacional de fenilcetonúricos.
3. Os glicosídeos de esteviol devem atender às especificações de pureza estabelecidas pelo Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives - JECFA.

Fonte: Resolução RDC 18/2008, alterada pela Resolução RDC 281/2019, art. 6º.

PREPARADO LÍQUIDO PARA REFRESCO OU CONCENTRADO LÍQUIDO PARA REFRESCO

1 - Referências:

Decreto 6.871/2009, arts. 27 e 28, IN MAPA 18/2013, IN SDA 30/1999, alterada pela IN SDA 03/2018, Resolução RDC 05/2007, Resolução RDC 42/2013, Resolução RDC 54/2012, Resolução RDC 12/2001, Resolução RDC 267/2005, Resolução RDC 219/2006, Resolução RDC 360/2003 e Resolução RDC 18/2008 alterada pela Resolução RDC 281/2019.

2 - Definição:

Preparado Líquido para Refresco ou Concentrado Líquido para Refresco é o produto que contiver suco, polpa ou extrato vegetal de sua origem, adicionado de água potável para o seu consumo, com ou sem açúcares (Decreto 6.871/2009, art. 27).

3 - Denominação:

Preparado Líquido para Refresco de Fruta[2] ou Concentrado Líquido para Refresco de Fruta[2]
Preparado Líquido para Refresco de Fruta[2] + (adoçado)[1] ou Concentrado Líquido para Refresco de Fruta[2] + (adoçado)[1]
Preparado Líquido para Refresco de Fruta[2] + (de baixa caloria)[6] ou (dietético) ou Concentrado Líquido para Refresco de Fruta[2] + (de baixa caloria)[6] ou (dietético)
Preparado Líquido para Refresco de Vegetal[3] ou Concentrado Líquido para Refresco de Vegetal[3]
Preparado Líquido para Refresco de Vegetal[3] + (adoçado)[1] ou Concentrado Líquido para Refresco de Vegetal[3] + (adoçado)[1]
Preparado Líquido para Refresco de Vegetal[3] + (de baixa caloria)[6] ou (dietético)[7] ou Concentrado Líquido para Refresco de Vegetal[3] + (de baixa caloria)[6] ou (dietético)[7]
Preparado Líquido para Refresco de Extrato[4] ou Concentrado Líquido para Refresco de Extrato[4]
Preparado Líquido para Refresco de Extrato[4] + (adoçado)[1] ou Concentrado Líquido para Refresco de Extrato[4] + (adoçado)[1]
Preparado Líquido para Refresco de Extrato[4] + (de baixa caloria)[6] ou (dietético)[7] ou Concentrado Líquido para Refresco de Extrato[4] + (de baixa caloria)[6] ou (dietético)
Preparado Líquido para Refresco Misto[5] ou Concentrado Líquido para Refresco Misto[5]
Preparado Líquido para Refresco Misto[5] + (adoçado)[1] ou Concentrado Líquido para Refresco Misto[5] + (adoçado)[1]
Preparado Líquido para Refresco Misto[5] + (de baixa caloria)[6] ou (dietético)[7] ou Concentrado Líquido para Refresco Misto[5] + (de baixa caloria)[6] ou (dietético)

Fonte: Decreto 6.871/2009, arts. 27 e 28, e IN MAPA 18/2013, Art. 14.

[1] O Preparado Líquido para Refresco ou Concentrado Líquido para Refresco, quando adicionado de açúcares, deverá ter a designação "adoçado", acrescido à sua denominação (Decreto 6.871/2009, art. 28, parágrafo único). O Preparado Líquido para Refresco ou Concentrado Líquido para Refresco adicionado de açúcares deve ter sua denominação terminada com a palavra "adoçado" (IN MAPA 18/2013, art. 14, § 2º).
[2] É aquele destinado à elaboração de Refresco de Fruta (IN MAPA 18/2013, art. 14, inciso I).
[3] É aquele destinado à elaboração de Refresco de Vegetal (IN MAPA 18/2013, art. 14, inciso II).
[4] É aquele destinado à elaboração de Refresco de Extrato (IN MAPA 18/2013, art. 14, inciso III).
[5] É aquele destinado à elaboração de Refresco Misto (IN MAPA 18/2013, art. 14, inciso IV).
[6] A bebida não-alcoólica e hipocalórica que tiver o conteúdo de açúcares adicionados normalmente na bebida convencional inteiramente substituído por edulcorantes hipocalóricos ou não-calóricos, naturais ou artificiais, cujo teor calórico esteja em conformidade com o critério "baixo em valor energético", definido na RDC 54/2012, que é de até 40 kcal/200 mL (200 mL corresponde a uma porção de bebida), deverá ter o termo **"de baixa caloria"** inserido ao final da denominação da bebida convencional (IN SDA 30/1999, itens 2.1.2. e 2.2.2.).
[7] A bebida não-alcoólica e hipocalórica que tiver o conteúdo de açúcares adicionados normalmente na bebida convencional inteiramente substituído por edulcorantes hipocalóricos ou não-calóricos, naturais ou artificiais, com teor de açúcares (monossacarídeos e dissacarídeos) < 0,5 g/100 mL, deverá ter o termo **"dietético(a)"** inserido ao final da denominação da bebida convencional (IN SDA 30/1999, itens 2.1.1. e 2.2.1.).

De acordo com o art. 14-A do Decreto 6.871/2009 e no item 8.6 da IN SDA 30/1999, alterada pela IN SDA 03/2018, as bebidas não-alcoólicas e hipocalóricas que possuírem associação entre açúcares e edulcorante hipocalórico ou não-calórico devem fazer constar no painel principal do rótulo as expressões "baixo em açúcares" ou "reduzido em açúcares", com, no mínimo, 1,2 (um inteiro e dois décimos) vezes o tamanho da denominação da bebida, e estarem de acordo com os critérios para o uso de informação nutricional complementar estabelecidos na Resolução RDC 54/2012.

Conforme o art. 6º da IN MAPA 18/2013, é vedada a utilização de recipientes e embalagens tipo flaconetes, sachês, conta-gotas, spray, ampolas, copos-medidas ou outros que caracterizem os produtos similares àqueles de uso farmacêutico, medicamentoso ou terapêutico.

De acordo com o art. 10, *caput* e parágrafo único, da IN MAPA 18/2013, o Preparado Líquido para Refresco ou Concentrado Líquido para Refresco deve indicar, tanto na solicitação de registro da bebida junto ao MAPA quanto na sua rotulagem:

I - a forma de diluição destinada exclusivamente ao seu consumo como bebida pronta para o consumo; e
II - a bebida pronta para o consumo a qual se destina.

Conforme o art. 11 da IN MAPA 18/2013, as expressões Preparado Líquido para Refresco ou Concentrado Líquido para Refresco são equivalentes, porém, mutuamente excludentes.

De acordo com o art. 12, *caput*, da IN MAPA 18/2013, 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 Líquido para Refresco ou Concentrado Líquido para Refresco, com exceção do Preparado Líquido para Refresco ou do Concentrado Líquido para Refresco contendo somente extrato padronizado e ou aquoso como ingrediente característico, deve ser declarada no rótulo.

Conforme o art. 12, §§ 1º, incisos I, alíneas “a”, “b” e “c”, e II, 2º, incisos I e II, e 3º, da IN MAPA 18/2013:

> § 1º A declaração prevista no *caput* do art 12 (parágrafo anterior) deve ser feita obrigatoriamente:
>
> I - no painel principal do rótulo, isolada, em destaque, com caracteres em caixa alta, em porcentagem volume por volume (v/v), com uma cifra decimal, de suco integral ou polpa ou o somatório destes, conforme o caso, de acordo com o seguinte:
>
> a) 50 g (cinquenta gramas) de suco concentrado de tangerina a 21 °Brix (vinte e um graus Brix) com diluição 1:6 (uma parte de suco para seis partes de água), deve ser escrito no painel principal a expressão "13,1% DE SUCO, APÓS DILUIÇÃO";
> b) 8 g (oito gramas) de suco concentrado de laranja a 63 °Brix (sessenta e três graus Brix) e 13 g (treze gramas) de suco concentrado de caju a 40 °Brix (quarenta graus Brix) com diluição 1:4 (uma parte de suco para quatro partes de água), deve ser escrito no painel principal a expressão "14,4% DE SUCO, APÓS DILUIÇÃO";
> c) 8 g (oito gramas) de suco concentrado de laranja a 63 °Brix (sessenta e três graus Brix) e 10 g (dez gramas) de caldo de cana de açúcar a 63 °Brix (sessenta e três graus Brix), com diluição 1:4 (uma parte de suco para quatro partes de água), deve ser escrito no painel principal a expressão "17,7% DE SUCO, APÓS DILUIÇÃO"; e
>
> 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" ou "DE POLPA" ou "DE SUCO E POLPA" e APÓS A DILUIÇÃO" de, no mínimo, uma vez e meia o tamanho da denominação do produto.
>
> § 2º A declaração prevista no *caput* do art 12 (parágrafo anterior) pode ser feita, adicionalmente, na lista de ingredientes, em porcentagem de suco integral, ou de 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 concentrado de laranja (equivale a 10,0% de suco integral, após diluição), suco concentrado de tangerina (equivale a 5,0% de suco integral, após diluição), açaí médio (equivale 35% de polpa, após diluição), extrato de soja em pó (0,02% de proteína de soja, após diluição); ou
> II - Ingr: suco concentrado de laranja (= 10,0% de suco integral, após diluição), suco concentrado de tomate (= 5,0% de suco integral, após diluição), açaí médio (= 35,0% de polpa, após diluição), proteína isolada de soja (= 0,5% de proteína de soja, após diluição).
>
> § 3º A declaração prevista no § 2º deste artigo é obrigatória para a soja, em equivalentes de proteína de soja, no caso de Preparado Líquido para Refresco ou Concentrado Líquido para Refresco adicionado de soja.

De acordo com o art. 14, § 1º, da IN MAPA 18/2013, é proibida a especificação do nome da fruta, do vegetal e do extrato padronizado na denominação de qualquer Preparado Líquido para Refresco ou Concentrado Líquido para Refresco.

4 - Parâmetros Analíticos:

Os Parâmetros Analíticos do Preparado Líquido para Refresco ou Concentrado Líquido para Refresco devem contemplar e atender, após a diluição recomendada no rótulo, todos os parâmetros físico-químicos e microbiológicos estabelecidos para a bebida pronta para o consumo que dará origem, qual seja, o Refresco ou a Bebida.

5 - Composição:

Conforme o art. 27 do Decreto 6.871/2009 e o art. 13 da IN MAPA 18/2013, o Preparado Líquido para Refresco ou Concentrado Líquido para Refresco é o produto que contiver suco, polpa ou extrato vegetal de sua origem, adicionado de água potável para o seu consumo, com ou sem açúcares, produzido por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo.

De acordo com o art. 15 da IN MAPA 18/2013, são ingredientes opcionais para o Preparado Líquido para Refresco ou Concentrado Líquido para Refresco:

I - água, que deve obedecer às normas e aos padrões aprovados pela legislação específica do Ministério da Saúde e ANVISA para água potável;
II - açúcares;
III - vitaminas, sais minerais, fibras e outros nutrientes, desde que em conformidade com o estabelecido em legislação específica da ANVISA, sendo que a quantidade de sódio, oriunda do cloreto de sódio adicionado, deve ser inferior à considerada não significativa para sódio pela ANVISA; e
IV - ingrediente alternativo.

Conforme o art. 3º da IN MAPA 18/2013, os extratos permitidos para utilização como ingredientes característicos no Preparado Líquido para Refresco ou Concentrado Líquido para Refresco são somente os extratos aquosos, previstos em legislação específica da ANVISA, elaborados a partir das espécies listadas nas tabelas abaixo, e os extratos padronizados, previstos na citada Instrução Normativa e em legislação específica do MAPA.

Nome Comum / Nome Científico	Parte do Vegetal Utilizada
Abacaxi / *Bromelia ananas* L.	polpa dos frutos
Acerola / *Malpighia glabra* L.	frutos
Ameixa / *Prunus domestica* L.	frutos
Amora / *Rubus* spp	frutos
Ananás / *Ananas sativus* Schult. & Schult. F.	frutos
Banana caturra e banana-nanica / *Musa sinensis* L.	frutos
Banana-de-são-tomé, banana-maçã, banana-ouro, banana-prata / *Musa paradisiaca* L.	frutos
Banana-da-terra / *Musa sapientum* L.	frutos
Baunilha / *Vanilla aromatica* Swart.	frutos
Beterraba / *Beta vulgaris* L.	raízes

Camomila ou Mazanilha / *Matricaria recutiti* L. e *Chamomilla recutita* (L.) Rauscher	capítulos florais
Capim-limão ou capim-santo ou capim-cidreira ou capim-cidró ou Chá de Estrada / *Cymbopogon citratus* Stapf	folhas
Cassis ou groselha negra / *Ribes nigrum* L.	frutos
Cereja / *Prunus serotina* Ehrh	frutos (sem semente)
Chá preto ou chá verde ou chá branco / *Camellia sinensis* (L.) Kuntze	folhas e talos
Chicória / *Cichorium intybus* L.	folhas e talos
Cenoura / *Daucus carota* L.	raízes
Damasco ou Apricot / *Prunus armeciaca* L.	frutos (sem sementes)
Erva-cidreira ou melissa / *Melissa officinalis* L.	folhas e ramos
Erva-mate ou mate verde ou mate tostado / *Ilex paraguariensis* St. Hil.	folhas e talos
Erva-doce ou anis ou anis doce / *Pimpinella anisum* L.	frutos
Fambroesa / *Rubus idaeus* L.	frutos
Funcho ou erva-doce-nacional / *Foeniculum vulgare* Mill.	frutos
Groselha / *Ribes rubrum* L.	frutos
Guaraná / *Paullinia cupana* L.	sementes
Hibisco / *Hibiscus sabdariffa* L.	flores
Hortelã ou Hortelã Pimenta ou Menta / *Mentha piperita* L.	folhas e ramos
Hortelã ou Menta ou Hortelã doce ou Menta doce / *Mentha arvensis* L.	folhas e ramos
Jasmim / *Jasminum officinale* L.	flores
Laranja amarga e laranja doce / *Citrus aurantium* L. ou *Citrus vulgaris* Risso e *Citrus sinensis* Osbeck	frutos, casca dos frutos, folhas e flores
Limão e limão-doce / *Citrus limmonia* Osbeck ou *Citrus limonium* Risso	frutos, casca dos frutos, folhas e flores
Maçã / *Pyrus malus* L.	frutos
Mamão ou papaia / *Carica papaya* L.	frutos
Manga / *Mangifera indica* L.	frutos
Maracujá-açú / *Passiflora quadrangularis* L.	polpa dos frutos
Maracujá-azedo / *Passiflora edulis* F. *Flavicarpa Degener*	polpa dos frutos
Maracujá-doce e maracujá silvestre / *Passiflora alata* Dryand.	polpa dos frutos
Maracujá-mirim,maracujá-roxo e maracujá-de-garapa / *Passiflora edulis* Sims	polpa dos frutos
Marmelo comum / *Pyrus cydonia* L. ou *Cydonia vulgaris* Pers.	frutos
Marmelo-da-china / *Cydonia sinensis* Thouin.	frutos
Mirtilo / *Vaccinium myrtillus* L.	frutos
Morango / *Fragaria* spp.	frutos
Pêra / *Pyrus communis* L.	frutos
Pêssego / *Prunus persica* (L.) Batsch.	frutos (sem caroço)
Pitanga / *Stenocalyx michelii* O.Berg ou *Eugenia uniflora* L.	frutos e folhas
Tangerina, bergamota, mexerica, laranja-cravo e mandarina / *Citrus reticulata* Blanco	frutos
Uva / *Vitis vinifera* L.	frutos

Fonte: Resolução RDC 267/2005, tabela 2, alterada pela Resolução RDC 219/2006.

Nome Comum / Nome Científico	**Parte do Vegetal Utilizada**
Abacaxi / *Bromelia ananas* L.	infrutescência (casca e polpa dos frutos)
Ananás / *Ananas sativus* Schult. & Schult. F.	infrutescência (casca e polpa dos frutos)
Boldo / *Pneumus boldus* Molina (1)	folhas
Carqueja / *Baccharis geneistelloides* 9(Lamarck) Person	folhas
Chicória / *Cichorium intybus* L. (2)	folhas e raízes
Estévia / *Stevia rebaundiana* Bert (2)	folhas

Rosa silvestre ou mosqueta / *Rosa canina* L.	frutos e flores
Tangerina, bergamota, mexerica, laranja-cravo e mandarina / *Citrus reticulata* Blanco	casca e frutos
Tamarindo / *Tamarindus indica* L.	polpa dos frutos

(1) No rótulo do produto contendo essa espécie devem constar as seguintes informações em destaque e negrito: "Portadores de enfermidades hepáticas ou renais devem consultar o médico antes de consumir o produto" e "Não consumir de forma contínua por mais de quatro semanas".
(2) Essas espécies devem ser usadas de forma complementar às demais espécies vegetais previstas em Regulamento Técnico específico.

Fonte: Resolução RDC 219/2006.

De acordo com o art. 3º, parágrafo único, da IN MAPA 18/2013, o uso de extrato de fruta é permitido somente de forma complementar nas bebidas pronta para o consumo, sendo proibida a substituição total ou parcial dos ingredientes característicos por este extrato.

Conforme o art. 5º da IN MAPA 18/2013, as características sensoriais e físico-químicas das bebidas prontas para o consumo devem estar em consonância com a composição do Preparado Líquido para Refresco ou Concentrado Líquido para Refresco que lhe deu origem.

De acordo o art. 28 do Decreto 6.871/2009 e o art. 5º, §§ 2º e 3º, da IN MAPA 18/2013, quando diluído, o Preparado Líquido para Refresco ou Concentrado Líquido para Refresco deve assegurar à bebida pronta para o consumo o pleno atendimento ao padrão e à complementação do padrão de identidade e qualidade para o respectivo Refresco, sendo esta diluição limitada à adição de água potável ou água potável com gás, conforme o caso.

6 - Aditivos:

Os aditivos permitidos para o Preparado Líquido para Refresco ou Concentrado Líquido para Refresco são os constantes nas Resoluções RDC 05/2007 e RDC 18/2008, alterada pela Resolução RDC 281/2019, mencionados abaixo.

Aditivos			
16.2- Bebidas Não Alcoólicas			
Números	**Funcion/Nombre**	**Função/Nome**	**Concentración/máxima/Limite máximo**
INS	**Español**	**Português**	**g/100 mL (*)**
1.6.2.2 Bebidas no Alcohólicas Gasificadas y No Gasificadas			
16.2.2 Bebidas Não Alcoólicas Gaseificadas e Não Gaseificadas			
16.2.2.1 Lista para consumo			
16.2.2.1 Pontos para consumo			
	ACIDULANTES	**ACIDULANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
334	Ácido Tartárico (L(+)-)	Ácido Tartárico (L(+)-)	0,5
338	Ácido Fosfórico Ácido Orto-fostórico	Ácido Fosfórico,Ácido Orto-Fosfórico	0,07 (Como P_2O_5)
	REGULADOR DE ACIDEZ	**REGULADOR DE ACIDEZ**	

	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
335i	Sodio-(mono) Tartrato	Tartarato monossódico	0,5 (como ác. Tartárico)
335ii	Sodio-(di) Tartrato	Tartarato dissódico	0,5 (como ác. Tartárico)
336i	Potasio Tartrato Ácido, Potasio Bitartrato, Potasio- (mono) Tartrato	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,5 (como ác. Tartárico)
336ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio d-Tartrato, Potasio- (di) Tartrato	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio	0,5 (como ác. Tartárico)
337	Potasio y Sodio Tartrato	Tartarato duplo de sódio e potássio, tartarato ácido de potássio	0,5 (como ác. Tartárico)
338	Ácido Fosfórico, Ácido Orto- Fosfórico	Ácido Fosfórico, Ácido Orto-Fosfórico	0,07 (como P_2O_5)
339i	Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio- (mono) Ortofosfato	Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, Fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, Dihidrognênio Fosfato de Sòdio, Dihidrogênio Ortofosfato Monossódico, Dihidrogênio Monofosfato Monossódico	0,07 (como P_2O_5)
339ii	Fosfato disódico	Fosfato dissódico, Hidrogênio Monofosfato dissódico, Hidrogênio ortofosfato dissódico, Hidrogênio Fosfato Dissódico, Fosfato de Sódio Dibásico, Fosfato Ácido Dissódico, Fosfato de Sódio Secundário	0,07 (como P_2O_5)
340i	Potasio-(mono) Fosfato, Potasio Fosfato Ácido, Potasio-(mono) Ortofosfato	fosfato ácido de potássio, ortofosfato monopotássico, Fosfato de potássio monobásico monofosfato monopotássico, Bifosfato de Potássio, Dihidrogênio Fosfato de Potássio, Dihidrogêniomonofosfato monopotássico	0,07 (como P2O5)
340ii	Potasio-(di) Fosfato, Potasio-(di)	Fosfato dipotássico, monofosfato dipotássico,	0,07 (como P2O5)

	Monofosfato, Potasio-(di) Orto- fosfato	hidrogênio ortofosfato dipotássico, Fosfato de Potássio Dibásico, Fosfato Ácido Dipotássico Fosfato de Potássio Secundário, Hidrogênio Monofosfato dipotássico, Hidrogênio fosfato dipotássico	
341i	Calcio Fosfato monobásico , Fosfato monocálcico, Ortofosfato monocálcico	Fosfato monocálcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocálcico, fosfato de cálcio monobásico, bifosfato de cálcio, fosfato ácido de cálcio, dihidrogênio fosfato de cálcio	0,07 (como P2O5)
341ii	Calcio (di) Fosfato, Calcio fos- fato dibásico, calcio (di) ortofosfato	Fosfato dicalcio, fosfato dibásico de cálcio, fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, fosfato de cálcio dibásico, hidrogênio ortofosfato de cálcio, fosfato de cálcio secundário, hidrogênio fosfato de cálcio, hidrogênio monofosfato de cálcio	0,07 (como P2O5)
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio- (tri) Ortofosfato	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	0,07 (como P2O5)
355	Acido Adípico	Acido Adípico	0,2
	ANTIESPUMANTE	**ANTIESPUMANTE**	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
900a	Dimetilpolisiloxano, Dimetilsilicona, Polidimetilsiloxano	Dimetilpolisiloxano, polidimetilsiloxano, dimetilsilicone	0,001
	ANTIOXIDANTE	**ANTIOXIDANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
304	Ascorbil Palmitato	Palmitato de ascorbila	0,01
305	Ascorbil Estearato	Estearato de ascorbila	0,01
	AROMATIZANTE	**AROMATIZANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[2]	*quantum satis*

	COLORANTE	CORANTE	
100i	Cúrcuma,Curcumina	Curcumina, cúrcum	0,01 (como curmina)
101i	Riboflavina	Riboflavina	*quantum satis*
101ii	Riboflavina 5'- Fosfato de Sodio	Riboflavina 5'- fosfato de sódio	*quantum satis*
102	Tartrazina, laca de Al	Tartrazina, laca de Al	0,01
104	Amarillo de Quinoleina	Amarelo de Quinoleína	0,01
110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset, laca de Al	Amarelo crepúsculo FCF, amarelo sunset, laca de Al	0,01
120	Cochinilla, Acido Carmínico, Carmín, sales de Na, K, NH4 y Ca	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH4 e Ca	0,01
122	Azorrubina	Azorrubina	0,005
123	Amaranto, Bordeaux S, laca de Al	Amaranto, Bordeaux S, laca de Al	0,005
124	Ponceau 4R, laca de Al	Ponceau 4R, laca de Al	0,005
127	Eritrosina, laca de Al	Eritrosina, laca de Al	0,001
129	Rojo 40, Rojo Allura AC, laca de Al	Vermelho 40, Vermelho Allura AC, laca de Al	0,01
131	Azul Patente V, laca de A1	Azul patente V, laca de A	0,005
132	Indigotina, Carmin de Indigo, laca de Al	Indigotina, carmim de índico, laca de Al	0,01
133	Azul Brillante FCF, laca de A1	Azul Brilhante FCF, laca de Al	0,01
140i	Clorofila	Clorofila	*quantum satis*
140ii	Clorofilina	Clorofilina	*quantum satis*
141i	Clorofila Cúprica	Clorofila cúprica	*quantum satis*
141ii	Clorofilina Cúprica, Sales de Sodio y Potasio	Clorofilina cúprica e seus sais de sódio e potássio	*quantum satis*
143	Verde Indeleble, Verde Rápido FCF, Fast Green FCF, laca de Al	Verde rápido FCF, verde indelével, fast green FCF, laca de Al	0,005
150a	Caramelo I- Simple	Caramelo I - simples	*quantum satis*
150b	Caramelo II- Proceso Sulfito Caustico	Caramelo II - processo sulfito cáustico	*quantum satis*
150c	Caramelo III- Proceso Amonio	Caramelo III - processo amônia	*quantum satis*
150d	Caramelo IV- Proceso Sulfito Amonio	Caramelo IV - processo sulfito-amônia	*quantum satis*
151	Negro Brillante BN, Negro PN	Negro Brilhante BN, Negro PN	0,01
155	Marrón HT	Marrom HT	0,005
160a i	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural)	Beta - Caroteno (sintético idêntico ao natural)	*quantum satis*
160a ii	Carotenos: Extractos Naturales	Carotenos: Extratos Naturais	*quantum satis*
160b	Rocu, Annatto extracto, Urucum,	Urucum, bixina, norbixina, annatto	0,005 (como Bixina)

	Bixina, Norbixina, sales de Na y K	extrato e sais de Na e K	
160c	Paprika, Capsantina, Capsorubina	Páprica, capsorubina, capsantina	*quantum satis*
160d	Licopeno	Licopeno	0,01
160e	Beta-apo- 8'Carotenal	Beta-apo- 8'Carotenal	0,01
160f	Ester Metilico o Etilico del Acido Beta-Apo-8' Carotenoico	Éster etílico ou metílico do ácido beta-apo-8'carotenóico	0,01
161b	Luteína	Luteína	0,01
162	Rojo de Remolacha, Betanina	Vermelho de beterraba, betanina	*quantum satis*
163i	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	Antocianinas (de frutas e hortaliças)	*quantum satis*
171	Dióxido de Titanio	Dióxido de Titanio	*quantum satis*
	CONSERVADOR	**CONSERVADOR**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
200	Acido Sórbico	Acido Sórbico	0,03 para bebidas con/com gás. 0,08 para bebidas sin/sem gás.
201	Sodio Sorbato	Sorbato de sódio	0,03 (como ác. sórbico) para bebidas con/com gás. 0,08 (como ác. sórbico) para bebidas sin/sem gás.
202	Potasio Sorbato	Sorbato de potássio	0,03 (como ác. sórbico) para bebidas con/com gás. 0,08 (como ác. sórbico) para bebidas sin/sem gás.
203	Calcio Sorbato	Sorbato de cálcio	0,03 (como ác. sórbico) para bebidas con/com gás. 0,08 (como ác. sórbico) para bebidas sin/sem gás.
210	Acido Benzoico	Ácido benzoico	0,05
211	Sodio Benzoato	Benzoato de sódio	0,05 (como ác. benzoico
212	Potasio Benzoato	Benzoato de potássio	0,05 (como ác. benzoico
213	Calcio Benzoato	Benzoato de cálcio	0,05 (como ác. benzoico
~~216~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)**	~~Propil para Hidroxibenzoato, Propilparabeno~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)**	~~Para-hidroxibenzoato de propila, propilparabeno~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008**	~~0,03~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)**
~~217~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)**	~~Sodio Propil para-Hidroxibenzoato, Sodio Propilparabeno~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)**	~~Para-hidroxibenzoato de propila de sódio, propilparabeno de sódio~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)**	~~0,03~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)**
218	Metil para-Hidroxibenzoato, Metilparabeno	Para-hidroxibenzoato de metila, metilparabeno	0,03

219	Sodio Metil para-Hidroxibenzoato, Sodio Metilparabeno	Para-hidroxibenzoato de metila de sódio, metilparabeno de sódio	0,03
220	Azufre Dióxido, Anhidrido Sulfuroso	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,004
221	Sodio Sulfito	Sulfito de sódio	0,004 (como SO_2)
222	Sodio Bisulfito, Sodio Sulfito Ácido	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	0,004 (como SO_2)
223	Sodio Metabisulfito	Metabissulfito de sódio	0,004 (como SO_2)
224	Potasio Metabisulfito	Metabissulfito de potássio	0,004 (como SO_2)
225	Potasio Sulfito	Sulfito de potássio	0,004 (como SO_2)
226	Calcio Sulfito	Sulfito de cálcio	0,004 (como SO_2)
227	Calcio Bisulfito, Calcio Sulfito Ácido	Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio	0,004 (como SO_2)
228	Potasio Bisulfito	Bissulfito de potássio	0,004 (como SO_2)
242	Dimetil dicarbonato	Dimetil dicarbonato, dicarbonato dimetílico	0,025
	EMULSIONANTE	**EMULSIFICANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
405	Propilenglicol Alginato	Alginato de Propilenoglicol	0,05
444	Sacarosa Acetato Isobutirato	Acetato Isobutirato de Sacarose	0,03
445	Esteres Glicericos de Colofonia, Ester Gum, Esteres de Glicerol con Resina de madera	Ésteres glicéricos de colofônio, goma éster, ésteres de glicerol com resina de madeira	0,01
	ESPESANTE	**ESPESSANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
405	Propilenglicol Alginato	Alginato de Propilenoglicol	0,05
	ESTABILIZANTE	**ESTABILIZANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
405	Propilenglicol Alginato	Alginato de Propilenoglicol	0,05
444	Sacarosa Acetato Isobutirato	Acetato isobutirato de sacarose	0,03
445	Esteres Glicericos de Colofonia, Ester Gum, Esteres de Glicerol con Resina de madera	Ésteres glicéricos de colofônio, goma éster, ésteres de glicerol com resina de madeira	0,01
472e	Ésteres de Mono- y Diglicéridos de Ácidos Grasos con Ácido Diacetil- tartárico	Ésteres de mono e de glicerídeos de ácidos graxos com ácido diacetil tartáric	0,04

473	Esteres grasos de la Sacarosa, Sacaroesteres, Esteres de Ácidos Grasos con sacarosa	Ésteres graxos de sacarose, sacaroésteres, ésteres de ácidos graxos com sacarose	0,1
480	Sodio Dioctil Sulfosuccinato	Dioctil sulfossuccinato de sódio	0,001
	RESALTADOR DE SABOR	**REALÇADOR DE SABOR**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
	ESPUMANTE	**ESPUMANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
958	Glicirricina	Glicirricina	0,005
999	Quilaya extracto	Extrato de Quilaia	0,02
	HUMECTANTE	**UMECTANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
	SECUESTRANTE	**SEQUESTRANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
338	Acido Fosfórico, Acido Orto- Fosfórico	Acido Fosfórico, Acido Orto-Fosfórico	0,07 (Como P_2O_5)
385	Sodio-(di) EDTA Calcico, Calcio Disodio Etilendiamina Tetraacetato	EDTA cálcio dissódico, etilenodiaminotetraa-cetato de cálcio e dissódico	0,0035
386	Sodio-(di) EDTA, Sodio-(di) Etilendiamina Tetraacetato	EDTA dissódico, etilenodiaminotetraac etato dissódico	0,0035
452i	Sodio Polifosfato, Sodio Metafosfato, Sodio Hexametafosfato, sal de Graham	Hexametafosfato de sódio, polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio	0,07 (Como P_2O_5)
16.2.2.2 Preparados Líquidos para Bebidas Gasificadas y No Gasificadas			
16.2.2.2. Preparados Líquidos para Bebidas Gaseificadas e Não Gaseificadas			
Se admiten las mismas funciones que para 16.2.2.1 y los aditivos para cada función en cantidades tales que el producto listo para consumo contenga como máximo las concentraciones establecidas para la categoría 16.2.2.1.			
Admitem-se as mesmas funções que para 16.2.2.1; e os aditivos para cada função em quantidades tais que o produto pronto para o consumo contenha no máximo os limites estabelecidos para a categoria 16.2.2.1.			
16.2.2.3. Polvos para Preparar Bebidas Gasificadas y No Gasificadas			

16.2.2.3. Pós para o Preparo de Bebidas Gaseificadas e Não Gaseificadas	

Se admiten las mismas funciones, excepto la función conservador, que para 16.2.2.1; y los mismos aditivos, excepto los conservadores, para cada función en cantidades tales que el producto listo para consumo contenga como máximo las concentraciones establecidas para la categoría 16.2.2.1.
Se admite también el uso de Antiaglutinantes/Antihumectantes y de un humectante adiciona l em cantidades tales que el producto listo para el consumo contenga como máximo las concentraciones que se indican a continuación:

Admitem-se as mesmas funções, exceto a função conservador, que para 16.2.2.1; e os mesmos aditivos, exceto os conservadores, para cada função em quantidades tais que o produto pronto para o consumo contenha no máximo os limites estabelecidos para a categoria 16.2.2.1.
Admite-se também o uso de antiaglutinante/antiumectantes e de um umectante adicional, em quantidades tais que no produto pronto para consumo contenha no máximo os limites estabelecidos, como se indica a seguir:

	ANTIAGLUTINANTE/ ANTIHUMECTANTE	**ANTIAGLUTINANTE/ ANTIUMECTANTE**	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio-(tri) Orto-fosfato	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	0,07 (Como P_2O_5)
	HUMECTANTE	**UMECTANTE**	
480	Dioctil sulfossuccinato de sódio	Dioctil sulfossuccinato de sódio	0,001

(*) Cuando para una determinada función se autoricen dos o más aditivos con concentración máxima numérica asignada, la suma de las cantidades a utilizar en un alimento no podrá ser superior a la cantidad máxima correspondiente al aditivo permitido en mayor cantidad y la cantidad de cada aditivo no podrá ser superior a su límite individual. Cuando un aditivo tenga dos o más funciones asignadas para un mismo alimento, la cantidad a utilizar en ese alimento no podrá ser superior a la cantidad indicada en la función em la que se le asigna mayor concentración.

(*) Quando para uma determinada função são autorizados dois ou mais aditivos com limite máximo numérico estabelecido, a soma das quantidades a serem utilizadas no alimento não pode ser superior a quantidade máxima correspondente ao aditivo permitido em maior quantidade, e a quantidade de cada aditivo não poderá ser superior ao seu limite individual. Se um aditivo apresentar duas ou mais funções permitidas para o mesmo alimento, a quantidade a ser utilizada neste alimento não poderá ser superior a quantidade indicada na função em que o aditivo é permitido em maior concentração.

Fonte: Resolução RDC 05/2007.

Obs.:
[1] Resolução RDC 45/2010, que dispõe sobre aditivos alimentares autorizados para uso segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF).
[2] Resolução RDC 02/2007, que dispõe sobre aditivos alimentares aromatizantes autorizados para uso no MERCOSUL.

ATENÇÃO!!!

Os edulcorantes podem ser utilizados somente nas bebidas em que se faça a substituição parcial (“baixo em açúcares” ou “reduzido em açúcares”) ou total (“de baixa caloria” ou “dietético(a)”) do açúcar.

Aditivos - Edulcorantes			
INS	**Aditivo**	**Alimento/Bebida**	**Limite Máximo (g/100 g ou g/100 mL)**
420	Sorbitol, xarope de sorbitol, D-sorbita	Alimentos e bebidas para controle de peso	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	*quantum satis*

		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	*quantum satis*
421	Manitol	Alimentos e bebidas para controle de peso	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	*quantum satis*
		Alimento e bebidas com informação nutricional complementar	*quantum satis*
950	Acesulfame de potássio	Alimentos e bebidas para controle de peso	0,035
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	0,035
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcar	0,035
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	
		Com substituição total de açúcares	0,035 (1)
		Com substituição parcial de açúcares	0,026
951	Aspartame	Alimentos e bebidas para controle de peso	0,075
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	0,075
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcar	0,075
		Alimentos e bebidas com informação nutricional completar	
952	Ácido ciclâmico e seus sais de cálcio, potássio e sódio	Com substituição total de açúcares	0,075 (2)
		Com açúcar substituição parcial de açúcares	0,056
		Alimentos e bebidas para controle de peso	0,04
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	0,04
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	0,04 (3)
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	
		Com substituição total de açúcares	0,04 (3)
953	Isomalt(isomaltitol)	Com substituição parcial de açúcares	0,03 (4)
		Alimentos e bebidas para controle de peso	*quantum satis*
		Alimento e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	*quantum satis*
954	Sacarina e seus sais de cálcio, potássio e sódio	Alimentos e bebidas para controle de peso	0,015
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	0,015
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	0,015
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	
		Com substituição total de açúcares	0,015(5)

		Com substituição parcial de açúcares	0,01
955	Sucralose	Alimentos para controle de peso	0,04
		Bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas para controle de peso	0,025
		Alimentos para dietas com ingestão controlada de açúcares	0,04
		Bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas para dietas com ingestão controlada de açúcares	0,025
		Alimentos para dietas com restrição de açúcares	0,04
		Bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas para dietas com restrição de açúcares	0,025
		Alimentos com informação nutricional complementar	
		Com substituição total de açúcares	0,04 ([6])
		Com substituição parcial de açúcares	0,03
		Bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas com informação nutricional complementar	
		Com substituição total de açúcares	0,025
		Com substituição parcial de açúcares	0,02
957	Taumatina	Alimentos e bebidas para controle de peso	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcar	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	*quantum satis*
960	Glicosídeos de esteviol	Alimentos e bebidas para controle de peso	0,06
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	0,06
		Alimento e bebidas para dietas com restrição de açúcares	0,06
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	
		Com substituição total de açúcares	0,06([7])
		Com substituição parcial de açúcares	0,045
961	Neotame	Alimentos e bebidas para controle de peso	0,0033
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	0,0065
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	0,0065
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	
		Com substituição total de açúcares	0,0065([8])
		Com a substituição parcial de açúcares	0,0049
965	Maltitol, xarope de maltitol	Alimentos e bebidas para controle de peso	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	*quantum satis*

		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	*quantum satis*
966	Lactitol	Alimentos e bebidas para controle de peso	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	*quantum satis*
967	Xilitol	Alimentos e bebidas para controle de peso	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	*quantum satis*
968	Eritritol	Alimentos e bebidas para controle de peso	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas com reduzido teor de açúcares	*quantum satis*
969	Advantame	Alimentos e bebidas para controle de peso	0,005
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	0,005
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	0,005
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar com substituição total de açúcares	0,005
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar com substituição parcial de açúcares	0,00375

(1) Exceto para gomas de mascar e micro pastilhas de sabor intenso, com limites máximos de 0,5 g/100 g e de 0,25 g/100 g, respectivamente.
(2) Exceto para gomas de mascar e micro pastilhas de sabor intenso, com limites máximos de 1,0 g/100g e de 0,6 g/100 g, respectivamente.
(3) Exceto para bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas, com limite máximo de 0,075 g/100 mL.
(4) Exceto para bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas, com limite máximo de 0,056 g/100 mL.
(5) Exceto para gomas de mascar com limite máximo de 0,12 g/100 g.
(6) Exceto para gomas de mascar e micro pastilhas de sabor intenso, com limites máximos de 0,3 g/100 g e de 0,24 g/100 g, respectivamente.
(7) Exceto para gomas de mascar, com limite máximo de 0,24 g/100 g.
(8) Exceto para gomas de mascar e micro pastilhas de sabor intenso, ambos com limite máximo de 0,1 g/100 g.

Restrições:
1. Os edulcorantes somente devem ser utilizados nos alimentos em que se faz necessária a substituição parcial ou total do açúcar, a fim de atender o Regulamento Técnico que dispõe sobre as categorias de alimentos e bebidas a seguir:- para controle de peso;- para dietas com ingestão controlada de açúcares;- para dietas com restrição de açúcares;- com 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", quando é feita a substituição parcial ou total do açúcar.
2. Em atendimento a Regulamentos Técnicos específicos: a) Todos os alimentos e as bebidas contendo polióis deverão obedecer aos requisitos de rotulagem referentes a efeitos laxativos. b) Todos os alimentos e as bebidas contendo

aspartame deverão obedecer aos requisitos de rotulagem referentes à presença do aminoácido fenilalanina, como informação necessária ao grupo populacional de fenilcetonúricos.
3. Os glicosídeos de esteviol devem atender às especificações de pureza estabelecidas pelo Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives - JECFA.

Fonte: Resolução RDC 18/2008, alterada pela Resolução RDC 281/2019, art. 6º.

PREPARADO LÍQUIDO PARA REFRIGERANTE OU CONCENTRADO LÍQUIDO PARA REFRIGERANTE

1 - Referências:

Decreto 6.871/2009, arts. 29 e 30, IN MAPA 18/2013, IN SDA 30/1999, alterada pela IN SDA 03/2018, Resolução RDC 05/2007, Resolução RDC 42/2013, Resolução RDC 54/2012, Resolução RDC 12/2001, Resolução RDC 267/2005, Resolução RDC 219/2006, Resolução RDC 360/2003 e Resolução RDC 18/2008, alterada pela Resolução RDC 281/2019.

2 - Definição:

Preparado Líquido para Refrigerante ou Concentrado Líquido para Refrigerante é o produto que contiver suco ou extrato vegetal de sua origem, adicionado de água potável para o seu consumo, com ou sem açúcares (Decreto 6.871/2009, art. 29).

3 - Denominação:

Preparado Líquido para Refrigerante de Fruta[2] ou Concentrado Líquido para Refrigerante de Fruta[2]
Preparado Líquido para Refrigerante de Fruta[2] + (adoçado)[1] ou Concentrado Líquido para Refrigerante de Fruta[2] + (adoçado)[1]
Preparado Líquido para Refrigerante de Fruta[2] + (de baixa caloria)[6] ou (dietético)[7] ou Concentrado Líquido para Refrigerante de Fruta[2] + (de baixa caloria)[6] ou (dietético)
Preparado Líquido para Refrigerante de Vegetal[3] ou Concentrado Líquido para Refrigerante de Vegetal[3]
Preparado Líquido para Refrigerante de Vegetal[3] + (adoçado)[1] ou Concentrado Líquido para Refrigerante de Vegetal[3] + (adoçado)[1]
Preparado Líquido para Refrigerante de Vegetal[3] + (de baixa caloria)[6] ou (dietético)[7] ou Concentrado Líquido para Refrigerante de Vegetal[3] + (de baixa caloria)[6] ou (dietético)
Preparado Líquido para Refrigerante de Extrato[4] ou Concentrado Líquido para Refrigerante de Extrato[4]
Preparado Líquido para Refrigerante de Extrato[4] + (adoçado)[1] ou Concentrado Líquido para Refrigerante de Extrato[4] + (adoçado)[1]
Preparado Líquido para Refrigerante de Extrato[4] + (de baixa caloria)[6] ou (dietético)[7] ou Concentrado Líquido para Refrigerante de Extrato[4] + (de baixa caloria)[6] ou (dietético)
Preparado Líquido para Refrigerante Misto[5] ou Concentrado Líquido para Refrigerante Misto[5]
Preparado Líquido para Refrigerante de Misto[5] + (adoçado)[1] ou Concentrado Líquido para Refrigerante de Misto[5] + (adoçado)[1]
Preparado Líquido para Refrigerante Misto[5] + (de baixa caloria)[6] ou (dietético)[7] ou

Concentrado Líquido para Refrigerante Misto[5] + (de baixa caloria)[6] ou (dietético)

Fonte: Decreto 6.871/2009, arts. 29 e 30, e IN MAPA 18/2013, art. 14.

[1] O Preparado Líquido para Refrigerante ou o Concentrado Líquido para Refrigerante, quando adicionado de açúcares, deverá ter a designação "adoçado", acrescido à sua denominação (Decreto 6.871/2009, art. 30, parágrafo único). O Preparado Líquido para Refrigerante ou Concentrado Líquido para Refrigerante adicionado de açúcares deve ter sua denominação terminada com a palavra "adoçado" (IN MAPA 18/2013, art. 14, § 2º).
[2] É aquele destinado à elaboração de Refrigerante de Fruta (IN MAPA 18/2013, art. 14, inciso I).
[3] É aquele destinado à elaboração de Refrigerante de Vegetal (IN MAPA 18/2013, art. 14, inciso II).
[4] É aquele destinado à elaboração de Refrigerante de Extrato (IN MAPA 18/2013, art. 14, inciso III).
[5] É aquele destinado à elaboração de Refrigerante Misto (IN MAPA 18/2013, art. 14, inciso IV).
[6] A bebida não-alcoólica e hipocalórica que tiver o conteúdo de açúcares adicionados normalmente na bebida convencional inteiramente substituído por edulcorantes hipocalóricos ou não-calóricos, naturais ou artificiais, cujo teor calórico esteja em conformidade com o critério "baixo em valor energético", definido na RDC 54/2012, que é de até 40 kcal/200 mL (200 mL corresponde a uma porção de bebida), deverá ter o termo **"de baixa caloria"** inserido ao final da denominação da bebida convencional (IN SDA 30/1999, itens 2.1.2. e 2.2.2.).
[7] A bebida não-alcoólica e hipocalórica que tiver o conteúdo de açúcares adicionados normalmente na bebida convencional inteiramente substituído por edulcorantes hipocalóricos ou não-calóricos, naturais ou artificiais, com teor de açúcares (monossacarídeos e dissacarídeos) < 0,5 g/100 mL, deverá ter o termo **"dietético(a)"** inserido ao final da denominação da bebida convencional (IN SDA 30/1999, itens 2.1.1. e 2.2.1.).

De acordo com o art. 14-A do Decreto 6.871/2009 e no item 8.6 da IN SDA 30/1999, alterada pela IN SDA 03/2018, as bebidas não-alcoólicas e hipocalóricas que possuírem associação entre açúcares e edulcorante hipocalórico ou não-calórico devem fazer constar no painel principal do rótulo as expressões "baixo em açúcares" ou "reduzido em açúcares", com, no mínimo, 1,2 (um inteiro e dois décimos) vezes o tamanho da denominação da bebida, e estarem de acordo com os critérios para o uso de informação nutricional complementar estabelecidos na Resolução RDC 54/2012.

Conforme o art. 6º da IN MAPA 18/2013, é vedada a utilização de recipientes e embalagens tipo flaconetes, sachês, conta-gotas, spray, ampolas, copos-medidas ou outros que caracterizem os produtos similares àqueles de uso farmacêutico, medicamentoso ou terapêutico.

De acordo com o art. 10, *caput* e parágrafo único, da IN MAPA 18/2013, o Preparado Líquido para Refrigerante ou Concentrado Líquido para Refrigerante deve indicar, tanto na solicitação de registro da bebida junto ao MAPA quanto na sua rotulagem:

I - a forma de diluição destinada exclusivamente ao seu consumo como bebida pronta para o consumo; e
II - a bebida pronta para o consumo a qual se destina.

Conforme o art. 11 da IN MAPA 18/2013, as expressões Preparado Líquido para Refrigerante ou Concentrado Líquido para Refrigerante são equivalentes, porém, mutuamente excludentes.

De acordo com o art. 12, *caput*, da IN MAPA 18/2013, 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 Líquido para Refrigerante ou Concentrado Líquido para Refrigerante, com exceção do Preparado Líquido para Refrigerante ou

Concentrado Líquido para Refrigerante contendo somente extrato padronizado e ou aquoso como ingrediente característico, deve ser declarada no rótulo.

Conforme o art. 12, §§ 1º, incisos I, alíneas “a”, “b” e “c”, e II, 2º, incisos I e II, e 3º, da IN MAPA 18/2013:

> § 1º A declaração prevista no *caput* do art 12 (parágrafo anterior) deve ser feita obrigatoriamente:
>
> I - no painel principal do rótulo, isolada, em destaque, com caracteres em caixa alta, em porcentagem volume por volume (v/v), com uma cifra decimal, de suco integral ou polpa ou o somatório destes, conforme o caso, de acordo com o seguinte:
>
> a) 50 g (cinquenta gramas) de suco concentrado de tangerina a 21 °Brix (vinte e um graus Brix) com diluição 1:6 (uma parte de suco para seis partes de água), deve ser escrito no painel principal a expressão "13,1% DE SUCO, APÓS DILUIÇÃO";
> b) 8 g (oito gramas) de suco concentrado de laranja a 63 °Brix (sessenta e três graus Brix) e 13 g (treze gramas) de suco concentrado de caju a 40 °Brix (quarenta graus Brix) com diluição 1:4 (uma parte de suco para quatro partes de água), deve ser escrito no painel principal a expressão "14,4% DE SUCO, APÓS DILUIÇÃO";
> c) 8 g (oito gramas) de suco concentrado de laranja a 63 °Brix (sessenta e três graus Brix) e 10 g (dez gramas) de caldo de cana de açúcar a 63 °Brix (sessenta e três graus Brix), com diluição 1:4 (uma parte de suco para quatro partes de água), deve ser escrito no painel principal a expressão "17,7% DE SUCO, APÓS DILUIÇÃO"; e
>
> 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" ou "DE POLPA" ou "DE SUCO E POLPA" e APÓS A DILUIÇÃO" de, no mínimo, uma vez e meia o tamanho da denominação do produto.
>
> § 2º A declaração prevista no *caput* do art 12 (parágrafo anterior) pode ser feita, adicionalmente, na lista de ingredientes, em porcentagem de suco integral, ou de 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 concentrado de laranja (equivale a 10,0% de suco integral, após diluição), suco concentrado de tangerina (equivale a 5,0% de suco integral, após diluição), açaí médio (equivale 35% de polpa, após diluição), extrato de soja em pó (0,02% de proteína de soja, após diluição); ou
> II - Ingr: suco concentrado de laranja (= 10,0% de suco integral, após diluição), suco concentrado de tomate (= 5,0% de suco integral, após diluição), açaí médio (= 35,0% de polpa, após diluição), proteína isolada de soja (= 0,5% de proteína de soja, após diluição).

§ 3º A declaração prevista no § 2º deste artigo é obrigatória para a soja, em equivalentes de proteína de soja, no caso de Preparado Líquido para Refrigerante ou Concentrado Líquido para Refrigerante adicionado de soja.

De acordo com o art. 14, § 1º, da IN MAPA 18/2013, é proibida a especificação do nome da fruta, do vegetal e do extrato padronizado na denominação de qualquer Preparado Líquido para Refrigerante ou Concentrado Líquido para Refrigerante.

4 - Parâmetros Analíticos:

Os Parâmetros Analíticos do Preparado Líquido para Refrigerante ou Concentrado Líquido para Refrigerante devem contemplar e atender, após a diluição recomendada no rótulo, todos os parâmetros físico-químicos e microbiológicos estabelecidos para a bebida pronta para o consumo que dará origem, qual seja, o Refrigerante.

5 - Composição:

Conforme o art. 29 do Decreto 6.871/2009 e o art. 13 da IN MAPA 18/2013, o Preparado Líquido para Refrigerante ou Concentrado Líquido para Refrigerante é o produto que contiver suco ou extrato vegetal de sua origem, adicionado de água potável para o seu consumo, com ou sem açúcares, produzido por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo.

De acordo com o art. 15 da IN MAPA 18/2013, são ingredientes opcionais para o Preparado Líquido para Refrigerante ou Concentrado Líquido para Refrigerante:

I - água, que deve obedecer às normas e aos padrões aprovados pela legislação específica do Ministério da Saúde e ANVISA para água potável;
II - açúcares;
III - vitaminas, sais minerais, fibras e outros nutrientes, desde que em conformidade com o estabelecido em legislação específica da ANVISA, sendo que a quantidade de sódio, oriunda do cloreto de sódio adicionado, deve ser inferior à considerada não significativa para sódio pela ANVISA; e
IV - ingrediente alternativo.

Conforme o art. 3º da IN MAPA 18/2013, os extratos permitidos para utilização como ingredientes característicos no Preparado Líquido para Refrigerante ou Concentrado Líquido para Refrigerante são somente os extratos aquosos, previstos em legislação específica da ANVISA, elaborados a partir das espécies listadas nas tabelas abaixo, e os extratos padronizados, previstos na citada Instrução Normativa e em legislação específica do MAPA.

Nome Comum / Nome Científico	Parte do Vegetal Utilizada
Abacaxi / *Bromelia ananas* L.	polpa dos frutos
Acerola / *Malpighia glabra* L.	frutos
Ameixa / *Prunus domestica* L.	frutos
Amora / *Rubus* spp	frutos
Ananás / *Ananas sativus* Schult. & Schult. F.	frutos
Banana caturra e banana-nanica / *Musa sinensis* L.	frutos

Banana-de-são-tomé, banana-maçã, banana-ouro, banana-prata / *Musa paradisiaca* L.	frutos
Banana-da-terra / *Musa sapientum* L.	frutos
Baunilha / *Vanilla aromatica* Swart.	frutos
Beterraba / *Beta vulgaris* L.	raízes
Camomila ou Mazanilha / *Matricaria recutiti* L. e *Chamomilla recutita* (L.) Rauscher	capítulos florais
Capim-limão ou capim-santo ou capim-cidreira ou capim-cidró ou Chá de Estrada / *Cymbopogon citratus* Stapf	folhas
Cassis ou groselha negra / *Ribes nigrum* L.	frutos
Cereja / *Prunus serotina* Ehrh	frutos (sem semente)
Chá preto ou chá verde ou chá branco / *Camellia sinensis* (L.) Kuntze	folhas e talos
Chicória / *Cichorium intybus* L.	folhas e talos
Cenoura / *Daucus carota* L.	raízes
Damasco ou Apricot / *Prunus armeciaca* L.	frutos (sem sementes)
Erva-cidreira ou melissa / *Melissa officinalis* L.	folhas e ramos
Erva-mate ou mate verde ou mate tostado / *Ilex paraguariensis* St. Hil.	folhas e talos
Erva-doce ou anis ou anis doce / *Pimpinella anisum* L.	frutos
Fambroesa / *Rubus idaeus* L.	frutos
Funcho ou erva-doce-nacional / *Foeniculum vulgare* Mill.	frutos
Groselha / *Ribes rubrum* L.	frutos
Guaraná / *Paullinia cupana* L.	sementes
Hibisco / *Hibiscus sabdariffa* L.	flores
Hortelã ou Hortelã Pimenta ou Menta / *Mentha piperita* L.	folhas e ramos
Hortelã ou Menta ou Hortelã doce ou Menta doce / *Mentha arvensis* L.	folhas e ramos
Jasmim / *Jasminum officinale* L.	flores
Laranja amarga e laranja doce / *Citrus aurantium* L. ou *Citrus vulgaris* Risso e *Citrus sinensis* Osbeck	frutos, casca dos frutos, folhas e flores
Limão e limão-doce / *Citrus limmonia* Osbeck ou *Citrus limonium* Risso	frutos, casca dos frutos, folhas e flores
Maçã / *Pyrus malus* L.	frutos
Mamão ou papaia / *Carica papaya* L.	frutos
Manga / *Mangifera indica* L.	frutos
Maracujá-açú / *Passiflora quadrangularis* L.	polpa dos frutos
Maracujá-azedo / *Passiflora edulis* F. *Flavicarpa Degener*	polpa dos frutos
Maracujá-doce e maracujá silvestre / *Passiflora alata* Dryand.	polpa dos frutos
Maracujá-mirim,maracujá-roxo e maracujá-de-garapa / *Passiflora edulis* Sims	polpa dos frutos
Marmelo comum / *Pyrus cydonia* L. ou *Cydonia vulgaris* Pers.	frutos
Marmelo-da-china / *Cydonia sinensis* Thouin.	frutos
Mirtilo / *Vaccinium myrtillus* L.	frutos
Morango / *Fragaria* spp.	frutos
Pêra / *Pyrus communis* L.	frutos
Pêssego / *Prunus persica* (L.) Batsch.	frutos (sem caroço)
Pitanga / *Stenocalyx michelii* O.Berg ou *Eugenia uniflora* L.	frutos e folhas
Tangerina, bergamota, mexerica, laranja-cravo e mandarina / *Citrus reticulata* Blanco	frutos
Uva / *Vitis vinifera* L.	frutos

Fonte: Resolução RDC 267/2005, tabela 2, alterada pela Resolução RDC 219/2006.

Nome Comum / Nome Científico	**Parte do Vegetal Utilizada**
Abacaxi / *Bromelia ananas* L.	infrutescência (casca e polpa dos frutos)

Ananás / *Ananas sativus* Schult. & Schult. F.	infrutescência (casca e polpa dos frutos)
Boldo / *Pneumus boldus* Molina (1)	folhas
Carqueja / *Baccharis geneistelloides* 9(Lamarck) Person	folhas
Chicória / *Cichorium intybus* L. (2)	folhas e raízes
Estévia / *Stevia rebaundiana* Bert (2)	folhas
Rosa silvestre ou mosqueta / *Rosa canina* L.	frutos e flores
Tangerina, bergamota, mexerica, laranja-cravo e mandarina / *Citrus reticulata* Blanco	casca e frutos
Tamarindo / *Tamarindus indica* L.	polpa dos frutos

(1) No rótulo do produto contendo essa espécie devem constar as seguintes informações em destaque e negrito: "Portadores de enfermidades hepáticas ou renais devem consultar o médico antes de consumir o produto" e "Não consumir de forma contínua por mais de quatro semanas".
(2) Essas espécies devem ser usadas de forma complementar às demais espécies vegetais previstas em Regulamento Técnico específico.

Fonte: Resolução RDC 219/2006.

De acordo com o art. 3º, parágrafo único, da IN MAPA 18/2013, o uso de extrato de fruta é permitido somente de forma complementar nas bebidas pronta para o consumo, sendo proibida a substituição total ou parcial dos ingredientes característicos por este extrato.

Conforme o art. 5º da IN MAPA 18/2013, as características sensoriais e físico-químicas das bebidas prontas para o consumo devem estar em consonância com a composição do Preparado Líquido para Refrigerante ou Concentrado Líquido para Refrigerante que lhe deu origem.

De acordo com o art. 30 do Decreto 6.871/2009 e o art. 5º, §§ 2º e 3º, da IN MAPA 18/2013, quando diluído, o Preparado Líquido para Refrigerante ou Concentrado Líquido para Refrigerante deve assegurar à bebida pronta para o consumo o pleno atendimento ao padrão e à complementação do padrão de identidade e qualidade para o respectivo Refrigerante, sendo esta diluição limitada à adição de água potável ou água potável com gás, conforme o caso.

6 - Aditivos:

Os aditivos permitidos para o Preparado Líquido para Refrigerante ou Concentrado Líquido para Refrigerante são os constantes nas Resoluções RDC 05/2007 e RDC 18/2008, alterada pela Resolução RDC 281/2019, mencionados abaixo.

Aditivos			
16.2- Bebidas Não Alcoólicas			
Números	**Funcion/Nombre**	**Função/Nome**	**Concentración/máxima/Limite máximo**
INS	**Español**	**Português**	**g/100 mL (*)**
1.6.2.2 Bebidas no Alcohólicas Gasificadas y No Gasificadas			
16.2.2 Bebidas Não Alcoólicas Gaseificadfas e Não Gaseificadas			
16.2.2.1 Lista para consumo			
16.2.2.1 Pontos para consumo			
	ACIDULANTES	**ACIDULANTE**	

	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
334	Ácido Tartárico (L(+)-)	Ácido Tartárico (L(+)-)	0,5
338	Ácido Fosfórico Ácido Orto-fostórico	Ácido Fosfórico,Ácido Orto-Fosfórico	0,07 (Como P_2O_5)
	REGULADOR DE ACIDEZ	**REGULADOR DE ACIDEZ**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
335i	Sodio-(mono) Tartrato	Tartarato monossódico	0,5 (como ác. Tartárico)
335ii	Sodio-(di) Tartrato	Tartarato dissódico	0,5 (como ác. Tartárico)
336i	Potasio Tartrato Ácido, Potasio Bitartrato, Potasio- (mono) Tartrato	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,5 (como ác. Tartárico)
336ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio d-Tartrato, Potasio- (di) Tartrato	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio	0,5 (como ác. Tartárico)
337	Potasio y Sodio Tartrato	Tartarato duplo de sódio e potássio, tartarato ácido de potássio	0,5 (como ác. Tartárico)
338	Ácido Fosfórico, Ácido Orto- Fosfórico	Ácido Fosfórico, Ácido Orto-Fosfórico	0,07 (como P_2O_5)
339i	Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio- (mono) Ortofosfato	Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, Fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, Dihidrognênio Fosfato de Sòdio, Dihidrogênio Ortofosfato Monossódico, Dihidrogênio Monofosfato Monossódico	0,07 (como P_2O_5)
339ii	Fosfato disódico	Fosfato dissódico, Hidrogênio Monofosfato dissódico, Hidrogênio ortofosfato dissódico, Hidrogênio Fosfato Dissódico, Fosfato de Sódio Dibásico, Fosfato Ácido Dissódico, Fosfato de Sódio Secundário	0,07 (como P_2O_5)
340i	Potasio-(mono) Fosfato, Potasio Fosfato Ácido, Potasio-(mono) Ortofosfato	fosfato ácido de potássio, ortofosfato monopotássico, Fosfato de potássio monobásico monofosfato monopotássico,	0,07 (como P2O5)

		Bifosfato de Potássio, Dihidrogênio Fosfato de Potássio, Dihidrogêniomonofosfato monopotássico	
340ii	Potasio-(di) Fosfato, Potasio-(di) Monofosfato, Potasio-(di) Orto- fosfato	Fosfato dipotássico, monofosfato dipotássico, hidrogênio ortofosfato dipotássico, Fosfato de Potássio Dibásico, Fosfato Ácido Dipotássico Fosfato de Potássio Secundário, Hidrogênio Monofosfato dipotássico, Hidrogênio fosfato dipotássico	0,07 (como P2O5)
341i	Calcio Fosfato monobásico , Fosfato monocálcico, Ortofosfato monocálcico	Fosfato monocálcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocálcico, fosfato de cálcio monobásico, bifosfato de cálcio, fosfato ácido de cálcio, dihidrogênio fosfato de cálcio	0,07 (como P2O5)
341ii	Calcio (di) Fosfato, Calcio fos- fato dibásico, calcio (di) ortofosfato	Fosfato dicalcio, fosfato dibásico de cálcio, fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, fosfato de cálcio dibásico, hidrogênio ortofosfato de cálcio, fosfato de cálcio secundário, hidrogênio fosfato de cálcio, hidrogênio monofosfato de cálcio	0,07 (como P2O5)
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio- (tri) Ortofosfato	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	0,07 (como P2O5)
355	Acido Adípico	Acido Adípico	0,2
	ANTIESPUMANTE	**ANTIESPUMANTE**	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
900a	Dimetilpolisiloxano, Dimetilsilicona, Polidimetilsiloxano	Dimetilpolisiloxano, polidimetilsiloxano, dimetilsilicone	0,001
	ANTIOXIDANTE	**ANTIOXIDANTE**	

	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
304	Ascorbil Palmitato	Palmitato de ascorbila	0,01
305	Ascorbil Estearato	Estearato de ascorbila	0,01
	AROMATIZANTE	**AROMATIZANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[2]	*quantum satis*
	COLORANTE	**CORANTE**	
100i	Cúrcuma,Curcumina	Curcumina, cúrcum	0,01 (como curmina)
101i	Riboflavina	Riboflavina	*quantum satis*
101ii	Riboflavina 5'- Fosfato de Sodio	Riboflavina 5'- fosfato de sódio	*quantum satis*
102	Tartrazina, laca de Al	Tartrazina, laca de Al	0,01
104	Amarillo de Quinoleina	Amarelo de Quinoleína	0,01
110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset, laca de Al	Amarelo crepúsculo FCF, amarelo sunset, laca de Al	0,01
120	Cochinilla, Acido Carmínico, Carmín, sales de Na, K, NH4 y Ca	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH4 e Ca	0,01
122	Azorrubina	Azorrubina	0,005
123	Amaranto, Bordeaux S, laca de Al	Amaranto, Bordeaux S, laca de Al	0,005
124	Ponceau 4R, laca de Al	Ponceau 4R, laca de Al	0,005
127	Eritrosina, laca de Al	Eritrosina, laca de Al	0,001
129	Rojo 40, Rojo Allura AC, laca de Al	Vermelho 40, Vermelho Allura AC, laca de Al	0,01
131	Azul Patente V, laca de A1	Azul patente V, laca de A	0,005
132	Indigotina, Carmin de Indigo, laca de Al	Indigotina, carmim de índico, laca de Al	0,01
133	Azul Brillante FCF, laca de A1	Azul Brilhante FCF, laca de Al	0,01
140i	Clorofila	Clorofila	*quantum satis*
140ii	Clorofilina	Clorofilina	*quantum satis*
141i	Clorofila Cúprica	Clorofila cúprica	*quantum satis*
141ii	Clorofilina Cúprica, Sales de Sodio y Potasio	Clorofilina cúprica e seus sais de sódio e potássio	*quantum satis*
143	Verde Indeleble, Verde Rápido FCF, Fast Green FCF, laca de Al	Verde rápido FCF, verde indelével, fast green FCF, laca de Al	0,005
150a	Caramelo I- Simple	Caramelo I - simples	*quantum satis*
150b	Caramelo II- Proceso Sulfito Caustico	Caramelo II - processo sulfito cáustico	*quantum satis*
150c	Caramelo III- Proceso Amonio	Caramelo III - processo amônia	*quantum satis*
150d	Caramelo IV- Proceso Sulfito Amonio	Caramelo IV - processo sulfito-amônia	*quantum satis*

151	Negro Brillante BN, Negro PN	Negro Brilhante BN, Negro PN	0,01
155	Marrón HT	Marrom HT	0,005
160a i	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural)	Beta - Caroteno (sintético idêntico ao natural)	*quantum satis*
160a ii	Carotenos: Extractos Naturales	Carotenos: Extratos Naturais	*quantum satis*
160b	Rocu, Annatto extracto, Urucum, Bixina, Norbixina, sales de Na y K	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,005 (como Bixina)
160c	Paprika, Capsantina, Capsorubina	Páprica, capsorubina, capsantina	*quantum satis*
160d	Licopeno	Licopeno	0,01
160e	Beta-apo- 8'Carotenal	Beta-apo- 8'Carotenal	0,01
160f	Ester Metilico o Etilico del Acido Beta-Apo-8' Carotenoico	Éster etílico ou metílico do ácido beta-apo-8'carotenóico	0,01
161b	Luteína	Luteína	0,01
162	Rojo de Remolacha, Betanina	Vermelho de beterraba, betanina	*quantum satis*
163i	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	Antocianinas (de frutas e hortaliças)	*quantum satis*
171	Dióxido de Titanio	Dióxido de Titanio	*quantum satis*
	CONSERVADOR	**CONSERVADOR**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
200	Acido Sórbico	Acido Sórbico	0,03 para bebidas con/com gás. 0,08 para bebidas sin/sem gás.
201	Sodio Sorbato	Sorbato de sódio	0,03 (como ác. sórbico) para bebidas con/com gás. 0,08 (como ác. sórbico) para bebidas sin/sem gás.
202	Potasio Sorbato	Sorbato de potássio	0,03 (como ác. sórbico) para bebidas con/com gás. 0,08 (como ác. sórbico) para bebidas sin/sem gás.
203	Calcio Sorbato	Sorbato de cálcio	0,03 (como ác. sórbico) para bebidas con/com gás. 0,08 (como ác. sórbico) para bebidas sin/sem gás.
210	Acido Benzoico	Ácido benzoico	0,05
211	Sodio Benzoato	Benzoato de sódio	0,05 (como ác. benzoico
212	Potasio Benzoato	Benzoato de potássio	0,05 (como ác. benzoico
213	Calcio Benzoato	Benzoato de cálcio	0,05 (como ác. benzoico
~~216~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)**	~~Propil para Hidroxibenzoato, Propilparabeno~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)**	~~Para-hidroxibenzoato de propila, propilparabeno~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008**	~~0,03~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)**

~~217~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)**	~~Sodio Propil para-Hidroxibenzoato, Sodio Propilparabeno~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)**	~~Para-hidroxibenzoato de propila de sódio, propilparabeno de sódio~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)**	~~0,03~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)**
218	Metil para-Hidroxibenzoato, Metilparabeno	Para-hidroxibenzoato de metila, metilparabeno	0,03
219	Sodio Metil para-Hidroxibenzoato, Sodio Metilparabeno	Para-hidroxibenzoato de metila de sódio, metilparabeno de sódio	0,03
220	Azufre Dióxido, Anhidrido Sulfuroso	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,004
221	Sodio Sulfito	Sulfito de sódio	0,004 (como SO_2)
222	Sodio Bisulfito, Sodio Sulfito Ácido	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	0,004 (como SO_2)
223	Sodio Metabisulfito	Metabissulfito de sódio	0,004 (como SO_2)
224	Potasio Metabisulfito	Metabissulfito de potássio	0,004 (como SO_2)
225	Potasio Sulfito	Sulfito de potássio	0,004 (como SO_2)
226	Calcio Sulfito	Sulfito de cálcio	0,004 (como SO_2)
227	Calcio Bisulfito, Calcio Sulfito Ácido	Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio	0,004 (como SO_2)
228	Potasio Bisulfito	Bissulfito de potássio	0,004 (como SO_2)
242	Dimetil dicarbonato	Dimetil dicarbonato, dicarbonato dimetílico	0,025
	EMULSIONANTE	**EMULSIFICANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
405	Propilenglicol Alginato	Alginato de Propilenoglicol	0,05
444	Sacarosa Acetato Isobutirato	Acetato Isobutirato de Sacarose	0,03
445	Esteres Glicericos de Colofonia, Ester Gum, Esteres de Glicerol con Resina de madera	Ésteres glicéricos de colofônio, goma éster, ésteres de glicerol com resina de madeira	0,01
	ESPESANTE	**ESPESSANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
405	Propilenglicol Alginato	Alginato de Propilenoglicol	0,05
	ESTABILIZANTE	**ESTABILIZANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
405	Propilenglicol Alginato	Alginato de Propilenoglicol	0,05

444	Sacarosa Acetato Isobutirato	Acetato isobutirato de sacarose	0,03
445	Esteres Glicericos de Colofonia, Ester Gum, Esteres de Glicerol con Resina de madera	Ésteres glicéricos de colofônio, goma éster, ésteres de glicerol com resina de madeira	0,01
472e	Ésteres de Mono- y Diglicéridos de Ácidos Grasos con Ácido Diacetil- tartárico	Ésteres de mono e de glicerídeos de ácidos graxos com ácido diacetil tartáric	0,04
473	Esteres grasos de la Sacarosa, Sacaroesteres, Esteres de Ácidos Grasos con sacarosa	Ésteres graxos de sacarose, sacaroésteres, ésteres de ácidos graxos com sacarose	0,1
480	Sodio Dioctil Sulfosuccinato	Dioctil sulfossuccinato de sódio	0,001
	RESALTADOR DE SABOR	**REALÇADOR DE SABOR**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
	ESPUMANTE	**ESPUMANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
958	Glicirricina	Glicirricina	0,005
999	Quilaya extracto	Extrato de Quilaia	0,02
	HUMECTANTE	**UMECTANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
	SECUESTRANTE	**SEQUESTRANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
338	Acido Fosfórico, Acido Orto- Fosfórico	Acido Fosfórico, Acido Orto-Fosfórico	0,07 (Como P_2O_5)
385	Sodio-(di) EDTA Calcico, Calcio Disodio Etilendiamina Tetraacetato	EDTA cálcio dissódico, etilenodiaminotetraa-cetato de cálcio e dissódico	0,0035
386	Sodio-(di) EDTA, Sodio-(di) Etilendiamina Tetraacetato	EDTA dissódico, etilenodiaminotetraac etato dissódico	0,0035
452i	Sodio Polifosfato, Sodio Metafosfato, Sodio Hexametafosfato, sal de Graham	Hexametafosfato de sódio, polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio	0,07 (Como P_2O_5)
16.2.2.2 Preparados Líquidos para Bebidas Gasificadas y No Gasificadas			

16.2.2.2. Preparados Líquidos para Bebidas Gaseificadas e Não Gaseificadas	
Se admiten las mismas funciones que para 16.2.2.1 y los aditivos para cada función en cantidades tales que el producto listo para consumo contenga como máximo las concentraciones establecidas para la categoría 16.2.2.1.	
Admitem-se as mesmas funções que para 16.2.2.1; e os aditivos para cada função em quantidades tais que o produto pronto para o consumo contenha no máximo os limites estabelecidos para a categoria 16.2.2.1.	
16.2.2.3. Polvos para Preparar Bebidas Gasificadas y No Gasificadas	
16.2.2.3. Pós para o Preparo de Bebidas Gaseificadas e Não Gaseificadas	
Se admiten las mismas funciones, excepto la función conservador, que para 16.2.2.1; y los mismos aditivos, excepto los conservadores, para cada función en cantidades tales que el producto listo para consumo contenga como máximo las concentraciones establecidas para la categoría 16.2.2.1. Se admite también el uso de Antiaglutinantes/Antihumectantes y de un humectante adiciona l em cantidades tales que el producto listo para el consumo contenga como máximo las concentraciones que se indican a continuación:	
Admitem-se as mesmas funções, exceto a função conservador, que para 16.2.2.1; e os mesmos aditivos, exceto os conservadores, para cada função em quantidades tais que o produto pronto para o consumo contenha no máximo os limites estabelecidos para a categoria 16.2.2.1. Admite-se também o uso de antiaglutinante/antiumectantes e de um umectante adicional, em quantidades tais que no produto pronto para consumo contenha no máximo os limites estabelecidos, como se indica a seguir:	

	ANTIAGLUTINANTE/ ANTIHUMECTANTE	**ANTIAGLUTINANTE/ ANTIUMECTANTE**	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio-(tri) Orto-fosfato	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	0,07 (Como P_2O_5)
	HUMECTANTE	**UMECTANTE**	
480	Dioctil sulfossuccinato de sódio	Dioctil sulfossuccinato de sódio	0,001

(*) Cuando para una determinada función se autoricen dos o más aditivos con concentración máxima numérica asignada, la suma de las cantidades a utilizar en un alimento no podrá ser superior a la cantidad máxima correspondiente al aditivo permitido en mayor cantidad y la cantidad de cada aditivo no podrá ser superior a su límite individual. Cuando un aditivo tenga dos o más funciones asignadas para un mismo alimento, la cantidad a utilizar en ese alimento no podrá ser superior a la cantidad indicada en la función em la que se le asigna mayor concentración.

(*) Quando para uma determinada função são autorizados dois ou mais aditivos com limite máximo numérico estabelecido, a soma das quantidades a serem utilizadas no alimento não pode ser superior a quantidade máxima correspondente ao aditivo permitido em maior quantidade, e a quantidade de cada aditivo não poderá ser superior ao seu limite individual. Se um aditivo apresentar duas ou mais funções permitidas para o mesmo alimento, a quantidade a ser utilizada neste alimento não poderá ser superior a quantidade indicada na função em que o aditivo é permitido em maior concentração.

Fonte: Resolução RDC 05/2007.

Obs.:
[1] Resolução RDC 45/2010, que dispõe sobre aditivos alimentares autorizados para uso segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF).
[2] Resolução RDC 02/2007, que dispõe sobre aditivos alimentares aromatizantes autorizados para uso no MERCOSUL.

ATENÇÃO!!!

Os edulcorantes podem ser utilizados somente nas bebidas em que se faça a substituição parcial ("baixo em açúcares" ou "reduzido em açúcares") ou total ("de baixa caloria" ou "dietético(a)") do açúcar.

Aditivos - Edulcorantes			
INS	**Aditivo**	**Alimento/Bebida**	**Limite Máximo (g/100 g ou g/100 mL)**
420	Sorbitol, xarope de sorbitol, D-sorbita	Alimentos e bebidas para controle de peso	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	*quantum satis*
421	Manitol	Alimentos e bebidas para controle de peso	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	*quantum satis*
		Alimento e bebidas com informação nutricional complementar	*quantum satis*
950	Acesulfame de potássio	Alimentos e bebidas para controle de peso	0,035
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	0,035
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcar	0,035
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	
		Com substituição total de açúcares	0,035 (1)
		Com substituição parcial de açúcares	0,026
951	Aspartame	Alimentos e bebidas para controle de peso	0,075
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	0,075
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcar	0,075
		Alimentos e bebidas com informação nutricional completar	
952	Ácido ciclâmico e seus sais de cálcio, potássio e sódio	Com substituição total de açúcares	0,075 (2)
		Com açúcar substituição parcial de açúcares	0,056
		Alimentos e bebidas para controle de peso	0,04
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	0,04
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	0,04 (3)
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	
		Com substituição total de açúcares	0,04 (3)
953	Isomalt(isomaltitol)	Com substituição parcial de açúcares	0,03 (4)
		Alimentos e bebidas para controle de peso	*quantum satis*
		Alimento e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	*quantum satis*

		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	*quantum satis*
954	Sacarina e seus sais de cálcio, potássio e sódio	Alimentos e bebidas para controle de peso	0,015
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	0,015
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	0,015
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	
		Com substituição total de açúcares	0,015([5])
		Com substituição parcial de açúcares	0,01
955	Sucralose	Alimentos para controle de peso	0,04
		Bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas para controle de peso	0,025
		Alimentos para dietas com ingestão controlada de açúcares	0,04
		Bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas para dietas com ingestão controlada de açúcares	0,025
		Alimentos para dietas com restrição de açúcares	0,04
		Bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas para dietas com restrição de açúcares	0,025
		Alimentos com informação nutricional complementar	
		Com substituição total de açúcares	0,04 ([6])
		Com substituição parcial de açúcares	0,03
		Bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas com informação nutricional complementar	
		Com substituição total de açúcares	0,025
		Com substituição parcial de açúcares	0,02
957	Taumatina	Alimentos e bebidas para controle de peso	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcar	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	*quantum satis*
960	Glicosídeos de esteviol	Alimentos e bebidas para controle de peso	0,06
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	0,06
		Alimento e bebidas para dietas com restrição de açúcares	0,06
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	
		Com substituição total de açúcares	0,06([7])
		Com substituição parcial de açúcares	0,045
961	Neotame	Alimentos e bebidas para controle de peso	0,0033

		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	0,0065
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	0,0065
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	
		Com substituição total de açúcares	0,0065(8)
		Com a substituição parcial de açúcares	0,0049
965	Maltitol, xarope de maltitol	Alimentos e bebidas para controle de peso	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	*quantum satis*
966	Lactitol	Alimentos e bebidas para controle de peso	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	*quantum satis*
967	Xilitol	Alimentos e bebidas para controle de peso	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	*quantum satis*
968	Eritritol	Alimentos e bebidas para controle de peso	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas com reduzido teor de açúcares	*quantum satis*
969	Advantame	Alimentos e bebidas para controle de peso	0,005
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	0,005
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	0,005
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar com substituição total de açúcares	0,005
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar com substituição parcial de açúcares	0,00375

(1) Exceto para gomas de mascar e micro pastilhas de sabor intenso, com limites máximos de 0,5 g/100 g e de 0,25 g/100 g, respectivamente.
(2) Exceto para gomas de mascar e micro pastilhas de sabor intenso, com limites máximos de 1,0 g/100g e de 0,6 g/100 g, respectivamente.
(3) Exceto para bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas, com limite máximo de 0,075 g/100 mL.
(4) Exceto para bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas, com limite máximo de 0,056 g/100 mL.
(5) Exceto para gomas de mascar com limite máximo de 0,12 g/100 g.

(6) Exceto para gomas de mascar e micro pastilhas de sabor intenso, com limites máximos de 0,3 g/100 g e de 0,24 g/100 g, respectivamente.
(7) Exceto para gomas de mascar, com limite máximo de 0,24 g/100 g.
(8) Exceto para gomas de mascar e micro pastilhas de sabor intenso, ambos com limite máximo de 0,1 g/100 g.

Restrições:
1. Os edulcorantes somente devem ser utilizados nos alimentos em que se faz necessária a substituição parcial ou total do açúcar, a fim de atender o Regulamento Técnico que dispõe sobre as categorias de alimentos e bebidas a seguir:- para controle de peso;- para dietas com ingestão controlada de açúcares;- para dietas com restrição de açúcares;- com 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", quando é feita a substituição parcial ou total do açúcar.
2. Em atendimento a Regulamentos Técnicos específicos: a) Todos os alimentos e as bebidas contendo polióis deverão obedecer aos requisitos de rotulagem referentes a efeitos laxativos. b) Todos os alimentos e as bebidas contendo aspartame deverão obedecer aos requisitos de rotulagem referentes à presença do aminoácido fenilalanina, como informação necessária ao grupo populacional de fenilcetonúricos.
3. Os glicosídeos de esteviol devem atender às especificações de pureza estabelecidas pelo Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives - JECFA.

Fonte: Resolução RDC 18/2008, alterada pela Resolução RDC 281/2019, art. 6º.

PREPARADO SÓLIDO PARA BEBIDA COMPOSTA

1 - Referências:

Decreto 6.871/2009, art. 34, parágrafo único, IN MAPA 17/2013, IN SDA 30/1999, alterada pela IN SDA 03/2018, Resolução RDC 05/2007, Resolução RDC 42/2013, Resolução RDC 54/2012, Resolução RDC 267/2005, Resolução RDC 219/2006, Resolução RDC 360/2003 e Resolução RDC 18/2008, alterada pela Resolução RDC 281/2019.

2 - Definição:

Preparado Sólido para Bebida Composta é a bebida à base de suco desidratado, 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 (IN MAPA 17/2013, art. 19).

3 - Denominação:

Preparado Sólido para Bebida Composta de Fruta[1]
Preparado Sólido para Bebida Composta de Fruta[1] + (de baixa caloria)[8] ou (dietético)[9]
Preparado Sólido para Bebida Composta de Vegetal[2]
Preparado Sólido para Bebida Composta de Vegetal[2] + (de baixa caloria)[8] ou (dietético)[9]
Preparado Sólido para Bebida Composta de Extrato[3]
Preparado Sólido para Bebida Composta de Extrato[3] + (de baixa caloria)[8] ou (dietético)[9]
Preparado Sólido para Bebida Composta Mista[4]
Preparado Sólido para Bebida Composta Mista[4] + (de baixa caloria)[8] ou (dietético)[9]

Fonte: IN MAPA 17/2013, art. 20.

[1] É aquele destinado à elaboração de Bebida Composta de Fruta (IN MAPA 17/2013, art. 20, inciso I).
[2] É aquele destinado à elaboração de Bebida Composta de Vegetal (IN MAPA 17/2013, art. 20, inciso II).
[3] É aquele destinado à elaboração de Bebida Composta de Extrato (IN MAPA 17/2013, art. 20, inciso III).
[4] É aquele destinado à elaboração de Bebida Composta Mista (IN MAPA 17/2013, art. 20, inciso IV).
[5] A bebida não-alcoólica e hipocalórica que tiver o conteúdo de açúcares adicionados normalmente na bebida convencional inteiramente substituído por edulcorantes hipocalóricos ou não-calóricos, naturais ou artificiais, cujo teor calórico esteja em conformidade com o critério "baixo em valor energético", definido na RDC 54/2012, que é de até 40 kcal/200 mL (200 mL corresponde a uma porção de bebida), deverá ter o termo **"de baixa caloria"** inserido ao final da denominação da bebida convencional (IN SDA 30/1999, itens 2.1.2. e 2.2.2.).
[6] A bebida não-alcoólica e hipocalórica que tiver o conteúdo de açúcares adicionados normalmente na bebida convencional inteiramente substituído por edulcorantes hipocalóricos ou não-calóricos, naturais ou artificiais, com teor de açúcares (monossacarídeos e dissacarídeos) < 0,5 g/100 mL, deverá ter o termo **"dietético(a)"** inserido ao final da denominação da bebida convencional (IN SDA 30/1999, itens 2.1.1. e 2.2.1.).

Conforme o art. 14-A do Decreto 6.871/2009 e no item 8.6 da IN SDA 30/1999, alterada pela IN SDA 03/2018, as bebidas não-alcoólicas e hipocalóricas que possuírem associação entre açúcares e edulcorante hipocalórico ou não-calórico devem fazer constar no painel principal do rótulo as expressões "baixo em açúcares" ou "reduzido em açúcares", com, no mínimo, 1,2 (um inteiro e dois

décimos) vezes o tamanho da denominação da bebida, e estarem de acordo com os critérios para o uso de informação nutricional complementar estabelecidos na Resolução RDC 54/2012.

De acordo com o art. 8º da IN MAPA 17/2013, 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.

Conforme os arts. 11 e 12 da IN MAPA 17/2013, o Preparado Sólido para Bebida Composta deve indicar a forma de diluição destinada ao seu consumo como bebida pronta para o consumo e a fazer constar tanto na solicitação de registro da bebida junto ao MAPA quanto na sua rotulagem.

De acordo com o art. 15, *caput*, da IN MAPA 17/2013, a quantidade de suco de fruta ou de vegetal na bebida pronta para o consumo, obtida pela diluição do Preparado Sólido para Bebida Composta, com exceção do Preparado Sólido para Bebida Composta contendo somente extrato padronizado e ou aquoso como ingrediente característico, deve ser declarada no rótulo.

Conforme o art. 15, §§ 1º, incisos I, alínea “b”, e II, 2º, incisos I e II, e 3º, da IN MAPA 17/2013:

> § 1º A declaração prevista no *caput* do art 15 (parágrafo anterior) 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, de acordo com o seguinte:
>
> a) ... (não se aplica ao Preparado Sólido para Bebida Composta);
> 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 para Bebida Composta 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";
> c) ... (não se aplica ao Preparado Sólido para Bebida Composta);
>
> 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* do art 15 (parágrafo anterior) pode ser feita, adicionalmente, na lista de ingredientes, em percentagem de suco integral, ou de soja, imediatamente a seguir do nome do suco de fruta ou de suco 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 deste artigo é obrigatória para a soja, em equivalentes de proteína de soja, no caso de Preparado Sólido para Bebida Composta adicionado de soja.

De acordo com o art. 20, parágrafo único, da IN MAPA 17/2013, é proibida a especificação do nome da fruta, do vegetal e do extrato padronizado desidratado na denominação do Preparado Sólido para Bebida Composta.

4 - Parâmetros Analíticos:

Os Parâmetros Analíticos do Preparado Sólido para Bebida Composta devem contemplar e atender, após a diluição recomendada no rótulo, todos os parâmetros físico-químicos e microbiológicos estabelecidos para a bebida pronta para o consumo que dará origem, qual seja, a Bebida Composta.

5 - Composição:

Conforme o art. 19 da IN MAPA 17/2013, o Preparado Sólido para Bebida Composta é a bebida à base de suco desidratado, 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.

