ANEXO À NORMA INTERNA DIPOV Nº 01/2019

Última atualização: 17/08/2021

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	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 nº, que dispõem sobre a produção de Polpa e de Suco de Frutas Artesanais em Estabelecimento Familiar Rural e altera a Lei nº 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 Instrução Normativa Anvisa nº 60, 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.
10ª	Rogério Cunha	20/05/2020	● Inserção da I.N. nº 16, de 19 de março de 2020, que altera a I.N. Mapa nº 6, de 3 de abril de 2012 e a I.N. Mapa nº 34, de 29 de novembro de 2012, para estabelecer a proibição de utilização de açúcar na elaboração do fermentado de fruta que sirva de matéria prima para a produção de fermentado acético de fruta. ● Inserção da I.N. nº 19, de 19 de março de 2020, que altera a Complementação dos Padrões de Identidade e Qualidade da Sidra estabelecida pela I.N. Mapa nº 34, de 29 de novembro de 2012. ● Reinserção da I.N. nº 27, de 22 de julho de 2009, que estabelece os Procedimentos Mínimos de Controle Higiênico-sanitário, Padrões de Identidade e Características Mínimas de Qualidade gerais para a Água de Coco, haja vista que a mesma **pode** ser utilizada até 29/01/2021. ● Reinserção da I.N. nº 54, de 05 de novembro de 2001, que adota o Regulamento Técnico Mercosul de Produtos de Cervejaria, haja vista que a mesma **pode** ser utilizada até 10/12/2020. ● Reinserção da Resolução RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001, que aprova o Regulamento Técnico sobre Padrões Microbiológicos para Alimentos, haja vista que a mesma **deve** ser utilizada até 25/12/2020. ● Ajustes diversos na formatação de tabelas e inserção de capitulações mais detalhadas e específicas (incisos, parágrafos, alíneas, etc.) nas fontes das mesmas.
11ª	Rogério Cunha	05/08/2020	● Exclusão do Decreto nº 55.871, de 26 de março de 1965, que Modificava o Decreto nº 50.040, de 24 de janeiro de 1961, referente à normas reguladoras do emprego de aditivos para alimentos, alterado pelo Decreto nº 691, de 13 de março de 1962, haja vista ter sido revogado pelo Decreto nº 9.917, de 18 de julho de 2019. ● Inserção do parágrafo único do art. 30 da I.N. Mapa nº 19/2013 ao Padrão de Identidade e Qualidade da bebida Soda. ● Exclusão da Instrução Normativa Anvisa nº 60, de 23 de dezembro de 2019, que dispõe sobre os Padrões Microbiológicos para Alimentos, haja vista que a mesma entrará em vigor somente em 26/12/2020. ● Inserção de ajustes na disposição, formatação e revisão textual nas tabelas que compreendem os Parâmentros Analíticos da Água de Coco, do Açaí, da Água Tônica de Quinino, dos Vinhos, da Cerveja, da Malta, da Kombucha, da Soda e do Uísque ou *Whisky* ou *Whiskey*. ● Inserção de ajustes na redação da tabela 1 do Capítulo 1, visando não deixar dúvidas de que para a Bebida Alcoólica, o Vinho e os Derivados da Uva e do Vinho importados que apresentarem Indicação Geográfica (IG) não se faz nescessária a Comprovação Oficial de Tipicidade e Regionalidade.

12ª	Rogério Cunha	16/11/2020	● Inserção do art. 39, *caput* e parágrafo único, do Decreto nº 8198/2014, aos Padrões de Identidade e Qualidade dos Vinhos. ● Inserção do parâmetro contaminante inorgânico Cobre, estabelecido pela Portaria SVS/MS - da Secretaria de Vigilância Sanitária nº 685, de 27 de agosto de 1998, que Aprova o Regulamento Técnico: "Princípios Gerais para o Estabelecimento de Níveis Máximos de Contaminantes Químicos em Alimentos" e seu Anexo: "Limites máximos de tolerância para contaminantes inorgânicos", aos Padrões de Identidade e Qualidade das Bebidas Alcoólicas Fermentadas, haja vista que o mesmo não foi revogado pela Resolução RDC nº 42, de 29 de agosto de 2013. ● Inserção de ajustes na disposição, formatação e revisão textual nas tabelas que compreendem os Parâmentros Analíticos do Filtrado Doce, da Jeropiga, do Fermentado de Uva Desalcoolizado, do Saquê ou *Sake* e da Sidra. ● Reinserção da classificação e da tipificação quanto ao polimento do arroz e utilização de Álcool Etílico Potável de Origem Agrícola (AEP) aos Parâmentros Analíticos do Saquê ou *Sake*. ● Inserção dos itens e subitens 4.3.1., 4.3.2., 9.2., 9.3., 9.4., 9.4.1., 9.7., 9.8. da Instrução Normativa nº 13/2005 aos Padrões de Identidade e Qualidade da Aguardente de Cana e da Cachaça e do item e subitens 9.9., 9.9.1., 9.9.2. e 9.9.3. aos Padrões de Identidade e Qualidade da Cachaça. ● Inserção da Instrução Normativa nº 54, de 17 de setembro de 2020, que altera a Instrução Normativa nº 41, de 17 de setembro de 2019, que estabelece o Padrão de Identidade e Qualidade para a Kombucha, quanto ao novo prazo de adequação da Kombucha às alterações estabelecidas. ● Exclusão do inciso II e do parágrafo único do art. 30 da I.N. Mapa nº 19/2013 ao Padrão de Identidade e Qualidade da bebida Soda, haja vista que os mesmos conflitam ao estabelecido no art. 24, parágrafo único, do Decreto nº 6.871/2009. ● Inserção do Anexo II, que trata dos Coadjuvantes de Tecnologia autorizados para uso em Vinhos, suas respectivas funções, limites máximos e condições de uso, da Resolução RDC nº 123/2016, que Dispõe sobre os aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em vinhos, aos Padrões de Identidade e Qualidade dos Vinhos. ● Inserção da Resolução RDC nº 64/2011, que Dispõe sobre a aprovação de uso de coadjuvantes de tecnologia para fabricação de cervejas, aos Padrões de Identidade e Qualidade da Cerveja. ● Inserção da Resolução RDC nº 286/2005, que aprovar o regulamento técnico sobre o uso de

			coadjuvantes de tecnologia, estabelecendo suas funções, para a subcategoria de alimento: Bebidas Alcoólicas, aos Padrões de Identidade e Qualidade de todas as Bebidas Alcoólicas. ● Inserção, a pedido da Coordenadora-Geral Substituta de Vinhos e Bebidas, da facultabilidade do uso da expressão "Vinho" precedida ao termo "Espumante" ou "Espumante Natural" na denominação desta bebida, haja vista o Espumante ser uma das classes do Vinho (Lei nº 7.678/1988, Art. 8º, *caput* e inciso I, alínea "d").
13ª	Rogério Cunha	31/12/2020	● Inserção da Instrução Normativa nº 63, de 27 de novembro de 2020, que altera a Instrução Normativa nº 65, de 10 de dezembro de 2019, que estabelece os Padrões de Identidade e Qualidade para os Produtos de Cervejaria, quanto ao novo prazo de adequação da Cerveja e da Malta às alterações estabelecidas. ● Inserção da Instrução Normativa Anvisa nº 60, de 23 de dezembro de 2019, que dispõe sobre os Padrões Microbiológicos para Alimentos, haja vista que a mesma entrou em vigor para os Alimentos/Bebidas elaborados/fabricados após o dia 26/12/2020.
14ª	Rogério Cunha	1º/06/2021	● Inserção do art. 7º, § 2º, 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, também à tabela dos Parâmetros Analíticos da Cerveja, visto que o mesmo já se encontrava presente no item Composição, informando as classes de Cerveja (Cerveja sem Álcool ou Cerveja Desalcoolizada, Cerveja com Teor Alcoólico Reduzido ou Cerveja com Baixo Teor Alcoólico e Cerveja Malzbier) cuja quantidade mínima exigida de Extrato primitivo - Ep na elaboração da bebida não se aplica. ● Inserção de ajustes na disposição, formatação e revisão textual nas tabelas que compreendem os aditivos alimentares e os parâmetros analíticos da bebida Cooler com Vinho ou Bebida Refrescante de Vinho, bem como no item composição. ● Inserção de atualizações, tanto nas tabelas quanto nas notas de rodapé, constantes na Resolução RDC nº 18/2008, que dispõe sobre o Regulamento Técnico que autoriza o uso de aditivos edulcorantes em alimentos, com seus respectivos limites máximos, nas bebidas em que o uso destes aditivos são permitidos. ● Inserção de partes do anexo III da Instrução Normativa Anvisa nº 60, de 23 de dezembro de 2019, que dispõe sobre os Padrões Microbiológicos para Alimentos, que se aplicam às bebidas comercialmente estéreis. ● Inserção da Resolução RDC nº 40/2011, que aprova o uso de ácido tânico e taninos como coadjuvantes de tecnologia na função de agentes de clarificação/ filtração para fabricação de açúcar e bebidas alcoólicas.

			● Correções e ajustes nas tabelas que compreendem os Parâmentros Microbiológicos, visto que a Instrução Normativa Anvisa nº 60, de 23 de dezembro de 2019, que dispõe sobre os Padrões Microbiológicos para Alimentos, extraída inicialmente do *site* da Anvisa apresentava falhas, devido à formatação nos parâmetros cujos valores são elevados à potência. ● Inserção de especificações nas tabelas que compreendem os Parâmentros Analíticos das bebidas Suco ou Sumo, Suco de Uva, Néctar e Refresco ou Bebida de Fruta ou de Vegetal de que o parâmetro Pressão Gasosa deverá ser exigido nos Laudos/Certificados de análises quando for adicionado dióxido de carbono/gás carbono à composição destas bebidas, ou seja, quando as mesmas forem gaseificadas/carbonatadas.
15ª	Rogério Cunha	23/07/2021	● Inserção da Resolução RDC nº 397/2020, que autoriza o uso de aditivos alimentares em diversas categorias de alimentos (Vinhos, Sidra e Fermentados de Frutas, exceto de uva). ● Inserção da Resolução RDC nº 322/2019, que autoriza o uso de coadjuvantes de tecnologia em diversas categorias de alimentos (Vinhos). ● Inserção da Resolução RDC nº 7/2013, que dispõe sobre a aprovação de uso de coadjuvantes de tecnologia para fabricação de produtos de frutas e de vegetais (Suco ou Sumo, Suco de Uva, Néctar, Polpa de Fruta, Açaí, Polpa de Uva e Suco Tropical). ● Inserção do art. 3º, *caput* e parágrafo único, da Resolução RDC nº 331/2019, que dispõe sobre os Padrões Microbiológicos de alimentos e sua aplicação, e do item 1.2, do Anexo à Resolução RDC nº 12/2001, que aprovar o regulamento técnico sobre Padrões Microbiológicos para alimentos. Ambas as capitulações evidenciam que os Padrões Microbiológicos se aplicam somente ao produto acabado (pronto para consumo) destinado ao consumidor final, não se empregando, assim, ao produto destinado exclusivamente ao uso industrial. ● Inserção de títulos às tabelas relativas aos Padrões Microbiológicos. ● Inserção do Capítulo 8, que trata dos Padrões de Identidade e Qualidade - PIQ estabelecidos pela legislação brasileira para as Matérias-Primas Alcoólicas que podem ser utilizadas na confecção da Bebida, do Vinho e dos Derivados da Uva e do Vinho. ● Inserção da Portaria Mapa nº 123/2021, que estabelece os Padrões de Identidade e Qualidade para Bebida Composta, Chá pronto para consumo, Refresco, Refrigerante, Soda e, quando couber, os respectivos Preparados Sólidos e Líquidos. ● Inserção da Resolução RDC nº 45/2010, que dispõe sobre aditivos alimentares autorizados

			para uso segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF).
16ª	Rogério Cunha e Juçara André	27/08/2021	Rogério Cunha: ● Inserção de observações, atualizações e ajustes diversos, bem como revisão textual em todas as tabelas que tratam de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia neste Documento. ● Correção das tabelas que tratam dos Padrões Microbiológicos dos Alimentos Comercialmente Estéreis quanto à exigibilidade das análises microbiológicas nos diversos Certificados/Laudos. Juçara André: ● Inserção do termo “de vinho” como facultativo na denominação dos vinagres de vinho, conforme IN 14/2018, art.99; §1º. ● Inserção do fluxograma de importação atualizado (item 2 deste documento). • Alterações na soda: a) inserção das denominações possíveis para a soda levemente gaseificada; b) inserção do parâmetro “pressão” para soda levemente gaseificadada; c) inserção do parâmetro “sódio” para as sodas adicionadas de cloreto de sódio.

Sumário

1 - REGRAS GERAIS SOBRE O PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DAS BEBIDAS, FERMENTADO ACÉTICO, VINHO E DERIVADOS DA UVA E DO VINHO IMPORTADOS 15

1 1 - LEGISLAÇÃO 15
1.2 - PADRÕES A SEREM ADOTADOS NA IMPORTAÇÃO 15
1.3 - DOCUMENTAÇÃO EXIGIDA NA IMPORTAÇÃO 15

2 - FLUXOGRAMA DE IMPORTAÇÃO DE BEBIDAS, FERMENTADO ACÉTICO, VINHO E DERIVADOS DA UVA E DO VINHO 18

3 - ACESSO AO SISCOLE 19

4 - MODELOS DE CERTIFICADO DE ORIGEM E DE COMPROVAÇÃO OFICIAL DE TIPICIDADE E REGIONALIDADE ACEITOS PELO BRASIL 21

5 - DEFINIÇÕES 26

6 - REGRAS GERAIS DE ROTULAGEM 33

7 - CLASSIFICAÇÃO DE BEBIDAS, FERMENTADO ACÉTICO, VINHO E DERIVADOS DA UVA E DO VINHO 37

8 - PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE - PIQ ESTABELECIDOS PELA LEGISLAÇÃO BRASILEIRA PARA AS MATÉRIAS-PRIMAS ALCOÓLICAS QUE PODEM SER UTILIZADAS NA CONFECÇÃO DA BEBIDA, DO VINHO E DOS DERIVADOS DA UVA E DO VINHO. 38

ÁLCOOL ETÍLICO POTÁVEL DE ORIGEM AGRÍCOLA E ÁLCOOL VÍNICO 38
DESTILADO ALCOÓLICO SIMPLES DE ORIGEM AGRÍCOLA 41
DESTILADO ALCOÓLICO SIMPLES DE VINHO, DE BAGAÇO E DE BORRAS 45

9 - 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 47

AÇAÍ 47
ÁGUA DE COCO 62
PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDO PELA 62
INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 27/2009, VÁLIDO ATÉ 29/01/2021 62
ÁGUA DE COCO 74
PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDO PELA 74
INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 9/2020, VÁLIDO A PARTIR DE 31/01/2020 74
ÁGUA TÔNICA DE QUININO 85
PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDO PELA 85
INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 19/2013, VÁLIDO ATÉ 1°/11/2022, PARA OS REGISTROS CONCEDIDOS ATÉ 31/05/2021 85
ÁGUA TÔNICA DE QUININO 106
PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDO PELA 106
PORTARIA MAPA Nº 123/2021, VÁLIDO A PARTIR DE 1°/06/2021 106
AGUARDENTE COMPOSTA 130
AGUARDENTE DE CANA 142
AGUARDENTES DE MELADO, DE CEREAL, DE VEGETAL, DE RAPADURA E DE MELAÇO 151
AGUARDENTE DE FRUTA 159
AGUARDENTE DE VINHO 166
ALCOÓLICO COMPOSTO 171
ARAC 182
AQUAVIT OU *AKUAVIT* OU *ACQUAVITAE* 189
APERITIVO 195
BAGACEIRA OU *GRAPPA* OU *GRASPA* 212
BATIDA 218
BEBIDA ALCOÓLICA MISTA OU COQUETEL (*COCKTAIL*) 232