De acordo com o art. 21, *caput* e parágrafo único, da IN MAPA 17/2013, são ingredientes opcionais para o Preparado Sólido para Bebida Composta:

I - açúcares, maltodextrina / maltodextrina modificada, amido e outros açúcares aprovados por legislação específica da ANVISA, em que o amido ou amido modificado, quando utilizados, não devem ultrapassar 5%, em m/m, (cinco por cento em 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, sendo que a quantidade de sódio, oriunda do cloreto de sódio adicionado, deve ser inferior à considerada não significativa para sódio pela ANVISA; e
III - ingrediente alternativo.

Conforme o art. 4º da IN MAPA 17/2013, os extratos permitidos para utilização como ingredientes característicos no Preparado Sólido para Bebida Composta de Extrato e no Preparado Sólido para Bebida Composta Mista contendo extrato são somente os extratos aquosos desidratados, previstos em legislação específica da ANVISA, elaborados a partir das espécies listadas nas tabelas abaixo, e os

extratos padronizados desidratados, previstos na citada Instrução Normativa e em legislação específica do MAPA.

Nome Comum / Nome Científico	Parte do Vegetal Utilizada
Abacaxi / *Bromelia ananas* L.	polpa dos frutos
Acerola / *Malpighia glabra* L.	frutos
Ameixa / *Prunus domestica* L.	frutos
Amora / *Rubus* spp	frutos
Ananás / *Ananas sativus* Schult. & Schult. F.	frutos
Banana caturra e banana-nanica / *Musa sinensis* L.	frutos
Banana-de-são-tomé, banana-maçã, banana-ouro, banana-prata / *Musa paradisiaca* L.	frutos
Banana-da-terra / *Musa sapientum* L.	frutos
Baunilha / *Vanilla aromatica* Swart.	frutos
Beterraba / *Beta vulgaris* L.	raízes
Camomila ou Mazanilha / *Matricaria recutiti* L. e *Chamomilla recutita* (L.) Rauscher	capítulos florais
Capim-limão ou capim-santo ou capim-cidreira ou capim-cidró ou Chá de Estrada / *Cymbopogon citratus* Stapf	folhas
Cassis ou groselha negra / *Ribes nigrum* L.	frutos
Cereja / *Prunus serotina* Ehrh	frutos (sem semente)
Chá preto ou chá verde ou chá branco / *Camellia sinensis* (L.) Kuntze	folhas e talos
Chicória / *Cichorium intybus* L.	folhas e talos
Cenoura / *Daucus carota* L.	raízes
Damasco ou Apricot / *Prunus armeciaca* L.	frutos (sem sementes)
Erva-cidreira ou melissa / *Melissa officinalis* L.	folhas e ramos
Erva-mate ou mate verde ou mate tostado / *Ilex paraguariensis* St. Hil.	folhas e talos
Erva-doce ou anis ou anis doce / *Pimpinella anisum* L.	frutos
Fambroesa / *Rubus idaeus* L.	frutos
Funcho ou erva-doce-nacional / *Foeniculum vulgare* Mill.	frutos
Groselha / *Ribes rubrum* L.	frutos
Guaraná / *Paullinia cupana* L.	sementes
Hibisco / *Hibiscus sabdariffa* L.	flores
Hortelã ou Hortelã Pimenta ou Menta / *Mentha piperita* L.	folhas e ramos
Hortelã ou Menta ou Hortelã doce ou Menta doce / *Mentha arvensis* L.	folhas e ramos
Jasmim / *Jasminum officinale* L.	flores
Laranja amarga e laranja doce / *Citrus aurantium* L. ou *Citrus vulgaris* Risso e *Citrus sinensis* Osbeck	frutos, casca dos frutos, folhas e flores
Limão e limão-doce / *Citrus limmonia* Osbeck ou *Citrus limonium* Risso	frutos, casca dos frutos, folhas e flores
Maçã / *Pyrus malus* L.	frutos
Mamão ou papaia / *Carica papaya* L.	frutos
Manga / *Mangifera indica* L.	frutos
Maracujá-açú / *Passiflora quadrangularis* L.	polpa dos frutos
Maracujá-azedo / *Passiflora edulis* F. *Flavicarpa Degener*	polpa dos frutos
Maracujá-doce e maracujá silvestre / *Passiflora alata* Dryand.	polpa dos frutos
Maracujá-mirim,maracujá-roxo e maracujá-de-garapa / *Passiflora edulis* Sims	polpa dos frutos
Marmelo comum / *Pyrus cydonia* L. ou *Cydonia vulgaris* Pers.	frutos
Marmelo-da-china / *Cydonia sinensis* Thouin.	frutos
Mirtilo / *Vaccinium myrtillus* L.	frutos
Morango / *Fragaria* spp.	frutos
Pêra / *Pyrus communis* L.	frutos
Pêssego / *Prunus persica* (L.) Batsch.	frutos (sem caroço)
Pitanga / *Stenocalyx michelii* O.Berg ou *Eugenia uniflora* L.	frutos e folhas

Tangerina, bergamota, mexerica, laranja-cravo e mandarina / *Citrus reticulata* Blanco	frutos
Uva / *Vitis vinifera* L.	frutos

Fonte: Resolução RDC 267/2005, tabela 2, alterada pela Resolução RDC 219/2006.

Nome Comum / Nome Científico	Parte do Vegetal Utilizada
Abacaxi / *Bromelia ananas* L.	infrutescência (casca e polpa dos frutos)
Ananás / *Ananas sativus* Schult. & Schult. F.	infrutescência (casca e polpa dos frutos)
Boldo / *Pneumus boldus* Molina (1)	folhas
Carqueja / *Baccharis geneistelloides* 9(Lamarck) Person	folhas
Chicória / *Cichorium intybus* L. (2)	folhas e raízes
Estévia / *Stevia rebaundiana* Bert (2)	folhas
Rosa silvestre ou mosqueta / *Rosa canina* L.	frutos e flores
Tangerina, bergamota, mexerica, laranja-cravo e mandarina / *Citrus reticulata* Blanco	casca e frutos
Tamarindo / *Tamarindus indica* L.	polpa dos frutos

(1) No rótulo do produto contendo essa espécie devem constar as seguintes informações em destaque e negrito: "Portadores de enfermidades hepáticas ou renais devem consultar o médico antes de consumir o produto" e "Não consumir de forma contínua por mais de quatro semanas".
(2) Essas espécies devem ser usadas de forma complementar às demais espécies vegetais previstas em Regulamento Técnico específico.

Fonte: Resolução RDC 219/2006.

De acordo com o art. 4º, parágrafo único, da IN MAPA 17/2013, o uso de extrato de fruta desidratado é permitido somente de forma complementar no Preparado Sólido para Bebida Composta, sendo proibida a substituição total ou parcial dos ingredientes característicos por este extrato.

Conforme o art. 6º da IN MAPA 17/2013, as características sensoriais e físico-químicas das bebidas prontas para o consumo devem estar em consonância com a composição do Preparado Sólido para Bebida Composta que lhe deu origem.

De acordo com o art. 6º, §§ 2º e 3º, da IN MAPA 17/2013, quando diluído, o Preparado Sólido para Bebida Composta deve assegurar à bebida pronta para o consumo o pleno atendimento ao padrão e à complementação do padrão de identidade e qualidade, sendo esta diluição limitada à adição de água potável ou água potável com gás, conforme o caso.

6 - Aditivos:

Os aditivos permitidos para o Preparado Sólido para Bebida Composta são os constantes nas Resoluções RDC 05/2007 e RDC 18/2008, alterada pela Resolução RDC 281/2019, mencionados abaixo.

Aditivos			
16.2- Bebidas Não Alcoólicas			
Números	**Funcion/Nombre**	**Função/Nome**	**Concentración/máxima/Limite máximo**
INS	**Español**	**Português**	**g/100 mL (*)**
1.6.2.2 Bebidas no Alcohólicas Gasificadas y No Gasificadas			

16.2.2 Bebidas Não Alcoólicas Gaseificadas e Não Gaseificadas			
16.2.2.1 Lista para consumo			
16.2.2.1 Pontos para consumo			
	ACIDULANTES	**ACIDULANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
334	Ácido Tartárico (L(+)-)	Ácido Tartárico (L(+)-)	0,5
338	Ácido Fosfórico Ácido Orto-fostórico	Ácido Fosfórico,Ácido Orto-Fosfórico	0,07 (Como P_2O_5)
	REGULADOR DE ACIDEZ	**REGULADOR DE ACIDEZ**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
335i	Sodio-(mono) Tartrato	Tartarato monossódico	0,5 (como ác. Tartárico)
335ii	Sodio-(di) Tartrato	Tartarato dissódico	0,5 (como ác. Tartárico)
336i	Potasio Tartrato Ácido, Potasio Bitartrato, Potasio- (mono) Tartrato	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,5 (como ác. Tartárico)
336ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio d-Tartrato, Potasio- (di) Tartrato	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio	0,5 (como ác. Tartárico)
337	Potasio y Sodio Tartrato	Tartarato duplo de sódio e potássio, tartarato ácido de potássio	0,5 (como ác. Tartárico)
338	Ácido Fosfórico, Ácido Orto- Fosfórico	Ácido Fosfórico, Ácido Orto-Fosfórico	0,07 (como P_2O_5)
339i	Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio- (mono) Ortofosfato	Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, Fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, Dihidrognênio Fosfato de Sòdio, Dihidrogênio Ortofosfato Monossódico, Dihidrogênio Monofosfato Monossódico	0,07 (como P_2O_5)
339ii	Fosfato disódico	Fosfato dissódico, Hidrogênio Monofosfato dissódico, Hidrogênio ortofosfato dissódico, Hidrogênio Fosfato Dissódico, Fosfato de Sódio Dibásico, Fosfato Ácido Dissódico, Fosfato de Sódio Secundário	0,07 (como P_2O_5)

340i	Potasio-(mono) Fosfato, Potasio Fosfato Ácido, Potasio-(mono) Ortofosfato	fosfato ácido de potássio, ortofosfato monopotássico, Fosfato de potássio monobásico monofosfato monopotássico, Bifosfato de Potássio, Dihidrogênio Fosfato de Potássio, Dihidrogêniomonofosfato monopotássico	0,07 (como P2O5)
340ii	Potasio-(di) Fosfato, Potasio-(di) Monofosfato, Potasio-(di) Orto- fosfato	Fosfato dipotássico, monofosfato dipotássico, hidrogênio ortofosfato dipotássico, Fosfato de Potássio Dibásico, Fosfato Ácido Dipotássico Fosfato de Potássio Secundário, Hidrogênio Monofosfato dipotássico, Hidrogênio fosfato dipotássico	0,07 (como P2O5)
341i	Calcio Fosfato monobásico , Fosfato monocálcico, Ortofosfato monocálcico	Fosfato monocálcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocálcico, fosfato de cálcio monobásico, bifosfato de cálcio, fosfato ácido de cálcio, dihidrogênio fosfato de cálcio	0,07 (como P2O5)
341ii	Calcio (di) Fosfato, Calcio fos- fato dibásico, calcio (di) ortofosfato	Fosfato dicalcio, fosfato dibásico de cálcio, fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, fosfato de cálcio dibásico, hidrogênio ortofosfato de cálcio, fosfato de cálcio secundário, hidrogênio fosfato de cálcio, hidrogênio monofosfato de cálcio	0,07 (como P2O5)
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio- (tri) Ortofosfato	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	0,07 (como P2O5)
355	Acido Adípico	Acido Adípico	0,2
	ANTIESPUMANTE	**ANTIESPUMANTE**	

	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
900a	Dimetilpolisiloxano, Dimetilsilicona, Polidimetilsiloxano	Dimetilpolisiloxano, polidimetilsiloxano, dimetilsilicone	0,001
	ANTIOXIDANTE	**ANTIOXIDANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
304	Ascorbil Palmitato	Palmitato de ascorbila	0,01
305	Ascorbil Estearato	Estearato de ascorbila	0,01
	AROMATIZANTE	**AROMATIZANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[2]	*quantum satis*
	COLORANTE	**CORANTE**	
100i	Cúrcuma,Curcumina	Curcumina, cúrcum	0,01 (como curmina)
101i	Riboflavina	Riboflavina	*quantum satis*
101ii	Riboflavina 5'- Fosfato de Sodio	Riboflavina 5'- fosfato de sódio	*quantum satis*
102	Tartrazina, laca de Al	Tartrazina, laca de Al	0,01
104	Amarillo de Quinoleina	Amarelo de Quinoleína	0,01
110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset, laca de Al	Amarelo crepúsculo FCF, amarelo sunset, laca de Al	0,01
120	Cochinilla, Acido Carmínico, Carmín, sales de Na, K, NH4 y Ca	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH4 e Ca	0,01
122	Azorrubina	Azorrubina	0,005
123	Amaranto, Bordeaux S, laca de Al	Amaranto, Bordeaux S, laca de Al	0,005
124	Ponceau 4R, laca de Al	Ponceau 4R, laca de Al	0,005
127	Eritrosina, laca de Al	Eritrosina, laca de Al	0,001
129	Rojo 40, Rojo Allura AC, laca de Al	Vermelho 40, Vermelho Allura AC, laca de Al	0,01
131	Azul Patente V, laca de A1	Azul patente V, laca de A	0,005
132	Indigotina, Carmin de Indigo, laca de Al	Indigotina, carmim de índico, laca de Al	0,01
133	Azul Brillante FCF, laca de A1	Azul Brilhante FCF, laca de Al	0,01
140i	Clorofila	Clorofila	*quantum satis*
140ii	Clorofilina	Clorofilina	*quantum satis*
141i	Clorofila Cúprica	Clorofila cúprica	*quantum satis*
141ii	Clorofilina Cúprica, Sales de Sodio y Potasio	Clorofilina cúprica e seus sais de sódio e potássio	*quantum satis*
143	Verde Indeleble, Verde Rápido FCF, Fast Green FCF, laca de Al	Verde rápido FCF, verde indelével, fast green FCF, laca de Al	0,005
150a	Caramelo I- Simple	Caramelo I - simples	*quantum satis*

150b	Caramelo II- Proceso Sulfito Caustico	Caramelo II - processo sulfito cáustico	*quantum satis*
150c	Caramelo III- Proceso Amonio	Caramelo III - processo amônia	*quantum satis*
150d	Caramelo IV- Proceso Sulfito Amonio	Caramelo IV - processo sulfito-amônia	*quantum satis*
151	Negro Brillante BN, Negro PN	Negro Brilhante BN, Negro PN	0,01
155	Marrón HT	Marrom HT	0,005
160a i	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural)	Beta - Caroteno (sintético idêntico ao natural)	*quantum satis*
160a ii	Carotenos: Extractos Naturales	Carotenos: Extratos Naturais	*quantum satis*
160b	Rocu, Annatto extracto, Urucum, Bixina, Norbixina, sales de Na y K	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,005 (como Bixina)
160c	Paprika, Capsantina, Capsorubina	Páprica, capsorubina, capsantina	*quantum satis*
160d	Licopeno	Licopeno	0,01
160e	Beta-apo- 8'Carotenal	Beta-apo- 8'Carotenal	0,01
160f	Ester Metilico o Etilico del Acido Beta-Apo-8' Carotenoico	Éster etílico ou metílico do ácido beta-apo-8'carotenóico	0,01
161b	Luteína	Luteína	0,01
162	Rojo de Remolacha, Betanina	Vermelho de beterraba, betanina	*quantum satis*
163i	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	Antocianinas (de frutas e hortaliças)	*quantum satis*
171	Dióxido de Titanio	Dióxido de Titanio	*quantum satis*
	CONSERVADOR	**CONSERVADOR**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
200	Acido Sórbico	Acido Sórbico	0,03 para bebidas con/com gás. 0,08 para bebidas sin/sem gás.
201	Sodio Sorbato	Sorbato de sódio	0,03 (como ác. sórbico) para bebidas con/com gás. 0,08 (como ác. sórbico) para bebidas sin/sem gás.
202	Potasio Sorbato	Sorbato de potássio	0,03 (como ác. sórbico) para bebidas con/com gás. 0,08 (como ác. sórbico) para bebidas sin/sem gás.
203	Calcio Sorbato	Sorbato de cálcio	0,03 (como ác. sórbico) para bebidas con/com gás. 0,08 (como ác. sórbico) para bebidas sin/sem gás.
210	Acido Benzoico	Ácido benzoico	0,05
211	Sodio Benzoato	Benzoato de sódio	0,05 (como ác. benzoico
212	Potasio Benzoato	Benzoato de potássio	0,05 (como ác. benzoico
213	Calcio Benzoato	Benzoato de cálcio	0,05 (como ác. benzoico

~~216~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)**	~~Propil para Hidroxibenzoato, Propilparabeno~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)**	~~Para-hidroxibenzoato de propila, propilparabeno~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008**	~~0,03~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)**
~~217~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)**	~~Sodio Propil para-Hidroxibenzoato, Sodio Propilparabeno~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)**	~~Para-hidroxibenzoato de propila de sódio, propilparabeno de sódio~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)**	~~0,03~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)**
218	Metil para-Hidroxibenzoato, Metilparabeno	Para-hidroxibenzoato de metila, metilparabeno	0,03
219	Sodio Metil para-Hidroxibenzoato, Sodio Metilparabeno	Para-hidroxibenzoato de metila de sódio, metilparabeno de sódio	0,03
220	Azufre Dióxido, Anhidrido Sulfuroso	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,004
221	Sodio Sulfito	Sulfito de sódio	0,004 (como SO_2)
222	Sodio Bisulfito, Sodio Sulfito Ácido	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	0,004 (como SO_2)
223	Sodio Metabisulfito	Metabissulfito de sódio	0,004 (como SO_2)
224	Potasio Metabisulfito	Metabissulfito de potássio	0,004 (como SO_2)
225	Potasio Sulfito	Sulfito de potássio	0,004 (como SO_2)
226	Calcio Sulfito	Sulfito de cálcio	0,004 (como SO_2)
227	Calcio Bisulfito, Calcio Sulfito Ácido	Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio	0,004 (como SO_2)
228	Potasio Bisulfito	Bissulfito de potássio	0,004 (como SO_2)
242	Dimetil dicarbonato	Dimetil dicarbonato, dicarbonato dimetílico	0,025
	EMULSIONANTE	**EMULSIFICANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
405	Propilenglicol Alginato	Alginato de Propilenoglicol	0,05
444	Sacarosa Acetato Isobutirato	Acetato Isobutirato de Sacarose	0,03
445	Esteres Glicericos de Colofonia, Ester Gum, Esteres de Glicerol con Resina de madera	Ésteres glicéricos de colofônio, goma éster, ésteres de glicerol com resina de madeira	0,01
	ESPESANTE	**ESPESSANTE**	

	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
405	Propilenglicol Alginato	Alginato de Propilenoglicol	0,05
	ESTABILIZANTE	**ESTABILIZANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
405	Propilenglicol Alginato	Alginato de Propilenoglicol	0,05
444	Sacarosa Acetato Isobutirato	Acetato isobutirato de sacarose	0,03
445	Esteres Glicericos de Colofonia, Ester Gum, Esteres de Glicerol con Resina de madera	Ésteres glicéricos de colofônio, goma éster, ésteres de glicerol com resina de madeira	0,01
472e	Ésteres de Mono- y Diglicéridos de Ácidos Grasos con Ácido Diacetil- tartárico	Ésteres de mono e de glicerídeos de ácidos graxos com ácido diacetil tartáric	0,04
473	Esteres grasos de la Sacarosa, Sacaroesteres, Esteres de Ácidos Grasos con sacarosa	Ésteres graxos de sacarose, sacaroésteres, ésteres de ácidos graxos com sacarose	0,1
480	Sodio Dioctil Sulfosuccinato	Dioctil sulfossuccinato de sódio	0,001
	RESALTADOR DE SABOR	**REALÇADOR DE SABOR**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
	ESPUMANTE	**ESPUMANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
958	Glicirricina	Glicirricina	0,005
999	Quilaya extracto	Extrato de Quilaia	0,02
	HUMECTANTE	**UMECTANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
	SECUESTRANTE	**SEQUESTRANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
338	Acido Fosfórico, Acido Orto- Fosfórico	Acido Fosfórico, Acido Orto-Fosfórico	0,07 (Como P_2O_5)
385	Sodio-(di) EDTA Calcico, Calcio Disodio Etilendiamina Tetraacetato	EDTA cálcio dissódico, etilenodiaminotetraa-cetato de cálcio e dissódico	0,0035
386	Sodio-(di) EDTA, Sodio-(di) Etilendiamina Tetraacetato	EDTA dissódico, etilenodiaminotetraac etato dissódico	0,0035

452i	Sodio Polifosfato, Sodio Metafosfato, Sodio Hexametafosfato, sal de Graham	Hexametafosfato de sódio, polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio	0,07 (Como P_2O_5)
16.2.2.2 Preparados Líquidos para Bebidas Gasificadas y No Gasificadas			
16.2.2.2. Preparados Líquidos para Bebidas Gaseificadas e Não Gaseificadas			
Se admiten las mismas funciones que para 16.2.2.1 y los aditivos para cada función en cantidades tales que el producto listo para consumo contenga como máximo las concentraciones establecidas para la categoría 16.2.2.1.			
Admitem-se as mesmas funções que para 16.2.2.1; e os aditivos para cada função em quantidades tais que o produto pronto para o consumo contenha no máximo os limites estabelecidos para a categoria 16.2.2.1.			
16.2.2.3. Polvos para Preparar Bebidas Gasificadas y No Gasificadas			
16.2.2.3. Pós para o Preparo de Bebidas Gaseificadas e Não Gaseificadas			
Se admiten las mismas funciones, excepto la función conservador, que para 16.2.2.1; y los mismos aditivos, excepto los conservadores, para cada función en cantidades tales que el producto listo para consumo contenga como máximo las concentraciones establecidas para la categoría 16.2.2.1. Se admite también el uso de Antiaglutinantes/Antihumectantes y de un humectante adiciona l em cantidades tales que el producto listo para el consumo contenga como máximo las concentraciones que se indican a continuación:			
Admitem-se as mesmas funções, exceto a função conservador, que para 16.2.2.1; e os mesmos aditivos, exceto os conservadores, para cada função em quantidades tais que o produto pronto para o consumo contenha no máximo os limites estabelecidos para a categoria 16.2.2.1. Admite-se também o uso de antiaglutinante/antiumectantes e de um umectante adicional, em quantidades tais que no produto pronto para consumo contenha no máximo os limites estabelecidos, como se indica a seguir:			
	ANTIAGLUTINANTE/ ANTIHUMECTANTE	**ANTIAGLUTINANTE/ ANTIUMECTANTE**	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio-(tri) Orto-fosfato	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	0,07 (Como P_2O_5)
	HUMECTANTE	**UMECTANTE**	
480	Dioctil sulfossuccinato de sódio	Dioctil sulfossuccinato de sódio	0,001

(*) Cuando para una determinada función se autoricen dos o más aditivos con concentración máxima numérica asignada, la suma de las cantidades a utilizar en un alimento no podrá ser superior a la cantidad máxima correspondiente al aditivo permitido en mayor cantidad y la cantidad de cada aditivo no podrá ser superior a su límite individual. Cuando un aditivo tenga dos o más funciones asignadas para un mismo alimento, la cantidad a utilizar en ese alimento no podrá ser superior a la cantidad indicada en la función em la que se le asigna mayor concentración.

(*) Quando para uma determinada função são autorizados dois ou mais aditivos com limite máximo numérico estabelecido, a soma das quantidades a serem utilizadas no alimento não pode ser superior a quantidade máxima correspondente ao aditivo permitido em maior quantidade, e a quantidade de cada aditivo não poderá ser superior ao seu limite individual. Se um aditivo apresentar duas ou mais funções permitidas para o mesmo alimento, a quantidade a ser utilizada neste alimento não poderá ser superior a quantidade indicada na função em que o aditivo é permitido em maior concentração.

Fonte: Resolução RDC 05/2007.

Obs.:
[1] Resolução RDC 45/2010, que dispõe sobre aditivos alimentares autorizados para uso segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF).
[2] Resolução RDC 02/2007, que dispõe sobre aditivos alimentares aromatizantes autorizados para uso no MERCOSUL.

ATENÇÃO!!!

Os edulcorantes podem ser utilizados somente nas bebidas em que se faça a substituição parcial ("baixo em açúcares" ou "reduzido em açúcares") ou total ("de baixa caloria" ou "dietético(a)") do açúcar.

Aditivos - Edulcorantes			
INS	**Aditivo**	**Alimento/Bebida**	**Limite Máximo (g/100 g ou g/100 mL)**
420	Sorbitol, xarope de sorbitol, D-sorbita	Alimentos e bebidas para controle de peso	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	*quantum satis*
421	Manitol	Alimentos e bebidas para controle de peso	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	*quantum satis*
		Alimento e bebidas com informação nutricional complementar	*quantum satis*
950	Acesulfame de potássio	Alimentos e bebidas para controle de peso	0,035
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	0,035
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcar	0,035
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	
		Com substituição total de açúcares	0,035 ([1])
		Com substituição parcial de açúcares	0,026
951	Aspartame	Alimentos e bebidas para controle de peso	0,075
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	0,075
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcar	0,075
		Alimentos e bebidas com informação nutricional completar	
952	Ácido ciclâmico e seus sais de cálcio, potássio e sódio	Com substituição total de açúcares	0,075 ([2])
		Com açúcar substituição parcial de açúcares	0,056
		Alimentos e bebidas para controle de peso	0,04
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	0,04
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	0,04 ([3])

		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	
		Com substituição total de açúcares	0,04 (3)
953	Isomalt(isomaltitol)	Com substituição parcial de açúcares	0,03 (4)
		Alimentos e bebidas para controle de peso	*quantum satis*
		Alimento e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	*quantum satis*
954	Sacarina e seus sais de cálcio, potássio e sódio	Alimentos e bebidas para controle de peso	0,015
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	0,015
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	0,015
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	
		Com substituição total de açúcares	0,015(5)
		Com substituição parcial de açúcares	0,01
955	Sucralose	Alimentos para controle de peso	0,04
		Bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas para controle de peso	0,025
		Alimentos para dietas com ingestão controlada de açúcares	0,04
		Bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas para dietas com ingestão controlada de açúcares	0,025
		Alimentos para dietas com restrição de açúcares	0,04
		Bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas para dietas com restrição de açúcares	0,025
		Alimentos com informação nutricional complementar	
		Com substituição total de açúcares	0,04 (6)
		Com substituição parcial de açúcares	0,03
		Bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas com informação nutricional complementar	
		Com substituição total de açúcares	0,025
		Com substituição parcial de açúcares	0,02
957	Taumatina	Alimentos e bebidas para controle de peso	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcar	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	*quantum satis*
960	Glicosídeos de esteviol	Alimentos e bebidas para controle de peso	0,06
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	0,06
		Alimento e bebidas para dietas com restrição de açúcares	0,06

		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	
		Com substituição total de açúcares	0,06([7])
		Com substituição parcial de açúcares	0,045
961	Neotame	Alimentos e bebidas para controle de peso	0,0033
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	0,0065
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	0,0065
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	
		Com substituição total de açúcares	0,0065([8])
		Com a substituição parcial de açúcares	0,0049
965	Maltitol, xarope de maltitol	Alimentos e bebidas para controle de peso	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	*quantum satis*
966	Lactitol	Alimentos e bebidas para controle de peso	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	*quantum satis*
967	Xilitol	Alimentos e bebidas para controle de peso	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	*quantum satis*
968	Eritritol	Alimentos e bebidas para controle de peso	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas com reduzido teor de açúcares	*quantum satis*
969	Advantame	Alimentos e bebidas para controle de peso	0,005
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	0,005
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	0,005
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar com substituição total de açúcares	0,005

		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar com substituição parcial de açúcares	0,00375

(1) Exceto para gomas de mascar e micro pastilhas de sabor intenso, com limites máximos de 0,5 g/100 g e de 0,25 g/100 g, respectivamente.
(2) Exceto para gomas de mascar e micro pastilhas de sabor intenso, com limites máximos de 1,0 g/100g e de 0,6 g/100 g, respectivamente.
(3) Exceto para bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas, com limite máximo de 0,075 g/100 mL.
(4) Exceto para bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas, com limite máximo de 0,056 g/100 mL.
(5) Exceto para gomas de mascar com limite máximo de 0,12 g/100 g.
(6) Exceto para gomas de mascar e micro pastilhas de sabor intenso, com limites máximos de 0,3 g/100 g e de 0,24 g/100 g, respectivamente.
(7) Exceto para gomas de mascar, com limite máximo de 0,24 g/100 g.
(8) Exceto para gomas de mascar e micro pastilhas de sabor intenso, ambos com limite máximo de 0,1 g/100 g.

Restrições:
1. Os edulcorantes somente devem ser utilizados nos alimentos em que se faz necessária a substituição parcial ou total do açúcar, a fim de atender o Regulamento Técnico que dispõe sobre as categorias de alimentos e bebidas a seguir:- para controle de peso;- para dietas com ingestão controlada de açúcares;- para dietas com restrição de açúcares;- com 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", quando é feita a substituição parcial ou total do açúcar.
2. Em atendimento a Regulamentos Técnicos específicos: a) Todos os alimentos e as bebidas contendo polióis deverão obedecer aos requisitos de rotulagem referentes a efeitos laxativos. b) Todos os alimentos e as bebidas contendo aspartame deverão obedecer aos requisitos de rotulagem referentes à presença do aminoácido fenilalanina, como informação necessária ao grupo populacional de fenilcetonúricos.
3. Os glicosídeos de esteviol devem atender às especificações de pureza estabelecidas pelo Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives - JECFA.

Fonte: Resolução RDC 18/2008, alterada pela Resolução RDC 281/2019, art. 6º.

PREPARADO SÓLIDO PARA REFRESCO

1- Referências:

Decreto 6.871/2009, art. 31, IN MAPA 17/2013, IN SDA 30/1999, alterada pela IN SDA 03/2018, Resolução RDC 05/2007, Resolução RDC 42/2013, Resolução RDC 54/2012, Resolução RDC 267/2005, Resolução RDC 219/2006, Resolução RDC 360/2003 e Resolução RDC 18/2008, alterada pela Resolução RDC 281/2019.

2-Definição:

Preparado Sólido para Refresco é o produto à base de suco ou extrato vegetal de sua origem e açúcares, destinado à elaboração de bebida para o consumo, após sua diluição em água potável, podendo ser adicionado de edulcorante hipocalórico e não calórico (Decreto 6.871/2009, art. 31).

3-Denominação:

Preparado Sólido para Refresco de Fruta[1]
Preparado Sólido para Refresco de Fruta[1]+ (de baixa caloria)[8] ou (dietético)[9]
Preparado Sólido para Refresco de Vegetal[2]
Preparado Sólido para Refresco de de Vegetal[2] + (de baixa caloria)[8] ou (dietético)[9]
Preparado Sólido para Refresco de Extrato[3]
Preparado Sólido para Refresco de Extrato[3] + (de baixa caloria)[8] ou (dietético)[9]
Preparado Sólido para Refresco Misto[4]
Preparado Sólido para Refresco Misto[4] + (de baixa caloria)[8] ou (dietético)[9]
Preparado Sólido para Refresco Artificial[5]
Preparado Sólido para Refresco Artificial[5] + (de baixa caloria)[8] ou (dietético)[9]
Preparado Sólido Sabor de + (nome genérico do ingrediente característico)[6]
Preparado Sólido Sabor de + (nome genérico do ingrediente característico)[6] + (de baixa caloria)[8] ou (dietético)[9]
Preparado Sólido Misto Sabor de + (nome genérico do ingrediente característico)[7]
Preparado Sólido Misto Sabor de + (nome genérico do ingrediente característico)[7] + (de baixa caloria)[8] ou (dietético)[9]

Fonte: IN MAPA 17/2013, art. 17.

[1] É aquele destinado à elaboração de Refresco de Fruta (IN MAPA 17/2013, art. 17, inciso I).
[2] É aquele destinado à elaboração de Refresco de Vegetal (IN MAPA 17/2013, art. 17, inciso II).
[3] É aquele destinado à elaboração de Refresco de Extrato (IN MAPA 17/2013, art. 17, inciso III).
[4] É aquele destinado à elaboração de Refresco Misto (IN MAPA 17/2013, art. 17, inciso IV).
[5] O Preparado Sólido para Refresco que não contiver a matéria-prima de origem vegetal será denominado de Preparado Sólido para Refresco Artificial (Decreto 6.871/2009, art. 31, parágrafo único). É aquele cuja matéria-prima de origem vegetal foi substituída por aditivo aromatizante (IN MAPA 17/2013, art. 17, inciso V).
[6] Preparado Sólido Sabor de, seguido do "nome genérico do ingrediente característico", para o produto que atender aos quantitativos mínimos estabelecidos neste Documento e não atender aos padrões da bebida pronta para o consumo após a diluição (IN MAPA 17/2013, art. 17, inciso VI)
[7] Preparado Sólido Misto Sabor de, seguido do "nome genérico do ingrediente característico", para o produto que atender aos quantitativos mínimos estabelecidos neste Documento e não atender aos padrões da bebida pronta para o consumo após a diluição (IN MAPA 17/2013, art. 17, inciso VII).

[8] A bebida não-alcoólica e hipocalórica que tiver o conteúdo de açúcares adicionados normalmente na bebida convencional inteiramente substituído por edulcorantes hipocalóricos ou não-calóricos, naturais ou artificiais, cujo teor calórico esteja em conformidade com o critério "baixo em valor energético", definido na RDC 54/2012, que é de até 40 kcal/200 mL (200 mL corresponde a uma porção de bebida), deverá ter o termo **"de baixa caloria"** inserido ao final da denominação da bebida convencional (IN SDA 30/1999, itens 2.1.2. e 2.2.2.).
[9] A bebida não-alcoólica e hipocalórica que tiver o conteúdo de açúcares adicionados normalmente na bebida convencional inteiramente substituído por edulcorantes hipocalóricos ou não-calóricos, naturais ou artificiais, com teor de açúcares (monossacarídeos e dissacarídeos) < 0,5 g/100 mL, deverá ter o termo **"dietético(a)"** inserido ao final da denominação da bebida convencional (IN SDA 30/1999, itens 2.1.1. e 2.2.1.).

Conforme o art. 14-A do Decreto 6.871/2009 e no item 8.6 da IN SDA 30/1999, alterada pela IN SDA 03/2018, as bebidas não-alcoólicas e hipocalóricas que possuírem associação entre açúcares e edulcorante hipocalórico ou não-calórico devem fazer constar no painel principal do rótulo as expressões "baixo em açúcares" ou "reduzido em açúcares", com, no mínimo, 1,2 (um inteiro e dois décimos) vezes o tamanho da denominação da bebida, e estarem de acordo com os critérios para o uso de informação nutricional complementar estabelecidos na Resolução RDC 54/2012.

De acordo com o art. 8º da IN MAPA 17/2013, 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.

Conforme os arts. 11 e 12 da IN MAPA 17/2013, o Preparado Sólido para Refresco deve indicar a forma de diluição destinada ao seu consumo como bebida pronta para o consumo e a fazer constar tanto na solicitação de registro da bebida junto ao MAPA quanto na sua rotulagem.

De acordo com o art. 15, *caput*, da IN MAPA 17/2013, a quantidade de suco de fruta ou de vegetal na bebida pronta para o consumo, obtida pela diluição do Preparado Sólido para Refresco, com exceção do Preparado Sólido para Refresco contendo somente extrato padronizado e ou aquoso como ingrediente característico, deve ser declarada no rótulo.

Conforme o art. 15, §§ 1º, incisos I, alínea "a" e "c", e II, 2º, incisos I e II, e 3º, da IN MAPA 17/2013:

> § 1º A declaração prevista no *caput* do art 15 (parágrafo anterior) 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, de acordo com o seguinte:
>
> a) 5% (cinco por cento) de suco desidratado de tangerina em 30 g (trinta gramas) de Preparado Sólido para Refresco 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) ... (não se aplica ao Preparado Sólido para Refresco);
> 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

para Refresco 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* do art 15 (parágrafo anterior) pode ser feita, adicionalmente, na lista de ingredientes, em percentagem de suco integral, ou de soja, imediatamente a seguir do nome do suco de fruta ou de suco 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 deste artigo é obrigatória para a soja, em equivalentes de proteína de soja, no caso de Preparado Sólido para Refresco adicionado de soja.

De acordo com o art. 17, parágrafo único, da IN MAPA 17/2013, é proibida a especificação do nome da fruta, do vegetal, do extrato aquoso desidratado e do extrato padronizado desidratado na denominação do Preparado Sólido para Refresco.

4-Parâmetros analíticos:

Os Parâmetros Analíticos do Preparado Sólido para Refresco devem contemplar e atender, após a diluição recomendada no rótulo, todos os parâmetros físico-químicos e microbiológicos estabelecidos para a bebida pronta para o consumo que dará origem, qual seja, o Refresco ou a Bebida.

5 - Composição:

Conforme o art. 31 do Decreto 6.871/2009 e o art. 16 da IN MAPA 17/2013, o Preparado Sólido para Refresco é o produto à base de suco ou extrato vegetal de sua origem e açúcares, destinado à elaboração de bebida para o consumo, após sua diluição em água potável, podendo ser adicionado de edulcorante hipocalórico e não calórico, produzido por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo.

De acordo com o art. 18, *caput* e parágrafo único, da IN MAPA 17/2013, são ingredientes opcionais para o Preparado Sólido para Refresco:

I - açúcares, maltodextrina, maltodextrina modificada, amido e outros açúcares aprovados por legislação específica da ANVISA, em que o amido ou amido modificado, quando utilizados, não devem ultrapassar 5%, em m/m, (cinco por cento em 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, sendo que a quantidade de sódio, oriunda do cloreto de sódio adicionado, deve ser inferior à considerada não significativa para sódio pela ANVISA; e
III - ingrediente alternativo.

Conforme o art. 4º da IN MAPA 17/2013, os extratos permitidos para utilização como ingredientes característicos no Preparado Sólido para Refresco de Extrato e no Preparado Sólido para Refresco Misto contendo extrato são somente os extratos aquosos desidratados, previstos em legislação específica da ANVISA, elaborados a partir das espécies listadas nas tabelas abaixo, e os extratos padronizados desidratados, previstos na citada Instrução Normativa e em legislação específica do MAPA.

Nome Comum / Nome Científico	**Parte do Vegetal Utilizada**
Abacaxi / *Bromelia ananas* L.	polpa dos frutos
Acerola / *Malpighia glabra* L.	frutos
Ameixa / *Prunus domestica* L.	frutos
Amora / *Rubus* spp	frutos
Ananás / *Ananas sativus* Schult. & Schult. F.	frutos
Banana caturra e banana-nanica / *Musa sinensis* L.	frutos
Banana-de-são-tomé, banana-maçã, banana-ouro, banana-prata / *Musa paradisiaca* L.	frutos
Banana-da-terra / *Musa sapientum* L.	frutos
Baunilha / *Vanilla aromatica* Swart.	frutos
Beterraba / *Beta vulgaris* L.	raízes
Camomila ou Mazanilha / *Matricaria recutiti* L. e *Chamomilla recutita* (L.) Rauscher	capítulos florais
Capim-limão ou capim-santo ou capim-cidreira ou capim-cidró ou Chá de Estrada / *Cymbopogon citratus* Stapf	folhas
Cassis ou groselha negra / *Ribes nigrum* L.	frutos
Cereja / *Prunus serotina* Ehrh	frutos (sem semente)
Chá preto ou chá verde ou chá branco / *Camellia sinensis* (L.) Kuntze	folhas e talos
Chicória / *Cichorium intybus* L.	folhas e talos
Cenoura / *Daucus carota* L.	raízes
Damasco ou Apricot / *Prunus armeciaca* L.	frutos (sem sementes)
Erva-cidreira ou melissa / *Melissa officinalis* L.	folhas e ramos
Erva-mate ou mate verde ou mate tostado / *Ilex paraguariensis* St. Hil.	folhas e talos
Erva-doce ou anis ou anis doce / *Pimpinella anisum* L.	frutos
Fambroesa / *Rubus idaeus* L.	frutos
Funcho ou erva-doce-nacional / *Foeniculum vulgare* Mill.	frutos
Groselha / *Ribes rubrum* L.	frutos
Guaraná / *Paullinia cupana* L.	sementes
Hibisco / *Hibiscus sabdariffa* L.	flores
Hortelã ou Hortelã Pimenta ou Menta / *Mentha piperita* L.	folhas e ramos
Hortelã ou Menta ou Hortelã doce ou Menta doce / *Mentha arvensis* L.	folhas e ramos
Jasmim / *Jasminum officinale* L.	flores

Laranja amarga e laranja doce / *Citrus aurantium* L. ou *Citrus vulgaris* Risso e *Citrus sinensis* Osbeck	frutos, casca dos frutos, folhas e flores
Limão e limão-doce / *Citrus limmonia* Osbeck ou *Citrus limonium* Risso	frutos, casca dos frutos, folhas e flores
Maçã / *Pyrus malus* L.	frutos
Mamão ou papaia / *Carica papaya* L.	frutos
Manga / *Mangifera indica* L.	frutos
Maracujá-açú / *Passiflora quadrangularis* L.	polpa dos frutos
Maracujá-azedo / *Passiflora edulis* F. *Flavicarpa Degener*	polpa dos frutos
Maracujá-doce e maracujá silvestre / *Passiflora alata* Dryand.	polpa dos frutos
Maracujá-mirim,maracujá-roxo e maracujá-de-garapa / *Passiflora edulis* Sims	polpa dos frutos
Marmelo comum / *Pyrus cydonia* L. ou *Cydonia vulgaris* Pers.	frutos
Marmelo-da-china / *Cydonia sinensis* Thouin.	frutos
Mirtilo / *Vaccinium myrtillus* L.	frutos
Morango / *Fragaria* spp.	frutos
Pêra / *Pyrus communis* L.	frutos
Pêssego / *Prunus persica* (L.) Batsch.	frutos (sem caroço)
Pitanga / *Stenocalyx michelii* O.Berg ou *Eugenia uniflora* L.	frutos e folhas
Tangerina, bergamota, mexerica, laranja-cravo e mandarina / *Citrus reticulata* Blanco	frutos
Uva / *Vitis vinifera* L.	frutos

Fonte: Resolução RDC 267/2005, tabela 2, alterada pela Resolução RDC 219/2006.

Nome Comum / Nome Científico	Parte do Vegetal Utilizada
Abacaxi / *Bromelia ananas* L.	infrutescência (casca e polpa dos frutos)
Ananás / *Ananas sativus* Schult. & Schult. F.	infrutescência (casca e polpa dos frutos)
Boldo / *Pneumus boldus* Molina (1)	folhas
Carqueja / *Baccharis geneistelloides* 9(Lamarck) Person	folhas
Chicória / *Cichorium intybus* L. (2)	folhas e raízes
Estévia / *Stevia rebaundiana* Bert (2)	folhas
Rosa silvestre ou mosqueta / *Rosa canina* L.	frutos e flores
Tangerina, bergamota, mexerica, laranja-cravo e mandarina / *Citrus reticulata* Blanco	casca e frutos
Tamarindo / *Tamarindus indica* L.	polpa dos frutos

(1) No rótulo do produto contendo essa espécie devem constar as seguintes informações em destaque e negrito: "Portadores de enfermidades hepáticas ou renais devem consultar o médico antes de consumir o produto" e "Não consumir de forma contínua por mais de quatro semanas".
(2) Essas espécies devem ser usadas de forma complementar às demais espécies vegetais previstas em Regulamento Técnico específico.

Fonte: Resolução RDC 219/2006.

De acordo com o art. 4º, parágrafo único, da IN MAPA 17/2013, o uso de extrato de fruta desidratado é permitido somente de forma complementar no Preparado Sólido para Refresco, sendo proibida a substituição total ou parcial dos ingredientes característicos por este extrato.

Conforme o art. 6º da IN MAPA 17/2013, as características sensoriais e físico-químicas das bebidas prontas para o consumo devem estar em consonância com a composição do Preparado Sólido para Refresco que lhe deu origem.

De acordo com o art. 6º, §§ 2º e 3º, da IN MAPA 17/2013, quando diluído, o Preparado Sólido para Refresco deve assegurar à bebida pronta para o consumo

o pleno atendimento ao padrão e à complementação do padrão de identidade e qualidade, sendo esta diluição limitada à adição de água potável ou água potável com gás, conforme o caso.

6-Aditivos:

Os aditivos permitidos para o Preparado Sólido para Refresco são os constantes nas Resoluções RDC 05/2007 e RDC 18/2008, alterada pela Resolução RDC 281/2019, mencionados abaixo.

Aditivos			
16.2- Bebidas Não Alcoólicas			
Números	**Funcion/Nombre**	**Função/Nome**	**Concentración/máxima/Limite máximo**
INS	**Español**	**Português**	**g/100 mL (*)**
1.6.2.2 Bebidas no Alcohólicas Gasificadas y No Gasificadas			
16.2.2 Bebidas Não Alcoólicas Gaseificadas e Não Gaseificadas			
16.2.2.1 Lista para consumo			
16.2.2.1 Pontos para consumo			
	ACIDULANTES	**ACIDULANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
334	Ácido Tartárico (L(+)-)	Ácido Tartárico (L(+)-)	0,5
338	Ácido Fosfórico Ácido Orto-fostórico	Ácido Fosfórico,Ácido Orto-Fosfórico	0,07 (Como P_2O_5)
	REGULADOR DE ACIDEZ	**REGULADOR DE ACIDEZ**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
335i	Sodio-(mono) Tartrato	Tartarato monossódico	0,5 (como ác. Tartárico)
335ii	Sodio-(di) Tartrato	Tartarato dissódico	0,5 (como ác. Tartárico)
336i	Potasio Tartrato Ácido, Potasio Bitartrato, Potasio- (mono) Tartrato	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,5 (como ác. Tartárico)
336ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio d-Tartrato, Potasio- (di) Tartrato	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio	0,5 (como ác. Tartárico)
337	Potasio y Sodio Tartrato	Tartarato duplo de sódio e potássio, tartarato ácido de potássio	0,5 (como ác. Tartárico)
338	Ácido Fosfórico, Ácido Orto- Fosfórico	Ácido Fosfórico, Ácido Orto-Fosfórico	0,07 (como P_2O_5)
339i	Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio- (mono) Or-tofosfato	Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, Fosfato ácido de sódio, bifos-fato de sódio, Dihidrognênio Fosfato	0,07 (como P_2O_5)

		de Sòdio, Dihidrogênio Ortofosfato Monossódico, Dihidrogênio Monofosfato Monossódico	
339ii	Fosfato disódico	Fosfato dissódico, Hidrogênio Monofosfato dissódico, Hidrogênio ortofosfato dissódico, Hidrogênio Fosfato Dissódico, Fosfato de Sódio Dibásico, Fosfato Ácido Dissódico, Fosfato de Sódio Secundário	0,07 (como P_2O_5)
340i	Potasio-(mono) Fosfato, Potasio Fosfato Ácido, Potasio-(mono) Ortofosfato	fosfato ácido de potássio, ortofosfato monopotássico, Fosfato de potássio monobásico monofosfato monopotássico, Bifosfato de Potássio, Dihidrogênio Fosfato de Potássio, Dihidrogêniomonofosfato monopotássico	0,07 (como P2O5)
340ii	Potasio-(di) Fosfato, Potasio-(di) Monofosfato, Potasio-(di) Orto- fosfato	Fosfato dipotássico, monofosfato dipotássico, hidrogênio ortofosfato dipotássico, Fosfato de Potássio Dibásico, Fosfato Ácido Dipotássico Fosfato de Potássio Secundário, Hidrogênio Monofosfato dipotássico, Hidrogênio fosfato dipotássico	0,07 (como P2O5)
341i	Calcio Fosfato monobásico , Fosfato monocálcico, Ortofosfato monocálcico	Fosfato monocálcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocálcico, fosfato de cálcio monobásico, bifosfato de cálcio, fosfato ácido de cálcio, dihidrogênio fosfato de cálcio	0,07 (como P2O5)
341ii	Calcio (di) Fosfato, Calcio fos- fato dibásico, calcio (di) ortofosfato	Fosfato dicalcio, fosfato dibásico de cálcio, fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, fosfato de cálcio	0,07 (como P2O5)

		dibásico, hidrogênio ortofosfato de cálcio, fosfato de cálcio secundário, hidrogênio fosfato de cálcio, hidrogênio monofosfato de cálcio	
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio- (tri) Ortofosfato	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	0,07 (como P2O5)
355	Acido Adípico	Acido Adípico	0,2
	ANTIESPUMANTE	**ANTIESPUMANTE**	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
900a	Dimetilpolisiloxano, Dimetilsilicona, Polidimetilsiloxano	Dimetilpolisiloxano, polidimetilsiloxano, dimetilsilicone	0,001
	ANTIOXIDANTE	**ANTIOXIDANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
304	Ascorbil Palmitato	Palmitato de ascorbila	0,01
305	Ascorbil Estearato	Estearato de ascorbila	0,01
	AROMATIZANTE	**AROMATIZANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[2]	*quantum satis*
	COLORANTE	**CORANTE**	
100i	Cúrcuma,Curcumina	Curcumina, cúrcum	0,01 (como curmina)
101i	Riboflavina	Riboflavina	*quantum satis*
101ii	Riboflavina 5'- Fosfato de Sodio	Riboflavina 5'- fosfato de sódio	*quantum satis*
102	Tartrazina, laca de Al	Tartrazina, laca de Al	0,01
104	Amarillo de Quinoleina	Amarelo de Quinoleína	0,01
110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset, laca de Al	Amarelo crepúsculo FCF, amarelo sunset, laca de Al	0,01
120	Cochinilla, Acido Carmínico, Carmín, sales de Na, K, NH4 y Ca	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH4 e Ca	0,01
122	Azorrubina	Azorrubina	0,005
123	Amaranto, Bordeaux S, laca de Al	Amaranto, Bordeaux S, laca de Al	0,005
124	Ponceau 4R, laca de Al	Ponceau 4R, laca de Al	0,005
127	Eritrosina, laca de Al	Eritrosina, laca de Al	0,001
129	Rojo 40, Rojo Allura AC, laca de Al	Vermelho 40, Vermelho Allura AC, laca de Al	0,01

131	Azul Patente V, laca de A1	Azul patente V, laca de A	0,005
132	Indigotina, Carmin de Indigo, laca de Al	Indigotina, carmim de índico, laca de Al	0,01
133	Azul Brillante FCF, laca de A1	Azul Brilhante FCF, laca de Al	0,01
140i	Clorofila	Clorofila	*quantum satis*
140ii	Clorofilina	Clorofilina	*quantum satis*
141i	Clorofila Cúprica	Clorofila cúprica	*quantum satis*
141ii	Clorofilina Cúprica, Sales de Sodio y Potasio	Clorofilina cúprica e seus sais de sódio e potássio	*quantum satis*
143	Verde Indeleble, Verde Rápido FCF, Fast Green FCF, laca de Al	Verde rápido FCF, verde indelével, fast green FCF, laca de Al	0,005
150a	Caramelo I- Simple	Caramelo I - simples	*quantum satis*
150b	Caramelo II- Proceso Sulfito Caustico	Caramelo II - processo sulfito cáustico	*quantum satis*
150c	Caramelo III- Proceso Amonio	Caramelo III - processo amônia	*quantum satis*
150d	Caramelo IV- Proceso Sulfito Amonio	Caramelo IV - processo sulfito-amônia	*quantum satis*
151	Negro Brillante BN, Negro PN	Negro Brilhante BN, Negro PN	0,01
155	Marrón HT	Marrom HT	0,005
160a i	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural)	Beta - Caroteno (sintético idêntico ao natural)	*quantum satis*
160a ii	Carotenos: Extractos Naturales	Carotenos: Extratos Naturais	*quantum satis*
160b	Rocu, Annatto extracto, Urucum, Bixina, Norbixina, sales de Na y K	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,005 (como Bixina)
160c	Paprika, Capsantina, Capsorubina	Páprica, capsorubina, capsantina	*quantum satis*
160d	Licopeno	Licopeno	0,01
160e	Beta-apo- 8'Carotenal	Beta-apo- 8'Carotenal	0,01
160f	Ester Metilico o Etilico del Acido Beta-Apo-8' Carotenoico	Éster etílico ou metílico do ácido beta-apo-8'carotenóico	0,01
161b	Luteína	Luteína	0,01
162	Rojo de Remolacha, Betanina	Vermelho de beterraba, betanina	*quantum satis*
163i	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	Antocianinas (de frutas e hortaliças)	*quantum satis*
171	Dióxido de Titanio	Dióxido de Titanio	*quantum satis*
	CONSERVADOR	**CONSERVADOR**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
200	Acido Sórbico	Acido Sórbico	0,03 para bebidas con/com gás. 0,08 para bebidas sin/sem gás.

201	Sodio Sorbato	Sorbato de sódio	0,03 (como ác. sórbico) para bebidas con/com gás. 0,08 (como ác. sórbico) para bebidas sin/sem gás.
202	Potasio Sorbato	Sorbato de potássio	0,03 (como ác. sórbico) para bebidas con/com gás. 0,08 (como ác. sórbico) para bebidas sin/sem gás.
203	Calcio Sorbato	Sorbato de cálcio	0,03 (como ác. sórbico) para bebidas con/com gás. 0,08 (como ác. sórbico) para bebidas sin/sem gás.
210	Acido Benzoico	Ácido benzoico	0,05
211	Sodio Benzoato	Benzoato de sódio	0,05 (como ác. benzoico
212	Potasio Benzoato	Benzoato de potássio	0,05 (como ác. benzoico
213	Calcio Benzoato	Benzoato de cálcio	0,05 (como ác. benzoico
~~216~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)**	~~Propil para Hidroxibenzoato, Propilparabeno~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)**	~~Para-hidroxibenzoato de propila, propilparabeno~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008**	~~0,03~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)**
~~217~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)**	~~Sodio Propil para-Hidroxibenzoato, Sodio Propilparabeno~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)**	~~Para-hidroxibenzoato de propila de sódio, propilparabeno de sódio~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)**	~~0,03~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)**
218	Metil para-Hidroxibenzoato, Metilparabeno	Para-hidroxibenzoato de metila, metilparabeno	0,03
219	Sodio Metil para-Hidroxibenzoato, Sodio Metilparabeno	Para-hidroxibenzoato de metila de sódio, metilparabeno de sódio	0,03
220	Azufre Dióxido, Anhidrido Sulfuroso	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,004
221	Sodio Sulfito	Sulfito de sódio	0,004 (como SO_2)
222	Sodio Bisulfito, Sodio Sulfito Ácido	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	0,004 (como SO_2)
223	Sodio Metabisulfito	Metabissulfito de sódio	0,004 (como SO_2)
224	Potasio Metabisulfito	Metabissulfito de potássio	0,004 (como SO_2)
225	Potasio Sulfito	Sulfito de potássio	0,004 (como SO_2)
226	Calcio Sulfito	Sulfito de cálcio	0,004 (como SO_2)
227	Calcio Bisulfito, Calcio Sulfito Ácido	Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio	0,004 (como SO_2)
228	Potasio Bisulfito	Bissulfito de potássio	0,004 (como SO_2)

242	Dimetil dicarbonato	Dimetil dicarbonato, dicarbonato dimetílico	0,025
	EMULSIONANTE	**EMULSIFICANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
405	Propilenglicol Alginato	Alginato de Propilenoglicol	0,05
444	Sacarosa Acetato Isobutirato	Acetato Isobutirato de Sacarose	0,03
445	Esteres Glicericos de Colofonia, Ester Gum, Esteres de Glicerol con Resina de madera	Ésteres glicéricos de colofônio, goma éster, ésteres de glicerol com resina de madeira	0,01
	ESPESANTE	**ESPESSANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
405	Propilenglicol Alginato	Alginato de Propilenoglicol	0,05
	ESTABILIZANTE	**ESTABILIZANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
405	Propilenglicol Alginato	Alginato de Propilenoglicol	0,05
444	Sacarosa Acetato Isobutirato	Acetato isobutirato de sacarose	0,03
445	Esteres Glicericos de Colofonia, Ester Gum, Esteres de Glicerol con Resina de madera	Ésteres glicéricos de colofônio, goma éster, ésteres de glicerol com resina de madeira	0,01
472e	Ésteres de Mono- y Diglicéridos de Ácidos Grasos con Ácido Diacetil- tartárico	Ésteres de mono e de glicerídeos de ácidos graxos com ácido diacetil tartáric	0,04
473	Esteres grasos de la Sacarosa, Sacaroesteres, Esteres de Ácidos Grasos con sacarosa	Ésteres graxos de sacarose, sacaroésteres, ésteres de ácidos graxos com sacarose	0,1
480	Sodio Dioctil Sulfosuccinato	Dioctil sulfossuccinato de sódio	0,001
	RESALTADOR DE SABOR	**REALÇADOR DE SABOR**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
	ESPUMANTE	**ESPUMANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
958	Glicirricina	Glicirricina	0,005
999	Quilaya extracto	Extrato de Quilaia	0,02
	HUMECTANTE	**UMECTANTE**	

	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
	SECUESTRANTE	**SEQUESTRANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
338	Acido Fosfórico, Acido Orto- Fosfórico	Acido Fosfórico, Acido Orto-Fosfórico	0,07 (Como P_2O_5)
385	Sodio-(di) EDTA Calcico, Calcio Disodio Etilendiamina Tetraacetato	EDTA cálcio dissódico, etilenodiaminotetraa-cetato de cálcio e dissódico	0,0035
386	Sodio-(di) EDTA, Sodio-(di) Etilendiamina Tetraacetato	EDTA dissódico, etilenodiaminotetraac etato dissódico	0,0035
452i	Sodio Polifosfato, Sodio Metafosfato, Sodio Hexametafosfato, sal de Graham	Hexametafosfato de sódio, polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio	0,07 (Como P_2O_5)
16.2.2.2 Preparados Líquidos para Bebidas Gasificadas y No Gasificadas			
16.2.2.2. Preparados Líquidos para Bebidas Gaseificadas e Não Gaseificadas			
Se admiten las mismas funciones que para 16.2.2.1 y los aditivos para cada función en cantidades tales que el producto listo para consumo contenga como máximo las concentraciones establecidas para la categoría 16.2.2.1.			
Admitem-se as mesmas funções que para 16.2.2.1; e os aditivos para cada função em quantidades tais que o produto pronto para o consumo contenha no máximo os limites estabelecidos para a categoria 16.2.2.1.			
16.2.2.3. Polvos para Preparar Bebidas Gasificadas y No Gasificadas			
16.2.2.3. Pós para o Preparo de Bebidas Gaseificadas e Não Gaseificadas			
Se admiten las mismas funciones, excepto la función conservador, que para 16.2.2.1; y los mismos aditivos, excepto los conservadores, para cada función en cantidades tales que el producto listo para consumo contenga como máximo las concentraciones establecidas para la categoría 16.2.2.1. Se admite también el uso de Antiaglutinantes/Antihumectantes y de un humectante adiciona l em cantidades tales que el producto listo para el consumo contenga como máximo las concentraciones que se indican a continuación:			
Admitem-se as mesmas funções, exceto a função conservador, que para 16.2.2.1; e os mesmos aditivos, exceto os conservadores, para cada função em quantidades tais que o produto pronto para o consumo contenha no máximo os limites estabelecidos para a categoria 16.2.2.1. Admite-se também o uso de antiaglutinante/antiumectantes e de um umectante adicional, em quantidades tais que no produto pronto para consumo contenha no máximo os limites estabelecidos, como se indica a seguir:			
	ANTIAGLUTINANTE/ ANTIHUMECTANTE	**ANTIAGLUTINANTE/ ANTIUMECTANTE**	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*

341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio-(tri) Orto-fosfato	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	0,07 (Como P_2O_5)
	HUMECTANTE	**UMECTANTE**	
480	Dioctil sulfossuccinato de sódio	Dioctil sulfossuccinato de sódio	0,001

(*) Cuando para una determinada función se autoricen dos o más aditivos con concentración máxima numérica asignada, la suma de las cantidades a utilizar en un alimento no podrá ser superior a la cantidad máxima correspondiente al aditivo permitido en mayor cantidad y la cantidad de cada aditivo no podrá ser superior a su límite individual. Cuando un aditivo tenga dos o más funciones asignadas para un mismo alimento, la cantidad a utilizar en ese alimento no podrá ser superior a la cantidad indicada en la función em la que se le asigna mayor concentración.

(*) Quando para uma determinada função são autorizados dois ou mais aditivos com limite máximo numérico estabelecido, a soma das quantidades a serem utilizadas no alimento não pode ser superior a quantidade máxima correspondente ao aditivo permitido em maior quantidade, e a quantidade de cada aditivo não poderá ser superior ao seu limite individual. Se um aditivo apresentar duas ou mais funções permitidas para o mesmo alimento, a quantidade a ser utilizada neste alimento não poderá ser superior a quantidade indicada na função em que o aditivo é permitido em maior concentração.

Fonte: Resolução RDC 05/2007.

Obs.:
[1] Resolução RDC 45/2010, que dispõe sobre aditivos alimentares autorizados para uso segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF).
[2] Resolução RDC 02/2007, que dispõe sobre aditivos alimentares aromatizantes autorizados para uso no MERCOSUL.

ATENÇÃO!!!

Os edulcorantes podem ser utilizados somente nas bebidas em que se faça a substituição parcial ("baixo em açúcares" ou "reduzido em açúcares") ou total ("de baixa caloria" ou "dietético(a)") do açúcar.

Aditivos - Edulcorantes			
INS	**Aditivo**	**Alimento/Bebida**	**Limite Máximo (g/100 g ou g/100 mL)**
420	Sorbitol, xarope de sorbitol, D-sorbita	Alimentos e bebidas para controle de peso	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	*quantum satis*
421	Manitol	Alimentos e bebidas para controle de peso	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	*quantum satis*
		Alimento e bebidas com informação nutricional complementar	*quantum satis*
950	Acesulfame de potássio	Alimentos e bebidas para controle de peso	0,035
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	0,035
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcar	0,035
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	

		Com substituição total de açúcares	0,035 ([1])
		Com substituição parcial de açúcares	0,026
951	Aspartame	Alimentos e bebidas para controle de peso	0,075
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	0,075
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcar	0,075
		Alimentos e bebidas com informação nutricional completar	
952	Ácido ciclâmico e seus sais de cálcio, potássio e sódio	Com substituição total de açúcares	0,075 ([2])
		Com açúcar substituição parcial de açúcares	0,056
		Alimentos e bebidas para controle de peso	0,04
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	0,04
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	0,04 ([3])
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	
		Com substituição total de açúcares	0,04 ([3])
953	Isomalt(isomaltitol)	Com substituição parcial de açúcares	0,03 ([4])
		Alimentos e bebidas para controle de peso	*quantum satis*
		Alimento e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	*quantum satis*
954	Sacarina e seus sais de cálcio, potássio e sódio	Alimentos e bebidas para controle de peso	0,015
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	0,015
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	0,015
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	
		Com substituição total de açúcares	0,015([5])
		Com substituição parcial de açúcares	0,01
955	Sucralose	Alimentos para controle de peso	0,04
		Bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas para controle de peso	0,025
		Alimentos para dietas com ingestão controlada de açúcares	0,04
		Bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas para dietas com ingestão controlada de açúcares	0,025
		Alimentos para dietas com restrição de açúcares	0,04
		Bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas para dietas com restrição de açúcares	0,025
		Alimentos com informação nutricional complementar	
		Com substituição total de açúcares	0,04 ([6])
		Com substituição parcial de açúcares	0,03

		Bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas com informação nutricional complementar	
		Com substituição total de açúcares	0,025
		Com substituição parcial de açúcares	0,02
957	Taumatina	Alimentos e bebidas para controle de peso	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcar	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	*quantum satis*
960	Glicosídeos de esteviol	Alimentos e bebidas para controle de peso	0,06
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	0,06
		Alimento e bebidas para dietas com restrição de açúcares	0,06
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	
		Com substituição total de açúcares	0,06([7])
		Com substituição parcial de açúcares	0,045
961	Neotame	Alimentos e bebidas para controle de peso	0,0033
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	0,0065
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	0,0065
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	
		Com substituição total de açúcares	0,0065([8])
		Com a substituição parcial de açúcares	0,0049
965	Maltitol, xarope de maltitol	Alimentos e bebidas para controle de peso	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	*quantum satis*
966	Lactitol	Alimentos e bebidas para controle de peso	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	*quantum satis*
967	Xilitol	Alimentos e bebidas para controle de peso	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	*quantum satis*

968	Eritritol	Alimentos e bebidas para controle de peso	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas com reduzido teor de açúcares	*quantum satis*
969	Advantame	Alimentos e bebidas para controle de peso	0,005
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	0,005
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	0,005
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar com substituição total de açúcares	0,005
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar com substituição parcial de açúcares	0,00375

(1) Exceto para gomas de mascar e micro pastilhas de sabor intenso, com limites máximos de 0,5 g/100 g e de 0,25 g/100 g, respectivamente.
(2) Exceto para gomas de mascar e micro pastilhas de sabor intenso, com limites máximos de 1,0 g/100g e de 0,6 g/100 g, respectivamente.
(3) Exceto para bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas, com limite máximo de 0,075 g/100 mL.
(4) Exceto para bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas, com limite máximo de 0,056 g/100 mL.
(5) Exceto para gomas de mascar com limite máximo de 0,12 g/100 g.
(6) Exceto para gomas de mascar e micro pastilhas de sabor intenso, com limites máximos de 0,3 g/100 g e de 0,24 g/100 g, respectivamente.
(7) Exceto para gomas de mascar, com limite máximo de 0,24 g/100 g.
(8) Exceto para gomas de mascar e micro pastilhas de sabor intenso, ambos com limite máximo de 0,1 g/100 g.

Restrições:
1. Os edulcorantes somente devem ser utilizados nos alimentos em que se faz necessária a substituição parcial ou total do açúcar, a fim de atender o Regulamento Técnico que dispõe sobre as categorias de alimentos e bebidas a seguir:- para controle de peso;- para dietas com ingestão controlada de açúcares;- para dietas com restrição de açúcares;- com 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", quando é feita a substituição parcial ou total do açúcar.
2. Em atendimento a Regulamentos Técnicos específicos: a) Todos os alimentos e as bebidas contendo polióis deverão obedecer aos requisitos de rotulagem referentes a efeitos laxativos. b) Todos os alimentos e as bebidas contendo aspartame deverão obedecer aos requisitos de rotulagem referentes à presença do aminoácido fenilalanina, como informação necessária ao grupo populacional de fenilcetonúricos.
3. Os glicosídeos de esteviol devem atender às especificações de pureza estabelecidas pelo Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives - JECFA.

Fonte: Resolução RDC 18/2008, alterada pela Resolução RDC 281/2019, art. 6º.

REFRESCO OU BEBIDA DE FRUTA OU BEBIDA DE VEGETAL

1 - Referências:

Decreto 6.871/2009, art. 22, IN MAPA 19/2013, IN SDA 30/1999, alterada pela IN SDA 03/2018, Resolução RDC 05/2007, Resolução RDC 18/2008, alterada pela Resolução RDC 281/2019, IN ANVISA 60/2019, Resolução RDC 267/2005, Resolução RDC 219/2006, Resolução RDC 360/2003, Resolução RDC 54/2012 e Resolução RDC 42/2013.

2 - Definição:

Refresco ou Bebida de Fruta ou Bebida de Vegetal é a bebida não fermentada, obtida pela diluição, em água potável, do suco de fruta, polpa ou extrato vegetal de sua origem, com ou sem adição de açúcares (Decreto 6.871/2009, art. 22).

3 - Denominação:

Refresco de Fruta[1] ou Bebida de Fruta[1]
Refresco de Fruta[1] + (adoçado)[11] ou Bebida de Fruta[1] + (adoçada)[11]
Refresco de Fruta[1] + (gaseificado)[10] ou Bebida de Fruta[1] + (gaseificada)[10]
Refresco de Fruta[1] + {(adoçado)[11] + (gaseificado)[10]}[12] ou Bebida de Fruta[1] + {(adoçada)[11] + (gaseificada)[10]}[12]
Refresco de Fruta[1] + (de baixa caloria)[13] ou (dietético)[14] ou Bebida de Fruta[1] + (de baixa caloria)[13] ou (dietética)[14]
Refresco de Fruta[1] + (de baixa caloria)[13] ou (dietético)[14] + (gaseificado)[10] ou Bebida de Fruta[1] + (de baixa caloria)[13] ou (dietética)[14] + (gaseificada)[10]
Refresco de Vegetal[2] ou Bebida de Vegetal[2]
Refresco de Vegetal[2] + (adoçado)[11] ou Bebida de Vegetal[2] + (adoçada)[11]
Refresco de Vegetal[2] + (gaseificado)[10] ou Bebida de Vegetal[2] + (gaseificada)[10]
Refresco de Vegetal[2] + {(adoçado)[11] + (gaseificado)[10]}[12] ou Bebida de Vegetal[2] + {(adoçada)[11] + (gaseificada)[10]}[12]
Refresco de Vegetal[2] + (de baixa caloria)[13] ou (dietético)[14] ou Bebida de Vegetal[2] + (de baixa caloria)[13] ou (dietética)[14]
Refresco de Vegetal[2] + (de baixa caloria)[13] ou (dietético)[14] (gaseificado)[10] ou Bebida de Vegetal[2] + (de baixa caloria)[13] ou (dietética)[14] + (gaseificada)[10]
Refresco de Extrato[3] ou Bebida de Extrato[3]
Refresco de Extrato[3] + (adoçado)[11] ou Bebida de Extrato[3] + (adoçada)[11]
Refresco de Extrato[3] + (gaseificado)[10] ou Bebida de Extrato[3] + (gaseificada)[10]
Refresco de Extrato[3] + {(adoçado)[11] + (gaseificado)[10]}[12] ou

Bebida de Extrato[3] + {(adoçada)[11] + (gaseificada)[10]}[12]
Refresco de Extrato[3] + (de baixa caloria)[13] ou (dietético)[14] ou Bebida de Extrato[3] + (de baixa caloria)[13] ou (dietética)[14]
Refresco de Extrato[3] + (de baixa caloria)[13] ou (dietético)[14] + (gaseificado)[10] ou Bebida de Extrato[3] + (de baixa caloria)[13] ou (dietética)[14] + (gaseificada)[10]
Refresco de Laranja[4] ou Laranjada[4] ou Bebida de Laranja[4]
Refresco de Laranja[4] + (adoçado)[11] ou Laranjada[4] + (adoçada)[11] ou Bebida de Laranja[4] + (adoçada)[11]
Refresco de Laranja[4] + (gaseificado)[10] ou Laranjada[4] + (gaseificada)[10] ou Bebida de Laranja[4] + (gaseificada)[10]
Refresco de Laranja[4] + {(adoçado)[11] + (gaseificado)[10]}[12] ou Laranjada[4] + {(adoçada)[11] + (gaseificada)[10]}[12] ou Bebida de Laranja[4] + {(adoçada)[11] + (gaseificada)[10]}[12]
Refresco de Laranja[4] + (de baixa caloria)[13] ou (dietético)[14] ou Laranjada[4] + (de baixa caloria)[13] ou (dietética)[14] ou Bebida de Laranja[4] + (de baixa caloria)[13] ou (dietética)[14]
Refresco de Laranja[4] + (de baixa caloria)[13] ou (dietético)[14] + (gaseificado)[10] ou Laranjada[4] + (de baixa caloria)[13] ou (dietética)[14] + (gaseificada)[10] ou Bebida de Laranja[4] + (de baixa caloria)[13] ou (dietética)[14] + (gaseificada)[10]
Refresco de Tangerina[4] ou Bebida de Tangerina[4]
Refresco de Tangerina[4] + (adoçado)[11] ou Bebida de Tangerina[4] + (adoçada)[11]
Refresco de Tangerina[4] + (gaseificado)[10] ou Bebida de Tangerina[4] + (gaseificada)[10]
Refresco de Tangerina[4] + {(adoçado)[11] + (gaseificado)[10]}[12] ou Bebida de Tangerina[4] + {(adoçada)[11] + (gaseificada)[10]}[12]
Refresco de Tangerina[4] + (de baixa caloria)[13] ou (dietético)[14] ou Bebida de Tangerina[4] + (de baixa caloria)[13] ou (dietética)[14]
Refresco de Tangerina[4] + (de baixa caloria)[13] ou (dietético)[14] + (gaseificado)[10] ou Bebida de Tangerina[4] + (de baixa caloria)[13] ou (dietética)[14] + (gaseificada)[10]
Refresco de Uva[4] ou Bebida de Uva[4]
Refresco de Uva[4] + (adoçado)[11] ou Bebida de Uva[4] + (adoçada)[11]
Refresco de Uva[4] + (gaseificado)[10] ou Bebida de Uva[4] + (gaseificada)[10]
Refresco de Uva[4] + {(adoçado)[11] + (gaseificado)[10]}[12] ou Bebida de Uva[4] + {(adoçada)[11] + (gaseificada)[10]}[12]
Refresco de Uva[4] + (de baixa caloria)[13] ou (dietético)[14] ou Bebida de Uva[4] + (de baixa caloria)[13] ou (dietética)[14]
Refresco de Uva[4] + (de baixa caloria)[13] ou (dietético)[14] + (gaseificado)[10] ou Bebida de Uva[4] + (de baixa caloria)[13] ou (dietética)[14] + (gaseificada)[10]
Refresco de Limão[5] ou Limonada[5] ou

Bebida de Limão[5]
Refresco de Limão[5] + (adoçado)[11] ou Limonada[5] + (adoçada)[11] ou Bebida de Limão[5] + (adoçada)[11]
Refresco de Limão[5] + (gaseificado)[10] ou Limonada[5] + (gaseificada)[10] ou Bebida de Limão[5] + (gaseificada)[10]
Refresco de Limão[5] + {(adoçado)[11] + (gaseificado)[10]}[12] ou Limonada[5] + {(adoçada)[11] + (gaseificada)[10]}[12] ou Bebida de Limão[5] + {(adoçada)[11] + (gaseificada)[10]}[12]
Refresco de Limão[5] + (de baixa caloria)[13] ou (dietético)[14] ou Limonada[5] + (de baixa caloria)[13] ou (dietética)[14] ou Bebida de Limão[5] + (de baixa caloria)[13] ou (dietética)[14]
Refresco de Limão[5] + (de baixa caloria)[13] ou (dietético)[14]+ (gaseificado)[10] ou Limonada[5] + (de baixa caloria)[13] ou (dietética)[14]+ (gaseificada)[10] ou Bebida de Limão[5] + (de baixa caloria)[13] ou (dietética)[14]+ (gaseificada)[10]
Refresco de Maracujá[6] ou Bebida de Maracujá[6]
Refresco de Maracujá[6] + (adoçado)[11] ou Bebida de Maracujá[6] + (adoçada)[11]
Refresco de Maracujá[6] + (gaseificado)[10] ou Bebida de Maracujá[6] + (gaseificada)[10]
Refresco de Maracujá[6] + {(adoçado)[11] + (gaseificado)[10]}[12] ou Bebida de Maracujá[6] + {(adoçada)[11] + (gaseificada)[10]}[12]
Refresco de Maracujá[6] + (de baixa caloria)[13] ou (dietético)[14] ou Bebida de Maracujá[6] + (de baixa caloria)[13] ou (dietética)[14]
Refresco de Maracujá[6] + (de baixa caloria)[13] ou (dietético)[14] + (gaseificado)[10] ou Bebida de Maracujá[6] + (de baixa caloria)[13] ou (dietética)[14] + (gaseificada)[10]
Refresco de Guaraná[7] ou Bebida de Guaraná[7]
Refresco de Guaraná[7] + (adoçado)[11] ou Bebida de Guaraná[7] + (adoçada)[11]
Refresco de Guaraná[7] + (gaseificado)[10] ou Bebida de Guaraná[7] + (gaseificada)[10]
Refresco de Guaraná[7] + {(adoçado)[11] + (gaseificado)[10]}[12] ou Bebida de Guaraná[7] + {(adoçada)[11] + (gaseificada)[10]}[12]
Refresco de Guaraná[7] + (de baixa caloria)[13] ou (dietético)[14] ou Bebida de Guaraná[7] + (de baixa caloria)[13] ou (dietética)[14]
Refresco de Guaraná[7] + (de baixa caloria)[13] ou (dietético)[14] + (gaseificado)[10] ou Bebida de Guaraná[7] + (de baixa caloria)[13] ou (dietética)[14] + (gaseificada)[10]
Refresco de Maçã[8] ou Bebida de Maçã[8]
Refresco de Maçã[8] + (adoçado)[11] ou Bebida de Maçã[8] + (adoçada)[11]
Refresco de Maçã[8] + (gaseificado)[10] ou Bebida de Maçã[8] + (gaseificada)[10]
Refresco de Maçã[8] + {(adoçado)[11] + (gaseificado)[10]}[12] ou Bebida de Maçã[8] + {(adoçada)[11] + (gaseificada)[10]}[12]
Refresco de Maçã[8] + (de baixa caloria)[13] ou (dietético)[14] ou

Bebida de Maçã[8] + (de baixa caloria)[13] ou (dietética)[14]
Refresco de Maçã[8] + (de baixa caloria)[13] ou (dietético)[14] + (gaseificado)[10] ou Bebida de Maçã[8] + (de baixa caloria)[13] ou (dietética)[14] + (gaseificada)[10]
Refresco Misto[9] ou Bebida Mista de Frutas[9] ou Bebida Mista de Extratos Vegetais[9] ou Bebida Mista de Frutas e Extratos Vegetais[9]
Refresco Misto[9] + (adoçado)[11] ou Bebida Mista de Frutas[9] + (adoçada)[11] ou Bebida Mista de Extratos Vegetais[9] + (adoçada)[11] ou Bebida Mista de Frutas e Extratos Vegetais[9] + (adoçada)[11]
Refresco Misto[9] + (gaseificado)[10] ou Bebida Mista de Frutas[9] + (gaseificada)[10] ou Bebida Mista de Extratos Vegetais[9] + (gaseificada)[10] ou Bebida Mista de Frutas e Extratos Vegetais[9] + (gaseificada)[10]
Refresco Misto[9] + (de baixa caloria)[13] ou (dietético)[14] ou Bebida Mista de Frutas[9] + (de baixa caloria)[13] ou (dietética)[14] ou Bebida Mista de Extratos Vegetais[9] + (de baixa caloria)[13] ou (dietética)[14] ou Bebida Mista de Frutas e Extratos Vegetais[9] + (de baixa caloria)[13] ou (dietética)[14]
Refresco Misto[9] + (de baixa caloria)[13] ou (dietético)[14] + (gaseificado)[10] ou Bebida Mista de Frutas[9] + (de baixa caloria)[13] ou (dietética)[14] + (gaseificada)[10] ou Bebida Mista de Extratos Vegetais[9] + (de baixa caloria)[13] ou (dietética)[14] + (gaseificada)[10] ou Bebida Mista de Frutas e Extratos Vegetais[9] + (de baixa caloria)[13] ou (dietética)[14] + (gaseificada)[10]

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 22, e IN MAPA 19/2013, art. 15.

[1] É aquele(a) obtido(a) de suco de fruta ou de polpa de fruta, ou da combinação destes (IN 19/2013, art. 15, inciso I).
[2] É aquele(a) obtido(a) de vegetal (IN 19/2013, art. 15, inciso II).
[3] É aquele(a) obtido(a) de extrato padronizado (IN 19/2013, art. 15, inciso III).
[4] Os Refrescos de Laranja ou a Laranjada, de Tangerina e de Uva deverão conter, no mínimo, 30%, em v/v, do respectivo suco natural (Decreto 6.871/2009, art. 22, § 2º).
[5] O Refresco de Limão ou a Limonada deverá conter, no mínimo, 5%, em v/v, de suco de limão (Decreto 6.871/2009, art. 22, § 3º).
[6] O Refresco de Maracujá deverá conter, no mínimo, 6%, em v/v, de suco de maracujá (Decreto 6.871/2009, art. 22, § 4º).
[7] O Refresco de Guaraná deverá conter, no mínimo, 0,02 gramas de semente de guaraná (gênero ***Paullinia***) ou seu equivalente em extrato, por 100 mL da bebida (Decreto 6.871/2009, art. 22, § 6º).
[8] O Refresco de Maçã deverá conter, no mínimo, 20%, em v/v, de suco de maçã (Decreto 6.871/2009, art. 22, § 7º).
[9] O Refresco Misto ou a Bebida Mista de Frutas ou a Bebida Mista de Extratos Vegetais ou a Bebida Mista de Frutas e Extratos Vegetais é a bebida obtida pela diluição em água potável da mistura de suco de fruta, da mistura de extrato vegetal, ou pela combinação de ambos (Decreto 6.871/2009, art. 22, § 8º). É aquele obtido da mistura de dois ou mais ingrediente característicos (IN 19/2013, art. 15, inciso IV).
[10] Quando adicionado de dióxido de carbono, o Refresco ou Bebida de Fruta ou Bebida de Vegetal será denominado(a) "Refresco ou Bebida de ...", acrescido do nome da fruta ou do vegetal, gaseificado(a) (Decreto 6.871/2009, art. 22, § 1º). Quando o Refresco ou Bebida de Fruta ou Bebida de Vegetal for adicionado(a) de gás carbônico a denominação deve ser terminada com a palavra gaseificado(a) (IN 19/2013, art. 15, § 3º).
[11] O Refresco ou Bebida de Fruta ou Bebida de Vegetal, quando adicionado(a) de açúcares, deverá ter a designação "adoçado(a)", acrescida à sua denominação (Decreto 6.871/2009, art. 22, § 5º). Quando o Refresco ou Bebida de Fruta ou Bebida de Vegetal for adicionado(a) de açúcares, a denominação deve ser terminada com a palavra "adoçado(a)" (IN 19/2013, art. 15, § 2º).
[12] Quando o Refresco ou Bebida de Fruta ou Bebida de Vegetal for adicionado(a) simultaneamente de açúcares e de gás carbônico, o termo gaseificado(a) deve estar no fim da denominação (IN 19/2013, art. 15, § 4º).

[13] A bebida não-alcoólica e hipocalórica que tiver o conteúdo de açúcares adicionados normalmente na bebida convencional inteiramente substituído por edulcorantes hipocalóricos ou não-calóricos, naturais ou artificiais, cujo teor calórico esteja em conformidade com o critério "baixo em valor energético", definido na RDC 54/2012, que é de até 40 kcal/200 mL (200 mL corresponde a uma porção de bebida), deverá ter o termo **"de baixa caloria"** inserido ao final da denominação da bebida convencional (IN SDA 30/1999, itens 2.1.2. e 2.2.2.).
[14] A bebida não-alcoólica e hipocalórica que tiver o conteúdo de açúcares adicionados normalmente na bebida convencional inteiramente substituído por edulcorantes hipocalóricos ou não-calóricos, naturais ou artificiais, com teor de açúcares (monossacarídeos e dissacarídeos) < 0,5 g/100 mL, deverá ter o termo **"dietético(a)"** inserido ao final da denominação da bebida convencional (IN SDA 30/1999, itens 2.1.1. e 2.2.1.).

Conforme o art. 14-A do Decreto 6.871/2009 e no item 8.6 da IN SDA 30/1999, alterada pela IN SDA 03/2018, as bebidas não-alcoólicas e hipocalóricas que possuírem associação entre açúcares e edulcorante hipocalórico ou não-calórico devem fazer constar no painel principal do rótulo as expressões "baixo em açúcares" ou "reduzido em açúcares", com, no mínimo, 1,2 (um inteiro e dois décimos) vezes o tamanho da denominação da bebida, e estarem de acordo com os critérios para o uso de informação nutricional complementar estabelecidos na Resolução RDC 54/2012.

De acordo com o art. 7º da IN MAPA 19/2013, 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.

Conforme o art. 12, *caput*, da IN MAPA 19/2013, a quantidade de polpa de fruta e de suco de fruta ou de vegetal, no Refresco ou Bebida de Fruta ou Bebida de Vegetal, com exceção do(a) que contiver somente extrato padronizado e ou aquoso como ingrediente característico, deve ser declarada no rótulo.

De acordo com o art. 12, § 1º e incisos I e II, da IN MAPA 19/2013, a declaração prevista no parágrafo anterior deve ser feita obrigatoriamente:

> I - no painel principal do rótulo, isolada, em destaque, com caracteres em caixa alta, em porcentagem volume por volume (v/v), com uma cifra decimal, de suco integral ou polpa ou o somatório destes, conforme o caso, de acordo com o seguinte:
>
> a) 6 g (seis gramas) de suco concentrado de tangerina a 21 °Brix (vinte e um graus Brix), deve ser escrito no painel principal a expressão "11,5% DE SUCO";
> b) 1 g (um grama) de suco concentrado de laranja a 66 °Brix (sessenta e seis graus Brix) e 1 g (um grama) de suco concentrado de acerola a 40 °Brix (quarenta graus Brix), deve ser escrito no painel principal a expressão "13,5% DE SUCO";
> c) 5 g (cinco gramas) de suco concentrado de laranja a 50 °Brix (cinquenta graus Brix) e 2 g (dois gramas) de suco concentrado de cana-de-açúcar a 30 °Brix (trinta graus Brix), deve ser escrito no painel principal a expressão "26,8% DE SUCO"; e
>
> 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", "DE POLPA" ou "DE SUCO E POLPA" de, no mínimo, uma vez e meia o tamanho da denominação do produto.

Conforme o art. 12, § 2º, da IN MAPA 19/2013, a declaração prevista no *caput* (parágrafo anterior) pode ser feita, adicionalmente, na lista de ingredientes, em porcentagem de volume por volume (v/v), com uma cifra decimal, 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 concentrado de laranja (equivale a 10,0% de suco), suco concentrado de tangerina (equivale a 5,0% de suco), açaí médio (equivale a 35,0% de polpa), extrato de soja em pó (equivale a 0,5% de proteína de soja); ou
> II - Ingr: suco concentrado de laranja (= 10,5% de suco), suco concentrado de tomate (= 5,0% de suco), açaí médio (= 35,0% de polpa), proteína isolada de soja (= 0,5% de proteína de soja).

De acordo com o art. 12, § 3º, da IN MAPA 19/2013, a declaração prevista no parágrafo anterior é obrigatória para a soja, em equivalentes à proteína de soja, no caso da bebida pronta para o consumo adicionada de soja.

Conforme o art. 13, parágrafo único, da IN MAPA 19/2013, o Refresco ou Bebida de Fruta ou Bebida de Vegetal adicionado(a) de gás carbônico deve apresentar gaseificação de, no mínimo, 2 vol. de CO_2.

De acordo com o art. 14 da IN MAPA 19/2013, as denominações Refresco e Bebida são equivalentes, porém, mutuamente excludentes.