BEBIDA ALCOÓLICA COMPOSTA 246
BEBIDA ALCOÓLICA DE GENGIBRE 256
BEBIDA ALCOÓLICA DE JURUBEBA 265
BEBIDA COMPOSTA DE FRUTA, DE POLPA OU DE EXTRATO VEGETAL 274
PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDO PELA 274
INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 19/2013, VÁLIDO ATÉ 1°/11/2022, PARA OS REGISTROS CONCEDIDOS ATÉ 31/05/2021 274
BEBIDA COMPOSTA DE FRUTA, DE POLPA OU DE EXTRATO VEGETAL 334
PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDO PELA 334
PORTARIA MAPA N° 123/2021, VÁLIDO A PARTIR DE 1°/06/2021 334
***BRANDY* OU CONHAQUE FINO** 359
CAIPIRINHA 365
CACHAÇA 379
CERVEJA 388
PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDO PELA 388
INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 54/2001, VÁLIDO ATÉ 11/12/2021 388
CERVEJA 395
PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDO PELA 395
INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 65/2019, VÁLIDO A PARTIR DE 11/12/2019 395
CHÁ PRONTO PARA CONSUMO 406
PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDO PELA 406
INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 19/2013, VÁLIDO ATÉ 1°/11/2022, PARA OS REGISTROS CONCEDIDOS ATÉ 31/05/2021 406
CHÁ PRONTO PARA CONSUMO 431
PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDO PELA 431
PORTARIA MAPA N° 123/2021, VÁLIDO A PARTIR DE 1°/06/2021 431
CONHAQUE 457
COOLER COM VINHO OU BEBIDA REFRESCANTE DE VINHO 463
COQUETEL COMPOSTO 470
COQUETEL DE VINHO OU BEBIDA ALCOÓLICA MISTA DE VINHO 485
CORN OU *KORN* 497
ESPUMANTE OU ESPUMANTE NATURAL OU CHAMPANHA (*CHAMPAGNE*) 503
FERMENTADO ACÉTICO 509
FERMENTADO DE CANA 524
FERMENTADO DE FRUTA 530
FERMENTADO DE FRUTA COMPOSTO 539
FERMENTADO DE FRUTA LICOROSO 546
FERMENTADO DE FRUTAS MISTO 553
FERMENTADO DE UVA DESALCOOLIZADO 565
FILTRADO DOCE 570
GENEBRA 576
GIM OU *GIN* 582
HIDROMEL 589
JEROPIGA 595
KOMBUCHA 601
LICOR 624
LICOR DE BAGACEIRA OU LICOR DE *GRAPPA* OU LICOR DE *GRASPA* 640
LICOR DE CONHAQUE FINO OU LICOR DE *BRANDY* 651
NÉCTAR 662
MALTA 692
MISTELA 710
MISTELA COMPOSTA 716
PISCO 723
POLPA DE FRUTA 728
POLPA DE UVA 773
PREPARADO LÍQUIDO OU PREPARADO SÓLIDO PARA... (ACRESCIDO DO NOME DA BEBIDA ALCOÓLICA POR MISTURA A SER ELABORADA) 784

PREPARADO LÍQUIDO PARA BEBIDA COMPOSTA 795
PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDO PELA 795
INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 18/2013, VÁLIDO ATÉ 1°/11/2022, PARA OS REGISTROS CONCEDIDOS ATÉ 31/05/2021 795
PREPARADO LÍQUIDO PARA BEBIDA COMPOSTA 815
PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDO PELA 815
PORTARIA MAPA N° 123/2021, VÁLIDO A PARTIR DE 1°/06/2021 815
PREPARADO LÍQUIDO PARA CHÁ 838
PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDO PELA 838
INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 18/2013, VÁLIDO ATÉ 1°/11/2022, PARA OS REGISTROS CONCEDIDOS ATÉ 31/05/2021 838
PREPARADO LÍQUIDO PARA CHÁ 859
PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDO PELA 859
PORTARIA MAPA N° 123/2021, VÁLIDO A PARTIR DE 1°/06/2021 859
PREPARADO LÍQUIDO OU CONCENTRADO LÍQUIDO PARA REFRESCO 884
PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDO PELA 884
INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 18/2013, VÁLIDO ATÉ 1°/11/2022, PARA OS REGISTROS CONCEDIDOS ATÉ 31/05/2021 884
PREPARADO LÍQUIDO OU CONCENTRADO LÍQUIDO PARA REFRESCO 904
PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDO PELA 904
PORTARIA MAPA N° 123/2021, VÁLIDO A PARTIR DE 1°/06/2021 904
PREPARADO LÍQUIDO OU CONCENTRADO LÍQUIDO PARA REFRIGERANTE 928
PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDO PELA 928
INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 18/2013, VÁLIDO ATÉ 1°/11/2022, PARA OS REGISTROS CONCEDIDOS ATÉ 31/05/2021 928
PREPARADO LÍQUIDO OU CONCENTRADO LÍQUIDO PARA REFRIGERANTE 948
PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDO PELA 948
PORTARIA MAPA N° 123/2021, VÁLIDO A PARTIR DE 1°/06/2021 948
PREPARADO SÓLIDO PARA BEBIDA COMPOSTA 972
PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDO PELA 972
INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 18/2013, VÁLIDO ATÉ 1°/11/2022, PARA OS REGISTROS CONCEDIDOS ATÉ 31/05/2021 972
PREPARADO SÓLIDO PARA BEBIDA COMPOSTA 992
PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDO PELA 992
PORTARIA MAPA N° 123/2021, VÁLIDO A PARTIR DE 1°/06/2021 992
PREPARADO SÓLIDO PARA CHÁ 1015
PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDO PELA 1015
PORTARIA MAPA N° 123/2021, VÁLIDO A PARTIR DE 1°/06/2021 1015
PREPARADO SÓLIDO PARA REFRESCO 1040
PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDO PELA 1040
INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 18/2013, VÁLIDO ATÉ 1°/11/2022, PARA OS REGISTROS CONCEDIDOS ATÉ 31/05/2021 1040
PREPARADO SÓLIDO PARA REFRESCO 1060
PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDO PELA 1060
PORTARIA MAPA N° 123/2021, VÁLIDO A PARTIR DE 1°/06/2021 1060
REFRESCO OU BEBIDA DE FRUTA OU BEBIDA DE VEGETAL 1084
PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDO PELA 1084
INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 19/2013, VÁLIDO ATÉ 1°/11/2022, PARA OS REGISTROS CONCEDIDOS ATÉ 31/05/2021 1084
REFRESCO OU BEBIDA DE FRUTA OU BEBIDA DE VEGETAL 1147
PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDO PELA 1147
PORTARIA MAPA N° 123/2021, VÁLIDO A PARTIR DE 1°/06/2021 1147
REFRIGERANTE 1174
PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDO PELA 1174
INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 19/2013, VÁLIDO ATÉ 1°/11/2022, PARA OS REGISTROS CONCEDIDOS ATÉ 31/05/2021 1174
REFRIGERANTE 1236

PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDO PELA 1236
PORTARIA MAPA N° 123/2021, VÁLIDO A PARTIR DE 1°/06/2021 1236
RUM OU *RHUM* OU *RON* 1262
SANGRIA 1270
SAQUÊ OU *SAKE* 1276
SIDRA 1283
SOCHU OU *SHOCHU* 1291
..... 1298
PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDO PELA 1298
INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 19/2013, VÁLIDO ATÉ 1°/11/2022, PARA OS REGISTROS CONCEDIDOS ATÉ 31/05/2021 1298
SODA 1314
PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDO PELA 1314
PORTARIA MAPA N° 123/2021, VÁLIDO A PARTIR DE 1°/06/2021 1314
SUCO OU SUMO 1329
SUCO DE UVA 1403
STEINHAEGER 1414
TEQUILA 1420
TIQUIRA 1426
UÍSQUE OU *WHISKY* OU *WHISKEY* 1433
VINAGRE 1442
VINAGRE BALSÂMICO 1451
VINHO COMPOSTO 1458
VINHO DE MESA 1464
VINHO FINO 1470
VINHO FRISANTE 1477
VINHO GASEIFICADO 1483
VINHO LEVE 1488
VINHO LICOROSO 1493
VINHO MOSCATO ESPUMANTE OU VINHO MOSCATEL ESPUMANTE 1498
VINHO NOBRE 1503
VODCA OU *VODKA* OU *WODKA* 1509
XAROPE 1515
PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDO PELA 1515
INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 19/2013, VÁLIDO ATÉ 1°/11/2022, PARA OS REGISTROS CONCEDIDOS ATÉ 31/05/2021 1515
XAROPE 1539
PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDO PELA 1539
PORTARIA MAPA N° 123/2021, VÁLIDO A PARTIR DE 1°/06/2021 1539
10 - REFERÊNCIAS LEGAIS 1566

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 nº 7.678/1988, regulamentada pelo Decreto nº 8.198/2014. Já as Bebidas e o Fermentado Acético são definidos pela Lei nº 8.918/1994, regulamentada pelo Decreto nº 6.871/2009.

Recentemente foi publicada a Lei nº 13.648/2018, regulamentada pelo Decreto nº 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 nº 8.918/1994. No entanto, esta nova Lei nº 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 alimentares e os coadjuvantes de tecnologia de fabricação 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 I.N. Mapa nº 67/2018, as Bebidas, o Fermentado Acético, o Vinho e os Derivados da Uva e do Vinho, objetos de importação, somente poderão terem ingresso e serem comercializados em território nacional se atenderem ao respectivo PIQ fixado para o produto brasiLei nºro.

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 I.N. Mapa nº 39/2017 e da I.N. Mapa nº 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 brasiLei nºros.

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, o Vinagre Balsâmico, a Polpa de Uva e o Suco de Uva) estiverem fora dos padrões estabelecidos nas normas brasileiras. Não é válido para produtos com ingredientes, aditivos, contaminantes, e resíduos de contaminantes não permitidos ou acima do limite estabelecido para os padrões estabelecidos pelas normas brasileiras. Para a Bebida Alcoólica, o Vinho e os Derivados da Uva e do Vinho (o que inclui o Vinagre de Vinho, o Vinagre Balsâmico, a Polpa de Uva e o Suco de Uva) que apresentarem	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.

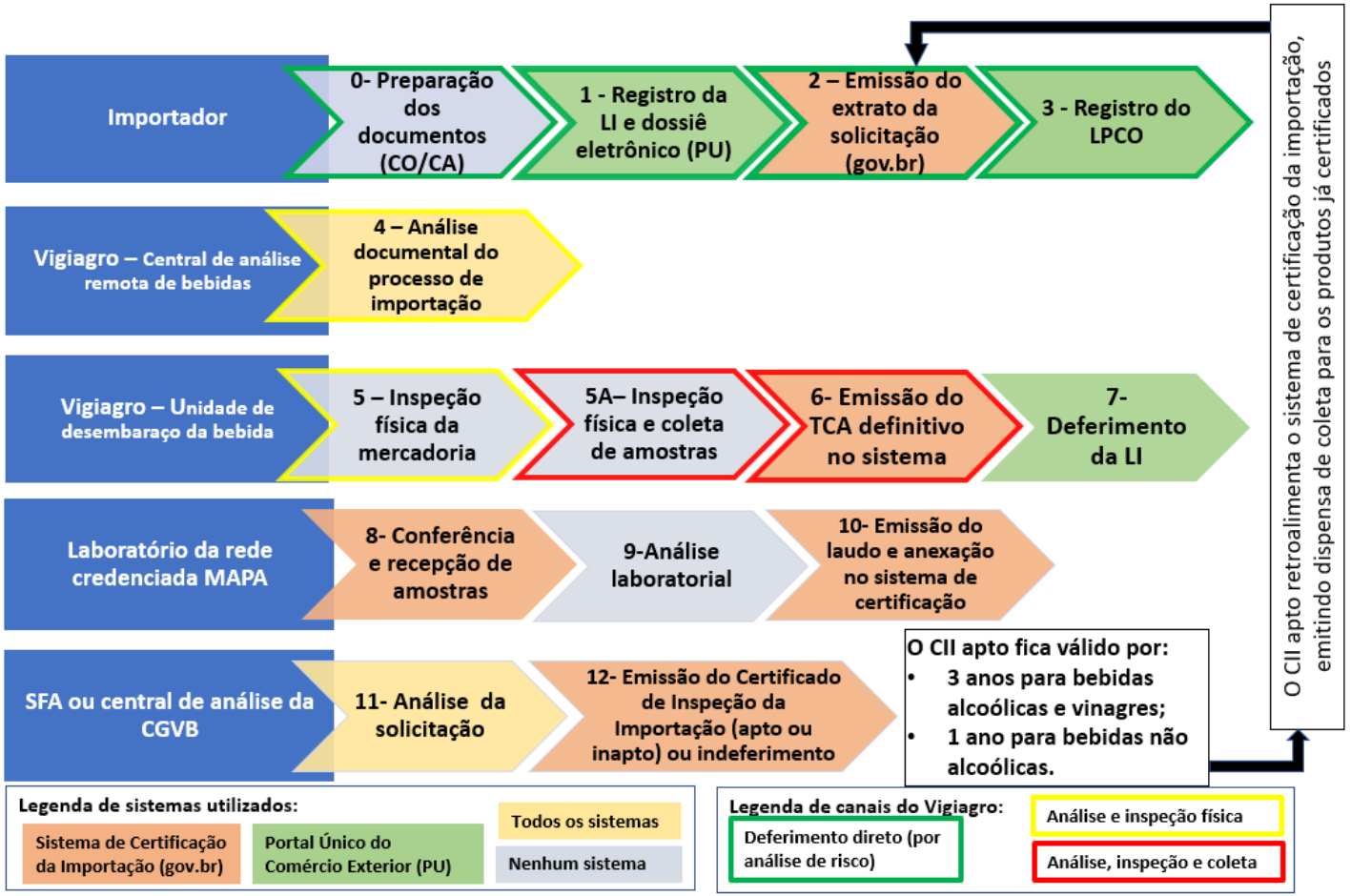
	Indicação Geográfica (IG) não se faz nescessária a Comprovação Oficial de Tipicidade e Regionalidade.		
Indicação Geográfica (Constante no Certificado de Origem)[1].	Somente quando a bebida alcoólica, o vinho ou o derivado a uva e do vinho (o que inclui o Vinagre de Vinho, o Vinagre Balsâmico, a Polpa de Uva e o Suco de Uva) estiver fora dos padrões estabelecidos nas normas brasileiras. Não é válido para produtos com ingredientes não 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 Certificado de Origem.

[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: I.N. Mapa nº 67/2018 e I.N. Mapa nº 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 Siscole 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).

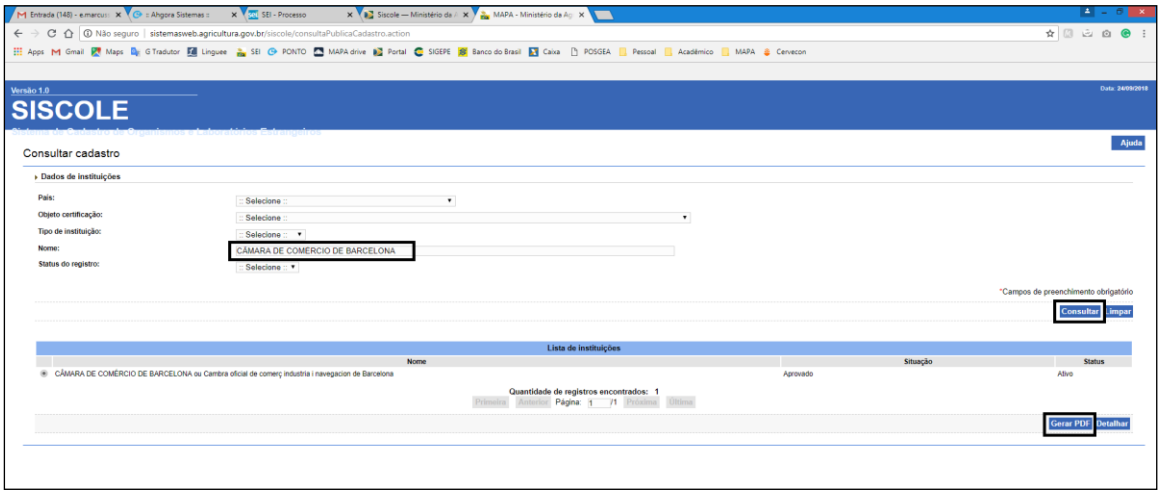


Figura 1: Página de consulta ao cadastro do Siscole.

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 definido no Anexo IX da I.N. Mapa nº 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 pais 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: I.N. Mapa nº 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 definido no Anexo XI da I.N. Mapa nº 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 productct 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: I.N. Mapa nº 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 ao 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[(1),(5)].