Conforme o art. 15, § 1º, da IN MAPA 19/2013, é proibida a especificação do nome da fruta, do vegetal e do extrato padronizado na denominação de qualquer Refresco ou Bebida de Fruta ou Bebida de Vegetal, salvo quando se tratar de Refresco ou Bebida de Fruta ou Bebida de Vegetal Gaseificado(a), do Refresco de Laranja ou Laranjada ou Bebida de Laranja, do Refresco de Tangerina ou Bebida de Tangerina, do Refresco de Uva ou Bebida de Uva, do Refresco de Limão ou Limonada ou Bebida de Limão, do Refresco de Maracujá ou Bebida de Maracujá, do Refresco de Guaraná ou Bebida de Guaraná e do Refresco de Maçã ou Bebida de Maçã.

4 - Parâmetros analíticos:

4.1 - Parâmetro Microbiológico

Bebidas Não-alcoólicas Categoria Específica	Microrganismo / Toxina / Metabólito	n(3)	c(4)	m(1)	M(2)	Parâmetros Exigíveis em Função do Laudo / Certificado e da Finalidade da Análise (IN MAPA 75/2019, art. 2º)					
						Laudo Estrangeiro (Certificado de Origem)	Laudo Pré-Certificado de Inspeção de Importação	Laudo p/ Exportação - Certificado de Livre Venda	Laudo para Controle do Produto Nacional (Análise de Controle)	Laudo de Análise Fiscal (Análise de Fiscalização)	Laudo de Análise Fiscal Especial

Refrescos, sucos, néctares e outra bebidas não carbonatadas, adicionadas de conservadores, não refrigeradas	Bolores e Leveduras / mL	5	2	10	102	S	S	S	S	S	S

Legenda: S= Sim.

Para efeito da IN ANVISA 60/2019, adotam-se as seguintes definições:

(1) Limite microbiológico m (m): limite que, em um plano de três classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Aceitável" daquelas de "Qualidade Intermediária" e que, em um plano de duas classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Aceitável" daquelas de "Qualidade Inaceitável";
(2) Limite microbiológico M (M): limite que, em um plano de três classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Intermediária" daquelas de "Qualidade Inaceitável"; e
(3), (4) Plano de amostragem: componente do padrão microbiológico que define o número de unidades amostrais a serem coletadas aleatoriamente de um mesmo lote e analisadas individualmente (n)(3), o tamanho da unidade analítica e a indicação do número de unidades amostrais toleradas com qualidade intermediária (c)(4).

Fonte: IN ANVISA 60/2019, art. 2º, incisos X, XI e XII, e Anexo I, item 12, alínea "b", e IN MAPA 75/2019, art. 2º.

4.2 - Parâmetros Físico-químicos

4.2.1 - Para o Refresco de Fruta (Abacaxi) ou Bebida de Fruta (Abacaxi)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão, em atm, a 20 ºC, para o Refresco Gaseificado	≥ 2	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sódio, em mg/200 mL, quando adicionado de cloreto de sódio	-	≤ 5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Suco ou Polpa de Abacaxi, em mL/100 mL	30	-	não	não	não	não	não	sim
Teor calórico, em kcal/200 mL, para o produto **"de baixa caloria"**	-	40	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares naturais da fruta, em g/100 mL, para o produto **"dietético(a)"**	-	0,5	não	não	não	não	não	sim
Açúcares (somatório dos	-	5	sim	sim	sim	sim	sim	sim

naturais e/ou adicionados), em g/200 mL, para o produto **"baixo em açúcares"**								
Açúcares totais (somatório dos açúcares naturais e/ou adicionados), para o produto **"reduzido em açúcares"**	Redução de no mínimo 25% e 5 g de açúcares em relação a 200mL do produto convencional*		sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º, 13 e 17 e Anexo II, IN SDA 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela IN SDA 03/2018, Resolução RDC 42/2013, Resolução RDC 54/2012 e Resolução RDC 360/2003.

4.2.2 - Para o Refresco de Fruta (Açaí, Açaí Fino, Açaí Médio, Açaí Grosso) ou Bebida de Fruta (Açaí, Açaí Fino, Açaí Médio, Açaí Grosso)

Parâmetros	**Mínimo**	**Máximo**	**Obrigatoriedade**					
			Laudo estrangeiro	**Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação**	**Laudo para exportação**	**Laudo para controle do produto nacional**	**Laudo de análise fiscal**	**Ação fiscal**
Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão, em atm, a 20 ºC, para o Refresco Gaseificado	≥ 2	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sódio, em mg/200 mL, quando adicionado de cloreto de sódio	-	≤ 5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açaí, Açaí Fino, Açaí Médio e Açaí Grosso, expresso em sólidos totais, em mL/100 mL	4	-	não	não	não	não	não	sim
Teor calórico, em kcal/200 mL,	-	40	sim	sim	sim	sim	sim	sim

para o produto **"de baixa caloria"**								
Açúcares naturais da fruta, em g/100 mL, para o produto **"dietético(a)"**	-	0,5	não	não	não	não	não	sim
Açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados), em g/200 mL, para o produto **"baixo em açúcares"**	-	5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares totais (somatório dos açúcares naturais e/ou adicionados), para o produto **"reduzido em açúcares"**	Redução de no mínimo 25% e 5 g de açúcares em relação a 200mL do produto convencional*		sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º, 13 e 17 e Anexo II, IN SDA 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela IN SDA 03/2018, Resolução RDC 42/2013, Resolução RDC 54/2012 e Resolução RDC 360/2003.

4.2.3 - Para o Refresco de Fruta (Açaí, Açaí Fino Clarificado) ou Bebida de Fruta (Açaí, Açaí Fino Clarificado)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão, em atm, a 20 ºC, para o Refresco Gaseificado	≥ 2	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sódio, em mg/200 mL,	-	≤ 5	sim	sim	sim	sim	sim	sim

quando adicionado de cloreto de sódio								
Açaí, Açaí Fino Clarificado, em mL/100 mL	3,5	-	não	não	não	não	não	sim
Teor calórico, em kcal/200 mL, para o produto **"de baixa caloria"**	-	40	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares naturais da fruta, em g/100 mL, para o produto **"dietético(a)"**	-	0,5	não	não	não	não	não	sim
Açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados), em g/200 mL, para o produto **"baixo em açúcares"**	-	5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares totais (somatório dos açúcares naturais e/ou adicionados), para o produto **"reduzido em açúcares"**	Redução de no mínimo 25% e 5 g de açúcares em relação a 200mL do produto convencional*		sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º, 13 e 17 e Anexo II, IN SDA 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela IN SDA 03/2018, Resolução RDC 42/2013, Resolução RDC 54/2012 e Resolução RDC 360/2003.

4.2.4 - Para o Refresco de Fruta (Açaí, Açaí Médio Clarificado) ou Bebida de Fruta (Açaí, Açaí Médio Clarificado)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal

Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão, em atm, a 20 ºC, para o Refresco Gaseificado	≥ 2	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sódio, em mg/200 mL, quando adicionado de cloreto de sódio	-	≤ 5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açaí, Açaí Médio Clarificado, em mL/100 mL	3	-	não	não	não	não	não	sim
Teor calórico, em kcal/200 mL, para o produto **"de baixa caloria"**	-	40	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares naturais da fruta, em g/100 mL, para o produto **"dietético(a)"**	-	0,5	não	não	não	não	não	sim
Açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados), em g/200 mL, para o produto **"baixo em açúcares"**	-	5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares totais (somatório dos açúcares naturais e/ou adicionados), para o produto **"reduzido em açúcares"**	Redução de no mínimo 25% e 5 g de açúcares em relação a 200mL do produto convencional*		sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º, 13 e 17 e Anexo II, IN SDA 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela IN SDA 03/2018, Resolução RDC 42/2013, Resolução RDC 54/2012 e Resolução RDC 360/2003.

4.2.5 - Para o Refresco de Fruta (Açaí, Açaí Grosso Clarificado) ou Bebida de Fruta (Açaí, Açaí Grosso Clarificado)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal

Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão, em atm, a 20 ºC, para o Refresco Gaseificado	≥ 2	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sódio, em mg/200 mL, quando adicionado de cloreto de sódio	-	≤ 5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açaí, Açaí Grosso Clarificado, em mL/100 mL	2,5	-	não	não	não	não	não	sim
Açaí, Açaí Grosso Clarificado, expresso em sólidos totais, em mL/100 mL	2	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Teor calórico, em kcal/200 mL, para o produto **"de baixa caloria"**	-	40	não	não	não	não	não	sim
Açúcares naturais da fruta, em g/100 mL, para o produto **"dietético(a)"**	-	0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados), em g/200 mL, para o produto **"baixo em açúcares"**	-	5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares totais (somatório dos açúcares naturais e/ou adicionados), para o produto **"reduzido em açúcares"**	Redução de no mínimo 25% e 5 g de açúcares em relação a 200mL do produto convencional*		sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º, 13 e 17 e Anexo II, IN SDA 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela IN SDA 03/2018, Resolução RDC 42/2013, Resolução RDC 54/2012 e Resolução RDC 360/2003.

4.2.6 - Para o Refresco de Fruta (Açaí, Açai Clarificado) ou Bebida de Fruta (Açaí, Açai Clarificado)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão, em atm, a 20 ºC, para o Refresco Gaseificado	≥ 2	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sódio, em mg/200 mL, quando adicionado de cloreto de sódio	-	≤ 5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açaí, Polpa de Açaí Clarificado, em mL/100 mL	10	-	não	não	não	não	não	sim
Teor calórico, em kcal/200 mL, para o produto **"de baixa caloria"**	-	40	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares naturais da fruta, em g/100 mL, para o produto **"dietético(a)"**	-	0,5	não	não	não	não	não	sim
Açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados), em g/200 mL, para o produto **"baixo em açúcares"**	-	5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares totais (somatório dos açúcares naturais e/ou adicionados), para o produto **"reduzido em açúcares"**	Redução de no mínimo 25% e 5 g de açúcares em relação a 200mL do produto convencional*		sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º, 13 e 17 e Anexo II, IN SDA 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela IN SDA 03/2018, Resolução RDC 42/2013, Resolução RDC 54/2012 e Resolução RDC 360/2003.

4.2.7 - Para o Refresco de Fruta (Cajá) ou Bebida de Fruta (Cajá)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade

			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão, em atm, a 20 ºC, para o Refresco Gaseificado	≥ 2	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sódio, em mg/200 mL, quando adicionado de cloreto de sódio	-	≤ 5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Suco ou Polpa de Cajá, em ml/100 mL	20	-	não	não	não	não	não	sim
Teor calórico, em kcal/200 mL, para o produto **"de baixa caloria"**	-	40	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares naturais da fruta, em g/100 mL, para o produto **"dietético(a)"**	-	0,5	não	não	não	não	não	sim
Açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados), em g/200 mL, para o produto **"baixo em açúcares"**	-	5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares totais (somatório dos açúcares naturais e/ou adicionados), para o produto **"reduzido em açúcares"**	Redução de no mínimo 25% e 5 g de açúcares em relação a 200mL do produto convencional*		sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º, 13 e 17 e Anexo II, IN SDA 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela IN SDA 03/2018, Resolução RDC 42/2013, Resolução RDC 54/2012 e Resolução RDC 360/2003.

4.2.8 - Para o Refresco de Fruta (Caju) ou Bebida de Fruta (Caju)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim

Pressão, em atm, a 20 ºC, para o Refresco Gaseificado	≥ 2	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sódio, em mg/200 mL, quando adicionado de cloreto de sódio	-	≤ 5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Suco ou Polpa de Caju, em mL/100 mL	10	-	não	não	não	não	não	sim
Teor calórico, em kcal/200 mL, para o produto **"de baixa caloria"**	-	40	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares naturais da fruta, em g/100 mL, para o produto **"dietético(a)"**	-	0,5	não	não	não	não	não	sim
Açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados), em g/200 mL, para o produto **"baixo em açúcares"**	-	5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares totais (somatório dos açúcares naturais e/ou adicionados), para o produto **"reduzido em açúcares"**	Redução de no mínimo 25% e 5 g de açúcares em relação a 200mL do produto convencional*		sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º, 13 e 17 e Anexo II, IN SDA 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela IN SDA 03/2018, Resolução RDC 42/2013, Resolução RDC 54/2012 e Resolução RDC 360/2003.

4.2.9 - Para o Refresco de Fruta (Juçara (*Euterpe edulis*)) ou Bebida de Fruta (Juçara (*Euterpe edulis*))

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão, em atm, a 20 ºC, para o Refresco Gaseificado	≥ 2	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sódio, em mg/200 mL, quando adicionado de cloreto de sódio	-	≤ 5	sim	sim	sim	sim	sim	sim

Juçara (*Euterpe edulis*), expresso em sólidos totais, em mL/100 mL	4	-	não	não	não	não	não	sim
Teor calórico, em kcal/200 mL, para o produto **"de baixa caloria"**	-	40	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares naturais da fruta, em g/100 mL, para o produto **"dietético(a)"**	-	0,5	não	não	não	não	não	sim
Açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados), em g/200 mL, para o produto **"baixo em açúcares"**	-	5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares totais (somatório dos açúcares naturais e/ou adicionados), para o produto **"reduzido em açúcares"**	Redução de no mínimo 25% e 5 g de açúcares em relação a 200mL do produto convencional*		sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º, 13 e 17 e Anexo II, IN SDA 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela IN SDA 03/2018, Resolução RDC 42/2013, Resolução RDC 54/2012 e Resolução RDC 360/2003.

4.2.10 - Para o Refresco de Fruta (Juçara (*Euterpe edulis*) Clarificada) ou Bebida de Fruta (Juçara (*Euterpe edulis*) Clarificada)

Parâmetros	**Mínimo**	**Máximo**	**Obrigatoriedade**					
			Laudo estrangeiro	**Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação**	**Laudo para exportação**	**Laudo para controle do produto nacional**	**Laudo de análise fiscal**	**Ação fiscal**
Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão, em atm, a 20 ºC, para o Refresco Gaseificado	≥ 2	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sódio, em mg/200 mL, quando adicionado de cloreto de sódio	-	≤ 5	sim	sim	sim	sim	sim	sim

Juçara (*Euterpe edulis*) Clarificado, em mL/100 mL	5	-	não	não	não	não	não	sim
Teor calórico, em kcal/200 mL, para o produto **"de baixa caloria"**	-	40	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares naturais da fruta, em g/100 mL, para o produto **"dietético(a)"**	-	0,5	não	não	não	não	não	sim
Açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados), em g/200 mL, para o produto **"baixo em açúcares"**	-	5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares totais (somatório dos açúcares naturais e/ou adicionados), para o produto **"reduzido em açúcares"**	Redução de no mínimo 25% e 5 g de açúcares em relação a 200mL do produto convencional*		sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º, 13 e 17 e Anexo II, IN SDA 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela IN SDA 03/2018, Resolução RDC 42/2013, Resolução RDC 54/2012 e Resolução RDC 360/2003.

4.2.11 - Para o Refresco de Fruta (Goiaba) ou Bebida de Fruta (Goiaba)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão, em atm, a 20 ºC, para o Refresco Gaseificado	≥ 2	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sódio, em mg/200 mL, quando adicionado de cloreto de sódio	-	≤ 5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Suco ou Polpa de Goiaba, em mL/100 mL	15	-	não	não	não	não	não	sim

Teor calórico, em kcal/200 mL, para o produto **"de baixa caloria"**	-	40	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares naturais da fruta, em g/100 mL, para o produto **"dietético(a)"**	-	0,5	não	não	não	não	não	sim
Açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados), em g/200 mL, para o produto **"baixo em açúcares"**	-	5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares totais (somatório dos açúcares naturais e/ou adicionados), para o produto **"reduzido em açúcares"**	Redução de no mínimo 25% e 5 g de açúcares em relação a 200mL do produto convencional*		sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º, 13 e 17 e Anexo II, IN SDA 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela IN SDA 03/2018, Resolução RDC 42/2013, Resolução RDC 54/2012 e Resolução RDC 360/2003.

4.2.12 - Para o Refresco de Fruta (Manga) ou Bebida de Fruta (Manga)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão, em atm, a 20 ºC, para o Refresco Gaseificado	≥ 2	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sódio, em mg/200 mL, quando adicionado de cloreto de sódio	-	≤ 5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Suco ou Polpa de Manga, em mL/100 mL	20	-	não	não	não	não	não	sim

Teor calórico, em kcal/200 mL, para o produto **"de baixa caloria"**	-	40	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares naturais da fruta, em g/100 mL, para o produto **"dietético(a)"**	-	0,5	não	não	não	não	não	sim
Açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados), em g/200 mL, para o produto **"baixo em açúcares"**	-	5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares totais (somatório dos açúcares naturais e/ou adicionados), para o produto **"reduzido em açúcares"**	Redução de no mínimo 25% e 5 g de açúcares em relação a 200mL do produto convencional*		sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º, 13 e 17 e Anexo II, IN SDA 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela IN SDA 03/2018, Resolução RDC 42/2013, Resolução RDC 54/2012 e Resolução RDC 360/2003.

4.2.13 - Para o Refresco de Fruta (Mangaba) ou Bebida de Fruta (Mangaba)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão, em atm, a 20 ºC, para o Refresco Gaseificado	≥ 2	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sódio, em mg/200 mL, quando	-	≤ 5	sim	sim	sim	sim	sim	sim

adicionado de cloreto de sódio								
Suco ou Polpa de Mangaba, em mL/100 mL	15	-	não	não	não	não	não	sim
Teor calórico, em kcal/200 mL, para o produto **"de baixa caloria"**	-	40	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares naturais da fruta, em g/100 mL, para o produto **"dietético(a)"**	-	0,5	não	não	não	não	não	sim
Açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados), em g/200 mL, para o produto **"baixo em açúcares"**	-	5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares totais (somatório dos açúcares naturais e/ou adicionados), para o produto **"reduzido em açúcares"**	Redução de no mínimo 25% e 5 g de açúcares em relação a 200mL do produto convencional*		sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º, 13 e 17 e Anexo II, IN SDA 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela IN SDA 03/2018, Resolução RDC 42/2013, Resolução RDC 54/2012 e Resolução RDC 360/2003.

4.2.14 - Para o Refresco de Maracujá ou Bebida de Maracujá

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão, em atm, a 20 ºC, para o Refresco Gaseificado	≥ 2	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sódio, em mg/200 mL, quando adicionado de cloreto de sódio	-	≤ 5	sim	sim	sim	sim	sim	sim

Suco ou Polpa de Maracujá, em mL/100 mL	6	-	não	não	não	não	não	sim
Teor calórico, em kcal/200 mL, para o produto **"de baixa caloria"**	-	40	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares naturais da fruta, em g/100 mL, para o produto **"dietético(a)"**	-	0,5	não	não	não	não	não	sim
Açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados), em g/200 mL, para o produto **"baixo em açúcares"**	-	5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares totais (somatório dos açúcares naturais e/ou adicionados), para o produto **"reduzido em açúcares"**	Redução de no mínimo 25% e 5 g de açúcares em relação a 200mL do produto convencional*		sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 22, § 4º, IN 19/2013, arts. 2º, 13 e 17 e Anexo II, IN SDA 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela IN SDA 03/2018, Resolução RDC 42/2013, Resolução RDC 54/2012 e Resolução RDC 360/2003.

4.2.15 - Para o Refresco de Fruta (Morango) ou Bebida de Fruta (Morango)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão, em atm, a 20 ºC, para o Refresco Gaseificado	≥ 2	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sódio, em mg/200 mL, quando adicionado de cloreto de sódio	-	≤ 5	sim	sim	sim	sim	sim	sim

Suco ou Polpa de Morango, em mL/100 mL	5	-	não	não	não	não	não	sim
Teor calórico, em kcal/200 mL, para o produto **"de baixa caloria"**	-	40	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares naturais da fruta, em g/100 mL, para o produto **"dietético(a)"**	-	0,5	não	não	não	não	não	sim
Açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados), em g/200 mL, para o produto **"baixo em açúcares"**	-	5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares totais (somatório dos açúcares naturais e/ou adicionados), para o produto **"reduzido em açúcares"**	Redução de no mínimo 25% e 5 g de açúcares em relação a 200mL do produto convencional*		sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º, 13 e 17 e Anexo II, IN SDA 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela IN SDA 03/2018, Resolução RDC 42/2013, Resolução RDC 54/2012 e Resolução RDC 360/2003.

4.2.16 - Para o Refresco de Fruta (Pera) ou Bebida de Fruta (Pera)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão, em atm, a 20 ºC, para o Refresco Gaseificado	≥ 2	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim

Sódio, em mg/200 mL, quando adicionado de cloreto de sódio	-	≤ 5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Suco ou Polpa de Pera, em mL/100 mL	20	-	não	não	não	não	não	sim
Teor calórico, em kcal/200 mL, para o produto **"de baixa caloria"**	-	40	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares naturais da fruta, em g/100 mL, para o produto **"dietético(a)"**	-	0,5	não	não	não	não	não	sim
Açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados), em g/200 mL, para o produto **"baixo em açúcares"**	-	5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares totais (somatório dos açúcares naturais e/ou adicionados), para o produto **"reduzido em açúcares"**	Redução de no mínimo 25% e 5 g de açúcares em relação a 200mL do produto convencional*		sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º, 13 e 17 e Anexo II, IN SDA 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela IN SDA 03/2018, Resolução RDC 42/2013, Resolução RDC 54/2012 e Resolução RDC 360/2003.

4.2.17 - Para o Refresco de Fruta (Pêssego) ou Bebida de Fruta (Pêssego)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão, em atm, a 20 ºC, para o Refresco Gaseificado	≥ 2	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim

Sódio, em mg/200 mL, quando adicionado de cloreto de sódio	-	≤ 5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Suco ou Polpa de Pêssego, em mL/100 mL	30	-	não	não	não	não	não	sim
Teor calórico, em kcal/200 mL, para o produto **"de baixa caloria"**	-	40	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares naturais da fruta, em g/100 mL, para o produto **"dietético(a)"**	-	0,5	não	não	não	não	não	sim
Açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados), em g/200 mL, para o produto **"baixo em açúcares"**	-	5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares totais (somatório dos açúcares naturais e/ou adicionados), para o produto **"reduzido em açúcares"**	Redução de no mínimo 25% e 5 g de açúcares em relação a 200mL do produto convencional*		sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º, 13 e 17 e Anexo II, IN SDA 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela IN SDA 03/2018, Resolução RDC 42/2013, Resolução RDC 54/2012 e Resolução RDC 360/2003.

4.2.18 - Para o Refresco de Fruta (Tomate) ou Bebida de Fruta (Tomate)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal

Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão, em atm, a 20 ºC, para o Refresco Gaseificado	≥ 2	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sódio, em mg/200 mL, quando adicionado de cloreto de sódio	-	≤ 5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Suco de Tomate, em mL/100 mL	30	-	não	não	não	não	não	sim
Teor calórico, em kcal/200 mL, para o produto **"de baixa caloria"**	-	40	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares naturais da fruta, em g/100 mL, para o produto **"dietético(a)"**	-	0,5	não	não	não	não	não	sim
Açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados), em g/200 mL, para o produto **"baixo em açúcares"**	-	5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares totais (somatório dos açúcares naturais e/ou adicionados), para o produto **"reduzido em açúcares"**	Redução de no mínimo 25% e 5 g de açúcares em relação a 200mL do produto convencional*		sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º, 13 e 17 e Anexo II, IN SDA 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela IN SDA 03/2018, Resolução RDC 42/2013, Resolução RDC 54/2012 e Resolução RDC 360/2003.

4.2.19 - Para o Refresco de Fruta (duas ou mais Frutas) ou Bebida de Fruta (duas ou mais Frutas)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal

Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão, em atm, a 20 ºC, para o Refresco Gaseificado	≥ 2	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sódio, em mg/200 mL, quando adicionado de cloreto de sódio	-	≤ 5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Suco de Duas ou Mais Frutas, em mL/100 mL	10	-	não	não	não	não	não	sim
Teor calórico, em kcal/200 mL, para o produto **"de baixa caloria"**	-	40	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares naturais da fruta, em g/100 mL, para o produto **"dietético(a)"**	-	0,5	não	não	não	não	não	sim
Açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados), em g/200 mL, para o produto **"baixo em açúcares"**	-	5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares totais (somatório dos açúcares naturais e/ou adicionados), para o produto **"reduzido em açúcares"**	Redução de no mínimo 25% e 5 g de açúcares em relação a 200mL do produto convencional*		sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º, 13 e 17 e Anexo II, IN SDA 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela IN SDA 03/2018, Resolução RDC 42/2013, Resolução RDC 54/2012 e Resolução RDC 360/2003.

4.2.20 - Para o Refresco de Vegetal (Caju, Castanha) ou Bebida de Vegetal (Caju, Castanha)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim

Pressão, em atm, a 20 ºC, para o Refresco Gaseificado	≥ 2	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sódio, em mg/200 mL, quando adicionado de cloreto de sódio	-	≤ 5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
CAJU, Castanha, em g/100 mL	5	-	não	não	não	não	não	sim
Teor calórico, em kcal/200 mL, para o produto **"de baixa caloria"**	-	40	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares naturais da fruta, em g/100 mL, para o produto **"dietético(a)"**	-	0,5	não	não	não	não	não	sim
Açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados), em g/200 mL, para o produto **"baixo em açúcares"**	-	5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares totais (somatório dos açúcares naturais e/ou adicionados), para o produto **"reduzido em açúcares"**	Redução de no mínimo 25% e 5 g de açúcares em relação a 200mL do produto convencional*		sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º, 13 e 17 e Anexo II, IN SDA 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela IN SDA 03/2018, Resolução RDC 42/2013, Resolução RDC 54/2012 e Resolução RDC 360/2003.

4.2.21 - Para o Refresco de Vegetal (Cana-de-Açucar, Suco de Cana / Caldo de Cana) ou a Bebida de Vegetal (Cana-de-Açucar, Suco de Cana / Caldo de Cana)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão, em atm, a 20 ºC, para o Refresco Gaseificado	≥ 2	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim

Sódio, em mg/200 mL, quando adicionado de cloreto de sódio	-	≤ 5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
CANA-DE-AÇUCAR, Suco de Cana / Caldo de Cana, em g/100 mL	30	-	não	não	não	não	não	sim
Teor calórico, em kcal/200 mL, para o produto **"de baixa caloria"**	-	40	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares naturais da fruta, em g/100 mL, para o produto **"dietético(a)"**	-	0,5	não	não	não	não	não	sim
Açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados), em g/200 mL, para o produto **"baixo em açúcares"**	-	5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares totais (somatório dos açúcares naturais e/ou adicionados), para o produto **"reduzido em açúcares"**	Redução de no mínimo 25% e 5 g de açúcares em relação a 200mL do produto convencional*		sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º, 13 e 17 e Anexo II, IN SDA 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela IN SDA 03/2018, Resolução RDC 42/2013, Resolução RDC 54/2012 e Resolução RDC 360/2003.

4.2.22 - Para o Refresco de Vegetal (Soja, em Proteína de Soja) ou Bebida de Vegetal (Soja, em Proteína de Soja)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão, em atm, a 20 ºC, para o Refresco Gaseificado	≥ 2	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sódio, em mg/200 mL, quando	-	≤ 5	sim	sim	sim	sim	sim	sim

adicionado de cloreto de sódio								
SOJA, em Proteína de Soja, em g/100 mL	2	-	não	não	não	não	não	sim
Teor calórico, em kcal/200 mL, para o produto **"de baixa caloria"**	-	40	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares naturais da fruta, em g/100 mL, para o produto **"dietético(a)"**	-	0,5	não	não	não	não	não	sim
Açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados), em g/200 mL, para o produto **"baixo em açúcares"**	-	5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares totais (somatório dos açúcares naturais e/ou adicionados), para o produto **"reduzido em açúcares"**	Redução de no mínimo 25% e 5 g de açúcares em relação a 200mL do produto convencional*		sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º, 13 e 17 e Anexo II, IN SDA 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela IN SDA 03/2018, Resolução RDC 42/2013, Resolução RDC 54/2012 e Resolução RDC 360/2003.

4.2.23 - Para o Refresco de Vegetal (dois ou mais Vegetais) ou Bebida de Vegetal (dois ou mais Vegetais)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão, em atm, a 20 ºC, para o Refresco Gaseificado	≥ 2	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sódio, em mg/200 mL, quando adicionado de cloreto de sódio	-	≤ 5	sim	sim	sim	sim	sim	sim

Dois ou Mais Vegetais, em g/100 mL	5	-	não	não	não	não	não	sim
Teor calórico, em kcal/200 mL, para o produto **"de baixa caloria"**	-	40	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares naturais da fruta, em g/100 mL, para o produto **"dietético(a)"**	-	0,5	não	não	não	não	não	sim
Açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados), em g/200 mL, para o produto **"baixo em açúcares"**	-	5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares totais (somatório dos açúcares naturais e/ou adicionados), para o produto **"reduzido em açúcares"**	Redução de no mínimo 25% e 5 g de açúcares em relação a 200mL do produto convencional*		sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º, 13 e 17 e Anexo II, IN SDA 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela IN SDA 03/2018, Resolução RDC 42/2013, Resolução RDC 54/2012 e Resolução RDC 360/2003.

4.2.24 - Para o Refresco de Extrato (Gengibre, Extrato Padronizado com, no mínimo, 0,03% de gingerol) ou Bebida de Extrato (Gengibre, Extrato Padronizado com, no mínimo, 0,03% de gingerol)

Parâmetros	**Mínimo**	**Máximo**	**Obrigatoriedade**					
			Laudo estrangeiro	**Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação**	**Laudo para exportação**	**Laudo para controle do produto nacional**	**Laudo de análise fiscal**	**Ação fiscal**
Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão, em atm, a 20 ºC, para o Refresco Gaseificado	≥ 2	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sódio, em mg/200 mL, quando adicionado de cloreto de sódio	-	≤ 5	sim	sim	sim	sim	sim	sim

GENGIBRE, Extrato Padronizado com, no mínimo, 0,03% de gingerol, em g/100 mL	0,20	-	não	não	não	não	não	sim
Teor calórico, em kcal/200 mL, para o produto **"de baixa caloria"**	-	40	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares naturais da fruta, em g/100 mL, para o produto **"dietético(a)"**	-	0,5	não	não	não	não	não	sim
Açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados), em g/200 mL, para o produto **"baixo em açúcares"**	-	5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares totais (somatório dos açúcares naturais e/ou adicionados), para o produto **"reduzido em açúcares"**	Redução de no mínimo 25% e 5 g de açúcares em relação a 200mL do produto convencional*		sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º, 13 e 17 e Anexo II, IN SDA 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela IN SDA 03/2018, Resolução RDC 42/2013, Resolução RDC 54/2012 e Resolução RDC 360/2003.

4.2.25 - Para o Refresco de Guaraná (Semente de guaraná (gênero *Paullinia*) ou equivalente em extrato padronizado com, no mínimo, 1,2% de cafeína) ou Bebida de Guaraná (Semente de guaraná (gênero *Paullinia*) ou equivalente em extrato padronizado com, no mínimo, 1,2% de cafeína)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão, em atm, a 20 ºC, para o	≥ 2	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim

Refresco Gaseificado								
Sódio, em mg/200 mL, quando adicionado de cloreto de sódio	-	≤ 5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
GUARANÁ, Semente de Guaraná (gênero *paullinia*) ou equivalente em Extrato Padronizado com, no mínimo, 1,2% de cafeína, em g/100 mL	0,02	-	não	não	não	não	não	sim
Cafeína, expressa em mg/100 mL do produto a ser consumido	-	20	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Teor calórico, em kcal/200 mL, para o produto **"de baixa caloria"**	-	40	não	não	não	não	não	sim
Açúcares naturais da fruta, em g/100 mL, para o produto **"dietético(a)"**	-	0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados), em g/200 mL, para o produto **"baixo em açúcares"**	-	5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares totais (somatório dos açúcares naturais e/ou adicionados), para o produto **"reduzido em açúcares"**	Redução de no mínimo 25% e 5 g de açúcares em relação a 200mL do produto convencional*		sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 22, § 6º, IN 19/2013, arts. 2º, 13 e 17 e Anexo II, IN SDA 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela IN SDA 03/2018, Resolução RDC 42/2013, Resolução RDC 54/2012 e Resolução RDC 360/2003.

4.2.26 - Para o Refresco de Extrato (Açaí, Extrato Padronizado com, no mínimo, 0,025% de antocianinas) ou Bebida de Extrato (Açaí, Extrato Padronizado com, no mínimo, 0,025% de antocianinas)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão, em atm, a 20 ºC, para o Refresco Gaseificado	≥ 2	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sódio, em mg/200 mL, quando adicionado de cloreto de sódio	-	≤ 5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
AÇAÍ, Extrato Padronizado com, no mínimo, 0,025% de antocianinas, em g/100 mL	0,5	-	não	não	não	não	não	sim
Teor calórico, em kcal/200 mL, para o produto **"de baixa caloria"**	-	40	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares naturais da fruta, em g/100 mL, para o produto **"dietético(a)"**	-	0,5	não	não	não	não	não	sim
Açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados), em g/200 mL, para o produto **"baixo em açúcares"**	-	5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares totais (somatório dos açúcares naturais e/ou adicionados), para o produto **"reduzido em açúcares"**	Redução de no mínimo 25% e 5 g de açúcares em relação a 200mL do produto convencional*		sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º, 13 e 17 e Anexo II, IN SDA 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela IN SDA 03/2018, Resolução RDC 42/2013, Resolução RDC 54/2012 e Resolução RDC 360/2003.

4.2.27 - Para o Refresco de Extrato (Cereja, a 20 °Brix) ou Bebida de Extrato (Cereja, a 20 °Brix)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão, em atm, a 20 ºC, para o Refresco Gaseificado	≥ 2	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sódio, em mg/200 mL, quando adicionado de cloreto de sódio	-	≤ 5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Extrato de Cereja, a 20 °Brix, em g/100 mL	0,5	-	não	não	não	não	não	sim
Teor calórico, em kcal/200 mL, para o produto **"de baixa caloria"**	-	40	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares naturais da fruta, em g/100 mL, para o produto **"dietético(a)"**	-	0,5	não	não	não	não	não	sim
Açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados), em g/200 mL, para o produto **"baixo em açúcares"**	-	5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares totais (somatório dos açúcares naturais e/ou adicionados), para o produto **"reduzido em açúcares"**	Redução de no mínimo 25% e 5 g de açúcares em relação a 200mL do produto convencional*		sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º, 13 e 17 e Anexo II, IN SDA 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela IN SDA 03/2018, Resolução RDC 42/2013, Resolução RDC 54/2012 e Resolução RDC 360/2003.

4.2.28 - Para o Refresco de Extrato (Framboesa, a 19 °Brix) ou Bebida de Extrato (Framboesa, a 19 °Brix)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade

			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão, em atm, a 20 ºC, para o Refresco Gaseificado	≥ 2	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sódio, em mg/200 mL, quando adicionado de cloreto de sódio	-	≤ 5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Extrato de Framboesa, a 19 °Brix, em g/100 mL	0,5	-	não	não	não	não	não	sim
Teor calórico, em kcal/200 mL, para o produto **"de baixa caloria"**	-	40	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares naturais da fruta, em g/100 mL, para o produto **"dietético(a)"**	-	0,5	não	não	não	não	não	sim
Açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados), em g/200 mL, para o produto **"baixo em açúcares"**	-	5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares totais (somatório dos açúcares naturais e/ou adicionados), para o produto **"reduzido em açúcares"**	Redução de no mínimo 25% e 5 g de açúcares em relação a 200mL do produto convencional*		sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º, 13 e 17 e Anexo II, IN SDA 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela IN SDA 03/2018, Resolução RDC 42/2013, Resolução RDC 54/2012 e Resolução RDC 360/2003.

4.2.29 - Para o Refresco de Extrato (Kiwi, a 10 °Brix) ou Bebida de Extrato (Kiwi, a 10 °Brix)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão, em atm, a 20 ºC, para o Refresco Gaseificado	≥ 2	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sódio, em mg/200 mL, quando adicionado de cloreto de sódio	-	≤ 5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Extrato de Kiwi, a 10 °Brix, em g/100 mL	0,5	-	não	não	não	não	não	sim
Teor calórico, em kcal/200 mL, para o produto **"de baixa caloria"**	-	40	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares naturais da fruta, em g/100 mL, para o produto **"dietético(a)"**	-	0,5	não	não	não	não	não	sim
Açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados), em g/200 mL, para o produto **"baixo em açúcares"**	-	5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares totais (somatório dos açúcares naturais e/ou adicionados), para o produto **"reduzido em açúcares"**	Redução de no mínimo 25% e 5 g de açúcares em relação a 200mL do produto convencional*		sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim

Cádmio, em mg/kg	-	0,02	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º, 13 e 17 e Anexo II, IN SDA 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela IN SDA 03/2018, Resolução RDC 42/2013, Resolução RDC 54/2012 e Resolução RDC 360/2003.

4.2.30 - Para o Refresco de Laranja ou Laranjada ou Bebida de Laranja

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão, em atm, a 20 ºC, para o Refresco Gaseificado	≥ 2	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sódio, em mg/200 mL, quando adicionado de cloreto de sódio	-	≤ 5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Suco de Laranja, em mL/100 mL	30	-	não	não	não	não	não	sim
Teor calórico, em kcal/200 mL, para o produto **"de baixa caloria"**	-	40	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares naturais da fruta, em g/100 mL, para o produto **"dietético(a)"**	-	0,5	não	não	não	não	não	sim
Açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados), em g/200 mL, para o produto **"baixo em açúcares"**	-	5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares totais (somatório dos açúcares naturais e/ou adicionados), para o produto **"reduzido em açúcares"**	Redução de no mínimo 25% e 5 g de açúcares em relação a 200mL do produto convencional*		sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim

Cádmio, em mg/kg	-	0,02	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 22, § 2º, IN 19/2013, arts. 2º, 13 e 17, IN SDA 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela IN SDA 03/2018, Resolução RDC 42/2013, Resolução RDC 54/2012 e Resolução RDC 360/2003.

4.2.31 - Para o Refresco de Tangerina ou Bebida de Tangerina

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão, em atm, a 20 ºC, para o Refresco Gaseificado	≥ 2	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sódio, em mg/200 mL, quando adicionado de cloreto de sódio	-	≤ 5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Suco de Tangerina, em mL/100 mL	30	-	não	não	não	não	não	sim
Teor calórico, em kcal/200 mL, para o produto **"de baixa caloria"**	-	40	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares naturais da fruta, em g/100 mL, para o produto **"dietético(a)"**	-	0,5	não	não	não	não	não	sim
Açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados), em g/200 mL, para o produto **"baixo em açúcares"**	-	5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares totais (somatório dos açúcares naturais e/ou adicionados), para o produto **"reduzido em açúcares"**	Redução de no mínimo 25% e 5 g de açúcares em relação a 200mL do produto convencional*		sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 22, § 2º, IN 19/2013, arts. 2º, 13 e 17, IN SDA 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela IN SDA 03/2018, Resolução RDC 42/2013, Resolução RDC 54/2012 e Resolução RDC 360/2003.

4.2.32 - Para o Refresco de Uva ou Bebida de Uva

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão, em atm, a 20 ºC, para o Refresco Gaseificado	≥ 2	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sódio, em mg/200 mL, quando adicionado de cloreto de sódio	-	≤ 5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Suco ou Polpa de Uva, em mL/100 mL	30	-	não	não	não	não	não	sim
Teor calórico, em kcal/200 mL, para o produto **"de baixa caloria"**	-	40	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares naturais da fruta, em g/100 mL, para o produto **"dietético(a)"**	-	0,5	não	não	não	não	não	sim
Açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados), em g/200 mL, para o produto **"baixo em açúcares"**	-	5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares totais (somatório dos açúcares naturais e/ou adicionados), para o produto **"reduzido em açúcares"**	Redução de no mínimo 25% e 5 g de açúcares em relação a 200mL do produto convencional*		sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim

Cádmio, em mg/kg	-	0,02	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 22, § 2º, IN 19/2013, arts. 2º, 13 e 17, IN SDA 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela IN SDA 03/2018, Resolução RDC 42/2013, Resolução RDC 54/2012 e Resolução RDC 360/2003.

4.2.33 - Para o Refresco de Limão ou Limomada ou Bebida de Limão

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão, em atm, a 20 ºC, para o Refresco Gaseificado	≥ 2	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sódio, em mg/200 mL, quando adicionado de cloreto de sódio	-	≤ 5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Suco de Limão, com 5 g/100 g de acidez titulável, em ácido cítrico, em mL/100 mL	5	-	não	não	não	não	não	sim
Teor calórico, em kcal/200 mL, para o produto **"de baixa caloria"**	-	40	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares naturais da fruta, em g/100 mL, para o produto **"dietético(a)"**	-	0,5	não	não	não	não	não	sim
Açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados), em g/200 mL, para o produto **"baixo em açúcares"**	-	5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares totais (somatório dos	Redução de no mínimo 25% e 5 g		sim	sim	sim	sim	sim	sim

açúcares naturais e/ou adicionados), para o produto **"reduzido em açúcares"**	de açúcares em relação a 200mL do produto convencional*							
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 22, § 3º, IN 19/2013, arts. 2º, 13 e 17, IN SDA 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela IN SDA 03/2018, Resolução RDC 42/2013, Resolução RDC 54/2012 e Resolução RDC 360/2003.

4.2.34 - Para o Refresco de Maçã ou Bebida de Maçã

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão, em atm, a 20 ºC, para o Refresco Gaseificado	≥ 2	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sódio, em mg/200 mL, quando adicionado de cloreto de sódio	-	≤ 5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Suco ou Polpa de Maçã, em mL/100 mL	20	-	não	não	não	não	não	sim
Teor calórico, em kcal/200 mL, para o produto **"de baixa caloria"**	-	40	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares naturais da fruta, em g/100 mL, para o produto **"dietético(a)"**	-	0,5	não	não	não	não	não	sim
Açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados), em g/200 mL, para o	-	5	sim	sim	sim	sim	sim	sim

produto **"baixo em açúcares"**								
Açúcares totais (somatório dos açúcares naturais e/ou adicionados), para o produto **"reduzido em açúcares"**	Redução de no mínimo 25% e 5 g de açúcares em relação a 200mL do produto convencional*		sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 22, § 7º, IN 19/2013, arts. 2º, 13 e 17, IN SDA 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela IN SDA 03/2018, Resolução RDC 42/2013, Resolução RDC 54/2012 e Resolução RDC 360/2003.

5 - Composição:

De acordo com o art. 22 do Decreto 6.871/2009 e o art. 13 da IN MAPA 19/2013, o Refresco ou Bebida de Fruta ou Bebida de Vegetal é a bebida não fermentada, obtida pela diluição, em água potável, do suco de fruta, polpa ou extrato vegetal de sua origem, com ou sem adição de açúcares, produzida por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo.

Conforme o art. 16 da IN MAPA 19/2013, são ingredientes opcionais para o Refresco ou Bebida de Fruta ou Bebida de Vegetal:

I - açúcares;
II - gás carbônico, industrialmente leve;
III - vitaminas, sais minerais, fibras e outros nutrientes, em conjunto ou separadamente, desde que em conformidade com o estabelecido em legislação específica da ANVISA, sendo que a quantidade de sódio, oriunda do cloreto de sódio adicionado, deve ser inferior à considerada não significativa para sódio pela ANVISA; e
IV - ingrediente alternativo.

De acordo com o art. 4º da IN MAPA 19/2013, os extratos permitidos para utilização como ingredientes característicos no Refresco ou Bebida de Fruta ou Bebida de Vegetal são somente os extratos aquosos, previstos em legislação específica da ANVISA, elaborados a partir das espécies listadas nas tabelas abaixo, e os extratos padronizados, previstos na citada Instrução Normativa e demais legislações do MAPA.

Nome Comum / Nome Científico	Parte do Vegetal Utilizada
Abacaxi / *Bromelia ananas* L.	polpa dos frutos
Acerola / *Malpighia glabra* L.	frutos
Ameixa / *Prunus domestica* L.	frutos
Amora / *Rubus* spp	frutos

Ananás / *Ananas sativus* Schult. & Schult. F.	frutos
Banana caturra e banana-nanica / *Musa sinensis* L.	frutos
Banana-de-são-tomé, banana-maçã, banana-ouro, banana-prata / *Musa paradisiaca* L.	frutos
Banana-da-terra / *Musa sapientum* L.	frutos
Baunilha / *Vanilla aromatica* Swart.	frutos
Beterraba / *Beta vulgaris* L.	raízes
Camomila ou Mazanilha / *Matricaria recutiti* L. e *Chamomilla recutita* (L.) Rauscher	capítulos florais
Capim-limão ou capim-santo ou capim-cidreira ou capim-cidró ou Chá de Estrada / *Cymbopogon citratus* Stapf	folhas
Cassis ou groselha negra / *Ribes nigrum* L.	frutos
Cereja / *Prunus serotina* Ehrh	frutos (sem semente)
Chá preto ou chá verde ou chá branco / *Camellia sinensis* (L.) Kuntze	folhas e talos
Chicória / *Cichorium intybus* L.	folhas e talos
Cenoura / *Daucus carota* L.	raízes
Damasco ou Apricot / *Prunus armeciaca* L.	frutos (sem sementes)
Erva-cidreira ou melissa / *Melissa officinalis* L.	folhas e ramos
Erva-mate ou mate verde ou mate tostado / *Ilex paraguariensis* St. Hil.	folhas e talos
Erva-doce ou anis ou anis doce / *Pimpinella anisum* L.	frutos
Fambroesa / *Rubus idaeus* L.	frutos
Funcho ou erva-doce-nacional / *Foeniculum vulgare* Mill.	frutos
Groselha / *Ribes rubrum* L.	frutos
Guaraná / *Paullinia cupana* L.	sementes
Hibisco / *Hibiscus sabdariffa* L.	flores
Hortelã ou Hortelã Pimenta ou Menta / *Mentha piperita* L.	folhas e ramos
Hortelã ou Menta ou Hortelã doce ou Menta doce / *Mentha arvensis* L.	folhas e ramos
Jasmim / *Jasminum officinale* L.	flores
Laranja amarga e laranja doce / *Citrus aurantium* L. ou *Citrus vulgaris* Risso e *Citrus sinensis* Osbeck	frutos, casca dos frutos, folhas e flores
Limão e limão-doce / *Citrus limmonia* Osbeck ou *Citrus limonium* Risso	frutos, casca dos frutos, folhas e flores
Maçã / *Pyrus malus* L.	frutos
Mamão ou papaia / *Carica papaya* L.	frutos
Manga / *Mangifera indica* L.	frutos
Maracujá-açú / *Passiflora quadrangularis* L.	polpa dos frutos
Maracujá-azedo / *Passiflora edulis* F. Flavicarpa Degener	polpa dos frutos
Maracujá-doce e maracujá silvestre / *Passiflora alata* Dryand.	polpa dos frutos
Maracujá-mirim,maracujá-roxo e maracujá-de-garapa / *Passiflora edulis* Sims	polpa dos frutos
Marmelo comum / *Pyrus cydonia* L. ou *Cydonia vulgaris* Pers.	frutos
Marmelo-da-china / *Cydonia sinensis* Thouin.	frutos
Mirtilo / *Vaccinium myrtillus* L.	frutos
Morango / *Fragaria* spp.	frutos
Pêra / *Pyrus communis* L.	frutos
Pêssego / *Prunus persica* (L.) Batsch.	frutos (sem caroço)
Pitanga / *Stenocalyx michelii* O.Berg ou *Eugenia uniflora* L.	frutos e folhas
Tangerina, bergamota, mexerica, laranja-cravo e mandarina / *Citrus reticulata* Blanco	frutos
Uva / *Vitis vinifera* L.	frutos

Fonte: Resolução RDC 267/2005, tabela 2, alterada pela Resolução RDC 219/2006.

Nome Comum / Nome Científico	**Parte do Vegetal Utilizada**

Abacaxi / *Bromelia ananas* L.	infrutescência (casca e polpa dos frutos)
Ananás / *Ananas sativus* Schult. & Schult. F.	infrutescência (casca e polpa dos frutos)
Boldo / *Pneumus boldus* Molina (1)	folhas
Carqueja / *Baccharis geneistelloides* (Lamarck) Person	folhas
Chicória / *Cichorium intybus* L. (2)	folhas e raízes
Estévia / *Stevia rebaundiana* Bert (2)	folhas
Rosa silvestre ou mosqueta / *Rosa canina* L.	frutos e flores
Tangerina, bergamota, mexerica, laranja-cravo e mandarina / *Citrus reticulata* Blanco	casca e frutos
Tamarindo / *Tamarindus indica* L.	polpa dos frutos

(1) No rótulo do produto contendo essa espécie devem constar as seguintes informações em destaque e negrito: "Portadores de enfermidades hepáticas ou renais devem consultar o médico antes de consumir o produto" e "Não consumir de forma contínua por mais de quatro semanas".
(2) Essas espécies devem ser usadas de forma complementar às demais espécies vegetais previstas em Regulamento Técnico específico.

Fonte: Resolução RDC 219/2006.

Conforme o art. 4º, parágrafo único, da IN MAPA 19/2013, o uso de extrato de fruta é permitido somente de forma complementar no Refresco ou Bebida de Fruta ou Bebida de Vegetal, sendo proibida a substituição total ou parcial dos ingredientes característicos por este extrato.

De acordo com o art. 6º da IN MAPA 19/2013, as características sensoriais e físico-químicas do Refresco ou Bebida de Fruta ou Bebida de Vegetal devem estar em consonância com a composição do produto.

Conforme o art. 17 da IN MAPA 19/2013, as quantidades mínimas de suco de fruta, de suco de vegetal, de polpa de fruta, de extrato padronizado e de extrato de fruta para o Refresco ou Bebida de Fruta ou Bebida de Vegetal são as constantes no Anexo II da citada normativa, e que se encontram especificadas nas tabelas constantes do item 4.2 desta bebida neste Documento.

De acordo com o art. 17, § 1º, da IN MAPA 19/2013, o Refresco de Fruta ou Bebida de Fruta cuja matéria-prima não conste no Anexo II da citada normativa e nem no Decreto 6.871/2009, e que se encontram especificadas nas tabelas constantes do item 4.2 desta bebida neste Documento, deve conter uma quantidade mínima de 10%, em v/v (dez por cento em volume por volume), de suco ou polpa de fruta.

Conforme o art. 17, § 2º, da IN MAPA 19/2013, o Refresco de Vegetal ou Bebida de Vegetal cuja matéria-prima não conste do Anexo II da citada normativa, e que se encontram especificadas nas tabelas constantes do item 4.2 desta bebida neste Documento, deve conter uma quantidade mínima de 5%, em m/v (cinco por cento em massa por volume), de suco de vegetal.

De acordo com o art. 17, § 2º, incisos I e II, da IN MAPA 19/2013:

> I - o Refresco de Vegetal ou Bebida de Vegetal com mais de dois vegetais, sendo um deles a soja, deve conter, no mínimo, 0,5%, em m/v (cinco décimos ou meio por cento em massa por volume), de proteína de soja; e

II - o somatório dos vegetais, excluindo a soja, no Refresco de Vegetal ou Bebida de Vegetal contendo soja, deve ser de, no mínimo, 0,2%, em m/v (dois décimos por cento em massa por volume).

Conforme o art. 17, § 3º, da IN MAPA 19/2013, a soma dos ingredientes característicos, excluindo os extratos, que compõem o Refresco Misto ou Bebida Mista de Frutas ou Bebida Mista de Extratos Vegetais ou Bebida Mista de Frutas e Extratos Vegetais deve ser de, no mínimo, 10%, em m/v (dez por cento em massa por volume).

De acordo com o art. 17, § 4º, da IN MAPA 19/2013, a composição do Refresco Misto ou Bebida Mista de Frutas ou Bebida Mista de Extratos Vegetais ou Bebida Mista de Frutas e Extratos Vegetais contendo extratos em combinação com açaí, juçara, morango, limão ou maracujá deve ter estes ingredientes em quantidades mínimas previstas no Anexo II da citada normativa, e que se encontram especificadas nas tabelas constantes do item 4.2 desta bebida neste Documento, ou nos §§ 3º e 4º do art. 22 do Decreto 6.871/2009.

Conforme o art. 17, § 5º, da IN MAPA 19/2013, para os casos previstos no parágrafo anterior contendo suco ou polpa de apenas uma das frutas listadas, não se aplica o disposto de que a soma dos ingredientes característicos, excluindo os extratos, que compõem o Refresco Misto ou Bebida Mista de Frutas ou Bebida Mista de Extratos Vegetais ou Bebida Mista de Frutas e Extratos Vegetais deve ser de, no mínimo, 10%, em m/v (dez por cento em massa por volume).

De acordo com o art. 17, § 6º, da IN MAPA 19/2013, a composição do Refresco Misto ou Bebida Mista de Frutas ou Bebida Mista de Extratos Vegetais ou Bebida Mista de Frutas e Extratos Vegetais contendo soja deve ter, no mínimo:

I - 0,5%, em m/v (meio por cento em massa por volume), de proteína de soja; e
II - 1,5%, em m/v (um e meio por cento em massa por volume), de suco ou polpa, quando for utilizado.

Conforme o art. 17, § 7º, da IN MAPA 19/2013, o Refresco ou Bebida de Fruta ou Bebida de Vegetal podem ser adicionados em sua composição de cafeína (trimetilxantina) natural ou sintética.

6 - Aditivos:

Os aditivos permitidos para o Refresco ou Bebida de Fruta ou Bebida de Vegetal são os constantes nas Resoluções RDC 05/2007 e RDC 18/2008, alterada pela Resolução RDC 281/2019, mencionados abaixo.

Aditivos			
16.2- Bebidas Não Alcoólicas			
Números	**Funcion/Nombre**	**Função/Nome**	**Concentración/máxima/Limite máximo**
INS	**Español**	**Português**	**g/100 mL (*)**
1.6.2.2 Bebidas no Alcohólicas Gasificadas y No Gasificadas			

16.2.2 Bebidas Não Alcoólicas Gaseificadas e Não Gaseificadas			
16.2.2.1 Lista para consumo			
16.2.2.1 Pontos para consumo			
	ACIDULANTES	**ACIDULANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
334	Ácido Tartárico (L(+)-)	Ácido Tartárico (L(+)-)	0,5
338	Ácido Fosfórico Ácido Orto-fostórico	Ácido Fosfórico,Ácido Orto-Fosfórico	0,07 (Como P_2O_5)
	REGULADOR DE ACIDEZ	**REGULADOR DE ACIDEZ**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
335i	Sodio-(mono) Tartrato	Tartarato monossódico	0,5 (como ác. Tartárico)
335ii	Sodio-(di) Tartrato	Tartarato dissódico	0,5 (como ác. Tartárico)
336i	Potasio Tartrato Ácido, Potasio Bitartrato, Potasio- (mono) Tartrato	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,5 (como ác. Tartárico)
336ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio d-Tartrato, Potasio- (di) Tartrato	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio	0,5 (como ác. Tartárico)
337	Potasio y Sodio Tartrato	Tartarato duplo de sódio e potássio, tartarato ácido de potássio	0,5 (como ác. Tartárico)
338	Ácido Fosfórico, Ácido Orto- Fosfórico	Ácido Fosfórico, Ácido Orto-Fosfórico	0,07 (como P_2O_5)
339i	Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio- (mono) Ortofosfato	Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, Fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, Dihidrognênio Fosfato de Sòdio, Dihidrogênio Ortofosfato Monossódico, Dihidrogênio Monofosfato Monossódico	0,07 (como P_2O_5)
339ii	Fosfato disódico	Fosfato dissódico, Hidrogênio Monofosfato dissódico, Hidrogênio ortofosfato dissódico, Hidrogênio Fosfato Dissódico, Fosfato de Sódio Dibásico, Fosfato Ácido Dissódico, Fosfato de Sódio Secundário	0,07 (como P_2O_5)

340i	Potasio-(mono) Fosfato, Potasio Fosfato Ácido, Potasio-(mono) Ortofosfato	fosfato ácido de potássio, ortofosfato monopotássico, Fosfato de potássio monobásico monofosfato monopotássico, Bifosfato de Potássio, Dihidrogênio Fosfato de Potássio, Dihidrogêniomonofosfato monopotássico	0,07 (como P2O5)
340ii	Potasio-(di) Fosfato, Potasio-(di) Monofosfato, Potasio-(di) Orto- fosfato	Fosfato dipotássico, monofosfato dipotássico, hidrogênio ortofosfato dipotássico, Fosfato de Potássio Dibásico, Fosfato Ácido Dipotássico Fosfato de Potássio Secundário, Hidrogênio Monofosfato dipotássico, Hidrogênio fosfato dipotássico	0,07 (como P2O5)
341i	Calcio Fosfato monobásico , Fosfato monocálcico, Ortofosfato monocálcico	Fosfato monocálcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocálcico, fosfato de cálcio monobásico, bifosfato de cálcio, fosfato ácido de cálcio, dihidrogênio fosfato de cálcio	0,07 (como P2O5)
341ii	Calcio (di) Fosfato, Calcio fos- fato dibásico, calcio (di) ortofosfato	Fosfato dicalcio, fosfato dibásico de cálcio, fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, fosfato de cálcio dibásico, hidrogênio ortofosfato de cálcio, fosfato de cálcio secundário, hidrogênio fosfato de cálcio, hidrogênio monofosfato de cálcio	0,07 (como P2O5)
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio- (tri) Ortofosfato	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	0,07 (como P2O5)
355	Acido Adípico	Acido Adípico	0,2
	ANTIESPUMANTE	**ANTIESPUMANTE**	

	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
900a	Dimetilpolisiloxano, Dimetilsilicona, Polidimetilsiloxano	Dimetilpolisiloxano, polidimetilsiloxano, dimetilsilicone	0,001
	ANTIOXIDANTE	**ANTIOXIDANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
304	Ascorbil Palmitato	Palmitato de ascorbila	0,01
305	Ascorbil Estearato	Estearato de ascorbila	0,01
	AROMATIZANTE	**AROMATIZANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[2]	*quantum satis*
	COLORANTE	**CORANTE**	
100i	Cúrcuma,Curcumina	Curcumina, cúrcum	0,01 (como curmina)
101i	Riboflavina	Riboflavina	*quantum satis*
101ii	Riboflavina 5'- Fosfato de Sodio	Riboflavina 5'- fosfato de sódio	*quantum satis*
102	Tartrazina, laca de Al	Tartrazina, laca de Al	0,01
104	Amarillo de Quinoleina	Amarelo de Quinoleína	0,01
110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset, laca de Al	Amarelo crepúsculo FCF, amarelo sunset, laca de Al	0,01
120	Cochinilla, Acido Carmínico, Carmín, sales de Na, K, NH4 y Ca	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH4 e Ca	0,01
122	Azorrubina	Azorrubina	0,005
123	Amaranto, Bordeaux S, laca de Al	Amaranto, Bordeaux S, laca de Al	0,005
124	Ponceau 4R, laca de Al	Ponceau 4R, laca de Al	0,005
127	Eritrosina, laca de Al	Eritrosina, laca de Al	0,001
129	Rojo 40, Rojo Allura AC, laca de Al	Vermelho 40, Vermelho Allura AC, laca de Al	0,01
131	Azul Patente V, laca de A1	Azul patente V, laca de A	0,005
132	Indigotina, Carmin de Indigo, laca de Al	Indigotina, carmim de índico, laca de Al	0,01
133	Azul Brillante FCF, laca de A1	Azul Brilhante FCF, laca de Al	0,01
140i	Clorofila	Clorofila	*quantum satis*
140ii	Clorofilina	Clorofilina	*quantum satis*
141i	Clorofila Cúprica	Clorofila cúprica	*quantum satis*
141ii	Clorofilina Cúprica, Sales de Sodio y Potasio	Clorofilina cúprica e seus sais de sódio e potássio	*quantum satis*
143	Verde Indeleble, Verde Rápido FCF, Fast Green FCF, laca de Al	Verde rápido FCF, verde indelével, fast green FCF, laca de Al	0,005
150a	Caramelo I- Simple	Caramelo I - simples	*quantum satis*

150b	Caramelo II- Proceso Sulfito Caustico	Caramelo II - processo sulfito cáustico	*quantum satis*
150c	Caramelo III- Proceso Amonio	Caramelo III - processo amônia	*quantum satis*
150d	Caramelo IV- Proceso Sulfito Amonio	Caramelo IV - processo sulfito-amônia	*quantum satis*
151	Negro Brillante BN, Negro PN	Negro Brilhante BN, Negro PN	0,01
155	Marrón HT	Marrom HT	0,005
160a i	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural)	Beta - Caroteno (sintético idêntico ao natural)	*quantum satis*
160a ii	Carotenos: Extractos Naturales	Carotenos: Extratos Naturais	*quantum satis*
160b	Rocu, Annatto extracto, Urucum, Bixina, Norbixina, sales de Na y K	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,005 (como Bixina)
160c	Paprika, Capsantina, Capsorubina	Páprica, capsorubina, capsantina	*quantum satis*
160d	Licopeno	Licopeno	0,01
160e	Beta-apo- 8'Carotenal	Beta-apo- 8'Carotenal	0,01
160f	Ester Metilico o Etilico del Acido Beta-Apo-8' Carotenoico	Éster etílico ou metílico do ácido beta-apo-8'carotenóico	0,01
161b	Luteína	Luteína	0,01
162	Rojo de Remolacha, Betanina	Vermelho de beterraba, betanina	*quantum satis*
163i	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	Antocianinas (de frutas e hortaliças)	*quantum satis*
171	Dióxido de Titanio	Dióxido de Titanio	*quantum satis*
	CONSERVADOR	**CONSERVADOR**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
200	Acido Sórbico	Acido Sórbico	0,03 para bebidas con/com gás. 0,08 para bebidas sin/sem gás.
201	Sodio Sorbato	Sorbato de sódio	0,03 (como ác. sórbico) para bebidas con/com gás. 0,08 (como ác. sórbico) para bebidas sin/sem gás.
202	Potasio Sorbato	Sorbato de potássio	0,03 (como ác. sórbico) para bebidas con/com gás. 0,08 (como ác. sórbico) para bebidas sin/sem gás.
203	Calcio Sorbato	Sorbato de cálcio	0,03 (como ác. sórbico) para bebidas con/com gás. 0,08 (como ác. sórbico) para bebidas sin/sem gás.
210	Acido Benzoico	Ácido benzoico	0,05
211	Sodio Benzoato	Benzoato de sódio	0,05 (como ác. benzoico
212	Potasio Benzoato	Benzoato de potássio	0,05 (como ác. benzoico
213	Calcio Benzoato	Benzoato de cálcio	0,05 (como ác. benzoico

~~216~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)**	~~Propil para Hidroxibenzoato, Propilparabeno~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)**	~~Para-hidroxibenzoato de propila, propilparabeno~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008**	~~0,03~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)**
~~217~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)**	~~Sodio Propil para-Hidroxibenzoato, Sodio Propilparabeno~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)**	~~Para-hidroxibenzoato de propila de sódio, propilparabeno de sódio~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)**	~~0,03~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)**
218	Metil para-Hidroxibenzoato, Metilparabeno	Para-hidroxibenzoato de metila, metilparabeno	0,03
219	Sodio Metil para-Hidroxibenzoato, Sodio Metilparabeno	Para-hidroxibenzoato de metila de sódio, metilparabeno de sódio	0,03
220	Azufre Dióxido, Anhidrido Sulfuroso	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,004
221	Sodio Sulfito	Sulfito de sódio	0,004 (como SO_2)
222	Sodio Bisulfito, Sodio Sulfito Ácido	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	0,004 (como SO_2)
223	Sodio Metabisulfito	Metabissulfito de sódio	0,004 (como SO_2)
224	Potasio Metabisulfito	Metabissulfito de potássio	0,004 (como SO_2)
225	Potasio Sulfito	Sulfito de potássio	0,004 (como SO_2)
226	Calcio Sulfito	Sulfito de cálcio	0,004 (como SO_2)
227	Calcio Bisulfito, Calcio Sulfito Ácido	Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio	0,004 (como SO_2)
228	Potasio Bisulfito	Bissulfito de potássio	0,004 (como SO_2)
242	Dimetil dicarbonato	Dimetil dicarbonato, dicarbonato dimetílico	0,025
	EMULSIONANTE	**EMULSIFICANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
405	Propilenglicol Alginato	Alginato de Propilenoglicol	0,05
444	Sacarosa Acetato Isobutirato	Acetato Isobutirato de Sacarose	0,03
445	Esteres Glicericos de Colofonia, Ester Gum, Esteres de Glicerol con Resina de madera	Ésteres glicéricos de colofônio, goma éster, ésteres de glicerol com resina de madeira	0,01
	ESPESANTE	**ESPESSANTE**	

	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
405	Propilenglicol Alginato	Alginato de Propilenoglicol	0,05
	ESTABILIZANTE	**ESTABILIZANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
405	Propilenglicol Alginato	Alginato de Propilenoglicol	0,05
444	Sacarosa Acetato Isobutirato	Acetato isobutirato de sacarose	0,03
445	Esteres Glicericos de Colofonia, Ester Gum, Esteres de Glicerol con Resina de madera	Ésteres glicéricos de colofônio, goma éster, ésteres de glicerol com resina de madeira	0,01
472e	Ésteres de Mono- y Diglicéridos de Ácidos Grasos con Ácido Diacetil- tartárico	Ésteres de mono e de glicerídeos de ácidos graxos com ácido diacetil tartáric	0,04
473	Esteres grasos de la Sacarosa, Sacaroesteres, Esteres de Ácidos Grasos con sacarosa	Ésteres graxos de sacarose, sacaroésteres, ésteres de ácidos graxos com sacarose	0,1
480	Sodio Dioctil Sulfosuccinato	Dioctil sulfossuccinato de sódio	0,001
	RESALTADOR DE SABOR	**REALÇADOR DE SABOR**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
	ESPUMANTE	**ESPUMANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
958	Glicirricina	Glicirricina	0,005
999	Quilaya extracto	Extrato de Quilaia	0,02
	HUMECTANTE	**UMECTANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
	SECUESTRANTE	**SEQUESTRANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
338	Acido Fosfórico, Acido Orto- Fosfórico	Acido Fosfórico, Acido Orto-Fosfórico	0,07 (Como P_2O_5)
385	Sodio-(di) EDTA Calcico, Calcio Disodio Etilendiamina Tetraacetato	EDTA cálcio dissódico, etilenodiaminotetraa-cetato de cálcio e dissódico	0,0035
386	Sodio-(di) EDTA, Sodio-(di) Etilendiamina Tetraacetato	EDTA dissódico, etilenodiaminotetraac etato dissódico	0,0035

452i	Sodio Polifosfato, Sodio Metafosfato, Sodio Hexametafosfato, sal de Graham	Hexametafosfato de sódio, polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio	0,07 (Como P_2O_5)
16.2.2.2 Preparados Líquidos para Bebidas Gasificadas y No Gasificadas			
16.2.2.2. Preparados Líquidos para Bebidas Gaseificadas e Não Gaseificadas			
Se admiten las mismas funciones que para 16.2.2.1 y los aditivos para cada función en cantidades tales que el producto listo para consumo contenga como máximo las concentraciones establecidas para la categoría 16.2.2.1.			
Admitem-se as mesmas funções que para 16.2.2.1; e os aditivos para cada função em quantidades tais que o produto pronto para o consumo contenha no máximo os limites estabelecidos para a categoria 16.2.2.1.			
16.2.2.3. Polvos para Preparar Bebidas Gasificadas y No Gasificadas			
16.2.2.3. Pós para o Preparo de Bebidas Gaseificadas e Não Gaseificadas			
Se admiten las mismas funciones, excepto la función conservador, que para 16.2.2.1; y los mismos aditivos, excepto los conservadores, para cada función en cantidades tales que el producto listo para consumo contenga como máximo las concentraciones establecidas para la categoría 16.2.2.1. Se admite también el uso de Antiaglutinantes/Antihumectantes y de un humectante adiciona l em cantidades tales que el producto listo para el consumo contenga como máximo las concentraciones que se indican a continuación:			
Admitem-se as mesmas funções, exceto a função conservador, que para 16.2.2.1; e os mesmos aditivos, exceto os conservadores, para cada função em quantidades tais que o produto pronto para o consumo contenha no máximo os limites estabelecidos para a categoria 16.2.2.1. Admite-se também o uso de antiaglutinante/antiumectantes e de um umectante adicional, em quantidades tais que no produto pronto para consumo contenha no máximo os limites estabelecidos, como se indica a seguir:			
	ANTIAGLUTINANTE/ ANTIHUMECTANTE	**ANTIAGLUTINANTE/ ANTIUMECTANTE**	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio-(tri) Orto-fosfato	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	0,07 (Como P_2O_5)
	HUMECTANTE	**UMECTANTE**	
480	Dioctil sulfossuccinato de sódio	Dioctil sulfossuccinato de sódio	0,001

(*) Cuando para una determinada función se autoricen dos o más aditivos con concentración máxima numérica asignada, la suma de las cantidades a utilizar en un alimento no podrá ser superior a la cantidad máxima correspondiente al aditivo permitido en mayor cantidad y la cantidad de cada aditivo no podrá ser superior a su límite individual. Cuando un aditivo tenga dos o más funciones asignadas para un mismo alimento, la cantidad a utilizar en ese alimento no podrá ser superior a la cantidad indicada en la función em la que se le asigna mayor concentración.

(*) Quando para uma determinada função são autorizados dois ou mais aditivos com limite máximo numérico estabelecido, a soma das quantidades a serem utilizadas no alimento não pode ser superior a quantidade máxima correspondente ao aditivo permitido em maior quantidade, e a quantidade de cada aditivo não poderá ser superior ao seu limite individual. Se um aditivo apresentar duas ou mais funções permitidas para o mesmo alimento, a quantidade a ser utilizada neste alimento não poderá ser superior a quantidade indicada na função em que o aditivo é permitido em maior concentração.

Fonte: Resolução RDC 05/2007.

Obs.:
[1] Resolução RDC 45/2010, que dispõe sobre aditivos alimentares autorizados para uso segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF).
[2] Resolução RDC 02/2007, que dispõe sobre aditivos alimentares aromatizantes autorizados para uso no MERCOSUL.

ATENÇÃO!!!

Os edulcorantes podem ser utilizados somente nas bebidas em que se faça a substituição parcial ("baixo em açúcares" ou "reduzido em açúcares") ou total ("de baixa caloria" ou "dietético(a)") do açúcar.

Aditivos - Edulcorantes			
INS	**Aditivo**	**Alimento/Bebida**	**Limite Máximo (g/100 g ou g/100 mL)**
420	Sorbitol, xarope de sorbitol, D-sorbita	Alimentos e bebidas para controle de peso	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	*quantum satis*
421	Manitol	Alimentos e bebidas para controle de peso	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	*quantum satis*
		Alimento e bebidas com informação nutricional complementar	*quantum satis*
950	Acesulfame de potássio	Alimentos e bebidas para controle de peso	0,035
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	0,035
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcar	0,035
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	
		Com substituição total de açúcares	0,035 ([1])
		Com substituição parcial de açúcares	0,026
951	Aspartame	Alimentos e bebidas para controle de peso	0,075
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	0,075
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcar	0,075
		Alimentos e bebidas com informação nutricional completar	
952	Ácido ciclâmico e seus sais de cálcio, potássio e sódio	Com substituição total de açúcares	0,075 ([2])
		Com açúcar substituição parcial de açúcares	0,056
		Alimentos e bebidas para controle de peso	0,04
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	0,04
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	0,04 ([3])

		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	
		Com substituição total de açúcares	0,04 (3)
953	Isomalt(isomaltitol)	Com substituição parcial de açúcares	0,03 (4)
		Alimentos e bebidas para controle de peso	*quantum satis*
		Alimento e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	*quantum satis*
954	Sacarina e seus sais de cálcio, potássio e sódio	Alimentos e bebidas para controle de peso	0,015
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	0,015
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	0,015
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	
		Com substituição total de açúcares	0,015(5)
		Com substituição parcial de açúcares	0,01
955	Sucralose	Alimentos para controle de peso	0,04
		Bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas para controle de peso	0,025
		Alimentos para dietas com ingestão controlada de açúcares	0,04
		Bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas para dietas com ingestão controlada de açúcares	0,025
		Alimentos para dietas com restrição de açúcares	0,04
		Bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas para dietas com restrição de açúcares	0,025
		Alimentos com informação nutricional complementar	
		Com substituição total de açúcares	0,04 (6)
		Com substituição parcial de açúcares	0,03
		Bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas com informação nutricional complementar	
		Com substituição total de açúcares	0,025
		Com substituição parcial de açúcares	0,02
957	Taumatina	Alimentos e bebidas para controle de peso	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcar	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	*quantum satis*
960	Glicosídeos de esteviol	Alimentos e bebidas para controle de peso	0,06
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	0,06
		Alimento e bebidas para dietas com restrição de açúcares	0,06

		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	
		Com substituição total de açúcares	0,06([7])
		Com substituição parcial de açúcares	0,045
961	Neotame	Alimentos e bebidas para controle de peso	0,0033
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	0,0065
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	0,0065
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	
		Com substituição total de açúcares	0,0065([8])
		Com a substituição parcial de açúcares	0,0049
965	Maltitol, xarope de maltitol	Alimentos e bebidas para controle de peso	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	*quantum satis*
966	Lactitol	Alimentos e bebidas para controle de peso	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	*quantum satis*
967	Xilitol	Alimentos e bebidas para controle de peso	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	*quantum satis*
968	Eritritol	Alimentos e bebidas para controle de peso	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas com reduzido teor de açúcares	*quantum satis*
969	Advantame	Alimentos e bebidas para controle de peso	0,005
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	0,005
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	0,005
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar com substituição total de açúcares	0,005

		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar com substituição parcial de açúcares	0,00375

(1) Exceto para gomas de mascar e micro pastilhas de sabor intenso, com limites máximos de 0,5 g/100 g e de 0,25 g/100 g, respectivamente.
(2) Exceto para gomas de mascar e micro pastilhas de sabor intenso, com limites máximos de 1,0 g/100g e de 0,6 g/100 g, respectivamente.
(3) Exceto para bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas, com limite máximo de 0,075 g/100 mL.
(4) Exceto para bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas, com limite máximo de 0,056 g/100 mL.
(5) Exceto para gomas de mascar com limite máximo de 0,12 g/100 g.
(6) Exceto para gomas de mascar e micro pastilhas de sabor intenso, com limites máximos de 0,3 g/100 g e de 0,24 g/100 g, respectivamente.
(7) Exceto para gomas de mascar, com limite máximo de 0,24 g/100 g.
(8) Exceto para gomas de mascar e micro pastilhas de sabor intenso, ambos com limite máximo de 0,1 g/100 g.

Restrições:
1. Os edulcorantes somente devem ser utilizados nos alimentos em que se faz necessária a substituição parcial ou total do açúcar, a fim de atender o Regulamento Técnico que dispõe sobre as categorias de alimentos e bebidas a seguir:- para controle de peso;- para dietas com ingestão controlada de açúcares;- para dietas com restrição de açúcares;- com 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", quando é feita a substituição parcial ou total do açúcar.
2. Em atendimento a Regulamentos Técnicos específicos: a) Todos os alimentos e as bebidas contendo polióis deverão obedecer aos requisitos de rotulagem referentes a efeitos laxativos. b) Todos os alimentos e as bebidas contendo aspartame deverão obedecer aos requisitos de rotulagem referentes à presença do aminoácido fenilalanina, como informação necessária ao grupo populacional de fenilcetonúricos.
3. Os glicosídeos de esteviol devem atender às especificações de pureza estabelecidas pelo Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives - JECFA.

Fonte: Resolução RDC 18/2008, alterada pela Resolução RDC 281/2019, art. 6º.

REFRIGERANTE

1 - Referências:

Decreto 6.871/2009, art. 23, IN MAPA 19/2013, IN SDA 30/1999, alterada pela IN SDA 03/2018, Resolução RDC 05/2007, Resolução RDC 18/2008, alterada pela Resolução RDC 281/2019, IN ANVISA 60/2019, Resolução RDC 267/2005, Resolução RDC 219/2006, Resolução RDC 360/2003, Resolução RDC 54/2012 e Resolução RDC 42/2013.

2 - Definição:

Refrigerante é a bebida gaseificada, obtida pela dissolução, em água potável, de suco ou extrato vegetal de sua origem, adicionada de açúcar (Decreto 6.781/2009, art. 23).

3 - Denominação:

Refrigerante de Fruta[1]
Refrigerante de Fruta[1] + (de baixa caloria)[10] ou (dietético)[11]
Refrigerante de Vegetal[2]
Refrigerante de Vegetal[2] + (de baixa caloria)[10] ou (dietético)[11]
Refrigerante de Extrato[3]
Refrigerante de Extrato[3] + (de baixa caloria)[10] ou (dietético)[11]
Refrigerante Misto[4]
Refrigerante Misto[4] + (de baixa caloria)[10] ou (dietético)[11]
Refrigerante de Laranja[5]
Refrigerante de Laranja[5] + (de baixa caloria)[10] ou (dietético)[11]
Refrigerante de Tangerina[5]
Refrigerante de Tangerina[5] + (de baixa caloria)[10] ou (dietético)[11]
Refrigerante de Uva[5]
Refrigerante de Uva[5] + (de baixa caloria)[10] ou (dietético)[11]
Refrigerante de Limão[6] ou Soda Limonada[6]
Refrigerante de Limão[6] + (de baixa caloria)[10] ou (dietético)[11] ou Soda Limonada[6] + (de baixa caloria)[10] ou (dietética)[11]
Refrigerante de Guaraná[7]
Refrigerante de Guaraná[7]+ (de baixa caloria)[10] ou (dietético)[11]
Refrigerante de Cola[8]
Refrigerante de Cola[8] + (de baixa caloria)[10] ou (dietético)[11]
Refrigerante de Maçã[9]
Refrigerante de Maçã[9] + (de baixa caloria)[10] ou (dietético)[11]

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 23, e IN MAPA 19/2013, art. 19.

[1] É aquele obtido de suco de fruta ou de polpa de fruta, ou da combinação destes (IN 19/2013, art. 19, inciso I).
[2] É aquele obtido de vegetal (IN 19/2013, art. 19, inciso II).
[3] É aquele obtido de extrato padronizado (IN 19/2013, art. 19, inciso III).
[4] É aquele obtido da mistura de dois ou mais ingredientes característicos (IN 19/2013, art. 19, inciso IV).
[5] Os Refrigerantes de Laranja, de Tangerina e de Uva deverão conter, obrigatoriamente, no mínimo, 10%, em v/v, do respectivo suco na sua concentração natural (Decreto 6.871/2009, art. 23, § 2º).

[6] O Refrigerante de Limão ou a Soda Limonada deverá conter, obrigatoriamente, no mínimo, 2,5%, em v/v, de suco de limão (Decreto 6.871/2009, art. 23, § 3º).
[7] O Refrigerante de Guaraná deverá conter, obrigatoriamente, uma quantidade mínima de 0,02 gramas de semente de guaraná (gênero *Paullinia*) ou seu equivalente em extrato, por 100 mL de bebida (Decreto 6.871/2009, art. 23, § 4º).
[8] O Refrigerante de Cola deverá conter semente de noz de cola ou extrato de noz de cola (*Cola acuminata*) (Decreto 6.871/2009, art. 23, § 5º).
[9] O Refrigerante de Maçã deverá conter, no mínimo, 5%, em v/v de suco de maçã (Decreto 6.871/2009, art. 22, § 6º).
[10] A bebida não-alcoólica e hipocalórica que tiver o conteúdo de açúcares adicionados normalmente na bebida convencional inteiramente substituído por edulcorantes hipocalóricos ou não-calóricos, naturais ou artificiais, cujo teor calórico esteja em conformidade com o critério "baixo em valor energético", definido na RDC 54/2012, que é de até 40 kcal/200 mL (200 mL corresponde a uma porção de bebida), deverá ter o termo **"de baixa caloria"** inserido ao final da denominação da bebida convencional (IN SDA 30/1999, itens 2.1.2. e 2.2.2.).
[11] A bebida não-alcoólica e hipocalórica que tiver o conteúdo de açúcares adicionados normalmente na bebida convencional inteiramente substituído por edulcorantes hipocalóricos ou não-calóricos, naturais ou artificiais, com teor de açúcares (monossacarídeos e dissacarídeos) < 0,5 g/100 mL, deverá ter o termo **"dietético(a)"** inserido ao final da denominação da bebida convencional (IN SDA 30/1999, itens 2.1.1. e 2.2.1.).

Conforme o art. 14-A do Decreto 6.871/2009 e no item 8.6 da IN SDA 30/1999, alterada pela IN SDA 03/2018, as bebidas não-alcoólicas e hipocalóricas que possuírem associação entre açúcares e edulcorante hipocalórico ou não-calórico devem fazer constar no painel principal do rótulo as expressões "baixo em açúcares" ou "reduzido em açúcares", com, no mínimo, 1,2 (um inteiro e dois décimos) vezes o tamanho da denominação da bebida, e estarem de acordo com os critérios para o uso de informação nutricional complementar estabelecidos na Resolução RDC 54/2012.

De acordo com o art. 7º da IN MAPA 19/2013, 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.

Conforme o art. 12, *caput*, da IN MAPA 19/2013, a quantidade de suco de fruta ou de vegetal, no Refrigerante, com exceção do que contiver somente extrato padronizado e ou aquoso como ingrediente característico, deve ser declarada no rótulo.

De acordo com o art. 12, § 1º e incisos I e II, da IN MAPA 19/2013, a declaração prevista no parágrafo anterior deve ser feita obrigatoriamente:

> I - no painel principal do rótulo, isolada, em destaque, com caracteres em caixa alta, em porcentagem volume por volume (v/v), com uma cifra decimal, de suco integral, de acordo com o seguinte:
>
> a) 6 g (seis gramas) de suco concentrado de tangerina a 21 °Brix (vinte e um graus Brix), deve ser escrito no painel principal a expressão "11,5% DE SUCO";
> b) 1 g (um grama) de suco concentrado de laranja a 66 °Brix (sessenta e seis graus Brix) e 1 g (um grama) de suco concentrado de acerola a 40 °Brix (quarenta graus Brix), deve ser escrito no painel principal a expressão "13,5% DE SUCO";
> c) 5 g (cinco gramas) de suco concentrado de laranja a 50 °Brix (cinquenta graus Brix) e 2 g (dois gramas) de suco concentrado de cana-de-açúcar a 30

°Brix (trinta graus Brix), deve ser escrito no painel principal a expressão "26,8% DE SUCO"; e

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" de, no mínimo, uma vez e meia o tamanho da denominação do produto.

Conforme o art. 12, § 2º, da IN MAPA 19/2013, a declaração (da quantidade de suco de fruta ou de vegetal) prevista no *caput* pode ser feita, adicionalmente, na lista de ingredientes, em porcentagem de volume por volume (v/v), com uma cifra decimal, de suco integral ou de soja, imediatamente a seguir do suco de fruta ou de vegetal ou de soja, que lhe deu origem, conforme o seguinte:

I - Ingr: suco concentrado de laranja (equivale a 10,0% de suco), suco concentrado de tangerina (equivale a 5,0% de suco), açaí médio (equivale a 35,0% de polpa), extrato de soja em pó (equivale a 0,5% de proteína de soja); ou
II - Ingr: suco concentrado de laranja (= 10,5% de suco), suco concentrado de tomate (= 5,0% de suco), açaí médio (= 35,0% de polpa), proteína isolada de soja (= 0,5% de proteína de soja).

De acordo com o art. 12, § 3º, da IN MAPA 19/2013, a declaração prevista no parágrafo anterior é obrigatória para soja, em equivalentes à proteína de soja, no caso da bebida pronta para o consumo adicionada de soja.

Conforme o art. 18, § 2º, da IN MAPA 19/2013, o Refrigerante que for adicionado de até 2,5 vol. de CO_2, deve ter a inscrição levemente gaseificado no rótulo.

De acordo com o art. 19, parágrafo único, da IN MAPA 19/2013, é proibida a especificação do nome da fruta, do vegetal e do extrato padronizado na denominação de qualquer Refrigerante, salvo quando se tratar dos Refrigerantes de Laranja, de Tangerina, de Uva, de Limão, de Guaraná, de Cola e de Maçã.

4 - Parâmetros Analíticos:

4.1 - Parâmetro Microbiológico

Bebidas Não-alcoólicas **Categoria Específica**	**Microrganismo / Toxina / Metabólito**	**n(3)**	**c(4)**	**m(1)**	**M(2)**	**Parâmetros Exigíveis em Função do Laudo / Certificado e da Finalidade da Análise (IN MAPA 75/2019, art. 2º)**					
						Laudo Estrangeiro (Certificado de Origem)	**Laudo Pré-Certificado de Inspeção de Importação**	**Laudo p/ Exportação - Certificado de Livre Venda**	**Laudo para Controle do Produto Nacional (Análise de Controle)**	**Laudo de Análise Fiscal (Análise de Fiscalização)**	**Laudo de Análise Fiscal Especial**
Refrigerantes e outras	Bolores e Leveduras / mL,	5	2	10	102	S	S	S	S	S	S

bebidas carbonatadas	exceto bebidas fermentadas										

Legenda: S= Sim.

Para efeito da IN ANVISA 60/2019, adotam-se as seguintes definições:

(1) Limite microbiológico m (m): limite que, em um plano de três classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Aceitável" daquelas de "Qualidade Intermediária" e que, em um plano de duas classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Aceitável" daquelas de "Qualidade Inaceitável";
(2) Limite microbiológico M (M): limite que, em um plano de três classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Intermediária" daquelas de "Qualidade Inaceitável"; e
(3), (4) Plano de amostragem: componente do padrão microbiológico que define o número de unidades amostrais a serem coletadas aleatoriamente de um mesmo lote e analisadas individualmente (n)(3), o tamanho da unidade analítica e a indicação do número de unidades amostrais toleradas com qualidade intermediária (c)(4).

Fonte: IN ANVISA 60/2019, art. 2º, incisos X, XI e XII, e Anexo I, item 12, alínea "a", e IN MAPA 75/2019, art. 2º.