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[(5)].

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 geLei nºficantes para produzir ou fortalecer um gel[(5)].

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[(5)].

5.1.1.4 - Antiespumante: substância que previne ou reduz a formação de espuma[(5)].

5.1.1.5 - Antioxidante: substância que retarda o aparecimento de alteração oxidativa nos alimentos[(5)].

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[(5)].

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[(4),(5)].

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[(4)].

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(4).

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(4).

5.1.1.7.1.3 - Bálsamos, Oleoresinas ou Oleogomaresinas: produtos obtidos mediante a exsudação livre ou provocada de determinadas espécies vegetais(4).

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)(4).

5.1.1.7.2 - Aromatizantes Sintéticos: compostos quimicamente definidos obtidos por processos químicos(4).

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)(4).

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[4].

5.1.1.8 - Conservador: substância que impede ou retarda a alteração dos alimentos provocada por microorganismos ou enzimas[5].

5.1.1.9 - Corante: substância que confere, intensifica ou restaura a cor de um alimento[5].

5.1.1.10 - Edulcorante: substância diferente dos açúcares que confere sabor doce ao alimento[5].

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[5].

5.1.1.12 - Espessante: substância que aumenta a viscosidade de um alimento[5].

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[5].

5.1.1.14 - Estabilizante: substância que torna possível a manutenção de uma dispersão uniforme de duas ou mais substâncias imiscíveis em um alimento[5].

5.1.1.15 - Estabilizante de Cor: substância que estabiliza, mantém ou intensifica a cor de um alimento[5].

5.1.1.16 - GeLei nºficante: substância que confere textura através da formação de um gel[5].

5.1.1.17 - Realçador de Sabor: substância que ressalta ou realça o sabor/aroma de um alimento[5].

5.1.1.18 - Regulador de Acidez: substância que altera ou controla a acidez ou alcalinidade dos alimentos[5].

5.1.1.19 - Sequestrante: substância que forma complexos químicos com íons metálicos[5].

5.1.1.20 - 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[5].

5.2 - Amidos: amidos ou amidos modificados quimicamente não são considerados como aditivos alimentares, sendo ingredientes opcionais previstos na composição de algumas bebidas[5].

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[1],[6].

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[1],[3],[5].

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[5].

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[5].

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[5].

5.4.1.4 - Agente de Floculação: substância que promove a floculação com o objetivo de facilitar a separação de outras substâncias do meio[5].

5.4.1.5 - Agente de Inibição Enzimática antes da etapa de Branqueamento: substância que inibe reações enzimáticas de oxidação[5].

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[5].

5.4.1.7 - Agente de Resfriamento/Congelamento por Contato: substância que promove o resfriamento/congelamento por contato[5].

5.4.1.8 - Agente Degomante: substância que favorece a remoção ou separação de gomas ou mucilagens[5].

5.4.1.9 - Agente e Suporte de Imobilização de Enzimas: substância que atua como agente ou suporte para a imobilização de enzimas[5].

5.4.1.10 - Catalizador: substância que inicia e/ou acelera a velocidade das reações químicas e enzimáticas[5].

5.4.1.11 - Detergente: substância que modifica a tensão superficial em alimentos[5].

5.4.1.12 - Enzima ou Preparação Enzimática: substância de origem animal, vegetal ou microbiana que atua favorecendo as reações químicas desejáveis[5].

5.4.1.13 - Fermento Biológico: levedura e outros microrganismos utilizados em processos de tecnologia alimentar que envolvem fermentação[5].

5.4.1.14 - Gás Propelente, Gás para Embalagens: gás inerte que serve de veículo para propelir alimentos ou substituir o ar nas embalagens[5].

5.4.1.15 - Lubrificante, Agente de Moldagem ou Desmoldagem: substância que lubrifica evitando a aderência e auxilia na moldagem[5].

5.4.1.16 - Nutriente para Leveduras: substância que nutre os fermentos biológicos para que mantenham seu desempenho durante o processo de fermentação[5].

5.4.1.17 - Resina de Troca Iônica, Membranas e Peneiras Moleculares: substância que possibilita a separação, fracionamento ou troca de componentes de alimentos[5].

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[5].

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[1],[2].

5.6 - Denominação: nome da bebida ou do vinho ou do derivado da uva e do vinho, observadas a classificação e a padronização[1],[2].

5.7 - Derivado da Uva e do Vinho: produtos previstos no Decreto nº 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[2].

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[(1),(2)].

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)[(3)].

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[(1),(2),(5)].

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[(6)].

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[(6)].

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[(6)].

5.15 - Laudo para Controle do Produto Nacional: É o Laudo emitido por qualquer laboratório para fins de autocontrole da produção Brasileira[(6)].

5.16 - Laudo de Análise Fiscal: É o Laudo emitido por Laboratório Federal de Defesa Agropecuária para fins de análises de fiscalização[(6)].

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[(6)].

5.18 - 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[3].

5.19 - 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[1],[2].

5.20 - 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[1],[2].

5.21 - Sem Limite Fixado: emprego de substância na quantidade mínima necessária à obtenção do efeito desejado[3].

5.22 - 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[3].

5.23 - Vinho: bebida obtida pela fermentação alcoólica do mosto simples de uva sã, fresca e madura[2].

Fonte: Decreto nº 6.871/2009[1], Decreto nº 8.198/2014[2], Resolução CNNPA 17/1977[3], Resolução RDC nº 02/2007[4], Portaria 540/1997[5] e Instrução Normativa 75/2019[6].

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 nº 8.198/2014, art.15, Decreto nº 6.871/2009, art. 10, e Decreto nº 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 nº 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 nº regulamentador correspondente.

Dizeres obrigatórios	Aplicabilidade	
	Decreto nº 6.871/2009, art. 11 (Bebidas e Fermentado Acético)	**Decreto nº 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 (I.N. Mapa nº 72/2018, art. 29)) **ou o número de registro do estabelecimento importador, quando produto importado** (Registro do Importador no Mapa: UF 0000000-0 (I.N. Mapa nº 72/2018, art. 29)).	Se Aplica	Se Aplica
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 nº 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 nº 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 nº 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 nº 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 nº 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 nº 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 nº 10.674/2003 (Presença de Glúten); 2) Resolução RDC nº 26/2015 (Presença de Alérgenos); 3) Decreto nº 2.018/1996 ("Evite o Consumo Excessivo de Álcool", para bebidas alcoólicas com teor alcoólico superior a 13º Gay Lussac); 4) Resolução RDC nº 359/2003 e Resolução RDC nº 360/2003 (Informação Nutricional para bebidas não-alcoólicas); 5) Decreto nº 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 nº 6.871/2009, art. 11, Decreto nº 8.198/2014, art.16, I.N. Mapa nº 72/2018, art. 29, e Resolução RDC nº 259/2002.

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

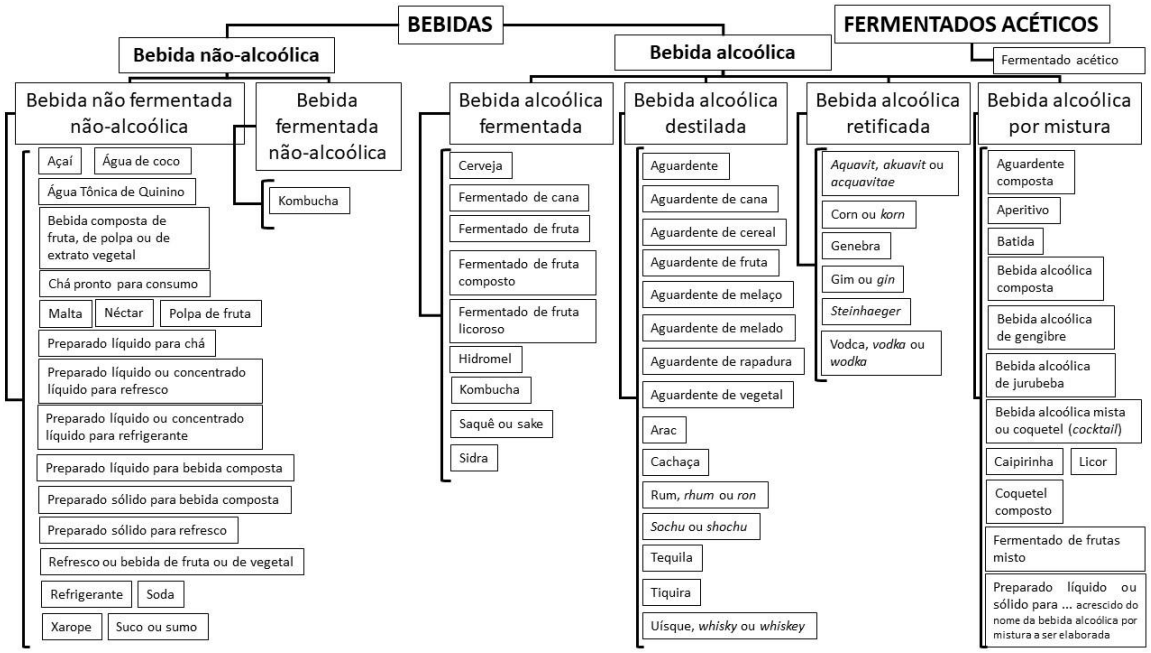
Dizeres obrigatórios	**Aplicabilidade**
	Decreto nº 10.026/2019, art. 12 (Polpa e Suco de Frutas artesanais produzidos em estabelecimento familiar rural)
Denominação da Polpa ou do Suco de Frutas artesanal, de acordo com a regulamentação do Mapa.	Se Aplica
Nome do agricultor familiar e o endereço do 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 (I.N. Mapa nº 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 nº 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 nº 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 nº 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 nº 10.674/2003 (Presença de Glúten); 2) Resolução RDC nº 26/2015 (Presença de Alérgenos); 3) Decreto nº 2.018/1996 ("Evite o Consumo Excessivo de Álcool", para bebidas alcoólicas com teor alcoólico superior a 13º Gay Lussac); 4) Resolução RDC nº 359/2003 e Resolução RDC nº 360/2003 (Informação Nutricional para bebidas não-alcoólicas); 5) Decreto nº 4.680/2003 (Presença de Ingrediente Transgênico); etc.

Fonte: Decreto nº 10.026/2019, art. 12, I.N. Mapa nº 72/2018, art. 29, e Resolução RDC nº 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 MATÉRIAS-PRIMAS ALCOÓLICAS QUE PODEM SER UTILIZADAS NA CONFECÇÃO DA BEBIDA, DO VINHO E DOS DERIVADOS DA UVA E DO VINHO.

ÁLCOOL ETÍLICO POTÁVEL DE ORIGEM AGRÍCOLA E ÁLCOOL VÍNICO

1 - Referências Legais:

Lei nº 7.678/1988, Decreto nº 6.871/2009 e I.N. Mapa nº 14/2018.

2 - Definições:

Álcool Etílico Potável de Origem Agrícola é o produto com teor alcoólico mínimo de 95%, em v/v, a 20 °C, obtido pela destilo-retificação de mostos provenientes unicamente de matérias-primas de origem agrícola, de natureza açucarada ou amilácea, resultante da fermentação alcoólica, como também o produto da retificação de aguardente ou destilados alcoólicos simples (Lei nº 7.678/1988, art. 17, § 6º).

Álcool Vínico é o álcool etílico potável de origem agrícola com teor alcoólico superior a 95%, em v/v, a 20º C, o qual é obtido exclusivamente por destilação e retificação de vinho, de produtos ou subprodutos derivados da fermentação da uva (Lei nº 7.678/1988, art. 17, § 5º).

Álcool Etílico Potável de Origem Agrícola é o produto com graduação alcoólica mínima de 95%, em v/v, a 20 °C, obtido pela destilo-retificação de mosto proveniente unicamente de matéria-prima de origem agrícola, de natureza açucarada ou amilácea, resultante da fermentação alcoólica, como também o produto da retificação de aguardente ou de destilado alcoólico simples (Decreto nº 6.871/2009, art. 73).

3 - Denominação:

Álcool Etílico Potável de Origem Agrícola
Álcool Vínico
Álcool Etílico Potável de Origem Agrícola + (nome da matéria-prima utilizada)[1]

Fonte: Lei nº 7.678/1988, art. 17, §§ 5º e 6º, e Decreto nº 6.871/2009, art. 73, *caput* e § 1º.

Nota:

[1] Na denominação de álcool etílico potável de origem agrícola, quando feita referência à matéria-prima utilizada, o produto resultante será exclusivamente dessa matéria-prima (Lei nº 7.678/1988, art. 17, § 6º). Na denominação do álcool etílico potável de origem agrícola, quando houver referência à matéria-prima utilizada, o álcool deverá ser obtido exclusivamente dessa matéria-prima (Decreto nº 6.871/2009, art. 73, § 1º).

De acordo com o art. 73, § 2º, do Decreto nº 6.871/2009, o Álcool Etílico Potável de Origem Agrícola poderá ser hidratado para o seu envelhecimento.

4 - Permissão de Uso:

Bebida ou Matéria-Prima	Classificação da Bebida ou Matéria-Prima	Produto Alcoólico Permitido	Permissibilidade Legal
Álcool Vínico	Matéria-Prima Alcoólica	Álcool Etílico Potável de Origem Agrícola	Lei nº 7.678/1988, art. 17, § 5º
Bagaceira ou *Grappa* ou *Graspa*	Bebida Alcoólica Destilada	Álcool Etílico Potável de Origem Agrícola	Lei nº 7.678/1988, art. 20
Coquetel de Vinho ou Bebida Alcoólica Mista de Vinho	Bebida Alcoólica por Mistura	Álcool Vínico ou Álcool Etílico Potável de Origem Agrícola	I.N. Mapa nº 14/2018, art. 89, inciso I, alínea "b"
Jeropiga	Bebida Alcoólica Fermentada	Álcool Etílico Potável de Origem Agrícola	Lei nº 7.678/1988, art. 16
Mistela	Bebida Alcoólica por Mistura	Álcool Etílico Potável de Origem Agrícola	Lei nº 7.678/1988, art. 7º, *caput*
Vinho Composto	Bebida Alcoólica Fermentada	Álcool Etílico Potável de Origem Agrícola	Lei nº 7.678/1988, art. 15, *caput*
Vinho Licoroso	Bebida Alcoólica Fermentada	Álcool Etílico Potável de Origem Agrícola	Lei nº 7.678/1988, art. 14, *caput*
Arac	Bebida Alcoólica Destilada	Álcool Etílico Potável de Origem Agrícola	Decreto nº 6.871/2009, art. 56, *caput*
Aperitivo	Bebida Alcoólica por Mistura	Álcool Etílico Potável de Origem Agrícola	Decreto nº 6.871/2009, art. 65, *caput*, e 12, inciso II, alínea "d"
Aquavit, *Akuavit* ou *Acquavitae*	Bebida Alcoólica Retificada	Álcool Etílico Potável de Origem Agrícola	Decreto nº 6.871/2009, art. 65
Batida	Bebida Alcoólica por Mistura	Álcool Etílico Potável de Origem Agrícola	Decreto nº 6.871/2009,art. 68, § 3º, inciso I, alínea "b"
Bebida Alcoólica Composta	Bebida Alcoólica por Mistura	Álcool Etílico Potável de Origem Agrícola	Decreto nº 6.871/2009, art. 70, *caput*
Bebida Alcoólica de Gengibre	Bebida Alcoólica por Mistura	Álcool Etílico Potável de Origem Agrícola	Decreto nº 6.871/2009, art. 70, § 2º
Bebida Alcoólica de Jurubeba	Bebida Alcoólica por Mistura	Álcool Etílico Potável de Origem Agrícola	Decreto nº 6.871/2009, art. 70, § 1º
Bebida Alcoólica Mista ou Coquetel (*Cocktail*)	Bebida Alcoólica por Mistura	Álcool Etílico Potável de Origem Agrícola	Decreto nº 6.871/2009, art. 68, inciso I, alínea "a"
Coquetel Composto	Bebida Alcoólica por Mistura	Álcool Etílico Potável de Origem Agrícola	Decreto nº 6.871/2009, art. 69, inciso I, alínea "b"
Corn ou *Korn*	Bebida Alcoólica Retificada	Álcool Etílico Potável de Origem Agrícola	Decreto nº 6.871/2009, art. 66
Genebra	Bebida Alcoólica Retificada	Álcool Etílico Potável de Origem Agrícola	Decreto nº 6.871/2009, art. 62, *caput*
Gim ou *Gin*	Bebida Alcoólica Retificada	Álcool Etílico Potável de Origem Agrícola	Decreto nº 6.871/2009, art. 63, *caput*
Fermentado de Fruta Composto	Bebida Alcoólica Fermentada	Álcool Etílico Potável de Origem Agrícola	Decreto nº 6.871/2009, art. 46
Fermentado de Fruta Licoroso	Bebida Alcoólica Fermentada	Álcool Etílico Potável de Origem Agrícola	Decreto nº 6.871/2009, art. 45
Licor	Bebida Alcoólica por Mistura	Álcool Etílico Potável de Origem Agrícola	Decreto nº 6.871/2009, art. 67, inciso I, alínea "a"
Saquê ou *Sake*	Bebida Alcoólica Fermentada	Álcool Etílico Potável de Origem Agrícola	Decreto nº 6.871/2009, art. 50, *caput*
Steinhaeger	Bebida Alcoólica Retificada	Álcool Etílico Potável de Origem Agrícola	Decreto nº 6.871/2009, art. 64
Uísque, *Whisky* ou *Whiskey*	Bebida Alcoólica Destilada	Álcool Etílico Potável de Origem Agrícola	Decreto nº 6.871/2009, art. 55, *caput*

Vodca, *Vodka* ou *Wodka*	Bebida Alcoólica Retificada	Álcool Etílico Potável de Origem Agrícola	Decreto nº 6.871/2009, art. 6, *caput*

Fonte: Lei nº 7.678/1988, Decreto nº 6.871/2009 e I.N. Mapa nº 14/2018.