4.2 - Parâmetros Físico-químicos

4.2.1 - Para o Refrigerante de Fruta (Abacaxi)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão, em atm, a 20 ºC	> 2,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão, em atm, a 20 ºC, para o Refrigerante Levemente Gaseificado	-	≤ 2,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sódio, em mg/200 mL, quando adicionado de cloreto de sódio	-	≤ 5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Suco de Abacaxi, em mL/100 mL	10	-	não	não	não	não	não	sim
Teor calórico, em kcal/200 mL, para o produto "**de baixa caloria**"	-	40	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares naturais da fruta, em g/100 mL, para o produto "**dietético(a)**"	-	0,5	não	não	não	não	não	sim
Açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados),	-	5	sim	sim	sim	sim	sim	sim

em g/200 mL, para o produto **"baixo em açúcares"**								
Açúcares totais (somatório dos açúcares naturais e/ou adicionados), para o produto **"reduzido em açúcares"**	Redução de no mínimo 25% e 5 g de açúcares em relação a 200mL do produto convencional*		sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º, 18 e 21 e Anexo III, IN SDA 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela IN SDA 03/2018, Resolução RDC 42/2013, Resolução RDC 54/2012 e Resolução RDC 360/2003.

4.2.2 - Para o Refrigerante de Fruta (Açaí, Açaí Fino, Açaí Médio, Açaí Grosso)

Parâmetros	**Mínimo**	**Máximo**	**Obrigatoriedade**					
			Laudo estrangeiro	**Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação**	**Laudo para exportação**	**Laudo para controle do produto nacional**	**Laudo de análise fiscal**	**Ação fiscal**
Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão, em atm, a 20 ºC	> 2,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão, em atm, a 20 ºC, para o Refrigerante Levemente Gaseificado	-	≤ 2,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sódio, em mg/200 mL, quando adicionado de cloreto de sódio	-	≤ 5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açaí, Açaí Fino, Açaí Médio, Açaí Grosso ou Polpa de Açaí, expresso em	2	-	não	não	não	não	não	sim

sólidos totais, em mL/100 mL								
Teor calórico, em kcal/200 mL, para o produto **"de baixa caloria"**	-	40	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares naturais da fruta, em g/100 mL, para o produto **"dietético(a)"**	-	0,5	não	não	não	não	não	sim
Açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados), em g/200 mL, para o produto **"baixo em açúcares"**	-	5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares totais (somatório dos açúcares naturais e/ou adicionados), para o produto **"reduzido em açúcares"**	Redução de no mínimo 25% e 5 g de açúcares em relação a 200mL do produto convencional*		sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º, 18 e 21 e Anexo III, IN SDA 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela IN SDA 03/2018, Resolução RDC 42/2013, Resolução RDC 54/2012 e Resolução RDC 360/2003.

4.2.3 - Para o Refrigerante de Fruta (Açaí, Açaí Fino Clarificado)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão, em atm, a 20 ºC	> 2,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão, em atm, a 20 ºC,	-	≤ 2,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim

para o Refrigerante Levemente Gaseificado								
Sódio, em mg/200 mL, quando adicionado de cloreto de sódio	-	≤ 5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açaí, Açaí Fino Clarificado, em mL/100 mL	1,8	-	não	não	não	não	não	sim
Teor calórico, em kcal/200 mL, para o produto **"de baixa caloria"**	-	40	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares naturais da fruta, em g/100 mL, para o produto **"dietético(a)"**	-	0,5	não	não	não	não	não	sim
Açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados), em g/200 mL, para o produto **"baixo em açúcares"**	-	5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares totais (somatório dos açúcares naturais e/ou adicionados), para o produto **"reduzido em açúcares"**	Redução de no mínimo 25% e 5 g de açúcares em relação a 200mL do produto convencional*		sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º, 18 e 21 e Anexo III, IN SDA 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela IN SDA 03/2018, Resolução RDC 42/2013, Resolução RDC 54/2012 e Resolução RDC 360/2003.

4.2.4 - Para o Refrigerante de Fruta (Açaí Médio Clarificado)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade

			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão, em atm, a 20 ºC	> 2,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão, em atm, a 20 ºC, para o Refrigerante Levemente Gaseificado	-	≤ 2,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sódio, em mg/200 mL, quando adicionado de cloreto de sódio	-	≤ 5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açaí, Açaí Médio Clarificado, em mL/100 mL	1,6	-	não	não	não	não	não	sim
Teor calórico, em kcal/200 mL, para o produto **"de baixa caloria"**	-	40	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares naturais da fruta, em g/100 mL, para o produto **"dietético(a)"**	-	0,5	não	não	não	não	não	sim
Açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados), em g/200 mL, para o produto **"baixo em açúcares"**	-	5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares totais (somatório dos açúcares naturais e/ou adicionados), para o produto **"reduzido em açúcares"**	Redução de no mínimo 25% e 5 g de açúcares em relação a 200mL do produto convencional*		sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º, 18 e 21 e Anexo III, IN SDA 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela IN SDA 03/2018, Resolução RDC 42/2013, Resolução RDC 54/2012 e Resolução RDC 360/2003.

4.2.5 - Para o Refrigerante de Fruta (Açaí Grosso Clarificado)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão, em atm, a 20 ºC	> 2,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão, em atm, a 20 ºC, para o Refrigerante Levemente Gaseificado	-	≤ 2,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sódio, em mg/200 mL, quando adicionado de cloreto de sódio	-	≤ 5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açaí, Açaí Grosso Clarificado, em mL/100 mL	1,25	-	não	não	não	não	não	sim
Açaí, Açaí Grosso Clarificado, expresso em sólidos totais, em mL/100 mL	2	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Teor calórico, em kcal/200 mL, para o produto **"de baixa caloria"**	-	40	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares naturais da fruta, em g/100 mL, para o produto **"dietético(a)"**	-	0,5	não	não	não	não	não	sim
Açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados), em g/200 mL, para o produto **"baixo em açúcares"**	-	5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares totais (somatório dos açúcares	Redução de no mínimo 25% e 5 g de açúcares em		sim	sim	sim	sim	sim	sim

naturais e/ou adicionados), para o produto **"reduzido em açúcares"**	relação a 200mL do produto convencional*							
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º, 18 e 21 e Anexo III, IN SDA 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela IN SDA 03/2018, Resolução RDC 42/2013, Resolução RDC 54/2012 e Resolução RDC 360/2003.

4.2.6 - Para o Refrigerante de Fruta (Açaí, Açai Clarificado)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão, em atm, a 20 ºC	> 2,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão, em atm, a 20 ºC, para o Refrigerante Levemente Gaseificado	-	≤ 2,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sódio, em mg/200 mL, quando adicionado de cloreto de sódio	-	≤ 5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açaí, Polpa de Açaí Clarificado, em mL/100 mL	5	-	não	não	não	não	não	sim
Teor calórico, em kcal/200 mL, para o produto **"de baixa caloria"**	-	40	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares naturais da fruta, em g/100 mL, para o produto **"dietético(a)"**	-	0,5	não	não	não	não	não	sim
Açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados), em g/200 mL, para o	-	5	sim	sim	sim	sim	sim	sim

produto **"baixo em açúcares"**								
Açúcares totais (somatório dos açúcares naturais e/ou adicionados), para o produto **"reduzido em açúcares"**	Redução de no mínimo 25% e 5 g de açúcares em relação a 200mL do produto convencional*		sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º, 18 e 21 e Anexo III, IN SDA 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela IN SDA 03/2018, Resolução RDC 42/2013, Resolução RDC 54/2012 e Resolução RDC 360/2003.

4.2.7 - Para o Refrigerante de Fruta (Cajá)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão, em atm, a 20 ºC	> 2,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão, em atm, a 20 ºC, para o Refrigerante Levemente Gaseificado	-	≤ 2,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sódio, em mg/200 mL, quando adicionado de cloreto de sódio	-	≤ 5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Suco de Cajá, em mL/100 mL	5	-	não	não	não	não	não	sim
Teor calórico, em kcal/200 mL, para o produto **"de baixa caloria"**	-	40	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares naturais da fruta, em g/100 mL, para o produto **"dietético(a)"**	-	0,5	não	não	não	não	não	sim
Açúcares (somatório dos	-	5	sim	sim	sim	sim	sim	sim

naturais e/ou adicionados), em g/200 mL, para o produto **"baixo em açúcares"**								
Açúcares totais (somatório dos açúcares naturais e/ou adicionados), para o produto **"reduzido em açúcares"**	Redução de no mínimo 25% e 5 g de açúcares em relação a 200mL do produto convencional*		sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º, 18 e 21 e Anexo III, IN SDA 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela IN SDA 03/2018, Resolução RDC 42/2013, Resolução RDC 54/2012 e Resolução RDC 360/2003.

4.2.8 - Para o Refrigerante de Fruta (Caju)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão, em atm, a 20 ºC	> 2,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão, em atm, a 20 ºC, para o Refrigerante Levemente Gaseificado	-	≤ 2,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sódio, em mg/200 mL, quando adicionado de cloreto de sódio	-	≤ 5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Suco de Caju, em mL/100 mL	5	-	não	não	não	não	não	sim
Teor calórico, em kcal/200 mL, para o produto	-	40	sim	sim	sim	sim	sim	sim

“de baixa caloria”								
Açúcares naturais da fruta, em g/100 mL, para o produto **“dietético(a)”**	-	0,5	não	não	não	não	não	sim
Açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados), em g/200 mL, para o produto **“baixo em açúcares”**	-	5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares totais (somatório dos açúcares naturais e/ou adicionados), para o produto **“reduzido em açúcares”**	Redução de no mínimo 25% e 5 g de açúcares em relação a 200mL do produto convencional*		sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º, 18 e 21 e Anexo III, IN SDA 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela IN SDA 03/2018, Resolução RDC 42/2013, Resolução RDC 54/2012 e Resolução RDC 360/2003.

4.2.9 - Para o Refrigerante de Fruta (Juçara (*Euterpe edulis*))

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão, em atm, a 20 ºC	> 2,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão, em atm, a 20 ºC, para o Refrigerante Levemente Gaseificado	-	≤ 2,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim

Sódio, em mg/200 mL, quando adicionado de cloreto de sódio	-	≤ 5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Juçara (*Euterpe edulis*), expresso em sólidos totais, em mL/100 mL	2	-	não	não	não	não	não	sim
Teor calórico, em kcal/200 mL, para o produto **"de baixa caloria"**	-	40	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares naturais da fruta, em g/100 mL, para o produto **"dietético(a)"**	-	0,5	não	não	não	não	não	sim
Açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados), em g/200 mL, para o produto **"baixo em açúcares"**	-	5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares totais (somatório dos açúcares naturais e/ou adicionados), para o produto **"reduzido em açúcares"**	Redução de no mínimo 25% e 5 g de açúcares em relação a 200mL do produto convencional*		sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º, 18 e 21 e Anexo III, IN SDA 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela IN SDA 03/2018, Resolução RDC 42/2013, Resolução RDC 54/2012 e Resolução RDC 360/2003.

4.2.10 - Para o Refrigerante de Fruta (Juçara (*Euterpe edulis*) Clarificado)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade

			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão, em atm, a 20 ºC	> 2,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão, em atm, a 20 ºC, para o Refrigerante Levemente Gaseificado	-	≤ 2,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sódio, em mg/200 mL, quando adicionado de cloreto de sódio	-	≤ 5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Juçara (*Euterpe edulis*) Clarificado, em mL/100 mL	2,5	-	não	não	não	não	não	sim
Teor calórico, em kcal/200 mL, para o produto **"de baixa caloria"**	-	40	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares naturais da fruta, em g/100 mL, para o produto **"dietético(a)"**	-	0,5	não	não	não	não	não	sim
Açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados), em g/200 mL, para o produto **"baixo em açúcares"**	-	5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares totais (somatório dos açúcares naturais e/ou adicionados), para o produto **"reduzido em açúcares"**	Redução de no mínimo 25% e 5 g de açúcares em relação a 200mL do produto convencional*		sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º, 18 e 21 e Anexo III, IN SDA 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela IN SDA 03/2018, Resolução RDC 42/2013, Resolução RDC 54/2012 e Resolução RDC 360/2003.

4.2.11 - Para o Refrigerante de Fruta (Goiaba)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão, em atm, a 20 ºC	> 2,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão, em atm, a 20 ºC, para o Refrigerante Levemente Gaseificado	-	≤ 2,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sódio, em mg/200 mL, quando adicionado de cloreto de sódio	-	≤ 5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Suco de Goiaba, em mL/100 mL	5	-	não	não	não	não	não	sim
Teor calórico, em kcal/200 mL, para o produto **"de baixa caloria"**	-	40	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares naturais da fruta, em g/100 mL, para o produto **"dietético(a)"**	-	0,5	não	não	não	não	não	sim
Açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados), em g/200 mL, para o produto **"baixo em açúcares"**	-	5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares totais (somatório dos açúcares naturais e/ou adicionados), para o produto **"reduzido em açúcares"**	Redução de no mínimo 25% e 5 g de açúcares em relação a 200mL do produto convencional*		sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						

Arsênio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º, 18 e 21 e Anexo III, IN SDA 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela IN SDA 03/2018, Resolução RDC 42/2013, Resolução RDC 54/2012 e Resolução RDC 360/2003.

4.2.12 - Para o Refrigerante de Fruta (Manga)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão, em atm, a 20 ºC	> 2,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão, em atm, a 20 ºC, para o Refrigerante Levemente Gaseificado	-	≤ 2,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sódio, em mg/200 mL, quando adicionado de cloreto de sódio	-	≤ 5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Suco de Manga, em mL/100 mL	5	-	não	não	não	não	não	sim
Teor calórico, em kcal/200 mL, para o produto **"de baixa caloria"**	-	40	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares naturais da fruta, em g/100 mL, para o produto **"dietético(a)"**	-	0,5	não	não	não	não	não	sim
Açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados), em g/200 mL, para o produto	-	5	sim	sim	sim	sim	sim	sim

"baixo em açúcares"								
Açúcares totais (somatório dos açúcares naturais e/ou adicionados), para o produto **"reduzido em açúcares"**	Redução de no mínimo 25% e 5 g de açúcares em relação a 200mL do produto convencional*		sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º, 18 e 21 e Anexo III, IN SDA 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela IN SDA 03/2018, Resolução RDC 42/2013, Resolução RDC 54/2012 e Resolução RDC 360/2003.

4.2.13 - Para o Refrigerante de Fruta (Maracujá)

Parâmetros	**Mínimo**	**Máximo**	**Obrigatoriedade**					
			Laudo estrangeiro	**Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação**	**Laudo para exportação**	**Laudo para controle do produto nacional**	**Laudo de análise fiscal**	**Ação fiscal**
Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão, em atm, a 20 ºC	> 2,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão, em atm, a 20 ºC, para o Refrigerante Levemente Gaseificado	-	≤ 2,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sódio, em mg/200 mL, quando adicionado de cloreto de sódio	-	≤ 5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Suco de Maracujá, em mL/100 mL	3	-	não	não	não	não	não	sim
Teor calórico, em kcal/200 mL, para o produto **"de baixa caloria"**	-	40	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares naturais da fruta, em g/100 mL,	-	0,5	não	não	não	não	não	sim

para o produto **"dietético(a)"**								
Açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados), em g/200 mL, para o produto **"baixo em açúcares"**	-	5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares totais (somatório dos açúcares naturais e/ou adicionados), para o produto **"reduzido em açúcares"**	Redução de no mínimo 25% e 5 g de açúcares em relação a 200mL do produto convencional*		sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º, 18 e 21 e Anexo III, IN SDA 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela IN SDA 03/2018, Resolução RDC 42/2013, Resolução RDC 54/2012 e Resolução RDC 360/2003.

4.2.14 - Para o Refrigerante de Fruta (Morango)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão, em atm, a 20 ºC	> 2,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão, em atm, a 20 ºC, para o Refrigerante Levemente Gaseificado	-	≤ 2,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sódio, em mg/200 mL, quando adicionado de cloreto de sódio	-	≤ 5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Suco de Morango, em mL/100 mL	2,5	-	não	não	não	não	não	sim

Teor calórico, em kcal/200 mL, para o produto **"de baixa caloria"**	-	40	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares naturais da fruta, em g/100 mL, para o produto **"dietético(a)"**	-	0,5	não	não	não	não	não	sim
Açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados), em g/200 mL, para o produto **"baixo em açúcares"**	-	5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares totais (somatório dos açúcares naturais e/ou adicionados), para o produto **"reduzido em açúcares"**	Redução de no mínimo 25% e 5 g de açúcares em relação a 200mL do produto convencional*		sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º, 18 e 21 e Anexo III, IN SDA 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela IN SDA 03/2018, Resolução RDC 42/2013, Resolução RDC 54/2012 e Resolução RDC 360/2003.

4.2.15 - Para o Refrigerante de Fruta (Pera)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão, em atm, a 20 ºC	> 2,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão, em atm, a 20 ºC, para o Refrigerante Levemente Gaseificado	-	≤ 2,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim

Sódio, em mg/200 mL, quando adicionado de cloreto de sódio	-	≤ 5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Suco de Pera, em mL/100 mL	5	-	não	não	não	não	não	sim
Teor calórico, em kcal/200 mL, para o produto **"de baixa caloria"**	-	40	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares naturais da fruta, em g/100 mL, para o produto **"dietético(a)"**	-	0,5	não	não	não	não	não	sim
Açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados), em g/200 mL, para o produto **"baixo em açúcares"**	-	5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares totais (somatório dos açúcares naturais e/ou adicionados), para o produto **"reduzido em açúcares"**	Redução de no mínimo 25% e 5 g de açúcares em relação a 200mL do produto convencional*		sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º, 18 e 21 e Anexo III, IN SDA 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela IN SDA 03/2018, Resolução RDC 42/2013, Resolução RDC 54/2012 e Resolução RDC 360/2003.

4.2.16 - Para o Refrigerante de Fruta (Pêssego)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal

Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão, em atm, a 20 ºC	> 2,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão, em atm, a 20 ºC, para o Refrigerante Levemente Gaseificado	-	≤ 2,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sódio, em mg/200 mL, quando adicionado de cloreto de sódio	-	≤ 5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Suco de Pêssego, em mL/100 mL	5	-	não	não	não	não	não	sim
Teor calórico, em kcal/200 mL, para o produto **"de baixa caloria"**	-	40	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares naturais da fruta, em g/100 mL, para o produto **"dietético(a)"**	-	0,5	não	não	não	não	não	sim
Açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados), em g/200 mL, para o produto **"baixo em açúcares"**	-	5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares totais (somatório dos açúcares naturais e/ou adicionados), para o produto **"reduzido em açúcares"**	Redução de no mínimo 25% e 5 g de açúcares em relação a 200mL do produto convencional*		sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º, 18 e 21 e Anexo III, IN SDA 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela IN SDA 03/2018, Resolução RDC 42/2013, Resolução RDC 54/2012 e Resolução RDC 360/2003.

4.2.17 - Para o Refrigerante de Fruta (Tomate)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade

			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão, em atm, a 20 ºC	> 2,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão, em atm, a 20 ºC, para o Refrigerante Levemente Gaseificado	-	≤ 2,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sódio, em mg/200 mL, quando adicionado de cloreto de sódio	-	≤ 5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Suco de Tomate, em mL/100 mL	10	-	não	não	não	não	não	sim
Teor calórico, em kcal/200 mL, para o produto **"de baixa caloria"**	-	40	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares naturais da fruta, em g/100 mL, para o produto **"dietético(a)"**	-	0,5	não	não	não	não	não	sim
Açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados), em g/200 mL, para o produto **"baixo em açúcares"**	-	5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares totais (somatório dos açúcares naturais e/ou adicionados), para o produto **"reduzido em açúcares"**	Redução de no mínimo 25% e 5 g de açúcares em relação a 200mL do produto convencional*		sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º, 18 e 21 e Anexo III, IN SDA 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela IN SDA 03/2018, Resolução RDC 42/2013, Resolução RDC 54/2012 e Resolução RDC 360/2003.

4.2.18 - Para o Refrigerante de Fruta (duas ou mais Frutas)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade

			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão, em atm, a 20 ºC	>2,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão, em atm, a 20 ºC, para o Refrigerante Levemente Gaseificado	-	≤ 2,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sódio, em mg/200 mL, quando adicionado de cloreto de sódio	-	≤ 5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Suco de Duas ou Mais Frutas, em mL/100 mL	5	-	não	não	não	não	não	sim
Teor calórico, em kcal/200 mL, para o produto **"de baixa caloria"**	-	40	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares naturais da fruta, em g/100 mL, para o produto **"dietético(a)"**	-	0,5	não	não	não	não	não	sim
Açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados), em g/200 mL, para o produto **"baixo em açúcares"**	-	5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares totais (somatório dos açúcares naturais e/ou adicionados), para o produto **"reduzido em açúcares"**	Redução de no mínimo 25% e 5 g de açúcares em relação a 200mL do produto convencional*		sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º, 18 e 21 e Anexo III, IN SDA 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela IN SDA 03/2018, Resolução RDC 42/2013, Resolução RDC 54/2012 e Resolução RDC 360/2003.

4.2.19 - Para o Refrigerante de Vegetal (Caju, Castanha)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade

			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão, em atm, a 20 ºC	> 2,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão, em atm, a 20 ºC, para o Refrigerante Levemente Gaseificado	-	≤ 2,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sódio, em mg/200 mL, quando adicionado de cloreto de sódio	-	≤ 5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
CAJU, Castanha, em g/100 mL	2,5	-	não	não	não	não	não	sim
Teor calórico, em kcal/200 mL, para o produto **"de baixa caloria"**	-	40	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares naturais da fruta, em g/100 mL, para o produto **"dietético(a)"**	-	0,5	não	não	não	não	não	sim
Açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados), em g/200 mL, para o produto **"baixo em açúcares"**	-	5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares totais (somatório dos açúcares naturais e/ou adicionados), para o produto **"reduzido em açúcares"**	Redução de no mínimo 25% e 5 g de açúcares em relação a 200mL do produto convencional*		sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º, 18 e 21 e Anexo III, IN SDA 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela IN SDA 03/2018, Resolução RDC 42/2013, Resolução RDC 54/2012 e Resolução RDC 360/2003.

4.2.20 - Para o Refrigerante de Vegetal (Cana-de-Açucar, Suco de Cana / Caldo de Cana)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade

			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão, em atm, a 20 ºC	> 2,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão, em atm, a 20 ºC, para o Refrigerante Levemente Gaseificado	-	≤ 2,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sódio, em mg/200 mL, quando adicionado de cloreto de sódio	-	≤ 5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
CANA-DE-AÇUCAR, Suco de Cana / Caldo de Cana, em g/100 mL	20	-	não	não	não	não	não	sim
Teor calórico, em kcal/200 mL, para o produto **"de baixa caloria"**	-	40	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares naturais da fruta, em g/100 mL, para o produto **"dietético(a)"**	-	0,5	não	não	não	não	não	sim
Açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados), em g/200 mL, para o produto **"baixo em açúcares"**	-	5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares totais (somatório dos açúcares naturais e/ou adicionados), para o produto **"reduzido em açúcares"**	Redução de no mínimo 25% e 5 g de açúcares em relação a 200mL do produto convencional*		sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º, 18 e 21 e Anexo III, IN SDA 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela IN SDA 03/2018, Resolução RDC 42/2013, Resolução RDC 54/2012 e Resolução RDC 360/2003.

4.2.21 - Para o Refrigerante de Vegetal (Soja, em Proteína de Soja)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal

Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão, em atm, a 20 ºC	> 2,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão, em atm, a 20 ºC, para o Refrigerante Levemente Gaseificado	-	≤ 2,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sódio, em mg/200 mL, quando adicionado de cloreto de sódio	-	≤ 5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
SOJA, em Proteína de Soja, em g/100 mL	2,5	-	não	não	não	não	não	sim
Teor calórico, em kcal/200 mL, para o produto **"de baixa caloria"**	-	40	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares naturais da fruta, em g/100 mL, para o produto **"dietético(a)"**	-	0,5	não	não	não	não	não	sim
Açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados), em g/200 mL, para o produto **"baixo em açúcares"**	-	5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares totais (somatório dos açúcares naturais e/ou adicionados), para o produto **"reduzido em açúcares"**	Redução de no mínimo 25% e 5 g de açúcares em relação a 200mL do produto convencional*		sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º, 18 e 21 e Anexo III, IN SDA 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela IN SDA 03/2018, Resolução RDC 42/2013, Resolução RDC 54/2012 e Resolução RDC 360/2003.

4.2.22 - Para o Refrigerante de Vegetal (dois ou mais Vegetais)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim

Pressão, em atm, a 20 ºC	> 2,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão, em atm, a 20 ºC, para o Refrigerante Levemente Gaseificado	-	≤ 2,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sódio, em mg/200 mL, quando adicionado de cloreto de sódio	-	≤ 5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Dois ou Mais Vegetais, em g/100 mL	5	-	não	não	não	não	não	sim
Teor calórico, em kcal/200 mL, para o produto **"de baixa caloria"**	-	40	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares naturais da fruta, em g/100 mL, para o produto **"dietético(a)"**	-	0,5	não	não	não	não	não	sim
Açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados), em g/200 mL, para o produto **"baixo em açúcares"**	-	5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares totais (somatório dos açúcares naturais e/ou adicionados), para o produto **"reduzido em açúcares"**	Redução de no mínimo 25% e 5 g de açúcares em relação a 200mL do produto convencional*		sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º, 18 e 21 e Anexo III, IN SDA 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela IN SDA 03/2018, Resolução RDC 42/2013, Resolução RDC 54/2012 e Resolução RDC 360/2003.

4.2.23 - Para o Refrigerante de Extrato (Gengibre, extrato padronizado com, no mínimo 0,03%, de gingerol)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim

Pressão, em atm, a 20 ºC	> 2,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão, em atm, a 20 ºC, para o Refrigerante Levemente Gaseificado	-	≤ 2,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sódio, em mg/200 mL, quando adicionado de cloreto de sódio	-	≤ 5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
GENGIBRE, Extrato Padronizado com, no mínimo, 0,03% de gingerol, em g/100 mL	0,20	-	não	não	não	não	não	sim
Teor calórico, em kcal/200 mL, para o produto **"de baixa caloria"**	-	40	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares naturais da fruta, em g/100 mL, para o produto **"dietético(a)"**	-	0,5	não	não	não	não	não	sim
Açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados), em g/200 mL, para o produto **"baixo em açúcares"**	-	5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares totais (somatório dos açúcares naturais e/ou adicionados), para o produto **"reduzido em açúcares"**	Redução de no mínimo 25% e 5 g de açúcares em relação a 200mL do produto convencional*		sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º, 18 e 21 e Anexo III, IN SDA 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela IN SDA 03/2018, Resolução RDC 42/2013, Resolução RDC 54/2012 e Resolução RDC 360/2003.

4.2.24 - Para o Refrigerante de Guaraná (Semente de guaraná (gênero *Paullinia*) ou equivalente em extrato padronizado com, no mínimo, 1,2% de cafeína)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal

Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão, em atm, a 20 ºC	> 2,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão, em atm, a 20 ºC, para o Refrigerante Levemente Gaseificado	-	≤ 2,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sódio, em mg/200 mL, quando adicionado de cloreto de sódio	-	≤ 5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
GUARANÁ, Semente de Guaraná (gênero *paullinia*) ou equivalente em Extrato Padronizado com, no mínimo, 1,2% de cafeína, em g/100 mL	0,02	-	não	não	não	não	não	sim
Cafeína, expressa em mg/100 mL do produto a ser consumido	-	20	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Teor calórico, em kcal/200 mL, para o produto **"de baixa caloria"**	-	40	não	não	não	não	não	sim
Açúcares naturais da fruta, em g/100 mL, para o produto **"dietético(a)"**	-	0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados), em g/200 mL, para o produto **"baixo em açúcares"**	-	5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares totais (somatório dos açúcares naturais e/ou adicionados), para o produto **"reduzido em açúcares"**	Redução de no mínimo 25% e 5 g de açúcares em relação a 200mL do produto convencional*		sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 23, § 4º, IN 19/2013, arts. 2º, 18 e 21 e Anexo III, IN SDA 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela IN SDA 03/2018, Resolução RDC 42/2013, Resolução RDC 54/2012 e Resolução RDC 360/2003.

4.2.25 - Para o Refrigerante de Extrato (Açaí, extrato padronizado com, no mínimo, 0,025% de antocianinas)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão, em atm, a 20 ºC	> 2,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão, em atm, a 20 ºC, para o Refrigerante Levemente Gaseificado	-	≤ 2,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sódio, em mg/200 mL, quando adicionado de cloreto de sódio	-	≤ 5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
AÇAÍ, Extrato Padronizado com, no mínimo, 0,025% de antocianinas, em g/100 mL	0,5	-	não	não	não	não	não	sim
Teor calórico, em kcal/200 mL, para o produto **"de baixa caloria"**	-	40	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares naturais da fruta, em g/100 mL, para o produto **"dietético(a)"**	-	0,5	não	não	não	não	não	sim
Açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados), em g/200 mL, para o produto **"baixo em açúcares"**	-	5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares totais (somatório dos açúcares naturais e/ou adicionados), para o produto **"reduzido em açúcares"**	Redução de no mínimo 25% e 5 g de açúcares em relação a 200mL do produto convencional*		sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º, 18 e 21 e Anexo III, IN SDA 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela IN SDA 03/2018, Resolução RDC 42/2013, Resolução RDC 54/2012 e Resolução RDC 360/2003.

4.2.26 - Para o Refrigerante de Extrato (Cereja, a 20 °Brix)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão, em atm, a 20 ºC	> 2,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão, em atm, a 20 ºC, para o Refrigerante Levemente Gaseificado	-	≤ 2,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sódio, em mg/200 mL, quando adicionado de cloreto de sódio	-	≤ 5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Extrato de Cereja, a 20 °Brix, em g/100 mL	0,5	-	não	não	não	não	não	sim
Teor calórico, em kcal/200 mL, para o produto **"de baixa caloria"**	-	40	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares naturais da fruta, em g/100 mL, para o produto **"dietético(a)"**	-	0,5	não	não	não	não	não	sim
Açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados), em g/200 mL, para o produto **"baixo em açúcares"**	-	5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares totais (somatório dos açúcares naturais e/ou adicionados), para o produto **"reduzido em açúcares"**	Redução de no mínimo 25% e 5 g de açúcares em relação a 200mL do produto convencional*		sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º, 18 e 21 e Anexo III, IN SDA 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela IN SDA 03/2018, Resolução RDC 42/2013, Resolução RDC 54/2012 e Resolução RDC 360/2003.

4.2.27 - Para o Refrigerante de Extrato (Framboesa, a 19 °Brix)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão, em atm, a 20 ºC	> 2,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão, em atm, a 20 ºC, para o Refrigerante Levemente Gaseificado	-	≤ 2,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sódio, em mg/200 mL, quando adicionado de cloreto de sódio	-	≤ 5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Extrato de Framboesa, a 19 °Brix, em g/100 mL	0,5	-	não	não	não	não	não	sim
Teor calórico, em kcal/200 mL, para o produto **"de baixa caloria"**	-	40	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares naturais da fruta, em g/100 mL, para o produto **"dietético(a)"**	-	0,5	não	não	não	não	não	sim
Açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados), em g/200 mL, para o produto **"baixo em açúcares"**	-	5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares totais (somatório dos açúcares naturais e/ou adicionados), para o produto **"reduzido em açúcares"**	Redução de no mínimo 25% e 5 g de açúcares em relação a 200mL do produto convencional*		sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º, 18 e 21 e Anexo III, IN SDA 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela IN SDA 03/2018, Resolução RDC 42/2013, Resolução RDC 54/2012 e Resolução RDC 360/2003.

4.2.28 - Para o Refrigerante de Extrato (Kiwi, a 10 °Brix)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão, em atm, a 20 ºC	> 2,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão, em atm, a 20 ºC, para o Refrigerante Levemente Gaseificado	-	≤ 2,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sódio, em mg/200 mL, quando adicionado de cloreto de sódio	-	≤ 5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Extrato de Kiwi, a 19 °Brix, em g/100 mL	0,5	-	não	não	não	não	não	sim
Teor calórico, em kcal/200 mL, para o produto **"de baixa caloria"**	-	40	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares naturais da fruta, em g/100 mL, para o produto **"dietético(a)"**	-	0,5	não	não	não	não	não	sim
Açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados), em g/200 mL, para o produto **"baixo em açúcares"**	-	5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares totais (somatório dos açúcares naturais e/ou adicionados), para o produto **"reduzido em açúcares"**	Redução de no mínimo 25% e 5 g de açúcares em relação a 200mL do produto convencional*		sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						

Arsênio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º, 18 e 21 e Anexo III, IN SDA 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela IN SDA 03/2018, Resolução RDC 42/2013, Resolução RDC 54/2012 e Resolução RDC 360/2003.

4.2.29 - Para o Refrigerante de Laranja

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão, em atm, a 20 ºC	> 2,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão, em atm, a 20 ºC, para o Refrigerante Levemente Gaseificado	-	≤ 2,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sódio, em mg/200 mL, quando adicionado de cloreto de sódio	-	≤ 5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Suco de Laranja, em mL/100 mL	10	-	não	não	não	não	não	sim
Teor calórico, em kcal/200 mL, para o produto **"de baixa caloria"**	-	40	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares naturais da fruta, em g/100 mL, para o produto **"dietético(a)"**	-	0,5	não	não	não	não	não	sim
Açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados), em g/200 mL, para o produto **"baixo em açúcares"**	-	5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares totais (somatório dos açúcares naturais	Redução de no mínimo 25% e 5 g de açúcares em		sim	sim	sim	sim	sim	sim

e/ou adicionados), para o produto **"reduzido em açúcares"**	relação a 200mL do produto convencional*							
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 23, § 2º, IN 19/2013, arts. 2º, 18 e 21, IN SDA 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela IN SDA 03/2018, Resolução RDC 42/2013, Resolução RDC 54/2012 e Resolução RDC 360/2003.

4.2.30 - Para o Refrigerante de Tangerina

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão, em atm, a 20 ºC	> 2,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão, em atm, a 20 ºC, para o Refrigerante Levemente Gaseificado	-	≤ 2,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sódio, em mg/200 mL, quando adicionado de cloreto de sódio	-	≤ 5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Suco de Tangerina, em mL/100 mL	10	-	não	não	não	não	não	sim
Teor calórico, em kcal/200 mL, para o produto **"de baixa caloria"**	-	40	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares naturais da fruta, em g/100 mL, para o produto **"dietético(a)"**	-	0,5	não	não	não	não	não	sim
Açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados), em g/200 mL, para o produto **"baixo em açúcares"**	-	5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares totais (somatório dos	Redução de no mínimo 25% e 5 g		sim	sim	sim	sim	sim	sim

açúcares naturais e/ou adicionados), para o produto **"reduzido em açúcares"**	de açúcares em relação a 200mL do produto convencional*							
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 23, § 2º, IN 19/2013, arts. 2º, 18 e 21, IN SDA 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela IN SDA 03/2018, Resolução RDC 42/2013, Resolução RDC 54/2012 e Resolução RDC 360/2003.

4.2.31 - Para o Refrigerante de Uva

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão, em atm, a 20 ºC	> 2,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão, em atm, a 20 ºC, para o Refrigerante Levemente Gaseificado	-	≤ 2,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sódio, em mg/200 mL, quando adicionado de cloreto de sódio	-	≤ 5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Suco de Uva, em mL/100 mL	10	-	não	não	não	não	não	sim
Teor calórico, em kcal/200 mL, para o produto **"de baixa caloria"**	-	40	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares naturais da fruta, em g/100 mL, para o produto **"dietético(a)"**	-	0,5	não	não	não	não	não	sim
Açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados), em g/200 mL, para o produto **"baixo em açúcares"**	-	5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares totais (somatório dos açúcares naturais e/ou adicionados),	Redução de no mínimo 25% e 5 g de açúcares em relação a 200mL		sim	sim	sim	sim	sim	sim

para o produto **"reduzido em açúcares"**	do produto convencional*							
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 23, § 2º, IN 19/2013, arts. 2º, 18 e 21, IN SDA 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela IN SDA 03/2018, Resolução RDC 42/2013, Resolução RDC 54/2012 e Resolução RDC 360/2003.

4.2.32 - Para o Refrigerante de Limão ou Soda Limomada

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão, em atm, a 20 ºC	> 2,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão, em atm, a 20 ºC, para o Refrigerante Levemente Gaseificado	-	≤ 2,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sódio, em mg/200 mL, quando adicionado de cloreto de sódio	-	≤ 5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Suco de Limão, com 5 g/100 g de acidez titulável, em ácido cítrico, em mL/100 mL	2,5	-	não	não	não	não	não	sim
Teor calórico, em kcal/200 mL, para o produto **"de baixa caloria"**	-	40	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares naturais da fruta, em g/100 mL, para o produto **"dietético(a)"**	-	0,5	não	não	não	não	não	sim
Açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados), em g/200 mL, para o produto **"baixo em açúcares"**	-	5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares totais (somatório dos açúcares naturais	Redução de no mínimo 25% e 5 g de açúcares em		sim	sim	sim	sim	sim	sim

e/ou adicionados), para o produto **"reduzido em açúcares"**	relação a 200mL do produto convencional*							
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 23, § 3º, IN 19/2013, arts. 2º, 18 e 21, IN SDA 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela IN SDA 03/2018, Resolução RDC 42/2013, Resolução RDC 54/2012 e Resolução RDC 360/2003.

4.2.33 - Para o Refrigerante de Cola

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão, em atm, a 20 ºC	> 2,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão, em atm, a 20 ºC, para o Refrigerante Levemente Gaseificado	-	≤ 2,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sódio, em mg/200 mL, quando adicionado de cloreto de sódio	-	≤ 5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Semente de Noz de Cola ou Extrato de Noz de Cola (*cola acuminata*)	-	-	não	não	não	não	não	sim
Cafeína, expressa em mg/100 mL do produto a ser consumido	-	20	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Teor calórico, em kcal/200 mL, para o produto **"de baixa caloria"**	-	40	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares naturais da fruta, em g/100 mL, para o produto **"dietético(a)"**	-	0,5	não	não	não	não	não	sim
Açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados), em g/200 mL, para o	-	5	sim	sim	sim	sim	sim	sim

produto **"baixo em açúcares"**								
Açúcares totais (somatório dos açúcares naturais e/ou adicionados), para o produto **"reduzido em açúcares"**	Redução de no mínimo 25% e 5 g de açúcares em relação a 200mL do produto convencional*		sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 23, § 5º, IN 19/2013, arts. 2º, 18 e 21, IN SDA 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela IN SDA 03/2018, Resolução RDC 42/2013, Resolução RDC 54/2012 e Resolução RDC 360/2003.

4.2.34 - Para o Refrigerante de Maçã

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão, em atm, a 20 ºC	> 2,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão, em atm, a 20 ºC, para o Refrigerante Levemente Gaseificado	-	≤ 2,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sódio, em mg/200 mL, quando adicionado de cloreto de sódio	-	≤ 5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Suco de Maçã, em mL/100 mL	5	-	não	não	não	não	não	sim
Teor calórico, em kcal/200 mL, para o produto **"de baixa caloria"**	-	40	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares naturais da fruta, em g/100 mL, para o produto **"dietético(a)"**	-	0,5	não	não	não	não	não	sim
Açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados), em g/200 mL, para o produto **"baixo em açúcares"**	-	5	sim	sim	sim	sim	sim	sim

Açúcares totais (somatório dos açúcares naturais e/ou adicionados), para o produto **"reduzido em açúcares"**	Redução de no mínimo 25% e 5 g de açúcares em relação a 200mL do produto convencional*		sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 23, § 6º, IN 19/2013, arts. 2º, 18 e 21, IN SDA 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela IN SDA 03/2018, Resolução RDC 42/2013, Resolução RDC 54/2012 e Resolução RDC 360/2003.

5 - Composição:

Conforme o art. 23 do Decreto 6.871/2009 e o art. 18 da IN MAPA 19/2013, o Refrigerante é a bebida gaseificada, obtida pela dissolução, em água potável, de suco ou extrato vegetal de sua origem, adicionada de açúcar, produzida por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo.

De acordo com o art. 20, *caput,* incisos I e II e parágrafo único, da IN MAPA 19/2013, são ingredientes opcionais para o Refrigerante:

> I - vitaminas, sais minerais, fibras e outros nutrientes, em conjunto ou separadamente, desde que em conformidade com o estabelecido em legislação específica da ANVISA, sendo que a quantidade de sódio, oriunda do cloreto de sódio adicionado, deve ser inferior à considerada não significativa para sódio pela ANVISA; e
> II - ingrediente alternativo.

Conforme o art. 4º da IN MAPA 19/2013, os extratos permitidos para utilização como ingredientes característicos no Refrigerante são somente os extratos aquosos, previstos em legislação específica da ANVISA, elaborados a partir das espécies listadas nas tabelas abaixo, e os extratos padronizados, previstos na citada Instrução Normativa e demais legislações do MAPA.

Nome Comum / Nome Científico	Parte do Vegetal Utilizada
Abacaxi / *Bromelia ananas* L.	polpa dos frutos
Acerola / *Malpighia glabra* L.	frutos
Ameixa / *Prunus domestica* L.	frutos
Amora / *Rubus* spp	frutos
Ananás / *Ananas sativus* Schult. & Schult. F.	frutos
Banana caturra e banana-nanica / *Musa sinensis* L.	frutos
Banana-de-são-tomé, banana-maçã, banana-ouro, banana-prata / *Musa paradisiaca* L.	frutos
Banana-da-terra / *Musa sapientum* L.	frutos
Baunilha / *Vanilla aromatica* Swart.	frutos
Beterraba / *Beta vulgaris* L.	raízes

Camomila ou Mazanilha / *Matricaria recutiti* L. e *Chamomilla recutita* (L.) Rauscher	capítulos florais
Capim-limão ou capim-santo ou capim-cidreira ou capim-cidró ou Chá de Estrada / *Cymbopogon citratus* Stapf	folhas
Cassis ou groselha negra / *Ribes nigrum* L.	frutos
Cereja / *Prunus serotina* Ehrh	frutos (sem semente)
Chá preto ou chá verde ou chá branco / *Camellia sinensis* (L.) Kuntze	folhas e talos
Chicória / *Cichorium intybus* L.	folhas e talos
Cenoura / *Daucus carota* L.	raízes
Damasco ou Apricot / *Prunus armeciaca* L.	frutos (sem sementes)
Erva-cidreira ou melissa / *Melissa officinalis* L.	folhas e ramos
Erva-mate ou mate verde ou mate tostado / *Ilex paraguariensis* St. Hil.	folhas e talos
Erva-doce ou anis ou anis doce / *Pimpinella anisum* L.	frutos
Fambroesa / *Rubus idaeus* L.	frutos
Funcho ou erva-doce-nacional / *Foeniculum vulgare* Mill.	frutos
Groselha / *Ribes rubrum* L.	frutos
Guaraná / *Paullinia cupana* L.	sementes
Hibisco / *Hibiscus sabdariffa* L.	flores
Hortelã ou Hortelã Pimenta ou Menta / *Mentha piperita* L.	folhas e ramos
Hortelã ou Menta ou Hortelã doce ou Menta doce / *Mentha arvensis* L.	folhas e ramos
Jasmim / *Jasminum officinale* L.	flores
Laranja amarga e laranja doce / *Citrus aurantium* L. ou *Citrus vulgaris* Risso e *Citrus sinensis* Osbeck	frutos, casca dos frutos, folhas e flores
Limão e limão-doce / *Citrus limmonia* Osbeck ou *Citrus limonium* Risso	frutos, casca dos frutos, folhas e flores
Maçã / *Pyrus malus* L.	frutos
Mamão ou papaia / *Carica papaya* L.	frutos
Manga / *Mangifera indica* L.	frutos
Maracujá-açú / *Passiflora quadrangularis* L.	polpa dos frutos
Maracujá-azedo / *Passiflora edulis* F. *Flavicarpa Degener*	polpa dos frutos
Maracujá-doce e maracujá silvestre / *Passiflora alata* Dryand.	polpa dos frutos
Maracujá-mirim,maracujá-roxo e maracujá-de-garapa / *Passiflora edulis* Sims	polpa dos frutos
Marmelo comum / *Pyrus cydonia* L. ou *Cydonia vulgaris* Pers.	frutos
Marmelo-da-china / *Cydonia sinensis* Thouin.	frutos
Mirtilo / *Vaccinium myrtillus* L.	frutos
Morango / *Fragaria* spp.	frutos
Pêra / *Pyrus communis* L.	frutos
Pêssego / *Prunus persica* (L.) Batsch.	frutos (sem caroço)
Pitanga / *Stenocalyx michelii* O.Berg ou *Eugenia uniflora* L.	frutos e folhas
Tangerina, bergamota, mexerica, laranja-cravo e mandarina / *Citrus reticulata* Blanco	frutos
Uva / *Vitis vinifera* L.	frutos

Fonte: Resolução RDC 267/2005, tabela 2, alterada pela Resolução RDC 219/2006.

Nome Comum / Nome Científico	Parte do Vegetal Utilizada
Abacaxi / *Bromelia ananas* L.	infrutescência (casca e polpa dos frutos)
Ananás / *Ananas sativus* Schult. & Schult. F.	infrutescência (casca e polpa dos frutos)
Boldo / *Pneumus boldus* Molina (1)	folhas
Carqueja / *Baccharis geneistelloides* 9(Lamarck) Person	folhas
Chicória / *Cichorium intybus* L. (2)	folhas e raízes
Estévia / *Stevia rebaundiana* Bert (2)	folhas

Rosa silvestre ou mosqueta / *Rosa canina* L.	frutos e flores
Tangerina, bergamota, mexerica, laranja-cravo e mandarina / *Citrus reticulata* Blanco	casca e frutos
Tamarindo / *Tamarindus indica* L.	polpa dos frutos

(1) No rótulo do produto contendo essa espécie devem constar as seguintes informações em destaque e negrito: "Portadores de enfermidades hepáticas ou renais devem consultar o médico antes de consumir o produto" e "Não consumir de forma contínua por mais de quatro semanas".
(2) Essas espécies devem ser usadas de forma complementar às demais espécies vegetais previstas em Regulamento Técnico específico.

Fonte: Resolução RDC 219/2006.

De acordo com o art. 4º, parágrafo único, da IN MAPA 19/2013, o uso de extrato de fruta é permitido somente de forma complementar no Refrigerante, sendo proibida a substituição total ou parcial dos ingredientes característicos por este extrato.

Conforme o art. 6º da IN MAPA 19/2013, as características sensoriais e físico-químicas do Refrigerante devem estar em consonância com a composição do produto.

De acordo com o art. 21 da IN MAPA 19/2013, as quantidades mínimas de suco de fruta, de suco de vegetal, de extrato padronizado e de extrato de fruta para o Refrigerante são as constantes no Anexo III da citada normativa, e que se encontram especificadas nas tabelas constantes do item 4.2 desta bebida neste Documento.

Conforme o art. 21, § 1º, da IN MAPA 19/2013, o Refrigerante de Fruta cuja matéria-prima não conste no Anexo III da citada normativa, e que se encontram especificadas nas tabelas constantes do item 4.2 desta bebida neste Documento, deve conter uma quantidade mínima de 5%, em v/v (cinco por cento em volume por volume), de suco da fruta.

De acordo com o art. 21, § 2º, da IN MAPA 19/2013, o Refrigerante de Vegetal cuja matéria-prima não conste do Anexo III da citada normativa, e que se encontram especificadas nas tabelas constantes do item 4.2 desta bebida neste Documento, nem do Decreto 6.871/2009, deve conter uma quantidade mínima de 5%, em m/v (cinco por cento em massa por volume), de suco do vegetal.

Conforme o art. 21, § 3º, da IN MAPA 19/2013, a soma dos ingredientes característicos, excluindo os extratos, que compõem o Refrigerante Misto deve ser de, no mínimo, 5%, em m/v (cinco por cento em massa por volume).

De acordo com o art. 21, § 4º, da IN MAPA 19/2013, a composição do Refrigerante Misto contendo extratos em combinação com açaí, juçara, morango, maracujá ou limão deve ter estes ingredientes em quantidades mínimas previstas no Anexo III da citada normativa, e que se encontram especificadas nas tabelas constantes do item 4.2 desta bebida neste Documento, ou no § 3º do art. 23 do Decreto 6.871/2009.

Conforme o art. 21, § 5º, da IN MAPA 19/2013, para os casos previstos no parágrafo anterior contendo suco de apenas uma das frutas listadas não se aplica o disposto de que a soma dos ingredientes característicos, excluindo os extratos,

que compõem o Refrigerante Misto deve ser de, no mínimo, 5%, em m/v (cinco por cento em massa por volume).

De acordo com o art. 21, § 6º, da IN MAPA 19/2013, o Refrigerante de Cola pode ser adicionado em sua composição de cafeína (trimetilxantina) natural ou sintética.

6 - Aditivos:

Os aditivos permitidos para o Refrigerante são os constantes nas Resoluções RDC 05/2007 e RDC 18/2008, alterada pela Resolução RDC 281/2019, mencionados abaixo.

Aditivos			
16.2- Bebidas Não Alcoólicas			
Números	**Funcion/Nombre**	**Função/Nome**	**Concentración/máxima/Limite máximo**
INS	**Español**	**Português**	**g/100 mL (*)**
1.6.2.2 Bebidas no Alcohólicas Gasificadas y No Gasificadas			
16.2.2 Bebidas Não Alcoólicas Gaseificadas e Não Gaseificadas			
16.2.2.1 Lista para consumo			
16.2.2.1 Pontos para consumo			
	ACIDULANTES	**ACIDULANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
334	Ácido Tartárico (L(+)-)	Ácido Tartárico (L(+)-)	0,5
338	Ácido Fosfórico Ácido Orto-fostórico	Ácido Fosfórico,Ácido Orto-Fosfórico	0,07 (Como P_2O_5)
	REGULADOR DE ACIDEZ	**REGULADOR DE ACIDEZ**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
335i	Sodio-(mono) Tartrato	Tartarato monossódico	0,5 (como ác. Tartárico)
335ii	Sodio-(di) Tartrato	Tartarato dissódico	0,5 (como ác. Tartárico)
336i	Potasio Tartrato Ácido, Potasio Bitartrato, Potasio- (mono) Tartrato	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,5 (como ác. Tartárico)
336ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio d-Tartrato, Potasio- (di) Tartrato	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio	0,5 (como ác. Tartárico)
337	Potasio y Sodio Tartrato	Tartarato duplo de sódio e potássio, tartarato ácido de potássio	0,5 (como ác. Tartárico)
338	Ácido Fosfórico, Ácido Orto- Fosfórico	Ácido Fosfórico, Ácido Orto-Fosfórico	0,07 (como P_2O_5)
339i	Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio- (mono) Or-tofosfato	Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, Fosfato ácido de sódio, bifos-	0,07 (como P_2O_5)

		fato de sódio, Dihidrognênio Fosfato de Sòdio, Dihidrogênio Ortofosfato Monossódico, Dihidrogênio Monofosfato Monossódico	
339ii	Fosfato disódico	Fosfato dissódico, Hidrogênio Monofosfato dissódico, Hidrogênio ortofosfato dissódico, Hidrogênio Fosfato Dissódico, Fosfato de Sódio Dibásico, Fosfato Ácido Dissódico, Fosfato de Sódio Secundário	0,07 (como P_2O_5)
340i	Potasio-(mono) Fosfato, Potasio Fosfato Ácido, Potasio-(mono) Ortofosfato	fosfato ácido de potássio, ortofosfato monopotássico, Fosfato de potássio monobásico monofosfato monopotássico, Bifosfato de Potássio, Dihidrogênio Fosfato de Potássio, Dihidrogêniomonofosfato monopotássico	0,07 (como P2O5)
340ii	Potasio-(di) Fosfato, Potasio-(di) Monofosfato, Potasio-(di) Orto- fosfato	Fosfato dipotássico, monofosfato dipotássico, hidrogênio ortofosfato dipotássico, Fosfato de Potássio Dibásico, Fosfato Ácido Dipotássico Fosfato de Potássio Secundário, Hidrogênio Monofosfato dipotássico, Hidrogênio fosfato dipotássico	0,07 (como P2O5)
341i	Calcio Fosfato monobásico , Fosfato monocálcico, Ortofosfato monocálcico	Fosfato monocálcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocálcico, fosfato de cálcio monobásico, bifosfato de cálcio, fosfato ácido de cálcio, dihidrogênio fosfato de cálcio	0,07 (como P2O5)
341ii	Calcio (di) Fosfato, Calcio fos- fato dibásico, calcio (di) ortofosfato	Fosfato dicalcio, fosfato dibásico de cálcio, fosfato dicálcico, fosfato	0,07 (como P2O5)

		dibásico de cálcio, fosfato de cálcio dibásico, hidrogênio ortofosfato de cálcio, fosfato de cálcio secundário, hidrogênio fosfato de cálcio, hidrogênio monofosfato de cálcio	
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio- (tri) Ortofosfato	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	0,07 (como P2O5)
355	Acido Adípico	Acido Adípico	0,2
	ANTIESPUMANTE	**ANTIESPUMANTE**	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
900a	Dimetilpolisiloxano, Dimetilsilicona, Polidimetilsiloxano	Dimetilpolisiloxano, polidimetilsiloxano, dimetilsilicone	0,001
	ANTIOXIDANTE	**ANTIOXIDANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
304	Ascorbil Palmitato	Palmitato de ascorbila	0,01
305	Ascorbil Estearato	Estearato de ascorbila	0,01
	AROMATIZANTE	**AROMATIZANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[2]	*quantum satis*
	COLORANTE	**CORANTE**	
100i	Cúrcuma,Curcumina	Curcumina, cúrcum	0,01 (como curmina)
101i	Riboflavina	Riboflavina	*quantum satis*
101ii	Riboflavina 5'- Fosfato de Sodio	Riboflavina 5'- fosfato de sódio	*quantum satis*
102	Tartrazina, laca de Al	Tartrazina, laca de Al	0,01
104	Amarillo de Quinoleina	Amarelo de Quinoleína	0,01
110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset, laca de Al	Amarelo crepúsculo FCF, amarelo sunset, laca de Al	0,01
120	Cochinilla, Acido Carmínico, Carmín, sales de Na, K, NH4 y Ca	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH4 e Ca	0,01
122	Azorrubina	Azorrubina	0,005
123	Amaranto, Bordeaux S, laca de Al	Amaranto, Bordeaux S, laca de Al	0,005
124	Ponceau 4R, laca de Al	Ponceau 4R, laca de Al	0,005
127	Eritrosina, laca de Al	Eritrosina, laca de Al	0,001
129	Rojo 40, Rojo Allura AC, laca de Al	Vermelho 40, Vermelho Allura AC, laca de Al	0,01

131	Azul Patente V, laca de A1	Azul patente V, laca de A	0,005
132	Indigotina, Carmin de Indigo, laca de Al	Indigotina, carmim de índico, laca de Al	0,01
133	Azul Brillante FCF, laca de A1	Azul Brilhante FCF, laca de Al	0,01
140i	Clorofila	Clorofila	*quantum satis*
140ii	Clorofilina	Clorofilina	*quantum satis*
141i	Clorofila Cúprica	Clorofila cúprica	*quantum satis*
141ii	Clorofilina Cúprica, Sales de Sodio y Potasio	Clorofilina cúprica e seus sais de sódio e potássio	*quantum satis*
143	Verde Indeleble, Verde Rápido FCF, Fast Green FCF, laca de Al	Verde rápido FCF, verde indelével, fast green FCF, laca de Al	0,005
150a	Caramelo I- Simple	Caramelo I - simples	*quantum satis*
150b	Caramelo II- Proceso Sulfito Caustico	Caramelo II - processo sulfito cáustico	*quantum satis*
150c	Caramelo III- Proceso Amonio	Caramelo III - processo amônia	*quantum satis*
150d	Caramelo IV- Proceso Sulfito Amonio	Caramelo IV - processo sulfito-amônia	*quantum satis*
151	Negro Brillante BN, Negro PN	Negro Brilhante BN, Negro PN	0,01
155	Marrón HT	Marrom HT	0,005
160a i	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural)	Beta - Caroteno (sintético idêntico ao natural)	*quantum satis*
160a ii	Carotenos: Extractos Naturales	Carotenos: Extratos Naturais	*quantum satis*
160b	Rocu, Annatto extracto, Urucum, Bixina, Norbixina, sales de Na y K	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,005 (como Bixina)
160c	Paprika, Capsantina, Capsorubina	Páprica, capsorubina, capsantina	*quantum satis*
160d	Licopeno	Licopeno	0,01
160e	Beta-apo- 8'Carotenal	Beta-apo- 8'Carotenal	0,01
160f	Ester Metilico o Etilico del Acido Beta-Apo-8' Carotenoico	Éster etílico ou metílico do ácido beta-apo-8'carotenóico	0,01
161b	Luteína	Luteína	0,01
162	Rojo de Remolacha, Betanina	Vermelho de beterraba, betanina	*quantum satis*
163i	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	Antocianinas (de frutas e hortaliças)	*quantum satis*
171	Dióxido de Titanio	Dióxido de Titanio	*quantum satis*
	CONSERVADOR	**CONSERVADOR**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
200	Acido Sórbico	Acido Sórbico	0,03 para bebidas con/com gás. 0,08 para bebidas sin/sem gás.

201	Sodio Sorbato	Sorbato de sódio	0,03 (como ác. sórbico) para bebidas con/com gás. 0,08 (como ác. sórbico) para bebidas sin/sem gás.
202	Potasio Sorbato	Sorbato de potássio	0,03 (como ác. sórbico) para bebidas con/com gás. 0,08 (como ác. sórbico) para bebidas sin/sem gás.
203	Calcio Sorbato	Sorbato de cálcio	0,03 (como ác. sórbico) para bebidas con/com gás. 0,08 (como ác. sórbico) para bebidas sin/sem gás.
210	Acido Benzoico	Ácido benzoico	0,05
211	Sodio Benzoato	Benzoato de sódio	0,05 (como ác. benzoico
212	Potasio Benzoato	Benzoato de potássio	0,05 (como ác. benzoico
213	Calcio Benzoato	Benzoato de cálcio	0,05 (como ác. benzoico
~~216~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)**	~~Propil para Hidroxibenzoato, Propilparabeno~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)**	~~Para-hidroxibenzoato de propila, propilparabeno~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008**	~~0,03~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)**
~~217~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)**	~~Sodio Propil para-Hidroxibenzoato, Sodio Propilparabeno~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)**	~~Para-hidroxibenzoato de propila de sódio, propilparabeno de sódio~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)**	~~0,03~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)**
218	Metil para-Hidroxibenzoato, Metilparabeno	Para-hidroxibenzoato de metila, metilparabeno	0,03
219	Sodio Metil para-Hidroxibenzoato, Sodio Metilparabeno	Para-hidroxibenzoato de metila de sódio, metilparabeno de sódio	0,03
220	Azufre Dióxido, Anhidrido Sulfuroso	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,004
221	Sodio Sulfito	Sulfito de sódio	0,004 (como SO_2)
222	Sodio Bisulfito, Sodio Sulfito Ácido	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	0,004 (como SO_2)
223	Sodio Metabisulfito	Metabissulfito de sódio	0,004 (como SO_2)
224	Potasio Metabisulfito	Metabissulfito de potássio	0,004 (como SO_2)
225	Potasio Sulfito	Sulfito de potássio	0,004 (como SO_2)
226	Calcio Sulfito	Sulfito de cálcio	0,004 (como SO_2)
227	Calcio Bisulfito, Calcio Sulfito Ácido	Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio	0,004 (como SO_2)
228	Potasio Bisulfito	Bissulfito de potássio	0,004 (como SO_2)

242	Dimetil dicarbonato	Dimetil dicarbonato, dicarbonato dimetílico	0,025
	EMULSIONANTE	**EMULSIFICANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
405	Propilenglicol Alginato	Alginato de Propilenoglicol	0,05
444	Sacarosa Acetato Isobutirato	Acetato Isobutirato de Sacarose	0,03
445	Esteres Glicericos de Colofonia, Ester Gum, Esteres de Glicerol con Resina de madera	Ésteres glicéricos de colofônio, goma éster, ésteres de glicerol com resina de madeira	0,01
	ESPESANTE	**ESPESSANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
405	Propilenglicol Alginato	Alginato de Propilenoglicol	0,05
	ESTABILIZANTE	**ESTABILIZANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
405	Propilenglicol Alginato	Alginato de Propilenoglicol	0,05
444	Sacarosa Acetato Isobutirato	Acetato isobutirato de sacarose	0,03
445	Esteres Glicericos de Colofonia, Ester Gum, Esteres de Glicerol con Resina de madera	Ésteres glicéricos de colofônio, goma éster, ésteres de glicerol com resina de madeira	0,01
472e	Ésteres de Mono- y Diglicéridos de Ácidos Grasos con Ácido Diacetil- tartárico	Ésteres de mono e de glicerídeos de ácidos graxos com ácido diacetil tartáric	0,04
473	Esteres grasos de la Sacarosa, Sacaroesteres, Esteres de Ácidos Grasos con sacarosa	Ésteres graxos de sacarose, sacaroésteres, ésteres de ácidos graxos com sacarose	0,1
480	Sodio Dioctil Sulfosuccinato	Dioctil sulfossuccinato de sódio	0,001
	RESALTADOR DE SABOR	**REALÇADOR DE SABOR**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
	ESPUMANTE	**ESPUMANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
958	Glicirricina	Glicirricina	0,005
999	Quilaya extracto	Extrato de Quilaia	0,02
	HUMECTANTE	**UMECTANTE**	

	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
	SECUESTRANTE	**SEQUESTRANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
338	Acido Fosfórico, Acido Orto- Fosfórico	Acido Fosfórico, Acido Orto-Fosfórico	0,07 (Como P_2O_5)
385	Sodio-(di) EDTA Calcico, Calcio Disodio Etilendiamina Tetraacetato	EDTA cálcio dissódico, etilenodiaminotetraa-cetato de cálcio e dissódico	0,0035
386	Sodio-(di) EDTA, Sodio-(di) Etilendiamina Tetraacetato	EDTA dissódico, etilenodiaminotetraac etato dissódico	0,0035
452i	Sodio Polifosfato, Sodio Metafosfato, Sodio Hexametafosfato, sal de Graham	Hexametafosfato de sódio, polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio	0,07 (Como P_2O_5)
16.2.2.2 Preparados Líquidos para Bebidas Gasificadas y No Gasificadas			
16.2.2.2. Preparados Líquidos para Bebidas Gaseificadas e Não Gaseificadas			
Se admiten las mismas funciones que para 16.2.2.1 y los aditivos para cada función en cantidades tales que el producto listo para consumo contenga como máximo las concentraciones establecidas para la categoría 16.2.2.1.			
Admitem-se as mesmas funções que para 16.2.2.1; e os aditivos para cada função em quantidades tais que o produto pronto para o consumo contenha no máximo os limites estabelecidos para a categoria 16.2.2.1.			
16.2.2.3. Polvos para Preparar Bebidas Gasificadas y No Gasificadas			
16.2.2.3. Pós para o Preparo de Bebidas Gaseificadas e Não Gaseificadas			
Se admiten las mismas funciones, excepto la función conservador, que para 16.2.2.1; y los mismos aditivos, excepto los conservadores, para cada función en cantidades tales que el producto listo para consumo contenga como máximo las concentraciones establecidas para la categoría 16.2.2.1. Se admite también el uso de Antiaglutinantes/Antihumectantes y de un humectante adiciona l em cantidades tales que el producto listo para el consumo contenga como máximo las concentraciones que se indican a continuación:			
Admitem-se as mesmas funções, exceto a função conservador, que para 16.2.2.1; e os mesmos aditivos, exceto os conservadores, para cada função em quantidades tais que o produto pronto para o consumo contenha no máximo os limites estabelecidos para a categoria 16.2.2.1. Admite-se também o uso de antiaglutinante/antiumectantes e de um umectante adicional, em quantidades tais que no produto pronto para consumo contenha no máximo os limites estabelecidos, como se indica a seguir:			
	ANTIAGLUTINANTE/ ANTIHUMECTANTE	**ANTIAGLUTINANTE/ ANTIUMECTANTE**	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*

341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio-(tri) Orto-fosfato	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	0,07 (Como P_2O_5)
	HUMECTANTE	**UMECTANTE**	
480	Dioctil sulfossuccinato de sódio	Dioctil sulfossuccinato de sódio	0,001

(*) Cuando para una determinada función se autoricen dos o más aditivos con concentración máxima numérica asignada, la suma de las cantidades a utilizar en un alimento no podrá ser superior a la cantidad máxima correspondiente al aditivo permitido en mayor cantidad y la cantidad de cada aditivo no podrá ser superior a su límite individual. Cuando un aditivo tenga dos o más funciones asignadas para un mismo alimento, la cantidad a utilizar en ese alimento no podrá ser superior a la cantidad indicada en la función em la que se le asigna mayor concentración.

(*) Quando para uma determinada função são autorizados dois ou mais aditivos com limite máximo numérico estabelecido, a soma das quantidades a serem utilizadas no alimento não pode ser superior a quantidade máxima correspondente ao aditivo permitido em maior quantidade, e a quantidade de cada aditivo não poderá ser superior ao seu limite individual. Se um aditivo apresentar duas ou mais funções permitidas para o mesmo alimento, a quantidade a ser utilizada neste alimento não poderá ser superior a quantidade indicada na função em que o aditivo é permitido em maior concentração.

Fonte: Resolução RDC 05/2007.

Obs.:
[1] Resolução RDC 45/2010, que dispõe sobre aditivos alimentares autorizados para uso segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF).
[2] Resolução RDC 02/2007, que dispõe sobre aditivos alimentares aromatizantes autorizados para uso no MERCOSUL.

ATENÇÃO!!!

Os edulcorantes podem ser utilizados somente nas bebidas em que se faça a substituição parcial ("baixo em açúcares" ou "reduzido em açúcares") ou total ("de baixa caloria" ou "dietético(a)") do açúcar.

Aditivos - Edulcorantes			
INS	**Aditivo**	**Alimento/Bebida**	**Limite Máximo (g/100 g ou g/100 mL)**
420	Sorbitol, xarope de sorbitol, D-sorbita	Alimentos e bebidas para controle de peso	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	*quantum satis*
421	Manitol	Alimentos e bebidas para controle de peso	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	*quantum satis*
		Alimento e bebidas com informação nutricional complementar	*quantum satis*
950	Acesulfame de potássio	Alimentos e bebidas para controle de peso	0,035
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	0,035
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcar	0,035
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	

		Com substituição total de açúcares	0,035 ([1])
		Com substituição parcial de açúcares	0,026
951	Aspartame	Alimentos e bebidas para controle de peso	0,075
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	0,075
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcar	0,075
		Alimentos e bebidas com informação nutricional completar	
952	Ácido ciclâmico e seus sais de cálcio, potássio e sódio	Com substituição total de açúcares	0,075 ([2])
		Com açúcar substituição parcial de açúcares	0,056
		Alimentos e bebidas para controle de peso	0,04
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	0,04
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	0,04 ([3])
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	
		Com substituição total de açúcares	0,04 ([3])
953	Isomalt(isomaltitol)	Com substituição parcial de açúcares	0,03 ([4])
		Alimentos e bebidas para controle de peso	*quantum satis*
		Alimento e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	*quantum satis*
954	Sacarina e seus sais de cálcio, potássio e sódio	Alimentos e bebidas para controle de peso	0,015
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	0,015
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	0,015
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	
		Com substituição total de açúcares	0,015([5])
		Com substituição parcial de açúcares	0,01
955	Sucralose	Alimentos para controle de peso	0,04
		Bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas para controle de peso	0,025
		Alimentos para dietas com ingestão controlada de açúcares	0,04
		Bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas para dietas com ingestão controlada de açúcares	0,025
		Alimentos para dietas com restrição de açúcares	0,04
		Bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas para dietas com restrição de açúcares	0,025
		Alimentos com informação nutricional complementar	
		Com substituição total de açúcares	0,04 ([6])
		Com substituição parcial de açúcares	0,03

		Bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas com informação nutricional complementar	
		Com substituição total de açúcares	0,025
		Com substituição parcial de açúcares	0,02
957	Taumatina	Alimentos e bebidas para controle de peso	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcar	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	*quantum satis*
960	Glicosídeos de esteviol	Alimentos e bebidas para controle de peso	0,06
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	0,06
		Alimento e bebidas para dietas com restrição de açúcares	0,06
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	
		Com substituição total de açúcares	0,06([7])
		Com substituição parcial de açúcares	0,045
961	Neotame	Alimentos e bebidas para controle de peso	0,0033
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	0,0065
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	0,0065
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	
		Com substituição total de açúcares	0,0065([8])
		Com a substituição parcial de açúcares	0,0049
965	Maltitol, xarope de maltitol	Alimentos e bebidas para controle de peso	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	*quantum satis*
966	Lactitol	Alimentos e bebidas para controle de peso	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	*quantum satis*
967	Xilitol	Alimentos e bebidas para controle de peso	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	*quantum satis*

968	Eritritol	Alimentos e bebidas para controle de peso	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas com reduzido teor de açúcares	*quantum satis*
969	Advantame	Alimentos e bebidas para controle de peso	0,005
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	0,005
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	0,005
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar com substituição total de açúcares	0,005
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar com substituição parcial de açúcares	0,00375

(1) Exceto para gomas de mascar e micro pastilhas de sabor intenso, com limites máximos de 0,5 g/100 g e de 0,25 g/100 g, respectivamente.
(2) Exceto para gomas de mascar e micro pastilhas de sabor intenso, com limites máximos de 1,0 g/100g e de 0,6 g/100 g, respectivamente.
(3) Exceto para bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas, com limite máximo de 0,075 g/100 mL.
(4) Exceto para bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas, com limite máximo de 0,056 g/100 mL.
(5) Exceto para gomas de mascar com limite máximo de 0,12 g/100 g.
(6) Exceto para gomas de mascar e micro pastilhas de sabor intenso, com limites máximos de 0,3 g/100 g e de 0,24 g/100 g, respectivamente.
(7) Exceto para gomas de mascar, com limite máximo de 0,24 g/100 g.
(8) Exceto para gomas de mascar e micro pastilhas de sabor intenso, ambos com limite máximo de 0,1 g/100 g.

Restrições:
1. Os edulcorantes somente devem ser utilizados nos alimentos em que se faz necessária a substituição parcial ou total do açúcar, a fim de atender o Regulamento Técnico que dispõe sobre as categorias de alimentos e bebidas a seguir:- para controle de peso;- para dietas com ingestão controlada de açúcares;- para dietas com restrição de açúcares;- com 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", quando é feita a substituição parcial ou total do açúcar.
2. Em atendimento a Regulamentos Técnicos específicos: a) Todos os alimentos e as bebidas contendo polióis deverão obedecer aos requisitos de rotulagem referentes a efeitos laxativos. b) Todos os alimentos e as bebidas contendo aspartame deverão obedecer aos requisitos de rotulagem referentes à presença do aminoácido fenilalanina, como informação necessária ao grupo populacional de fenilcetonúricos.
3. Os glicosídeos de esteviol devem atender às especificações de pureza estabelecidas pelo Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives - JECFA.

Fonte: Resolução RDC 18/2008, alterada pela Resolução RDC 281/2019, art. 6º.

RUM OU *RHUM* OU *RON*

1 - Referências:

Decreto 6.871/2009, art. 54, IN MAPA 15/2011, Resolução RDC 05/2013, item 16.1.1.3, alterada pela Resolução RDC 281/2019, e Resolução RDC 42/2013.

2 - Definição:

Rum ou *Rhum* ou *Ron* é a bebida destilada com graduação alcoólica de 35 a 54%, em v/v, a 20 °C, obtida do destilado alcoólico simples de melaço, ou da mistura dos destilados de caldo de cana-de-açúcar e de melaço, envelhecidos total ou parcialmente, em recipiente de carvalho ou madeira equivalente, conservando suas características sensoriais peculiares (Decreto 6.871/2009, art. 54).

3 - Denominação:

Rum ou *Rhum* ou *Ron*
Rum Leve[1] ou *Rhum* Leve[1] ou *Ron* Leve[1] ou *Ligth* Rum[1] ou *Ligth Rhum*[1] ou *Ligth Ron*[1]
Rum Pesado[2] ou *Rhum* Pesado[2] ou *Ron* Pesado[2] ou *Heavy* Rum[2] ou *Heavy Rhum*[2] ou *Heavy Ron*[2]
Rum Envelhecido[3] ou *Rhum* Envelhecido[3] ou *Ron* Envelhecido[3] ou Rum Velho[3] ou *Rhum* Velho[3] ou *Ron* Velho[3]

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 54, § 4º.

[1] O Rum poderá denominar-se de Rum Leve ou *Light* Rum quando o coeficiente de congêneres da bebida for inferior a 200 mg/100 mL em álcool anidro (Decreto 6.871/2009, art. 54, § 4º, inciso I).
[2] O Rum poderá denominar-se de Rum Pesado ou *Heavy Rum* quando o coeficiente de congêneres da bebida for de 200 a 500 mg/100 mL em álcool anidro, obtido exclusivamente do melaço (Decreto 6.871/2009, art. 54, § 4º, inciso II).
[3] O Rum poderá denominar-se de Rum Envelhecido ou Rum Velho é a bebida que tenha sido envelhecida, em sua totalidade, por período mínimo de 2 anos (Decreto 6.871/2009, art. 54, § 4º, inciso III).

De acordo com o art. 8º da IN MAPA 15/2011, é vedada a utilização de recipientes e embalagens tipo flaconetes, sachês, conta-gotas, spray, ampolas, copos-medidas ou outros que caracterizem os produtos similares àqueles de uso farmacêutico, medicamentoso ou terapêutico.

Conforme o art. 12 da IN MAPA 15/2011, no rótulo do Rum ou *Rhum* ou *Ron* ficam proibidas as expressões artesanal, caseiro, familiar, natural ou 100% natural, premium, extra-premium, reserva e reserva especial.

De acordo com o art. 12, § 1º, da IN MAPA 15/2011, o termo branco ou sua tradução poderá ser utilizado para o Rum ou *Rhum* ou *Ron* que tenha sido armazenado em recipiente de madeira e que não tiver alteração substancial da sua coloração.

Conforme o art. 12, § 2º, da IN MAPA 15/2011, o termo ouro ou sua tradução poderá ser utilizado para o Rum ou *Rhum* ou *Ron* que tenha sido armazenado em recipiente de madeira e que tiver alteração substancial da sua coloração.

De acordo com o art. 12, § 3º, da IN MAPA 15/2011, as proibições previstas no supracitado *caput* do art. 12 prevalecem mesmo se as expressões constituírem partes do nome empresarial ou da marca comercial, ressalvando o disposto no inciso I do art. 11 do Decreto 6.871/2009.

Conforme o art. 12, § 4º, da IN MAPA 15/2011, é vedada a menção ao nome da Unidade da Federação ou da região em que o Rum ou *Rhum* ou *Ron* foi elaborado, exceto quando consistir em indicação geográfica registrada no Instituto Nacional da Propriedade Industrial - INPI.

De acordo com o art. 12, § 5º, da IN MAPA 15/2011, o Rum ou *Rhum* ou *Ron* que for armazenado em recipiente de madeira, que não se enquadre no critério definido para o envelhecimento previsto no art. 10 da presente Instrução Normativa e em outros atos administrativos complementares, deverá fazer constar no painel principal do rótulo a expressão: **"armazenado em [seguida do nome do recipiente e da madeira em que o produto foi armazenado]".**

Conforme o art. 12, § 6º, da IN MAPA 15/2011, o Rum ou *Rhum* ou *Ron* que for armazenado em recipiente composto de dois ou mais tipos de madeiras, porém que não se enquadre no critério definido para o envelhecimento previsto no art. 10 da presente Instrução Normativa e em outros atos administrativos complementares, deverá fazer constar no painel principal do rótulo a expressão: **"armazenado em [seguida do nome do recipiente, seguida do termo misto ou mista, seguida dos nomes das madeiras em que o produto foi armazenado]".**

De acordo com o art. 14, *caput* e parágrafo único, da IN MAPA 15/2011, no rótulo do Rum ou *Rhum* ou *Ron* envelhecido integralmente ou do elaborado com a mistura de produtos também envelhecidos integralmente, poderá ser declarada a idade ou o tempo de envelhecimento. A declaração da idade no rótulo deverá ser efetuada em função do produto presente com menor tempo de envelhecimento.

4 - Parâmetros Analíticos:

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Classificação	Obrigatoriedade

				Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 ºC	≥ 35	≤ 54	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez volátil, em ácido acético, em mg/100 mL de álcool anidro	-	150	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Álcool superior (somatório de álcool n-propílico, álcool iso-butílico e álcool iso-amílicos), em mg/100 mL de álcool anidro	-	260	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Aldeídos, em aldeído acético, em mg/100 mL de álcool anidro	-	20	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Coeficiente de congêneres, em mg/100 mL de álcool anidro	≥ 40	< 200	Leve	sim	sim	sim	sim	sim	sim
	≥ 200	< 500	Pesado	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Ésteres, em acetato de etila, em mg/100 mL de álcool anidro	-	200	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Somatório de furfural e hidroximetilfurfural, em mg/100 mL de álcool anidro	-	5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Teor de açúcar, em g/L	-	≤ 6	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Edulcorantes				não	sim	não	não	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**	**Classificação**						
Álcool metílico, mg/100 mL de álcool anidro	-	200	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Cobre, em mg/L	-	5	-	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/L	-	0,2	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Arsênio, em mg/kg	-	0,1	-	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	-	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	-	não	não	não	não	não	sim

* Decreto 6.871/2009, art. 54, §4º, inciso II.

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 54, *caput* e §§ 1º, 3º e 4º, IN MAPA 15/2011, art. 9º e tabela 4, e Resolução RDC 42/2013.

5 - Composição:

Conforme o art. 54 do Decreto 6.871/2009, o Rum ou *Rhum* ou *Ron* deve ser obtido do destilado alcoólico simples de melaço, ou da mistura dos destilados de cana-de-açúcar e de melaço, envelhecidos total ou parcialmente, em recipiente de carvalho ou madeira equivalente, conservando suas características sensoriais peliculiares.

De acordo com o art. 2º da IN MAPA 15/2011, o destilado alcoólico simples de origem agrícola deverá atender aos padrões de identidade e qualidade para serem utilizados na produção do Rum ou *Rhum* ou *Ron*.

Conforme o art. 3º da IN MAPA 15/2011, a destilação deverá ser efetuada de forma que o do Rum ou *Rhum* ou *Ron* apresente as características odoríferas, sápidas, ou a combinação destas, próprias dos elementos naturais voláteis contidos no mosto fermentado, derivados do processo fermentativo ou formados durante a destilação.

De acordo com o art. 5º da IN MAPA 15/2011, é vedada a adição de qualquer substância ou ingrediente que altere as características sensoriais naturais do produto final, excetuados os casos previstos na IN MAPA 15/2011.

Conforme o art. 6º da IN MAPA 15/2011, a água e o açúcar são ingredientes permitidos para a elaboração do Rum ou *Rhum* ou *Ron*, sendo que:

> I - a água deverá ser destinada, exclusivamente, à padronização da graduação alcoólica do produto final, salvo nos casos previstos na IN MAPA 15/2011.
>
> II - o açúcar permitido é a sacarose, que poderá ser substituída total ou parcialmente por açúcar invertido, glicose, frutose, maltose ou seus xaropes.

De acordo com o art. 10 da IN MAPA 15/2011, o envelhecimento do Rum ou *Rhum* ou *Ron* pronto para o consumo ou de seus ingredientes, quando previstos, deverá ser realizado em recipiente de madeira apropriado, com capacidade máxima de 700 litros, por período mínimo não inferior a 1 ano, salvo quando for o Rum velho ou *Rhum* velho ou *Ron* velho, cujo período mínimo é de 2 anos.

6 - Aditivos:

Conforme o art. 7º, parágrafo único, da IN MAPA 15/2011, a adição de caramelo é permitida somente para a padronização da cor do Rum ou *Rhum* ou *Ron* submetido a processo de envelhecimento

De acordo com o art. 54, § 2º, do Decreto 6.871/2009, será permitido o uso de caramelo para correção da cor e de carvão ativado para a descoloração do Rum ou *Rhum* ou *Ron*.

Os aditivos permitidos para o Rum ou *Rhum* ou *Ron*, que tenha sido submetido ao processo de envelhecimento, para padronização da cor, são os constantes na Resolução RDC 05/2013, alterada pela Resolução RDC 281/2019, mencionados abaixo.

INS	Função/Aditivo	Limite Máximo (g/100 g ou g/100 mL)

16.1.1.3 Bebidas Alcoólicas Destiladas		
AROMATIZANTE		
Para uso exclusivo em Tequila		
Todos os autorizados no MERCOSUL[1], inclusive o Extrato de Carvalho		*quantum satis*
CORANTE		
Exceto para Arac, Aguardente de Vinho, Grappa e Pisco		
150a	Caramelo I-Simples	*quantum satis*
150b	Caramelo II- Processo sulfito cáustico	5,0
150c	Caramelo III - Processo amônia	5,0
150d	Caramelo IV - Processo sulfito-amônia	5,0
ESTABILIZANTE		
Para uso exclusivo em Tequila		
422	Glicerol	*quantum satis*

Fonte: Resolução RDC 05/2013, item 16.1.1.3., alterada pela Resolução RDC 281/2019, art. 7º.

SANGRIA

1 - Referências:

IN MAPA 14/2018, art. 84, alterada pela IN MAPA 48/2018, Resolução RDC 05/2013, item 16.1.1.10, Resolução RDC 07/2011 e Resolução RDC 02/2007.

2 - Definição:

Sangria é a bebida alcoólica por mistura com graduação alcoólica de 4,5% a 12,0%, em v/v, a 20 °C (IN MAPA 14/2018, art. 84).

3 - Denominação:

Sangria
Sangria + (gaseificada)[1]

Fonte: IN MAPA 14/2018, arts. 84 e 87.

[1] Deve ser denominada "Sangria Gaseificada", a Sangria que for adicionada de dióxido de carbono, de 1,1 até 3 atm, a 20 °C (IN MAPA 14/2018, art. 87).

4 - Parâmetros Analíticos:

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 ºC	4,5	12	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão, em atm, a 20 ºC, para a Sangria, sem gaseificação	-	1	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão, em atm, a 20 ºC, para a Sangria Gaseificada	1,1	3	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez total, em mEq/L (pH 8,2)	55	130	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez volátil, em mEq/L	-	20	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Cinzas, em g/L	0,75	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Extrato seco reduzido, em g/L	8	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Edulcorantes	Ausência		não	não	não	não	não	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Ocratoxina A, em limite máximo	-	2	não	não	não	não	não	sim

tolerado (LMT), em µg/kg								
Metanol, expresso em álcool metílico, em mg/L	-	400	sim	sim	sim	sim	sim	sim

Fonte: IN MAPA 14/2018, art. 84 e 87 e Anexo, tabela 21, alterada pela IN MAPA 48/2018 e Resolução RDC 07/2011.

5 - Composição:

Conforme os arts. 84 a 87 da IN MAPA 14/2018, a Sangria deve ser elaborada a partir de:

I - vinho de mesa ou vinho fino, com, no mínimo, 50%, em v/v, no produto final;
II - suco de uma ou mais frutas cítricas, com, no mínimo, 10%, no produto final. No caso da adição exclusiva de suco de limão deve ser adicionado, no mínimo, 2,5%, em v/v, deste suco no produto final; e
III - água potável.

De acordo com o art. 84, parágrafo único, da IN MAPA 14/2018, a Sangria pode, opcionalmente, ser adicionada de:

I - bebida alcoólica;
II - extrato vegetal;
III - açúcares; e
IV - dióxido de carbono.

6 - Aditivos:

Conforme o art. 85, § 2º, da IN MAPA 14/2018, é proibido o uso de aromatizantes sintéticos em Sangria.

Os aditivos permitidos para a Sangria são os constantes na Resolução RDC 05/2013, mencionados abaixo.

INS	Função/Aditivo	Limite Máximo (g/100 g ou g/100 mL)
16.1.1.10 Sangria		
ACIDULANTE/REGULADOR DE ACIDEZ		
270	Ácido láctico (L-,D-,DL-)	*quantum satis*
330	Ácido cítrico	*quantum satis*
334	Ácido tartárico (L(+)-)	0,3
ANTIOXIDANTE		
300	Ácido ascórbico (L-)	0,03 (como ácido ascórbico), sozinhos ou em combinação
301	Ascorbato de sódio	
302	Ascorbato de cálcio	
303	Ascorbato de potássio	
AROMATIZANTE		
Todos os autorizados no MERCOSUL[1], exceto aromas artificiais (É permitido pelo MAPA para a Sangria apenas a utilização de aromas naturais (IN MAPA 14/2018, art. 85, § 2º))		
CONSERVADOR		
200	Ácido sórbico	0,04 (como ácido sórbico), sozinhos ou em combinação
201	Sorbato de sódio	

202	Sorbato de potássio	
203	Sorbato de cálcio	
210	Ácido benzoico	0,05 (como SO_2 residual),sozinhos ou em combinação
211	Benzoato de sódio	
212	Benzoato de potássio	
213	Benzoato de cálcio	
220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,035 (como SO_2 residual), sozinhos ou em combinação
221	Sulfito de sódio	
222	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de cálcio	
223	Metabissulfito de sódio	
224	Metabissulfito de potássio	
225	Sulfito de potássio	
227	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de cálcio	
228	Bissulfito de potássio	
ESTABILIZANTE		
410	Goma garrofina, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí	0,05
412	Goma guar	
413	Goma tragacanto, tragacanto, goma adragante	
414	Goma arábica, goma acácia	
416	Goma caraia, goma sterculia	
466	Carboximetilcelulose sódica	0,50

Fonte: Resolução RDC 05/2013, item 16.1.1.10.

Obs.:
[1] Resolução RDC 02/2007, que dispõe sobre aditivos alimentares aromatizantes autorizados para uso no MERCOSUL.