5 - Parâmetro Analítico:

Parâmetro	Mínimo	Máximo	Parâmetro Exigível em Função do Laudo / Certificado e da Finalidade da Análise (I.N. Mapa nº 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 o Álcool Etílico Potável de Origem Agrícola	≥ 95	-	N	N	N	N	N	S
Graduação alcoólica, expressa em %, em v/v, a 20 °C, para o Álcool Vínico	> 95	-	N	N	N	N	N	S

Legenda: S= Sim e N= Não.

Fonte: Lei nº 7.678/1988, art. 17, §§ 5º e 6º, e Decreto nº 6.871/2009, art. 73, *caput*.

DESTILADO ALCOÓLICO SIMPLES DE ORIGEM AGRÍCOLA

1 - Referências Legais:

Decreto nº 6.871/2009 e I.N. Mapa nº 13/2005.

2 - Definição:

Destilado Alcoólico Simples de Origem Agrícola é o produto com graduação alcoólica superior a 54 e inferior a 95%, em v/v, a 20 °C, destinado à elaboração de bebida alcoólica e obtido pela destilação simples ou por destilo-retificação parcial seletiva de mosto ou subproduto proveniente unicamente de matéria-prima de origem agrícola de natureza açucarada ou amilácea, resultante da fermentação alcoólica (Decreto nº 6.871/2009, art. 75, *caput*).

3 - Denominação:

Destilado Alcoólico Simples de Origem Agrícola
Destilado Alcoólico Simples + (de cana-de-açúcar)[1]
Destilado Alcoólico Simples de Cana-de-Açúcar destinado à Produção da Aguardente de Cana[2]
Destilado Alcoólico Simples de Cana-de-Açúcar destinado à Produção da Aguardente de Cana Envelhecido[3]
Destilado Alcoólico Simples + (de melaço)[4]
Destilado Alcoólico Simples + (de cereal)[5]
Destilado Alcoólico Simples + (de cereal envelhecido)[5, I]
Destilado Alcoólico Simples + (de malte)[5, II]
Destilado Alcoólico Simples + (de malte envelhecido ou de *Malt Whisky*)[5, III]
Destilado Alcoólico Simples + (de fruta)[6]
Destilado Alcoólico Simples + (de tubérculo)[7]
Destilado Alcoólico Simples + (de outros vegetais)[8]

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, arts. 75, *caput*, e 76, §§ 1º, 2º, 3º, 4º, *caput* e incisos I, II e III, 5º, 6º e 7º, e I.N. Mapa nº 13/2005, subitens 2.1.3.e 2.2.5.

Notas:

[1] Destilado Alcoólico Simples de Cana-de-Açúcar é o produto obtido pelo processo de destilação do mosto fermentado de cana-de-açúcar (Decreto nº 6.871/2009, art. 76, § 1º).
[2] Destilado Alcoólico Simples de Cana-de-Açúcar destinado à produção da aguardente de cana é o produto obtido pelo processo de destilação simples ou por destilo-retificação parcial seletiva do mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar com graduação alcoólica superior a 54% e inferior a 70%, em v/v, a 20 °C. (Decreto nº 6.871/2009, art. 76, § 2º e I.N. Mapa nº 13/2005, subitem 2.1.3.).
[3] Destilado Alcoólico Simples de Cana-de-Açúcar Envelhecido: É o produto definido no item 2.1.3. (2.1.3. Destilado Alcoólico Simples de Cana-de-Açúcar, destinado à produção da Aguardente de Cana, é o produto obtido pelo processo de destilação simples ou por destilo-retificação parcial seletiva do mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar, com graduação alcoólica superior a 54% e inferior a 70%, em v/v, a 20 °C) armazenado em recipiente de madeira apropriado, com capacidade máxima de 700 (setecentos) litros, por um período não inferior a 1 (um) ano (I.N. Mapa nº 13/2005, subitem 2.2.5.).
[4] Destilado Alcoólico Simples de Melaço é o produto obtido da destilação do mosto fermentado do melaço, resultante da produção de açúcar de cana. (Decreto nº 6.871/2009, art. 76, § 3º).
[5] Destilado Alcoólico Simples de Cereal é o produto obtido pela destilação do mosto fermentado de cereais, maltados ou não; denominando-se:

I - Destilado Alcoólico Simples de Cereal Envelhecido: o produto obtido pelo envelhecimento do destilado alcoólico simples de cereal em tonéis, de carvalho ou de madeira apropriada, com capacidade máxima de 700 (setecentos) litros, por período não inferior a 1 (um) ano;

II - Destilado Alcoólico Simples de Malte: o produto proveniente unicamente do mosto da cevada maltada, turfada ou não, obtido pelo processo de destilação em alambique *pot stills*; ou
III - Destilado Alcoólico Simples de Malte Envelhecido ou *Malt Whisky*: o produto obtido pelo envelhecimento do destilado alcoólico simples de malte em tonéis de carvalho com capacidade máxima de 700 (setecentos) litros, por período não inferior a 2 (dois) anos (Decreto nº 6.871/2009, art. 76, § 4º, *caput* e incisos I, II e III).

[6] Destilado Alcoólico Simples de Fruta é o produto obtido da destilação do mosto fermentado de fruta (Decreto nº 6.871/2009, art. 76, § 5º).

[7] Destilado Alcoólico Simples de Tubérculo é o produto obtido da destilação do mosto fermentado de batata ou outros tubérculos, bem como de mandioca ou de beterraba (Decreto nº 6.871/2009, art. 76, § 6º).

[8] Destilado Alcoólico Simples de Vegetais é o produto obtido pela destilação do mosto fermentado de uma mistura de duas ou mais matérias-primas de origem vegetal. (Decreto nº 6.871/2009, art. 76, § 7º).

Conforme o art. 76, *caput* e incisos I, II, III, IV, V e VI, do Decreto nº 6.871/2009, o Destilado Alcoólico Simples classifica-se em:

I - de cana-de-açúcar;
II - de melaço;
III - de cereal;
IV - de fruta;
V - de tubérculo; ou
VI - de outros vegetais.

De acordo com o art. 75, § 1º, do Decreto nº 6.871/2009, a destilação deverá ser efetuada de forma que o destilado apresente aroma e sabor provenientes da matéria-prima utilizada, dos derivados do processo fermentativo e dos formados durante a destilação.

Conforme o art. 75, § 2º, do Decreto nº 6.871/2009, mosto é a substância de origem vegetal ou animal que contém elemento amiláceo ou açucarado passível de transformar-se, mediante fermentação alcoólica, em álcool etílico.

De acordo com o art. 75, § 3º, do Decreto nº 6.871/2009, ao mosto fermentável poderão ser adicionadas substâncias destinadas a favorecer o processo de fermentação, desde que ausentes no destilado, sendo proibido o emprego de álcool de qualquer natureza.

Conforme o art. 75, § 4º, do Decreto nº 6.871/2009, o Destilado Alcoólico Simples terá a denominação da matéria-prima de sua origem, observada a classificação do art. 76, e não deverá conter aditivo em desacordo com a legislação.

4 - Permissão de Uso:

Bebida ou Matéria-Prima	Classificação da Bebida ou Matéria-Prima	Destilado Alcoólico Simples Permitido	Permissibilidade Legal
Aguardente de Cana	Bebida Alcoólica Destilada	Destilado Alcoólico Simples de Cana-de-Açúcar destinado à produção da Aguardente de Cana	Decreto nº 6.871/2009, art. 52 e I.N. Mapa nº 13/2005, subitem 2.1.3.
Aguardente de Cereal	Bebida Alcoólica Destilada	Destilado Alcoólico Simples de Cereal	Decreto nº 6.871/2009, art. 51, § 5º

Aguardente de Composta	Bebida Alcoólica por Mistura	Destilado Alcoólico Simples de Origem Agrícola	Decreto nº 6.871/2009, art. 72, *caput*
Aguardente de Fruta	Bebida Alcoólica Destilada	Destilado Alcoólico Simples de Fruta	Decreto nº 6.871/2009,art. 68, § 3º, inciso I, alínea “b”
Aguardente de Melado	Bebida Alcoólica Destilada	Destilado Alcoólico Simples de Melado	Decreto nº 6.871/2009, art. 51, § 8º
Aguardente de Melaço	Bebida Alcoólica Destilada	Destilado Alcoólico Simples de Melaço	Decreto nº 6.871/2009, art. 51, § 4º
Aguardente de Rapadura	Bebida Alcoólica Destilada	Destilado Alcoólico Simples de Rapadura	Decreto nº 6.871/2009, art. 51, § 7º
Aguardente de Vegetal	Bebida Alcoólica Destilada	Destilado Alcoólico Simples de Vegetal	Decreto nº 6.871/2009, art. 51, § 6º
Álcool Etílico Potável de Origem Agrícola	Matéria-Prima Alcoólica	Retificação do Destilado Alcoólico Simples de Origem Agrícola	Decreto nº 6.871/2009, art. 73, *caput*
Aperitivo	Bebida Alcoólica por Mistura	Destilado Alcoólico Simples de Origem Agrícola	Decreto nº 6.871/2009, art. 65, *caput*, e 12, inciso II, alínea “d”
Arac	Bebida Alcoólica Destilada	Destilado Alcoólico Simples de Origem Agrícola	Decreto nº 6.871/2009, art. 56, *caput*
Batida	Bebida Alcoólica por Mistura	Destilado Alcoólico Simples de Cana-de-Açúcar	Decreto nº 6.871/2009,art. 68, § 3º, inciso I, alínea “c”
Bebida Alcoólica Mista ou Coquetel (*Cocktail*)	Bebida Alcoólica por Mistura	Destilado Alcoólico Simples de Origem Agrícola	Decreto nº 6.871/2009, art. 68, inciso I, alínea “b”
Coquetel Composto	Bebida Alcoólica por Mistura	Destilado Alcoólico Simples de Origem Agrícola	Decreto nº 6.871/2009, art. 69, inciso I, alínea “c”
Corn ou *Korn*	Bebida Alcoólica Retificada	Destilado Alcoólico Simples de Cereal	Decreto nº 6.871/2009, art. 66
Genebra	Bebida Alcoólica Retificada	Destilado Alcoólico Simples de Cereal, redestilado total ou parcialmente na presença de bagas de zimbro (*Juniperus communis*)	Decreto nº 6.871/2009, art. 62, *caput*
Licor	Bebida Alcoólica por Mistura	Destilado Alcoólico Simples de Origem Agrícola	Decreto nº 6.871/2009, art. 67, inciso I, alínea “b”
Rum,*Rhum* ou *Ron*	Bebida Alcoólica Destilada	Destilado Alcoólico Simples de Melaço ou a mistura dos Destilados Alcoólicos Simples de Caldo de Cana-de-Açúcar e de Melaço	Decreto nº 6.871/2009, art. 54, *caput*
Steinhaeger	Bebida Alcoólica Retificada	Destilado Alcoólico Simples de Cereal	Decreto nº 6.871/2009, art. 64
Tiquira	Bebida Alcoólica Destilada	Destilado Alcoólico Simples de Mandioca	Decreto nº 6.871/2009, art. 59, *caput*
Uísque, *Whisky* ou *Whiskey*	Bebida Alcoólica Destilada	Destilado Alcoólico Simples de Cereais Envelhecido, parcial ou totalmente maltados, podendo ser adicionado	Decreto nº 6.871/2009, art. 55, *caput*

		de Destilado Alcoólico Simples de Cereais	
Vodca, *Vodka* ou *Wodka*	Bebida Alcoólica Retificada	Destilado Alcoólico Simples de Origem Agrícola Retificado	Decreto nº 6.871/2009, art. 61, *caput*

Fonte: Decreto nº 6.871/2009 e I.N. Mapa nº 13/2005.

5 - Parâmetro Analítico:

Parâmetro	Mínimo	Máximo	Parâmetro Exigível em Função do Laudo / Certificado e da Finalidade da Análise (I.N. Mapa nº 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, exceto para o Destilado Alcoólico Simples de Cana-de-Açúcar destinado à Produção da Aguardente de Cana	> 54	< 95	N	N	N	N	N	S
Graduação alcoólica, expressa em %, em v/v, a 20 °C, para o Destilado Alcoólico Simples de Cana-de-Açúcar destinado à Produção da Aguardente de Cana, envelhecido ou não	> 54	< 70	N	N	N	N	N	S

Legenda: S= Sim e N= Não.

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, art. 75, *caput*, e 76, § 2º.

DESTILADO ALCOÓLICO SIMPLES DE VINHO, DE BAGAÇO E DE BORRAS

1 - Referência Legal:

Lei nº 7.678/1988.

2 - Definições:

Destilado Alcoólico Simples de Vinho é o produto com teor alcoólico superior a 54 e inferior a 95%, em v/v, a 20 °C, destinado à elaboração de bebidas alcoólicas e obtido pela destilação simples ou por destilo-retificação parcial seletiva de mostos e/ou subprodutos provenientes unicamente de matérias-primas de origem vínica, resultante de fermentação alcoólica (Lei nº 7.678/1988, art. 17, § 2º).

Destilado Alcoólico Simples de Bagaço é o produto com teor alcoólico de 54,1 a 80%, em v/v, a 20 °C, obtido a partir da destilação do bagaço resultante da produção de vinho e mosto (Lei nº 7.678/1988, art. 17, § 3º).

Destilado Alcoólico Simples de Borras é o produto com teor alcoólico de 54,1 a 80%, em v/v, a 20 °C, obtido da destilação de borras fermentadas, provenientes dos processos da industrialização da uva, excluídos ou resultantes da colagem azul (Lei nº 7.678/1988, art. 17, § 4º).

3 - Denominação:

Destilado Alcoólico Simples de Vinho
Destilado Alcoólico Simples de Bagaço
Destilado Alcoólico Simples de Borras

Fonte: Lei nº 7.678/1988, art. 17, §§ 2º, 3º e 4º.

4 - Permissão de Uso:

Bebida ou Matéria-Prima	Classificação da Bebida ou Matéria-Prima	Destilado Alcoólico Simples Permitido	Permissibilidade Legal
Aguardente de Vinho	Bebida Alcoólica Destilada	Destilado Alcoólico Simples de Vinho	Lei nº 7.678/1988, , art. 17, § 1º
Bagaceira ou *Grappa* ou *Graspa*	Bebida Alcoólica Destilada	Destilado Alcoólico Simples de Bagaço de uva, com ou sem borras de vinho	Lei nº 7.678/1988, art. 20
Brandy ou Conhaque Fino	Bebida Alcoólica Destilada	Destilado Alcoólico Simples de Vinho	Lei nº 7.678/1988, art. 19, *caput*
Conhaque	Bebida Alcoólica Destilada	Destilado Alcoólico Simples de Vinho	Lei nº 7.678/1988, art. 18
Pisco	Bebida Alcoólica Destilada	Destilado Alcoólico Simples do Mosto Fermentado de Uvas Aromáticas	Lei nº 7.678/1988, art. 21

Fonte: Lei nº 7.678/1988.