SAQUÊ OU *SAKE*

1 - Referências:

Decreto 6.871/2009, art. 50, IN MAPA 34/2012, Resolução CNS/MS 04/1988 e Resolução RDC 42/2013.

2 - Definição:

Saquê ou *Sake* é a bebida alcoólica fermentada com graduação alcoólica de 14 a 26%, em v/v, a 20 °C, obtida pela fermentação alcoólica do mosto de arroz, sacarificado pelo *Aspergillus oryzae*, ou por suas enzimas, podendo ser adicionada de álcool etílico potável de origem agrícola e aroma natural (Decreto 6.871/2009, art. 50).

3 - Denominação:

Saquê + (classificação quanto ao teor de açúcar)[1]ou *Sake* + (classificação quanto ao teor de açúcar)[1]
Saquê + (classificação quanto ao teor de açúcar)[1] + (aromatizado)[2]ou *Sake* + (classificação quanto ao teor de açúcar)[1] + (aromatizado)[2]

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 50, parágrafo único, e IN MAPA 34/2012, Anexo, tabela 9.

[1] Quando o teor de açúcar for < 30 g/L, a expressão "seco" deverá ser acrescida a denominação e quando o teor de açúcar for ≥ 30 g/L, a expressão "licoroso" deverá ser acrescida (Decreto 6.871/2009, art. 50, § 1º, e IN MAPA 34/2012, art. 13, inciso I, e Anexo I, tabela 9). Em conformidade com a classificação disposta nos parâmetros analíticos desta bebida (item 4) neste Documento.
[2] Quando o Saquê ou *Sake* for adicionado de aditivo aromatizante deverá ser acrescida à sua denominação a expressão "aromatizado" (IN MAPA 34/2012, art. 13, inciso II).

Conforme o art. 9º da IN MAPA 34/2012, é vedada a utilização de recipientes e embalagens tipo flaconetes, sachês, conta-gotas, spray, ampolas, copos-medidas ou outros que caracterizem os produtos similares àqueles de uso farmacêutico, medicamentoso ou terapêutico.

De acordo com o art. 10 da IN MAPA 34/2012, no rótulo do Saquê ou *Sake* ficam proibidas as expressões artesanal, caseiro, familiar, natural ou 100% (cem por cento) natural, premium, como extra-premium, reserva e reserva especial. Essas proibições prevalecem mesmo se as expressões constituírem partes do nome empresarial ou da marca comercial, ressalvando o disposto no inciso I do art. 11 do Decreto 6.871/2009.

Conforme o art. 10, § 2º, da IN MAPA 34/2012, é vedada a menção ao nome da Unidade da Federação ou da região em que a bebida fermentada foi elaborada, exceto quando consistir em indicação geográfica registrada no Instituto Nacional da Propriedade Industrial - INPI.

4 - Parâmetros Analíticos:

Parâmetros		Mínimo	Máximo	Classificação	Obrigatoriedade					
					Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 ºC		≥ 14	≤ 26	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Anidrido sulfuroso total, em g/L		-	0,1	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Teor de açúcar, em g/L	Classificação quanto ao teor de açúcar:	-	< 30	Seco	sim	sim	sim	sim	sim	sim
		≥ 30	-	Licoroso	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Edulcorantes		Ausência			não	não	não	não	não	sim
Contaminantes		**Mínimo**	**Máximo**	**Classificação**						
Arsênio, em mg/kg		-	0,1	-	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg		-	0,2	-	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg		-	0,02	-	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas		-	150	-	não	não	não	não	não	sim

[1] Quantidade remanescente do grão de arroz após o polimento.

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 50, parágrafo único, e IN MAPA 34/2012, art. 13 e Anexo I, tabela 9, e Resolução RDC 42/2013.

5 - Composição:

Conforme o art. 50 do Decreto 6.871/2009, o Saquê ou *Sake* é obtido pela fermentação alcoólica do mosto de arroz, sacarificado pelo *Aspergillus oryzae*, ou por suas enzimas, podendo ser adicionada de álcool etílico potável de origem agrícola e aroma natural.

De acordo com o art. 7º, *caput* e incisos I, item “b”, e II, item “a”, da IN MAPA 34/2012, a água e o açúcar são ingredientes permitidos para elaboração do Saquê ou *Sake*, sendo que:

I - a água deverá ser destinada, exclusivamente, à:

a) ... (não se aplica ao Saquê ou *Sake*);
b) redução da graduação alcoólica do produto final; ou
c) ... (não se aplica ao Saquê ou *Sake*).

II - e o açúcar:

a) permitido é a sacarose, que poderá ser substituída total ou parcialmente por açúcar invertido, glicose, frutose, maltose ou seus xaropes; e
b) ... (não se aplica ao Saquê ou *Sake*).

Conforme o art. 5º, parágrafo único, da IN MAPA 34/2012, é vedada a adição de qualquer substância ou ingrediente que altere as características sensoriais naturais do produto final.

De acordo com o art. 8º, parágrafo único, da IN MAPA 34/2012, a adição de aditivo aromatizante no Saquê ou *Sake* não poderá causar a alteração da coloração original da bebida.

Conforme o art. 6º da IN MAPA 34/2012, na elaboração do Saquê ou *Sake* é permitida a utilização de recipientes de madeira na maturação desta bebida.

6 - Aditivos:

Os aditivos permitidos para ao Saquê ou *Sake* são os constantes na Resolução CNS/MS 04/1988, mencionados abaixo.

Função	Aditivos	Máximo g/100 g - g/100 mL
Antioxidante	Ácido Ascórbico (Ácido L – Ascórbico e seus sais de Potássio, Sódio e Cálcio) (A.I)	0,01
	Ácido Isoascórbico ou Eritórbicos e seu Sal de Sódio (A.XIV)	0,01
Conservador	Ácido Sórbico e seus Sais de Sódio, Potássio e Cálcio (P.IV)	0,02
	Dióxido de Enxofre: Metabissulfito de Sódio, Metabissulfito de Potássio, Metassulfito de Cálcio, Sulfito de Sódio, Sulfito de Potássio, Sulfito de Cálcio, Bissulfito de Sódio, Bissulfito de Cálcio e Bissulfito	0,035

Fonte: Resolução CNS/MS 04/1988.

SIDRA

1 - Referências:

Decreto 6.871/2009, art. 47, IN MAPA 34/2012, Resolução CNS/MS 04/1988 e Resolução RDC 42/2013.

2 - Definição:

Sidra é a bebida fermentada com graduação alcoólica de 4 a 8%, em v/v, a 20 °C, obtida pela fermentação alcoólica do mosto de maçã fresca, sã e madura, do suco concentrado de maçã ou ambos, com ou sem a adição de água (Decreto 6.871/2009, art. 47).

3 - Denominação:

Sidra + (classificação quanto ao teor de açúcar)[1]
Sidra + (classificação quanto ao teor de açúcar)[1] + (gaseificada)[2]
Sidra + (classificação quanto ao teor de açúcar)[1] + (Sem Álcool)[3]
Sidra + (classificação quanto ao teor de açúcar)[1] + (gaseificada)[2] + (Sem Álcool)[3]

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 47, *caput* e §§ 1º, 2º e 3º, e IN MAPA 34/2012, Anexo I, tabela 6.

[1] Quando o teor de açúcar for ≤ 20 g/L, a expressão "seca" deverá ser acrescida à sua denominação e quando o teor de açúcar for > 20 g/L, a expressão "doce ou suave" deverá ser acrescida (IN MAPA 34/2012, Anexo I, tabela 6). Em conformidade com a classificação disposta nos parâmetros analíticos desta bebida (item 4) neste Documento.
[2] A Sidra poderá ser gaseificada de 2 a 3 atm de pressão, devendo ser acrescida à sua denominação a expressão "gaseificada", sendo proibida a denominação sidra-champanha, espumante ou expressão semelhante (Decreto 6.871/2009, art. 47, § 1º, e IN MAPA 34/2012, art 12, *caput* e § 1º, e Anexo I, tabela 6).
[3] A Sidra poderá ser desalcoolizada por meio de processo tecnológico adequado e, neste caso, deverá ser denominada de "Sidra Sem Álcool", desde que o teor alcoólico seja ≤ 0,5%, em v/v, a 20 °C (Decreto 6.871/2009, art. 47, § 2º, e IN MAPA 34/2012, art 12, *caput* e § 2º, e Anexo I, tabela 6).

Conforme o art. 9º da IN MAPA 34/2012, é vedada a utilização de recipientes e embalagens tipo flaconetes, sachês, conta-gotas, spray, ampolas, copos-medidas ou outros que caracterizem os produtos similares àqueles de uso farmacêutico, medicamentoso ou terapêutico.

De acordo com o art. 10 da IN MAPA 34/2012, no rótulo da Sidra ficam proibidas as expressões artesanal, caseiro, familiar, natural ou 100% natural, premium, extra-premium, reserva e reserva especial. Essas proibições prevalecem mesmo se as expressões constituírem partes do nome empresarial ou da marca comercial, ressalvando o disposto no inciso I do art. 11 do Decreto 6.871/2009.

Conforme o art. 10, § 2º, da IN MAPA 34/2012, é vedada a menção ao nome da Unidade da Federação ou da região em que a bebida fermentada foi elaborada, exceto quando consistir em indicação geográfica registrada no Instituto Nacional da Propriedade Industrial - INPI.

4 - Parâmetros Analíticos:

Parâmetros			Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
					Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 ºC			≥ 4	≤ 8	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 ºC, para Sidra sem Álcool			-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão, em atm, a 20 ºC, para a Sidra Gaseificada			2	3	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Teor de açúcar, em g/L	Classificação quanto ao teor de açúcar:	▪ Seco	-	≤ 20	sim	sim	sim	sim	sim	sim
		▪ Doce ou Suave	> 20	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez total, em mEq/L			50	130	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez volátil, em mEq/L			-	30	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Anidrido sulfuroso total, em g/L			-	0,35	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Cinzas, em g/L			1,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Cloretos totais, em g/L			-	0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Extrato seco reduzido, em g/L			15	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Edulcorantes			Ausência		não	não	não	não	não	sim
Contaminantes			**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg			-	0,1	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg			-	0,2	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg			-	0,02	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas			-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 47, *caput* e §§ 1º, 2º e 3º, e IN MAPA 34/2012, art. 12 e Anexo I, tabela 6, e Resolução RDC 42/2013.

5 - Composição:

De acordo com o art. 47 do Decreto 6.871/2009, a Sidra é obtida pela fermentação alcoólica do mosto de maçã fresta, sã e madura, do suco concentrado de maçã ou ambos, com ou sem adição de água.

Conforme o art. 7º, *caput* e incisos I, itens “b” e “c”, e II, item “a”, da IN MAPA 34/2012, a água e o açúcar são ingredientes permitidos para elaboração da Sidra, sendo que:

I - a água deverá ser destinada, exclusivamente, à:

a) ... (não se aplica à Sidra);
b) redução da graduação alcoólica do produto final; ou
c) diluição da matéria-prima concentrada (suco concentrado ou polpa) para possibilitar a formação do mosto a ser fermentado.

II - e o açúcar:

a) permitido é a sacarose, que poderá ser substituída total ou parcialmente por açúcar invertido, glicose, frutose, maltose ou seus xaropes; e
b) ... (não se aplica à Sidra).

De acordo com o art. 47, § 3º, do Decreto 6.871/2009, a Sidra pode ser adicionada de açúcares, somente para fins de adoçamento.

Conforme o art. 3º da IN MAPA 34/2012, a fermentação deverá ser efetuada de forma que o fermentado apresente as características odoríferas, sápidas, ou a combinação destas, próprias dos elementos naturais voláteis contidos no mosto fermentado ou derivados do processo fermentativo.

De acordo com o art. 5º, parágrafo único, da IN MAPA 34/2012, é vedada a adição de qualquer substância ou ingrediente que altere as características sensoriais naturais do produto final.

6 - Aditivos:

Os aditivos permitidos para a Sidra são os constantes na Resolução CNS/MS 04/1988, mencionados abaixo.

Função	Aditivo	Máximo g/100 g - g/100 mL
Conservador	Ácido Sórbico e seus Sais de Sódio, Potássio e Cálcio (P.IV)	0,05
	Dióxido de Enxofre: Metabissulfito de Sódio, Metabissulfito de Potássio, Metabissulfito de Cálcio, Sulfito de Sódio, Sulfito de Cálcio, Sulfito de Potássio, Bissulfito de Cálcio, Bissulfito de Sódio, Bissulfito de Potássio (P.V)	0,035

Fonte: Resolução CNS/MS 04/1988.

SOCHU OU *SHOCHU*

1 - Referências:

Decreto 6.871/2009, art. 60, IN MAPA 15/2011, Resolução RDC 05/2013, item 16.1.1.3, alterada pela Resolução RDC 281/2019, e Resolução RDC 42/2013.

2 - Definição:

Sochu ou *Shochu* é a bebida destilada com graduação alcoólica de 15 a 35%, em v/v, a 20 °C, obtida da destilação do mosto fermentado de arroz, adicionado ou não de tubérculo, raiz amilácea e cereal, em conjunto ou separadamente (Decreto 6.871/2009, art. 60).

3 - Denominação:

Sochu ou *Shochu*
Sochu + (adoçado)[1] ou *Shochu* + (adoçado)[1]
Sochu + (envelhecido)[2] ou *Shochu* + (envelhecido)[2]

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 60, §§ 1º e 2º.

[1] O Sochu ou *Shochu* poderá ser adicionado de açúcares; quando o teor de açúcares for > 6 e < 30 g/L a denominação deverá ser seguida da expressão: "adoçado" (Decreto 6.871/2009, art. 60, § 1º).
[2] Será denominado de Sochu ou *Shochu* envelhecido a bebida que contiver, no mínimo, 50% de Sochu ou *Shochu* envelhecido por período não inferior a 1 ano, podendo ser adicionada de caramelo para a correção da cor (Decreto 6.871/2009, art. 60, § 2º).

De acordo com o art. 8º da IN MAPA 15/2011, é vedada a utilização de recipientes e embalagens tipo flaconetes, sachês, conta-gotas, spray, ampolas, copos-medidas ou outros que caracterizem os produtos similares àqueles de uso farmacêutico, medicamentoso ou terapêutico.

Conforme o art. 12 da IN MAPA 15/2011, no rótulo do Sochu ou *Shochu* ficam proibidas as expressões artesanal, caseiro, familiar, natural ou 100% natural, premium, extra-premium, reserva e reserva especial.

De acordo com o art. 12, § 3º, da IN MAPA 15/2011, as proibições previstas no parágrafo anterior prevalecem mesmo se as expressões constituírem partes do nome empresarial ou da marca comercial, ressalvando o disposto no inciso I do art. 11 do Decreto n 6.871/2009.

Conforme o art. 12, § 4º, da IN MAPA 15/2011, é vedada a menção ao nome da Unidade da Federação ou da região em que o Sochu ou *Shochu* foi elaborado, exceto quando consistir em indicação geográfica registrada no Instituto Nacional da Propriedade Industrial - INPI.

De acordo com o art. 12, § 5º, da IN MAPA 15/2011, o Sochu ou *Shochu* que for armazenado em recipiente de madeira, que não se enquadre no critério definido para o envelhecimento previsto no art. 10 da presente Instrução Normativa e em

outros atos administrativos complementares, deverá fazer constar no painel principal do rótulo a expressão: **"armazenado em [seguida do nome do recipiente e da madeira em que o produto foi armazenado]".**

Conforme o art. 12, § 6º, da IN MAPA 15/2011, o Sochu ou *Shochu* que for armazenado em recipiente composto de dois ou mais tipos de madeiras, porém que não se enquadre no critério definido para o envelhecimento previsto no art. 10 da presente Instrução Normativa e em outros atos administrativos complementares, deverá fazer constar no painel principal do rótulo a expressão**: "armazenado em [seguida do nome do recipiente, seguida do termo misto ou mista, seguida dos nomes das madeiras em que o produto foi armazenado]".**

De acordo com o art. 14, *caput* e parágrafo único, da IN MAPA 15/2011, no rótulo do Sochu ou *Shochu* envelhecido integralmente ou do elaborado com a mistura de produtos também envelhecidos integralmente, poderá ser declarada a idade ou o tempo de envelhecimento. A declaração da idade no rótulo deverá ser efetuada em função do produto presente com menor tempo de envelhecimento.

4 - Parâmetros Analíticos:

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Classificação	Obrigatoriedade					
				Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 ºC	≥ 15	≤ 35	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez volátil, em ácido acético, em mg/100 mL de álcool anidro	-	100	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Álcool superior (somatório de álcool n-propílico, álcool iso-butílico e álcool iso-amílicos), em mg/100 mL de álcool anidro	-	200	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Aldeídos, em aldeído acético, em mg/100 mL de álcool anidro	-	20	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Coeficiente de congêneres, em mg/100 mL de álcool anidro	200	500	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Ésteres, em acetato de etila, em mg/100 mL de álcool anidro	-	200	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim

Somatório de furfural e hidroximetilfurfural, em mg/100 mL de álcool anidro	-	5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Teor de açúcar, em g/L	-	≤ 6	Normal	sim	sim	sim	sim	sim	sim
	> 6	< 30	Adoçado	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Edulcorantes	Ausência			não	sim	não	não	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**	**Classificação**						
Álcool metílico, mg/100 mL de álcool anidro	-	20	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Cobre, em mg/L	-	5	-	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/L	-	0,2	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Arsênio, em mg/kg	-	0,1	-	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	-	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	-	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 60, IN MAPA 15/2011, art. 9º e tabela 5, e Resolução RDC 42/2013.

5 - Composição:

Conforme o art. 60 do Decreto 6.871/2009, o Sochu ou *Shochu* deve ser obtido da destilação do mosto fermentado de arroz, adicionado ou não de tubérculo, raíz amilácea e cereal, em conjunto ou separadamente.

De acordo com o art. 3º da IN MAPA 15/2011, a destilação deverá ser efetuada de forma que o destilado apresente as características odoríferas, sápidas, ou a combinação destas, próprias dos elementos naturais voláteis contidos no mosto fermentado, derivados do processo fermentativo ou formados durante a destilação.

Conforme o art. 5º da IN MAPA 15/2011, é vedada a adição de qualquer substância ou ingrediente que altere as características sensoriais naturais do produto final, excetuados os casos previstos na IN MAPA 15/2011.

De acordo com o art. 6º da IN MAPA 15/2011, a água e o açúcar são ingredientes permitidos para a elaboração do Sochu ou *Shochu*, sendo que:

> I - a água deverá ser destinada, exclusivamente, à padronização da graduação alcoólica do produto final, salvo nos casos previstos na IN MAPA 15/2011; e
> II - o açúcar permitido é a sacarose, que poderá ser substituída total ou parcialmente por açúcar invertido, glicose, frutose, maltose ou seus xaropes.

Conforme o art. 10 da IN MAPA 15/2011, o envelhecimento do Sochu ou *Shochu* pronto para o consumo ou de seus ingredientes, quando previstos, deverá ser realizado em recipiente de madeira apropriado, com capacidade máxima de 700 litros, por período mínimo não inferior a 1 ano.

6 - Aditivos:

De acordo com o art. 7º, parágrafo único, da IN MAPA 15/2011, a adição de caramelo é permitida somente para a padronização da cor do Sochu ou *Shochu* submetido a processo de envelhecimento.

Os aditivos permitidos para o Sochu ou *Shochu*, que tenha sido submetido ao processo de envelhecimento, para padronização da cor, são os constantes na Resolução RDC 05/2013, alterada pela Resolução RDC 281/2019, mencionados abaixo.

INS	Função/Aditivo	Limite Máximo (g/100 g ou g/100 mL)
16.1.1.3 Bebidas Alcoólicas Destiladas		
AROMATIZANTE		
Para uso exclusivo em Tequila		
Todos os autorizados no MERCOSUL[1], inclusive o Extrato de Carvalho		*quantum satis*
CORANTE		
Exceto para Arac, Aguardente de Vinho, Grappa e Pisco		
150a	Caramelo I-Simples	*quantum satis*
150b	Caramelo II- Processo sulfito cáustico	5,0
150c	Caramelo III - Processo amônia	5,0
150d	Caramelo IV - Processo sulfito-amônia	5,0
ESTABILIZANTE		
Para uso exclusivo em Tequila		
422	Glicerol	*quantum satis*

Fonte: Resolução RDC 05/2013, item 16.1.1.3., alterada pela Resolução RDC 281/2019, art. 7º.

SODA

1 - Referência:

Decreto 6.871/2009, art. 24, IN MAPA 19/2013, IN ANVISA 60/2019 e Resolução RDC 05/2007.

2 - Definição:

Soda é a água potável gaseificada com dióxido de carbono, com pressão superior a 2 atm, a 20 °C, podendo ser adicionada de sais minerais (Decreto 6.871/2009, art. 24).

3 - Denominação:

Soda[1]
Soda Aromatizada + (nome do aroma natural utilizado)[2] ou Soda com Aroma + (nome do aroma natural utilizado)[2]

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 24.

[1] É aquela sem adição de aromatizante (IN MAPA 19/2013, art.30, inciso I).
[2] É a água potável gaseificada com dióxido de carbono, com pressão superior a 2 atm, a 20 °C, devendo ser adicionada de aromatizante natural e podendo ser adicionada de sais minerais, tendo sua denominação acrescida do aroma utilizado (Decreto 6.871/2009, art. 24, parágrafo único).

4 - Parâmetros Analíticos:

4.1 - Parâmetro Microbiológico

Bebidas Não-alcoólicas Categoria Específica	Microrganismo / Toxina / Metabólito	n(4)	c(5)	m(2)	M(3)	Parâmetros Exigíveis em Função do Laudo / Certificado e da Finalidade da Análise (IN MAPA 75/2019, art. 2º)					
						Laudo Estrangeiro (Certificado de Origem)	Laudo Pré-Certificado de Inspeção de Importação	Laudo p/ Exportação - Certificado de Livre Venda	Laudo para Controle do Produto Nacional (Análise de Controle)	Laudo de Análise Fiscal (Análise de Fiscalização)	Laudo de Análise Fiscal Especial
Refrigerantes e outras bebidas carbonatadas (Aplica-se à Soda) (1)	Bolores e Leveduras / mL, exceto bebidas fermentadas	5	2	10	102	S	S	S	S	S	S

Legenda: S= Sim.

(1) Para fins de enquadramento de produto não caracterizado explicitamente nas categorias gerais e específicas constante no Anexo I desta Instrução Normativa deve ser considerada a similaridade da natureza do alimento e do processo de fabricação (IN ANVISA 60/2019, art. 5º).

Para efeito da IN ANVISA 60/2019, adotam-se as seguintes definições:

(2) Limite microbiológico m (m): limite que, em um plano de três classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Aceitável" daquelas de "Qualidade Intermediária" e que, em um plano de duas classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Aceitável" daquelas de "Qualidade Inaceitável";
(3) Limite microbiológico M (M): limite que, em um plano de três classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Intermediária" daquelas de "Qualidade Inaceitável"; e
(4), (5) Plano de amostragem: componente do padrão microbiológico que define o número de unidades amostrais a serem coletadas aleatoriamente de um mesmo lote e analisadas individualmente (n)(4), o tamanho da unidade analítica e a indicação do número de unidades amostrais toleradas com qualidade intermediária (c)(5).

Fonte: IN ANVISA 60/2019, art. 2º, incisos X, XI e XII, e Anexo I, item 12, alínea "a", e IN MAPA 75/2019, art. 2º.

4.2 - Parâmetros Físico-químicos

4 - Parâmetros Analíticos:

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão, em atm, a 20 ºC	> 2	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 24, IN 19/2013 e Resolução RDC 42/2013.

5 - Composição:

Conforme o art. 24 do Decreto 6.871/2009 e o art. 29 da IN MAPA 19/2013, Soda é a água potável gaseificada com dióxido de carbono, com pressão superior a 2 atm, a 20 °C, podendo ser adicionada de sais minerais, produzida por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo.

De acordo com o art. 31 da IN MAPA 19/2013, são ingredientes opcionais para a Soda:

> I - sais minerais, desde que em conformidade com o estabelecido em legislação especifica da ANVISA;
> II - vitaminas, fibras e outros nutrientes, em conjunto ou separadamente, desde que em conformidade com o estabelecido em legislação específica da ANVISA; e
> II - ingrediente alternativo.

Conforme o art. 6º da IN MAPA 19/2013, as características sensoriais e físico-químicas da Soda devem estar em consonância com a composição do produto.

6 - Aditivos:

Os aditivos permitidos para a Soda são os constantes na Resolução RDC 05/2007, mencionados abaixo.

Aditivos			
16.2- Bebidas Não Alcoólicas			
Números	**Funcion/Nombre**	**Função/Nome**	**Concentración/máxima/Limite máximo**
INS	**Español**	**Português**	**g/100 mL (*)**
1.6.2.2 Bebidas no Alcohólicas Gasificadas y No Gasificadas			
16.2.2 Bebidas Não Alcoólicas Gaseificadas e Não Gaseificadas			
16.2.2.1 Lista para consumo			
16.2.2.1 Pontos para consumo			
	ACIDULANTES	**ACIDULANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
334	Ácido Tartárico (L(+)-)	Ácido Tartárico (L(+)-)	0,5
338	Ácido Fosfórico Ácido Orto-fostórico	Ácido Fosfórico,Ácido Orto-Fosfórico	0,07 (Como P_2O_5)
	REGULADOR DE ACIDEZ	**REGULADOR DE ACIDEZ**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
335i	Sodio-(mono) Tartrato	Tartarato monossódico	0,5 (como ác. Tartárico)
335ii	Sodio-(di) Tartrato	Tartarato dissódico	0,5 (como ác. Tartárico)
336i	Potasio Tartrato Ácido, Potasio Bitartrato, Potasio- (mono) Tartrato	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,5 (como ác. Tartárico)
336ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio d-Tartrato, Potasio- (di) Tartrato	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio	0,5 (como ác. Tartárico)
337	Potasio y Sodio Tartrato	Tartarato duplo de sódio e potássio, tartarato ácido de potássio	0,5 (como ác. Tartárico)
338	Ácido Fosfórico, Ácido Orto- Fosfórico	Ácido Fosfórico, Ácido Orto-Fosfórico	0,07 (como P_2O_5)
339i	Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio- (mono) Ortofosfato	Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, Fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, Dihidrognênio Fosfato de Sòdio, Dihidrogênio Ortofosfato Monossódico, Dihidrogênio	0,07 (como P_2O_5)

		Monofosfato Monossódico	
339ii	Fosfato disódico	Fosfato dissódico, Hidrogênio Monofosfato dissódico, Hidrogênio ortofosfato dissódico, Hidrogênio Fosfato Dissódico, Fosfato de Sódio Dibásico, Fosfato Ácido Dissódico, Fosfato de Sódio Secundário	0,07 (como P_2O_5)
340i	Potasio-(mono) Fosfato, Potasio Fosfato Ácido, Potasio-(mono) Ortofosfato	fosfato ácido de potássio, ortofosfato monopotássico, Fosfato de potássio monobásico monofosfato monopotássico, Bifosfato de Potássio, Dihidrogênio Fosfato de Potássio, Dihidrogêniomonofosfato monopotássico	0,07 (como P2O5)
340ii	Potasio-(di) Fosfato, Potasio-(di) Monofosfato, Potasio-(di) Orto- fosfato	Fosfato dipotássico, monofosfato dipotássico, hidrogênio ortofosfato dipotássico, Fosfato de Potássio Dibásico, Fosfato Ácido Dipotássico Fosfato de Potássio Secundário, Hidrogênio Monofosfato dipotássico, Hidrogênio fosfato dipotássico	0,07 (como P2O5)
341i	Calcio Fosfato monobásico , Fosfato monocálcico, Ortofosfato monocálcico	Fosfato monocálcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocálcico, fosfato de cálcio monobásico, bifosfato de cálcio, fosfato ácido de cálcio, dihidrogênio fosfato de cálcio	0,07 (como P2O5)
341ii	Calcio (di) Fosfato, Calcio fos- fato dibásico, calcio (di) ortofosfato	Fosfato dicalcio, fosfato dibásico de cálcio, fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, fosfato de cálcio dibásico, hidrogênio ortofosfato de cálcio, fosfato de cálcio secundário, hidrogênio fosfato de	0,07 (como P2O5)

		cálcio, hidrogênio monofosfato de cálcio	
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio- (tri) Ortofosfato	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	0,07 (como P2O5)
355	Acido Adípico	Acido Adípico	0,2
	ANTIESPUMANTE	**ANTIESPUMANTE**	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
900a	Dimetilpolisiloxano, Dimetilsilicona, Polidimetilsiloxano	Dimetilpolisiloxano, polidimetilsiloxano, dimetilsilicone	0,001
	ANTIOXIDANTE	**ANTIOXIDANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
304	Ascorbil Palmitato	Palmitato de ascorbila	0,01
305	Ascorbil Estearato	Estearato de ascorbila	0,01
	AROMATIZANTE	**AROMATIZANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[2]	*quantum satis*
	COLORANTE	**CORANTE**	
100i	Cúrcuma,Curcumina	Curcumina, cúrcum	0,01 (como curmina)
101i	Riboflavina	Riboflavina	*quantum satis*
101ii	Riboflavina 5'- Fosfato de Sodio	Riboflavina 5'- fosfato de sódio	*quantum satis*
102	Tartrazina, laca de Al	Tartrazina, laca de Al	0,01
104	Amarillo de Quinoleina	Amarelo de Quinoleína	0,01
110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset, laca de Al	Amarelo crepúsculo FCF, amarelo sunset, laca de Al	0,01
120	Cochinilla, Acido Carmínico, Carmín, sales de Na, K, NH4 y Ca	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH4 e Ca	0,01
122	Azorrubina	Azorrubina	0,005
123	Amaranto, Bordeaux S, laca de Al	Amaranto, Bordeaux S, laca de Al	0,005
124	Ponceau 4R, laca de Al	Ponceau 4R, laca de Al	0,005
127	Eritrosina, laca de Al	Eritrosina, laca de Al	0,001
129	Rojo 40, Rojo Allura AC, laca de Al	Vermelho 40, Vermelho Allura AC, laca de Al	0,01
131	Azul Patente V, laca de A1	Azul patente V, laca de A	0,005
132	Indigotina, Carmin de Indigo, laca de Al	Indigotina, carmim de índico, laca de Al	0,01
133	Azul Brillante FCF, laca de A1	Azul Brilhante FCF, laca de Al	0,01
140i	Clorofila	Clorofila	*quantum satis*

140ii	Clorofilina	Clorofilina	*quantum satis*
141i	Clorofila Cúprica	Clorofila cúprica	*quantum satis*
141ii	Clorofilina Cúprica, Sales de Sodio y Potasio	Clorofilina cúprica e seus sais de sódio e potássio	*quantum satis*
143	Verde Indeleble, Verde Rápido FCF, Fast Green FCF, laca de Al	Verde rápido FCF, verde indelével, fast green FCF, laca de Al	0,005
150a	Caramelo I- Simple	Caramelo I - simples	*quantum satis*
150b	Caramelo II- Proceso Sulfito Caustico	Caramelo II - processo sulfito cáustico	*quantum satis*
150c	Caramelo III- Proceso Amonio	Caramelo III - processo amônia	*quantum satis*
150d	Caramelo IV- Proceso Sulfito Amonio	Caramelo IV - processo sulfito-amônia	*quantum satis*
151	Negro Brillante BN, Negro PN	Negro Brilhante BN, Negro PN	0,01
155	Marrón HT	Marrom HT	0,005
160a i	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural)	Beta - Caroteno (sintético idêntico ao natural)	*quantum satis*
160a ii	Carotenos: Extractos Naturales	Carotenos: Extratos Naturais	*quantum satis*
160b	Rocu, Annatto extracto, Urucum, Bixina, Norbixina, sales de Na y K	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,005 (como Bixina)
160c	Paprika, Capsantina, Capsorubina	Páprica, capsorubina, capsantina	*quantum satis*
160d	Licopeno	Licopeno	0,01
160e	Beta-apo- 8'Carotenal	Beta-apo- 8'Carotenal	0,01
160f	Ester Metilico o Etilico del Acido Beta-Apo-8' Carotenoico	Éster etílico ou metílico do ácido beta-apo-8'carotenóico	0,01
161b	Luteína	Luteína	0,01
162	Rojo de Remolacha, Betanina	Vermelho de beterraba, betanina	*quantum satis*
163i	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	Antocianinas (de frutas e hortaliças)	*quantum satis*
171	Dióxido de Titanio	Dióxido de Titanio	*quantum satis*
	CONSERVADOR	**CONSERVADOR**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
200	Acido Sórbico	Acido Sórbico	0,03 para bebidas con/com gás. 0,08 para bebidas sin/sem gás.
201	Sodio Sorbato	Sorbato de sódio	0,03 (como ác. sórbico) para bebidas con/com gás. 0,08 (como ác. sórbico) para bebidas sin/sem gás.
202	Potasio Sorbato	Sorbato de potássio	0,03 (como ác. sórbico) para bebidas con/com gás. 0,08 (como ác. sórbico) para bebidas sin/sem gás.
203	Calcio Sorbato	Sorbato de cálcio	0,03 (como ác. sórbico) para bebidas con/com gás.

			0,08 (como ác. sórbico) para bebidas sin/sem gás.
210	Acido Benzoico	Ácido benzoico	0,05
211	Sodio Benzoato	Benzoato de sódio	0,05 (como ác. benzoico
212	Potasio Benzoato	Benzoato de potássio	0,05 (como ác. benzoico
213	Calcio Benzoato	Benzoato de cálcio	0,05 (como ác. benzoico
~~216~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)**	~~Propil para Hidroxibenzoato, Propilparabeno~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)**	~~Para-hidroxibenzoato de propila, propilparabeno~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008**	~~0,03~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)**
~~217~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)**	~~Sodio Propil para-Hidroxibenzoato, Sodio Propilparabeno~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)**	~~Para-hidroxibenzoato de propila de sódio, propilparabeno de sódio~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)**	~~0,03~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)**
218	Metil para-Hidroxibenzoato, Metilparabeno	Para-hidroxibenzoato de metila, metilparabeno	0,03
219	Sodio Metil para-Hidroxibenzoato, Sodio Metilparabeno	Para-hidroxibenzoato de metila de sódio, metilparabeno de sódio	0,03
220	Azufre Dióxido, Anhidrido Sulfuroso	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,004
221	Sodio Sulfito	Sulfito de sódio	0,004 (como SO_2)
222	Sodio Bisulfito, Sodio Sulfito Ácido	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	0,004 (como SO_2)
223	Sodio Metabisulfito	Metabissulfito de sódio	0,004 (como SO_2)
224	Potasio Metabisulfito	Metabissulfito de potássio	0,004 (como SO_2)
225	Potasio Sulfito	Sulfito de potássio	0,004 (como SO_2)
226	Calcio Sulfito	Sulfito de cálcio	0,004 (como SO_2)
227	Calcio Bisulfito, Calcio Sulfito Ácido	Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio	0,004 (como SO_2)
228	Potasio Bisulfito	Bissulfito de potássio	0,004 (como SO_2)
242	Dimetil dicarbonato	Dimetil dicarbonato, dicarbonato dimetílico	0,025
	EMULSIONANTE	**EMULSIFICANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
405	Propilenglicol Alginato	Alginato de Propilenoglicol	0,05
444	Sacarosa Acetato Isobutirato	Acetato Isobutirato de Sacarose	0,03
445	Esteres Glicericos de Colofonia, Ester Gum,	Ésteres glicéricos de colofônio, goma éster,	0,01

	Esteres de Glicerol con Resina de madera	ésteres de glicerol com resina de madeira	
	ESPESANTE	**ESPESSANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
405	Propilenglicol Alginato	Alginato de Propilenoglicol	0,05
	ESTABILIZANTE	**ESTABILIZANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
405	Propilenglicol Alginato	Alginato de Propilenoglicol	0,05
444	Sacarosa Acetato Isobutirato	Acetato isobutirato de sacarose	0,03
445	Esteres Glicericos de Colofonia, Ester Gum, Esteres de Glicerol con Resina de madera	Ésteres glicéricos de colofônio, goma éster, ésteres de glicerol com resina de madeira	0,01
472e	Ésteres de Mono- y Diglicéridos de Ácidos Grasos con Ácido Diacetil- tartárico	Ésteres de mono e de glicerídeos de ácidos graxos com ácido diacetil tartáric	0,04
473	Esteres grasos de la Sacarosa, Sacaroesteres, Esteres de Ácidos Grasos con sacarosa	Ésteres graxos de sacarose, sacaroésteres, ésteres de ácidos graxos com sacarose	0,1
480	Sodio Dioctil Sulfosuccinato	Dioctil sulfossuccinato de sódio	0,001
	RESALTADOR DE SABOR	**REALÇADOR DE SABOR**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
	ESPUMANTE	**ESPUMANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
958	Glicirricina	Glicirricina	0,005
999	Quilaya extracto	Extrato de Quilaia	0,02
	HUMECTANTE	**UMECTANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
	SECUESTRANTE	**SEQUESTRANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
338	Acido Fosfórico, Acido Orto- Fosfórico	Acido Fosfórico, Acido Orto-Fosfórico	0,07 (Como P_2O_5)
385	Sodio-(di) EDTA Calcico, Calcio Disodio Etilendiamina Tetraacetato	EDTA cálcio dissódico, etilenodiaminotetraa-cetato de cálcio e dissódico	0,0035

386	Sodio-(di) EDTA, Sodio-(di) Etilendiamina Tetraacetato	EDTA dissódico, etilenodiaminotetraacetato dissódico	0,0035
452i	Sodio Polifosfato, Sodio Metafosfato, Sodio Hexametafosfato, sal de Graham	Hexametafosfato de sódio, polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio	0,07 (Como P_2O_5)
16.2.2.2 Preparados Líquidos para Bebidas Gasificadas y No Gasificadas			
16.2.2.2. Preparados Líquidos para Bebidas Gaseificadas e Não Gaseificadas			
Se admiten las mismas funciones que para 16.2.2.1 y los aditivos para cada función en cantidades tales que el producto listo para consumo contenga como máximo las concentraciones establecidas para la categoría 16.2.2.1.			
Admitem-se as mesmas funções que para 16.2.2.1; e os aditivos para cada função em quantidades tais que o produto pronto para o consumo contenha no máximo os limites estabelecidos para a categoria 16.2.2.1.			
16.2.2.3. Polvos para Preparar Bebidas Gasificadas y No Gasificadas			
16.2.2.3. Pós para o Preparo de Bebidas Gaseificadas e Não Gaseificadas			
Se admiten las mismas funciones, excepto la función conservador, que para 16.2.2.1; y los mismos aditivos, excepto los conservadores, para cada función en cantidades tales que el producto listo para consumo contenga como máximo las concentraciones establecidas para la categoría 16.2.2.1. Se admite también el uso de Antiaglutinantes/Antihumectantes y de un humectante adiciona l em cantidades tales que el producto listo para el consumo contenga como máximo las concentraciones que se indican a continuación:			
Admitem-se as mesmas funções, exceto a função conservador, que para 16.2.2.1; e os mesmos aditivos, exceto os conservadores, para cada função em quantidades tais que o produto pronto para o consumo contenha no máximo os limites estabelecidos para a categoria 16.2.2.1. Admite-se também o uso de antiaglutinante/antiumectantes e de um umectante adicional, em quantidades tais que no produto pronto para consumo contenha no máximo os limites estabelecidos, como se indica a seguir:			
	ANTIAGLUTINANTE/ ANTIHUMECTANTE	**ANTIAGLUTINANTE/ ANTIUMECTANTE**	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio-(tri) Orto-fosfato	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	0,07 (Como P_2O_5)
	HUMECTANTE	**UMECTANTE**	
480	Dioctil sulfossuccinato de sódio	Dioctil sulfossuccinato de sódio	0,001

(*) Cuando para una determinada función se autoricen dos o más aditivos con concentración máxima numérica asignada, la suma de las cantidades a utilizar en un alimento no podrá ser superior a la cantidad máxima correspondiente al aditivo permitido en mayor cantidad y la cantidad de cada aditivo no podrá ser superior a su límite individual. Cuando un aditivo tenga dos o más funciones asignadas para un mismo alimento, la cantidad a utilizar en ese alimento no podrá ser superior a la cantidad indicada en la función em la que se le asigna mayor concentración.

(*) Quando para uma determinada função são autorizados dois ou mais aditivos com limite máximo numérico estabelecido, a soma das quantidades a serem utilizadas no alimento não pode ser superior a quantidade máxima correspondente ao aditivo permitido em maior quantidade, e a quantidade de cada aditivo não poderá ser superior ao seu limite individual. Se um aditivo apresentar duas ou mais funções permitidas para o mesmo alimento, a quantidade a ser utilizada neste alimento não poderá ser superior a quantidade indicada na função em que o aditivo é permitido em maior concentração.

Fonte: Resolução RDC 05/2007.

Obs.:
[1] Resolução RDC 45/2010, que dispõe sobre aditivos alimentares autorizados para uso segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF).
[2] Resolução RDC 02/2007, que dispõe sobre aditivos alimentares aromatizantes autorizados para uso no MERCOSUL.

SUCO OU SUMO

1 - Referências:

Decreto 6.871/2009, art. 18, IN MAPA 49/2018, IN SDA 37/2018, Anexo II, IN MAPA 12/2003, Lei 13.648/2018, Resolução RDC 07/2011, Resolução RDC 08/2013, Anexo, item IV, alterada pela Resolução RDC 281/2019, IN ANVISA 60/2019, Resolução RDC 18/2008, Resolução RDC 276/2005 e Resolução RDC 42/2013.

2 - Definição:

Suco ou Sumo é a bebida não fermentada, não concentrada, ressalvados os casos a seguir especificados, e não diluída, destinada ao consumo, obtida da fruta madura e sã, ou parte do vegetal de origem, por processamento tecnológico adequado, submetida a tratamento que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo (Decreto 6.871/2009, art. 18).

3 - Denominação:

Suco de + (nome da fruta) ou Suco de + (nome da fruta) + (integral)[1] ou Sumo de + (nome da fruta) ou Sumo de + (nome da fruta) + (integral)[1]
Suco de + (nome da fruta) + (artesanal ou caseiro ou colonial)[18] ou Suco de + (nome da fruta) + (integral)[1] + (artesanal ou caseiro ou colonial)[18] ou Sumo de + (nome da fruta) + (artesanal ou caseiro ou colonial)[18] ou Sumo de + (nome da fruta) + (integral)[1] + (artesanal ou caseiro ou colonial)[18]
Suco de + (nome do vegetal) ou Suco de + (nome do vegetal) + (integral)[1] ou Sumo de + (nome do vegetal) ou Sumo de + (nome do vegetal) + (integral)[1]
Suco de + (nome do vegetal) + (artesanal ou caseiro ou colonial)[18] ou Suco de + (nome do vegetal) + (integral)[1] + (artesanal ou caseiro ou colonial)[18] ou Sumo de + (nome do vegetal) + (artesanal ou caseiro ou colonial)[18] ou Sumo de + (nome do vegetal) + (integral)[1] + (artesanal ou caseiro ou colonial)[18]
Suco de + (nome da fruta) + (clarificado)[2] ou Sumo de + (nome da fruta) + (clarificado)[2]
Suco de + (nome da fruta) + (clarificado)[2] + (artesanal ou caseiro ou colonial)[18] ou Sumo de + (nome da fruta) + (clarificado)[2] + (artesanal ou caseiro ou colonial)[18]
Suco de + (nome do vegetal) + (clarificado)[2] ou Sumo de + (nome do vegetal) + (clarificado)[2]
Suco de + (nome do vegetal) + (clarificado)[2] + (artesanal ou caseiro ou colonial)[18] ou Sumo de + (nome do vegetal) + (clarificado)[2] + (artesanal ou caseiro ou colonial)[18]

Suco de + (nome da fruta) + (adoçado)[3] ou Sumo de + (nome da fruta) + (adoçado)[3]
Suco de + (nome da fruta) + (adoçado)[3] + (artesanal ou caseiro ou colonial)[18] ou Sumo de + (nome da fruta) + (adoçado)[3] + (artesanal ou caseiro ou colonial)[18]
Suco de + (nome do vegetal) + (adoçado)[3] ou Sumo de + (nome do vegetal) + (adoçado)[3]
Suco de + (nome do vegetal) + (adoçado)[3] + (artesanal ou caseiro ou colonial)[18] ou Sumo de + (nome do vegetal) + (adoçado)[3] + (artesanal ou caseiro ou colonial)[18]
Suco de + (nome da fruta) + (gaseificado)[4] ou Sumo de + (nome da fruta) + (gaseificado)[4]
Suco de + (nome da fruta) + (gaseificado)[4] + (artesanal ou caseiro ou colonial)[18] ou Sumo de + (nome da fruta) + (gaseificado)[4] + (artesanal ou caseiro ou colonial)[18]
Suco de + (nome do vegetal) + (gaseificado)[4] ou Sumo de + (nome do vegetal) + (gaseificado)[4]
Suco de + (nome do vegetal) + (gaseificado)[4] + (artesanal ou caseiro ou colonial)[18] ou Sumo de + (nome do vegetal) + (gaseificado)[4] + (artesanal ou caseiro ou colonial)[18]
Suco de + (nome da fruta) + {(clarificado)[2] + (adoçado)[3]}[5] ou Sumo de + (nome da fruta) + {(clarificado)[2] + (adoçado)[3]}[5]
Suco de + (nome da fruta) + {(clarificado)[2] + (adoçado)[3]}[5] + (artesanal ou caseiro ou colonial)[18] ou Sumo de + (nome da fruta) + {(clarificado)[2] + (adoçado)[3]}[5] + (artesanal ou caseiro ou colonial)[18]
Suco de + (nome do vegetal) + {(clarificado)[2]+ (adoçado)[3]}[5] ou Sumo de + (nome do vegetal) + {(clarificado)[2]+ (adoçado)[3]}[5]
Suco de + (nome do vegetal) + {(clarificado)[2]+ (adoçado)[3]}[5] + (artesanal ou caseiro ou colonial)[18] ou Sumo de + (nome do vegetal) + {(clarificado)[2]+ (adoçado)[3]}[5] + (artesanal ou caseiro ou colonial)[18]
Suco de + (nome da fruta) + {(adoçado)[3] + (gaseificado)[4]}[6] ou Sumo de + (nome da fruta) + {(adoçado)[3] + (gaseificado)[4]}[6]
Suco de + (nome da fruta) + {(adoçado)[3] + (gaseificado)[4]}[6] + (artesanal ou caseiro ou colonial)[18] ou Sumo de + (nome da fruta) + {(adoçado)[3] + (gaseificado)[4]}[6] + (artesanal ou caseiro ou colonial)[18]
Suco de + (nome do vegetal) + {(adoçado)[3] + (gaseificado)[4]}[6] ou Sumo de + (nome do vegetal) + {(adoçado)[3] + (gaseificado)[4]}[6]
Suco de + (nome do vegetal) + {(adoçado)[3] + (gaseificado)[4]}[6] + (artesanal ou caseiro ou colonial)[18] ou Sumo de + (nome do vegetal) + {(adoçado)[3] + (gaseificado)[4]}[6] + (artesanal ou caseiro ou colonial)[18]
Suco de + (nome da fruta) + {(clarificado)[2] + (gaseificado)[4]}[7] ou Sumo de + (nome da fruta) + {(clarificado)[2] + (gaseificado)[4]}[7]

Suco de + (nome da fruta) + {(clarificado)[2] + (gaseificado)[4]}[7] + (artesanal ou caseiro ou colonial)[18] ou Sumo de + (nome da fruta) + {(clarificado)[2] + (gaseificado)[4]}[7] + (artesanal ou caseiro ou colonial)[18]
Suco de + (nome do vegetal) + {(clarificado)[2] + (gaseificado)[4]}[7] ou Sumo de + (nome do vegetal) + {(clarificado)[2] + (gaseificado)[4]}[7]
Suco de + (nome do vegetal) + {(clarificado)[2] + (gaseificado)[4]}[7] + (artesanal ou caseiro ou colonial)[18] ou Sumo de + (nome do vegetal) + {(clarificado)[2] + (gaseificado)[4]}[7] + (artesanal ou caseiro ou colonial)[18]
Suco de + (nome da fruta) + {(clarificado)[2] + (adoçado)[3]+ (gaseificado)[4]}[8] ou Sumo de + (nome da fruta) + {(clarificado)[2] + (adoçado)[3]+ (gaseificado)[4]}[8]
Suco de + (nome da fruta) + {(clarificado)[2] + (adoçado)[3]+ (gaseificado)[4]}[8] + (artesanal ou caseiro ou colonial)[18] ou Sumo de + (nome da fruta) + {(clarificado)[2] + (adoçado)[3]+ (gaseificado)[4]}[8] + (artesanal ou caseiro ou colonial)[18]
Suco de + (nome do vegetal) + {(clarificado)[2] + (adoçado)[3]+ (gaseificado)[4]}[8] ou Sumo de + (nome do vegetal) + {(clarificado)[2] + (adoçado)[3]+ (gaseificado)[4]}[8]
Suco de + (nome do vegetal) + {(clarificado)[2] + (adoçado)[3]+ (gaseificado)[4]}[8] + (artesanal ou caseiro ou colonial)[18] ou Sumo de + (nome do vegetal) + {(clarificado)[2] + (adoçado)[3]+ (gaseificado)[4]}[8] + (artesanal ou caseiro ou colonial)[18]
Suco de + (nome da fruta) + (reconstituído)[9] ou Sumo de + (nome da fruta) + (reconstituído)[9]
Suco de + (nome da fruta) + (reconstituído)[9] + (artesanal ou caseiro ou colonial)[18] ou Sumo de + (nome da fruta) + (reconstituído)[9] + (artesanal ou caseiro ou colonial)[18]
Suco de + (nome do vegetal) + (reconstituído)[9] ou Sumo de + (nome do vegetal) + (reconstituído)[9]
Suco de + (nome do vegetal) + (reconstituído)[9] + (artesanal ou caseiro ou colonial)[18] ou Sumo de + (nome do vegetal) + (reconstituído)[9] + (artesanal ou caseiro ou colonial)[18]
Suco de + (nome da fruta) + (reconstituído)[9] + (clarificado)[2] ou Sumo de + (nome da fruta) + (reconstituído)[9] + (clarificado)[2]
Suco de + (nome da fruta) + (reconstituído)[9] + (clarificado)[2] + (artesanal ou caseiro ou colonial)[18] ou Sumo de + (nome da fruta) + (reconstituído)[9] + (clarificado)[2] + (artesanal ou caseiro ou colonial)[18]
Suco de + (nome do vegetal) + (reconstituído)[9] + (clarificado)[2] ou Sumo de + (nome do vegetal) + (reconstituído)[9] + (clarificado)[2]
Suco de + (nome do vegetal) + (reconstituído)[9] + (clarificado)[2] + (artesanal ou caseiro ou colonial)[18] ou Sumo de + (nome do vegetal) + (reconstituído)[9] + (clarificado)[2] + (artesanal ou caseiro ou colonial)[18]
Suco de + (nome da fruta) + (reconstituído)[9] + (adoçado)[3] ou Sumo de + (nome da fruta) + (reconstituído)[9] + (adoçado)[3]
Suco de + (nome da fruta) + (reconstituído)[9] + (adoçado)[3] + (artesanal ou caseiro ou colonial)[18] ou

Sumo de + (nome da fruta) + (reconstituído)[9] + (adoçado)[3] + (artesanal ou caseiro ou colonial)[18]
Suco de + (nome do vegetal) + (reconstituído)[9] + (adoçado)[3] ou Sumo de + (nome do vegetal) + (reconstituído)[9] + (adoçado)[3]
Suco de + (nome do vegetal) + (reconstituído)[9] + (adoçado)[3] + (artesanal ou caseiro ou colonial)[18] ou Sumo de + (nome do vegetal) + (reconstituído)[9] + (adoçado)[3] + (artesanal ou caseiro ou colonial)[18]
Suco de + (nome da fruta) + (reconstituído)[9] + (gaseificado)[4] ou Sumo de + (nome da fruta) + (reconstituído)[9] + (gaseificado)[4]
Suco de + (nome da fruta) + (reconstituído)[9] + (gaseificado)[4] + (artesanal ou caseiro ou colonial)[18] ou Sumo de + (nome da fruta) + (reconstituído)[9] + (gaseificado)[4] + (artesanal ou caseiro ou colonial)[18]
Suco de + (nome do vegetal) + (reconstituído)[9] + (gaseificado)[4] ou Sumo de + (nome do vegetal) + (reconstituído)[9] + (gaseificado)[4]
Suco de + (nome do vegetal) + (reconstituído)[9] + (gaseificado)[4] + (artesanal ou caseiro ou colonial)[18] ou Sumo de + (nome do vegetal) + (reconstituído)[9] + (gaseificado)[4] + (artesanal ou caseiro ou colonial)[18]
Suco de + (nome da fruta) + (reconstituído)[9] + {(clarificado)[2] + (adoçado)[3]}[5] ou Sumo de + (nome da fruta) + (reconstituído)[9] + {(clarificado)[2] + (adoçado)[3]}[5]
Suco de + (nome da fruta) + (reconstituído)[9] + {(clarificado)[2] + (adoçado)[3]}[5] + (artesanal ou caseiro ou colonial)[18] ou Sumo de + (nome da fruta) + (reconstituído)[9] + {(clarificado)[2] + (adoçado)[3]}[5] + (artesanal ou caseiro ou colonial)[18]
Suco de + (nome do vegetal) + (reconstituído)[9] + {(clarificado)[2] + (adoçado)[3]}[5] ou Sumo de + (nome do vegetal) + (reconstituído)[9] + {(clarificado)[2] + (adoçado)[3]}[5]
Suco de + (nome do vegetal) + (reconstituído)[9] + {(clarificado)[2] + (adoçado)[3]}[5] + (artesanal ou caseiro ou colonial)[18] ou Sumo de + (nome do vegetal) + (reconstituído)[9] + {(clarificado)[2] + (adoçado)[3]}[5] + (artesanal ou caseiro ou colonial)[18]
Suco de + (nome da fruta) + (reconstituído)[9] +{(adoçado)[3] + (gaseificado)[4]}[6] ou Sumo de + (nome da fruta) + (reconstituído)[9] +{(adoçado)[3] + (gaseificado)[4]}[6]
Suco de + (nome da fruta) + (reconstituído)[9] +{(adoçado)[3] + (gaseificado)[4]}[6] + (artesanal ou caseiro ou colonial)[18] ou Sumo de + (nome da fruta) + (reconstituído)[9] +{(adoçado)[3] + (gaseificado)[4]}[6] + (artesanal ou caseiro ou colonial)[18]
Suco de + (nome do vegetal) + (reconstituído)[9] +{(adoçado)[3] + (gaseificado)[4]}[6] ou Sumo de + (nome do vegetal) + (reconstituído)[9] +{(adoçado)[3] + (gaseificado)[4]}[6]
Suco de + (nome do vegetal) + (reconstituído)[9] +{(adoçado)[3] + (gaseificado)[4]}[6] + (artesanal ou caseiro ou colonial)[18] ou Sumo de + (nome do vegetal) + (reconstituído)[9] +{(adoçado)[3] + (gaseificado)[4]}[6] + (artesanal ou caseiro ou colonial)[18]
Suco de + (nome da fruta) + (reconstituído)[9] + {(clarificado)[2] + (gaseificado)[4]}[7] ou Sumo de + (nome da fruta) + (reconstituído)[9] + {(clarificado)[2] + (gaseificado)[4]}[7]

Suco de + (nome da fruta) + (reconstituído)[9] + {(clarificado)[2] + (gaseificado)[4]}[7] + (artesanal ou caseiro ou colonial)[18] ou Sumo de + (nome da fruta) + (reconstituído)[9] + {(clarificado)[2] + (gaseificado)[4]}[7] + (artesanal ou caseiro ou colonial)[18]
Suco de + (nome do vegetal) + (reconstituído)[9] + {(clarificado)[2] + (gaseificado)[4]}[7] ou Sumo de + (nome do vegetal) + (reconstituído)[9] + {(clarificado)[2] + (gaseificado)[4]}[7]
Suco de + (nome do vegetal) + (reconstituído)[9] + {(clarificado)[2] + (gaseificado)[4]}[7] + (artesanal ou caseiro ou colonial)[18] ou Sumo de + (nome do vegetal) + (reconstituído)[9] + {(clarificado)[2] + (gaseificado)[4]}[7] + (artesanal ou caseiro ou colonial)[18]
Suco de + (nome da fruta) + (reconstituído)[9] + {(clarificado)[2] + (adoçado)[3]+ (gaseificado)[4]}[8] ou Sumo de + (nome da fruta) + (reconstituído)[9] + {(clarificado)[2] + (adoçado)[3]+ (gaseificado)[4]}[8]
Suco de + (nome da fruta) + (reconstituído)[9] + {(clarificado)[2] + (adoçado)[3]+ (gaseificado)[4]}[8] + (artesanal ou caseiro ou colonial)[18] ou Sumo de + (nome da fruta) + (reconstituído)[9] + {(clarificado)[2] + (adoçado)[3]+ (gaseificado)[4]}[8] + (artesanal ou caseiro ou colonial)[18]
Suco de + (nome do vegetal) + (reconstituído)[9] + {(clarificado)[2] + (adoçado)[3]+ (gaseificado)[4]}[8] ou Sumo de + (nome do vegetal) + (reconstituído)[9] + {(clarificado)[2] + (adoçado)[3]+ (gaseificado)[4]}[8]
Suco de + (nome do vegetal) + (reconstituído)[9] + {(clarificado)[2] + (adoçado)[3]+ (gaseificado)[4]}[8] + (artesanal ou caseiro ou colonial)18 ou Sumo de + (nome do vegetal) + (reconstituído)[9] + {(clarificado)[2] + (adoçado)[3]+ (gaseificado)[4]}[8] + (artesanal ou caseiro ou colonial)[18]
Suco Concentrado[10] de + (nome da fruta) ou Sumo Concentrado[10] de + (nome da fruta)
Suco Concentrado[10] de + (nome da fruta) + (artesanal ou caseiro ou colonial)[18] ou Sumo Concentrado[10] de + (nome da fruta) + (artesanal ou caseiro ou colonial)[18]
Suco Concentrado[10] de + (nome do vegetal) ou Sumo Concentrado[10] de + (nome do vegetal)
Suco Concentrado[10] de + (nome do vegetal) + (artesanal ou caseiro ou colonial)[18] ou Sumo Concentrado[10] de + (nome do vegetal) + (artesanal ou caseiro ou colonial)[18]
Suco Desidratado de[11] + (nome da fruta) ou Sumo Desidratado de[11] + (nome da fruta)
Suco Desidratado de[11] + (nome da fruta) + (artesanal ou caseiro ou colonial)[18] ou Sumo Desidratado de[11] + (nome da fruta) + (artesanal ou caseiro ou colonial)[18]
Suco Desidratado de[11] + (nome do vegetal) ou Sumo Desidratado de[11] + (nome do vegetal)
Suco Desidratado de[11] + (nome do vegetal) + (artesanal ou caseiro ou colonial)[18] ou

Sumo Desidratado de[11] + (nome do vegetal) + (artesanal ou caseiro ou colonial)[18]
Suco Misto[12] de + (seguido da relação de frutas ou vegetais utilizados, em ordem decrescente das quantidades presentes na mistura)[12] ou Sumo Misto[12] de + (seguido da relação de frutas ou vegetais utilizados, em ordem decrescente das quantidades presentes na mistura)[12]
Suco Misto[12] de + (seguido da relação de frutas ou vegetais utilizados, em ordem decrescente das quantidades presentes na mistura)[12] + (artesanal ou caseiro ou colonial)[18] ou Sumo Misto[12] de + (seguido da relação de frutas ou vegetais utilizados, em ordem decrescente das quantidades presentes na mistura)[12] + (artesanal ou caseiro ou colonial)[18]
Suco Misto[12] de + (seguido da relação de frutas ou vegetais utilizados, em ordem decrescente das quantidades presentes na mistura)[12] + (clarificado)[2] ou Sumo Misto[12] de + (seguido da relação de frutas ou vegetais utilizados, em ordem decrescente das quantidades presentes na mistura)[12] + (clarificado)[2]
Suco Misto[12] de + (seguido da relação de frutas ou vegetais utilizados, em ordem decrescente das quantidades presentes na mistura)[12] + (clarificado)[2] + (artesanal ou caseiro ou colonial)[18] ou Sumo Misto[12] de + (seguido da relação de frutas ou vegetais utilizados, em ordem decrescente das quantidades presentes na mistura)[12] + (clarificado)[2] + (artesanal ou caseiro ou colonial)[18]
Suco Misto[12] de + (seguido da relação de frutas ou vegetais utilizados, em ordem decrescente das quantidades presentes na mistura)[12] + (adoçado)[3] ou Sumo Misto[12] de + (seguido da relação de frutas ou vegetais utilizados, em ordem decrescente das quantidades presentes na mistura)[12] + (adoçado)[3]
Suco Misto[12] de + (seguido da relação de frutas ou vegetais utilizados, em ordem decrescente das quantidades presentes na mistura)[12] + (adoçado)[3] + (artesanal ou caseiro ou colonial)[18] ou Sumo Misto[12] de + (seguido da relação de frutas ou vegetais utilizados, em ordem decrescente das quantidades presentes na mistura)[12] + (adoçado)[3] + (artesanal ou caseiro ou colonial)[18]
Suco Misto[12] de + (seguido da relação de frutas ou vegetais utilizados, em ordem decrescente das quantidades presentes na mistura)[12] + (gaseificado) ou Sumo Misto[12] de + (seguido da relação de frutas ou vegetais utilizados, em ordem decrescente das quantidades presentes na mistura)[12] + (gaseificado)[4]
Suco Misto[12] de + (seguido da relação de frutas ou vegetais utilizados, em ordem decrescente das quantidades presentes na mistura)[12] + (gaseificado) + (artesanal ou caseiro ou colonial)[18] ou Sumo Misto[12] de + (seguido da relação de frutas ou vegetais utilizados, em ordem decrescente das quantidades presentes na mistura)[12] + (gaseificado)[4] + (artesanal ou caseiro ou colonial)[18]
Suco Misto[12] de + (seguido da relação de frutas ou vegetais utilizados, em ordem decrescente das quantidades presentes na mistura)[12] + {(clarificado)[2] + (adoçado)[3]}[5] ou Sumo Misto[12] de + (seguido da relação de frutas ou vegetais utilizados, em ordem decrescente das quantidades presentes na mistura)[12] + {(clarificado)[2] + (adoçado)[3]}[5]

Suco Misto[12] de + (seguido da relação de frutas ou vegetais utilizados, em ordem decrescente das quantidades presentes na mistura)[12] + {(clarificado)[2] + (adoçado)[3]}[5] + (artesanal ou caseiro ou colonial)[18] ou Sumo Misto[12] de + (seguido da relação de frutas ou vegetais utilizados, em ordem decrescente das quantidades presentes na mistura)[12] + {(clarificado)[2] + (adoçado)[3]}[5] + (artesanal ou caseiro ou colonial)[18]
Suco Misto[12] de + (seguido da relação de frutas ou vegetais utilizados, em ordem decrescente das quantidades presentes na mistura)[12] + {(adoçado)[3] + (gaseificado)[4]}[6] ou Sumo Misto[12] de + (seguido da relação de frutas ou vegetais utilizados, em ordem decrescente das quantidades presentes na mistura)[12] + {(adoçado)[3] + (gaseificado)[4]}[6]
Suco Misto[12] de + (seguido da relação de frutas ou vegetais utilizados, em ordem decrescente das quantidades presentes na mistura)[12] + {(adoçado)[3] + (gaseificado)[4]}[6] + (artesanal ou caseiro ou colonial)[18] ou Sumo Misto[12] de + (seguido da relação de frutas ou vegetais utilizados, em ordem decrescente das quantidades presentes na mistura)[12] + {(adoçado)[3] + (gaseificado)[4]}[6] + (artesanal ou caseiro ou colonial)[18]
Suco Misto[12] de + (seguido da relação de frutas ou vegetais utilizados, em ordem decrescente das quantidades presentes na mistura)[12] + {(clarificado)[2] + (gaseificado)[4]}[7] ou Sumo Misto[12] de + (seguido da relação de frutas ou vegetais utilizados, em ordem decrescente das quantidades presentes na mistura)[12] + {(clarificado)[2] + (gaseificado)[4]}[7]
Suco Misto[12] de + (seguido da relação de frutas ou vegetais utilizados, em ordem decrescente das quantidades presentes na mistura)[12] + {(clarificado)[2] + (gaseificado)[4]}[7] + (artesanal ou caseiro ou colonial)[18] ou Sumo Misto[12] de + (seguido da relação de frutas ou vegetais utilizados, em ordem decrescente das quantidades presentes na mistura)[12] + {(clarificado)[2] + (gaseificado)[4]}[7] + (artesanal ou caseiro ou colonial)[18]
Suco Misto[12] de + (seguido da relação de frutas ou vegetais utilizados, em ordem decrescente das quantidades presentes na mistura)[12] + {(clarificado)[2] + (adoçado)[3]+ (gaseificado)[4]}[8] ou Sumo Misto[12] de + (seguido da relação de frutas ou vegetais utilizados, em ordem decrescente das quantidades presentes na mistura)[12] + {(clarificado)[2] + (adoçado)[3]+ (gaseificado)[4]}[8]
Suco Misto[12] de + (seguido da relação de frutas ou vegetais utilizados, em ordem decrescente das quantidades presentes na mistura)[12] + {(clarificado)[2] + (adoçado)[3]+ (gaseificado)[4]}[8] + (artesanal ou caseiro ou colonial)[18] ou Sumo Misto[12] de + (seguido da relação de frutas ou vegetais utilizados, em ordem decrescente das quantidades presentes na mistura)[12] + {(clarificado)[2] + (adoçado)[3]+ (gaseificado)[4]}[8] + (artesanal ou caseiro ou colonial)[18]
Suco Tropical[13] de + (nome da fruta polposa de origem tropical)[14] ou Sumo Tropical[13] de + (nome da fruta polposa de origem tropical)[14]
Suco Tropical[13] de + (nome da fruta polposa de origem tropical)[14] + (artesanal ou caseiro ou colonial)[18] ou Sumo Tropical[13] de + (nome da fruta polposa de origem tropical)[14] + (artesanal ou caseiro ou colonial)[18]
Suco Tropical[13] de + (nome da fruta polposa de origem tropical)[14] + (clarificado)[2] ou

Sumo Tropical[13] de + (nome da fruta polposa de origem tropical)[14] + (clarificado)[2]
Suco Tropical[13] de + (nome da fruta polposa de origem tropical)[14] + (clarificado)[2] + (artesanal ou caseiro ou colonial)[18] ou Sumo Tropical[13] de + (nome da fruta polposa de origem tropical)[14] + (clarificado)[2] + (artesanal ou caseiro ou colonial)[18]
Suco Tropical[13] de + (nome da fruta polposa de origem tropical)[14] + (adoçado)[3] ou Sumo Tropical[13] de + (nome da fruta polposa de origem tropical)[14] + (adoçado)[3]
Suco Tropical[13] de + (nome da fruta polposa de origem tropical)[14] + (adoçado)[3] + (artesanal ou caseiro ou colonial)[18] ou Sumo Tropical[13] de + (nome da fruta polposa de origem tropical)[14] + (adoçado)[3] + (artesanal ou caseiro ou colonial)[18]
Suco Tropical[13] de + (nome da fruta polposa de origem tropical)[14] + (gaseificado)[4] ou Sumo Tropical[13] de + (nome da fruta polposa de origem tropical)[14] + (gaseificado)[4]
Suco Tropical[13] de + (nome da fruta polposa de origem tropical)[14] + (gaseificado)[4] + (artesanal ou caseiro ou colonial)[18] ou Sumo Tropical[13] de + (nome da fruta polposa de origem tropical)[14] + (gaseificado)[4] + (artesanal ou caseiro ou colonial)[18]
Suco Tropical[13] de + (nome da fruta polposa de origem tropical)[14] + {(clarificado)[2] + (adoçado)[3]}[5] ou Sumo Tropical[13] de + (nome da fruta polposa de origem tropical)[14] + {(clarificado)[2] + (adoçado)[3]}[5]
Suco Tropical[13] de + (nome da fruta polposa de origem tropical)[14] + {(clarificado)[2] + (adoçado)[3]}[5] + (artesanal ou caseiro ou colonial)[18] ou Sumo Tropical[13] de + (nome da fruta polposa de origem tropical)[14] + {(clarificado)[2] + (adoçado)[3]}[5] + (artesanal ou caseiro ou colonial)[18]
Suco Tropical[13] de + (nome da fruta polposa de origem tropical)[14] + {(adoçado)[3] + (gaseificado)[4]}[6] ou Sumo Tropical[13] de + (nome da fruta polposa de origem tropical)[14] + {(adoçado)[3] + (gaseificado)[4]}[6]
Suco Tropical[13] de + (nome da fruta polposa de origem tropical)[14] + {(adoçado)[3] + (gaseificado)[4]}[6] + (artesanal ou caseiro ou colonial)[18] ou Sumo Tropical[13] de + (nome da fruta polposa de origem tropical)[14] + {(adoçado)[3] + (gaseificado)[4]}[6] + (artesanal ou caseiro ou colonial)[18]
Suco Tropical[13] de + (nome da fruta polposa de origem tropical)[14]+ {(clarificado)[2] + (gaseificado)[4]}[7] ou Sumo Tropical[13] de + (nome da fruta polposa de origem tropical)[14]+ {(clarificado)[2] + (gaseificado)[4]}[7]
Suco Tropical[13] de + (nome da fruta polposa de origem tropical)[14]+ {(clarificado)[2] + (gaseificado)[4]}[7] + (artesanal ou caseiro ou colonial)[18] ou Sumo Tropical[13] de + (nome da fruta polposa de origem tropical)[14]+ {(clarificado)[2] + (gaseificado)[4]}[7] + (artesanal ou caseiro ou colonial)[18]
Suco Tropical[13] de + (nome da fruta polposa de origem tropical)[14] + {(clarificado)[2] + (adoçado)[3]+ (gaseificado)[4]}[8] ou Sumo Tropical[13] de + (nome da fruta polposa de origem tropical)[14] + {(clarificado)[2] + (adoçado)[3]+ (gaseificado)[4]}[8]

Suco Tropical[13] de + (nome da fruta polposa de origem tropical)[14] + {(clarificado)[2] + (adoçado)[3]+ (gaseificado)[4]}[8] + (artesanal ou caseiro ou colonial)[18] ou Sumo Tropical[13] de + (nome da fruta polposa de origem tropical)[14] + {(clarificado)[2] + (adoçado)[3]+ (gaseificado)[4]}[8] + (artesanal ou caseiro ou colonial)[18]
Suco Tropical Misto[15] de + (nomes das frutas polposas de origem tropical)[14] ou Sumo Tropical Misto[15] de + (nomes das frutas polposas de origem tropical)[14]
Suco Tropical Misto[15] de + (nomes das frutas polposas de origem tropical)[14] + (artesanal ou caseiro ou colonial)[18] ou Sumo Tropical Misto[15] de + (nomes das frutas polposas de origem tropical)[14] + (artesanal ou caseiro ou colonial)[18]
Suco Tropical Misto[15] de + (nomes das frutas polposas de origem tropical)[14] + (clarificado)[2] ou Sumo Tropical Misto[15] de + (nomes das frutas polposas de origem tropical)[14] + (clarificado)[2]
Suco Tropical Misto[15] de + (nomes das frutas polposas de origem tropical)[14] + (clarificado)[2] + (artesanal ou caseiro ou colonial)[18] ou Sumo Tropical Misto[15] de + (nomes das frutas polposas de origem tropical)[14] + (clarificado)[2] + (artesanal ou caseiro ou colonial)[18]
Suco Tropical Misto[15] de + (nomes das frutas polposas de origem tropical)[14] + (adoçado)[14] ou Sumo Tropical Misto[15] de + (nomes das frutas polposas de origem tropical)[14] + (adoçado)[14]
Suco Tropical Misto[15] de + (nomes das frutas polposas de origem tropical)[14] + (adoçado)[14] + (artesanal ou caseiro ou colonial)[18] ou Sumo Tropical Misto[15] de + (nomes das frutas polposas de origem tropical)[14] + (adoçado)[14] + (artesanal ou caseiro ou colonial)[18]
Suco Tropical Misto[15] de + (nomes das frutas polposas de origem tropical)[14] +(gaseificado)[4] ou Sumo Tropical Misto[15] de + (nomes das frutas polposas de origem tropical)[14] +(gaseificado)[4]
Suco Tropical Misto[15] de + (nomes das frutas polposas de origem tropical)[14] +(gaseificado)[4] + (artesanal ou caseiro ou colonial)[18] ou Sumo Tropical Misto[15] de + (nomes das frutas polposas de origem tropical)[14] +(gaseificado)[4] + (artesanal ou caseiro ou colonial)[18]
Suco Tropical Misto[15] de + (nomes das frutas polposas de origem tropical)[14] + {(clarificado)[2] + (adoçado)[3]}[5] ou Sumo Tropical Misto[15] de + (nomes das frutas polposas de origem tropical)[14] + {(clarificado)[2] + (adoçado)[3]}[5]
Suco Tropical Misto[15] de + (nomes das frutas polposas de origem tropical)[14] + {(clarificado)[2] + (adoçado)[3]}[5] + (artesanal ou caseiro ou colonial)[18] ou Sumo Tropical Misto[15] de + (nomes das frutas polposas de origem tropical)[14] + {(clarificado)[2] + (adoçado)[3]}[5] + (artesanal ou caseiro ou colonial)[18]
Suco Tropical Misto[15] de + (nomes das frutas polposas de origem tropical)[14] + {(adoçado)[3] + (gaseificado)[4]}[6] ou Sumo Tropical Misto[15] de + (nomes das frutas polposas de origem tropical)[14] + {(adoçado)[3] + (gaseificado)[4]}[6]
Suco Tropical Misto[15] de + (nomes das frutas polposas de origem tropical)[14] + {(adoçado)[3] + (gaseificado)[4]}[6] + (artesanal ou caseiro ou colonial)[18] ou

Sumo Tropical Misto[15] de + (nomes das frutas polposas de origem tropical)[14] + {(adoçado)[3] + (gaseificado)[4]}[6] + (artesanal ou caseiro ou colonial)[18]
Suco Tropical Misto[15] de + (nomes das frutas polposas de origem tropical)[14] + {(clarificado)[2] + (gaseificado)[4]}[7] ou Sumo Tropical Misto[15] de + (nomes das frutas polposas de origem tropical)[14] + {(clarificado)[2] + (gaseificado)[4]}[7]
Suco Tropical Misto[15] de + (nomes das frutas polposas de origem tropical)[14] + {(clarificado)[2] + (gaseificado)[4]}[7] + (artesanal ou caseiro ou colonial)[18] ou Sumo Tropical Misto[15] de + (nomes das frutas polposas de origem tropical)[14] + {(clarificado)[2] + (gaseificado)[4]}[7] + (artesanal ou caseiro ou colonial)[18]
Suco Tropical Misto[15] de + (nomes das frutas polposas de origem tropical)[14] + {(clarificado)[2] + (adoçado)[3]+ (gaseificado)[4]}[8] ou Sumo Tropical Misto[15] de + (nomes das frutas polposas de origem tropical)[14] + {(clarificado)[2] + (adoçado)[3]+ (gaseificado)[4]}[8]
Suco Tropical Misto[15] de + (nomes das frutas polposas de origem tropical)[14] + {(clarificado)[2] + (adoçado)[3]+ (gaseificado)[4]}[8] + (artesanal ou caseiro ou colonial)[18] ou Sumo Tropical Misto[15] de + (nomes das frutas polposas de origem tropical)[14] + {(clarificado)[2] + (adoçado)[3]+ (gaseificado)[4]}[8] + (artesanal ou caseiro ou colonial)[18]
Suco de Tomate Condimentado[16] ou Sumo de Tomate Condimentado[16]
Suco de Tomate Condimentado[16] + (artesanal ou caseiro ou colonial)[18] ou Sumo de Tomate Condimentado[16]+ (artesanal ou caseiro ou colonial)[18]
Suco Desidratado de + (nome da fruta) para fins Industriais[17] ou Sumo Desidratado de + (nome da fruta) para fins Industriais[17]
Suco Desidratado de + (nome do vegetal) para fins Industriais[17] + (artesanal ou caseiro ou colonial)[18] ou Sumo Desidratado de + (nome do vegetal) para fins Industriais[17] + (artesanal ou caseiro ou colonial)[18]

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 18, IN MAPA 49/2018, arts. 15, 17 e 20, e IN MAPA 12/2003, art. 2º.

[1] A designação integral será privativa do Suco sem adição de açúcares e na sua concentração natural, sendo vedado o uso de tal designação para o Suco Reconstituído (Decreto 6.871/2009, art. 18,§ 10). É opcional o uso da designação "integral" ao Suco que atenda aos critérios previstos no § 10, do art. 18, do Decreto 6.871/2009 (IN MAPA 49/2018, art. 20, § 9º).

[2] Quando o Suco for submetido ao processo de clarificação, sua denominação deve ser acrescida, ao seu final, do termo "clarificado" (IN MAPA 49/2018, art. 20, § 1º).

[3] O Suco poderá ser adicionado de açúcares na quantidade máxima fixada para cada tipo de Suco, observado o percentual máximo de 10% em peso, calculado em gramas de açúcar por 100 g de suco, tendo sua denominação acrescida pela designação “adoçado” (Decreto 6.871/2009, art. 18, § 3º). Quando o Suco for adicionado de açúcares, a denominação deve ser acrescida, ao seu final, do termo "adoçado" (IN MAPA 49/2018, art. 20, § 2º). O Suco Tropical, quando adicionado de açúcar, deverá ser denominado Suco Tropical, acrescido do nome da fruta e da designação “adoçado”, podendo ser declarado no rótulo a expressão “Suco Pronto para Beber”, “Pronto para o Consumo” ou expressões semelhantes (Decreto 6.871/2009, art. 18, § 16).

[4] Quando o Suco for adicionado de gás carbônico, a denominação deve ser acrescida, ao seu final, do termo "gaseificado" (IN MAPA 49/2018, art. 20, § 3º). Quando adicionado de dióxido de carbono, o Suco Tropical será denominado "Suco Tropical de ...", acrescido do nome da fruta ou do vegetal, “gaseificado” (Decreto 6.871/2009, art. 18,§ 18).

[5] Se o Suco atender simultaneamente às condições para ser denominado de clarificado e adoçado, o termo "adoçado" deve estar no fim da denominação (IN MAPA 49/2018, art. 20, § 4º).

[6] Se o Suco atender simultaneamente às condições para ser denominado de “adoçado e gaseificado”, o termo "gaseificado" deve estar no fim da denominação (IN MAPA 49/2018, art. 20, 5º).

[7] Se o Suco atender simultaneamente às condições para ser denominado de clarificado e gaseificado, o termo "gaseificado" deve estar no fim da denominação (IN MAPA 49/2018, art. 20, § 6º).

[8] Se o Suco atender simultaneamente às condições para ser denominado de clarificado, adoçado e gaseificado, a denominação deve ser terminada com "clarificado adoçado gaseificado" (IN MAPA 49/2018, art. 20, § 7º).
[9] Suco Reconstituído é o suco obtido pela diluição de suco concentrado ou desidratado, até a concentração original do suco integral ou ao teor mínimo de sólidos solúveis estabelecido nos respectivos padrões de identidade e qualidade para cada tipo de suco integral, sendo obrigatório constar na sua rotulagem a origem do suco utilizado para sua elaboração, se concentrado ou desidratado, sendo opcional o uso da expressão reconstituído (Decreto 6.871/2009, art. 18, § 12).
[10] O Suco poderá ser parcialmente desidratado ou concentrado (Decreto 6.871/2009, art. 18, § 6º). O Suco que for parcialmente desidratado deverá ser denominado de Suco Concentrado (Decreto 6.871/2009, art. 18,§ 7º). Suco Concentrado é a bebida submetida a processo físico para a retirada de água, suficiente para elevar em, no mínimo, 50% o teor de sólidos solúveis presentes no respectivo Suco Integral (IN MAPA 49/2018, art. 15).
[11] O Suco poderá ser parcialmente desidratado ou concentrado (Decreto 6.871/2009, art. 18, § 6º). O Suco Desidratado é o suco no estado sólido, obtido pela desidratação do suco integral, devendo ser denominado "Suco Desidratado de ...", acrescido do nome da fruta ou do vegetal (Decreto 6.871/2009, art. 18, § 9º).
[12] Suco Misto é o suco obtido pela mistura de frutas, combinação de fruta e de vegetal, combinação das partes comestíveis de vegetais ou mistura de suco de fruta e de vegetal, sendo a denominação constituída da expressão Suco Misto, seguida da relação de frutas ou de vegetais utilizados, em ordem decrescente das quantidades presentes na mistura (Decreto 6.871/2009, art. 18, § 11).
[13] Suco Tropical é a bebida não fermentada obtida pela dissolução, em água potável ou em suco clarificado de fruta tropical, da polpa de fruta polposa de origem tropical, por meio de processo tecnológico adequado, devendo ter cor, aroma e sabor característicos da fruta, submetido a tratamento que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo (Decreto 6.871/2009, art. 18, § 13).
[14] Considerar como frutas polposas de origem tropical, na elaboração do Suco Tropical, as seguintes frutas: abacate, abacaxi, acerola, ata, abricó, açaí, abiu, banana, bacuri, cacau, caju, cajá, carambola, cupuaçu, goiaba, graviola, jenipapo, jabuticaba, jaca, jambo, mamão, mangaba, manga, maracujá, melão, murici, pinha, pitanga, pupunha, sapoti, serigüela, tamarindo, taperebá, tucumã e umbu (IN MAPA 12/2003, art. 2º).
[15] Suco Tropical Misto é a bebida obtida pela dissolução, em água potável ou em suco clarificado de fruta tropical, da mistura de polpas de frutas polposas de origem tropical, por meio de processo tecnológico adequado, não fermentada, devendo ter cor, aroma e sabor característicos das frutas, submetido a tratamento que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo (Decreto 6.871/2009, art. 18, § 14).
[16] O Suco de Tomate adicionado de sal e especiarias, em conjunto ou separadamente, deve ser denominado "Suco de Tomate Condimentado" (IN MAPA 49/2018, art. 20, § 11).
[17] O rótulo do Suco Desidratado destinado ao uso industrial e não destinado ao consumo direto deve ser denominado de “Suco Desidratado de (nome da fruta ou do vegetal) para fins Industriais” (IN MAPA 49/2018, art. 17, § 2º).
[18] Para fins de rotulagem e registro, a denominação da Polpa de Fruta artesanal e do Suco de Fruta artesanal produzidos em estabelecimento familiar rural (estabelecimento localizado em área rural que esteja sob a responsabilidade de agricultor familiar ou empreendedor familiar rural, onde seja desenvolvida a produção de Polpa de Fruta ou de Suco de Fruta, e que atenda ao disposto na Lei 11.326/2006, regulamentada pelo Decreto 9.064/2017) pode ser acrescida de uma das seguintes expressões: artesanal ou caseiro(a) ou colonial (Lei 13.648/2018, art. 6º, incisos I, II e III).

De acordo com o art. 20, § 8º, da IN MAPA 49/2018, fica vedado o uso de designação relacionada ao processo de conservação do Suco ou Sumo à sua denominação.

Conforme o art. 20, § 10, da IN MAPA 49/2018, o uso do termo "integral" é vedado ao Suco ou Sumo submetido ao processo de clarificação com o uso de agentes químicos de clarificação, bem como àquele adicionado de gás carbônico.

De acordo com o art. 22, *caput* e parágrafo único, da IN MAPA 49/2018, a parte sólida comestível da fruta ou células naturalmente presentes em sua matéria-prima de origem ou originária de outra fruta ou vegetal, adicionadas ao Suco ou Sumo, devem ser declaradas na lista de ingredientes. Para as frutas cítricas, são consideradas células os sacos de sumo obtidos do endocarpo.

Conforme o art. 23 da IN MAPA 49/2018, o Suco Integral ou Sumo Integral submetido a processo físico adequado para a retirada de sólidos insolúveis, e que

não utilize agentes químicos de clarificação, pode manter sua denominação de " Suco Integral ou Sumo Integral".

De acordo com o art. 24, *caput* e parágrafo único, da IN MAPA 49/2018, é permitido o uso de expressões relacionadas à variedade, tipo ou cultivar das frutas utilizadas na elaboração do Suco ou Sumo, desde que sua utilização não contrarie o disposto no parágrafo único do art. 11, do Decreto n° 6.871/2009. O uso de expressões de que trata o *caput* só poderá ser feito quando o Suco ou Sumo contiver, no mínimo, 75% (setenta e cinco por cento) da variedade indicada.

Conforme o art. 25 da IN MAPA 49/2018, o Suco ou Sumo que não contiver aditivo pode utilizar a expressão "sem aditivos" em sua rotulagem.

De acordo com o art. 26, *caput* e parágrafo único, da IN MAPA 49/2018, o Suco ou Sumo que contiverem naturalmente vitaminas, minerais, fibras e outros nutrientes podem utilizar essa informação em sua rotulagem. O Suco ou Sumo que atender aos valores mínimos de vitaminas, minerais, fibras e outros nutrientes definidos na Resolução RDC 54/2012 pode utilizar em seu rótulo as expressões "Fonte Natural de (nome do nutriente)" ou "Naturalmente Rico em (nome do nutriente)", conforme o caso.

Conforme o art. 27, *caput* e §§ 1º, 2º, 3º e 4 º, da IN MAPA 49/2018, a quantidade de Suco de Fruta ou Sumo de Fruta, de Suco de Vegetal ou Sumo de Vegetal e de Vegetal presente na bebida deve ser declarada em seu rótulo.

> § 1º A referida declaração deve ser feita obrigatoriamente:
>
> I - no painel principal do rótulo, na horizontal, isolada, em destaque, com caracteres em caixa alta, em porcentagem volume por volume (v/v), em números inteiros;
> II - com o valor numérico e o sinal de porcentagem (%) de, no mínimo, o dobro do tamanho da denominação da bebida, e a expressão "DE POLPA E SUCO", ou "DE POLPA, SUCO E VEGETAL", conforme o caso, de, no mínimo, uma vez e meia o tamanho da denominação da bebida;
> III - o Suco obtido de uma ou mais frutas, ou de um ou mais vegetais, em conjunto ou separadamente, deve declarar a expressão "100% POLPA E SUCO", ou "100% POLPA, SUCO E VEGETAL", conforme o caso, sendo dispensada a subtração do quantitativo de aditivos alimentares, vitaminas e minerais adicionados, desde que a soma destes não ultrapassem 1% (um por cento) de sua composição; e
> IV - os açúcares adicionados ao Suco ou Sumo devem ser considerados no cálculo total para fins da informação prevista no *caput*.
>
> § 2º A referida declaração quantitativa deve ser limitada a 100% (cem por cento).
>
> § 3º Na rotulagem do Suco ou Sumo Concentrado deve ser informado o seu grau de concentração, em porcentagem massa por massa (m/m).