5 - Parâmetro Analítico:

Parâmetro	Mínimo	Máximo	Parâmetro Exigível em Função do Laudo / Certificado e da Finalidade da Análise (I.N. Mapa nº 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 o Destilado Alcoólico Simples de Vinho	> 54	< 95	N	N	N	N	N	S
Graduação alcoólica, expressa em %, em v/v, a 20 °C, para o Destilado Alcoólico Simples de Bagaço e o Destilado Alcoólico Simples de Borras	≥54,1	≤ 80	N	N	N	N	N	S

Legenda: S= Sim e N= Não.

Fonte: Lei nº 7.678/1988, art. 17, §§ 2º, 3º e 4º.

9 - 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 Legais:

I.N. Mapa nº 49/2018, I.N. SDA nº 37/2018, Anexo II, Lei nº 13.648/2018, I.N. Mapa nº 75/2019, Resolução RDC nº 12/2001, I.N. Anvisa nº 60/2019, Resolução RDC nº 331/2019, Resolução RDC nº 08/2013, Anexo, item IV, alterada pela Resolução RDC nº 281/2019, Resolução RDC nº 45/2010, Resolução RDC nº 02/2007, Resolução RDC nº 07/2013 e I.N. Anvisa nº 88/2021.

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) (I.N. SDA nº 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: I.N. SDA nº 37/2018, Anexo II, item 6.3.

Notas:

[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% (I.N. SDA nº 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 (I.N. SDA nº 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 (I.N. SDA nº 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 nº 11.326/2006, regulamentada pelo Decreto nº 9.064/2017) pode ser acrescida de uma das seguintes expressões: artesanal ou caseiro(a) ou colonial (Lei nº 13.648/2018, art. 6º, incisos I, II e III). Essas expressões também são válidas para o Açaí, haja vista que a I.N. SDA nº 37/2018, Anexo II, classifica o produto Açaí dentro da categoria de Polpa de Fruta.

De acordo com o art. 24, *caput*, da I.N. Mapa nº 49/2018, é permitido o uso de expressões relacionadas à variedade, tipo ou cultivar das frutas utilizadas na elaboração da(o) Polpa de Fruta (Açaí), desde que sua utilização não contrarie o disposto no parágrafo único do art. 11 do Decreto nº 6.871/2009.

Conforme o art. 25 da I.N. Mapa nº 49/2018, a(o) Polpa de Fruta (Açaí) que não contiver aditivos pode utilizar a expressão “sem aditivos” em sua rotulagem.

De acordo com o art. 26, *caput* e parágrafo único, da I.N. Mapa nº 49/2018, a(o) Polpa de Fruta (Açaí) que contiver naturalmente vitaminas, minerais, fibras e outros nutrientes pode utilizar essa informação em sua rotulagem. A(O) Polpa de Fruta (Açaí) que atender ao valor mínimo de vitaminas, minerais, fibras e outros nutrientes definidos na Resolução RDC nº 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, incisos I, II e III, e 2º, da I.N. Mapa nº 49/2018, a quantidade de Polpa de Fruta (Açaí) 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, no mínimo, uma vez e meia o tamanho da denominação da bebida;
> III - a(o) Polpa de Fruta (Açaí) obtida(o) deve declarar a expressão "100% POLPA", 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(ao) Polpa de Fruta (Açaí)).
>
> § 2º A referida declaração quantitativa deve ser limitada a 100% (cem por cento).
>
> § 3º ... (não se aplica à(ao) Polpa de Fruta (Açaí)).
>
> § 4º ... (não se aplica ao Açaí).

4 - Parâmetros Analíticos:

4.1 - Parâmetros Microbiológicos

Tabela 1 - O Açaí, o Açaí Clarificado e o Açaí Desidratado devem observar os Padrões Microbiológicos estabelecidos pelo Mapa na tabela abaixo.

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Parâmetros Exigíveis em Função do Laudo / Certificado e da

			Finalidade da Análise (I.N. Mapa nº 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: I.N. SDA nº 37/2018 retificada, Anexo II, item 6.6.1., e I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º.

ATENÇÃO!!!

O Açaí produzido até o dia 26/12/2020 deverá atender, além da tabela 1, o(s) Parâmetro(s) Microbiológico(s) estabelecido(s) pela Resolução RDC nº 12/2001 (constante(s) na tabela abaixo), até o fim de seu prazo de validade (I.N. Anvisa nº 60/2019, arts. 7° e 8°).

Excluem-se deste Regulamento Técnico sobre os Padrões Microbiologicos para Alimentos as matérias-primas alimentares e os produtos semi-elaborados destinados ao processamento industrial, desde que identificados com os seguintes dizeres: "inadequados para o consumo humano na forma como se apresentam" ou "não destinados para o consumo humano na forma como se apresentam" (Resolução RDC nº 12/2001, Anexo, item 1.2).

Tabela 2 - Padrões Microbiológicos para Alimentos.

Grupo de Alimento	Parâmetros (Microrganismo)	Tolerância para Amostra Indicativa(1)	Tolerância para Amostra Representativa(2)				Parâmetros Exigíveis em Função do Laudo / Certificado e da Finalidade da Análise (I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º)					
			n(5)	c(6)	m(3)	M(4)	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

Alimentos processados em embalagens herméticas, estáveis à temperatura ambiente Alimentos com baixa acidez (pH > 4,5); Alimentos com- alta acidez (pH ≤ 4,5); Alimentos com atividade de água intermediária (0,80 ≤ x ≤ 0,86 (Aplica-se ao Açaí comercialmente estéril)	Ver item 5.2.1. dos Procedimentos Gerais deste Regulamento (5.2.1. No caso de alimentos comercialmente estéreis, cada unidade da amostra indicativa deve ser composta de no mínimo 3 (três) unidades do mesmo lote, para fins analíticos. Da mesma forma, quando se tratar da aplicação do plano de amostragem estatística, deve-se efetuar a colheita de, no mínimo, 3 conjuntos de unidades amostrais).				Sem alteração (não deve existir sinais de alteração das embalagens, nem quaisquer modificações físicas, químicas ou organolépticas do produto, que evidencie deterioração e não pode revelar pH > 0,2. Quando necessária será verificada a esterilidade comercial conforme metodologia específica)		N	N	N	N	N	S
	Após 10 dias de incubação a 35-37°C, de embalagem fechada	Sem alteração	5	0			N	N	N	N	N	S
	Após 5 dias de incubação a 55°C, de embalagem fechada	Sem alteração	5	0			N	N	N	N	N	S
Coliformes a 45 ºC/g, para Polpa de Frutas (Açai) com ou sem tratamento térmico, refrigeradas ou congeladas		10^2	5	2	10	10^2	S	S	S	S	S	S
Salmonella sp/25 g, para Polpa de Frutas (Açaí) com ou sem tratamento térmico, refrigeradas ou congeladas		Ausência	5	0	Ausência	-	S	S	S	S	S	S

Legenda: S= Sim e N= Não.

Para efeito da Resolução RDC nº 12/2001, adotam-se as seguintes definições:

(1) Amostra indicativa: é a amostra composta por um número de unidades amostrais inferior ao estabelecido em plano amostral constante na legislação específica.
(2) Amostra representativa: é a amostra constituída por um determinado número de unidades amostrais estabelecido de acordo com o plano de amostragem.

Para fins de aplicação de plano de amostragem entende-se:

(3) m: é o limite que, em um plano de três classes, separa o lote aceitável do produto ou lote com qualidade intermediária aceitável.
(4) M: é o limite que, em plano de duas classes, separa o produto aceitável do inaceitável. Em um plano de três classes, M separa o lote com qualidade intermediária aceitável do lote inaceitável. Valores acima de M são inaceitáveis.
(5) n: é o número de unidades a serem colhidas aleatoriamente de um mesmo lote e analisadas individualmente. Nos casos nos quais o padrão estabelecido é ausência em 25g, como para *Salmonella* sp e *Listeria monocytogenes* e outros patógenos, é possível a mistura das alíquotas retiradas de cada unidade amostral, respeitando-se a proporção p/v (uma parte em peso da amostra, para 10 partes em volume do meio de cultura em caldo).
(6) c: é o número máximo aceitável de unidades de amostras com contagens entre os limites de m e M (plano de três classes). Nos casos em que o padrão microbiológico seja expresso por "ausência", c é igual a zero, aplica-se o plano de duas classes.

Fonte: Resolução RDC nº 12/2001, Anexo, itens 3.2., 3.3. e 5.8.1., e Anexo I, e I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º.

ATENÇÃO!!!

O Açaí produzido após o dia 26/12/2020 deverá atender, além da tabela 1, o(s) Parâmetro(s) Microbiológico(s) estabelecido(s) pela I.N. Anvisa nº 60/2019, arts. 7° e 8° (constante(s) nas tabelas abaixo, conforme o caso).

Os Padrões Microbiológicos aplicam-se aos alimentos prontos para oferta ao consumidor. Para os ingredientes destinados exclusivamente ao uso industrial, incluindo os aditivos alimentares, não se aplicam os Padrões Microbiológicos estabelecidos na I.N. nº 60/2019, devendo ser observados os Padrões Microbiológicos estabelecidos em suas especificações (Resolução RDC nº 331/2019, art. 3º, *caput* e parágrafo único).

Tabela 3 - Padrões Microbiológicos de Alimentos, com Exceção dos Alimentos Comercialmente Estéreis.

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 (I.N. Mapa nº 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	Ausência	-	S	S	S	S	S	S
	Escherichia coli / g	5	2	10	10^2	S	S	S	S	S	S
	Bolores e leveduras / g	5	1	10^3	10^4	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 (I.N. Anvisa nº 60/2019, art. 5º).

Para efeito da I.N. Anvisa nº 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: I.N. Anvisa nº 60/2019, arts. 2º, incisos X, XI e XII, e 5º e Anexo I, item 1, alínea “e”, e I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º.

Tabela 4 - Padrão Microbiológico de Alimentos Comercialmente Estéreis.

Categorias Específicas	**Critério de Aceitação**	**Parâmetros Exigíveis em Função do Laudo / Certificado e da**

		Finalidade da Análise (I.N. Mapa nº 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
a) Alimentos de baixa acidez (pH maior que 4,5) (Aplica-se ao Açaí comercialmente estéril)	"O alimento não deve apresentar sinais de alterações que indiquem a presença de micro-organismos capazes de proliferar em condições normais de armazenamento e distribuição." Quando houver alteração, o resultado deve ser interpretado como Insatisfatório com Qualidade Inaceitável.	N	N	N	N	N	S
b) Alimentos ácidos ou acidificados (pH menor que 4,5) (Aplica-se ao Açaí comercialmente estéril)							

Legenda: S= Sim e N= Não.

Fonte: I.N. Anvisa nº 60/2019, Anexo III, e I.N. Mapa nº 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	Parâmetros Exigíveis em Função do Laudo / Certificado e da Finalidade da Análise (I.N. Mapa nº 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 totais, em g/100 g	≥ 8	-	S	S	S	S	S	S
pH	4	6,2	S	S	S	S	S	S
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g	-	3,2	S	S	S	S	S	S
Açúcares totais naturais do açaí, em g/100 gms	-	6	S	S	S	S	S	S
Proteínas, em g/100 gms	7	-	N	N	N	N	N	S
Polifenóis totais, em g/100 gms	1,80	-	N	N	N	N	N	S
Antocianinas, em g/100 gms	0,44	-	N	N	N	N	N	S
Corante*	Ausência		S	S	S	S	S	S
Conservador químico	Ausência		S	S	S	S	S	S

Organolépticos**:	▪ Aspectos físicos: a emulsão deve ser estável mesmo após aquecimento a 80 ºC		N	S	S	S	S	S
	▪ Cor: roxo violáceo próprio do açaí roxo		N	S	S	S	S	S
	▪ Sabor: não adocicado e não azedo		N	S	S	S	S	S
	▪ Aroma: característico		N	S	S	S	S	S
Contaminantes Inorgânicos								
Arsênio total, 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.
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) (I.N. SDA nº 37/2018, Anexo II. Item 6.5.2.2.).

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, I.N. SDA nº 37/2018, Anexo II, I.N. Anvisa nº 88/2021 e I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º.

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

Parâmetros		**Mínimo**	**Máximo**	**Parâmetros Exigíveis em Função do Laudo / Certificado e da Finalidade da Análise (I.N. Mapa nº 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 totais, em g/100 g		-	≤ 2	S	S	S	S	S	S
Açúcares totais naturais do açaí, em g/100 g		-	1	S	S	S	S	S	S
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g		-	0,01	S	S	S	S	S	S
Polifenóis totais, em mg/100 g		150	-	N	N	N	N	N	S
Antocianinas, em mg/100 g		40	-	N	N	N	N	N	S
Corante*		Ausência		S	S	S	S	S	S
Conservador químico		Ausência		S	S	S	S	S	S
Organolépticos:	▪ Aspectos físicos: líquido e translúcido, baixa viscosidade, isento de precipitações			N	S	S	S	S	S
	▪ Cor: roxo violáceo próprio			N	S	S	S	S	S
	▪ Sabor: não adocicado e não azedo			N	S	S	S	S	S
	▪ Cheiro: característico			N	S	S	S	S	S
Contaminantes Inorgânicos									
Arsênio total, 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.
*Exceto antocianina do próprio açaí.

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, I.N. SDA nº 37/2018, Anexo II, I.N. Anvisa nº 88/2021 e I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º.

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

Parâmetros		Mínimo	Máximo	Parâmetros Exigíveis em Função do Laudo / Certificado e da Finalidade da Análise (I.N. Mapa nº 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 totais, em g/100 g		≥ 96	-	S	S	S	S	S	S
Açúcares totais naturais do açaí, em g/100 gms		-	5	S	S	S	S	S	S
Proteínas, em g/100 gms		1,8	-	N	N	N	N	N	S
Polifenóis totais, em g/100 gms		0,44	-	N	N	N	N	N	S
Antocianinas, em g/100 gms		7	-	N	N	N	N	N	S
Corante*		Ausência		S	S	S	S	S	S
Conservador químico		Ausência		S	S	S	S	S	S
Organolépticos:	▪ Aspectos físicos:			N	S	S	S	S	S
	▪ Cor: preto próprio do açaí roxo desidratado			N	S	S	S	S	S
	▪ Sabor: não adoçado e não azedo			N	S	S	S	S	S
	▪ Cheiro: característico			N	S	S	S	S	S
Contaminantes Inorgânicos									
Arsênio total, 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
Obs.: gms = gramas de matéria seca.
*Exceto antocianina do próprio açaí.

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, I.N. SDA nº 37/2018, Anexo II, I.N. Anvisa nº 88/2021 e I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º.

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	Parâmetros Exigíveis em Função do Laudo / Certificado e da Finalidade da Análise (I.N. Mapa nº 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 totais, em g/100 g		≥ 95	-	S	S	S	S	S	S
Proteínas, em g/100 gms		1,6	-	N	N	N	N	N	S
Polifenóis totais, em g/100 gms		0,4	-	N	N	N	N	N	S
Antocianinas, em g/100 gms		0,1	-	N	N	N	N	N	S
Corante*		Ausência		S	S	S	S	S	S
Conservador químico		Ausência		S	S	S	S	S	S
Organolépticos:	▪ Aspectos físicos: pó			N	S	S	S	S	S
	▪ Cor: roxo violáceo próprio do açaí roxo			N	S	S	S	S	S
	▪ Sabor: não adocicado e não azedo			N	S	S	S	S	S
	▪ Cheiro: característico			N	S	S	S	S	S
Contaminantes Inorgânicos									
Arsênio total, 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.
Obs.: gms = gramas de matéria seca.
*Exceto antocianina do próprio açaí.

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, I.N. SDA nº 37/2018, Anexo II, I.N. Anvisa nº 88/2021 e I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º.

5 - Composição:

De acordo com o Anexo II, itens 6.4.1. e 6.4.2., da I.N. SDA nº 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 I.N. SDA nº 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 I.N. SDA nº 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 I.N. SDA nº 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 I.N. SDA nº 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 Alimentares:

Os aditivos permitidos para o Açai, o Açaí Clarificado e o Açaí Desidratado são os constantes nas Resoluções RDC nº 08/2013, alterada pela RDC nº 281/2019, e RDC nº 45/2010 permitidos para a Polpa de Fruta, conforme tabelas abaixo, tendo em vista que a I.N. SDA nº 37/2018, Anexo II, 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		*quantum satis*
CONSERVADOR (Não é permitido pelo Mapa o uso de conservador para o Açaí (I.N. SDA nº 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	

211	Benzoato de sódio	0,1 (como ácido benzóico), sozinhos ou em combinação
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 (ver tabela abaixo que trata de BPF) (É permitido pelo Mapa para o Açaí somente a utilização de corante natural obtido do próprio fruto (I.N. SDA nº 37/2018, Anexo II, item 6.7.1.))		*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 nº 08/2013, Anexo, item IV, alterada pela Resolução RDC nº 281/2019, art. 9º, inciso IV.

ADITIVOS AUTORIZADOS PARA USO SEGUNDO AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF), COM SUAS RESPECTIVAS CLASSES FUNCIONAIS (EM ORDEM DE INS)		
INS	**Nome do Aditivo**	**Classes Funcionais (*)**
140i	Clorofila	COL
150ª	Caramelo I - simples	COL
162	Vermelho de beterraba, betamina	COL
170i	Carbonato de cálcio	ANAH
171	Dióxido de titânio	COL
260	Ácido acético	ACREG/CONS/ACI
261	Acetato de potássio	ACREG/CONS
262i	Acetato de sódio	ACREG
263	Acetato de cálcio	CONS/EST/ACREG
270	Ácido láctico (L-, D- e DL-)	ACI/ACREG
280	Ácido propiônico	CONS
281	Propianato de sódio	CONS
282	Propianato de cálcio	CONS

283	Propianato de potássio	CONS
290	Dióxido de carbono	CONS
296	Ácido málico (D-,L-)	ACREG/SEC
297	Ácido fumárico	ACREG
300	Ácido ascórbico (L-)	ANT/FLO
301	Ascorbato de sódio	ANT
302	Ascorbato de cálcio	ANT
303	Ascorbato de potássio	ANT
315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	ANT
316	Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio	ANT
322	Lecitinas	EMU/ANT
325	Lactato de sódio	HUM/ANT/AGC
326	Lactato de potássio	ANT
327	Lactato de cálcio	ACREG/FLO
329	Lactato de magnésio (D-, L-)	ACREG/FLO
330	Ácido cítrico	ACI/ACREG/ANT/SEC
331i	Citrato monossódico	ACREG/SEC
331iii	Citrato trissódico, citrato de sódio	ACREG/SEC/EST
332i	Citrato monopotássico, citrato diácido de potássio	ACREG/SEC
332ii	Citrato tripotássico, citrato de potássio	ACREG/EST/SEC
333	Citrato tricálcico, citrato de cálcio	ACREG/FIR/SEC
350i	Malato ácido de sódio, malato monossódico	ACREG/HUM
350ii	Malato dissódico	ACREG
352ii	Malato de cálcio, malato monocálcico	ACREG
365	Fumarato de sódio	ACREG/EXA/ACI
380	Citrato triamônico	ACREG
400	Ácido algínico	ESP/EST/EMU/GEL
401	Alginato de sódio	ESP/EST/GEL/EMU
402	Alginato de potássio	ESP/EST/EMU/GEL
403	Alginato de amônio	ESP/EST/EMU/GEL
404	Alginato de cálcio	ESP/EST/GEL/EMU/ANESP
406	Ágar	ESP/EST/EMU
407	Carragena (inclui a furcelarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	ESP/EST/GEL/EMU
407a	Algas marinhas Euchema processadas	ESP/EST/GEL/EMU
410	Goma garrofina, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí	ESP/EST/EMU
412	Goma guar	ESP/EST/EMU
413	Goma tragacanto, tragacanto, goma adragante	ESP/EST/EMU
414	Goma arábica, goma acácia	ESP/EST/EMU
415	Goma xantana	ESP/EST/EMU/FOA
416	Goma caraia, goma sterculia	ESP/EST/EMU
417	Goma tara	ESP/EST
418	Goma gelana	ESP/EST/GEL
420	Sorbitol e xarope de sorbitol, D-sorbita	EDU/HUM/SEC/AGC/EST
421	Manitol	EDU/ESP/EST/HUM/AGC
422	Glicerina, glicerol	EMU/ESP/EST/HUM/AGC
424	Curdlan	FIR/GEL/ESP/EST
428	Gelatina	EST/EMU/ESP/GEL
440	Pectina, pectina amidada	ESP/EST/GEL/EMU
460i	Celulose microcristalina	EMU/EST/ANAH
460ii	Celulose em pó	ANAH/EMU/ESP
461	Metilcelulose	ESP/EST/EMU
462	Etilcelulose	AGC
463	Hidroxipropilcelulose	ESP/EST/EMU
464	Hidroxipropilmetilcelulose	ESP/EMU/EST

465	Metiletilcelulose	ESP/EMU/EST/FOA
466	Carboximetilcelulose sódica	ESP/EST/EMU
467	Etilhidroxietilcelulose	ESP/EMU/EST
468	Carboximetilcelulose sódica reticulada, croscaramelose sódica	EST
469	Carboximetilcelulose sódica - hidrólise enzimática	GLA/EST/ESP
470	Sais de ácidos graxos (com base Ca, Na, Mg, K e NH_4)	EMU/ANAH
471	Mono e diglicerídeos de ácidos graxos	EMU/ANESP
472a	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido acético	EMU
472b	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido lático	EMU
472c	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido cítrico	EMU/EST/ANT/FLO
500i	Carbonato de sódio	ACREG
500ii	Bicarbonato de sódio, carbonato ácido de sódio	ACREG/RAI
500iii	Sesquicarbonato de sódio	ACREG
501i	Carbonato de potássio	ACREG
501ii	Bicarbonato de potássio, carbonato ácido de potássio, hidrogeno carbonato de potássio	ACREG/RAI
503i	Carbonato de amônio	ACREG/RAI
503ii	Bicarbonato de amônio, carbonato ácido de amônio	RAI
504i	Carbonato de magnésio, carbonato básico de magnésio	ANAH/ESTCOL
504ii	Bicarbonato de magnésio, carbonato ácido de magnésio, hidrogeno carbonato de magnésio	ACREG/ANAH/ESTCOL
507	Ácido clorídrico	ACI/ACREG
508	Cloreto de potássio	GEL
509	Cloreto de cálcio	FIR
510	Cloreto de amônio	FLO
511	Cloreto de magnésio	FIR/ESTCOL
514	Sulfatos de sódio	ESTCOL
515	Sulfatos de potássio	EXA
516	Sulfato de cálcio	FLO/SEC/FIR
524	Hidróxido de sódio	ACREG
525	Hidróxido de potássio	ACREG
526	Hidróxido de cálcio	ACREG/FIR
527	Hidróxido de amônio	ACREG
528	Hidróxido de magnésio	ACREG/ESTCOL
529	Óxido de cálcio	ACREG/FLO
530	Óxido de magnésio	ANAH
551	Dióxido de silício, sílica	ANAH
552	Silicato de cálcio	ANAH
553i	Silicato de magnésio	ANAH
553iii	Talco, metassilicato ácido de magnésio	ANAH/GLA/ESP
574	Ácido glucônico (D-)	ACREG/RAI
575	Glucono-delta-lactona	ACREG/RAI/ACI/SEC
576	Gluconato de sódio	SEC
577	Gluconato de potássio	ACREG
578	Gluconato de cálcio	ACREG/FIR/SEC
580	Gluconato de magnésio	ACREG/FIR
620	Ácido glutâmico (L(+)-)	EXA
621	Glutamato de sódio, glutamato monossódico	EXA
622	Glutamato de potássio	EXA

623	Diglutamato de cálcio	EXA
624	Glutamato de monoamônio	EXA
625	Diglutamato de magnésio	EXA
626	Ácido guanílico	EXA
627	5'-Guanilato dissódico, guanilato dissódico, dissódio 5'-guanilato	EXA
628	5'-Guanilato de potássio	EXA
629	5'-Guanilato de cálcio	EXA
630	Ácido inosínico	EXA
631	5'-Inosinato de sódio, inosinato dissódico, dissódico 5'-inosinato	EXA
632	Inosinato de potássio	EXA
633	5'-Inosinato de cálcio	EXA
634	5'-Ribonucleotídeo de cálcio	EXA
635	5'-Ribonucleotídeo dissódico	EXA
901	Cera de abelha (branca e amarela) (somente para tratamento de superfície)	GLA
902	Cera candelilla (somente para tratamento de superfície)	GLA
904	Goma laca, shelac (somente para tratamento de superfície)	GLA
953	Isomalte (isomaltitol)	EDU/GLA/ANAH/AGC
957	Taumatina	EXA/EDU
965	Maltitol e xarope de maltitol	EDU/EST/AGC
966	Lactitol	EDU/ESP
967	Xilitol	EDU/HUM
968	Eritritol	EDU/EXA/HUM
1001i	Acetato de colina	EMU
1001ii	Carbonato de colina	EMU
1001iii	Cloreto de colina	EMU
1001iv	Citrato de colina	EMU
1001v	Tartarato de colina	EMU
1001vi	Lactato de colina	EMU
1100	Amilases	FLO
1101i	Proteases	FLO/EXA/GLA
1102	Glucose oxidase	ANT/CONS/EST
1104	Lipases	EXA
1200	Polidextroses	AGC/ESP/EST/HUM
1202	Polivinilpirrolidona insolúvel	AGC/ESP/EST/HUM
1204	Pullulan	GLA/ESP
1518	Triacetina, triacetato de glicerila	HUM

(*) Significado das abreviaturas: ACI: acidulante; ACREG: regulador de acidez; AGC: agente de corpo ou massa; ANAH: antiaglutinante, antiumectante; ANESP: antiespumante; ANT: antioxidante; ARO: aromatizante; COL: corante; CONS: conservador; EDU: edulcorante; EMU: emulsificante; ESP: espessante; ESTCOL: estabilizante de cor; EST: estabilizante; EXA: realçador de sabor; FIR: agente de firmeza; FLO: melhorador de farinha; FOA: espumante; GEL: gelificante; GLA: glaceante; HUM: umectante; RAI: fermento químico; e SEC: seqüestrante.

Fonte: Resolução RDC nº 45/2010, Anexo, tabela I.

7 - Coadjuvantes de Tecnologia:

Os coadjuvantes de tecnologia permitidos para o Açai, o Açaí Clarificado e o Açaí Desidratado são os constantes na Resolução RDC nº 07/2013 permitidos para a Polpa de Fruta, conforme tabela abaixo, tendo em vista que a I.N. SDA nº 37/2018, Anexo II, classifica o produto Açaí dentro da categoria de Polpa de Fruta.

ATRIBUIÇÃO DE COADJUVANTES DE TECNOLOGIA COM SUAS RESPECTIVAS FUNÇÕES PARA PRODUTOS DE FRUTAS E DE VEGETAIS

Função	Nome	Alimentos
Gás propelente para embalagem	Nitrogênio	Suco, Néctar, Polpa de Fruta e Suco Tropical
	Dióxido de carbono	
Agentes de Filtração / Clarificação **Agentes de Floculação**	Argila adsorvente	
	Resinas adsorventes	
	Carvão ativado (somente de origem vegetal)	
	Bentonita	
	Hidróxido de cálcio (somente para sucos de uva)	
	Celulose	
	Sílica coloidal	
	Terra diatomácea	
	Resinas de troca iônica	
	Caolin	
	Perlita	
	Polivinilpolipirrolidona	
	Carbonato de cálcio precipitado (somente para sucos de uva)	
	Casca de arroz	
	Tanino (ácido tânico)	
	Gelatina	
	Ictiocola (cola de peixe)	
	Proteína de trigo - 70%	

(...)
Fonte: Resolução RDC nº 07/2013, Anexo.

ÁGUA DE COCO

Padrão de Identidade e Qualidade estabelecido pela Instrução Normativa n° 27/2009, válido até 29/01/2021

ATENÇÃO!!!

A Água de Coco produzida ou fabricada até o dia 29/01/2021, ou seja, até 365 (trezentos e sessenta e cinco) dias posteriores à data de publicação da I.N. Mapa nº 9/2020, poderá atender, a critério do produtor ou fabricante, aos Padrões de Identidade e Qualidade estabelecidos pela I.N. Mapa nº 27/2009 (Padrões constantes na sequencia abaixo), podendo ser comercializada até o fim de seu prazo de validade (I.N. Mapa nº 9/2020, art. 3°, *caput* e parágrafo único) ou deverá atender aos Padrões de Identidade e Qualidade estabelecidos pela I.N. Mapa nº 9/2020, que se encontram neste documento posterior a este padrão.

1 - Referências Legais:

Decreto nº 6.871/2009, art. 20, I.N. Mapa nº 27/2009, alterada pela I.N. Mapa nº 31/2009, I.N. Mapa nº 75/2019, Resolução RDC nº 08/2013, Anexo, item IV, alterada pela Resolução RDC nº 281/2019, Resolução RDC nº 45/2010, Resolução RDC nº 12/2001, I.N. Anvisa nº 60/2019, Resolução RDC nº 331/2019 e I.N. Anvisa nº 88/2021.

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 nº 6.871/2009, art. 20).

3 - Denominação:

Água de Coco Resfriada[1]
Água de Coco Resfriada[1] + (gaseificada)[8]
Água de Coco Pasteurizada[2]
Água de Coco Pasteurizada[2] + (gaseificada)[8]
Água de Coco Congelada[3]
Água de Coco Esterilizada[4]
Água de Coco Esterilizada[4] + (gaseificada)[8]
Água de Coco Concentrada[5]
Água de Coco Desidratada[6]
Água de Coco (reconstituída)[7] + (resfriada[1] ou pasteurizada[2] ou congelada[3] ou esterilizada[4])[7]
Água de Coco (reconstituída)[7] + (resfriada[1] ou pasteurizada[2] ou congelada[3] ou esterilizada[4])[7] + (gaseificada, exceto para a congelada[3])[8]

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, art. 20, e I.N. Mapa nº 27/2009.

Notas:

[1] É o produto envasilhado logo depois de ser extraído e, sem descontinuidade, submetido a um processo adequado de resfriamento (I.N. Mapa nº 27/2009, art. 3º, inciso I).

[2] É o produto submetido a um processo adequado de pasteurização e posterior resfriamento (I.N. Mapa nº 27/2009, art. 3º, inciso II).
[3] É o produto submetido a um processo adequado de congelamento, podendo ou não ser pasteurizado (I.N. Mapa nº 27/2009, art. 3º, inciso III).
[4] É o produto submetido a um processo adequado de esterilização (I.N. Mapa nº 27/2009, art. 3º, inciso IV).
[5] É o produto submetido a um processo adequado de concentração, cujo teor de sólidos solúveis, medidos em graus Brix, seja de, no mínimo, 6,75 (I.N. Mapa nº 27/2009, art. 3º, inciso V)
[6] É o produto submetido a um processo adequado de desidratação, cujo teor de umidade seja ≤ 3% (I.N. Mapa nº 27/2009, art. 3º, inciso VI).
[7] É o produto submetido a um processo adequado de reidratação, a partir da Água de Coco Concentrada ou da Água de Coco Desidratada, atendendo aos padrões de identidade e qualidade previstos para a Água de Coco Reconstituída (I.N. Mapa nº 27/2009, art. 3º, inciso VII). A expressão "reconstituída" é facultativa à denominação da Água de Coco submetida a processo adequado de reidratação, porém deve constar da sua designação a classe correspondente ao processo tecnológico de conservação adotado para o produto, se resfriada, pasteurizada, congelada ou esterilizada (I.N. Mapa nº 27/2009, arts. 4º, § 2º, e 26, inciso VII).
[8] A Água de Coco poderá ser adicionada de gás carbônico, ficando obrigatória a inclusão na rotulagem do vocábulo "gaseificada". O anidrido carbônico deverá ser industrialmente puro e na quantidade mínima dissolvida de 1 vol. de CO_2 (I.N. Mapa nº 27/2009, art. 15, *caput* e § 1º).

Conforme o art. 3º, *caput* e parágrafo único, da I.N. Mapa nº 27/2009, é obrigatória a declaração na lista de ingredientes da matéria-prima utilizada na obtenção da Água de Coco Reconstituída, seja a água de coco concentrada ou a desidratada.