§ 4º Na lista de ingredientes presente no rótulo do Suco ou Sumo Misto devem ser declarados os percentuais de cada matéria-prima logo após seu nome, em porcentagem volume por volume (v/v).

De acordo com o art.18, § 17, do Decreto 6.871/2009, o Suco Tropical de Caju ou Sumo Tropical de Caju, o Suco Tropical de Maracujá ou Sumo Tropical de Maracujá e Suco Tropical de Abacaxi ou Sumo Tropical de Abacaxi deverão ser obtidos sem dissolução em água, podendo também serem denominados apenas de Suco ou Sumo.

4 - Parâmetros analíticos:

4.1 - Parâmetros Microbiológicos

4.1.1 - Para todos os Sucos ou Sumos

Bebidas Não-alcoólicas **Categoria Específica**	**Microrganismo / Toxina / Metabólito**	**n(3)**	**c(4)**	**m(1)**	**M(2)**	**Parâmetros Exigíveis em Função do Laudo / Certificado e da Finalidade da Análise (IN MAPA 75/2019, art. 2º)**					
						Laudo Estrangeiro (Certificado de Origem)	**Laudo Pré-Certificado de Inspeção de Importação**	**Laudo p/ Exportação - Certificado de Livre Venda**	**Laudo para Controle do Produto Nacional (Análise de Controle)**	**Laudo de Análise Fiscal (Análise de Fiscalização)**	**Laudo de Análise Fiscal Especial**
Refrescos, **Sucos**, néctares e outra bebidas não carbonatadas, adicionadas de conservadores, não refrigeradas	Bolores e Leveduras / mL	5	2	10	102	S	S	S	S	S	S
Sucos desidratados e pós para o preparo de bebidas	*Salmonella* / 25 g	5	0	Ausente	-	S	S	S	S	S	S
	Enterobacteriaceae / g	5	2	10	102	S	S	S	S	S	S
Sucos concentrados	*Salmonella* / 25 mL	5	0	Ausente	-	S	S	S	S	S	S

adicionados de conservadores ou congelados	Enterobacteriaceae / mL	5	2	10	102	S	S	S	S	S	S
	Bolores e Leveduras / mL	5	2	102	103	S	S	S	S	S	S
Sucos e outras submetidas a processos tecnológicos para redução microbiana, que necessitam de refrigeração	*Salmonella* / 25 g	5	0	Ausente	-	S	S	S	S	S	S
	B. cereus presuntivo / mL, somente para bebidas à base de cereais, sementes e grãos	5	1	102	5 x 102	S	S	S	S	S	S
	Enterobacteriaceae / mL	5	2	10	102	S	S	S	S	S	S
	Bolores e Leveduras / mL	5	2	10	102	S	S	S	S	S	S
Sucos e outras bebidas "*in natura*" ou reconstituídas	*Salmonella* / 25 mL	5	0	Ausente	-	S	S	S	S	S	S
	Escherichia coli / mL	5	2	10	102	S	S	S	S	S	S

Legenda: S= Sim.

Para efeito da IN ANVISA 60/2019, adotam-se as seguintes definições:

(1) Limite microbiológico m (m): limite que, em um plano de três classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Aceitável" daquelas de "Qualidade Intermediária" e que, em um plano de duas classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Aceitável" daquelas de "Qualidade Inaceitável";
(2) Limite microbiológico M (M): limite que, em um plano de três classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Intermediária" daquelas de "Qualidade Inaceitável"; e
(3), (4) Plano de amostragem: componente do padrão microbiológico que define o número de unidades amostrais a serem coletadas aleatoriamente de um mesmo lote e analisadas individualmente (n)(3), o tamanho da unidade analítica e a indicação do número de unidades amostrais toleradas com qualidade intermediária (c)(4).

Fonte: IN ANVISA 60/2019, art. 2º, incisos X, XI e XII, e Anexo I, item 12, alíneas "b", "c", "d", "e" e "f", e IN MAPA 75/2019, art. 2º.

4.2 - Parâmetros Físico-químicos

4.2.1 - Para o Suco de Abacate (*Persea americana* M.) ou Sumo de Abacate (*Persea americana* M.)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade

			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
*Pressão, em atm, a 20 ºC	> 1	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	11	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
pH	3,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g	0,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares totais, em g/100 g	-	15	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Ácido ascórbico, em mg/100 g	14	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,10	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, IN MAPA 37/2018, Anexo I, item 1, e Resolução RDC 42/2013.

4.2.2 - Para o Suco de Abacaxi (*Ananas comosus* (L.) M.)) ou Sumo de Abacaxi (*Ananas comosus* (L.) M.))

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
*Pressão, em atm, a 20 ºC	> 1	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	11	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g	0,3	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares totais, em g/100 g	-	15	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Ácido ascórbico, em mg/100 g	-	21,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,10	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, IN MAPA 37/2018, Anexo I, item 2, e Resolução RDC 42/2013.

4.2.3 - Para o Suco de Abricó (*Mammea americana*) ou Sumo de Abricó (*Mammea americana*)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
*Pressão, em atm, a 20 ºC	> 1	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	9	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
pH	3	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g	0,3	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,10	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, IN MAPA 37/2018, Anexo I, item 3, e Resolução RDC 42/2013.

4.2.4 - Para o Suco de Abricó da Praia (*Mimusopsis comersonii*) ou Sumo de Abricó da Praia (*Mimusopsis comersonii*)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
*Pressão, em atm, a 20 ºC	> 1	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	21	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
pH	5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Ácido ascórbico, em mg/100 g	30	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,10	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim

Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, IN MAPA 37/2018, Anexo I, item 4, e Resolução RDC 42/2013.

4.2.5 - Para o Suco de Abiu (*Pouteria caimito*) ou Sumo de Abiu (*Pouteria caimito*)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
*Pressão, em atm, a 20 ºC	> 1	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	15	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
pH	6	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g	0,05	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares totais, em g/100 g	10	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Ácido ascórbico, em mg/100 g	3	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,10	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, IN MAPA 37/2018, Anexo I, item 5, e Resolução RDC 42/2013.

4.2.6 - Para o Suco de Acerola (*Malpighia* spp.) ou Sumo de Acerola (*Malpighia* spp.)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim

*Pressão, em atm, a 20 ºC	> 1	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	5,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
pH	2,8	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g	0,8	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares totais, em g/100 g	4	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Ácido ascórbico, em mg/100 g	800	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,10	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, IN MAPA 37/2018, Anexo I, item 6, e Resolução RDC 42/2013.

4.2.7 - Para o Suco de Ameixa Preta (*Prunus domestica* L. subsp. domestica) ou Sumo de Ameixa Preta (*Prunus domestica* L. subsp. domestica)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
*Pressão, em atm, a 20 ºC	> 1	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	22	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
pH	3	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez total, em %	0,4	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,10	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, IN MAPA 37/2018, Anexo I, item 7, e Resolução RDC 42/2013.

4.2.8 - Para o Suco de Ameixa Vermelha (*Prunus domestica* L. subsp. domestica) ou Sumo de Ameixa Vermelha (*Prunus domestica* L. subsp. domestica)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
*Pressão, em atm, a 20 ºC	> 1	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	7	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
pH	2	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez total, em %	0,4	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,10	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, IN MAPA 37/2018, Anexo I, item 8, e Resolução RDC 42/2013.

4.2.9 - Para o Suco de Amora (*Rubus* spp.) ou Sumo de Amora (*Rubus* spp.)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
*Pressão, em atm, a 20 ºC	> 1	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	7,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
pH	2,8	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g	1,3	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares totais, em g/100 g	4	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,10	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, IN MAPA 37/2018, Anexo I, item 9, e Resolução RDC 42/2013.

4.2.10 - Para o Suco de Araçá (*Psidium cattleianum*) ou Sumo de Araçá (*Psidium cattleianum*)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
*Pressão, em atm, a 20 ºC	> 1	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	4,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
pH	4	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g	1,8	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Ácido ascórbico, em mg/100 g	0,2	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,10	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, IN MAPA 37/2018, Anexo I, item 10, e Resolução RDC 42/2013.

4.2.11 - Para o Suco de Arônia (*Aronia melanocarpa*) ou Sumo de Arônia (*Aronia melanocarpa*)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
*Pressão, em atm, a 20 ºC	> 1	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	15	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos totais, em g/100 g	15,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,10	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim

Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, IN MAPA 37/2018, Anexo I, item 11, e Resolução RDC 42/2013.

4.2.12 - Para o Suco de Ata ou Sumo de Ata, Suco de Fruta do Conde ou Sumo de Fruta do Conde ou Suco de Pinha ou Sumo de Pinha (*Annona squamosa* L.)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
*Pressão, em atm, a 20 ºC	> 1	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	24	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos totais, em mg/100 g	15	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
pH	4,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g	0,15	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Ácido ascórbico, em mg/100 g	37	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,10	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, IN MAPA 37/2018, Anexo I, item 12, e Resolução RDC 42/2013.

4.2.13 - Para o Suco de Bacuri (*Platonia insignis* M) ou Sumo de Bacuri (*Platonia insignis* M)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão, em atm, a 20 ºC	> 1	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim

Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	13	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
pH	3,4	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g	1,6	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares totais, em g/100 g	11	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,10	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, IN MAPA 37/2018, Anexo I, item 13, e Resolução RDC 42/2013.

4.2.14 - Para o Suco de Butiá (*Butia eriospatha, Butia catarinenses e Butia capitata*) ou Sumo de Butiá (*Butia eriospatha, Butia catarinenses e Butia capitata*)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
*Pressão, em atm, a 20 ºC	> 1	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	6	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
pH	2	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g	0,8	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares totais, em g/100 g	18	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,10	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, IN MAPA 37/2018, Anexo I, item 14, e Resolução RDC 42/2013.

4.2.15 - Para o Suco de Banana (*Musa acuminata e Musa paradisiaca*) ou Sumo de Banana (*Musa acuminata e Musa paradisiaca*)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade

			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
*Pressão, em atm, a 20 ºC	> 1	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	18	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
pH	4,1	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g	0,22	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,10	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, IN MAPA 37/2018, Anexo I, item 15, e Resolução RDC 42/2013.

4.2.16 - Para o Suco de Buriti (*Mauritia flexuosa* L.) ou Sumo de Buriti (*Mauritia flexuosa* L.)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
*Pressão, em atm, a 20 ºC	> 1	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	4,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
pH	3,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g	2,2	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Ácido ascórbico, em mg/100 g	0,1	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,10	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, IN MAPA 37/2018, Anexo I, item 16, e Resolução RDC 42/2013.

4.2.17 - Para o Suco de Cacau (*Teobroma cacao*) ou Sumo de Cacau (*Teobroma cacao*)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
*Pressão, em atm, a 20 ºC	> 1	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	14	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
pH	3,4	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g	0,75	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares totais, em g/100 g	10	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,10	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, IN MAPA 37/2018, Anexo I, item 17, e Resolução RDC 42/2013.

4.2.18 - Para o Suco de Cajá (*Spondias lutea* L.) ou Sumo de Cajá (*Spondias lutea* L.)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
*Pressão, em atm, a 20 ºC	> 1	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	9	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
pH	2,2	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g	0,9	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares totais, em g/100 g	-	12	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Ácido ascórbico, em mg/100 g	6,8	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						

Arsênio, em mg/kg	-	0,10	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, IN MAPA 37/2018, Anexo I, item 18, e Resolução RDC 42/2013.

4.2.19 - Para o Suco de Caju (*Anacardium occidentale* L.) ou Sumo de Caju (*Anacardium occidentale* L.)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
*Pressão, em atm, a 20 ºC	> 1	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	10	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
pH	3,8	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g	0,18	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares totais, em g/100 g	-	15	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Ácido ascórbico, em mg/100 g	80	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,10	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, IN MAPA 37/2018, Anexo I, item 19, e Resolução RDC 42/2013.

4.2.20 - Para a Cajuína ou Suco de Caju Clarificado (*Anacardium occidentale* L.) ou Sumo de Caju Clarificado (*Anacardium occidentale* L.)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim

Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	10	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g	0,18	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Ácido ascórbico, em mg/100 g	60	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares totais naturais do Caju, em g/100 g	-	15	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Organolépticos	▪ Cor: variando do incolor ao amarelado translúcido		sim	sim	sim	sim	sim	sim
	▪ Sabor: próprio, levemente ácido e adstringente		sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,10	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

*É vedado a adição de açúcar, gás carbônico ou corante caramelo no suco de caju clarificado (IN MAPA 37/2018, Anexo I, item 20.2.).

Fonte: Decreto 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, IN MAPA 37/2018, Anexo I, item 20, e Resolução RDC 42/2013.

4.2.21 - Para o Suco de Caju com Alto Teor de Polpa (*Anacardium occidentale* L.) ou Sumo de Caju com Alto Teor de Polpa (*Anacardium occidentale* L.)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
*Pressão, em atm, a 20 ºC	> 1	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	10	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g	0,18	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Ácido ascórbico, em mg/100 g	80	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares totais naturais do Caju, em g/100 g	-	15	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos totais, em g/100 g	10,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Organolépticos	▪ Cor: variando de branco ao amarelado		sim	sim	sim	sim	sim	sim

	▪ Sabor: próprio, levemente ácido e adstringente		sim	sim	sim	sim	sim	sim
	▪ Aroma: próprio		sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,10	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, IN MAPA 37/2018, Anexo I, item 21, e Resolução RDC 42/2013.

4.2.22 - Para o Suco de Cana-de-Açúcar (*Saccharum* spp) ou Sumo de Cana-de-Açúcar (*Saccharum* spp)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
*Pressão, em atm, a 20 ºC	> 1	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	14	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
pH	5,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g	0,05	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,10	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, IN MAPA 37/2018, Anexo I, item 22, e Resolução RDC 42/2013.

4.2.23 - Para o Suco de Carambola (*Averrhoa carambola* L.) ou Sumo de Carambola (*Averrhoa carambola* L.)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
*Pressão, em atm, a 20 ºC	> 1	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim

Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	7,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
pH	3,3	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g	0,3	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,10	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, IN MAPA 37/2018, Anexo I, item 23, e Resolução RDC 42/2013.

4.2.24 - Para o Suco de Cereja (*Prunus avium* L.) ou Sumo de Cereja (*Prunus avium* L.)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
*Pressão, em atm, a 20 ºC	> 1	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	20	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,10	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, IN MAPA 37/2018, Anexo I, item 24, e Resolução RDC 42/2013.

4.2.25 - Para o Suco de Cereja Ácida (*Prunus cerasus* L.) ou Sumo de Cereja Ácida (*Prunus cerasus* L.)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
*Pressão, em atm, a 20 ºC	> 1	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	14	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim

Sólidos totais, em g/100 g	14,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,10	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, IN MAPA 37/2018, Anexo I, item 25, e Resolução RDC 42/2013.

4.2.26 - Para o Suco de Cranberry (*Vaccinium macrocarpon* A. e *Vaccinium oxycoccos* L.) ou Sumo de Cranberry (*Vaccinium macrocarpon* A. e *Vaccinium oxycoccos* L.)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
*Pressão, em atm, a 20 ºC	> 1	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	7,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,10	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, IN MAPA 37/2018, Anexo I, item 26, e Resolução RDC 42/2013.

4.2.27 - Para o Suco de Cupuaçu (*Theobroma grandiflorum* L.) ou Sumo de Cupuaçu (*Theobroma grandiflorum* L.)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
*Pressão, em atm, a 20 ºC	> 1	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	9	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim

pH	3	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g	1,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares totais, em g/100 g	6	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Ácido ascórbico, em mg/100 g	18	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,10	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, IN MAPA 37/2018, Anexo I, item 27, e Resolução RDC 42/2013.

4.2.28 - Para o Suco de Damasco (*Prunus armeniaca* L.) ou Sumo de Damasco (*Prunus armeniaca* L.)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
*Pressão, em atm, a 20 ºC	> 1	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	11,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos totais, em g/100 g	12	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,10	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, IN MAPA 37/2018, Anexo I, item 28, e Resolução RDC 42/2013.

4.2.29 - Para o Suco de Figo (*Ficus carica* L.) ou Sumo de Figo (*Ficus carica* L.)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal

Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
*Pressão, em atm, a 20 ºC	> 1	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	18	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos totais, em g/100 g	18,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,10	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, IN MAPA 37/2018, Anexo I, item 29, e Resolução RDC 42/2013.

4.2.30 - Para o Suco de Framboesa Negra (*Rubus occidentalis* L.) ou Sumo de Framboesa Negra (*Rubus occidentalis* L.)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
*Pressão, em atm, a 20 ºC	> 1	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	9	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos totais, em g/100 g	9,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,10	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, IN MAPA 37/2018, Anexo I, item 30, e Resolução RDC 42/2013.

4.2.31 - Para o Suco de Framboesa Vermelha (*Rubus idaeus* L. e *Rubus strigosus* M.) ou Sumo de Framboesa Vermelha (*Rubus idaeus* L. e *Rubus strigosus* M.)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal

Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão, em atm, a 20 ºC	> 1	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	8	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
pH	2,7	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g	1,2	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,10	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, IN MAPA 37/2018, Anexo I, item 31, e Resolução RDC 42/2013.

4.2.32 - Para o Suco de Framboesa Amarela (*Rubus chamaemorus* L.) ou Sumo de Framboesa Amarela (*Rubus chamaemorus* L.)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão, em atm, a 20 ºC	> 1	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	9	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos totais, em g/100 g	9,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,10	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, IN MAPA 37/2018, Anexo I, item 32, e Resolução RDC 42/2013.

4.2.33 - Para o Suco de Goiaba (*Psidium guajava* L.) ou Sumo de Goiaba (*Psidium guajava* L.)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade

			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
*Pressão, em atm, a 20 ºC	> 1	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	7	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
pH	3,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g	0,4	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares totais, em g/100 g	-	15	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Ácido ascórbico, em mg/100 g	24	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,10	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, IN MAPA 37/2018, Anexo I, item 33, e Resolução RDC 42/2013.

4.2.34 - Para o Suco de Guariroba (*Campomanesia xanthocarpa*) ou Sumo de Guariroba (*Campomanesia xanthocarpa*)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
*Pressão, em atm, a 20 ºC	> 1	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	12	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
pH	3,6	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g	0,3	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares totais, em g/100 g	7	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Ácido ascórbico, em mg/100 g	17	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,10	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05		não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,05		não	não	não	não	sim

Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150		não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, IN MAPA 37/2018, Anexo I, item 34, e Resolução RDC 42/2013.

4.2.35 - Para o Suco de Graviola (*Annona muricata*) ou Sumo de Graviola (*Annona muricata*)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
*Pressão, em atm, a 20 ºC	> 1	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	9	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
pH	3,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g	0,6	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares totais, em g/100 g	6,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Ácido ascórbico, em mg/100 g	10	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,10	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, IN MAPA 37/2018, Anexo I, item 35, e Resolução RDC 42/2013.

4.2.36 - Para o Suco de Groselha Negra (*Ribes nigrum* L.) ou Sumo de Groselha Negra (*Ribes nigrum* L.)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
*Pressão, em atm, a 20 ºC	> 1	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	11	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,10	não	não	não	não	não	sim

Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, IN MAPA 37/2018, Anexo I, item 36, e Resolução RDC 42/2013.

4.2.37 - Para o Suco de Groselha Vermelha (*Ribes rubrum* L.) ou Sumo de Groselha Vermelha (*Ribes rubrum* L.)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
*Pressão, em atm, a 20 ºC	> 1	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	10	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,10	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, IN MAPA 37/2018, Anexo I, item 37, e Resolução RDC 42/2013.

4.2.38 - Para o Suco de Jabuticaba (*Myrciaria cauliflora* (Mart.) O. Berg. e/ou *Myrciaria jaboticaba* (Vell.) Berg)) ou Sumo de Jabuticaba (*Myrciaria cauliflora* (Mart.) O. Berg. e/ou *Myrciaria jaboticaba* (Vell.) Berg))

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
*Pressão, em atm, a 20 ºC	> 1	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	1,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
pH	2,9	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim

Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g	0,8	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Ácido ascórbico, em mg/100 g	14,8	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,10	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, IN MAPA 37/2018, Anexo I, item 38, e Resolução RDC 42/2013.

4.2.39 - Para o Suco de Kiwi (*Actinidia deliciosa* (A. Chev.) C. F. Liang & A. R. Fergoson) ou Sumo de Kiwi (*Actinidia deliciosa* (A. Chev.) C. F. Liang & A. R. Fergoson)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
*Pressão, em atm, a 20 ºC	> 1	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	10	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
pH	2,8	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g	1,3	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Ácido ascórbico, em mg/100 g	9	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,10	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, IN MAPA 37/2018, Anexo I, item 39, e Resolução RDC 42/2013.

4.2.40 - Para o Suco de Lichia (*Litchi chinensis* S.) ou Sumo de Lichia (*Litchi chinensis* S.)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal

Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
*Pressão, em atm, a 20 ºC	> 1	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	8	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
pH	6,29	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g	0,2	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Ácido ascórbico, em mg/100 g	24	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,10	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, IN MAPA 37/2018, Anexo I, item 40, e Resolução RDC 42/2013.

4.2.41 - Para o Suco de Limão (*Citrus limon* L., *Citrus latifolia, Citrus limonia* e *Citrus aurantifolia*) ou Sumo de Limão (*Citrus limon* L., *Citrus latifolia, Citrus limonia* e *Citrus aurantifolia*)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
*Pressão, em atm, a 20 ºC	> 1	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez titulável, expressa em ácido cítrico, em g/100 g	5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Ácido ascórbico, em mg/100 g	20	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Óleo essencial de limão, em %, em v/v	-	0,025	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,10	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, IN MAPA 37/2018, Anexo I, item 41, e Resolução RDC 42/2013.

4.2.42 - Para o Suco de Laranja (*Citrus sinensis*) ou Sumo de Laranja (*Citrus sinensis*)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
*Pressão, em atm, a 20 ºC	> 1	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	10	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Relação de sólidos solúveis em ºBrix /acidez em g/100 g de ácido cítrico	7	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Ácido ascórbico, em mg/100 g	25	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares totais naturais da Laranja, em g/100 g	-	13	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Óleo essencial de laranja, em %, em v/v	-	0,035	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,10	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, IN MAPA 37/2018, Anexo I, item 42, e Resolução RDC 42/2013.

4.2.43 - Para o Suco de Maçã (*Pyrus malus* L.) ou Sumo de Maçã (*Pyrus malus* L.)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim

*Pressão, em atm, a 20 ºC	> 1	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	10,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez total, expressa em ácido málico, em g/100 g	0,12	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares totais naturais da Maçã, em g/100 g	-	13,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez volátil, em ácido acético, em g/100 g	-	0,04	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,10	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, IN MAPA 37/2018, Anexo I, item 43, e Resolução RDC 42/2013.

4.2.44 - Para o Suco de Mamão (*Carica papaya* L.) ou Sumo de Mamão (*Carica papaya* L.)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
*Pressão, em atm, a 20 ºC	> 1	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	9	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
pH	4	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g	0,1	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares totais, em g/100 g	14	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Ácido ascórbico, em mg/100 g	50	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,10	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, IN MAPA 37/2018, Anexo I, item 44, e Resolução RDC 42/2013.

4.2.45 - Para o Suco de Manga (*Mangifera indica* L.) ou Sumo de Manga (*Mangifera indica* L.)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
*Pressão, em atm, a 20 ºC	> 1	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	11	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
pH	3,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g	0,3	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares totais, em g/100 g	-	16	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Ácido ascórbico, em mg/100 g	6,1	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,10	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, IN MAPA 37/2018, Anexo I, item 45, e Resolução RDC 42/2013.

4.2.46 - Para o Suco de Mangaba (*Hancornia speciosa*) ou Sumo de Mangaba (*Hancornia speciosa*)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
*Pressão, em atm, a 20 ºC	> 1	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	8	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
pH	2,8	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g	0,7	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares totais, em g/100 g	-	10	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						

Arsênio, em mg/kg	-	0,10	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, IN MAPA 37/2018, Anexo I, item 46, e Resolução RDC 42/2013.

4.2.47 - Para o Suco de Maracujá (*Passiflora* spp.) ou Sumo de Maracujá (*Passiflora* spp.)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
*Pressão, em atm, a 20 ºC	> 1	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	11	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
pH	2,7	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g	2,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares totais, em g/100 g	-	18	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,10	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, IN MAPA 37/2018, Anexo I, item 47, e Resolução RDC 42/2013.

4.2.48 - Para o Suco de Melancia (*Citrullus lanatus*) ou Sumo de Melancia (*Citrullus lanatus*)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
*Pressão, em atm, a 20 ºC	> 1	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim

Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	8	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
pH	5,4	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g	2	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares totais, em g/100 g	5,7	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,10	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,05	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	sim	sim	sim	sim	sim	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, IN MAPA 37/2018, Anexo I, item 48, e Resolução RDC 42/2013.

4.2.49 - Para o Suco de Melão (*Cucumis melo* L.) ou Sumo de Melão (*Cucumis melo* L.)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
*Pressão, em atm, a 20 ºC	> 1	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	8	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
pH	6	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g	10	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares totais, em g/100 g	8	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Ácido ascórbico, em mg/100 g	19	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,10	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, IN MAPA 37/2018, Anexo I, item 49, e Resolução RDC 42/2013.

4.2.50 - Para o Suco de Mirtilo (*Vaccinium myrtillus* L.) ou Sumo de Mirtilo (*Vaccinium myrtillus* L.)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
*Pressão, em atm, a 20 ºC	> 1	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	10	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
pH	2	3	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g	0,4	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares totais, em g/100 g	0,4	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,10	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, IN MAPA 37/2018, Anexo I, item 50, e Resolução RDC 42/2013.

4.2.51 - Para o Suco de Morango (*Fragaria x. ananassa* Duchense*, Fragaria chiloensis* Duchesne *x Fragaria virginiana* Duchesne) ou Sumo de Morango (*Fragaria x. ananassa* Duchense*, Fragaria chiloensis* Duchesne *x Fragaria virginiana* Duchesne)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
*Pressão, em atm, a 20 ºC	> 1	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	6,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
pH	3,3	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim

Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g	0,8	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Ácido ascórbico, em mg/100 g	56	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,10	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, IN MAPA 37/2018, Anexo I, item 51, e Resolução RDC 42/2013.

4.2.52 - Para o Suco de Murici (*Byrsonima crassifolia* (L.) R.)) ou Sumo de Murici (*Byrsonima crassifolia* (L.) R.))

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
*Pressão, em atm, a 20 ºC	> 1	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	4,4	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
pH	2,8	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g	2,45	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Ácido ascórbico, em mg/100 g	7,3	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,10	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, IN MAPA 37/2018, Anexo I, item 52, e Resolução RDC 42/2013.

4.2.53 - Para o Suco de Nectariana (*Prunus persica* (L.) Batsch var. nucipersica (Suckow) c. K. Schneid) ou Sumo de Nectariana (*Prunus persica* (L.) Batsch var. nucipersica (Suckow) c. K. Schneid)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade

			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
*Pressão, em atm, a 20 ºC	> 1	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	10,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
pH	3	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g	0,6	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,10	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, IN MAPA 37/2018, Anexo I, item 53, e Resolução RDC 42/2013.

4.2.54 - Para o Suco de Pera (*Prunus communis* L.) ou Sumo de Pera (*Prunus communis* L.)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
*Pressão, em atm, a 20 ºC	> 1	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	8	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez total, expressa em ácido málico, em g/100 g	0,15	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares totais naturais da Pera, em g/100 g	-	12,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,10	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, IN MAPA 37/2018, Anexo I, item 54, e Resolução RDC 42/2013.

4.2.55 - Para o Suco de Pêssego (*Prunus persica* (L.) Batsch var. persica) ou Sumo de Pêssego (*Prunus persica* (L.) Batsch var. persica)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
*Pressão, em atm, a 20 ºC	> 1	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	10,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
pH	3	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g	0,6	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,10	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, IN MAPA 37/2018, Anexo I, item 55, e Resolução RDC 42/2013.

4.2.56 - Para o Suco de Pitanga (*Eugenia* spp.) ou Sumo de Pitanga (*Eugenia* spp.)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
*Pressão, em atm, a 20 ºC	> 1	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	6	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
pH	2,5	3,4	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g	0,92	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares totais naturais da Pitanga, em g/100 g	-	9,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim

Sólidos totais, em g/100 g	7	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,10	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, IN MAPA 37/2018, Anexo I, item 56, e Resolução RDC 42/2013.

4.2.57 - Para o Suco de Pomelo (*Citrus grandis*) ou Sumo de Pomelo (*Citrus grandis*)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
*Pressão, em atm, a 20 ºC	> 1	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	10	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos totais, em g/100 g	10,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,10	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, IN MAPA 37/2018, Anexo I, item 57, e Resolução RDC 42/2013.

4.2.58 - Para o Suco de Romã (*Punica granatum* L.) ou Sumo de Romã (*Punica granatum* L.)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim

*Pressão, em atm, a 20 ºC	> 1	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	12	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
pH	3,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g	0,6	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,10	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, IN MAPA 37/2018, Anexo I, item 58, e Resolução RDC 42/2013.

4.2.59 - Para o Suco de Sabugueiro (*Sambucus nigra* L. e *Sambucus canadensis*) ou Sumo de Sabugueiro (*Sambucus nigra* L. e *Sambucus canadensis*)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
*Pressão, em atm, a 20 ºC	> 1	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	10,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos totais, em g/100 g	11	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,10	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, IN MAPA 37/2018, Anexo I, item 59, e Resolução RDC 42/2013.

4.2.60 - Para o Suco de Sapoti (*Manilkara zapota*) ou Sumo de Sapoti (*Manilkara zapota*)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
*Pressão, em atm, a 20 ºC	> 1	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	16	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
pH	5,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g	0,2	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares totais, em g/100 g	11	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,10	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, IN MAPA 37/2018, Anexo I, item 60, e Resolução RDC 42/2013.

4.2.61 - Para o Suco de Tâmara (*Phoenix dactylifera* L.) ou Sumo de Tâmara (*Phoenix dactylifera* L.)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
*Pressão, em atm, a 20 ºC	> 1	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	18,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos totais, em g/100 g	19	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,10	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim

Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, IN MAPA 37/2018, Anexo I, item 61, e Resolução RDC 42/2013.

4.2.62 - Para o Suco de Tamarindo (*Tamarindus indica*) ou Sumo de Tamarindo (*Tamarindus indica*)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
*Pressão, em atm, a 20 ºC	> 1	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	6	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
pH	2,3	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g	1,9	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Ácido ascórbico, em mg/100 g	0,1	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,10	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, IN MAPA 37/2018, Anexo I, item 62, e Resolução RDC 42/2013.

4.2.63 - Para o Suco de Tangerina (*Citrus reticulata* Blanca) ou Sumo de Tangerina (*Citrus reticulata* Blanca)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
*Pressão, em atm, a 20 ºC	> 1	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	10	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						

Arsênio, em mg/kg	-	0,10	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, IN MAPA 37/2018, Anexo I, item 63, e Resolução RDC 42/2013.

4.2.64 - Para o Suco de Tomate (*Lycopersicum esculentum* L.) ou Sumo de Tomate (*Lycopersicum esculentum* L.)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
*Pressão, em atm, a 20 ºC	> 1	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
pH	4,3	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g	0,4	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,10	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, IN MAPA 37/2018, Anexo I, item 64, e Resolução RDC 42/2013.

4.2.65 - Para o Suco de Toranja (*Citrus paradisi* Macfad L.) ou Sumo de Toranja (*Citrus paradisi* Macfad L.)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade

			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
*Pressão, em atm, a 20 ºC	> 1	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	10	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos totais, em g/100 g	10,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,10	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, IN MAPA 37/2018, Anexo I, item 65, e Resolução RDC 42/2013.

4.2.66 - Para o Suco de Umbu (*Spondias tuberosa* Arruda ex Kost.) ou Sumo de Umbu (*Spondias tuberosa* Arruda ex Kost.)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
*Pressão, em atm, a 20 ºC	> 1	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	8,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
pH	2,4	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g	1,4	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Ácido ascórbico, em mg/100 g	12,9	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Organolépticos	▪ Sabor: ácido		sim	sim	sim	sim	sim	sim
	▪ Aroma: próprio		sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,10	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, IN MAPA 37/2018, Anexo I, item 66, e Resolução RDC 42/2013.

4.2.67 - Para o Suco Misto ou Sumo Misto

Cada Suco ou Sumo, utilizado na elaboração do Suco Misto ou Sumo Misto, deve atender todos os Parâmetros Físico-químicos e Microbiológicos estabelecidos em seu Padrão Específico.

Fonte: Decreto 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, §§ 4º e 14, IN MAPA 37/2018, Anexo I, e Resolução RDC 42/2013.

4.2.68 - Para o Suco Tropical de Abacaxi (*Ananas comosus* (L.) M.)) ou Sumo Tropical de Abacaxi (*Ananas comosus* (L.) M.))

Parâmetros	Não adoçado		Adoçado		Obrigatoriedade					
	Mín.	Máx.	Mín.	Máx.	Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 ºC	-	≤ 0,5	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
*Pressão, em atm, a 20 ºC	> 1	-	> 1	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Polpa de abacaxi, em g/100 g	60	-	50	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	6	-	11	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g	0,16	-	0,20	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares totais, em g/100 g	-	15	8	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Organolépticos	▪ Cor: variando de branca a amarelada				sim	sim	sim	sim	sim	sim
	▪ Sabor: próprio				sim	sim	sim	sim	sim	sim
	▪ Aroma: próprio				sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Não adoçado**		**Adoçado**							
	Mín.	**Máx.**	**Mín.**	**Máx.**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,10	-	0,10	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,05	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, IN MAPA 12/2003, Anexo II, e Resolução RDC 42/2013.

4.2.69 - Para o Suco Tropical de Acerola (*Malpighia* spp.) ou Sumo Tropical de Acerola (*Malpighia* spp.)

Parâmetros	Não adoçado		Adoçado		Obrigatoriedade					
	Mín.	Máx.	Mín.	Máx.	Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 ºC	-	≤ 0,5	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
*Pressão, em atm, a 20 ºC	> 1	-	> 1	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Polpa de acerola, em g/100 g	60	-	35	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	5	-	10	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g	0,80	-	0,20	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares totais, em g/100 g	-	8,5	7	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Ácido ascórbico, em mg/100 g	600	-	200	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Organolépticos	▪ Cor: variando de amarelado a vermelho				sim	sim	sim	sim	sim	sim
	▪ Sabor: próprio				sim	sim	sim	sim	sim	sim
	▪ Aroma: próprio				sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Não adoçado**		**Adoçado**							
	Mín.	**Máx.**	**Mín.**	**Máx.**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,10	-	0,10	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,05	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, IN MAPA 12/2003, Anexo II, e Resolução RDC 42/2013.

4.2.70 - Para o Suco Tropical de Cajá (*Spondias lutea* L.) ou Sumo Tropical de Cajá (*Spondias lutea* L.)

Parâmetros	Não adoçado	Adoçado	Obrigatoriedade

	Mín.	Máx.	Mín.	Máx.	Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 ºC	-	≤ 0,5	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
*Pressão, em atm, a 20 ºC	> 1	-	> 1	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Polpa de cajá, em g/100 g	50	-	35	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	8	-	11	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g	0,50	-	0,20	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares totais, em g/100 g	-	12	8	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Organolépticos	▪ Cor: variando de amarela a alaranjada				sim	sim	sim	sim	sim	sim
	▪ Sabor: próprio				sim	sim	sim	sim	sim	sim
	▪ Aroma: próprio				sim	sim	sim	sim		sim
Contaminantes	**Não adoçado**		**Adoçado**							
	Mín.	**Máx.**	**Mín.**	**Máx.**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,10	-	0,10	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,05	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, IN MAPA 12/2003, Anexo II, e Resolução RDC 42/2013.

4.2.71 - Para o Suco Tropical de Caju (*Anacardium occidentale* L.) ou Sumo Tropical de Caju (*Anacardium occidentale* L.)

Parâmetros	Não adoçado		Adoçado		Obrigatoriedade					
	Mín.	**Máx.**	**Mín.**	**Máx.**	Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 ºC	-	≤ 0,5	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim

*Pressão, em atm, a 20 ºC	> 1	-	> 1	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Polpa de caju, em g/100 g	60	-	25	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	5	-	11	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g	0,15	-	0,12	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares totais, em g/100 g	-	15	8	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Ácido ascórbico, em mg/100 g	40	-	20	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Organolépticos	▪ Cor: amarela clara							sim		
	▪ Sabor: próprio, levemente adstringente				sim	sim	sim	sim	sim	sim
	▪ Aroma: próprio				sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Não adoçado**		**Adoçado**							
	Mín.	**Máx.**	**Mín.**	**Máx.**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,10	-	0,10	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,05	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, IN MAPA 12/2003, Anexo II, e Resolução RDC 42/2013.

4.2.72 - Para o Suco Tropical de Goiaba (*Psidium guajava* L.) ou Sumo Tropical de Goiaba (*Psidium guajava* L.)

Parâmetros	**Não adoçado**		**Adoçado**		**Obrigatoriedade**					
	Mín.	**Máx.**	**Mín.**	**Máx.**	**Laudo estrangeiro**	**Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação**	**Laudo para exportação**	**Laudo para controle do produto nacional**	**Laudo de análise fiscal**	**Ação fiscal**
Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 ºC	-	≤ 0,5	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
*Pressão, em atm, a 20 ºC	> 1	-	> 1	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Polpa de goiaba, em g/100 g	50	-	45	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	6	-	11	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim

Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g	0,30	-	0,12	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares totais, em g/100 g	-	15	8	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Ácido ascórbico, em mg/100 g	30	-	26	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Organolépticos	▪ Cor: variando de branca a vermelha				sim	sim	sim	sim	sim	sim
	▪ Sabor: próprio				sim	sim	sim	sim	sim	sim
	▪ Aroma: próprio				sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Não adoçado**		**Adoçado**							
	Mín.	**Máx.**	**Mín.**	**Máx.**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,10	-	0,10	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,05	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, IN MAPA 12/2003, Anexo II, e Resolução RDC 42/2013.

4.2.73 - Para o Suco Tropical de Graviola (*Annona muricata*) ou Sumo Tropical de Graviola (*Annona muricata*)

Parâmetros	**Não adoçado**		**Adoçado**		**Obrigatoriedade**					
	Mín.	**Máx.**	**Mín.**	**Máx.**	**Laudo estrangeiro**	**Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação**	**Laudo para exportação**	**Laudo para controle do produto nacional**	**Laudo de análise fiscal**	**Ação fiscal**
Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 ºC	-	≤ 0,5	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
*Pressão, em atm, a 20 ºC	> 1	-	> 1	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Polpa de graviola, em g/100 g	50	-	35	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	8	-	11	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g	0,40	-	0,20	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares totais, em g/100 g	-	15	8	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Organolépticos	▪ Cor: variando de branca a marfim				sim	sim	sim	sim	sim	sim
	▪ Sabor: próprio				sim	sim	sim	sim	sim	sim
	▪ Aroma: próprio				sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Não adoçado**		**Adoçado**							
	Mín.	**Máx.**	**Mín.**	**Máx.**						

Arsênio, em mg/kg	-	0,10	-	0,10	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,05	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, IN MAPA 12/2003, Anexo II, e Resolução RDC 42/2013.

4.2.74 - Para o Suco Tropical de Mamão (*Carica papaya* L.) ou Sumo Tropical de Mamão (*Carica papaya* L.)

Parâmetros	Não adoçado		Adoçado		Obrigatoriedade					
	Mín.	Máx.	Mín.	Máx.	Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 ºC	-	≤ 0,5	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
*Pressão, em atm, a 20 ºC	> 1	-	> 1	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Polpa de mamão, em g/100 g	60	-	45	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	6	-	11	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g	0,10	-	0,15	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares totais, em g/100 g	-	14	7	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Organolépticos	▪ Cor: variando de amarela a vermelha				sim	sim	sim	sim	sim	sim
	▪ Sabor: próprio				sim	sim	sim	sim	sim	sim
	▪ Aroma: próprio				sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Não adoçado**		**Adoçado**							
	Mín.	**Máx.**	**Mín.**	**Máx.**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,10	-	0,10	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,05	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, IN MAPA 12/2003, Anexo II, e Resolução RDC 42/2013.

4.2.75 - Para o Suco Tropical de Manga (*Mangifera indica* L.) ou Sumo Tropical de Manga (*Mangifera indica* L.)

Parâmetros	Não adoçado		Adoçado		Obrigatoriedade					
	Mín.	Máx.	Mín.	Máx.	Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 ºC	-	≤ 0,5	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
*Pressão, em atm, a 20 ºC	> 1	-	> 1	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Polpa de manga, em g/100 g	60	-	50	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	10	-	11	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g	0,30	-	0,20	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares totais, em g/100 g	-	14	8	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Organolépticos	▪ Cor: variando de amarela a alaranjada				sim	sim	sim	sim	sim	sim
	▪ Sabor: próprio				sim	sim	sim	sim	sim	sim
	▪ Aroma: próprio				sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Não adoçado**		**Adoçado**							
	Mín.	**Máx.**	**Mín.**	**Máx.**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,10	-	0,10	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,05	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, IN MAPA 12/2003, Anexo II, e Resolução RDC 42/2013.

4.2.76 - Para o Suco Tropical de Mangaba (*Hancornia speciosa*) ou Sumo Tropical de Mangaba (*Hancornia speciosa*)

Parâmetros	Não adoçado		Adoçado		Obrigatoriedade					
	Mín.	Máx.	Mín.	Máx.	Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 ºC	-	≤ 0,5	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
*Pressão, em atm, a 20 ºC	> 1	-	> 1	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim

Polpa de mangaba, em g/100 g	50	-	30	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	7	-	11	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g	0,70	-	0,20	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares totais, em g/100 g	-	10	8	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Organolépticos	▪ Cor: variando de creme a amarela				sim	sim	sim	sim	sim	sim
	▪ Sabor: próprio				sim	sim	sim	sim	sim	sim
	▪ Aroma: próprio				sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Não adoçado**		**Adoçado**							
	Mín.	**Máx.**	**Mín.**	**Máx.**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,10	-	0,10	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,05	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, IN MAPA 12/2003, Anexo II, e Resolução RDC 42/2013.

4.2.77 - Para o Suco Tropical de Maracujá (*Passiflora* spp.) ou Sumo Tropical de Maracujá (*Passiflora* spp.)

Parâmetros	**Não adoçado**		**Adoçado**		**Obrigatoriedade**					
	Mín.	**Máx.**	**Mín.**	**Máx.**	**Laudo estrangeiro**	**Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação**	**Laudo para exportação**	**Laudo para controle do produto nacional**	**Laudo de análise fiscal**	**Ação fiscal**
Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 ºC	-	≤ 0,5	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
*Pressão, em atm, a 20 ºC	> 1	-	> 1	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Polpa de maracujá, em g/100 g	50	-	12	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	6	-	11	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g	1,25	-	0,27	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares totais, em g/100 g	-	9	8	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim

Organolépticos	▪ Cor: variando de amarela a alaranjada				sim	sim	sim	sim	sim	sim
	▪ Sabor: próprio				sim	sim	sim	sim	sim	sim
	▪ Aroma: próprio				sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Não adoçado**		**Adoçado**							
	Mín.	**Máx.**	**Mín.**	**Máx.**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,10	-	0,10	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,05	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, IN MAPA 12/2003, Anexo II, e Resolução RDC 42/2013.

4.2.78 - Para o Suco Tropical de Pitanga (*Eugenia* spp.) ou Sumo Tropical de Pitanga (*Eugenia* spp.)

Parâmetros	**Não adoçado**		**Adoçado**		**Obrigatoriedade**					
	Mín.	**Máx.**	**Mín.**	**Máx.**	**Laudo estrangeiro**	**Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação**	**Laudo para exportação**	**Laudo para controle do produto nacional**	**Laudo de análise fiscal**	**Ação fiscal**
Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 ºC	-	≤ 0,5	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
*Pressão, em atm, a 20 ºC	> 1	-	> 1	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Polpa de pitanga, em g/100 g	60	-	35	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	5	-	10	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g	0,50	-	0,30	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Açúcares totais, em g/100 g	-	8,6	7	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Organolépticos	▪ Cor: variando de alaranjada a vermelha				sim	sim	sim	sim	sim	sim
	▪ Sabor: próprio				sim	sim	sim	sim	sim	sim
	▪ Aroma: próprio				sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Não adoçado**		**Adoçado**							
	Mín.	**Máx.**	**Mín.**	**Máx.**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,10	-	0,10	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	-	0,05	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,05	-	0,05	não	não	não	não	não	sim

Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, IN MAPA 12/2003, Anexo II, e Resolução RDC 42/2013.

4.2.79 - Para o Suco Tropical Misto ou Sumo Tropical Misto

Cada Suco Tropical ou Sumo Tropical, utilizado na elaboração do Suco Tropical Misto ou Sumo Tropical Misto, deve atender todos os Parâmetros Físico-químicos e Microbiológicos estabelecidos em seu Padrão Específico.

Fonte: Decreto 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, §§ 4º e 14, IN MAPA 12/2003, Anexos I e II, e Resolução RDC 42/2013.

5 - Composição:

Conforme o art. 14 da IN MAPA 49/2018, são ingredientes opcionais para o Suco ou Sumo:

I - açúcares;
II - gás carbônico, industrialmente puro;
III - partes comestíveis da fruta ou do vegetal de sua origem, ou de outras frutas ou de outros vegetais;
IV - vitaminas, fibras e outros nutrientes previstos na Resolução RDC 54/2012, exclusivamente, para o Suco não adicionado de açúcares; e
V - sal e especiarias, para o Suco de Tomate, de acordo com o previsto na Resolução RDC 276/2005.

De acordo com o art. 18, § 1º, do Decreto 6.871/2009, o Suco ou Sumo não poderá conter substâncias estranhas à fruta ou parte do vegetal de sua origem, excetuadas as previstas na legislação específica.

Conforme o art. 17, §1º, da IN MAPA 49/2018, no processo de elaboração do Suco Desidratado ou Sumo Desidratado pode ser adicionada a maltodextrina, a maltodextrina modificada ou ambas, desde que o Suco Desidratado ou Sumo Desidratado seja produzido, exclusivamente, para fins industriais, e não destinado ao consumo direto, bem como adicionado dos mesmos aditivos previstos para a bebida a que se destina.

De acordo com o art. 18 da IN MAPA 49/2018, é proibida a adição de açúcar ao Suco Desidratado ou Sumo Desidratado, ao Suco Concentrado ou Sumo Concentrado e aos respectivos Sucos ou Sumos que lhe deram origem.

Conforme o Anexo I, item 20.2., da IN SDA 37/2018, é vedado a adição de açúcar, gás carbônico ou corante caramelo no Suco Clarificado de Caju ou Sumo Clarificado de Caju.

De acordo com o Anexo I, item 41.3., da IN SDA 37/2018, o Suco ou Sumo obtido da parte comestível da espécie *Citrus aurantifolia* poderá ser denominado Suco de Lima Ácida ou Sumo de Lima Ácida.

Conforme o Anexo I, item 3.1.4., da IN MAPA 12/2003, o Suco Tropical ou Sumo Tropical, cuja quantidade mínima de polpa de uma determinada fruta não tenha sido fixada em Regulamento Técnico específico, deve conter uma quantidade mínima de 50%, em m/m (cinquenta por cento, em massa por massa), da respectiva polpa, ressalvado o caso de fruta com acidez alta ou conteúdo de polpa muito elevado ou sabor muito forte que, neste caso, o conteúdo de polpa não deve ser inferior a 35%, em m/m (trinta e cinco por cento, em massa por massa).

6 - Aditivos:

De acordo com o art. 18, § 2º, do Decreto 6.871/2009, é proibida a adição, em Suco ou Sumo, de aromas e corantes artificiais.

Os aditivos permitidos para o Suco ou Sumo são os constantes na Resolução RDC 08/2013, alterada pela Resolução RDC 281/2019, mencionados abaixo.

IV. Suco, Néctar, Polpa de Fruta, Suco Tropical e Água de Coco		
INS	**Aditivo**	**Limite Máximo (g/100 g ou g/100 mL)(2)**
ACIDULANTE/REGULADOR DE ACIDEZ		
296	Ácido málico (D-, L-)	*quantum satis*, somente para suco, sucos tropicais e néctar)(3)
330	Ácido cítrico	*quantum satis* (3)
331iii	Citrato de sódio	*quantum satis* (3)
332ii	Citrato de potássio	*quantum satis* (3)
334	Ácido tartárico (L(+)-)	0,4, somente para suco de uva e néctar de uva) (3)
ANTIESPUMANTE		
900a	Dimetilsilicone, dimetilpolisiloxano, polidimetilsiloxano	0,001
ANTIOXIDANTE		
220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,005(4) (como SO_2 residual), sozinhos ou em combinação
221	Sulfito de sódio	
222	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	
223	Metabissulfito de sódio	
224	Metabissulfito de potássio	
225	Sulfito de potássio	
227	Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio	
228	Bissulfito de potássio	
300	Ácido ascórbico (L-)	*quantum satis*
301	Ascorbato de sódio	*quantum satis*
302	Ascorbato de cálcio	*quantum satis*
303	Ascorbato de potássio	*quantum satis*
AROMATIZANTE (exceto para água de coco e polpa de fruta) (Não é permitido pelo MAPA para o Suco ou Sumo a utilização de aromatizantes artificiais (Decreto 6.871/2009, art. 18, § 2º))		
Somente aromas naturais autorizados no MERCOSUL[2]		*quantum satis*
CONSERVADOR		
200	Ácido sórbico	0,1 (como ácido sórbico), ozinhos ou em combinação
201	Sorbato de sódio	
202	Sorbato de potássio	
203	Sorbato de cálcio	
210	Ácido benzoico	0,1 (como ácido benzóico), sozinhos ou em combinação
211	Benzoato de sódio	
212	Benzoato de potássio	

213	Benzoato de cálcio	
242	Dicarbonato dimetílico, dimetil dicarbonato	0,025 (somente para suco, suco tropical e néctar embalado a frio)
CORANTE (exceto para água de coco) (Não é permitido pelo MAPA para o Suco ou Sumo a utilização de corantes artificiais (Decreto 6.871/2009, art. 18, § 2º))		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]		*quantum satis*
120	Carmim cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH_4 e Ca	0,02
141i	Clorofila cúprica	0,02
160b	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,005 (como bixina)
160aii	Carotenos: extratos naturais	0,1
160a(iii)	Beta-caroteno de *Blakeslea trispora*	0,05
163i	Antocianinas (de frutas e hortaliças)	0,03
ESTABILIZANTE (exceto para água de coco e polpa de fruta)		
412	Goma guar	0,1
414	Goma gelana	0,05
415	Goma xantana	0,2
460i	Celulose microcristalina	0,5
466	Carboximetilcelulose sódica	0,3
440	Pectina, pectina amidada	*quantum satis*
SEQUESTRANTE (exceto para polpa de fruta)		
296	Ácido málico (D-,L-)	*quantum satis*
330	Ácido cítrico	*quantum satis*
452i	Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, hexametafosfato de sódio, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio	0,25(como P)

(1) ... (não se aplica às bebidas).
(2) No caso de produto concentrado ou desidratado (suco concentrado, suco desidratado, água de coco concentrada e água de coco desidratada), deverá ser observado o fator de diluição para o suco reconstituído e para a água de coco reconstituída.
(3) Exceto para suco adicionado de açúcares.
(4) Exceto para a polpa de caju, para o suco de caju integral, para o suco de caju clarificado e para o suco de caju alto teor de polpa, cujo limite máximo é de 0,02 g/100 mL (como SO_2 residual).
(5) ... (não se aplica às bebidas).
(6) No produto pronto para o consumo.

Fonte: Resolução RDC 08/2013, Anexo, item IV, alterada pela Resolução RDC 281/2019, art. 9º, inciso IV.

Obs.:
[1] Resolução RDC 45/2010, que dispõe sobre aditivos alimentares autorizados para uso segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF).
[2] Resolução RDC 02/2007, que dispõe sobre aditivos alimentares aromatizantes autorizados para uso no MERCOSUL.

SUCO DE UVA

1 - Referências:

Lei 7.678/1988, art. 5º, IN MAPA 14/2018, art. 15, Lei 13.648/2018, Resolução RDC 07/2011, Resolução RDC 08/2013, Anexo, item IV, alterada pela Resolução RDC 281/2019, IN ANVISA 60/2019 e Resolução RDC 42/2013.

2 - Definição:

Suco de Uva é a bebida não fermentada, obtida do mosto simples, sulfitado ou concentrado, de uva sã, fresca e madura (Lei 7.678/1988, art. 5º).

3 - Denominação:

Suco de Uva ou Suco de Uva + (integral)[1]
Suco de Uva + (artesanal ou caseiro ou colonial)[8] ou Suco de Uva + (integral)[1] + (artesanal ou caseiro ou colonial)[8]
Suco de Uva + (cor)[2] ou Suco de Uva + (cor)[2] + (integral)[1]
Suco de Uva + (cor)[2] + (artesanal ou caseiro ou colonial)[8] ou Suco de Uva + (cor)[2] + (integral)[1] + (artesanal ou caseiro ou colonial)[8]
Suco de Uva + (gaseificado)[5] ou Suco de Uva + (integral)[1] + (gaseificado)[5]
Suco de Uva + (gaseificado)[5] + (artesanal ou caseiro ou colonial)[8] ou Suco de Uva (integral)[1] + (gaseificado)[5] + (artesanal ou caseiro ou colonial)[8]
Suco de Uva + (cor)[2] + (gaseificado)[5] ou Suco de Uva + (cor)[2] + (integral)[1] + (gaseificado)[5]
Suco de Uva + (cor)[2] + (gaseificado)[5] + (artesanal ou caseiro ou colonial)[8] ou Suco de Uva + (cor)[2] + (integral)[1] + (gaseificado)[5] + (artesanal ou caseiro ou colonial)[8]
Suco de Uva + (adoçado)[4] Suco de Uva + (cor)[2] + (adoçado)[4]
Suco de Uva + (adoçado)[4] + (artesanal ou caseiro ou colonial)[8] Suco de Uva + (cor)[2] + (adoçado)[4] + (artesanal ou caseiro ou colonial)[8]
Suco de Uva + (reconstituído)[3] + (adoçado)[4] Suco de Uva + (cor)[2] + (reconstituído)[3] + (adoçado)[4]
Suco de Uva + (reconstituído)[3] + (adoçado)[4] + (artesanal ou caseiro ou colonial)[8] Suco de Uva +(cor)[2] + (reconstituído)[3] + (adoçado)[4] + (artesanal ou caseiro ou colonial)[8]
Suco de uva + (reconstituído)[3] + (adoçado)[4] + (gaseificado)[5] Suco de uva + (cor)[2] + (reconstituído)[3] + (adoçado)[4] + (gaseificado)[5]
Suco de uva + (reconstituído)[3] + (adoçado)[4] + (gaseificado)[5] + (artesanal ou caseiro ou colonial)[8] Suco de uva + (cor)[2] + (reconstituído)[3] + (adoçado)[4] + (gaseificado)[5] + (artesanal ou caseiro ou colonial)[8]
Suco de Uva + (concentrado)[6] ou Suco de Uva + (cor)[2] + (concentrado)[6]

Suco de Uva + (concentrado)[6] + (artesanal ou caseiro ou colonial)[8] ou Suco de Uva + (cor)[2] + (concentrado)[6] + (artesanal ou caseiro ou colonial)[8]
Suco de Uva + (desidratado)[7] ou Suco de Uva + (cor)[2] + (desidratado)[7]
Suco de Uva + (desidratado)[7] + (artesanal ou caseiro ou colonial)[8] ou Suco de Uva + (cor)[2] + (desidratado)[7] + (artesanal ou caseiro ou colonial)[8]

Fonte: IN MAPA 14/2018, art. 15.

[1] A designação integral é privativa do suco sem adição de açúcares, corantes ou aromas, e na sua concentração natural, sendo vedado o uso de tal designação para o Suco Reconstituído (IN MAPA 14/2018, art. 15, § 5º).
[2] À denominação Suco de Uva pode ser acrescido as expressões branco, rosé ou rosado, ou tinto, de acordo com seu método de elaboração (IN MAPA 14/2018, art. 15, § 1º).
[3] Deve ser denominado Suco de Uva Reconstituído, o suco obtido pela diluição de suco concentrado ou desidratado, até a concentração original do suco integral ou ao teor de sólidos solúveis mínimo estabelecido no padrão de identidade e qualidade do Suco de Uva Integral, sendo obrigatório constar na sua rotulagem a origem do suco utilizado para sua elaboração, se concentrado ou desidratado, sendo opcional o uso da expressão "reconstituído" (IN MAPA 14/2018, Art. 15, § 11).
[4] Ao Suco de Uva ou ao Suco de Uva Reconstituído pode ser adicionado açúcar na quantidade máxima de 1/10 em peso, dos açúcares do mosto, tendo sua denominação acrescida pela designação "adoçado", desde que o açúcar natural esteja dentro dos limites estabelecido no item 4.2 desta bebida neste Documento (IN MAPA 14/2018, Art. 15, § 4º).
[5] Deve ser denominado Suco de Uva Gaseificado, o suco de uva adicionado de dióxido de carbono, de 1,1 até 3 atm, a 20 °C (IN MAPA 14/2018 art. 15, § 6º).
[6] O Suco de Uva submetido a processo físico para a retirada de água suficiente para elevar em, no mínimo, 50% o teor de sólidos solúveis presentes no respectivo suco integral é denominado suco de uva concentrado (IN MAPA 14/2018, Art. 15, § 9º).
[7] O Suco de Uva Desidratado é o suco no estado sólido, obtido pela desidratação do suco integral, devendo ser denominado Suco de Uva Desidratado (§ 8º, Art. 15, IN MAPA 14/2018).
[8] Para fins de rotulagem e registro, a denominação da Polpa de Fruta artesanal e do Suco de Fruta artesanal produzidos em estabelecimento familiar rural (estabelecimento localizado em área rural que esteja sob a responsabilidade de agricultor familiar ou empreendedor familiar rural, onde seja desenvolvida a produção de Polpa de Fruta ou de Suco de Fruta, e que atenda ao disposto na Lei 11.326/2006, regulamentada pelo Decreto 9.064/2017) pode ser acrescida de uma das seguintes expressões: artesanal ou caseiro(a) ou colonial (Lei 13.648/2018, art. 6º, incisos I, II e III).

Conforme o art. 14, *caput* e os §§ 1º e 2º, da IN MAPA 14/2018, a quantidade de Suco de Uva presente na bebida não alcoólica deve ser declarada no rótulo.

§ 1º A referida declaração deve ser feita, obrigatoriamente:

I - no painel principal do rótulo, isolada, em destaque, com caracteres em caixa alta, em porcentagem volume por volume (v/v), em números inteiros;
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 DE UVA" de, no mínimo, uma vez e meia o tamanho da denominação do produto; e
III - é admitida a expressão "100% DE SUCO DE UVA", nos rótulos dos produtos cujo teor de aditivos alimentares adicionados seja inferior a 1%, respeitadas as demais determinações contidas na IN MAPA 14/2018.

§ 2º A declaração quantitativa de ingredientes deve ser limitada a 100%.

4 - Parâmetros analíticos:

4.1 - Parâmetros Microbiológicos

Bebidas Não-alcoólicas **Categoria Específica**	**Microrganismo / Toxina / Metabólito**	**n**[3]	**c**[4]	**m**[1]	**M**[2]	**Parâmetros Exigíveis em Função do Laudo / Certificado e da Finalidade da Análise (IN MAPA 75/2019, art. 2º)**					
						Laudo Estrangeiro (Certificado de Origem)	**Laudo Pré-Certificado de Inspeção de Importação**	**Laudo p/ Exportação - Certificado de Livre Venda**	**Laudo para Controle do Produto Nacional (Análise de Controle)**	**Laudo de Análise Fiscal (Análise de Fiscalização)**	**Laudo de Análise Fiscal Especial**
Refrescos, **Sucos**, néctares e outra bebidas não carbonatadas, adicionadas de conservadores, não refrigeradas	Bolores e Leveduras / mL	5	2	10	102	S	S	S	S	S	S
Sucos desidratados e pós para o preparo de bebidas	*Salmonella* / 25 g	5	0	Ausente	-	S	S	S	S	S	S
	Enterobacteriaceae / g	5	2	10	102	S	S	S	S	S	S
Sucos concentrados adicionados de conservadores ou congelados	*Salmonella* / 25 mL	5	0	Ausente	-	S	S	S	S	S	S
	Enterobacteriaceae / mL	5	2	10	102	S	S	S	S	S	S
	Bolores e Leveduras / mL	5	2	102	103	S	S	S	S	S	S
Sucos e outras submetidas a processos tecnológicos para redução microbiana, que necessitam de refrigeração	*Salmonella* / 25 g	5	0	Ausente	-	S	S	S	S	S	S
	B. cereuspresuntivo / mL, somente para bebidas à base de cereais, sementes e grãos	5	1	102	5 x 102	S	S	S	S	S	S

	Enterobacteriaceae / mL	5	2	10	102	S	S	S	S	S	S
	Bolores e Leveduras / mL	5	2	10	102	S	S	S	S	S	S
Sucos e outras bebidas "*in natura*" ou reconstituídas	*Salmonella* / 25 mL	5	0	Ausente	-	S	S	S	S	S	S
	Escherichia coli / mL	5	2	10	102	S	S	S	S	S	S

Legenda: S= Sim.

Para efeito da IN ANVISA 60/2019, adotam-se as seguintes definições:

(1) Limite microbiológico m (m): limite que, em um plano de três classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Aceitável" daquelas de "Qualidade Intermediária" e que, em um plano de duas classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Aceitável" daquelas de "Qualidade Inaceitável";
(2) Limite microbiológico M (M): limite que, em um plano de três classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Intermediária" daquelas de "Qualidade Inaceitável"; e
(3), (4) Plano de amostragem: componente do padrão microbiológico que define o número de unidades amostrais a serem coletadas aleatoriamente de um mesmo lote e analisadas individualmente (n)(3), o tamanho da unidade analítica e a indicação do número de unidades amostrais toleradas com qualidade intermediária (c)(4).

Fonte: IN ANVISA 60/2019, art. 2º, incisos X, XI e XII, e Anexo I, item 12, alíneas "b", "c", "d", "e" e "f", e IN MAPA 75/2019, art. 2º.

4.2 - Parâmetros Físico-químicos

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em v/v, a 20 ºC	-	< 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão, em atm, a 20 ºC	1,1	3	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, ºBrix, a 20 ºC	14	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos insolúveis, % v/v	-	5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sorbitol, g/L	-	0,2	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez total, mEq/L (pH 8,2)	55	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez volátil, mEq/L	-	10	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Florizina	Ausência		não	não	não	não	não	sim
Corante artificial	Ausência		não	sim	sim	sim	sim	sim
Edulcorante	Ausência		não	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Ocratoxina A, em limite	-	2	não	não	não	não	não	sim

máximo tolerado (LMT), em µg/kg								

Fonte: Decreto 8.198/2014, art. 19, IN MAPA 14/2018, Anexo, tabela 1, Resolução RDC 07/2011 e Resolução RDC 42/2013.

5 - Composição

De acordo com o art. 6º, *caput* e parágrafo único, da IN MAPA 14/2018, para o adoçamento do Suco de Uva é permitida a adição de sacarose, a qual pode ser substituída total ou parcialmente por açúcar invertido, glicose ou frutose na forma sólida. Para o adoçamento do Suco de Uva cujo padrão de identidade e qualidade prevê a adição de água, é admitido o uso de diluições e xaropes dos açúcares citados.

Conforme o art. 15, § 2º, da IN MAPA 14/2018, o Suco de Uva não pode conter substâncias estranhas à fruta ou parte do vegetal de sua origem, excetuadas as previstas na legislação específica.

De acordo com o art. 15, §§ 7º e 10, da IN MAPA 14/2018, o Suco de Uva pode ser parcialmente desidratado ou concentrado. Estes Sucos, quando reconstituídos, devem conservar os teores de sólidos solúveis originais do Suco de Uva Integral.

Conforme o art. 16 da IN MAPA 14/2018, é proibida a adição de açúcares ao Suco de Uva Concentrado e ao Suco de Uva Desidratado.

De acordo com o art. 17 da IN MAPA 14/2018, o Suco de Uva deve apresentar as características próprias da uva e não pode conter substâncias estranhas à fruta, com exceção daquelas previstas na citada normativa durante o processamento.

Conforme o art. 18 da IN MAPA 14/2018, podem ser imediatamente reincorporados ao Suco de Uva Concentrado os componentes naturais aromáticos perdidos durante o processamento.

De acordo com o art. 19, *caput* e parágrafo único, da IN MAPA 14/2018, é expressamente proibido o armazenamento, o transporte, a movimentação e a comercialização da água vegetal resultante da concentração, desidratação e dessulfitação de suco de uva, devendo ser descartada imediatamente após a condensação e destinada ao tratamento junto aos efluentes da indústria. É permitida a utilização desta água, imediatamente após sua obtenção, na higienização das instalações e equipamentos em procedimento previsto no manual de boas práticas de fabricação do estabelecimento.

6 - Aditivos

Conforme o art. 15, § 3º, IN MAPA 14/2018, é proibida a adição, ao Suco de Uva, de aromas sintéticos e corantes.

Os aditivos permitidos para o Suco de Uva são os constantes na Resolução RDC 08/2013, alterada pela Resolução RDC 281/2019, mencionados abaixo.

IV. Suco, Néctar, Polpa de Fruta, Suco Tropical e Água de Coco		
INS	**Aditivo**	**Limite Máximo (g/100 g ou g/100 mL)(2)**
ACIDULANTE/REGULADOR DE ACIDEZ		
296	Ácido málico (D-, L-)	*quantum satis*, somente para suco, sucos tropicais e néctar)(3)
330	Ácido cítrico	*quantum satis* (3)
331iii	Citrato de sódio	*quantum satis* (3)
332ii	Citrato de potássio	*quantum satis* (3)
334	Ácido tartárico (L(+)-)	0,4, somente para suco de uva e néctar de uva) (3)
ANTIESPUMANTE		
900a	Dimetilsilicone, dimetilpolisiloxano, polidimetilsiloxano	0,001
ANTIOXIDANTE		
220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,005(4) (como SO_2 residual), sozinhos ou em combinação
221	Sulfito de sódio	
222	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	
223	Metabissulfito de sódio	
224	Metabissulfito de potássio	
225	Sulfito de potássio	
227	Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio	
228	Bissulfito de potássio	
300	Ácido ascórbico (L-)	*quantum satis*
301	Ascorbato de sódio	*quantum satis*
302	Ascorbato de cálcio	*quantum satis*
303	Ascorbato de potássio	*quantum satis*
AROMATIZANTE (exceto para água de coco e polpa de fruta) (É permitido pelo MAPA para o Suco de Uva apenas a utilização de aromatizantes naturais (IN MAPA 14/2018, art. 15, § 3º))		
Somente aromas naturais autorizados no MERCOSUL[2]		*quantum satis*
CONSERVADOR		
200	Ácido sórbico	0,1 (como ácido sórbico), ozinhos ou em combinação
201	Sorbato de sódio	
202	Sorbato de potássio	
203	Sorbato de cálcio	
210	Ácido benzoico	0,1 (como ácido benzóico), sozinhos ou em combinação
211	Benzoato de sódio	
212	Benzoato de potássio	
213	Benzoato de cálcio	
242	Dicarbonato dimetílico, dimetil dicarbonato	0,025 (somente para suco, suco tropical e néctar embalado a frio)
CORANTE (exceto para água de coco) (Não é permitido pelo MAPA para o Suco de Uva a utilização de corantes (IN MAPA 14/2018, art. 15, § 3º))		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]		*quantum satis*
120	Carmim cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH_4 e Ca	0,02
141i	Clorofila cúprica	0,02
160b	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,005 (como bixina)
160aii	Carotenos: extratos naturais	0,1
160a(iii)	Beta-caroteno de *Blakeslea trispora*	0,05
163i	Antocianinas (de frutas e hortaliças)	0,03
ESTABILIZANTE (exceto para água de coco e polpa de fruta)		
412	Goma guar	0,1

414	Goma gelana	0,05
415	Goma xantana	0,2
460i	Celulose microcristalina	0,5
466	Carboximetilcelulose sódica	0,3
440	Pectina, pectina amidada	*quantum satis*
SEQUESTRANTE (exceto para polpa de fruta)		
296	Ácido málico (D-,L-)	*quantum satis*
330	Ácido cítrico	*quantum satis*
452i	Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, hexametafosfato de sódio, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio	0,25(como P)

(1) ... (não se aplica às bebidas).
(2) No caso de produto concentrado ou desidratado (suco concentrado, suco desidratado, água de coco concentrada e água de coco desidratada), deverá ser observado o fator de diluição para o suco reconstituído e para a água de coco reconstituída.
(3) Exceto para suco adicionado de açúcares.
(4) Exceto para a polpa de caju, para o suco de caju integral, para o suco de caju clarificado e para o suco de caju alto teor de polpa, cujo limite máximo é de 0,02 g/100 mL (como SO_2 residual).
(5) ... (não se aplica às bebidas).
(6) No produto pronto para o consumo.

Fonte: Resolução RDC 08/2013, Anexo, item IV, alterada pela Resolução RDC 281/2019, art. 9º, inciso IV.

Obs.:
[1] Resolução RDC 45/2010, que dispõe sobre aditivos alimentares autorizados para uso segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF).
[2] Resolução RDC 02/2007, que dispõe sobre aditivos alimentares aromatizantes autorizados para uso no MERCOSUL.

STEINHAEGER

1 - Referências:

Decreto 6.871/2009, art. 64, IN MAPA 29/2012, Resolução RDC 05/2013, item 16.1.1.4, e Resolução RDC 02/2007.

2 - Definição:

Steinhaeger é a bebida retificada com graduação alcoólica de 35 a 54%, em v/v, a 20 °C, obtida pela retificação de destilado alcoólico simples de cereal ou pela retificação do álcool etílico potável, adicionado de substância aromática natural, em ambos os casos provenientes de um mosto fermentado contendo bagas de zimbro (*Juniperus communis*) (Decreto 6.871/2009, art. 64).

3 - Denominação:

Steinhaeger

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 61.

Conforme o art. 10 da IN MAPA 29/2012, é vedado o envelhecimento para o Steinhaeger.

De acordo com o art. 12, *caput* e o § 1º, da IN MAPA 29/2012, ficam proibidas no rótulo do Steinhaeger as expressões artesanal, caseiro, familiar, natural ou 100% natural, premium, extra-premium, reserva e reserva especial. Essas proibições prevalecem mesmo se as expressões constituírem partes do nome empresarial ou da marca comercial, ressalvando o disposto no inciso I do art. 11 do Decreto 6.871/2009.

Conforme o art. 12, § 2º, da IN MAPA 29/2012, é vedada a menção ao nome da Unidade da Federação ou da região em que o Steinhaeger foi elaborado, exceto quando consistir em indicação geográfica registrada no Instituto Nacional da Propriedade Industrial - INPI.

De acordo com o art. 7º da IN MAPA 29/2012, é vedada a utilização de recipientes e embalagens tipo flaconetes, sachês, conta-gotas, spray, ampolas, copos-medidas ou outros que caracterizem os produtos similares àqueles de uso farmacêutico, medicamentoso ou terapêutico.

4 - Parâmetros Analíticos:

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	≥ 35	≤ 54	sim	sim	sim	sim	sim	sim

Coeficiente de congêneres, em mg/100 mL de álcool anidro	-	150	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Edulcorantes	Ausência		sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Álcool metílico, em mg/100 mL de álcool anidro	-	20	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Cobre, mg/L	-	5	sim	sim	sim	sim	sim	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 64, e IN MAPA 29/2012, arts. 8 e 9.

5 - Composição:

Conforme o art. 64 do Decreto 6.871/2009, o Steinhaeger é a bebida retificada com graduação alcoólica de 35 a 54%, em v/v, a 20 °C, obtida pela retificação de destilado alcoólico simples de cereal ou pela retificação do álcool etílico potável, adicionado de substância aromática natural, em ambos os casos provenientes de um mosto fermentado contendo bagas de zimbro (*Juniperus communis*).

De acordo com o art. 4º, *caput* e incisos I e II, da IN MAPA 29/2012, a água e o açúcar são ingredientes permitidos para a elaboração do Steinhaeger, sendo que:

> I - a água deverá ser destinada, exclusivamente, à padronização da graduação alcoólica do produto final; e
> II - os açúcares permitidos são a sacarose, o açúcar invertido, a glicose, a frutose, a maltose ou seus xaropes.

Conforme o art. 6º da IN MAPA 29/2012, o Steinhaeger poderá ter a sua coloração tradicional alterada pelo ingrediente utilizado em sua composição.

De acordo com o art. 11 da IN MAPA 29/2012, é permitido o corte com bebida ou produto de igual natureza unicamente na proporção necessária para conduzir o coeficiente de congêneres até os limites admitidos pela referida norma.

6 - Aditivos:

Os aditivos permitidos para o Steinhaeger são os constantes na Resolução RDC 05/2013, mencionados abaixo.

INS	FUNÇÃO/ADITIVO	LIMITE MÁXIMO (g/100g ou g/100mL)
16.1.1.4 Bebidas alcoólicas retificadas (exceto genebra)		
AROMATIZANTE		
Todos os autorizados no MERCOSUL[1] (É permitido pelo MAPA para o Steinhaeger apenas a utilização de aromas naturais de origem vegetal autorizados no MERCOSUL (Decreto 6.871/2009, art. 64))		

Fonte: Resolução RDC 05/2013, item 16.1.1.4.

Obs.:[1] Resolução RDC 02/2007, que dispõe sobre aditivos alimentares aromatizantes autorizados para uso no MERCOSUL.

TEQUILA

1 - Referências:

Decreto 6.871/2009, art 58, alterado pelo Decreto 9.799/2019, Resolução RDC 05/2013, item 16.1.1.3., alterada pela Resolução RDC 281/2019, Decreto Legislativo 154/2018, Decreto 9.658/2018, IN MAPA 22/2019, Norma Oficial Mexicana da Tequila - NOM-006-SCFI-2012, de 13/12/2012, “Bebidas alcohólicas - Tequila - Especificaciones” (Bebidas Alcoólicas - Tequila - Especificações) e Norma Oficial Mexicana - NOM-142-SSA1/SCFI-2014, “Bebidas alcohólicas. Especificaciones sanitarias. Etiquetado sanitario y comercial (Bebidas alcoólicas. Especificações sanitárias. Rotulagem sanitária e comercial).

2 - Definições:

Tequila é a bebida alcoólica destilada regional do México, produzida de acordo com a legislação daquele país (Decreto 6.871/2009, art. 58).

3 - Denominação:

Conforme o estabelecido na Norma Oficial Mexicana da Tequila - NOM-006-SCFI-2012, de 13/12/12, “Bebidas alcohólicas - Tequila - Especificaciones” (Bebidas Alcoólicas - Tequila - Especificações)

4 - Parâmetros Analíticos:

Parâmetros	Tequila “Branco”		Tequila “Joven ou Oro”		Tequila “Reposado”		Tequila “Añejo”		Tequila “Extra Añejo”		Método de Ensaio
	Mín.	Max.	Mín.	Max.	Mín.	Max.	Mín.	Max.	Mín.	Max.	
Conteúdo alcoólico a 293 K (20 °C) (% álcool/vol.)	35	55	35	55	35	55	35	55	35	55	NMX-V-013-Normex
Extrato seco, em g/L	0	0,3	0	5	0	5	0	5	0	5	NMX-V-017-Normex
Álcoois superiores (álcoois de peso molecular superior ao álcool etílico ou óleo de fusel (como álcool isoamílico), em mg/100 mL de álcool anidro	20	500	20	500	20	500	20	500	20	500	NMX-V-005-Normex(3)

Metanol (2), em mg/100 mL de álcool anidro	30	300	30	300	30	300	30	300	30	300	NMX-V-005-Normex
Aldeídos (como acetoaldeido), em mg/100 mL de álcool anidro	0	40	0	40	0	40	0	40	0	40	NMX-V-005-Normex
Ésteres (como acetato de etilo), em mg/100 mL de álcool anidro	2	200	2	200	2	250	2	250	2	250	NMX-V-005-Normex
Furfural, em mg/100 mL de álcool anidro	0	4	0	4	0	4	0	4	0	4	NMX-V-004-Normex

OBS: Os parâmetros acima da Tequila estão sujeitos à alterações por meio de norma mexicana, que prevalecerão sobre os parâmetros ora dispostos na IN MAPA 22/2019.

Fonte: IN MAPA 22/2019 e Norma Oficial Mexicana da Tequila - NOM-006-SCFI-2012, de 13/12/12, “Bebidas alcohólicas - Tequila - Especificaciones” (Bebidas Alcoólicas - Tequila - Especificações).

5 - Composição:

Conforme o art. 58, § 1º, do Decreto 6.871/2009, a preparação da Tequila será realizada nas instalações da fábrica de produtor autorizado de Tequila.

De acordo com art. 58, § 2º, do Decreto 6.871/2009, a Tequila é obtida por meio da destilação de mostos, preparados direta e originalmente do material extraído das cabeças de Agave da espécie *tequilana* Weber variedade azul, hidrolisadas ou cozidas, e submetidos à fermentação alcoólica com leveduras, cultivadas ou não.

Conforme o art. 58, § 3º, do Decreto 6.871/2009, os mostos de que trata o parágrafo anterior poderão ser enriquecidos e misturados com outros açúcares, desde que a combinação não seja superior a quarenta e nove por cento de açúcares redutores totais expressos em unidades de massa, observada a norma oficial mexicana da Tequila, vedadas misturas a frio.

De acordo com art. 58, § 4º, do Decreto 6.871/2009, a Tequila poderá ter a coloração diferente da preparação inicial, na hipótese de ser maturada, adoçada ou acrescida de cor específica

Conforme o estabelecido na Norma Oficial Mexicana da Tequila - NOM-006-SCFI-2012, de 13/12/12, “Bebidas alcohólicas - Tequila - Especificaciones” (Bebidas Alcoólicas - Tequila - Especificações)

6 - Aditivos:

Os aditivos permitidos para a Tequila são os constantes na Resolução RDC 05/2013, alterada pela Resolução RDC 281/2019, mencionados abaixo.

INS	Função/Aditivo	Limite Máximo (g/100 g ou g/100 mL)
16.1.1.3 Bebidas Alcoólicas Destiladas		
AROMATIZANTE		
Para uso exclusivo em Tequila		
Todos os autorizados no MERCOSUL[1], inclusive o Extrato de Carvalho		*quantum satis*
CORANTE		
Exceto para Arac, Aguardente de Vinho, Grappa e Pisco		
150a	Caramelo I-Simples	*quantum satis*
150b	Caramelo II- Processo sulfito cáustico	5,0
150c	Caramelo III - Processo amônia	5,0
150d	Caramelo IV - Processo sulfito-amônia	5,0
ESTABILIZANTE		
Para uso exclusivo em Tequila		
422	Glicerol	*quantum satis*

Fonte: Resolução RDC 05/2013, item 16.1.1.3., alterada pela Resolução RDC 281/2019, art. 7º.

Obs.:
[1] Resolução RDC 02/2007, que dispõe sobre aditivos alimentares aromatizantes autorizados para uso no MERCOSUL.

TIQUIRA

1 - Referências:

Decreto 6.871/2009, art. 59, IN MAPA 15/2011 e Resolução RDC 42/2013.

2 - Definição:

Tiquira é a bebida destilada com graduação alcoólica de 36 a 54%, em v/v, a 20 °C, obtida de destilado alcoólico simples de mandioca ou pela destilação de seu mosto fermentado (Decreto 6.871/2009, art. 59).

3 - Denominação:

Tiquira
Tiquira + (adoçada)[1]

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 59, *caput* e § 2º.

[1] A bebida poderá ser adicionada de açúcares até 30 g/L; quando a quantidade adicionada for > 6 g/L, a denominação deverá ser seguida da expressão: "adoçada" (Decreto 6.871/2009, art. 59, § 2º).

De acordo com o art. 8º da IN MAPA 15/2011, é vedada a utilização de recipientes e embalagens tipo flaconetes, sachês, conta-gotas, spray, ampolas, copos-medidas ou outros que caracterizem os produtos similares àqueles de uso farmacêutico, medicamentoso ou terapêutico.

Conforme o art. 10, parágrafo único, da IN MAPA 15/2011, é vedado o envelhecimento para a Tiquira.

De acordo com o art. 12 da IN MAPA 15/2011, no rótulo da Tiquira ficam proibidas as expressões artesanal, caseiro, familiar, natural ou 100% natural, premium, extra-premium, reserva e reserva especial.

Conforme o art. 12, § 3º, da IN MAPA 15/2011, as proibições previstas no parágrafo anterior prevalecem mesmo se as expressões constituírem partes do nome empresarial ou da marca comercial, ressalvando o disposto no inciso I do art. 11 do Decreto 6.871/2009.

De acordo com o art. 12, § 4º, da IN MAPA 15/2011, é vedada a menção ao nome da Unidade da Federação ou da região em que a Tiquira foi elaborada, exceto quando consistir em indicação geográfica registrada no Instituto Nacional da Propriedade Industrial - INPI.

Conforme o art. 12, § 5º, da IN MAPA 15/2011, a Tiquira que for armazenada em recipiente de madeira deverá fazer constar no painel principal do rótulo a expressão: **"armazenada em [seguida do nome do recipiente e da madeira em que o produto foi armazenado]".**

De acordo com o art. 12, § 6º, da IN MAPA 15/2011, a Tiquira que for armazenada em recipiente composto de dois ou mais tipos de madeiras deverá fazer constar no painel principal do rótulo a expressão**: "armazenada em [seguida do nome**

do recipiente, seguida do termo misto ou mista, seguida dos nomes das madeiras em que o produto foi armazenado]".

4 - Parâmetros Analíticos:

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Classificação	Obrigatoriedade					
				Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	≥ 36	≤ 54	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez volátil, em ácido acético, em mg/100 mL de álcool anidro	-	100	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Ácido cianídrico, em mg/100 mL de álcool anidro	-	≤ 5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Álcool superior (somatório de álcool n-propílico, álcool iso-butílico e álcool iso-amílicos), em mg/100 mL de álcool anidro	-	260	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Aldeídos, em aldeído acético, em mg/100 mL de álcool anidro	-	20	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Coeficiente de congêneres, em mg/100 mL de álcool anidro	200	500	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Ésteres, em acetato de etila, em mg/100 mL de álcool anidro	-	200	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Somatório de furfural e hidroximetilfurfural, em mg/100 mL de álcool anidro	-	5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Teor de açúcar, em g/L	-	≤ 6	Normal	sim	sim	sim	sim	sim	sim
	> 6	≤ 30	Adoçada	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Edulcorantes	Ausência			não	sim	não	não	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**	**Classificação**						
Álcool metílico, mg/100 mL de álcool anidro	-	20	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Cobre, em mg/L	-	5	-	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/L	-	0,2	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Arsênio, em mg/kg	-	0,1	-	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	-	não	não	não	não	não	sim

Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	-	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 59, IN MAPA 15/2011, art. 9º e tabela 6, e Resolução RDC 42/2013.

5 - Composição:

Conforme o art. 59 do Decreto 6.871/2009, a Tiquira deve ser obtida de destilado alcoólico simples de mandioca ou pela destilação de seu mosto fermentado.

De acordo com o art. 2º da IN MAPA 15/2011, o destilado alcoólico simples de mandioca deverá atender aos padrões de identidade e qualidade para serem utilizados na produção da Tiquira.

Conforme o art. 3º da IN MAPA 15/2011, a destilação deverá ser efetuada de forma que o destilado apresente as características odoríferas, sápidas, ou a combinação destas, próprias dos elementos naturais voláteis contidos no mosto fermentado, derivados do processo fermentativo ou formados durante a destilação.

De acordo com o art. 5º da IN MAPA 15/2011, é vedada a adição de qualquer substância ou ingrediente que altere as características sensoriais naturais do produto final, excetuados os casos previstos na IN MAPA 15/2011.

Conforme o art. 6º da IN MAPA 15/2011, a água e o açúcar são ingredientes permitidos para a elaboração da Tiquira, sendo que:

> I - a água deverá ser destinada, exclusivamente, à padronização da graduação alcoólica do produto final, salvo nos casos previstos na IN MAPA 15/2011; e
> II - o açúcar permitido é a sacarose, que poderá ser substituída total ou parcialmente por açúcar invertido, glicose, frutose, maltose ou seus xaropes.

6 - Aditivos:

A Resolução RDC 05/2013 permite para a Tiquira somente o uso do aditivo alimentar corante caramelo.
Contudo, conforme estabelecido no art. 7º, parágrafo único, da IN MAPA 15/2011, a adição de caramelo é permitida somente para a padronização da cor das bebidas alcoólicas destiladas submetidas a processo de envelhecimento.
Como o envelhecimento é vedado para esta bebida pelo art. 10, parágrafo único, da citada normativa, não há aditivos permitidos para a Tiquira.

UÍSQUE OU *WHISKY* OU *WHISKEY*

1 - Referências:

Decreto 6.871/2009, art. 55, IN MAPA 15/2011, Resolução RDC 05/2013, item 16.1.1.3, alterada pela Resolução RDC 281/2019, e Resolução RDC 42/2013.

2 - Definição:

Uísque ou *Whisky* ou *Whiskey* é a bebida destilada com graduação alcoólica de 38 a 54%, em v/v, a 20 °C, obtida do destilado alcoólico simples de cereais envelhecido, parcial ou totalmente maltados, podendo ser adicionado de álcool etílico potável de origem agrícola ou de destilado alcoólico simples de cereais, bem como de água para redução da graduação alcoólica e caramelo para correção da cor (Decreto 6.871/2009, art. 55).