De acordo com o art. 26, incisos I a IX, da I.N. Mapa nº 27/2009, a rotulagem da Água de Coco deve atender ao Decreto nº 6.871/2009 e, ainda:

I - conter orientações visíveis e legíveis sobre a conservação, armazenamento e consumo do produto, assim como informações sobre o perigo à saúde caso não sejam observadas as orientações;
II - quando qualquer informação nutricional complementar for utilizada, deverá ser atendida a legislação específica do órgão competente do sistema de saúde;
III - as expressões referentes às propriedades nutricionais ou funcionais deverão estar previstas em legislação específica do órgão competente do sistema de saúde;
IV - é proibido o uso de alegações de propriedades medicamentosas ou terapêuticas;
V - é obrigatória a declaração, em destaque, da expressão: "após aberto, consumir em até... (definir o tempo máximo para consumo) à temperatura de até... (definir a temperatura ideal e informa-la em graus Celsius)", sempre associada ao termo "validade do produto";
VI - o tempo máximo e a temperatura ideal a que se refere o inciso V deste artigo serão definidos pelo estabelecimento envasilhador;
VII - é obrigatória a declaração da respectiva classificação da Água de Coco, exceto para a Água de Coco Reconstituída, que deverá declarar a classe correspondente ao procedimento tecnológico adotado quando da reconstituição;
VIII - a Água de Coco congelada não poderá utilizar a expressão "gelo de água de coco"; e
IX - é vedada a utilização de recipientes e embalagens tipo flaconetes, conta-gotas, spray, ampolas, copos-medidas ou quaisquer outros que caracterizem produtos similares àqueles de uso farmacêutico, medicamentoso ou terapêutico.

4 - Parâmetros Analíticos:

4.1 - Parâmetros Microbiológicos

Tabela 1 - A Água de Coco deve observar os Padrões Microbiológicos estabelecidos pelo Mapa na tabela abaixo.

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Parâmetros Exigíveis em Função do Laudo / Certificado e da Finalidade da Análise (I.N. Mapa nº 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	-	20 UFC/mL	S	S	S	S	S	S
Escherichia coli ou coliformestermotolerantes	-	1 UFC/mL	S	S	S	S	S	S
Salmonella sp.	Ausente em 25 mL		S	S	S	S	S	S

Legenda: S= Sim.

Fonte: I.N. Mapa nº 27/2009, art. 25, e I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º.

ATENÇÃO!!!

A Água de Coco produzida até o dia 26/12/2020 deverá atender, além da tabela 1, o(s) Parâmetro(s) Microbiológico(s) estabelecido(s) pela Resolução RDC nº 12/2001 (constante(s) na tabela abaixo), até o fim de seu prazo de validade (I.N. Anvisa nº 60/2019, arts. 7° e 8°).

Excluem-se deste Regulamento Técnico sobre os Padrões Microbiologicos para Alimentos as matérias-primas alimentares e os produtos semi-elaborados destinados ao processamento industrial, desde que identificados com os seguintes dizeres: "inadequados para o consumo humano na forma como se apresentam" ou "não destinados para o consumo humano na forma como se apresentam" (Resolução RDC nº 12/2001, Anexo, item 1.2).

Tabela 2 - Padrões Microbiológicos para Alimentos.

Grupo de Alimento	Parâmetros (Microrganismo)	Tolerância	Tolerância para Amostra Representativa[2]	Parâmetros Exigíveis em Função do Laudo / Certificado e da Finalidade da Análise (I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º)

			n[5]	c[6]	m[3]	M[4]	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
Alimentos processados em embalagens herméticas, estáveis à temperatura ambiente Alimentos com baixa acidez (pH > 4,5); Alimentos com- alta acidez (pH ≤ 4,5); Alimentos com atividade de água intermediária (0,80 ≤ x ≤ 0,86 (Aplica-se à Água de Coco comercialmente estéril)	Ver item 5.2.1. dos Procedimentos Gerais deste Regulamento (5.2.1. No caso de alimentos comercialmente estéreis, cada unidade da amostra indicativa deve ser composta de no mínimo 3 (três) unidades do mesmo lote, para fins analíticos. Da mesma forma, quando se tratar da aplicação do plano de amostragem estatística, deve-se efetuar a colheita de, no mínimo, 3 conjuntos de unidades amostrais).				Sem alteração (não deve existir sinais de alteração das embalagens, nem quaisquer modificações físicas, químicas ou organolépticas do produto, que evidencie deterioração e não pode revelar pH > 0,2. Quando necessária será verificada a esterilidade comercial conforme metodologia específica)		N	N	N	N	N	S
	Após 10 dias de incubação a 35-37°C, de embalagem fechada	Sem alteração	5	0			N	N	N	N	N	S
	Após 5 dias de incubação a 55°C, de embalagem fechada	Sem alteração	5	0			N	N	N	N	N	S
Coliformes a 45 ºC/mL para as Águas de Coco "*in natura*"		10^2	5	3	10	10^2	S	S	S	S	S	S
Salmonella sp/25 mL, para as Águas de Coco "*in natura*"		Ausência	5	0	Ausência	-	S	S	S	S	S	S
Coliformes a 45 ºC/mL para as Águas de Coco Pasteurizada e Refrigerada		10	5	3	5	10	S	S	S	S	S	S
Salmonella sp/25 mL, para as Águas de Coco Pasteurizada e Refrigerada		Ausência	5	0	Ausência	-	S	S	S	S	S	S

Legenda: S= Sim e N= Não.

Para efeito da Resolução RDC nº 12/2001, adotam-se as seguintes definições:

(1) Amostra indicativa: é a amostra composta por um número de unidades amostrais inferior ao estabelecido em plano amostral constante na legislação específica.

(2) Amostra representativa: é a amostra constituída por um determinado número de unidades amostrais estabelecido de acordo com o plano de amostragem.

Para fins de aplicação de plano de amostragem entende-se:

[3] m: é o limite que, em um plano de três classes, separa o lote aceitável do produto ou lote com qualidade intermediária aceitável.
[4] M: é o limite que, em plano de duas classes, separa o produto aceitável do inaceitável. Em um plano de três classes, M separa o lote com qualidade intermediária aceitável do lote inaceitável. Valores acima de M são inaceitáveis.
[5] n: é o número de unidades a serem colhidas aleatoriamente de um mesmo lote e analisadas individualmente. Nos casos nos quais o padrão estabelecido é ausência em 25g, como para *Salmonella* sp e *Listeria monocytogenes* e outros patógenos, é possível a mistura das alíquotas retiradas de cada unidade amostral, respeitando-se a proporção p/v (uma parte em peso da amostra, para 10 partes em volume do meio de cultura em caldo).
[6] c: é o número máximo aceitável de unidades de amostras com contagens entre os limites de m e M (plano de três classes). Nos casos em que o padrão microbiológico seja expresso por "ausência", c é igual a zero, aplica-se o plano de duas classes.

Fonte: Resolução RDC nº 12/2001, Anexo, itens 3.2., 3.3. e 5.8.1., e Anexo I, e I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º.

ATENÇÃO!!!

A Água de Coco produzida após o dia 26/12/2020 deverá atender o(s) Parâmetro(s) Microbiológico(s) estabelecido(s) pela I.N. Anvisa nº 60/2019, arts. 7° e 8° (constante(s) nas tabelas abaixo, conforme o caso).

Os Padrões Microbiológicos aplicam-se aos alimentos prontos para oferta ao consumidor. Para os ingredientes destinados exclusivamente ao uso industrial, incluindo os aditivos alimentares, não se aplicam os Padrões Microbiológicos estabelecidos na I.N. nº 60/2019, devendo ser observados os Padrões Microbiológicos estabelecidos em suas especificações (Resolução RDC nº 331/2019, art. 3º, *caput* e parágrafo único).

Tabela 3 - Padrões Microbiológicos de Alimentos, com Exceção dos Alimentos Comercialmente Estéreis.

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 (I.N. Mapa nº 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 Água de Coco) [1]	Bolores e Leveduras / mL	5	2	10	10^2	S	S	S	S	S	S
Sucos desidratados e pós para o	*Salmonella* / 25 g	5	0	Ausência	-	S	S	S	S	S	S

preparo de bebidas (Aplica-se à Água de Coco) (1)	Enterobacteriaceae / mL	5	2	10	10^2	S	S	S	S	S	S
Sucos Concentrados adicionados de conservadores ou congelados (Aplica-se à Água de Coco) (1)	*Salmonella* / 25 mL	5	0	Ausência	-	S	S	S	S	S	S
	Enterobacteriaceae / mL	5	2	10	10^2	S	S	S	S	S	S
	Bolores e Leveduras / mL	5	2	10^2	10^3	S	S	S	S	S	S
Sucos **e outras bebidas submetidas a processos tecnológicos para redução microbiana, que necessitam de refrigeração** (Aplica-se à Água de Coco) (1)	*Salmonella* / 25 g	5	0	Ausência	-	S	S	S	S	S	S
	B. cereus presuntivo / mL, somente para bebidas à base de cereais, sementes e grãos	5	1	10^2	5 x 10^2	S	S	S	S	S	S
	Enterobacteriaceae / mL	5	2	10	10^2	S	S	S	S	S	S
	Bolores e Leveduras / mL	5	2	10	10^2	S	S	S	S	S	S
Sucos **e outras bebidas "*in natura*" ou reconstituída**	*Salmonella* / 25 mL	5	0	Ausência	-	S	S	S	S	S	S

(Aplica-se à Água de Coco) [1]	*Escherichia coli* / mL	5	2	10	10^2	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 (I.N. Anvisa nº 60/2019, art. 5º).

Para efeito da I.N. Anvisa nº 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: I.N. Anvisa nº 60/2019, arts. 2º, incisos X, XI e XII, e 5º e Anexo I, item 12, alíneas “b”, “e” e “f”, e I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º.

Tabela 4 - Padrão Microbiológico de Alimentos Comercialmente Estéreis.

Categorias Específicas	Critério de Aceitação	Parâmetros Exigíveis em Função do Laudo / Certificado e da Finalidade da Análise (I.N. Mapa nº 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
a) Alimentos de baixa acidez (pH maior que 4,5) (Aplica-se à Água de Coco comercialmente estéril)	"O alimento não deve apresentar sinais de alterações que indiquem a presença de micro-organismos capazes de proliferar em condições normais de armazenamento e distribuição." Quando houver alteração, o resultado deve ser interpretado como Insatisfatório com Qualidade Inaceitável.	N	N	N	N	N	S
b) Alimentos ácidos ou acidificados (pH menor que 4,5) (Aplica-se à Água de Coco comercialmente estéril)							

Legenda: S= Sim e N= Não.

Fonte: I.N. Anvisa nº 60/2019, Anexo III, e I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º.

4.2 - Parâmetros Físico-químicos

4.2.1 - Para as Águas de Coco Resfriada, Pasteurizada e Congelada

Parâmetros	Mín	Máx	Parâmetros Exigíveis em Função do Laudo / Certificado e da

			Finalidade da Análise (I.N. Mapa nº 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	4,3	4,5	S	S	S	S	S	S
Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	-	6,7	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 total, 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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, I.N. Mapa nº 27/2009, art. 6°, alterado pela I.N. Mapa nº 31/2009, I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º, e I.N. Anvisa nº 88/2021.

4.2.2 - Para a Água de Coco Esterilizada

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Parâmetros Exigíveis em Função do Laudo / Certificado e da Finalidade da Análise (I.N. Mapa nº 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	5,4	S	S	S	S	S	S
Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	-	6,7	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 total, 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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, I.N. Mapa nº 27/2009, art. 7°, alterado pela I.N. Mapa nº 31/2009, I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º, e I.N. Anvisa nº 88/2021.

4.2.3 - Para a Água de Coco Concentrada

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Parâmetros Exigíveis em Função do Laudo / Certificado e da Finalidade da Análise (I.N. Mapa nº 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, a 20 ºC	6,75	-	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 total, 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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, I.N. Mapa nº 27/2009, art. 8°, alterado pela I.N. Mapa nº 31/2009, I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º, e I.N. Anvisa nº 88/2021.

4.2.4 - Para a Água de Coco Desidratada

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Parâmetros Exigíveis em Função do Laudo / Certificado e da Finalidade da Análise (I.N. Mapa nº 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	4,3	-	S	S	S	S	S	S
Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	4,5	6,7	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 total, 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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, I.N. Mapa nº 27/2009, art. 9°, alterado pela I.N. Mapa nº 31/2009, I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º, e I.N. Anvisa nº 88/2021.

4.2.5 - Para a Água de Coco Reconstituída

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Parâmetros Exigíveis em Função do Laudo / Certificado e da Finalidade da Análise (I.N. Mapa nº 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	4,3	-	S	S	S	S	S	S
Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	4,5	6,7	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 total, 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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, I.N. Mapa nº 27/2009, art. 10, alterado pela I.N. Mapa nº 31/2009, I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º, e I.N. Anvisa nº 88/2021.

5 - Composição:

Conforme o art. 4º, *caput* e incisos I e II, da I.N. Mapa nº 27/2009, a Água de Coco é composta do endosperma líquido do fruto do coqueiro (*Cocos nucifera* L.), podendo ser adicionada de açúcares, exclusivamente para correção e padronização do ºBrix do produto final, em quantidade ≤ 1 g/100 mL e de vitaminas, conforme legislação específica para nutrientes essenciais.

De acordo com o art. 4º, § 1º, da I.N. Mapa nº 27/2009, somente a Água de Coco Reconstituída poderá ser reconstituída com água potável, água de coco ou ambas, apenas em quantidade suficiente para atingir as características estabelecidas na I.N. Mapa nº 27/2009.

Conforme o art. 4º, § 2º, incisos I a IV, da I.N. Mapa nº 27/2009, para a obtenção da Água de Coco Reconstituída, deverá ser adotado o procedimento tecnológico de uma das seguintes classes de produto:

I - água de coco resfriada;
II - água de coco pasteurizada;
III - água de coco congelada; ou
IV - água de coco esterilizada.

De acordo com o art. 5º, *caput* e incisos I e II, da I.N. Mapa nº 27/2009, as características sensoriais da Água de Coco, com exceção da concentrada e da desidratada, devem consistir em sabor levemente adocicado, cor e aroma próprios

e aparência variando de transparente a translúcido, entendendo, para fins desta Instrução Normativa, como:

I - aparência transparente, o líquido que se deixa atravessar pela luz, permitindo a visão dos objetos do outro lado; e
II - aparência translúcida, o líquido que deixa passar a luz sem permitir que se vejam os objetos do outro lado.

Conforme o art. 12 da I.N. Mapa nº 27/2009, as Águas de Coco Resfriada e Pasteurizada devem ser envasilhadas, mantidas e comercializadas sob condições de resfriamento, à temperatura máxima de 5 °C (cinco graus positivos).

De acordo com o art. 13 da I.N. Mapa nº 27/2009, a Água de Coco Congelada deve ser mantida e comercializada sob condições de congelamento, à temperatura máxima de - 10 °C (dez graus negativos).

Conforme o art. 5º, parágrafo único, da I.N. Mapa nº 27/2009, a presença de pequena quantidade de partículas da polpa do coco não desqualifica o produto.

6 - Aditivos Alimentares:

Os aditivos permitidos para a Água de Coco são os constantes na Resoluções RDC nº 08/2013, alterada pela RDC nº 281/2019, e RDC nº 45/2010, listados 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		*quantum satis*
CONSERVADOR		

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)		
Todos os autorizados como BPF no Mercosul		*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 nº 08/2013, Anexo, item IV, alterada pela Resolução RDC nº 281/2019, art. 9º, inciso IV.

ÁGUA DE COCO

Padrão de Identidade e Qualidade estabelecido pela Instrução Normativa n° 9/2020, válido a partir de 31/01/2020

ATENÇÃO!!!

A Água de Coco produzida ou fabricada até o dia 29/01/2021, ou seja, até 365 (trezentos e sessenta e cinco) dias posteriores à data de publicação da I.N. Mapa nº 9/2020, poderá atender, a critério do produtor ou fabricante, aos Padrões de Identidade e Qualidade estabelecidos pela I.N. Mapa nº 27/2009 (Padrões constantes neste documento anterior a este padrão), podendo ser comercializada até o fim de seu prazo de validade (I.N. Mapa nº 9/2020, art. 3°, *caput* e parágrafo único) ou deverá atender aos Padrões de Identidade e Qualidade estabelecidos pela I.N. Mapa nº 9/2020, que se encontram na sequencia abaixo.