3 - Denominação:

Uísque Malte Puro[1] ou *Whisky* Puro Malte[1] ou *Pure Malt Whisky*[1]
Uísque Cortado[2] ou *Blended Whisky*[2]
Uísque de Cereais[3] ou *Grain Whisky*[3]
Bourbon Whisky[4] ou *Bourbon Whiskey*[4] ou *Tennessee Whisky*[4] ou *Tennessee Whiskey*[4]

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 55, § 1º.

[1] Quando a bebida for elaborada exclusivamente com destilado alcoólico simples de malte envelhecido ou *Malt Whisky*, com o coeficiente de congêneres ≥ 350 mg/100 mL em álcool anidro (Decreto 6.871/2009, art. 55, § 1º, inciso I).
[2] Quando a bebida for obtida pela mistura de, no mínimo, 30% de destilado alcoólico simples de malte envelhecido ou *Malt Whisky*, com destilados alcoólicos simples de cereais, álcool etílico potável de origem agrícola ou ambos, envelhecidos ou não, com o coeficiente de congêneres ≥ 100 mg/100 mL em álcool anidro (Decreto 6.871/2009, art. 55, § 1º, inciso II).
[3] Quando a bebida for obtida a partir de cereais reconhecidos internacionalmente na produção de Uísque, sacarificados, total ou parcialmente, por diástases da cevada maltada, adicionada ou não de outras enzimas naturais e destilada em alambique ou coluna, envelhecido por período mínimo de 2 anos, com o coeficiente de congêneres ≥ 100 mg/100 mL em álcool anidro (Decreto 6.871/2009, art. 55, § 1º, inciso III).
[4] Quando o Uísque ou *Whisky* ou *Whiskey* for produzido nos Estados Unidos da América e de acordo com sua legislação, sem prejuízo ao estabelecido no item 2 desta bebida neste Documento (Decreto 6.871/2009, art. 55, § 1º, inciso IV).

Conforme o art. 55, § 2º, do Decreto 6.871/2009, o Uísque ou *Whisky* ou *Whiskey* engarrafado no território nacional somente poderá fazer uso das denominações de origem, ou seja, *Scotch Whisky*, *Canadian Whisky*, *Irish Whisky*, *Bourbon Whisky,Tennessee Whisky*, e outras reconhecidas internacionalmente, quando elaborado, exclusivamente, com matérias-primas importadas a granel, cujos destilados sejam produzidos e envelhecidos em seus respectivos países de origem e que mantenham as características determinadas por suas legislações,

podendo apenas ser adicionado de água para redução da graduação alcoólica e de caramelo para a correção da cor.

De acordo com o art. 55, § 3º, do Decreto 6.871/2009, a porcentagem do destilado alcoólico simples de malte envelhecido, de milho ou de outros cereais empregados na elaboração do Uísque ou *Whisky* ou *Whiskey* será calculada em função do teor alcoólico expresso em volume de álcool anidro.

Conforme o art. 8º da IN MAPA 15/2011, é vedada a utilização de recipientes e embalagens tipo flaconetes, sachês, conta-gotas, spray, ampolas, copos-medidas ou outros que caracterizem os produtos similares àqueles de uso farmacêutico, medicamentoso ou terapêutico.

De acordo com o art. 12 da IN MAPA 15/2011, no rótulo do Uísque ou *Whisky* ou *Whiskey* ficam proibidas as expressões artesanal, caseiro, familiar, natural ou 100% natural, premium, extra-premium, reserva e reserva especial.

Conforme o art. 12, § 3º, da IN MAPA 15/2011, as proibições previstas no parágrafo anterior prevalecem mesmo se as expressões constituírem partes do nome empresarial ou da marca comercial, ressalvando o disposto no inciso I do art. 11 do Decreto 6.871/2009.

De acordo com o art. 12, § 4º, da IN MAPA 15/2011, é vedada a menção ao nome da Unidade da Federação ou da região em que o Uísque ou *Whisky* ou *Whiskey* foi elaborado, exceto quando consistir em indicação geográfica registrada no Instituto Nacional da Propriedade Industrial - INPI.

Conforme o art. 12, § 5º, da IN MAPA 15/2011, o Uísque ou *Whisky* ou *Whiskey* que for armazenado em recipiente de madeira, que não se enquadre no critério definido para o envelhecimento previsto no art. 10 da presente Instrução Normativa e em outros atos administrativos complementares, deverá fazer constar no painel principal do rótulo a expressão: **"armazenado em [seguida do nome do recipiente e da madeira em que o produto foi armazenado]".**

De acordo com o art. 12, § 6º, da IN MAPA 15/2011, o Uísque ou *Whisky* ou *Whiskey* que for armazenado em recipiente composto de dois ou mais tipos de madeiras, porém que não se enquadre no critério definido para o envelhecimento previsto no art. 10 da presente Instrução Normativa e em outros atos administrativos complementares, deverá fazer constar no painel principal do rótulo a expressão: **"armazenado em [seguida do nome do recipiente, seguida do termo misto ou mista, seguida dos nomes das madeiras em que o produto foi armazenado]".**

Conforme o art. 14, *caput* e parágrafo único, da IN MAPA 15/2011, no rótulo do Uísque ou *Whisky* ou *Whiskey* envelhecido integralmente ou do elaborado com a mistura de produtos também envelhecidos integralmente, poderá ser declarada a idade ou o tempo de envelhecimento. A declaração da idade no rótulo deverá ser efetuada em função do produto presente com menor tempo de envelhecimento.

4 - Parâmetros Analíticos:

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Classificação	Parâmetros Exigíveis em Função do Laudo / Certificado e da Finalidade da Análise (IN MAPA 75/2019, art. 2º)					
				Laudo Estrangeiro (Certificado de Origem)	Laudo Pré-Certificado de Inspeção de Importação	Laudo p/ Exportação - Certificado de Livre Venda	Laudo para Controle do Produto Nacional (Análise de Controle)	Laudo de Análise Fiscal (Análise de Fiscalização)	Laudo de Análise Fiscal Especial
Graduação alcoólica, expressa em %, em v/v, a 20 °C	≥ 38	≤ 54	-	S	S	S	S	S	S
Acidez volátil, em ácido acético, em mg/100 mL de álcool anidro	-	150	-	S	S	S	S	S	S
Álcool superior (somatório de álcool n-propílico, álcool iso-butílico e álcool iso-amílicos), em mg/100 mL de álcool anidro	-	300	-	S	S	S	S	S	S
Aldeídos, em aldeído acético, em mg/100 mL de álcool anidro	-	20	-	S	S	S	S	S	S
Coeficiente de congêneres, em mg/100 mL de álcool anidro	≥ 350*	-	Uísque Malte Puro ou *Whisky* Puro Malte ou *Pure Malt Whisky*	S	S	S	S	S	S
	≥ 100**	-	Uísque Cortado ou *Blended Whisky* e Uísque de Cereais ou *Grain Whisky*	S	S	S	S	S	S
Ésteres, em acetato de etila, em mg/100 mL de álcool anidro	-	150	-	S	S	S	S	S	S
Somatório de furfural e hidroximetilfurfural, em mg/100 mL de álcool anidro	-	5	-	S	S	S	S	S	S
Edulcorantes	Ausência			N	S	N	N	S	S
Contaminantes inorgânicos									
Álcool metílico, mg/100 mL de álcool anidro	-	20	-	S	S	S	S	S	S
Cobre, em mg/L	-	5	-	N	N	N	N	N	S
Chumbo, em mg/L	-	0,2	-	S	S	S	S	S	S
Arsênio, em mg/kg	-	0,1	-	N	N	N	N	N	S
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	-	N	N	N	N	N	S
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	-	N	N	N	N	N	S

Legenda: S= Sim e N= Não.

* Decreto 6.871/2009, art. 55, §1º, inciso I.
** Decreto 6.871/2009, art. 55, §1º, incisos II e III.

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 55, *caput* e § 1º, incisos I, II e III, IN MAPA 15/2011, art. 9º e tabela 7, IN MAPA 75/2019, art. 2º, e Resolução RDC 42/2013.

5 - Composição:

De acordo com o art. 55 do Decreto 6.871/2009, o Uísque ou *Whisky* ou *Whiskey* deve ser obtido do destilado alcoólico simples de cereais envelhecido, parcial ou totalmente maltados, podendo ser adicionado de álcool etílico potável de origem agrícola ou de destilado alcoólico simples de cereais, bem como de água para redução da graduação alcoólica e caramelo para correção da cor.

Conforme o art. 2º da IN MAPA 15/2011, o álcool etílico potável de origem agrícola e o destilado alcoólico simples de cereais envelhecido deverão atender aos padrões de identidade e qualidade para serem utilizados na produção do Uísque ou *Whisky* ou *Whiskey*.

De acordo com o art. 3º da IN MAPA 15/2011, a destilação deverá ser efetuada de forma que o destilado apresente as características odoríferas, sápidas, ou a combinação destas, próprias dos elementos naturais voláteis contidos no mosto fermentado, derivados do processo fermentativo ou formados durante a destilação.

Conforme o art. 5º da IN MAPA 15/2011, é vedada a adição de qualquer substância ou ingrediente que altere as características sensoriais naturais do produto final, excetuados os casos previstos na IN MAPA 15/2011.

De acordo com o art. 6º da IN MAPA 15/2011, a água é ingrediente permitido para a elaboração do Uísque ou *Whisky* ou *Whiskey*, sendo que:

> I - a água deverá ser destinada, exclusivamente, à padronização da graduação alcoólica do produto final, salvo nos casos previstos na IN MAPA 15/2011.
> II - ... (não se aplica ao Uísque ou *Whisky* ou *Whiskey*).

Conforme o art. 10 da IN MAPA 15/2011, o envelhecimento do Uísque ou *Whisky* ou *Whiskey* pronto para o consumo ou de seus ingredientes, quando previstos, deverá ser realizado em recipiente de madeira apropriado, com capacidade máxima de 700 litros, por período mínimo não inferior a 1 ano, salvo quando for o Uísque de Cereais ou *Grain Whisky*, cujo período mínimo é de 2 anos.

6 - Aditivos:

De acordo com o art. 7º, parágrafo único, da IN MAPA 15/2011, a adição de caramelo é permitida somente para a padronização da cor do Uísque ou *Whisky* ou *Whiskey* submetido a processo de envelhecimento.

Os aditivos permitidos para o Uísque ou *Whisky* ou *Whiskey*, que tenha sido submetido ao processo de envelhecimento, para padronização da cor, são os constantes na Resolução RDC 05/2013, alterada pela Resolução RDC 281/2019, mencionados abaixo.

INS	Função/Aditivo	Limite Máximo (g/100 g ou g/100 mL)

16.1.1.3 Bebidas Alcoólicas Destiladas		
AROMATIZANTE		
Para uso exclusivo em Tequila		
Todos os autorizados no MERCOSUL[1], inclusive o Extrato de Carvalho		*quantum satis*
CORANTE		
Exceto para Arac, Aguardente de Vinho, Grappa e Pisco		
150a	Caramelo I-Simples	*quantum satis*
150b	Caramelo II- Processo sulfito cáustico	5,0
150c	Caramelo III - Processo amônia	5,0
150d	Caramelo IV - Processo sulfito-amônia	5,0
ESTABILIZANTE		
Para uso exclusivo em Tequila		
422	Glicerol	*quantum satis*

Fonte: Resolução RDC 05/2013, item 16.1.1.3., alterada pela Resolução RDC 281/2019, art. 7º.

VINAGRE

1 - Referências:

Lei 7.678/1988, art. 24, Decreto 8.198/2014, IN MAPA 14/2018, alterada pela IN MAPA 48/2018, Resolução RDC 04/2007, Anexo, item 13.10., Resolução RDC 45/2010 e Resolução RDC 07/2011.

2 - Definição:

Vinagre é o produto obtido da fermentação acética do vinho (Lei 7.678/1988, art. 24).

3 - Denominação:

Vinagre + (classificação do vinho utilizado quanto à cor)[2]
Vinagre + (classificação do vinho utilizado quanto à classe)[1] + (classificação do vinho utilizado quanto à cor)[2]
Vinagre + (classificação do vinho utilizado quanto à cor)[2] + com suco de + (nome da fruta)[3]
Vinagre + (classificação do vinho utilizado quanto à classe)[1] + (classificação do vinho utilizado quanto à cor)[2] + com suco de + (nome da fruta)[3]
Vinagre + (classificação do vinho utilizado quanto à cor)[2] + com + (nome do vegetal)[4]
Vinagre + (classificação do vinho utilizado quanto à classe)[1] + (classificação do vinho utilizado quanto à cor)[2] + com + (nome do vegetal)[4]
Vinagre + (classificação do vinho utilizado quanto à cor)[2] + com extrato de + (nome do vegetal)[5]
Vinagre + (classificação do vinho utilizado quanto à classe)[1] + (classificação do vinho utilizado quanto à cor)[2]+ com extrato de + (nome do vegetal)[5]
Vinagre + (classificação do vinho utilizado quanto à cor)[2] + condimentado[6]
Vinagre + (classificação do vinho utilizado quanto à classe)[1] + (classificação do vinho utilizado quanto à cor)[2] + condimentado[6]
Vinagre + (classificação do vinho utilizado quanto à cor)[2] + aromatizado[7]
Vinagre + (classificação do vinho utilizado quanto à classe)[1] + (classificação do vinho utilizado quanto à cor)[2] + aromatizado[7]
Vinagre + (classificação do vinho utilizado quanto à cor)[2] + (mistura de um ou mais dos ingredientes anteriores)[8]
Vinagre + (classificação do vinho utilizado quanto à classe)[1] + (classificação do vinho utilizado quanto à cor)[2] + (mistura de um ou mais dos ingredientes anteriores)[8]

Fonte: IN MAPA 14/2018, arts. 99 e 101.

[1] O Vinagre obtido da acetificação de vinho base com características específicas, tais como: espumante, moscatel ou outras definidas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento pode ter sua denominação acrescida da classificação do vinho que lhe deu origem quanto à classe antes da classificação do mesmo quanto à cor (IN MAPA 14/2018, art. 99, § 2º).
[2] A denominação do Vinagre deve ser acrescida da classificação quanto à cor do vinho que lhe deu origem (IN MAPA 14/2018, art. 99, *caput*). Os vinhos são classificados quanto à cor como tinto; rosado, rosé ou clarete e branco (Lei 7.678/1988, art. 8º, inciso II, alíneas “a”, “b” e “c”).
[3] Quando o Vinagre for adicionado de suco de fruta (IN MAPA 14/2018, art. 101, inciso, I).
[4] Quando o Vinagre for adicionado de vegetal ou suas partes (IN MAPA 14/2018, art. 101, inciso, II).

[5] Quando o Vinagre for adicionado de extrato vegetal (IN MAPA 14/2018, art. 101, inciso, III).
[6] Quando o Vinagre for adicionado de um ou mais condimentos (IN MAPA 14/2018, art. 101, inciso, IV).
[7] Quando o Vinagre for adicionado de aroma natural (IN MAPA 14/2018, art. 101, inciso, V).
[8] O Vinagre adicionado da mistura de um ou mais ingredientes (suco de fruta, vegetal, partes de vegetal, extrato vegetal, aroma natural e condimento) descritos no art. 100, incisos I a VI, da IN MAPA 14/2018, terá sua denominação acrescida dos termos detalhados nas notas de rodapé [3, 4, 5, 6 e 7] acima, na sequência nelas estabelecida (IN MAPA 14/2018, art. 101, inciso, VI).

Conforme o art. 99, § 1º, da IN MAPA 14/2018, é opcional o uso da expressão "de vinho" na rotulagem do Vinagre.

4 - Parâmetros Analíticos:

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	-	≤ 1	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez volátil, em ácido acético em g/100 mL	≥ 4,0	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Cinzas, em g/L	1	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sulfatos totais, expresso em sulfato de potássio, em g/L	-	1,2	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Cloretos totais, expresso em cloreto de sódio, em g/L	-	1	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Extrato seco reduzido, em g/L	▪ elaborado com vinho tinto e rosé, rosado ou clarete	7	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
	▪ elaborado com vinho branco	6	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Corante	Ausência			sim	sim	sim	sim	sim	sim
Edulcorante	Ausência			não	não	não	não	não	não
Organolépticos:	▪ Sabor: ácido			não	sim	sim	sim	sim	sim
	▪ Aroma: característico			não	sim	sim	sim	sim	sim
	▪ Cor: de acordo com a matéria-prima que lhe deu origem			não	sim	sim	sim	sim	sim

	▪ Aspecto: líquido, límpido e ausente de elementos estranhos à sua natureza		não	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Ocratoxina A, em limite máximo tolerado (LMT), em µg/kg	-	2	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Lei 7.678/1988, art. 24, Decreto 8.198/2014, IN MAPA 14/2018, arts. 98 e 103 e Anexo, tabela 24, e Resolução RDC 07/2011.

5 - Composição:

De acordo com o art. 17, inciso V, do Decreto 8.198/2014, o Vinagre é o fermentado acético obtido a partir da transformação do vinho em ácido acético, pela ação de bactérias acéticas.

Conforme o art. 41 do Decreto 8.198/2014, o vinho destinado à elaboração de Vinagre deverá ser acetificado na origem, de modo que apresente, após a acetificação, uma acidez volátil não inferior a seis décimos por cento de ácido acético, em volume.

De acordo com o art 100 da IN MAPA 14/2018, o Vinagre pode ser adicionado, opcionalmente:

I - de suco de fruta;
II - de vegetal;
III - de partes de vegetal;
IV - de extrato vegetal;
V - de aroma natural;
VI - de condimento; ou
VII - da mistura dos ingredientes elencados acima.

Conforme o art. 45 do Decreto 8.198/2014, o ácido acético do Vinagre deverá provir da fermentação acética do vinho.

De acordo com o art. 46 do Decreto 8.198/2014, é vedada a produção de Vinagre artificial para uso alimentar.

Conforme o art. 101, parágrafo único, da IN MAPA 14/2018, o Vinagre Condimentado, o Vinagre com Vegetal e o Vinagre com Partes de Vegetal pode apresentar turbidez proveniente do condimento ou do vegetal.

6 - Aditivos:

De acordo com o art. 102, parágrafo único, da IN MAPA 14/2018, o Vinagre não pode ser adicionado de corante.

Os aditivos permitidos para o Vinagre são os constantes na Resolução RDC 04/2007, mencionados abaixo.

Aditivos			
13.10 VINAGRE E FERMENTADOS ACÉTICOS (vinagre de vinho e outros fermentados acéticos/vinagre de "matéria(s)prima(s) de origem diferente do vinho")			
Número INS	**Función/Nombre**	**Função/Nome**	**Concentración Máxima/Limite Máximo g/100 g ou g/100 mL (*)**
	REGULADOR DE ACIDEZ	**REGULADOR DE ACIDEZ**	
Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR/Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]			*quantum satis*
335i	Sodio-(mono) Tartrato	Tartarato monossódico	0,5 (como ác. tartárico)
335ii	Sodio Tartrato	Tartarato dissódico	0,5 (como ác. tartárico)
336i	Potasio tartrato ácido, potasio bitartrato, potasio (mono) tartrato	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,5 (como ác. tartárico)
336ii	Potassio tartrato neutro, potassio (di) tartrato	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio	0,5 (como ác. tartárico)
	ANTIOXIDANTE	**ANTIOXIDANTE**	
Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR/Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]			*quantum satis*
	AROMATIZANTE	**AROMATIZANTE**	
Sólo para aquellos vinagres adicionados com especias u otras especies vegetales, esencias y extractos aromatizantes			
Somente para vinagres adicionados de especiarias ou outras espécies vegetais, essências e extratos aromatizantes			
Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR/Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[2] (É permitido pelo MAPA para o Vinagre apenas a utilização de aromas naturais (IN MAPA 14/2018, art 100, inciso V))			*quantum satis*
	COLORANTE	**CORANTE** (Não é permitido pelo MAPA para o Vinagre a utilização de corantes (IN MAPA 14/2018, art. 102, parágrafo único)	
150 a	Caramelo I-Simple (con excepción de los vinagres de vino	Caramelo I-simples (exceto para vinagres de vinho)	*quantum satis*
150 b	Caramelo II-Proceso Sulfito Caústico (con excepción de los vinagres de vino)	Caramelo II-processo sulfito caústico (exceto para vinagres de vinho)	*quantum satis*
150 c	Caramelo III- Proceso Amonio (con excepción de los vinagres de vino)	Caramelo III-processo amônia (exceto para vinagres de vinho)	*quantum satis*
150 d	Caramelo IV-Proceso Sulfito Amonio (con excepción de los vinagres de vino)	Caramelo IV-processo sulfito-amônia (exceto para vinagres de vinho)	*quantum satis*
163ii	Extracto de cáscara de Uva, solamente	Extrato de casca de uva (somente para vinagres de vinho tinto)	*quantum satis*

	para vinagres de vino tinto		
	CONSERVADOR	**CONSERVADOR**	
220	Azulfre dióxido	Dióxido de enxofre, anidro sulfuroso	0,02
221	Sodio Sulfito	Sulfito de sódio	0,02 (como SO_2)
222	Sodio Bisulfito	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	0,02 (como SO_2)
223	Sodio Metabisulfito	Metabissulfito de Sódio	0,02 (como SO_2)
224	Potasio Metabisulfito	Metabissulfito de potássio	0,02 (como SO_2)
225	Potasio Sulfito	Sulfito de potássio	0,02 (como SO_2)
226	Calcio Sulfito	Sulfito de cálcio	0,02 (como SO_2)
227	Calcio Bisulfito	Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio	0,02 (como SO_2)
228	Potasio Bisulfito	Bissulfito de potássio	0,02 (como SO_2)
	RESALTADOR DE SABOR	**REALÇADOR DE SABOR**	
Sólo para aquellos vinagres adicionados com especias u otras especies vegetales, esencias y extractos aromatizantes			
Somente para vinagres adicionados de especiarias ou outras espécies vegetais, essências e extratos aromatizantes.			
Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR/Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]			*quantum satis*
	SECUESTRANTES	**SEQUESTRANTES**	
Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR/Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]			*quantum satis*

(*) Cuando para una determinada función se autoricen dos o más aditivos con concentración máxima numérica asignada, la suma de las cantidades a utilizar en un alimento no podrá ser superior a la cantidad máxima correspondiente al aditivo permitido en mayor cantidad y la cantidad de cada aditivo no podrá ser superior a su límite individual. Cuando un aditivo tenga dos o más funciones asignadas para un mismo alimento, la cantidad a utilizar en ese alimento no podrá ser superior a la cantidad indicada en la función en la que se le asigna mayor concentración.
(*) Quando para uma determinada função são autorizados dois ou mais aditivos com limite máximo numérico estabelecido, a soma das quantidades a serem utilizadas no alimento não poderá ser superior à quantidade máxima correspondente ao aditivo permitido em maior quantidade, e a quantidade de cada aditivo não poderá ser superior ao seu limite individual. Se um aditivo apresentar duas ou mais funções permitidas para o mesmo alimento, a quantidade a ser utilizada neste alimento não poderá ser superior à quantidade indicada na função em que o aditivo é permitido em maior concentração.

Fonte: Resolução RDC 04/2007, Anexo, item 13.10.

Obs.:
[1] Resolução RDC 45/2010, que dispõe sobre aditivos alimentares autorizados para uso segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF).
[2] Resolução RDC 02/2007, que dispõe sobre aditivos alimentares aromatizantes autorizados para uso no MERCOSUL.

VINAGRE BALSÂMICO

1 - Referências:

IN MAPA 14/2018, art. 104, alterada pela IN MAPA 48/2018, Resolução RDC 04/2007, Anexo, item 13.10., Resolução RDC 45/2010 e Resolução RDC 07/2011.

2 - Definição:

Vinagre Balsâmico é o vinagre de vinho submetido a processo de envelhecimento em recipiente de madeira apropriada por um período mínimo de 6 (seis) meses (IN MAPA 14/2018, art. 104).

3 - Denominação:

Vinagre Balsâmico
Vinagre Balsâmico com Mel[1]
Vinagre Balsâmico com + (nome do vegetal)[2]
Vinagre Balsâmico com Suco de + (nome da fruta)[3]
Vinagre Balsâmico com Extrato de + (nome do vegetal)[4]
Vinagre Balsâmico Condimentado[5]
Vinagre Balsâmico Aromatizado[6]
Vinagre Balsâmico + (mistura de um ou mais dos ingredientes anteriores)[7]

Fonte: IN MAPA 14/2018, arts. 106.

[1] Quando o Vinagre Balsâmico for adicionado de mel (IN MAPA 14/2018, art. 106, inciso, I).
[2] Quando o Vinagre Balsâmico for adicionado de vegetal ou suas partes (IN MAPA 14/2018, art. 106, inciso, II).
[3] Quando o Vinagre Balsâmico for adicionado de suco de fruta (IN MAPA 14/2018, art. 101, inciso, III).
[4] Quando o Vinagre Balsâmico for adicionado de extrato de vegetal (IN MAPA 14/2018, art. 101, inciso, IV).
[5] Quando o Vinagre Balsâmico for adicionado de um ou mais condimentos (IN MAPA 14/2018, art. 106, inciso, V).
[6] Quando o Vinagre Balsâmico for adicionado de aroma natural (IN MAPA 14/2018, art. 106, inciso, VI).
[7] O Vinagre Balsâmico adicionado da mistura de um ou mais ingredientes (vegetal, suco de fruta, partes de vegetal, extrato vegetal, aroma natural, caramelo, açúcares, mel e condimento) descritos no art. 105, incisos I a IX, da IN MAPA 14/2018, terá sua denominação acrescida dos termos detalhados nas notas de rodapé [1, 2, 3, 4, 5 e 6] acima, na sequência nelas estabelecida (IN MAPA 14/2018, art. 106, inciso, VIII).

4 - Parâmetros Analíticos:

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	-	≤ 1	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez volátil, em ácido acético em g/100 mL	≥ 5,0	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Cinzas, em g/L	1	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sulfatos totais, expresso em	-	1,2	sim	sim	sim	sim	sim	sim

sulfato de potássio, em g/L								
Cloretos totais, expresso em cloreto de sódio, em g/L	-	1	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Extrato seco reduzido, em g/L	7	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Edulcorante	Ausência		não	não	não	não	não	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Ocratoxina A, em limite máximo tolerado (LMT), em µg/kg	-	2	não	não	não	não	não	sim

Fonte: IN MAPA 14/2018, art. 107 e Anexo, tabela 25, e Resolução RDC 07/2011.

5 - Composição:

De acordo com o art 105 da IN MAPA 14/2018, o Vinagre Balsâmico pode ser adicionado, opcionalmente:

I - de vegetal;
II - de suco de fruta;
III - de partes de vegetal;
IV - de extrato vegetal;
V - de aroma natural;
VI - de caramelo;
VII - de açúcares;
VIII - de mel;
IX - de condimento; ou
X - da mistura dos ingredientes elencados acima.

6 - Aditivos:

Os aditivos permitidos para o Vinagre Balsâmico são os constantes na Resolução RDC 04/2007, mencionados abaixo.

Aditivos			
13.10 VINAGRE E FERMENTADOS ACÉTICOS (vinagre de vinho e outros fermentados acéticos/vinagre de "matéria(s)prima(s) de origem diferente do vinho")			
Número INS	**Función/Nombre**	**Função/Nome**	**Concentración Máxima/Limite Máximo g/100 g ou g/100 mL (*)**
	REGULADOR DE ACIDEZ	**REGULADOR DE ACIDEZ**	
Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR/Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]			*quantum satis*
335i	Sodio-(mono) Tartrato	Tartarato monossódico	0,5 (como ác. tartárico)
335ii	Sodio Tartrato	Tartarato dissódico	0,5 (como ác. tartárico)
336i	Potasio tartrato ácido, potasio bitartrato, potasio (mono) tartrato	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,5 (como ác. tartárico)

336ii	Potassio tartrato neutro, potassio (di) tartrato	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio	0,5 (como ác. tartárico)
	ANTIOXIDANTE	**ANTIOXIDANTE**	
Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR/Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]			*quantum satis*
	AROMATIZANTE	**AROMATIZANTE**	
Sólo para aquellos vinagres adicionados com especias u otras especies vegetales, esencias y extractos aromatizantes			
Somente para vinagres adicionados de especiarias ou outras espécies vegetais, essências e extratos aromatizantes			
Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR/Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[2] (É permitido pelo MAPA para o Vinagre Balsâmico apenas a utilização de aromas naturais (IN MAPA 14/2018, art 105, inciso V))			*quantum satis*
	COLORANTE	**CORANTE**	
150 a	Caramelo I-Simple (con excepción de los vinagres de vino	Caramelo I-simples (exceto para vinagres de vinho)	*quantum satis*
150 b	Caramelo II-Proceso Sulfito Caústico (con excepción de los vinagres de vino)	Caramelo II-processo sulfito caústico (exceto para vinagres de vinho)	*quantum satis*
150 c	Caramelo III- Proceso Amonio (con excepción de los vinagres de vino)	Caramelo III-processo amônia (exceto para vinagres de vinho)	*quantum satis*
150 d	Caramelo IV-Proceso Sulfito Amonio (con excepción de los vinagres de vino)	Caramelo IV-processo sulfito-amônia (exceto para vinagres de vinho)	*quantum satis*
163ii	Extracto de cáscara de Uva, solamente para vinagres de vino tinto	Extrato de casca de uva (somente para vinagres de vinho tinto)	*quantum satis*
	CONSERVADOR	**CONSERVADOR**	
220	Azulfre dióxido	Dióxido de enxofre, anidro sulfuroso	0,02
221	Sodio Sulfito	Sulfito de sódio	0,02 (como SO_2)
222	Sodio Bisulfito	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	0,02 (como SO_2)
223	Sodio Metabisulfito	Metabissulfito de Sódio	0,02 (como SO_2)
224	Potasio Metabisulfito	Metabissulfito de potássio	0,02 (como SO_2)
225	Potasio Sulfito	Sulfito de potássio	0,02 (como SO_2)
226	Calcio Sulfito	Sulfito de cálcio	0,02 (como SO_2)
227	Calcio Bisulfito	Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio	0,02 (como SO_2)
228	Potasio Bisulfito	Bissulfito de potássio	0,02 (como SO_2)
	RESALTADOR DE SABOR	**REALÇADOR DE SABOR**	
Sólo para aquellos vinagres adicionados com especias u otras especies vegetales, esencias y extractos aromatizantes			
Somente para vinagres adicionados de especiarias ou outras espécies vegetais, essências e extratos aromatizantes.			
Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR/Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]			*quantum satis*
	SECUESTRANTES	**SEQUESTRANTES**	

Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR/Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*

(*) Cuando para una determinada función se autoricen dos o más aditivos con concentración máxima numérica asignada, la suma de las cantidades a utilizar en un alimento no podrá ser superior a la cantidad máxima correspondiente al aditivo permitido en mayor cantidad y la cantidad de cada aditivo no podrá ser superior a su límite individual. Cuando un aditivo tenga dos o más funciones asignadas para un mismo alimento, la cantidad a utilizar en ese alimento no podrá ser superior a la cantidad indicada en la función en la que se le asigna mayor concentración.
(*) Quando para uma determinada função são autorizados dois ou mais aditivos com limite máximo numérico estabelecido, a soma das quantidades a serem utilizadas no alimento não poderá ser superior à quantidade máxima correspondente ao aditivo permitido em maior quantidade, e a quantidade de cada aditivo não poderá ser superior ao seu limite individual. Se um aditivo apresentar duas ou mais funções permitidas para o mesmo alimento, a quantidade a ser utilizada neste alimento não poderá ser superior à quantidade indicada na função em que o aditivo é permitido em maior concentração.

Fonte: Resolução RDC 04/2007, Anexo, item 13.10.

Obs.:
[1] Resolução RDC 45/2010, que dispõe sobre aditivos alimentares autorizados para uso segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF).
[2] Resolução RDC 02/2007, que dispõe sobre aditivos alimentares aromatizantes autorizados para uso no MERCOSUL.

VINHO COMPOSTO

1 - Referências:

Lei 7.678/1988, art. 15, alterado pela Lei 12.320/2010, Decreto 8.198/2014, IN MAPA 14/2018, Resolução RDC 02/2007, Resolução RDC 123/2016, Resolução RDC 07/2011 e Resolução RDC 42/2013.

2 - Definição:

Vinho Composto é a bebida com teor alcoólico de 14 a 20%, em v/v, a 20 °C, elaborado pela adição ao vinho de mesa de macerados ou concentrados de plantas amargas ou aromáticas ou de substâncias de origem animal ou mineral, em conjunto ou separadamente, sendo permitido na sua elaboração o uso de álcool etílico potável de origem agrícola, de açúcar, de caramelo e de mistela simples (Lei 7.678/1988, art. 15, alterado pela Lei 12.320/2010).

3 - Denominação:

Vinho Composto Vermute[1] + (classificação quanto à cor)[5] + (classificação quanto ao teor de açúcar)[6]
Vinho Composto Quinado[2] + (classificação quanto à cor)[5] + (classificação quanto ao teor de açúcar)[6]
Vinho Composto Gemado[3] + (classificação quanto à cor)[5] + (classificação quanto ao teor de açúcar)[6]
Vinho Composto com Jurubeba + (classificação quanto à cor)[5] + (classificação quanto ao teor de açúcar)[6]
Vinho Composto com Ferroquina + (classificação quanto à cor)[5] + (classificação quanto ao teor de açúcar)[6]
Vinho Composto com + (nome de outras matérias-primas)[4] + (classificação quanto à cor)[5] + (classificação quanto ao teor de açúcar)[6]

Fonte: Lei 7.678/1988, arts. 8º, inciso II, e 15, § 2º, e IN MAPA 14/2008, arts. 26, parágrafo único, e 46.

[1] Vermute, o que contiver losna (*Artemisia absinthium* L.) predominante entre os seus constituintes aromáticos (Lei 7.678/1988, art. 15, § 2º, alínea "a").
[2] Quinado, o que contiver quina (*Cinchona* e seus híbridos) (Lei 7.678/1988, art. 15, § 2º, alínea "b").
[3] Gemado, o que contiver gema de ovo (Lei 7.678/1988, art. 15, § 2º, alínea "c").
[4] Outros Vinhos Compostos (Lei 7.678/1988, art. 15, § 2º, alínea "f").
[5] Os Vinhos são classificados quanto à cor como tinto; rosado, rosé ou clarete e branco (Lei 7.678/1988, art. 8º, inciso II, alíneas "a", "b" e "c").
[6] Em conformidade com a classificação disposta nos parâmetros analíticos desta bebida (item 4) neste Documento.

Conforme o art. 26, parágrafo único, da IN MAPA 14/2018, à denominação do Vinho Composto devem ser acrescidas, nesta ordem, de suas classificações quanto à cor e ao teor de açúcares totais.

De acordo com o art. 27, *caput* e parágrafo único, da IN MAPA 14/2018, é permitido citar na rotulagem do Vinho ou adicionar à sua denominação o nome de apenas uma variedade de uva desde que esta represente, no mínimo, 75% das uvas utilizadas em sua elaboração. Quando o Vinho for elaborado com mais de uma variedade de uva da mesma espécie, podem ser citados no rótulo os nomes

dessas variedades, em ordem decrescente das quantidades presentes na composição.

Conforme o art. 28 da IN MAPA 14/2018, na rotulagem do Vinho envasilhado é permitida a indicação da safra, desde que pelo menos 85% do produto seja obtido de uvas da safra indicada.

De acordo com o art. 47 da IN MAPA 14/2018, a denominação do Vinho Composto deve observar a classificação prevista no § 2º, do art. 15, da Lei 7.678/1988 e ser acrescida, nesta ordem, de suas classificações quanto à cor e teor de açúcares totais.

4 - Parâmetros Analíticos:

Parâmetros Legais			Mín.	Máx.	Obrigatoriedade					
					Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, expressa em %, em v/v, a 20 °C			≥ 14	≤ 20	S	S	S	S	S	S
Teor de açúcar, em g/L	Classificação quanto ao teor de açúcar:	▪ Seco ou *dry*	-	≤ 40	S	S	S	S	S	S
		▪ Meio-seco ou Meio-doce	> 40	≤ 80	S	S	S	S	S	S
		▪ Doce	> 80	-	S	S	S	S	S	S
Acidez total, em mEq/L (pH 8,2)			40	130	S	S	S	S	S	S
Acidez volátil, em mEq/L			-	20	S	S	S	S	S	S
Ácido cítrico, em g/L			-	1	N	S	S	S	S	S
Sulfatos totais, expresso em sulfato de potássio, em g/L			-	1,2	S	S	S	S	S	S
Cloretos totais, expresso em cloreto de sódio, em g/L			-	0,2	N	S	S	S	S	S
Cinzas, em g/L			1	-	N	S	S	S	S	S
Extrato seco reduzido, em g/L	▪ elaborado com vinho tinto		13	-	S	S	S	S	S	S
	▪ elaborado com vinho branco e rosé, rosado ou clarete		10	-	S	S	S	S	S	S
Água exógena			Ausência		N	N	N	S	S	S
Corante artificial			Ausência		N	S	S	S	S	S
Edulcorante			Ausência		N	N	N	N	N	S
Contaminantes			**Mín.**	**Máx.**						
Ocratoxina A, em limite máximo tolerado (LMT), em µg/kg			-	2	N	N	N	N	N	S
Álcool metílico, em mg/L			-	300	S	S	S	S	S	S
Arsênio, em mg/L			-	0,2	N	N	N	N	N	S
Chumbo, em mg/L			-	0,15	N	N	N	N	N	S
Cádmio, em mg/L			-	0,01	N	N	N	N	N	S
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas			-	150	N	N	N	N	N	S

Fonte: Lei 7.678/1988, arts. 8º, inciso II, e 15, Decreto 8.198/2014, art. 38, IN MAPA 14/2018, arts. 46 e 51 e Anexo, tabela 11, Resolução RDC 07/2011 e Resolução RDC 42/2013.

5 - Composição:

Conforme o art. 15 da Lei 7.678/1988, alterado pela Lei 12.320/2010, o Vinho Composto deve ser elaborado pela adição ao vinho de mesa de macerados ou concentrados de plantas amargas ou aromáticas ou de substâncias de origem animal ou mineral, em conjunto ou separadamente, sendo permitido na sua elaboração o uso de álcool etílico potável de origem agrícola, de açúcar, de caramelo e de mistela simples.

De acordo com o art. 15, § 1º, da Lei 7.678/1988, o Vinho Composto deverá conter, no mínimo, 70% (setenta por cento) de vinho de mesa.

Conforme o art. 48 da IN MAPA 14/2018, o álcool etílico potável de origem agrícola pode representar, no máximo, 60% (sessenta por cento) do teor alcoólico final do Vinho Composto, expresso em álcool anidro, desde que respeitado o mínimo de 70% (setenta por cento) de vinho de mesa.

6 - Aditivos:

De acordo com o art. 50 da IN MAPA 14/2018, é proibida a adição de aroma sintético ao Vinho Composto.

Conforme o art. 49 da IN MAPA 14/2018, os teores de tuiona e de quinina no Vinho Composto Vermute e no Vinho Composto Quinado, respectivamente, devem atender aos limites previstos em legislação específica da Anvisa, ou seja, a Resolução RDC 02/2007, item 8.1, mencionados abaixo.

Substância	Concentração máxima (mg/kg)		
	Alimento	Bebida	Exceções e ou restrições especiais
Tuiona Alfa e Beta (*)	0,5	0,5	5 mg/Kg nas bebidas alcoólicas que contenham até 25% de álcool em volume; 10 mg/Kg nas bebidas alcoólicas que contenham mais de 25% de álcool em volume; e 35 mg/kg nos amargos (aperitivos).
Quinina	0,1	85	300 mg/kg nas bebidas alcoólicas

Fonte: Resolução RDC 02/2007, item 8.1.

Os aditivos permitidos para o Vinho Composto são os constantes na Resolução RDC 123/2016, mencionados abaixo.

Aditivos alimentares autorizados para uso em Vinhos, suas respectivas funções, limites máximos e condições de uso				
Função	**INS**	**Aditivo**	**Máximo (g/100 mL)**	**Notas**
Acidulantes	270	Ácido láctico (L-,D- e DL-)	*quantum satis*	1 e 2
	296	Ácido málico (DL-)	*quantum satis*	1 e 2
	330	Ácido cítrico	*quantum satis*	1, 2, 3 e 4
	334	Ácido tartárico (L(+)-)	0,40	1, 2 e 5
Antioxidantes	220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,03	6 e 7
	224	Metabissulfito de potássio		
	228	Bissulfito de potássio		
	300	Ácido ascórbico (L-)	0,03	8
Conservadores	200	Ácido sórbico	0,02	3, 6 e 9
	202	Sorbato de potássio		
	220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,03	6 e 7
	224	Metabissulfito de potássio		

	228	Bissulfito de potássio		
	1105	Lisozima	0,05	10
Corantes	150a	Corante caramelo	*quantum satis*	11
Estabilizantes	353	Ácido metatartárico	0,01	5
	414	Goma arábica, goma acácia	0,03	.
	466	Carboximetilcelulose sódica	0,01	.
Reguladores de acidez	170(i)	Carbonato de cálcio	*quantum satis*	1 e 12
	336(i)	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,4	1,5,6 e 12
	336(ii)	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio		
	501(ii)	Bicarbonato de potássio, carbonato ácido de potássio, hidrogeno carbonato de potássio	*quantum satis*	1 e 12

Notas:
(1) Aditivos com função de acidificação e de desacidificação não podem ser utilizados conjuntamente.
(2) Considera-se que a quantidade de aditivos alimentares acidulantes suficiente para se obter o efeito tecnológico desejado, sem alterar a identidade e genuinidade do produto, é aquela que não resulta em um incremento na acidez do vinho superior a 54 mEq/L, o que equivale a 0,4 g/100 mL expresso em ácido tartárico.
(3) Somente no vinho.
(4) O conteúdo máximo de ácido cítrico no vinho naturalmente presente e oriundo da adição do aditivo alimentar não deve ser superior a 0,1 g/100 mL.
(5) Como ácido tartárico.
(6) Sozinhos ou em combinação.
(7) Como SO_2 residual.
(8) Como ácido ascórbico.
(9) Como ácido sórbico.
(10) Quando o mosto e o vinho forem tratados com lisozima, a dose acumulada não pode exceder 0,05 g/100 mL.
(11) Somente para vinhos licorosos e compostos.
(12) O vinho desacidificado ou proveniente de mosto desacidificado deve conter no mínimo 100 mg/ 100 mL de ácido tartárico.

Fonte: Resolução RDC 123/2016.

VINHO DE MESA

1 - Referências:

Lei 7.678/1988, art. 9º, alterado pela Lei 10.970/2004, Decreto 8.198/2014, IN MAPA 14/2018, alterada pela IN MAPA 48/2018, Resolução RDC 123/2016, Resolução RDC 07/2011 e Resolução RDC 42/2013.

2 - Definição:

Vinho de Mesa é o vinho com teor alcoólico de 8,6 a 14%, em v/v, a 20 °C, podendo conter até 1 atm de pressão a 20 °C (Lei 7.678/1988, art. 9º).

3 - Denominação:

Vinho de Mesa + (classificação quanto à cor)[3] + (classificação quanto ao teor de açúcar)[4]
Vinho de Mesa de Viníferas[1] + (classificação quanto à cor)[3] + (classificação quanto ao teor de açúcar)[4]
Vinho de Mesa de Americanas[2] + (classificação quanto à cor)[3] + (classificação quanto ao teor de açúcar)[4]

Fonte: Lei 7.678/1988, arts. 8º, inciso II, e 9º, Decreto 8.198/2014, art. 31, e IN MAPA 14/2008, arts. 26, parágrafo único, e 31.

[1] É o Vinho elaborado exclusivamente com uvas das variedades *Vitis vinífera* (Lei 7.678/1988, art. 9º, § 3º).
[2] É o Vinho elaborado com uvas do grupo das uvas americanas e/ou híbridas, podendo conter vinhos de variedades *Vitis vinífera* (Lei 7.678/1988, art. 9º, § 4º).
[3] Os Vinhos são classificados quanto à cor como tinto; rosado, rosé ou clarete e branco (Lei 7.678/1988, art. 8º, inciso II, alíneas “a”, “b” e “c”).
[4] Em conformidade com a classificação disposta nos parâmetros analíticos desta bebida (item 4) neste Documento.

Conforme o art. 26, parágrafo único, da IN MAPA 14/2018, à denominação do Vinho de Mesa devem ser acrescidas, nesta ordem, de suas classificações quanto à cor e ao teor de açúcares totais.

De acordo com o art. 27, *caput* e parágrafo único, da IN MAPA 14/2018, é permitido citar na rotulagem do Vinho ou adicionar à sua denominação o nome de apenas uma variedade de uva desde que esta represente, no mínimo, 75% das uvas utilizadas em sua elaboração. Quando o Vinho for elaborado com mais de uma variedade de uva da mesma espécie, podem ser citados no rótulo os nomes dessas variedades, em ordem decrescente das quantidades presentes na composição.

Conforme o art. 28 da IN MAPA 14/2018, na rotulagem do Vinho envasilhado é permitida a indicação da safra, desde que pelo menos 85% do produto seja obtido de uvas da safra indicada.

De acordo com o art. 29 da IN MAPA 14/2018, é admitida turbidez proveniente da manutenção das leveduras de fermentação no Vinho de Mesa, desde que esteja garantida a estabilidade e segurança do produto e esta informação esteja corretamente descrita na rotulagem deste produto.

4 - Parâmetros Analíticos:

Parâmetros Legais			Mín.	Máx.	Obrigatoriedade					
					Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, expressa em %, em v/v, a 20 °C			≥ 8,6	≤ 14	S	S	S	S	S	S
Pressão gasosa, em atm, a 20 °C			-	1	S	S	S	S	S	S
Teor de açúcar, em g/L	Classificação quanto ao teor de açúcar:	▪ Seco	-	≤ 4	S	S	S	S	S	S
		▪ *Demi-sec* ou Meio-seco	> 4	≤ 25	S	S	S	S	S	S
		▪ Suave ou Doce, para o vinho de mesa e o vinho de mesa de americanas	> 25	-	S	S	S	S	S	S
		▪ Suave ou Doce, para o vinho de mesa de viníferas	> 25	≤ 80	S	S	S	S	S	S
Acidez total, em mEq/L (pH 8,2)			40	130	S	S	S	S	S	S
Acidez volátil, em mEq/L			-	20	S	S	S	S	S	S
Ácido cítrico, em g/L			-	1	N	S	S	S	S	S
Sulfatos totais, expresso em sulfato de potássio, em g/L	▪ para os vinhos que não passaram por envelhecimento ou passaram por período inferior a 2 anos		-	1,2	S	S	S	S	S	S
	▪ para os vinhos que passaram por, no mínimo, 2 anos de envelhecimento		-	1,5	S	S	S	S	S	S
Cloretos totais, expresso em cloreto de sódio, em g/L			-	0,2	N	S	S	S	S	S
Cinzas, em g/L	▪ elaborado com vinho tinto		1,5	-	N	S	S	S	S	S
	▪ elaborado com vinho branco e rosé, rosado ou clarete		1,0	-	N	S	S	S	S	S
Extrato seco reduzido, em g/L	▪ elaborado com vinho tinto		21	-	S	S	S	S	S	S
	▪ elaborado com vinho branco e rosé, rosado ou clarete		16	-	S	S	S	S	S	S
Água exógena			Ausência		N	N	N	S	S	S
Corante artificial			Ausência		N	S	S	S	S	S
Edulcorante			Ausência		N	N	N	N	N	S
Contaminantes			**Mín.**	**Máx.**						
Ocratoxina A, em limite máximo tolerado (LMT), em µg/kg			-	2	N	N	N	N	N	S
Álcool metílico, em mg/L	▪ elaborado com vinho tinto		-	400	S	S	S	S	S	S
	▪ elaborado com vinho branco e rosé, rosado ou clarete		-	300	S	S	S	S	S	S
Arsênio, em mg/L			-	0,2	N	N	N	N	N	S
Chumbo, em mg/L			-	0,15	N	N	N	N	N	S
Cádmio, em mg/L			-	0,01	N	N	N	N	N	S

Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	N	N	N	N	N	S

Fonte: Lei 7.678/1988, arts. 8º, inciso II, e 9º, Decreto 8.198/2014, art. 31, IN MAPA 14/2018, arts. 31 e 32 e Anexo, tabela 4, alterada pela IN MAPA 48/2018, Resolução RDC 07/2011 e Resolução RDC 42/2013.

5 - Composição:

Conforme o art. 31 da IN MAPA 14/2018, o Vinho de Mesa é elaborado a partir da fermentação alcoólica do mosto simples de uva.

De acordo com o art. 31, parágrafo único, da IN MAPA 14/2018, o Vinho de Mesa pode ter como ingrediente opcional, para adoçamento:

I - sacarose na forma sólida;
II - mosto simples ou mosto concentrado de uva; e
III - mosto de uva concentrado retificado.

6 - Aditivos:

Os aditivos permitidos para o Vinho de Mesa são os constantes na Resolução RDC 123/2016, mencionados abaixo.

Aditivos alimentares autorizados para uso em Vinhos, suas respectivas funções, limites máximos e condições de uso				
Função	**INS**	**Aditivo**	**Máximo (g/100 mL)**	**Notas**
Acidulantes	270	Ácido láctico (L-,D- e DL-)	*quantum satis*	1 e 2
	296	Ácido málico (DL-)	*quantum satis*	1 e 2
	330	Ácido cítrico	*quantum satis*	1, 2, 3 e 4
	334	Ácido tartárico (L(+)-)	0,40	1, 2 e 5
Antioxidantes	220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,03	6 e 7
	224	Metabissulfito de potássio		
	228	Bissulfito de potássio		
	300	Ácido ascórbico (L-)	0,03	8
Conservadores	200	Ácido sórbico	0,02	3, 6 e 9
	202	Sorbato de potássio		
	220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,03	6 e 7
	224	Metabissulfito de potássio		
	228	Bissulfito de potássio		
	1105	Lisozima	0,05	10
Corantes	150a	Corante caramelo	*quantum satis*	11
Estabilizantes	353	Ácido metatartárico	0,01	5
	414	Goma arábica, goma acácia	0,03	.
	466	Carboximetilcelulose sódica	0,01	.
Reguladores de acidez	170(i)	Carbonato de cálcio	*quantum satis*	1 e 12
	336(i)	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,4	1,5,6 e 12
	336(ii)	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio		
	501(ii)	Bicarbonato de potássio, carbonato ácido de potássio, hidrogeno carbonato de potássio	*quantum satis*	1 e 12

Notas:
(1) Aditivos com função de acidificação e de desacidificação não podem ser utilizados conjuntamente.
(2) Considera-se que a quantidade de aditivos alimentares acidulantes suficiente para se obter o efeito tecnológico desejado, sem alterar a identidade e genuinidade do produto, é aquela que não resulta em um incremento na acidez do vinho superior a 54 mEq/L, o que equivale a 0,4 g/100 mL expresso em ácido tartárico.

(3) Somente no vinho.
(4) O conteúdo máximo de ácido cítrico no vinho naturalmente presente e oriundo da adição do aditivo alimentar não deve ser superior a 0,1 g/100 mL.
(5) Como ácido tartárico.
(6) Sozinhos ou em combinação.
(7) Como SO_2 residual.
(8) Como ácido ascórbico.
(9) Como ácido sórbico.
(10) Quando o mosto e o vinho forem tratados com lisozima, a dose acumulada não pode exceder 0,05 g/100 mL.
(11) Somente para vinhos licorosos e compostos.
(12) O vinho desacidificado ou proveniente de mosto desacidificado deve conter no mínimo 100 mg/ 100 mL de ácido tartárico.

Fonte: Resolução RDC 123/2016.

VINHO FINO

1 - Referências:

Lei 7.678/1988, art. 9º, § 2º, alterada pela Lei 10.970/2004, Decreto 8.198/2014, IN MAPA 14/2018, alterada pela IN MAPA 48/2018, Resolução RDC 123/2016, Resolução RDC 07/2011 e Resolução RDC 42/2013.

2 - Definição:

Vinho Fino é o vinho com teor alcoólico de 8,6 a 14%, em v/v, a 20 °C, elaborado mediante processos tecnológicos adequados que assegurem a otimização de suas características sensoriais e exclusivamente de variedades *Vitis vinifera* do grupo Nobres[1] (Lei 7.678/1988, art. 9º, § 2º).

[1] Todas as variedades pertencentes à espécie *Vitis vinifera* são consideradas do grupo Nobres (IN MAPA 14/2018, art. 33, parágrafo único).

3 - Denominação:

Vinho Fino + (classificação quanto à cor)[1] + (classificação quanto ao teor de açúcar)[2]

Fonte: Lei 7.678/1988, arts. 8º, inciso II, e 9º, § 2º, Decreto 8.198/2014, art. 33, e IN MAPA 14/2008, arts. 26, parágrafo único, e 33.

[1] Os Vinhos são classificados quanto à cor como tinto; rosado, rosé ou clarete e branco (Lei 7.678/1988, art. 8º, inciso II, alíneas “a”, “b” e “c”).
[2] Em conformidade com a classificação disposta nos parâmetros analíticos desta bebida (item 4) neste Documento.

De acordo com o art. 9º, § 6º, da Lei n° 7.678/1988, no rótulo do Vinho Fino será facultado o uso simultâneo da expressão “de mesa”.

Conforme o art. 26, parágrafo único, da IN MAPA 14/2018, à denominação do Vinho Fino devem ser acrescidas, nesta ordem, de suas classificações quanto à cor e ao teor de açúcares totais.

De acordo com o art. 27, *caput* e parágrafo único, da IN MAPA 14/2018, é permitido citar na rotulagem do Vinho ou adicionar à sua denominação o nome de apenas uma variedade de uva desde que esta represente, no mínimo, 75% das uvas utilizadas em sua elaboração. Quando o Vinho for elaborado com mais de uma variedade de uva da mesma espécie, podem ser citados no rótulo os nomes dessas variedades, em ordem decrescente das quantidades presentes na composição.

Conforme o art. 28 da IN MAPA 14/2018, na rotulagem do Vinho envasilhado é permitida a indicação da safra, desde que pelo menos 85% do produto seja obtido de uvas da safra indicada.

De acordo com o art. 29 da IN MAPA 14/2018, é admitida turbidez proveniente da manutenção das leveduras de fermentação no Vinho Fino, desde que esteja

garantida a estabilidade e segurança do produto e esta informação esteja corretamente descrita na rotulagem deste produto.

Conforme o art. 30, *caput* e §§ 1º, 2º, 3º, 4º, 5º, 6º e 7º, da IN MAPA 14/2018, em função de características adicionais de qualidade, o Vinho Fino, produzido em território nacional, pode ser classificado como:

§ 1º Reservado:

Vinho jovem pronto para o consumo, com graduação alcoólica mínima de 10%, em v/v.

§ 2º Reserva:

I - quando o Vinho tinto, com graduação alcoólica mínima de 11%, em v/v, passar por um período mínimo de envelhecimento de 12 meses, sendo facultada a utilização de recipientes de madeira apropriada; e
II - quando o Vinho branco ou rosado, com graduação alcoólica mínima de 11%, em v/v, passar por um período mínimo de envelhecimento de 6 meses, sendo facultada a utilização de recipientes de madeira apropriada.

§ 3º Gran Reserva:

I - quando o Vinho tinto, com graduação alcoólica mínima de 11%, em v/v, passar por um período mínimo de envelhecimento de 18 meses, sendo obrigatória a utilização de recipientes de madeira apropriada de no máximo 600 litros de capacidade por no mínimo 6 meses; e
II - quando o Vinho branco ou rosado, com graduação alcoólica mínima de 11%, em v/v, passar por um período mínimo de envelhecimento de 12 meses, sendo obrigatória a utilização de recipientes de madeira apropriada de no máximo 600 litros de capacidade por no mínimo 3 meses.

§ 4° A correção do teor glucométrico do mosto utilizado na elaboração dos Vinhos classificados de acordo com o § 1° deve seguir o disposto na legislação vigente.

§ 5° É vedado corrigir, por qualquer meio, o teor glucométrico do mosto utilizado na elaboração dos Vinhos classificados de acordo com o § 2° em quantidade superior ao necessário para elevar a graduação alcoólica em 1%, em v/v.

§ 6° É vedado corrigir, por qualquer meio, o teor glucométrico do mosto utilizado na elaboração dos Vinhos classificados de acordo com o § 3°.

§ 7° Para os Vinhos classificados de acordo com os §§ 2° e 3°, quando se tratar de cortes de Vinhos de diferentes safras, todos os seus componentes devem respeitar os tempos mínimos de envelhecimento estabelecidos na definição.

ATENÇÃO!!!

Na rotulagem do Vinho Fino importado poderão ser utilizados os termos qualitativos citados acima, desde que o Vinho atenda à legislação do país de origem, podendo ser considerado, se mencionado, para permissão de uso, o termo qualitativo constante do Certificado de Origem.

4 - Parâmetros Analíticos:

Parâmetros Legais			Mín.	Máx.	Obrigatoriedade					
					Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, expressa em %, em v/v, a 20 °C			≥ 8,6	≤ 14	S	S	S	S	S	S
Teor de açúcar, em g/L	Classificação quanto ao teor de açúcar:	▪ Seco	-	≤ 4	S	S	S	S	S	S
		▪ *Demi-sec* ou Meio-seco	> 4	≤ 25	S	S	S	S	S	S
		▪ Suave ou Doce	> 25	≤ 80	S	S	S	S	S	S
Acidez total, em mEq/L (pH 8,2)			40	130	S	S	S	S	S	S
Acidez volátil, em mEq/L			-	20	S	S	S	S	S	S
Ácido cítrico, em g/L			-	1	N	S	S	S	S	S
Sulfatos totais, expresso em sulfato de potássio, em g/L	▪ para os vinhos que não passaram por envelhecimento ou passaram por período inferior a 2 anos		-	1,2	S	S	S	S	S	S
	▪ para os vinhos que passaram por, no mínimo, 2 anos de envelhecimento		-	1,5	S	S	S	S	S	S
Cloretos totais, expresso em cloreto de sódio, em g/L			-	0,2	N	S	S	S	S	S
Cinzas, em g/L	▪ elaborado com vinho tinto		1,5	-	N	S	S	S	S	S
	▪ elaborado com vinho branco e rosé, rosado ou clarete		1,0	-	N	S	S	S	S	S
Extrato seco reduzido, em g/L	▪ elaborado com vinho tinto		21	-	S	S	S	S	S	S
	▪ elaborado com vinho branco e rosé, rosado ou clarete		16	-	S	S	S	S	S	S
Água exógena			Ausência		N	N	N	S	S	S
Corante artificial			Ausência		N	S	S	S	S	S
Edulcorante			Ausência		N	N	N	N	N	S
Contaminantes			**Mín.**	**Máx.**						
Ocratoxina A, em limite máximo tolerado (LMT), em µg/kg			-	2	N	N	N	N	N	S
Álcool metílico, em mg/L	▪ elaborado com vinho tinto		-	400	S	S	S	S	S	S
	▪ elaborado com vinho branco e rosé, rosado ou clarete		-	300	S	S	S	S	S	S
Arsênio, em mg/L			-	0,2	N	N	N	N	N	S
Chumbo, em mg/L			-	0,15	N	N	N	N	N	S
Cádmio, em mg/L			-	0,01	N	N	N	N	N	S
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas			-	150	N	N	N	N	N	S

Fonte: Lei 7.678/1988, arts. 8º, inciso II, e 9º, § 2º, Decreto 8.198/2014, art. 33, IN MAPA 14/2018, art. 33 e Anexo, tabela 4, alterada pela IN MAPA 48/2018, Resolução RDC 07/2011 e Resolução RDC 42/2013.

5 - Composição:

De acordo com o art. 9º, § 2º, da Lei 7.678/1988, o Vinho Fino é elaborado a partir da fermentação alcoólica, **exclusivamente, do mosto simples de uvas de variedades *Vitis vinifera* do grupo Nobres,** mediante processos tecnológicos adequados que assegurem a otimização de suas características sensoriais.

6 - Aditivos:

Os aditivos permitidos para o Vinho Fino são os constantes na Resolução RDC 123/2016, mencionados abaixo.

Aditivos alimentares autorizados para uso em Vinhos, suas respectivas funções, limites máximos e condições de uso				
Função	**INS**	**Aditivo**	**Máximo (g/100 mL)**	**Notas**
Acidulantes	270	Ácido láctico (L-,D- e DL-)	*quantum satis*	1 e 2
	296	Ácido málico (DL-)	*quantum satis*	1 e 2
	330	Ácido cítrico	*quantum satis*	1, 2, 3 e 4
	334	Ácido tartárico (L(+)-)	0,40	1, 2 e 5
Antioxidantes	220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,03	6 e 7
	224	Metabissulfito de potássio		
	228	Bissulfito de potássio		
	300	Ácido ascórbico (L-)	0,03	8
Conservadores	200	Ácido sórbico	0,02	3, 6 e 9
	202	Sorbato de potássio		
	220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,03	6 e 7
	224	Metabissulfito de potássio		
	228	Bissulfito de potássio		
	1105	Lisozima	0,05	10
Corantes	150a	Corante caramelo	*quantum satis*	11
Estabilizantes	353	Ácido metatartárico	0,01	5
	414	Goma arábica, goma acácia	0,03	.
	466	Carboximetilcelulose sódica	0,01	.
Reguladores de acidez	170(i)	Carbonato de cálcio	*quantum satis*	1 e 12
	336(i)	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,4	1,5,6 e 12
	336(ii)	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio		
	501(ii)	Bicarbonato de potássio, carbonato ácido de potássio, hidrogeno carbonato de potássio	*quantum satis*	1 e 12

Notas:
(1) Aditivos com função de acidificação e de desacidificação não podem ser utilizados conjuntamente.
(2) Considera-se que a quantidade de aditivos alimentares acidulantes suficiente para se obter o efeito tecnológico desejado, sem alterar a identidade e genuinidade do produto, é aquela que não resulta em um incremento na acidez do vinho superior a 54 mEq/L, o que equivale a 0,4 g/100 mL expresso em ácido tartárico.
(3) Somente no vinho.
(4) O conteúdo máximo de ácido cítrico no vinho naturalmente presente e oriundo da adição do aditivo alimentar não deve ser superior a 0,1 g/100 mL.
(5) Como ácido tartárico.
(6) Sozinhos ou em combinação.
(7) Como SO_2 residual.
(8) Como ácido ascórbico.
(9) Como ácido sórbico.
(10) Quando o mosto e o vinho forem tratados com lisozima, a dose acumulada não pode exceder 0,05 g/100 mL.

(11) Somente para vinhos licorosos e compostos.
(12) O vinho desacidificado ou proveniente de mosto desacidificado deve conter no mínimo 100 mg/ 100 mL de ácido tartárico.

Fonte: Resolução RDC 123/2016.

VINHO FRISANTE

1 - Referências:

Lei 7.678/1988, art. 9º, § 1º, alterada pela Lei 10.970/2004, Decreto 8.198/2014, IN MAPA 14/2018, Resolução RDC 123/2016, Resolução RDC 07/2011 e Resolução RDC 42/2013.

2 - Definição:

Vinho Frisante é o vinho com teor alcoólico de 7 a 14%, em v/v, a 20 °C, e uma pressão mínima de 1,1 a 2,0 atm, a 20 °C, natural ou gaseificado (Lei 7.678/1988, art. 9º, § 1º).

3 - Denominação:

Vinho Frisante + (classificação quanto à cor)[3] + (classificação quanto ao teor de açúcar)[4]ou Vinho Frisante Natural[1] + (classificação quanto à cor)[3] + (classificação quanto ao teor de açúcar)[4]
Vinho Frisante Gaseificado[2] + (classificação quanto à cor)[3] + (classificação quanto ao teor de açúcar)[4]

Fonte: Lei 7.678/1988, arts. 8º, inciso II, e 9º, § 1º, Decreto 8.198/2014, art. 32, e IN MAPA 14/2018, arts. 26, parágrafo único, e 35.

[1] O Vinho Frisante cujo gás carbônico é proveniente de fermentação pode ser designado Vinho Frisante Natural (IN MAPA 14/2018, art. 35, § 1º).
[2] É permitada a utilização de dióxido de carbono, devendo o produto ser denominado Vinho Frisante Gaseificado (IN MAPA 14/2018, art. 35, § 2º).
[3] Os Vinhos são classificados quanto à cor como tinto; rosado, rosé ou clarete e branco (Lei 7.678/1988, art. 8º, inciso II, alíneas “a”, “b” e “c”).
[4] Em conformidade com a classificação disposta nos parâmetros analíticos desta bebida (item 4) neste Documento.

Conforme o art. 26, parágrafo único, da IN MAPA 14/2018, à denominação do Vinho Frisante devem ser acrescidas, nesta ordem, de suas classificações quanto à cor e ao teor de açúcares totais.

De acordo com o art. 27, *caput* e parágrafo único, da IN MAPA 14/2018, é permitido citar na rotulagem do Vinho ou adicionar à sua denominação o nome de apenas uma variedade de uva desde que esta represente, no mínimo, 75% das uvas utilizadas em sua elaboração. Quando o Vinho for elaborado com mais de uma variedade de uva da mesma espécie podem ser citados no rótulo os nomes dessas variedades, em ordem decrescente das quantidades presentes na composição.

Conforme o art. 28 da IN MAPA 14/2018, na rotulagem do Vinho envasilhado é permitida a indicação da safra, desde que pelo menos 85% do produto seja obtido de uvas da safra indicada.

4 - Parâmetros Analíticos:

Parâmetros Legais			Mín.	Máx.	Obrigatoriedade					
					Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, expressa em %, em v/v, a 20 °C			≥ 7	≤ 14	S	S	S	S	S	S
Pressão gasosa, em atm, a 20 °C			1,1	2	N	N	N	N	N	S
Teor de açúcar, em g/L	Classificação quanto ao teor de açúcar:	▪ Seco	-	≤ 4	S	S	S	S	S	S
		▪ *Demi-sec* ou Meio-seco	> 4	≤ 25	S	S	S	S	S	S
		▪ Suave ou Doce	> 25	≤ 80	S	S	S	S	S	S
Acidez total, em mEq/L (pH 8,2)			40	130	S	S	S	S	S	S
Acidez volátil, em mEq/L			-	20	S	S	S	S	S	S
Ácido cítrico, em g/L			-	1	N	S	S	S	S	S
Sulfatos totais, expresso em sulfato de potássio, em g/L			-	1,2	S	S	S	S	S	S
Cloretos totais, expresso em cloreto de sódio, em g/L			-	0,2	N	S	S	S	S	S
Cinzas, em g/L	▪ elaborado com vinho tinto		1,5	-	N	S	S	S	S	S
	▪ elaborado com vinho branco e rosé, rosado ou clarete		1,0	-	N	S	S	S	S	S
Extrato seco reduzido, em g/L	▪ elaborado com vinho tinto		21	-	S	S	S	S	S	S
	▪ elaborado com vinho rosé, rosado ou clarete		19	-	S	S	S	S	S	S
	▪ elaborado com vinho branco		16	-	S	S	S	S	S	S
Água exógena			Ausência		N	N	N	S	S	S
Corante artificial			Ausência		N	S	S	S	S	S
Edulcorante			Ausência		N	N	N	N	N	S
Contaminantes			**Mín.**	**Máx.**						
Ocratoxina A, em limite máximo tolerado (LMT), em µg/kg			-	2	N	N	N	N	N	S
Álcool metílico, em mg/L	▪ elaborado com vinho tinto		-	400	S	S	S	S	S	S
	▪ elaborado com vinho branco e rosé, rosado ou clarete		-	300	S	S	S	S	S	S
Arsênio, em mg/L			-	0,2	N	N	N	N	N	S
Chumbo, em mg/L			-	0,15	N	N	N	N	N	S
Cádmio, em mg/L			-	0,01	N	N	N	N	N	S
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas			-	150	N	N	N	N	N	S

Fonte: Lei 7.678/1988, arts. 8º, inciso II, e 9º, § 1º, Decreto 8.198/2014, art. 32, IN MAPA 14/2018, arts. 35 e 36 e Anexo, tabela 5, alterada pela IN MAPA 48/2018, Resolução RDC 07/2011 e Resolução RDC 42/2013.

5 - Composição:

De acordo com o art. 35 da IN MAPA 14/2018, o Vinho Frisante é elaborado a partir:

I - da fermentação alcoólica do mosto simples de uva;
II - de vinho de mesa ou vinho fino;
III - de vinho leve; ou

IV - da mistura de dois ou mais ingredientes previstos nos incisos I, II e III deste artigo.

Conforme o art. 35, § 2º, da IN MAPA 14/2018, os ingredientes opcionais permitidos para o Vinho Frisante são os mesmos admitidos para o(s) Vinho(s) que lhe deu(ram) origem, sendo permitida também a utilização de dióxido de carbono, quando o produto deve ser denominado de Vinho Frisante Gaseificado.

6 - Aditivos:

Os aditivos permitidos para o Vinho Frisante são os constantes na Resolução RDC 123/2016, mencionados abaixo.

Aditivos alimentares autorizados para uso em Vinhos, suas respectivas funções, limites máximos e condições de uso				
Função	**INS**	**Aditivo**	**Máximo (g/100 mL)**	**Notas**
Acidulantes	270	Ácido láctico (L-,D- e DL-)	*quantum satis*	1 e 2
	296	Ácido málico (DL-)	*quantum satis*	1 e 2
	330	Ácido cítrico	*quantum satis*	1, 2, 3 e 4
	334	Ácido tartárico (L(+)-)	0,40	1, 2 e 5
Antioxidantes	220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,03	6 e 7
	224	Metabissulfito de potássio		
	228	Bissulfito de potássio		
	300	Ácido ascórbico (L-)	0,03	8
Conservadores	200	Ácido sórbico	0,02	3, 6 e 9
	202	Sorbato de potássio		
	220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,03	6 e 7
	224	Metabissulfito de potássio		
	228	Bissulfito de potássio		
	1105	Lisozima	0,05	10
Corantes	150a	Corante caramelo	*quantum satis*	11
Estabilizantes	353	Ácido metatartárico	0,01	5
	414	Goma arábica, goma acácia	0,03	.
	466	Carboximetilcelulose sódica	0,01	.
Reguladores de acidez	170(i)	Carbonato de cálcio	*quantum satis*	1 e 12
	336(i)	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,4	1,5,6 e 12
	336(ii)	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio		
	501(ii)	Bicarbonato de potássio, carbonato ácido de potássio, hidrogeno carbonato de potássio	*quantum satis*	1 e 12

Notas:
(1) Aditivos com função de acidificação e de desacidificação não podem ser utilizados conjuntamente.
(2) Considera-se que a quantidade de aditivos alimentares acidulantes suficiente para se obter o efeito tecnológico desejado, sem alterar a identidade e genuinidade do produto, é aquela que não resulta em um incremento na acidez do vinho superior a 54 mEq/L, o que equivale a 0,4 g/100 mL expresso em ácido tartárico.
(3) Somente no vinho.
(4) O conteúdo máximo de ácido cítrico no vinho naturalmente presente e oriundo da adição do aditivo alimentar não deve ser superior a 0,1 g/100 mL.
(5) Como ácido tartárico.
(6) Sozinhos ou em combinação.
(7) Como SO_2 residual.
(8) Como ácido ascórbico.
(9) Como ácido sórbico.
(10) Quando o mosto e o vinho forem tratados com lisozima, a dose acumulada não pode exceder 0,05 g/100 mL.
(11) Somente para vinhos licorosos e compostos.
(12) O vinho desacidificado ou proveniente de mosto desacidificado deve conter no mínimo 100 mg/ 100 mL de ácido tartárico.

Fonte: Resolução RDC 123/2016.

VINHO GASEIFICADO

1 - Referências:

Lei 7.678/1988, art. 13, alterada pela Lei 10.970/2004, Decreto 8.198/2014, IN MAPA 14/2018, Resolução RDC 123/2016, Resolução RDC 07/2011 e Resolução RDC 42/2013.

2 - Definição:

Vinho Gaseificado é o vinho resultante da introdução de anidrido carbônico puro, por qualquer processo, devendo apresentar um teor alcoólico de 7 a 14%, em v/v, a 20 °C, e uma pressão mínima de 2,1 a 3,9 atm, a 20 °C (Lei 7.678/1988, art. 13).

3 - Denominação:

Vinho Gaseificado + (classificação quanto à cor)[1] + (classificação quanto ao teor de açúcar)[2]

Fonte: Lei 7.678/1988, arts. 8º, inciso II, e 13, Decreto 8.198/2014, art. 36, e IN MAPA 14/2008, arts. 26, parágrafo único, e 37.

[1] Os Vinhos são classificados quanto à cor como tinto; rosado, rosé ou clarete e branco (Lei 7.678/1988, art. 8º, inciso II, alíneas "a", "b" e "c").
[2] Em conformidade com a classificação disposta nos parâmetros analíticos desta bebida (item 4) neste Documento.

Conforme o art. 26, parágrafo único, da IN MAPA 14/2018, à denominação do Vinho Gaseificado devem ser acrescidas, nesta ordem, de suas classificações quanto à cor e ao teor de açúcares totais.

De acordo com o art. 27, *caput* e parágrafo único, da IN MAPA 14/2018, é permitido citar na rotulagem do Vinho ou adicionar à sua denominação o nome de apenas uma variedade de uva desde que esta represente, no mínimo, 75% das uvas utilizadas em sua elaboração. Quando o vinho for elaborado com mais de uma variedade de uva da mesma espécie, podem ser citados no rótulo os nomes dessas variedades, em ordem decrescente das quantidades presentes na composição.

Conforme o art. 28 da IN MAPA 14/2018, na rotulagem do Vinho envasilhado é permitida a indicação da safra, desde que pelo menos 85% do produto seja obtido de uvas da safra indicada.

4 - Parâmetros Analíticos:

Parâmetros Legais	Mín.	Máx.	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal

Graduação alcoólica, expressa em %, em v/v, a 20 °C		≥ 7	≤ 14	S	S	S	S	S	S
Pressão gasosa, em atm, a 20 °C		2,1	3,9	N	N	N	N	N	S
Teor de açúcar, em g/L	Classificação quanto ao teor de açúcar: ▪ Seco	-	≤ 20	S	S	S	S	S	S
	▪ Meio-seco ou Meio-doce	> 20	≤ 60	S	S	S	S	S	S
	▪ Doce	> 60	-	S	S	S	S	S	S
Acidez total, em mEq/L (pH 8,2)		40	130	S	S	S	S	S	S
Acidez volátil, em mEq/L		-	20	S	S	S	S	S	S
Ácido cítrico, em g/L		-	1	N	S	S	S	S	S
Sulfatos totais, expresso em sulfato de potássio, em g/L		-	1,2	S	S	S	S	S	S
Cloretos totais, expresso em cloreto de sódio, em g/L		-	0,2	N	S	S	S	S	S
Cinzas, em g/L	▪ elaborado com vinho tinto	1,5	-	N	S	S	S	S	S
	▪ elaborado com vinho branco e rosé, rosado ou clarete	1,0	-	N	S	S	S	S	S
Extrato seco reduzido, em g/L	▪ elaborado com vinho tinto	21	-	S	S	S	S	S	S
	▪ elaborado com vinho rosé, rosado ou clarete	19	-	S	S	S	S	S	S
	▪ elaborado com vinho branco	16	-	S	S	S	S	S	S
Água exógena		Ausência		N	N	N	S	S	S
Corante artificial		Ausência		N	S	S	S	S	S
Edulcorante		Ausência		N	N	N	N	N	S
Contaminantes		**Mín.**	**Máx.**						
Ocratoxina A, em limite máximo tolerado (LMT), em µg/kg		-	2	N	N	N	N	N	S
Álcool metílico, em mg/L	▪ elaborado com vinho tinto	-	400	S	S	S	S	S	S
	▪ elaborado com vinho branco e rosé, rosado ou clarete	-	300	S	S	S	S	S	S
Arsênio, em mg/L		-	0,2	N	N	N	N	N	S
Chumbo, em mg/L		-	0,15	N	N	N	N	N	S
Cádmio, em mg/L		-	0,01	N	N	N	N	N	S
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas		-	150	N	N	N	N	N	S

Legenda: S – sim, N - não
Fonte: Lei 7.678/1988, arts. 8º, inciso II, e 13, Decreto 8.198/2014, art. 36, IN MAPA 14/2018, arts. 37 e 38 e Anexo, tabela 6, alterada pela IN MAPA 48/2018, Resolução RDC 07/2011 e Resolução RDC 42/2013.

5 - Composição:

De acordo com o art. 37 da IN MAPA 14/2018, o Vinho Gaseificado é o vinho adicionado de dióxido de carbono e elaborado a partir:

I - da fermentação alcoólica do mosto simples de uva;
II - do vinho de mesa ou do vinho fino;
III - do vinho leve; ou
IV - da mistura de dois ou mais ingredientes previstos nos incisos I, II e III deste artigo.

Conforme o art. 37, parágrafo único, da IN MAPA 14/2018, os ingredientes opcionais permitidos para o Vinho Gaseificado são os mesmos admitidos para o(s) vinho(s) que lhe deu(ram) origem.

6 - Aditivos:

Os aditivos permitidos para o Vinho Gaseificado são os constantes na Resolução RDC 123/2016, mencionados abaixo.

Aditivos alimentares autorizados para uso em Vinhos, suas respectivas funções, limites máximos e condições de uso				
Função	**INS**	**Aditivo**	**Máximo (g/100 mL)**	**Notas**
Acidulantes	270	Ácido láctico (L-,D- e DL-)	*quantum satis*	1 e 2
	296	Ácido málico (DL-)	*quantum satis*	1 e 2
	330	Ácido cítrico	*quantum satis*	1, 2, 3 e 4
	334	Ácido tartárico (L(+)-)	0,40	1, 2 e 5
Antioxidantes	220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,03	6 e 7
	224	Metabissulfito de potássio		
	228	Bissulfito de potássio		
	300	Ácido ascórbico (L-)	0,03	8
Conservadores	200	Ácido sórbico	0,02	3, 6 e 9
	202	Sorbato de potássio		
	220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,03	6 e 7
	224	Metabissulfito de potássio		
	228	Bissulfito de potássio		
	1105	Lisozima	0,05	10
Corantes	150a	Corante caramelo	*quantum satis*	11
Estabilizantes	353	Ácido metatartárico	0,01	5
	414	Goma arábica, goma acácia	0,03	.
	466	Carboximetilcelulose sódica	0,01	.
Reguladores de acidez	170(i)	Carbonato de cálcio	*quantum satis*	1 e 12
	336(i)	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,4	1,5,6 e 12
	336(ii)	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio		
	501(ii)	Bicarbonato de potássio, carbonato ácido de potássio, hidrogeno carbonato de potássio	*quantum satis*	1 e 12

Notas:
(1) Aditivos com função de acidificação e de desacidificação não podem ser utilizados conjuntamente.
(2) Considera-se que a quantidade de aditivos alimentares acidulantes suficiente para se obter o efeito tecnológico desejado, sem alterar a identidade e genuinidade do produto, é aquela que não resulta em um incremento na acidez do vinho superior a 54 mEq/L, o que equivale a 0,4 g/100 mL expresso em ácido tartárico.
(3) Somente no vinho.
(4) O conteúdo máximo de ácido cítrico no vinho naturalmente presente e oriundo da adição do aditivo alimentar não deve ser superior a 0,1 g/100 mL.
(5) Como ácido tartárico.
(6) Sozinhos ou em combinação.
(7) Como SO_2 residual.
(8) Como ácido ascórbico.
(9) Como ácido sórbico.
(10) Quando o mosto e o vinho forem tratados com lisozima, a dose acumulada não pode exceder 0,05 g/100 mL.
(11) Somente para vinhos licorosos e compostos.
(12) O vinho desacidificado ou proveniente de mosto desacidificado deve conter no mínimo 100 mg/ 100 mL de ácido tartárico.

Fonte: Resolução RDC 123/2016.

VINHO LEVE

1 - Referências:

Lei 7.678/1988, art. 10, alterada pela Lei 10.970/2004, Decreto 8.198/2014, IN MAPA 14/2018, Resolução RDC 123/2016, Resolução RDC 07/2011 e Resolução RDC 42/2013.

2 - Definição:

Vinho Leve é o vinho com teor alcoólico de 7 a 8,5%, em v/v, a 20 °C, obtido exclusivamente da fermentação dos açúcares naturais da uva, produzido durante a safra nas zonas de produção, **vedada sua elaboração a partir de vinho de mesa** (Lei 7.678/1988, art. 10).

3 - Denominação:

Vinho Leve + (classificação quanto à cor)[1] + (classificação quanto ao teor de açúcar)[2]

Fonte: Lei 7.678/1988, arts. 8º, inciso II, e 10, Decreto 8.198/2014, art. 34, e IN MAPA 14/2008, arts. 26, parágrafo único, e 39.

[1] Os Vinhos são classificados quanto à cor como tinto; rosado, rosé ou clarete e branco (Lei 7.678/1988, art. 8º, inciso II, alíneas "a", "b" e "c").
[2] Em conformidade com a classificação disposta nos parâmetros analíticos desta bebida (item 4) neste Documento.

Conforme o art. 26, parágrafo único, da IN MAPA 14/2018, à denominação do Vinho Leve devem ser acrescidas, nesta ordem, de suas classificações quanto à cor e ao teor de açúcares totais.

De acordo com o art. 27, *caput* e parágrafo único, da IN MAPA 14/2018, é permitido citar na rotulagem do Vinho ou adicionar à sua denominação o nome de apenas uma variedade de uva desde que esta represente, no mínimo, 75% das uvas utilizadas em sua elaboração. Quando o Vinho for elaborado com mais de uma variedade de uva da mesma espécie, podem ser citados no rótulo os nomes dessas variedades, em ordem decrescente das quantidades presentes na composição.

Conforme o art. 28 da IN MAPA 14/2018, na rotulagem do Vinho envasilhado é permitida a indicação da safra, desde que pelo menos 85% do produto seja obtido de uvas da safra indicada.

4 - Parâmetros Analíticos:

Parâmetros Legais	Mín.	Máx.	Obrigatoriedade

				Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, expressa em %, em v/v, a 20 °C		≥ 7	≤ 8,5	S	S	S	S	S	S
Teor de açúcar, em g/L — Classificação quanto ao teor de açúcar:	▪ Seco	-	≤ 4	S	S	S	S	S	S
	▪ *Demi-sec* ou Meio-seco	> 4	≤ 25	S	S	S	S	S	S
	▪ Suave ou Doce	> 25	≤ 80	S	S	S	S	S	S
Acidez total, em mEq/L (pH 8,2)		40	130	S	S	S	S	S	S
Acidez volátil, em mEq/L		-	20	S	S	S	S	S	S
Ácido cítrico, em g/L		-	1	N	S	S	S	S	S
Sulfatos totais, expresso em sulfato de potássio, em g/L		-	1,2	S	S	S	S	S	S
Cloretos totais, expresso em cloreto de sódio, em g/L		-	0,2	N	S	S	S	S	S
Cinzas, em g/L	▪ elaborado com vinho tinto	1,5	-	N	S	S	S	S	S
	▪ elaborado com vinho branco e rosé, rosado ou clarete	1,0	-	N	S	S	S	S	S
Extrato seco reduzido, em g/L	▪ elaborado com vinho tinto	21	-	S	S	S	S	S	S
	▪ elaborado com vinho rosé, rosado ou clarete	19	-	S	S	S	S	S	S
	▪ elaborado com vinho branco	16	-	S	S	S	S	S	S
Água exógena		Ausência		N	N	N	S	S	S
Corante artificial		Ausência		N	S	S	S	S	S
Edulcorante		Ausência		N	N	N	N	N	S
Contaminantes		**Mín.**	**Máx.**						
Ocratoxina A, em limite máximo tolerado (LMT), em µg/kg		-	2	N	N	N	N	N	S
Álcool metílico, em mg/L	▪ elaborado com vinho tinto	-	400	S	S	S	S	S	S
	▪ elaborado com vinho branco e rosé, rosado ou clarete	-	300	S	S	S	S	S	S
Arsênio, em mg/L		-	0,2	N	N	N	N	N	S
Chumbo, em mg/L		-	0,15	N	N	N	N	N	S
Cádmio, em mg/L		-	0,01	N	N	N	N	N	S
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas		-	150	N	N	N	N	N	S

Fonte: Lei 7.678/1988, arts. 8º, inciso II, e 10, Decreto 8.198/2014, art. 34, IN MAPA 14/2018, arts. 39 e 40 e Anexo, tabela 7, alterada pela IN MAPA 48/2018, Resolução RDC 07/2011 e Resolução RDC 42/2013.

5 - Composição:

De acordo com o art. 39 da IN MAPA 14/2018, o Vinho Leve é elaborado a partir da fermentação alcoólica do mosto simples de uva.

Conforme o art. 39, parágrafo único, da IN MAPA 14/2018, o Vinho Leve pode ter como ingrediente opcional, para adoçamento:

I - sacarose na forma sólida;
II - mosto simples ou mosto concentrado de uva; e
III - mosto de uva concentrado retificado.

6 - Aditivos:

Os aditivos permitidos para o Vinho Leve são os constantes na Resolução RDC 123/2016, mencionados abaixo.

Aditivos alimentares autorizados para uso em Vinhos, suas respectivas funções, limites máximos e condições de uso				
Função	**INS**	**Aditivo**	**Máximo (g/100 mL)**	**Notas**
Acidulantes	270	Ácido láctico (L-,D- e DL-)	*quantum satis*	1 e 2
	296	Ácido málico (DL-)	*quantum satis*	1 e 2
	330	Ácido cítrico	*quantum satis*	1, 2, 3 e 4
	334	Ácido tartárico (L(+)-)	0,40	1, 2 e 5
Antioxidantes	220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,03	6 e 7
	224	Metabissulfito de potássio		
	228	Bissulfito de potássio		
	300	Ácido ascórbico (L-)	0,03	8
Conservadores	200	Ácido sórbico	0,02	3, 6 e 9
	202	Sorbato de potássio		
	220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,03	6 e 7
	224	Metabissulfito de potássio		
	228	Bissulfito de potássio		
	1105	Lisozima	0,05	10
Corantes	150a	Corante caramelo	*quantum satis*	11
Estabilizantes	353	Ácido metatartárico	0,01	5
	414	Goma arábica, goma acácia	0,03	.
	466	Carboximetilcelulose sódica	0,01	.
Reguladores de acidez	170(i)	Carbonato de cálcio	*quantum satis*	1 e 12
	336(i)	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,4	1,5,6 e 12
	336(ii)	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio		
	501(ii)	Bicarbonato de potássio, carbonato ácido de potássio, hidrogeno carbonato de potássio	*quantum satis*	1 e 12

Notas:
(1) Aditivos com função de acidificação e de desacidificação não podem ser utilizados conjuntamente.
(2) Considera-se que a quantidade de aditivos alimentares acidulantes suficiente para se obter o efeito tecnológico desejado, sem alterar a identidade e genuinidade do produto, é aquela que não resulta em um incremento na acidez do vinho superior a 54 mEq/L, o que equivale a 0,4 g/100 mL expresso em ácido tartárico.
(3) Somente no vinho.
(4) O conteúdo máximo de ácido cítrico no vinho naturalmente presente e oriundo da adição do aditivo alimentar não deve ser superior a 0,1 g/100 mL.
(5) Como ácido tartárico.
(6) Sozinhos ou em combinação.
(7) Como SO_2 residual.
(8) Como ácido ascórbico.
(9) Como ácido sórbico.
(10) Quando o mosto e o vinho forem tratados com lisozima, a dose acumulada não pode exceder 0,05 g/100 mL.
(11) Somente para vinhos licorosos e compostos.
(12) O vinho desacidificado ou proveniente de mosto desacidificado deve conter no mínimo 100 mg/ 100 mL de ácido tartárico.

Fonte: Resolução RDC 123/2016.

VINHO LICOROSO

1 - Referências:

Lei 7.678/1988, art. 14, alterado pela Lei 10.970/2004, Decreto 8.198/2014, IN MAPA 14/2018, Resolução RDC 123/2016, Resolução RDC 07/2011 e Resolução RDC 42/2013.

2 - Definição:

Vinho Licoroso é o vinho com teor alcoólico ou adquirido de 14 a 18%, em v/v, a 20 °C, sendo permitido, na sua elaboração, o uso de álcool etílico potável de origem agrícola, mosto concentrado, caramelo, mistela simples, açúcar e caramelo de uva (Lei 7.678/1988, art. 14).

3 - Denominação:

Vinho Licoroso + (classificação quanto à cor)[1] + (classificação quanto ao teor de açúcar)[2]

Fonte: Lei 7.678/1988, arts. 8º, inciso II, e 14, Decreto 8.198/2014, art. 37, e IN MAPA 14/2008, arts. 26, parágrafo único, e 44.

[1] Os Vinhos são classificados quanto à cor como tinto; rosado, rosé ou clarete e branco (Lei 7.678/1988, art. 8º, inciso II, alíneas "a", "b" e "c").
[2] Em conformidade com a classificação disposta nos parâmetros analíticos desta bebida (item 4) neste Documento.

Conforme o art. 26, parágrafo único, da IN MAPA 14/2018, à denominação do Vinho Licoroso deve ser acrescida, nesta ordem, de suas classificações quanto à cor e ao teor de açúcares totais.

De acordo com o art. 27, *caput* e parágrafo único, da IN MAPA 14/2018, é permitido citar na rotulagem do Vinho ou adicionar à sua denominação o nome de apenas uma variedade de uva desde que esta represente, no mínimo, 75% das uvas utilizadas em sua elaboração. Quando o Vinho for elaborado com mais de uma variedade de uva da mesma espécie, podem ser citados no rótulo os nomes dessas variedades, em ordem decrescente das quantidades presentes na composição.

Conforme o art. 28 da IN MAPA 14/2018, na rotulagem do Vinho envasilhado é permitida a indicação da safra, desde que pelo menos 85% do produto seja obtido de uvas da safra indicada.

4 - Parâmetros Analíticos:

Parâmetros Legais	Mín.	Máx.	Obrigatoriedade

				Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, expressa em %, em v/v, a 20 °C		≥ 14	≤ 18	S	S	S	S	S	S
Teor de açúcar, em g/L	Classificação quanto ao teor de açúcar: ▪ Seco	-	≤ 20	S	S	S	S	S	S
	▪ Doce	> 20	-	S	S	S	S	S	S
Acidez total, em mEq/L (pH 8,2)		40	130	S	S	S	S	S	S
Acidez volátil, em mEq/L		-	20	S	S	S	S	S	S
Ácido cítrico, em g/L		-	1	N	S	S	S	S	S
Sulfatos totais, expresso em sulfato de potássio, em g/L		-	1,2	S	S	S	S	S	S
Cloretos totais, expresso em cloreto de sódio, em g/L		-	0,2	N	S	S	S	S	S
Cinzas, em g/L	▪ elaborado com vinho tinto	1,5	-	N	S	S	S	S	S
	▪ elaborado com vinho branco e rosé, rosado ou clarete	1	-	N	S	S	S	S	S
Extrato seco reduzido, em g/L	▪ elaborado com vinho tinto	15	-	S	S	S	S	S	S
	▪ elaborado com vinho branco e rosé, rosado ou clarete	13	-	S	S	S	S	S	S
Água exógena		Ausência		N	N	N	S	S	S
Corante artificial		Ausência		N	S	S	S	S	S
Edulcorante		Ausência		N	N	N	N	N	S
Contaminantes		**Mín.**	**Máx.**						
Ocratoxina A, em limite máximo tolerado (LMT), em µg/kg		-	2	N	N	N	N	N	S
Álcool metílico, em mg/L	▪ elaborado com vinho tinto	-	400	S	S	S	S	S	S
	▪ elaborado com vinho branco e rosé, rosado ou clarete	-	300	S	S	S	S	S	S
Arsênio, em mg/L		-	0,2	N	N	N	N	N	S
Chumbo, em mg/L		-	0,15	N	N	N	N	N	S
Cádmio, em mg/L		-	0,01	N	N	N	N	N	S
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas		-	150	N	N	N	N	N	S

Fonte: Lei 7.678/1988, arts. 8º, inciso II, e 14, Decreto 8.198/2014, art. 37, IN MAPA 14/2018, arts. 44 e 45 e Anexo, tabela 10, alterada pela IN MAPA 48/2018, Resolução RDC 07/2011 e Resolução RDC 42/2013.

5 - Composição:

De acordo com o art. 44 da IN MAPA 14/2018, o Vinho Licoroso é elaborado a partir:

I - da fermentação alcoólica do mosto simples de uva;
II - do vinho de mesa ou vinho fino; ou
III - da mistura dos ingredientes previstos nos incisos I e II deste artigo.

Conforme o art. 44, parágrafo único, da IN MAPA 14/2018, o Vinho Licoroso pode ter como ingrediente opcional:

I - álcool etílico potável de origem agrícola;
II - mosto concentrado para adoçamento;

III - mistela simples;
IV - açúcares; e
V - caramelo para correção da cor.

6 - Aditivos:

Os aditivos permitidos para o Vinho Licoroso são os constantes na Resolução RDC 123/2016, mencionados abaixo.

Aditivos alimentares autorizados para uso em Vinhos, suas respectivas funções, limites máximos e condições de uso				
Função	**INS**	**Aditivo**	**Máximo (g/100 mL)**	**Notas**
Acidulantes	270	Ácido láctico (L-,D- e DL-)	*quantum satis*	1 e 2
	296	Ácido málico (DL-)	*quantum satis*	1 e 2
	330	Ácido cítrico	*quantum satis*	1, 2, 3 e 4
	334	Ácido tartárico (L(+)-)	0,40	1, 2 e 5
Antioxidantes	220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,03	6 e 7
	224	Metabissulfito de potássio		
	228	Bissulfito de potássio		
	300	Ácido ascórbico (L-)	0,03	8
Conservadores	200	Ácido sórbico	0,02	3, 6 e 9
	202	Sorbato de potássio		
	220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,03	6 e 7
	224	Metabissulfito de potássio		
	228	Bissulfito de potássio		
	1105	Lisozima	0,05	10
Corantes	150a	Corante caramelo	*quantum satis*	11
Estabilizantes	353	Ácido metatartárico	0,01	5
	414	Goma arábica, goma acácia	0,03	.
	466	Carboximetilcelulose sódica	0,01	.
Reguladores de acidez	170(i)	Carbonato de cálcio	*quantum satis*	1 e 12
	336(i)	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,4	1,5,6 e 12
	336(ii)	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio		
	501(ii)	Bicarbonato de potássio, carbonato ácido de potássio, hidrogeno carbonato de potássio	*quantum satis*	1 e 12

Notas:
(1) Aditivos com função de acidificação e de desacidificação não podem ser utilizados conjuntamente.
(2) Considera-se que a quantidade de aditivos alimentares acidulantes suficiente para se obter o efeito tecnológico desejado, sem alterar a identidade e genuinidade do produto, é aquela que não resulta em um incremento na acidez do vinho superior a 54 mEq/L, o que equivale a 0,4 g/100 mL expresso em ácido tartárico.
(3) Somente no vinho.
(4) O conteúdo máximo de ácido cítrico no vinho naturalmente presente e oriundo da adição do aditivo alimentar não deve ser superior a 0,1 g/100 mL.
(5) Como ácido tartárico.
(6) Sozinhos ou em combinação.
(7) Como SO_2 residual.
(8) Como ácido ascórbico.
(9) Como ácido sórbico.
(10) Quando o mosto e o vinho forem tratados com lisozima, a dose acumulada não pode exceder 0,05 g/100 mL.
(11) Somente para vinhos licorosos e compostos.
(12) O vinho desacidificado ou proveniente de mosto desacidificado deve conter no mínimo 100 mg/ 100 mL de ácido tartárico.

Fonte: Resolução RDC 123/2016.

VINHO MOSCATO ESPUMANTE OU VINHO MOSCATEL ESPUMANTE

1 - Referências:

Lei 7.678/1988, art. 12, alterada pela Lei 10.970/2004, IN MAPA 14/2018, Resolução RDC 123/2016, Resolução RDC 07/2011 e Resolução RDC 42/2013.

2 - Definição:

Vinho Moscato Espumante ou Vinho Moscatel Espumante é o vinho cujo anidrido carbônico provém da fermentação em recipiente fechado, de mosto ou de mosto conservado de uva moscatel, com uma pressão mínima de 4 atm, a 20 °C, e com um teor alcoólico de 7 a 10%, em v/v, a 20 °C, e no mínimo 20 g de açúcar remanescente (Lei 7.678/1988, art. 12).

3 - Denominação:

Vinho Moscato Espumante + (classificação quanto à cor)[1]
Vinho Moscatel Espumante + (classificação quanto à cor)[1]

Fonte: Lei 7.678/1988, art. 12, e IN MAPA 14/2008, art. 42.

[1] O Vinho Moscato Espumante ou o Vinho Moscatel Espumante deve ser classificado quanto à cor como branco e rosé ou rosado, de acordo com a cor da uva utilizada em sua elaboração (IN MAPA 14/2018, art. 42, § 2º).

De acordo com o art. 27, *caput* e parágrafo único, da IN MAPA 14/2018, é permitido citar na rotulagem do Vinho ou adicionar à sua denominação o nome de apenas uma variedade de uva desde que esta represente, no mínimo, 75% das uvas utilizadas em sua elaboração. Quando o Vinho for elaborado com mais de uma variedade de uva da mesma espécie, podem ser citados no rótulo os nomes dessas variedades, em ordem decrescente das quantidades presentes na composição.

Conforme o art. 28 da IN MAPA 14/2018, na rotulagem do Vinho envasilhado é permitida a indicação da safra, desde que pelo menos 85% do produto seja obtido de uvas da safra indicada.

4 - Parâmetros Analíticos:

Parâmetros Legais	Mín.	Máx.	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, expressa em %, em v/v, a 20 °C	≥ 7	≤ 10	S	S	S	S	S	S
Pressão gasosa, em atm, a 20 °C	4	-	N	N	N	N	N	S
Teor de açúcar remanescente, em g/L	≥ 20	-	S	S	S	S	S	S
Acidez total, em mEq/L (pH 8,2)	40	130	S	S	S	S	S	S
Acidez volátil, em mEq/L	-	20	S	S	S	S	S	S

Ácido cítrico, em g/L	-	1	N	S	S	S	S	S
Sulfatos totais, expresso em sulfato de potássio, em g/L	-	1,2	S	S	S	S	S	S
Cloretos totais, expresso em cloreto de sódio, em g/L	-	0,2	N	S	S	S	S	S
Cinzas, em g/L	1	-	N	S	S	S	S	S
Extrato seco reduzido, em g/L ▪ elaborado com vinho rosé, rosado	19	-	S	S	S	S	S	S
Extrato seco reduzido, em g/L ▪ elaborado com vinho branco	16	-	S	S	S	S	S	S
Água exógena	Ausência		N	N	N	S	S	S
Corante artificial	Ausência		N	S	S	S	S	S
Edulcorante	Ausência		N	N	N	N	N	S
Contaminantes	**Mín.**	**Máx.**						
Ocratoxina A, em limite máximo tolerado (LMT), em µg/kg	-	2	N	N	N	N	N	S
Álcool metílico, em mg/L	-	300	S	S	S	S	S	S
Arsênio, em mg/L	-	0,2	N	N	N	N	N	S
Chumbo, em mg/L	-	0,15	N	N	N	N	N	S
Cádmio, em mg/L	-	0,01	N	N	N	N	N	S
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	N	N	N	N	N	S

Fonte: Lei 7.678/1988, art. 12, IN MAPA 14/2018, arts. 42 43 e Anexo, tabela 9, alterada pela IN MAPA 48/2018, Resolução RDC 07/2011 e Resolução RDC 42/2013.

5 - Composição:

De acordo com o art. 12 da Lei 7.678/1988, o Vinho Moscato Espumante ou Vinho Moscatel Espumante é o vinho elaborado a partir de mosto ou de mosto conservado de uva moscatel, com uma pressão mínima de 4 atm a 20 °C, e com um teor alcoólico de 7 a 10%, em v/v, a 20 °C, e com, no mínimo, 20 g de açúcar remanescente, sendo o anidrido carbônico proveniente de fermentação em recipiente fechado.

6 - Aditivos:

Os aditivos permitidos para o Vinho Moscato Espumante ou Vinho Moscatel Espumante são os constantes na Resolução RDC 123/2016, mencionados abaixo.

Aditivos alimentares autorizados para uso em Vinhos, suas respectivas funções, limites máximos e condições de uso				
Função	**INS**	**Aditivo**	**Máximo (g/100 mL)**	**Notas**
Acidulantes	270	Ácido láctico (L-,D- e DL-)	*quantum satis*	1 e 2
	296	Ácido málico (DL-)	*quantum satis*	1 e 2
	330	Ácido cítrico	*quantum satis*	1, 2, 3 e 4
	334	Ácido tartárico (L(+)-)	0,40	1, 2 e 5
Antioxidantes	220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,03	6 e 7
	224	Metabissulfito de potássio		
	228	Bissulfito de potássio		
	300	Ácido ascórbico (L-)	0,03	8
Conservadores	200	Ácido sórbico	0,02	3, 6 e 9
	202	Sorbato de potássio		
	220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,03	6 e 7
	224	Metabissulfito de potássio		
	228	Bissulfito de potássio		

	1105	Lisozima	0,05	10
Corantes	150a	Corante caramelo	*quantum satis*	11
Estabilizantes	353	Ácido metatartárico	0,01	5
	414	Goma arábica, goma acácia	0,03	.
	466	Carboximetilcelulose sódica	0,01	.
Reguladores de acidez	170(i)	Carbonato de cálcio	*quantum satis*	1 e 12
	336(i)	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,4	1,5,6 e 12
	336(ii)	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio		
	501(ii)	Bicarbonato de potássio, carbonato ácido de potássio, hidrogeno carbonato de potássio	*quantum satis*	1 e 12

Notas:
(1) Aditivos com função de acidificação e de desacidificação não podem ser utilizados conjuntamente.
(2) Considera-se que a quantidade de aditivos alimentares acidulantes suficiente para se obter o efeito tecnológico desejado, sem alterar a identidade e genuinidade do produto, é aquela que não resulta em um incremento na acidez do vinho superior a 54 mEq/L, o que equivale a 0,4 g/100 mL expresso em ácido tartárico.
(3) Somente no vinho.
(4) O conteúdo máximo de ácido cítrico no vinho naturalmente presente e oriundo da adição do aditivo alimentar não deve ser superior a 0,1 g/100 mL.
(5) Como ácido tartárico.
(6) Sozinhos ou em combinação.
(7) Como SO_2 residual.
(8) Como ácido ascórbico.
(9) Como ácido sórbico.
(10) Quando o mosto e o vinho forem tratados com lisozima, a dose acumulada não pode exceder 0,05 g/100 mL.
(11) Somente para vinhos licorosos e compostos.
(12) O vinho desacidificado ou proveniente de mosto desacidificado deve conter no mínimo 100 mg/ 100 mL de ácido tartárico.

Fonte: Resolução RDC 123/2016.

VINHO NOBRE

1 - Referências:

IN MAPA 14/2018, art. 34, alterada pela IN MAPA 14/2018, Resolução RDC 123/2016, Resolução RDC 07/2011 e Resolução RDC 42/2013.

2 - Definição:

São classificados e denominados de Vinhos Nobres aqueles **elaborados no território nacional** exclusivamente a partir de uvas da espécie *Vitis vinifera* que apresentarem teor alcoólico de 14,1 a 16%, em v/v, a 20 °C (IN MAPA 14/2018, art. 34).

O Vinho Nobre não pode ser importado, haja vista se tratar de produto elaborado, exclusivamente, em território nacional.

3 - Denominação:

Vinho Nobre + (classificação quanto à cor)[1] + (classificação quanto ao teor de açúcar)[2]

Fonte: IN MAPA 14/2008, art. 34, § 4º, incisos I e II.

[1] Os Vinhos são classificados quanto à cor como tinto; rosado, rosé ou clarete e branco (IN MAPA 14/2008, art. 34, § 4º, inciso I).
[2] Em conformidade com a classificação disposta nos parâmetros analíticos desta bebida (item 4) neste Documento.

Conforme o art. 26, parágrafo único, da IN MAPA 14/2018, à denominação do Vinho Nobre devem ser acrescidas, nesta ordem, de suas classificações quanto à cor e ao teor de açúcares totais.

De acordo com o art. 27, *caput* e parágrafo único, da IN MAPA 14/2018, é permitido citar na rotulagem do Vinho ou adicionar à sua denominação o nome de apenas uma variedade de uva desde que esta represente, no mínimo, 75% das uvas utilizadas em sua elaboração. Quando o Vinho for elaborado com mais de uma variedade de uva da mesma espécie, podem ser citados no rótulo os nomes dessas variedades, em ordem decrescente das quantidades presentes na composição.

Conforme o art. 28 da IN MAPA 14/2018, na rotulagem do Vinho envasilhado é permitida a indicação da safra, desde que pelo menos 85% do produto seja obtido de uvas da safra indicada.

De acordo com o art. 29 da IN MAPA 14/2018, é admitida turbidez proveniente da manutenção das leveduras de fermentação no Vinho Nobre, desde que esteja garantida a estabilidade e segurança do produto e esta informação esteja corretamente descrita na rotulagem deste produto.

Conforme o art. 30, *caput* e §§ 1º, 2º, 3º, 4º, 5º 6º e 7º, da IN MAPA 14/2018, em função de características adicionais de qualidade, o Vinho Nobre, produzido em território nacional, pode ser classificado como:

§ 1º Reservado:

Vinho jovem pronto para o consumo, com graduação alcoólica mínima de 10%, em v/v.

§ 2º Reserva:

I - quando o Vinho tinto, com graduação alcoólica mínima de 11%, em v/v, passar por um período mínimo de envelhecimento de 12 meses, sendo facultada a utilização de recipientes de madeira apropriada; e
II - quando o Vinho branco ou rosado, com graduação alcoólica mínima de 11%, em v/v, passar por um período mínimo de envelhecimento de 6 meses, sendo facultada a utilização de recipientes de madeira apropriada.

§ 3º Gran Reserva:

I - quando o Vinho tinto, com graduação alcoólica mínima de 11%, em v/v, passar por um período mínimo de envelhecimento de 18 meses, sendo obrigatória a utilização de recipientes de madeira apropriada de no máximo 600 litros de capacidade por no mínimo 6 meses; e
II - quando o Vinho branco ou rosado, com graduação alcoólica mínima de 11%, em v/v, passar por um período mínimo de envelhecimento de 12 meses, sendo obrigatória a utilização de recipientes de madeira apropriada de no máximo 600 litros de capacidade por no mínimo 3 meses.

§ 4° A correção do teor glucométrico do mosto utilizado na elaboração dos Vinhos classificados de acordo com o § 1° deve seguir o disposto na legislação vigente.

§ 5° É vedado corrigir, por qualquer meio, o teor glucométrico do mosto utilizado na elaboração dos Vinhos classificados de acordo com o § 2° em quantidade superior ao necessário para elevar a graduação alcoólica em 1%, em v/v.

§ 6° É vedado corrigir, por qualquer meio, o teor glucométrico do mosto utilizado na elaboração dos Vinhos classificados de acordo com o § 3°.

§ 7° Para os Vinhos classificados de acordo com os §§ 2° e 3°, quando se tratar de cortes de Vinhos de diferentes safras, todos os seus componentes devem respeitar os tempos mínimos de envelhecimento estabelecidos na definição.

4 - Parâmetros Analíticos:

Parâmetros Legais	Mín.	Máx.	Obrigatoriedade

					Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, expressa em %, em v/v, a 20 °C			≥14,1	≤ 16	S	S	S	S
Teor de açúcar, em g/L	Classificação quanto ao teor de açúcar:	▪ Seco	-	≤ 4	S	S	S	S
		▪ *Demi-sec* ou Meio-seco	> 4	≤ 25	S	S	S	S
		▪ Suave ou Doce	> 25	≤ 80	S	S	S	S
Acidez total, em mEq/L (pH 8,2)			40	130	S	S	S	S
Acidez volátil, em mEq/L			-	20	S	S	S	S
Ácido cítrico, em g/L			-	1	S	S	S	S
Sulfatos totais, expresso em sulfato de potássio, em g/L	▪ para os vinhos que não passaram por envelhecimento ou passaram por período inferior a 2 anos		-	1,2	S	S	S	S
	▪ para os vinhos que passaram por, no mínimo, 2 anos de envelhecimento		-	1,5	S	S	S	S
Cloretos totais, expresso em cloreto de sódio, em g/L			-	0,2	S	S	S	S
Cinzas, em g/L	▪ elaborado com vinho tinto		1,5	-	S	S	S	S
	▪ elaborado com vinho branco e rosé, rosado ou clarete		1,0	-	S	S	S	S
Extrato seco reduzido, em g/L	▪ elaborado com vinho tinto		21	-	S	S	S	S
	▪ elaborado com vinho branco e rosé, rosado ou clarete		16	-	S	S	S	S
Água exógena			Ausência		N	S	S	S
Corante artificial			Ausência		N	S	S	S
Edulcorante			Ausência		N	N	N	S
Contaminantes			**Mín.**	**Máx.**				
Ocratoxina A, em limite máximo tolerado (LMT), em µg/kg			-	2	N	N	N	S
Álcool metílico, em mg/L	▪ elaborado com vinho tinto		-	400	S	S	S	S
	▪ elaborado com vinho branco e rosé, rosado ou clarete		-	300	S	S	S	S
Arsênio, em mg/L			-	0,2	N	N	N	S
Chumbo, em mg/L			-	0,15	N	N	N	S
Cádmio, em mg/L			-	0,01	N	N	N	S
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas			-	150	N	N	N	S

Legenda: S – sim, N - não
Fonte: Decreto 8.198/2014, arts. 31 e 33, IN MAPA 14/2018, art. 34, §§ 1º, 4º, incisos I e II, e 5º, e Anexo, tabela 4, alterada pela IN MAPA 48/2018, Resolução RDC 07/2011 e Resolução RDC 42/2013.

5 - Composição:

De acordo com o art. 34 da IN MAPA 14/2018, o Vinho Nobre é aquele elaborado, **exclusivamente, em território nacional**, a partir da fermentação alcoólica do mosto simples de uva da espécie *Vitis vinifera*, que apresentar teor alcoólico de 14,1 a 16%, em v/v, a 20 °C.

6 - Aditivos:

Os aditivos permitidos para o Vinho Nobre são os constantes na Resolução RDC 123/2016, mencionados abaixo.

Aditivos alimentares autorizados para uso em Vinhos, suas respectivas funções, limites máximos e condições de uso

Função	INS	Aditivo	Máximo (g/100 mL)	Notas
Acidulantes	270	Ácido láctico (L-,D- e DL-)	*quantum satis*	1 e 2
	296	Ácido málico (DL-)	*quantum satis*	1 e 2
	330	Ácido cítrico	*quantum satis*	1, 2, 3 e 4
	334	Ácido tartárico (L(+)-)	0,40	1, 2 e 5
Antioxidantes	220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,03	6 e 7
	224	Metabissulfito de potássio		
	228	Bissulfito de potássio		
	300	Ácido ascórbico (L-)	0,03	8
Conservadores	200	Ácido sórbico	0,02	3, 6 e 9
	202	Sorbato de potássio		
	220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,03	6 e 7
	224	Metabissulfito de potássio		
	228	Bissulfito de potássio		
	1105	Lisozima	0,05	10
Corantes	150a	Corante caramelo	*quantum satis*	11
Estabilizantes	353	Ácido metatartárico	0,01	5
	414	Goma arábica, goma acácia	0,03	.
	466	Carboximetilcelulose sódica	0,01	.
Reguladores de acidez	170(i)	Carbonato de cálcio	*quantum satis*	1 e 12
	336(i)	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,4	1,5,6 e 12
	336(ii)	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio		
	501(ii)	Bicarbonato de potássio, carbonato ácido de potássio, hidrogeno carbonato de potássio	*quantum satis*	1 e 12

Notas:
(1) Aditivos com função de acidificação e de desacidificação não podem ser utilizados conjuntamente.
(2) Considera-se que a quantidade de aditivos alimentares acidulantes suficiente para se obter o efeito tecnológico desejado, sem alterar a identidade e genuinidade do produto, é aquela que não resulta em um incremento na acidez do vinho superior a 54 mEq/L, o que equivale a 0,4 g/100 mL expresso em ácido tartárico.
(3) Somente no vinho.
(4) O conteúdo máximo de ácido cítrico no vinho naturalmente presente e oriundo da adição do aditivo alimentar não deve ser superior a 0,1 g/100 mL.
(5) Como ácido tartárico.
(6) Sozinhos ou em combinação.
(7) Como SO_2 residual.
(8) Como ácido ascórbico.
(9) Como ácido sórbico.
(10) Quando o mosto e o vinho forem tratados com lisozima, a dose acumulada não pode exceder 0,05 g/100 mL.
(11) Somente para vinhos licorosos e compostos.
(12) O vinho desacidificado ou proveniente de mosto desacidificado deve conter no mínimo 100 mg/ 100 mL de ácido tartárico.

Fonte: Resolução RDC 123/2016.

VODCA OU *VODKA* OU *WODKA*

1 - Referências:

Decreto 6.871/2009, art. 61, IN MAPA 29/2012, Resolução RDC 05/2013, item 16.1.1.4, e Resolução RDC 02/2007.

2 - Definição:

Vodca ou *Vodka* ou *Wodka* é a bebida retificada com graduação alcoólica de 36 a 54%, em v/v, a 20 °C, obtida de álcool etílico potável de origem agrícola ou de destilado alcoólico simples de origem agrícola retificado, seguidos ou não de filtração por meio de carvão ativo, como forma de atenuar os caracteres organolépticos da matéria-prima original (Decreto 6.871/2009, art. 61).

3 - Denominação:

Vodca ou *Vodka* ou *Wodka*

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 61.

Conforme o art. 10 da IN MAPA 29/2012, é vedado o envelhecimento para a Vodca ou *Vodka* ou *Wodka*.

De acordo com o art. 12, *caput* e o § 1º, da IN MAPA 29/2012, ficam proibidas no rótulo da Vodca ou *Vodka* ou *Wodka* as expressões artesanal, caseiro, familiar, natural ou 100% (cem por cento) natural, premium, extra-premium, reserva e reserva especial. Essas proibições prevalecem mesmo se as expressões constituírem partes do nome empresarial ou da marca comercial, ressalvando o disposto no inciso I do art. 11 do Decreto 6.871/2009.

Conforme o art. 12, § 2º, da IN MAPA 29/2012, é vedada a menção ao nome da Unidade da Federação ou da região em que a Vodca ou *Vodka* ou *Wodka* foi elaborada, exceto quando consistir em indicação geográfica registrada no Instituto Nacional da Propriedade Industrial - INPI.

De acordo com o art. 7º da IN MAPA 29/2012, é vedada a utilização de recipientes e embalagens tipo flaconetes, sachês, conta-gotas, spray, ampolas, copos-medidas ou outros que caracterizem os produtos similares àqueles de uso farmacêutico, medicamentoso ou terapêutico.

4 - Parâmetros Analíticos:

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal

Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	≥ 36	≤ 54	S	S	S	S	S	S
Coeficiente de congêneres, em mg/100 mL de álcool anidro	-	50	S	S	S	S	S	S
Teor de açúcar, em g/L	-	≤ 2	S	S	S	S	S	S
Edulcorantes	Ausência		N	N	N	N	S	S
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Álcool metílico, em mg/100 mL de álcool anidro	-	20	S	S	S	S	S	S
Cobre, mg/L	-	5	S	S	S	S	S	S

Legenda: S – sim, N - não
Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 61, §2º, e IN MAPA 29/2012, arts. 8 e 9.

5 - Composição:

Conforme o art. 61 do Decreto 6.871/2009, a Vodca ou *Vodka* ou *Wodka* é a bebida retificada com graduação alcoólica de 36 a 54%, em v/v, a 20 °C, obtida de álcool etílico potável de origem agrícola ou de destilado alcoólico simples de origem agrícola retificado, seguidos ou não de filtração por meio de carvão ativo, como forma de atenuar os caracteres organolépticos da matéria-prima original.

Conforme o art. 4º, *caput* e incisos I e II, da IN MAPA 29/2012, a água e o açúcar são ingredientes permitidos para a elaboração da Vodca ou *Vodka* ou *Wodka*, sendo que:

> I - a água deverá ser destinada, exclusivamente, à padronização da graduação alcoólica do produto final; e
> II - os açúcares permitidos são a sacarose, o açúcar invertido, a glicose, a frutose, a maltose ou seus xaropes.

De acordo com o art. 6º da IN MAPA 29/2012, a Vodca ou *Vodka* ou *Wodka* poderá ter a sua coloração tradicional alterada pelo ingrediente utilizado em sua composição.

Conforme o art. 11 da IN MAPA 29/2012, é permitido o corte com bebida ou produto de igual natureza unicamente na proporção necessária para conduzir o coeficiente de congêneres até os limites admitidos pela referida norma.

6 - Aditivos:

De acordo com o art. 61, § 2º, do Decreto 6.871/2009, a Vodca ou *Vodka* ou *Wodka* poderá ser aromatizada com substância natural de origem vegetal.

Os aditivos permitidos para a Vodca ou *Vodka* ou *Wodka* são os constantes na Resolução RDC 05/2013, mencionados abaixo.

INS	FUNÇÃO/ADITIVO	LIMITE MÁXIMO (g/100g ou g/100mL)

16.1.1.4 Bebidas alcoólicas retificadas (exceto genebra)
AROMATIZANTE
Todos os autorizados no MERCOSUL[1] (É permitido pelo MAPA para a Vodca ou *Vodka* ou *Wodka* apenas a utilização de aromas naturais de origem vegetal autorizados no MERCOSUL (Decreto 6.871/2009, art. 61, § 2º))

Fonte: Resolução RDC 05/2013, item 16.1.1.4.

Obs.:
[1] Resolução RDC 02/2007, que dispõe sobre aditivos alimentares aromatizantes autorizados para uso no MERCOSUL.

XAROPE

1 - Referências:

Decreto 6.871/2009, art. 26, IN MAPA 18/2013, IN SDA 30/1999, alterada pela IN SDA 03/2018, Resolução RDC 05/2007, Resolução RDC 18/2008, alterada pela Resolução RDC 281/2019, Resolução RDC 12/2001, Resolução RDC 45/2010, Resolução RDC 02/2007, Resolução RDC 267/2005, Resolução RDC 219/2006, Resolução RDC 360/2003, Resolução RDC 54/2012 e Resolução RDC 42/2013.

2 - Definição:

Xarope é o produto não gaseificado, obtido pela dissolução, em água potável, de suco de fruta, polpa ou parte do vegetal e açúcar, em concentração mínima de 52% de açúcares, em peso, a 20 °C (Decreto 6.871/2009, art. 26).

3 - Denominação:

Xarope de Suco[1] ou Squash[1]
Xarope de Suco[1] + (de baixa caloria)[10] ou (dietético)[11]ou Squash[1] + (de baixa caloria)[10] ou (dietético)[11]
Xarope de Avenca[2] ou Capilé[2]
Xarope de Avenca[2] + (de baixa caloria)[10] ou (dietético)[11]ou Capilé[2] + (de baixa caloria)[10] ou (dietético)[11]
Xarope de Amêndoa[3] ou Orchata[3]
Xarope de Amêndoa[3] + (de baixa caloria)[10] ou (dietético)[11]ou Orchata[3] + (de baixa caloria)[10] ou (dietética)[11]
Xarope de Guaraná[4]
Xarope de Guaraná[4] + (de baixa caloria)[10] ou (dietético)[11]
Xarope de Vegetal[5]
Xarope de Vegetal[5] + (de baixa caloria)[10] ou (dietético)[11]
Xarope de Extrato[6]
Xarope de Extrato[6] + (de baixa caloria)[10] ou (dietético)[11]
Xarope Misto[7]
Xarope Misto[7] + (de baixa caloria)[10] ou (dietético)[11]
Xarope Artificial[8]
Xarope Artificial[8] + (de baixa caloria)[10] ou (dietético)[11]

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 26, §§ 1º, 2º, 3º e 4º, e IN MAPA 18/2013, art.23.

[1] É o produto que contiver, no mínimo, 40% do suco de fruta ou polpa, em peso (Decreto 6.871/2009, art. 26, § 1º).
[2] É o produto que contiver suco de avenca, aromatizado com essência natural de frutas, podendo ser colorido com caramelo (Decreto 6.871/2009, art. 26, § 2º).
[3] É o produto que contiver amêndoa, adicionado de extrato de flores de laranjeira (Decreto 6.871/2009, art. 26, § 3º).
[4] É produto que contiver, no mínimo, 0,2 grama de semente de guaraná (gênero *Paullinia*), ou seu equivalente em extrato, por 100 mL do produto (Decreto 6.871/2009, art. 26, § 4º).
[5] É aquele obtido de suco de vegetal (IN MAPA 18/2013, art.23, inciso II).
[6] É aquele obtido de extrato padronizado (IN MAPA 18/2013, art.23, inciso III).

[7] É aquele obtido da mistura de dois ou mais ingredientes característicos (IN MAPA 18/2013, art.23, inciso IV).
[8] É aquele cuja matéria-prima de origem vegetal foi substituída por aditivo aromatizante (IN MAPA 18/2013, art.23, inciso V).
[9] É aquele obtido de suco ou polpa de fruta, ou da combinação destes (IN MAPA 18/2013, art.23, inciso VI)
[10] A bebida não-alcoólica e hipocalórica que tiver o conteúdo de açúcares adicionados normalmente na bebida convencional inteiramente substituído por edulcorantes hipocalóricos ou não-calóricos, naturais ou artificiais, cujo teor calórico esteja em conformidade com o critério "baixo em valor energético", definido na RDC 54/2012, que é de até 40 kcal/200 mL (200 mL corresponde a uma porção de bebida), deverá ter o termo **"de baixa caloria"** inserido ao final da denominação da bebida convencional (IN SDA 30/1999, itens 2.1.2. e 2.2.2.).
[11] A bebida não-alcoólica e hipocalórica que tiver o conteúdo de açúcares adicionados normalmente na bebida convencional inteiramente substituído por edulcorantes hipocalóricos ou não-calóricos, naturais ou artificiais, com teor de açúcares (monossacarídeos e dissacarídeos) < 0,5 g/100 mL, deverá ter o termo **"dietético(a)"** inserido ao final da denominação da bebida convencional (IN SDA 30/1999, itens 2.1.1. e 2.2.1.).

Conforme o art. 14-A do Decreto 6.871/2009 e no item 8.6 da IN SDA 30/1999, alterada pela IN SDA 03/2018, as bebidas não-alcoólicas e hipocalóricas que possuírem associação entre açúcares e edulcorante hipocalórico ou não-calórico devem fazer constar no painel principal do rótulo as expressões "baixo em açúcares" ou "reduzido em açúcares", com, no mínimo, 1,2 (um inteiro e dois décimos) vezes o tamanho da denominação da bebida, e estarem de acordo com os critérios para o uso de informação nutricional complementar estabelecidos na Resolução RDC 54/2012.

De acordo com o art. 6º da IN MAPA 18/2013, é vedada a utilização de recipientes e embalagens tipo flaconetes, sachês, conta-gotas, spray, ampolas, copos-medidas ou outros que caracterizem os produtos similares àqueles de uso farmacêutico, medicamentoso ou terapêutico.

Conforme o art. 10, *caput* e parágrafo único, da IN MAPA 18/2013, o Xarope, com exceção do Xarope Artificial, deve indicar, tanto na solicitação de registro da bebida junto ao MAPA quanto na sua rotulagem:

> I - a forma de diluição destinada exclusivamente ao seu consumo como bebida pronta para o consumo; e
> II - a bebida pronta para o consumo a qual se destina.

De acordo com o art. 12, *caput*, da IN MAPA 18/2013, a quantidade de polpa de fruta e de suco de fruta ou de vegetal na bebida pronta para o consumo, obtida pela diluição do Xarope, com exceção do Xarope contendo somente extrato padronizado e ou aquoso como ingrediente característico, deve ser declarada no rótulo.

Conforme o art. 12, §§ 1º, incisos I, alíneas "a", "b" e "c", e II, 2º, incisos I e II, e 3º, da IN MAPA 18/2013:

> § 1º A declaração prevista no *caput* do art 12 (parágrafo anterior) deve ser feita obrigatoriamente:
>
> I - no painel principal do rótulo, isolada, em destaque, com caracteres em caixa alta, em porcentagem volume por volume (v/v), com uma cifra decimal, de suco integral ou polpa ou o somatório destes, conforme o caso, de acordo com o seguinte:

a) 50 g (cinquenta gramas) de suco concentrado de tangerina a 21 °Brix (vinte e um graus Brix) com diluição 1:6 (uma parte de suco para seis partes de água), deve ser escrito no painel principal a expressão "13,1% DE SUCO, APÓS DILUIÇÃO";
b) 8 g (oito gramas) de suco concentrado de laranja a 63 °Brix (sessenta e três graus Brix) e 13 g (treze gramas) de suco concentrado de caju a 40 °Brix (quarenta graus Brix) com diluição 1:4 (uma parte de suco para quatro partes de água), deve ser escrito no painel principal a expressão "14,4% DE SUCO, APÓS DILUIÇÃO";
c) 8 g (oito gramas) de suco concentrado de laranja a 63 °Brix (sessenta e três graus Brix) e 10 g (dez gramas) de caldo de cana de açúcar a 63 °Brix (sessenta e três graus Brix), com diluição 1:4 (uma parte de suco para quatro partes de água), deve ser escrito no painel principal a expressão "17,7% DE SUCO, APÓS DILUIÇÃO"; e

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" ou "DE POLPA" ou "DE SUCO E POLPA" e APÓS A DILUIÇÃO" de, no mínimo, uma vez e meia o tamanho da denominação do produto.

§ 2º A declaração prevista no *caput* do art 12 (parágrafo anterior) pode ser feita, adicionalmente, na lista de ingredientes, em porcentagem de suco integral, ou de 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 concentrado de laranja (equivale a 10,0% de suco integral, após diluição), suco concentrado de tangerina (equivale a 5,0% de suco integral, após diluição), açaí médio (equivale 35% de polpa, após diluição), extrato de soja em pó (0,02% de proteína de soja, após diluição); ou
II - Ingr: suco concentrado de laranja (= 10,0% de suco integral, após diluição), suco concentrado de tomate (= 5,0% de suco integral, após diluição), açaí médio (= 35,0% de polpa, após diluição), proteína isolada de soja (= 0,5% de proteína de soja, após diluição).

§ 3º A declaração prevista no § 2º deste artigo é obrigatória para a soja, em equivalentes de proteína de soja, no caso de Xarope adicionado de soja.

De acordo com o art. 23, parágrafo único, da IN MAPA 18/2013, é proibida a especificação do nome da fruta, do vegetal e do extrato padronizado na denominação de qualquer Xarope, salvo quando se tratar dos Xaropes de Suco ou Squash, de Avenca ou Capilé, de Amêndoa ou Orchata e de Guaraná.

4 - Parâmetros Analíticos:

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade

			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 ºC	-	≤ 0,5	S	S	S	S	S	S
Sódio, em mg/200 mL, quando adicionado de cloreto de sódio	-	≤ 5	S	S	S	S	S	S
Teor calórico, em kcal/200 mL, para o produto **"de baixa caloria"**	-	40	S	S	S	S	S	S
Açúcares naturais da fruta, em g/100 mL, para o produto **"dietético(a)"**	-	0,5	S	S	S	S	S	S
Açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados), em g/100 mL, para o produto **"baixo em açúcares"** ou "**reduzido em açúcares**"	-	2,5	S	S	S	S	S	S
Açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados), em g/100 mL, para o produto convencional	52	-	S	S	S	S	S	S
Cafeína para o produto na sua forma de venda (antes da diluição) em mg/100 mL	0,24	-	S	S	S	S	S	S
Cafeína para o produto pronto para o consumo (depois da diluição) em mg/100 mL	-	20	S	S	S	S	S	S
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio, em mg/kg	-	0,05	N	N	N	N	N	S
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	N	N	N	N	N	S
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	N	N	N	N	N	S
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	N	N	N	N	N	S

Legenda: S – sim, N – não

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN SDA 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela IN SDA 03/2018, Resolução RDC 42/2013, Resolução RDC 54/2012 e Resolução RDC 360/2003.

5 - Composição:

Conforme o art. 26 do Decreto 6.871/2009 e o art. 19 da IN MAPA 18/2013, o Xarope é o produto N gaseificado, obtido pela dissolução, em água potável, de suco de fruta, polpa ou parte do vegetal e açúcar, em concentração mínima de 52% de açúcares, em peso, a 20 °C, produzido por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo.

De acordo com o art. 24, *caput* e parágrafo único, da IN MAPA 18/2013, são ingredientes opcionais para o Xarope:

I - água, que deve obedecer às normas e aos padrões aprovados pela legislação específica do Ministério da Saúde e ANVISA para água potável;
II - vitaminas, sais minerais, fibras e outros nutrientes, desde que em conformidade com o estabelecido em legislação específica da ANVISA, sendo que a quantidade de sódio, oriunda do cloreto de sódio adicionado, deve ser inferior à considerada N significativa para sódio pela ANVISA; e
III - ingrediente alternativo.

Conforme o art. 3º da IN MAPA 18/2013, os extratos permitidos para utilização como ingredientes característicos no Xarope são somente os extratos aquosos, previstos em legislação específica da ANVISA, elaborados a partir das espécies listadas nas tabelas abaixo, e os extratos padronizados, previstos na citada Instrução Normativa e em legislação específica do MAPA.

Nome Comum / Nome Científico	Parte do Vegetal Utilizada
Abacaxi / *Bromelia ananas* L.	polpa dos frutos
Acerola / *Malpighia glabra* L.	frutos
Ameixa / *Prunus domestica* L.	frutos
Amora / *Rubus* spp	frutos
Ananás / *Ananas sativus* Schult. & Schult. F.	frutos
Banana caturra e banana-nanica / *Musa sinensis* L.	frutos
Banana-de-são-tomé, banana-maçã, banana-ouro, banana-prata / *Musa paradisiaca* L.	frutos
Banana-da-terra / *Musa sapientum* L.	frutos
Baunilha / *Vanilla aromatica* Swart.	frutos
Beterraba / *Beta vulgaris* L.	raízes
Camomila ou Mazanilha / *Matricaria recutiti* L. e *Chamomilla recutita* (L.) Rauscher	capítulos florais
Capim-limão ou capim-santo ou capim-cidreira ou capim-cidró ou Chá de Estrada / *Cymbopogon citratus* Stapf	folhas
Cassis ou groselha negra / *Ribes nigrum* L.	frutos
Cereja / *Prunus serotina* Ehrh	frutos (sem semente)
Chá preto ou chá verde ou chá branco / *Camellia sinensis* (L.) Kuntze	folhas e talos
Chicória / *Cichorium intybus* L.	folhas e talos
Cenoura / *Daucus carota* L.	raízes
Damasco ou Apricot / *Prunus armeciaca* L.	frutos (sem sementes)
Erva-cidreira ou melissa / *Melissa officinalis* L.	folhas e ramos
Erva-mate ou mate verde ou mate tostado / *Ilex paraguariensis* St. Hil.	folhas e talos
Erva-doce ou anis ou anis doce / *Pimpinella anisum* L.	frutos
Fambroesa / *Rubus idaeus* L.	frutos

Funcho ou erva-doce-nacional / *Foeniculum vulgare* Mill.	frutos
Groselha / *Ribes rubrum* L.	frutos
Guaraná / *Paullinia cupana* L.	sementes
Hibisco / *Hibiscus sabdariffa* L.	flores
Hortelã ou Hortelã Pimenta ou Menta / *Mentha piperita* L.	folhas e ramos
Hortelã ou Menta ou Hortelã doce ou Menta doce / *Mentha arvensis* L.	folhas e ramos
Jasmim / *Jasminum officinale* L.	flores
Laranja amarga e laranja doce / *Citrus aurantium* L. ou *Citrus vulgaris* Risso e *Citrus sinensis* Osbeck	frutos, casca dos frutos, folhas e flores
Limão e limão-doce / *Citrus limmonia* Osbeck ou *Citrus limonium* Risso	frutos, casca dos frutos, folhas e flores
Maçã / *Pyrus malus* L.	frutos
Mamão ou papaia / *Carica papaya* L.	frutos
Manga / *Mangifera indica* L.	frutos
Maracujá-açú / *Passiflora quadrangularis* L.	polpa dos frutos
Maracujá-azedo / *Passiflora edulis* F. *Flavicarpa Degener*	polpa dos frutos
Maracujá-doce e maracujá silvestre / *Passiflora alata* Dryand.	polpa dos frutos
Maracujá-mirim,maracujá-roxo e maracujá-de-garapa / *Passiflora edulis* Sims	polpa dos frutos
Marmelo comum / *Pyrus cydonia* L. ou *Cydonia vulgaris* Pers.	frutos
Marmelo-da-china / *Cydonia sinensis* Thouin.	frutos
Mirtilo / *Vaccinium myrtillus* L.	frutos
Morango / *Fragaria* spp.	frutos
Pêra / *Pyrus communis* L.	frutos
Pêssego / *Prunus persica* (L.) Batsch.	frutos (sem caroço)
Pitanga / *Stenocalyx michelii* O.Berg ou *Eugenia uniflora* L.	frutos e folhas
Tangerina, bergamota, mexerica, laranja-cravo e mandarina / *Citrus reticulata* Blanco	frutos
Uva / *Vitis vinifera* L.	frutos

Fonte: Resolução RDC 267/2005, tabela 2, alterada pela Resolução RDC 219/2006.

Nome Comum / Nome Científico	Parte do Vegetal Utilizada
Abacaxi / *Bromelia ananas* L.	infrutescência (casca e polpa dos frutos)
Ananás / *Ananas sativus* Schult. & Schult. F.	infrutescência (casca e polpa dos frutos)
Boldo / *Pneumus boldus* Molina (1)	folhas
Carqueja / *Baccharis geneistelloides* (Lamarck) Person	folhas
Chicória / *Cichorium intybus* L. (2)	folhas e raízes
Estévia / *Stevia rebaundiana* Bert (2)	folhas
Rosa silvestre ou mosqueta / *Rosa canina* L.	frutos e flores
Tangerina, bergamota, mexerica, laranja-cravo e mandarina / *Citrus reticulata* Blanco	casca e frutos
Tamarindo / *Tamarindus indica* L.	polpa dos frutos

(1) No rótulo do produto contendo essa espécie devem constar as seguintes informações em destaque e negrito: "Portadores de enfermidades hepáticas ou renais devem consultar o médico antes de consumir o produto" e "N consumir de forma contínua por mais de quatro semanas".
(2) Essas espécies devem ser usadas de forma complementar às demais espécies vegetais previstas em Regulamento Técnico específico.

Fonte: Resolução RDC 219/2006.

De acordo com o art. 3º, parágrafo único, da IN MAPA 18/2013, o uso de extrato de fruta é permitido somente de forma complementar nas bebidas pronta para o consumo, sendo proibida a substituição total ou parcial dos ingredientes característicos por este extrato.

Conforme o art. 5º, *caput* e § 1º, da IN MAPA 18/2013, as características sensoriais e físico-químicas das bebidas prontas para o consumo devem estar em consonância com a composição do Xarope que lhe deu origem, exceto para o Xarope Artificial.

De acordo com o art. 5º, §§ 2º e 3º, da IN MAPA 18/2013, quando diluído, o Xarope deve assegurar à bebida pronta para o consumo o pleno atendimento ao padrão e à complementação de padrão de identidade e qualidade, sendo esta diluição limitada à adição de água potável ou água potável com gás, conforme o caso.

6 - Aditivos:

Os aditivos permitidos para o Xarope são os constantes nas Resoluções RDC 05/2007 e RDC 18/2008, alterada pela Resolução RDC 281/2019, mencionados abaixo.

Aditivos			
16.2- Bebidas N Alcoólicas			
Números	**Funcion/Nombre**	**Função/Nome**	**Concentración/máxima/Limite máximo**
INS	**Español**	**Português**	**g/100 mL (*)**
1.6.2.2 Bebidas no Alcohólicas Gasificadas y No Gasificadas			
16.2.2 Bebidas N Alcoólicas Gaseificadas e N Gaseificadas			
16.2.2.1 Lista para consumo			
16.2.2.1 Pontos para consumo			
	ACIDULANTES	**ACIDULANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
334	Ácido Tartárico (L(+)-)	Ácido Tartárico (L(+)-)	0,5
338	Ácido Fosfórico Ácido Orto-fostórico	Ácido Fosfórico,Ácido Orto-Fosfórico	0,07 (Como P_2O_5)
	REGULADOR DE ACIDEZ	**REGULADOR DE ACIDEZ**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
335i	Sodio-(mono) Tartrato	Tartarato monossódico	0,5 (como ác. Tartárico)
335ii	Sodio-(di) Tartrato	Tartarato dissódico	0,5 (como ác. Tartárico)
336i	Potasio Tartrato Ácido, Potasio Bitartrato, Potasio- (mono) Tartrato	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,5 (como ác. Tartárico)
336ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio d-Tartrato, Potasio- (di) Tartrato	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio	0,5 (como ác. Tartárico)
337	Potasio y Sodio Tartrato	Tartarato duplo de sódio e potássio, tartarato ácido de potássio	0,5 (como ác. Tartárico)

338	Ácido Fosfórico, Ácido Orto- Fosfórico	Ácido Fosfórico, Ácido Orto-Fosfórico	0,07 (como P_2O_5)
339i	Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio- (mono) Ortofosfato	Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, Fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, Dihidrognênio Fosfato de Sòdio, Dihidrogênio Ortofosfato Monossódico, Dihidrogênio Monofosfato Monossódico	0,07 (como P_2O_5)
339ii	Fosfato disódico	Fosfato dissódico, Hidrogênio Monofosfato dissódico, Hidrogênio ortofosfato dissódico, Hidrogênio Fosfato Dissódico, Fosfato de Sódio Dibásico, Fosfato Ácido Dissódico, Fosfato de Sódio Secundário	0,07 (como P_2O_5)
340i	Potasio-(mono) Fosfato, Potasio Fosfato Ácido, Potasio-(mono) Ortofosfato	fosfato ácido de potássio, ortofosfato monopotássico, Fosfato de potássio monobásico monofosfato monopotássico, Bifosfato de Potássio, Dihidrogênio Fosfato de Potássio, Dihidrogêniomonofosfato monopotássico	0,07 (como P2O5)
340ii	Potasio-(di) Fosfato, Potasio-(di) Monofosfato, Potasio-(di) Orto- fosfato	Fosfato dipotássico, monofosfato dipotássico, hidrogênio ortofosfato dipotássico, Fosfato de Potássio Dibásico, Fosfato Ácido Dipotássico Fosfato de Potássio Secundário, Hidrogênio Monofosfato dipotássico, Hidrogênio fosfato dipotássico	0,07 (como P2O5)
341i	Calcio Fosfato monobásico , Fosfato monocálcico, Ortofosfato monocálcico	Fosfato monocálcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocálcico, fosfato de cálcio monobásico, bifosfato de cálcio,	0,07 (como P2O5)

		fosfato ácido de cálcio, dihidrogênio fosfato de cálcio	
341ii	Calcio (di) Fosfato, Calcio fos- fato dibásico, calcio (di) ortofosfato	Fosfato dicalcio, fosfato dibásico de cálcio, fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, fosfato de cálcio dibásico, hidrogênio ortofosfato de cálcio, fosfato de cálcio secundário, hidrogênio fosfato de cálcio, hidrogênio monofosfato de cálcio	0,07 (como P2O5)
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio- (tri) Ortofosfato	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	0,07 (como P2O5)
355	Acido Adípico	Acido Adípico	0,2
	ANTIESPUMANTE	**ANTIESPUMANTE**	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
900a	Dimetilpolisiloxano, Dimetilsilicona, Polidimetilsiloxano	Dimetilpolisiloxano, polidimetilsiloxano, dimetilsilicone	0,001
	ANTIOXIDANTE	**ANTIOXIDANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
304	Ascorbil Palmitato	Palmitato de ascorbila	0,01
305	Ascorbil Estearato	Estearato de ascorbila	0,01
	AROMATIZANTE	**AROMATIZANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[2]	*quantum satis*
	COLORANTE	**CORANTE**	
100i	Cúrcuma,Curcumina	Curcumina, cúrcum	0,01 (como curmina)
101i	Riboflavina	Riboflavina	*quantum satis*
101ii	Riboflavina 5'- Fosfato de Sodio	Riboflavina 5'- fosfato de sódio	*quantum satis*
102	Tartrazina, laca de Al	Tartrazina, laca de Al	0,01
104	Amarillo de Quinoleina	Amarelo de Quinoleína	0,01
110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset, laca de Al	Amarelo crepúsculo FCF, amarelo sunset, laca de Al	0,01
120	Cochinilla, Acido Carmínico, Carmín, sales de Na, K, NH4 y Ca	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH4 e Ca	0,01
122	Azorrubina	Azorrubina	0,005

123	Amaranto, Bordeaux S, laca de Al	Amaranto, Bordeaux S, laca de Al	0,005
124	Ponceau 4R, laca de Al	Ponceau 4R, laca de Al	0,005
127	Eritrosina, laca de Al	Eritrosina, laca de Al	0,001
129	Rojo 40, Rojo Allura AC, laca de Al	Vermelho 40, Vermelho Allura AC, laca de Al	0,01
131	Azul Patente V, laca de A1	Azul patente V, laca de A	0,005
132	Indigotina, Carmin de Indigo, laca de Al	Indigotina, carmim de índico, laca de Al	0,01
133	Azul Brillante FCF, laca de A1	Azul Brilhante FCF, laca de Al	0,01
140i	Clorofila	Clorofila	*quantum satis*
140ii	Clorofilina	Clorofilina	*quantum satis*
141i	Clorofila Cúprica	Clorofila cúprica	*quantum satis*
141ii	Clorofilina Cúprica, Sales de Sodio y Potasio	Clorofilina cúprica e seus sais de sódio e potássio	*quantum satis*
143	Verde Indeleble, Verde Rápido FCF, Fast Green FCF, laca de Al	Verde rápido FCF, verde indelével, fast green FCF, laca de Al	0,005
150a	Caramelo I- Simple	Caramelo I - simples	*quantum satis*
150b	Caramelo II- Proceso Sulfito Caustico	Caramelo II - processo sulfito cáustico	*quantum satis*
150c	Caramelo III- Proceso Amonio	Caramelo III - processo amônia	*quantum satis*
150d	Caramelo IV- Proceso Sulfito Amonio	Caramelo IV - processo sulfito-amônia	*quantum satis*
151	Negro Brillante BN, Negro PN	Negro Brilhante BN, Negro PN	0,01
155	Marrón HT	Marrom HT	0,005
160a i	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural)	Beta - Caroteno (sintético idêntico ao natural)	*quantum satis*
160a ii	Carotenos: Extractos Naturales	Carotenos: Extratos Naturais	*quantum satis*
160b	Rocu, Annatto extracto, Urucum, Bixina, Norbixina, sales de Na y K	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,005 (como Bixina)
160c	Paprika, Capsantina, Capsorubina	Páprica, capsorubina, capsantina	*quantum satis*
160d	Licopeno	Licopeno	0,01
160e	Beta-apo- 8'Carotenal	Beta-apo- 8'Carotenal	0,01
160f	Ester Metilico o Etilico del Acido Beta-Apo-8' Carotenoico	Éster etílico ou metílico do ácido beta-apo-8'carotenóico	0,01
161b	Luteína	Luteína	0,01
162	Rojo de Remolacha, Betanina	Vermelho de beterraba, betanina	*quantum satis*
163i	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	Antocianinas (de frutas e hortaliças)	*quantum satis*
171	Dióxido de Titanio	Dióxido de Titanio	*quantum satis*
	CONSERVADOR	**CONSERVADOR**	

	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
200	Acido Sórbico	Acido Sórbico	0,03 para bebidas con/com gás. 0,08 para bebidas sin/sem gás.
201	Sodio Sorbato	Sorbato de sódio	0,03 (como ác. sórbico) para bebidas con/com gás. 0,08 (como ác. sórbico) para bebidas sin/sem gás.
202	Potasio Sorbato	Sorbato de potássio	0,03 (como ác. sórbico) para bebidas con/com gás. 0,08 (como ác. sórbico) para bebidas sin/sem gás.
203	Calcio Sorbato	Sorbato de cálcio	0,03 (como ác. sórbico) para bebidas con/com gás. 0,08 (como ác. sórbico) para bebidas sin/sem gás.
210	Acido Benzoico	Ácido benzoico	0,05
211	Sodio Benzoato	Benzoato de sódio	0,05 (como ác. benzoico
212	Potasio Benzoato	Benzoato de potássio	0,05 (como ác. benzoico
213	Calcio Benzoato	Benzoato de cálcio	0,05 (como ác. benzoico
~~216~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)**	~~Propil para Hidroxibenzoato, Propilparabeno~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)**	~~Para-hidroxibenzoato de propila, propilparabeno~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008**	~~0,03~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)**
~~217~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)**	~~Sodio Propil para-Hidroxibenzoato, Sodio Propilparabeno~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)**	~~Para-hidroxibenzoato de propila de sódio, propilparabeno de sódio~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)**	~~0,03~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)**
218	Metil para-Hidroxibenzoato, Metilparabeno	Para-hidroxibenzoato de metila, metilparabeno	0,03
219	Sodio Metil para-Hidroxibenzoato, Sodio Metilparabeno	Para-hidroxibenzoato de metila de sódio, metilparabeno de sódio	0,03
220	Azufre Dióxido, Anhidrido Sulfuroso	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,004
221	Sodio Sulfito	Sulfito de sódio	0,004 (como SO_2)
222	Sodio Bisulfito, Sodio Sulfito Ácido	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	0,004 (como SO_2)
223	Sodio Metabisulfito	Metabissulfito de sódio	0,004 (como SO_2)
224	Potasio Metabisulfito	Metabissulfito de potássio	0,004 (como SO_2)
225	Potasio Sulfito	Sulfito de potássio	0,004 (como SO_2)
226	Calcio Sulfito	Sulfito de cálcio	0,004 (como SO_2)

227	Calcio Bisulfito, Calcio Sulfito Ácido	Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio	0,004 (como SO_2)
228	Potasio Bisulfito	Bissulfito de potássio	0,004 (como SO_2)
242	Dimetil dicarbonato	Dimetil dicarbonato, dicarbonato dimetílico	0,025
	EMULSIONANTE	**EMULSIFICANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
405	Propilenglicol Alginato	Alginato de Propilenoglicol	0,05
444	Sacarosa Acetato Isobutirato	Acetato Isobutirato de Sacarose	0,03
445	Esteres Glicericos de Colofonia, Ester Gum, Esteres de Glicerol con Resina de madera	Ésteres glicéricos de colofônio, goma éster, ésteres de glicerol com resina de madeira	0,01
	ESPESANTE	**ESPESSANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
405	Propilenglicol Alginato	Alginato de Propilenoglicol	0,05
	ESTABILIZANTE	**ESTABILIZANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
405	Propilenglicol Alginato	Alginato de Propilenoglicol	0,05
444	Sacarosa Acetato Isobutirato	Acetato isobutirato de sacarose	0,03
445	Esteres Glicericos de Colofonia, Ester Gum, Esteres de Glicerol con Resina de madera	Ésteres glicéricos de colofônio, goma éster, ésteres de glicerol com resina de madeira	0,01
472e	Ésteres de Mono- y Diglicéridos de Ácidos Grasos con Ácido Diacetil- tartárico	Ésteres de mono e de glicerídeos de ácidos graxos com ácido diacetil tartáric	0,04
473	Esteres grasos de la Sacarosa, Sacaroesteres, Esteres de Ácidos Grasos con sacarosa	Ésteres graxos de sacarose, sacaroésteres, ésteres de ácidos graxos com sacarose	0,1
480	Sodio Dioctil Sulfosuccinato	Dioctil sulfossuccinato de sódio	0,001
	RESALTADOR DE SABOR	**REALÇADOR DE SABOR**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
	ESPUMANTE	**ESPUMANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
958	Glicirricina	Glicirricina	0,005

999	Quilaya extracto	Extrato de Quilaia	0,02
	HUMECTANTE	**UMECTANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
	SECUESTRANTE	**SEQUESTRANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
338	Acido Fosfórico, Acido Orto- Fosfórico	Acido Fosfórico, Acido Orto-Fosfórico	0,07 (Como P_2O_5)
385	Sodio-(di) EDTA Calcico, Calcio Disodio Etilendiamina Tetraacetato	EDTA cálcio dissódico, etilenodiaminotetraa-cetato de cálcio e dissódico	0,0035
386	Sodio-(di) EDTA, Sodio-(di) Etilendiamina Tetraacetato	EDTA dissódico, etilenodiaminotetraac etato dissódico	0,0035
452i	Sodio Polifosfato, Sodio Metafosfato, Sodio Hexametafosfato, sal de Graham	Hexametafosfato de sódio, polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio	0,07 (Como P_2O_5)
16.2.2.2 Preparados Líquidos para Bebidas Gasificadas y No Gasificadas			
16.2.2.2. Preparados Líquidos para Bebidas Gaseificadas e N Gaseificadas			
Se admiten las mismas funciones que para 16.2.2.1 y los aditivos para cada función en cantidades tales que el producto listo para consumo contenga como máximo las concentraciones establecidas para la categoría 16.2.2.1.			
Admitem-se as mesmas funções que para 16.2.2.1; e os aditivos para cada função em quantidades tais que o produto pronto para o consumo contenha no máximo os limites estabelecidos para a categoria 16.2.2.1.			
16.2.2.3. Polvos para Preparar Bebidas Gasificadas y No Gasificadas			
16.2.2.3. Pós para o Preparo de Bebidas Gaseificadas e N Gaseificadas			
Se admiten las mismas funciones, excepto la función conservador, que para 16.2.2.1; y los mismos aditivos, excepto los conservadores, para cada función en cantidades tales que el producto listo para consumo contenga como máximo las concentraciones establecidas para la categoría 16.2.2.1. Se admite también el uso de Antiaglutinantes/Antihumectantes y de un humectante adiciona l em cantidades tales que el producto listo para el consumo contenga como máximo las concentraciones que se indican a continuación:			
Admitem-se as mesmas funções, exceto a função conservador, que para 16.2.2.1; e os mesmos aditivos, exceto os conservadores, para cada função em quantidades tais que o produto pronto para o consumo contenha no máximo os limites estabelecidos para a categoria 16.2.2.1. Admite-se também o uso de antiaglutinante/antiumectantes e de um umectante adicional, em quantidades tais que no produto pronto para consumo contenha no máximo os limites estabelecidos, como se indica a seguir:			
	ANTIAGLUTINANTE/ ANTIHUMECTANTE	**ANTIAGLUTINANTE/ ANTIUMECTANTE**	

	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL[1]	*quantum satis*
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio-(tri) Orto-fosfato	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	0,07 (Como P_2O_5)
	HUMECTANTE	**UMECTANTE**	
480	Dioctil sulfossuccinato de sódio	Dioctil sulfossuccinato de sódio	0,001

(*) Cuando para una determinada función se autoricen dos o más aditivos con concentración máxima numérica asignada, la suma de las cantidades a utilizar en un alimento no podrá ser superior a la cantidad máxima correspondiente al aditivo permitido en mayor cantidad y la cantidad de cada aditivo no podrá ser superior a su límite individual. Cuando un aditivo tenga dos o más funciones asignadas para un mismo alimento, la cantidad a utilizar en ese alimento no podrá ser superior a la cantidad indicada en la función em la que se le asigna mayor concentración.

(*) Quando para uma determinada função são autorizados dois ou mais aditivos com limite máximo numérico estabelecido, a soma das quantidades a serem utilizadas no alimento N pode ser superior a quantidade máxima correspondente ao aditivo permitido em maior quantidade, e a quantidade de cada aditivo N poderá ser superior ao seu limite individual. Se um aditivo apresentar duas ou mais funções permitidas para o mesmo alimento, a quantidade a ser utilizada neste alimento N poderá ser superior a quantidade indicada na função em que o aditivo é permitido em maior concentração.

Fonte: Resolução RDC 05/2007.

Obs.:
[1] Resolução RDC 45/2010, que dispõe sobre aditivos alimentares autorizados para uso segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF).
[2] Resolução RDC 02/2007, que dispõe sobre aditivos alimentares aromatizantes autorizados para uso no MERCOSUL.

ATENÇÃO!!!

Os edulcorantes podem ser utilizados somente nas bebidas em que se faça a substituição parcial ("baixo em açúcares" ou "reduzido em açúcares") ou total ("de baixa caloria" ou "dietético(a)") do açúcar.

Aditivos - Edulcorantes			
INS	**Aditivo**	**Alimento/Bebida**	**Limite Máximo (g/100 g ou g/100 mL)**
420	Sorbitol, xarope de sorbitol, D-sorbita	Alimentos e bebidas para controle de peso	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	*quantum satis*
421	Manitol	Alimentos e bebidas para controle de peso	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	*quantum satis*
		Alimento e bebidas com informação nutricional complementar	*quantum satis*
950	Acesulfame de potássio	Alimentos e bebidas para controle de peso	0,035
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	0,035

		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcar	0,035
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	
		Com substituição total de açúcares	0,035 ([1])
		Com substituição parcial de açúcares	0,026
951	Aspartame	Alimentos e bebidas para controle de peso	0,075
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	0,075
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcar	0,075
		Alimentos e bebidas com informação nutricional completar	
952	Ácido ciclâmico e seus sais de cálcio, potássio e sódio	Com substituição total de açúcares	0,075 ([2])
		Com açúcar substituição parcial de açúcares	0,056
		Alimentos e bebidas para controle de peso	0,04
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	0,04
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	0,04 ([3])
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	
		Com substituição total de açúcares	0,04 ([3])
953	Isomalt(isomaltitol)	Com substituição parcial de açúcares	0,03 ([4])
		Alimentos e bebidas para controle de peso	*quantum satis*
		Alimento e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	*quantum satis*
954	Sacarina e seus sais de cálcio, potássio e sódio	Alimentos e bebidas para controle de peso	0,015
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	0,015
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	0,015
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	
		Com substituição total de açúcares	0,015([5])
		Com substituição parcial de açúcares	0,01
955	Sucralose	Alimentos para controle de peso	0,04
		Bebidas N alcoólicas gaseificadas e N gaseificadas para controle de peso	0,025
		Alimentos para dietas com ingestão controlada de açúcares	0,04
		Bebidas N alcoólicas gaseificadas e N gaseificadas para dietas com ingestão controlada de açúcares	0,025
		Alimentos para dietas com restrição de açúcares	0,04
		Bebidas N alcoólicas gaseificadas e N gaseificadas para dietas com restrição de açúcares	0,025
		Alimentos com informação nutricional complementar	
		Com substituição total de açúcares	0,04 ([6])

		Com substituição parcial de açúcares	0,03
		Bebidas N alcoólicas gaseificadas e N gaseificadas com informação nutricional complementar	
		Com substituição total de açúcares	0,025
		Com substituição parcial de açúcares	0,02
957	Taumatina	Alimentos e bebidas para controle de peso	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcar	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	*quantum satis*
960	Glicosídeos de esteviol	Alimentos e bebidas para controle de peso	0,06
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	0,06
		Alimento e bebidas para dietas com restrição de açúcares	0,06
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	
		Com substituição total de açúcares	0,06([7])
		Com substituição parcial de açúcares	0,045
961	Neotame	Alimentos e bebidas para controle de peso	0,0033
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	0,0065
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	0,0065
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	
		Com substituição total de açúcares	0,0065([8])
		Com a substituição parcial de açúcares	0,0049
965	Maltitol, xarope de maltitol	Alimentos e bebidas para controle de peso	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	*quantum satis*
966	Lactitol	Alimentos e bebidas para controle de peso	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	*quantum satis*
967	Xilitol	Alimentos e bebidas para controle de peso	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	*quantum satis*

		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	*quantum satis*
968	Eritritol	Alimentos e bebidas para controle de peso	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	*quantum satis*
		Alimentos e bebidas com reduzido teor de açúcares	*quantum satis*
969	Advantame	Alimentos e bebidas para controle de peso	0,005
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	0,005
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	0,005
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar com substituição total de açúcares	0,005
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar com substituição parcial de açúcares	0,00375

(1) Exceto para gomas de mascar e micro pastilhas de sabor intenso, com limites máximos de 0,5 g/100 g e de 0,25 g/100 g, respectivamente.
(2) Exceto para gomas de mascar e micro pastilhas de sabor intenso, com limites máximos de 1,0 g/100g e de 0,6 g/100 g, respectivamente.
(3) Exceto para bebidas N alcoólicas gaseificadas e N gaseificadas, com limite máximo de 0,075 g/100 mL.
(4) Exceto para bebidas N alcoólicas gaseificadas e N gaseificadas, com limite máximo de 0,056 g/100 mL.
(5) Exceto para gomas de mascar com limite máximo de 0,12 g/100 g.
(6) Exceto para gomas de mascar e micro pastilhas de sabor intenso, com limites máximos de 0,3 g/100 g e de 0,24 g/100 g, respectivamente.
(7) Exceto para gomas de mascar, com limite máximo de 0,24 g/100 g.
(8) Exceto para gomas de mascar e micro pastilhas de sabor intenso, ambos com limite máximo de 0,1 g/100 g.

Restrições:
1. Os edulcorantes somente devem ser utilizados nos alimentos em que se faz necessária a substituição parcial ou total do açúcar, a fim de atender o Regulamento Técnico que dispõe sobre as categorias de alimentos e bebidas a seguir:- para controle de peso;- para dietas com ingestão controlada de açúcares;- para dietas com restrição de açúcares;- com informação nutricional complementar, referente aos atributos "N 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", quando é feita a substituição parcial ou total do açúcar.
2. Em atendimento a Regulamentos Técnicos específicos: a) Todos os alimentos e as bebidas contendo polióis deverão obedecer aos requisitos de rotulagem referentes a efeitos laxativos. b) Todos os alimentos e as bebidas contendo aspartame deverão obedecer aos requisitos de rotulagem referentes à presença do aminoácido fenilalanina, como informação necessária ao grupo populacional de fenilcetonúricos.
3. Os glicosídeos de esteviol devem atender às especificações de pureza estabelecidas pelo Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives - JECFA.

Fonte: Resolução RDC 18/2008, alterada pela Resolução RDC 281/2019, art. 6º.

9 - REFERÊNCIAS LEGAIS

Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994, Dispõe sobre a Padronização, a Classificação, o Registro, a Inspeção, a Produção e a Fiscalização de Bebidas, autoriza a criação da Comissão Intersetorial de Bebidas e dá outras providências.

Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009, que Regulamenta a Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994, que dispõe sobre a Padronização, a Classificação, o Registro, a Inspeção, a Produção e a Fiscalização de Bebidas.

Lei nº 7.678, de 8 de novembro de 1988, Dispõe sobre a Produção, Circulação e Comercialização do Vinho e Derivados da Uva e do Vinho, e dá outras providências.

Lei nº 10.970, de 12 de novembro de 2004, Altera dispositivos da Lei nº 7.678, de 8 de novembro de 1988, que dispõe sobre a Produção, Circulação e Comercialização do Vinho e Derivados da Uva e do Vinho, e dá outras providências.

Lei nº 12.320, de 6 de setembro de 2010, Dá nova redação ao *caput* do artigo 15 da Lei nº 7.678, de 8 de novembro de 1988, que dispõe sobre a Produção, Circulação e Comercialização do Vinho e Derivados da Uva e do Vinho, na forma que especifica.

Decreto nº 8.198, de 20 de fevereiro de 2014, que Regulamenta a Lei nº 7.678, de 8 de novembro de 1988, que dispõe sobre a Produção, Circulação e Comercialização do Vinho e Derivados da Uva e do Vinho.

Lei nº 13.648, de 11 de abril de 2018, Dispõe sobre a Produção de Polpa e Suco de Frutas Artesanais em Estabelecimento Familiar Rural e altera a Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994.

Decreto nº 10.026, de 25 de setembro de 2019, que Regulamenta a Lei nº 13.648, de 11 de abril de 2018, que dispõem sobre a Produção de Polpa e de Suco de Frutas Artesanais em Estabelecimento Familiar Rural e altera a Lei n° 8.918, de 14 de julho de 1994.

Decreto Legislativo nº 154, de 11 de setembro de 2018, Aprova o texto do Acordo entre a República Federativa do Brasil e os Estados Unidos Mexicanos para o Reconhecimento Mútuo da Cachaça e da Tequila como Indicações Geográficas e Produtos Distintivos do Brasil e do México, respectivamente, firmado na Cidade do México, em 25 de julho de 2016.

Decreto nº 9.658, de 28 de dezembro de 2018, Promulga o Acordo entre a República Federativa do Brasil e os Estados Unidos Mexicanos para o Reconhecimento Mútuo da Cachaça e da Tequila como Indicações Geográficas e Produtos Distintivos do Brasil e do México, respectivamente, firmado na Cidade do México, em 25 de julho de 2016.

Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003, Obriga que os Produtos Alimentícios Comercializados Informem sobre a Presença de Glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca.

Decreto nº 2.018, de 1º de outubro de 1996, que Regulamenta a Lei nº 9.294, de 15 de julho de 1996, que dispõe sobre as Restrições ao Uso e à Propaganda de produtos fumígeros, Bebidas Alcoólicas, medicamentos, terapias e defensivos agrícolas, nos termos do § 4º do artigo 220 da Constituição.

Decreto nº 55.871, de 26 de março de 1965, Modifica o Decreto nº 50.040, de 24 de janeiro de 1961, referente a Normas Reguladoras do Emprego de Aditivos para Alimentos, alterado pelo Decreto nº 691, de 13 de março de 1962.

Instrução Normativa nº 72, de 16 de novembro de 2018, Aprova os Requisitos e os Procedimentos Administrativos para o Registro de Estabelecimentos e de Produtos Classificados como Bebida, Fermentado Acético, Vinho e Derivados da Uva e do Vinho.

Instrução Normativa nº 67, de 5 de novembro de 2018, Institui os Procedimentos de Informatização dos Trâmites de Certificação para Exportação e Importação de Bebidas, Fermentado Acético, Vinhos e Derivados da Uva e do Vinho.

Instrução Normativa nº 67, de 5 de novembro de 2018, RETIFICAÇÃO, 28 de novembro de 2018, Inclui o parágrafo único no art. 27 da Instrução Normativa nº 67, de 5 de novembro de 2018.

Instrução Normativa nº 55, de 18 de novembro de 2009, Estabelece para os Produtos Bebida, Fermentado Acético e Matéria-Prima, assim como todo produto abrangido pelo Regulamento aprovado pelo Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009, os procedimentos para Coleta e Destinação de Amostra de Produto; para a realização de Análise Pericial ou Perícia de Contraprova e para Análise de Desempate ou Perícia de Desempate de Amostra de Produto; para amostragem de produto importado; e para exportação e importação de produto.

Instrução Normativa nº 54, de 18 de novembro de 2009, Estabelece para verificação dos Padrões de Identidade e Qualidade de Vinho e Derivados da Uva e do Vinho os Procedimentos para Colheita e Destinação de Amostras para realização de Análise Pericial ou Perícia de Contraprova e de Análise ou Perícia de Desempate de amostra de amostragem de importados e para exportação e importação.

Instrução Normativa nº 12, de 4 de setembro de 2003, Aprova o Regulamento Técnico para Fixação dos Padrões de Identidade e Qualidade Gerais para o Suco Tropical; os Padrões de Identidade e Qualidade para os Sucos Tropicais de Abacaxi, Acerola, Cajá, Caju, Goiaba, Graviola, Mamão, Manga, Mangaba, Maracujá e Pitanga; e os Padrões de Identidade e Qualidade para os Néctares de Abacaxi, Acerola, Cajá, Caju, Goiaba, Graviola, Mamão, Manga, Maracujá, Pêssego e Pitanga.

Instrução Normativa nº 27, de 22 de julho de 2009, Estabelece os Procedimentos Mínimos de Controle Higiênico-Sanitário, Padrões de Identidade e Características Mínimas de Qualidade Gerais para a Água de Coco.

Instrução Normativa nº 17, de 19 de junho de 2013, Estabelece 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.

Instrução Normativa nº 18, de 19 de junho de 2013, Estabelece em todo o território nacional a Complementação dos Padrões de Identidade e Qualidade para as seguintes bebidas: I - Xarope; II - Preparado Líquido para Refresco; III - Preparado Líquido para Refrigerante; IV - Preparado Líquido para Bebida Composta; e V - Preparado Líquido para Chá.

Instrução Normativa nº 19, de 19 de junho de 2013, Estabelece em todo território nacional a Complementação dos Padrões de Identidade e Qualidade para as seguintes bebidas: I - Refresco; II - Refrigerante; III - Bebida Composta; IV - Chá pronto para o consumo; e V - Soda.

Instrução Normativa nº 49, de 26 de setembro de 2018, Estabelece a Complementação dos Padrões de Identidade e Qualidade de Suco e Polpa de Fruta.

Instrução Normativa nº 37, de 1º de outubro de 2018, Estabelece os Parâmetros Analíticos dos Sucos de Fruta e Polpas de Fruta.

Instrução Normativa nº 37, de 1º de outubro de 2018, RETIFICAÇÃO, 10 de outubro de 2018, Retifica o item 6.6.1 do Anexo II da Instrução Normativa nº 37, de 1º de outubro de 2018.

Instrução Normativa nº 41, de 17 de setembro de 2019, que dispõe sobre o Padrão de Identidade e Qualidade para a Kombucha.

Instrução Normativa nº 30, de 27 de setembro de 1999, Aprova o Regulamento Técnico para Fixação dos Padrões de Identidade e Qualidade para a Bebida Dietética e De Baixa Caloria.

Instrução Normativa nº 03, de 14 de fevereiro de 2018, Altera a Instrução Normativa nº 30, de 27 de setembro de 1999, e Aprova o Regulamento Técnico para Fixação dos Padrões de Identidade e Qualidade para a Bebida Dietética, de Baixa Caloria e com Informação Nutricional Complementar.

Instrução Normativa nº 06, de 03 de abril de 2012, Estabelece os Padrões de Identidade e Qualidade e a Classificação dos Fermentados Acéticos.

Instrução Normativa nº 35, de 16 de novembro de 2010, Estabelece, na forma desta Instrução Normativa, a Complementação dos Padrões de Identidade

e Qualidade para as Bebidas Alcoólicas por Mistura, comercializadas em todo o território nacional.

Instrução Normativa nº 35, de 16 de novembro de 2010, RETIFICAÇÃO, 29 de novembro de 2010, Retificação de Fórmula.

Instrução Normativa nº 17, de 9 de abril de 2018, O artigo 8º da Instrução Normativa Mapa nº 35, de 16 de novembro de 2010, passa a vigorar com a seguinte redação.

Instrução Normativa nº 17, de 9 de abril de 2018, RETIFICAÇÃO, 26 de abril de 2018, Correção de Unidades de Teores Máximos Permitidos.

Instrução Normativa nº 15, de 31 de março de 2011, Estabelece a Complementação dos Padrões de Identidade e Qualidade para algumas Bebidas Alcoólicas Destiladas, comercializadas em todo o território nacional.

Instrução Normativa nº 13, de 29 de junho de 2005, Aprova o Regulamento Técnico para Fixação dos Padrões de Identidade e Qualidade para Aguardente de Cana e para a Cachaça.

Instrução Normativa nº 29, de 19 de setembro de 2012, Estabelece a Complementação dos Padrões de Identidade e Qualidade para as Bebidas Alcoólicas Retificadas.

Instrução Normativa nº 34, de 29 de novembro de 2012, Estabelece a Complementação dos Padrões de Identidade e Qualidade para as Bebidas Fermentadas.

Instrução Normativa nº 65, de 10 de dezembro de 2019, Estabelece os Padrões de Identidade e Qualidade para os Produtos de Cervejaria (Cerveja e Malta).

Instrução Normativa nº 14, de 08 de fevereiro de 2018, Complementação dos Padrões de Identidade e Qualidade do Vinho e Derivados da Uva e do Vinho.

Instrução Normativa nº 48, de 31 de agosto de 2018, A Instrução Normativa n°14, de 08 de fevereiro de 2018, passa a vigor com as seguintes alterações.

Resolução CNNPA nº 17, de 09 de maio de 1977, A Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos, do Ministério da Saúde, conforme deliberado na sua 394ª Sessão do dia 9 de dezembro de 1976, tendo em vista o disposto nos artigos 5º, item III, 9º e 59 do Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969, RESOLVE estabelecer os seguintes critérios para autorização de uso de coadjuvantes da tecnologia de fabricação e demais aditivos intencionais de alimentos, fixando os respectivos limites de adição e aprovar outras medidas para avaliação e emprego dos mesmos aditivos.

Resolução CNS/MS nº 04, de 24 de novembro de 1988, Aprova a Revisão das Tabelas I, III, IV e V referente a Aditivos Intencionais, bem como os Anexos I, II, III e VII, todas do Decreto nº 55.871, de 26 de março de 1965

Portaria nº 540, de 27 de outubro de 1997, Aprova o Regulamento Técnico: Aditivos Alimentares - Definições, Classificação e Emprego.

Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002, Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados.

Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003, Aprova Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional.

Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003, Aprova Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional.

Resolução RDC nº 267, de 22 de setembro de 2005, Aprova o "Regulamento Técnico de Espécies Vegetais para o Preparo de Chás".

Resolução RDC nº 219, de 22 de dezembro de 2006, Aprova a Inclusão do Uso das Espécies Vegetais e parte(s) de Espécies Vegetais para o Preparo de Chás constante da Tabela 1 do Anexo desta Resolução em complementação as espécies aprovadas pela Resolução RDC nº 267, de 22 de setembro de 2005, que Aprova o "Regulamento Técnico para Especiarias, Temperos e Molhos".

Resolução RDC nº 02, de 15 de janeiro de 2007, Aprova o Regulamento Técnico sobre Aditivos Aromatizantes, que consta como Anexo da presente Resolução.

Resolução RDC nº 04, de 15 de janeiro de 2007, Atribuição de Aditivos e seus Limites Máximos para a Categoria de Alimentos 13: Molhos e Condimentos.

Resolução RDC nº 05, de 15 de janeiro de 2007, Aprova o Regulamento Técnico sobre "Atribuição de Aditivos e seus Limites Máximos para a Categoria de Alimentos 16.2: Bebidas Não Alcoólicas, Subcategoria 16.2.2: Bebidas Não Alcoólicas Gaseificadas e Não Gaseificadas", que consta como Anexo da presente Resolução.

Resolução RDC nº 18, de 24 de março de 2008, Dispõe sobre o "Regulamento Técnico que autoriza o uso de aditivos edulcorantes em alimentos, com seus respectivos limites máximos".

Resolução RDC nº 45, de 03 de novembro de 2010, Dispõe sobre aditivos alimentares autorizados para uso segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF).

Resolução RDC nº 65, de 29 de novembro de 2011, Dispõe sobre a Aprovação de Uso de Aditivos Alimentares para Fabricação de Cervejas.

Resolução RDC nº 05, de 4 de fevereiro de 2013, Aprova o uso de aditivos alimentares com suas respectivas funções e limites máximos para bebidas alcoólicas (exceto as fermentadas). (REVOGA a Resolução CNS/MS nº 04, de 1988, no que se refere aos aditivos alimentares permitidos para as bebidas alcoólicas não fermentadas, exceto aquelas derivadas da uva e do vinho não previstas neste Regulamento Técnico, e a Resolução RDC nº 41, de 2009).

Resolução RDC nº 08, de 6 de março de 2013, Dispõe sobre a aprovação de uso de aditivos alimentares para produtos de frutas e de vegetais e geleia de mocotó (REVOGA Resolução RDC nº 28, de 26 de maio de 2009, Resolução RDC nº 71, de 06 de outubro de 2008, Resolução RDC nº 70, de 22 de outubro de 2007 (Produtos de frutas), Resolução RDC nº 54, de 30 de agosto de 2007, Resolução RDC nº 217, de 29 de julho de 2005, Resolução RDC nº 12, de 10 de janeiro de 2002, Resolução RDC nº 24, de 15 de fevereiro de 2001, Portaria DETEN/MS nº 239 de 22 de maio de 1996, Portaria nº 237, de 21 de maio de 1996, Portaria DETEN/MS nº 43, de 1 de fevereiro de 1996, Portaria SVS/MS nº 13, de 11 de janeiro de 1996, Portaria 07/DINAL/MS de 06 de junho de 1989, Resolução CNS/MS nº 4 de 24 de novembro de 1988 (incluindo seu Anexo VI) e Resolução CNNPA nº 25, de 19/70).

Resolução RDC nº 42, de 29 de agosto de 2013, Dispõe sobre o Regulamento Técnico MERCOSUL sobre Limites Máximos de Contaminantes Inorgânicos em Alimentos.

Resolução RDC nº 123, de 04 de novembro de 2016, Dispõe sobre os Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia Autorizados para Uso em Vinhos.

Instrução Normativa ANVISA nº 60/2019, de 23 de dezembro de 2019, Estabelece as listas de Padrões Microbiológicos para alimentos.