1 - Referências Legais:

Decreto nº 6.871/2009, art. 20, I.N. Mapa nº 9/2020, I.N. Mapa nº 75/2019, Resolução RDC nº 08/2013, Anexo, item IV, alterada pela Resolução RDC nº 281/2019, Resolução RDC nº 45/2010, Resolução RDC nº 12/2001, I.N. Anvisa nº 60/2019, Resolução RDC nº 331/2019 e I.N. Anvisa nº 88/2021.

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 nº 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 nº 6.871/2009, art. 20, e I.N. Mapa nº 9/2020, Anexo I, itens 2.1.1., 2.1.2., 2.1.3., 2.1.4.,2.1.5. e 2.2.

Notas:

[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 I.N. Mapa nº 9/2020 (I.N. Mapa nº 9/2020, 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 (I.N. Mapa nº 9/2020, 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 (I.N. Mapa nº 9/2020, 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) (I.N. Mapa nº 9/2020, 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) (I.N. Mapa nº 9/2020, 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 (I.N. Mapa nº 9/2020, Anexo I, item 2.1.6.).

Conforme o Anexo I, item 9.1.1., da I.N. Mapa nº 9/2020, 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 I.N. Mapa nº 9/2020, 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 I.N. Mapa nº 9/2020, 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 I.N. Mapa nº 9/2020, 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 I.N. Mapa nº 9/2020, 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 I.N. Mapa nº 9/2020, 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 I.N. Mapa nº 9/2020, 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 I.N. Mapa nº 9/2020, 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

ATENÇÃO!!!

A Água de Coco produzida até o dia 26/12/2020 deverá atender o(s) Parâmetro(s) Microbiológico(s) estabelecido(s) pela Resolução RDC nº 12/2001 (constante(s) na tabela abaixo), até o fim de seu prazo de validade (I.N. Anvisa nº 60/2019, arts. 7° e 8°).

Excluem-se deste Regulamento Técnico sobre os Padrões Microbiologicos para Alimentos as matérias-primas alimentares e os produtos semi-elaborados destinados ao processamento industrial, desde que identificados com os seguintes dizeres: "inadequados para o consumo humano na forma como se apresentam" ou "não destinados para o consumo humano na forma como se apresentam" (Resolução RDC nº 12/2001, Anexo, item 1.2).

Tabela 1 - Padrões Microbiológicos para Alimentos.

Grupo de Alimento	Parâmetros (Microrganismo)	Tolerância para Amostra Indicativa[1]	Tolerância para Amostra Representativa[2]				Parâmetros Exigíveis em Função do Laudo / Certificado e da Finalidade da Análise (I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º)					
			n[5]	c[6]	m[3]	M[4]	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
Alimentos processados em embalagens herméticas, estáveis à temperatura ambiente Alimentos com baixa acidez (pH > 4,5); Alimentos com- alta acidez (pH ≤ 4,5); Alimentos com atividade de água intermediária (0,80 ≤ x ≤ 0,86 (Aplica-se à Água de Coco comercialmente estéril)	Ver item 5.2.1. dos Procedimentos Gerais deste Regulamento (5.2.1. No caso de alimentos comercialmente estéreis, cada unidade da amostra indicativa deve ser composta de no mínimo 3 (três) unidades do mesmo lote, para fins analíticos. Da mesma forma, quando se tratar da aplicação do plano de amostragem estatística, deve-se efetuar a colheita de, no mínimo, 3 conjuntos de unidades amostrais).				Sem alteração (não deve existir sinais de alteração das embalagens, nem quaisquer modificações físicas, químicas ou organolépticas do produto, que evidencie deterioração e não pode revelar pH > 0,2. Quando necessária será verificada a esterilidade comercial conforme metodologia específica)	N	N	N	N	N	S
	Após 10 dias de incubação a 35-37°C, de embalagem fechada	Sem alteração	5	0			N	N	N	N	N	S
	Após 5 dias de incubação a 55°C, de embalagem fechada	Sem alteração	5	0			N	N	N	N	N	S

Coliformes a 45 ºC/mL para as Águas de Coco "*in natura*"	10^2	5	3	10	10^2	S	S	S	S	S	S
Salmonella sp/25 mL, para as Águas de Coco "*in natura*"	Ausência	5	0	Ausência	-	S	S	S	S	S	S
Coliformes a 45 ºC/mL para as Águas de Coco Pasteurizada e Refrigerada	10	5	3	5	10	S	S	S	S	S	S
Salmonella sp/25 mL, para as Águas de Coco Pasteurizada e Refrigerada	Ausência	5	0	Ausência	-	S	S	S	S	S	S

Legenda: S= Sim e N= Não.

Para efeito da Resolução RDC nº 12/2001, adotam-se as seguintes definições:

(1) Amostra indicativa: é a amostra composta por um número de unidades amostrais inferior ao estabelecido em plano amostral constante na legislação específica.
(2) Amostra representativa: é a amostra constituída por um determinado número de unidades amostrais estabelecido de acordo com o plano de amostragem.

Para fins de aplicação de plano de amostragem entende-se:

(3) m: é o limite que, em um plano de três classes, separa o lote aceitável do produto ou lote com qualidade intermediária aceitável.
(4) M: é o limite que, em plano de duas classes, separa o produto aceitável do inaceitável. Em um plano de três classes, M separa o lote com qualidade intermediária aceitável do lote inaceitável. Valores acima de M são inaceitáveis.
(5) n: é o número de unidades a serem colhidas aleatoriamente de um mesmo lote e analisadas individualmente. Nos casos nos quais o padrão estabelecido é ausência em 25g, como para *Salmonella* sp e *Listeria monocytogenes* e outros patógenos, é possível a mistura das alíquotas retiradas de cada unidade amostral, respeitando-se a proporção p/v (uma parte em peso da amostra, para 10 partes em volume do meio de cultura em caldo).
(6) c: é o número máximo aceitável de unidades de amostras com contagens entre os limites de m e M (plano de três classes). Nos casos em que o padrão microbiológico seja expresso por "ausência", c é igual a zero, aplica-se o plano de duas classes.

Fonte: Resolução RDC nº 12/2001, Anexo, itens 3.2., 3.3. e 5.8.1., e Anexo I, e I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º.

ATENÇÃO!!!

A Água de Coco produzida após o dia 26/12/2020 deverá atender o(s) Parâmetro(s) Microbiológico(s) estabelecido(s) pela I.N. Anvisa nº 60/2019, arts. 7° e 8° (constante(s) nas tabelas abaixo, conforme o caso).

Os Padrões Microbiológicos aplicam-se aos alimentos prontos para oferta ao consumidor. Para os ingredientes destinados exclusivamente ao uso industrial, incluindo os aditivos alimentares, não se aplicam os Padrões Microbiológicos estabelecidos na I.N. nº 60/2019, devendo ser observados os Padrões Microbiológicos estabelecidos em suas especificações (Resolução RDC nº 331/2019, art. 3º, *caput* e parágrafo único).

Tabela 2 - Padrões Microbiológicos de Alimentos, com Exceção dos Alimentos Comercialmente Estéreis.

Bebidas Não-alcoólicas	Microrganismo / Toxina /	n(3)	c(4)	m(1)	M(2)	Parâmetros Exigíveis em Função do Laudo / Certificado e da Finalidade da Análise (I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º)

Categoria Específica						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 Água de Coco) (1)	Bolores e Leveduras / mL	5	2	10	10^2	S	S	S	S	S	S
Sucos desidratados e pós para o preparo de bebidas (Aplica-se à Água de Coco) (1)	*Salmonella* / 25 g	5	0	Ausência	-	S	S	S	S	S	S
	Enterobacteriaceae / mL	5	2	10	10^2	S	S	S	S	S	S
Sucos Concentrados adicionados de conservadores ou congelados (Aplica-se à Água de Coco) (1)	*Salmonella* / 25 mL	5	0	Ausência	-	S	S	S	S	S	S
	Enterobacteriaceae / mL	5	2	10	10^2	S	S	S	S	S	S
	Bolores e Leveduras / mL	5	2	10^2	10^3	S	S	S	S	S	S
Sucos **e outras bebidas submetidas a processos**	*Salmonella* / 25 g	5	0	Ausência	-	S	S	S	S	S	S

tecnológicos para redução microbiana, que necessitam de refrigeração (Aplica-se à Água de Coco) [1]	B. cereuspresuntivo / mL, somente para bebidas à base de cereais, sementes e grãos	5	1	10^2	5 x 10^2	S	S	S	S	S	S
	Enterobacteriaceae / mL	5	2	10	10^2	S	S	S	S	S	S
	Bolores e Leveduras / mL	5	2	10	10^2	S	S	S	S	S	S
Sucos **e outras bebidas "*in natura*" ou reconstituída** (Aplica-se à Água de Coco) [1]	*Salmonella* / 25 mL	5	0	Ausência	-	S	S	S	S	S	S
	Escherichia coli / mL	5	2	10	10^2	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 (I.N. Anvisa nº 60/2019, art. 5º).

Para efeito da I.N. Anvisa nº 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: I.N. Anvisa nº 60/2019, arts. 2º, incisos X, XI e XII, e 5º e Anexo I, item 12, alíneas "b", "e" e "f", e I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º.

Tabela 3 - Padrão Microbiológico de Alimentos Comercialmente Estéreis.

Categorias Específicas	**Critério de Aceitação**	**Parâmetros Exigíveis em Função do Laudo / Certificado e da Finalidade da Análise (I.N. Mapa nº 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**

a) Alimentos de baixa acidez (pH maior que 4,5) (Aplica-se à Água de Coco comercialmente estéril)	"O alimento não deve apresentar sinais de alterações que indiquem a presença de micro-organismos capazes de proliferar em condições normais de armazenamento e distribuição." Quando houver alteração, o resultado deve ser interpretado como Insatisfatório com Qualidade Inaceitável.	N	N	N	N	N	S
b) Alimentos ácidos ou acidificados (pH menor que 4,5) (Aplica-se à Água de Coco comercialmente estéril)							

Legenda: S= Sim e N= Não.

Fonte: I.N. Anvisa nº 60/2019, Anexo III, e I.N. Mapa nº 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 (I.N. Mapa nº 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 total, 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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, I.N. Mapa nº 9/2020, Anexo II, Tabela 1, I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º, e I.N. Anvisa nº 88/2021.

4.2.2 - Para a Água de Coco Concentrada

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Parâmetros Exigíveis em Função do Laudo / Certificado e da Finalidade da Análise (I.N. Mapa nº 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 total, 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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, I.N. Mapa nº 9/2020, Anexo II, Tabela 2, I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º, e I.N. Anvisa nº 88/2021.

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 (I.N. Mapa nº 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 total, 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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, I.N. Mapa nº 9/2020, Anexo II, Tabela 3, I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º, e I.N. Anvisa nº 88/2021.

5 - Composição:

Conforme o Anexo I, item 3.1., da I.N. Mapa nº 9/2020, 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 I.N. Mapa nº 9/2020, 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 I.N. Mapa nº 9/2020, é proibida, 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 I.N. Mapa nº 9/2020, 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 I.N. Mapa nº 9/2020, 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 Alimentares:

Os aditivos permitidos para a Água de Coco são os constantes na Resoluções RDC nº 08/2013, alterada pela RDC nº 281/2019, e RDC nº 45/2010, listados 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		*quantum satis*
CONSERVADOR		
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)		
Todos os autorizados como BPF no Mercosul		*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 nº 08/2013, Anexo, item IV, alterada pela Resolução RDC nº 281/2019, art. 9º, inciso IV.

ÁGUA TÔNICA DE QUININO

Padrão de Identidade e Qualidade estabelecido pela
Instrução Normativa n° 19/2013, válido até 1°/11/2022, para os registros concedidos até 31/05/2021

1 - Referências Legais:

Decreto nº 6.871/2009, art. 25, I.N. Mapa nº 19/2013, alterada pela I.N. Mapa nº 23/2014, I.N. SDA nº 30/1999, alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, I.N. Mapa nº 75/2019, Resolução RDC nº 05/2007, Resolução RDC nº 18/2008, alterada pela Resolução RDC nº 281/2019, Resolução RDC nº 45/2010, Resolução RDC nº 12/2001, I.N. Anvisa nº 60/2019, Resolução RDC nº 331/2019, Resolução RDC nº 54/2012 e I.N. Anvisa nº 88/2021.

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 nº 6.781/2009, art. 25).

3 - Denominação:

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

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, art. 25.

Notas:

[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 Resolução RDC nº 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 (I.N. SDA nº 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 (I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1. e 2.2.1.).

De acordo com o art. 14-A do Decreto nº 6.871/2009 e o item 8.6 da I.N. SDA nº 30/1999, alterada pela I.N. SDA nº 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 nº 54/2012.

Conforme o art. 7º da I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 19/2013, a Água Tônica de Quinino (Refrigerante) 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 I.N. Mapa nº 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 - Parâmetros Microbiológicos

ATENÇÃO!!!

A Água Tônica de Quinino produzida até o dia 26/12/2020 deverá atender o(s) Parâmetro(s) Microbiológico(s) estabelecido(s) pela Resolução RDC nº 12/2001 (constante(s) na tabela abaixo), até o fim de seu prazo de validade (I.N. Anvisa nº 60/2019, arts. 7° e 8°).

Excluem-se deste Regulamento Técnico sobre os Padrões Microbiologicos para Alimentos as matérias-primas alimentares e os produtos semi-elaborados destinados ao processamento industrial, desde que identificados com os seguintes dizeres: "inadequados para o consumo humano na forma como se apresentam" ou "não destinados para o consumo humano na forma como se apresentam" (Resolução RDC nº 12/2001, Anexo, item 1.2).

Tabela 1 - Padrões Microbiológicos para Alimentos.

Grupo de Alimento	Parâmetros (Microrganismo)	Tolerância para Amostra Indicativa(1)	Tolerância para Amostra Representativa(2)				Parâmetros Exigíveis em Função do Laudo / Certificado e da Finalidade da Análise (I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º)					
			n(5)	c(6)	m(3)	M(4)	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

Alimentos processados em embalagens herméticas, estáveis à temperatura ambiente Alimentos com baixa acidez (pH > 4,5); Alimentos com- alta acidez (pH ≤ 4,5); Alimentos com atividade de água intermediária (0,80 ≤ x ≤ 0,86 (Aplica-se à Água Tônica de Quinino comercialmente estéril)	Ver item 5.2.1. dos Procedimentos Gerais deste Regulamento (5.2.1. No caso de alimentos comercialmente estéreis, cada unidade da amostra indicativa deve ser composta de no mínimo 3 (três) unidades do mesmo lote, para fins analíticos. Da mesma forma, quando se tratar da aplicação do plano de amostragem estatística, deve-se efetuar a colheita de, no mínimo, 3 conjuntos de unidades amostrais).				Sem alteração (não deve existir sinais de alteração das embalagens, nem quaisquer modificações físicas, químicas ou organolépticas do produto, que evidencie deterioração e não pode revelar pH > 0,2. Quando necessária será verificada a esterilidade comercial conforme metodologia específica)		N	N	N	N	N	S
	Após 10 dias de incubação a 35-37°C, de embalagem fechada	Sem alteração	5	0			N	N	N	N	N	S
	Após 5 dias de incubação a 55°C, de embalagem fechada	Sem alteração	5	0			N	N	N	N	N	S
Coliformes a 35 ºC/50 mL		Ausência	5	0	Ausência	-	S	S	S	S	S	S

Legenda: S= Sim e N= Não.

Para efeito da Resolução RDC nº 12/2001, adotam-se as seguintes definições:

(1) Amostra indicativa: é a amostra composta por um número de unidades amostrais inferior ao estabelecido em plano amostral constante na legislação específica.
(2) Amostra representativa: é a amostra constituída por um determinado número de unidades amostrais estabelecido de acordo com o plano de amostragem.

Para fins de aplicação de plano de amostragem entende-se:

(3) m: é o limite que, em um plano de três classes, separa o lote aceitável do produto ou lote com qualidade intermediária aceitável.
(4) M: é o limite que, em plano de duas classes, separa o produto aceitável do inaceitável. Em um plano de três classes, M separa o lote com qualidade intermediária aceitável do lote inaceitável. Valores acima de M são inaceitáveis.
(5) n: é o número de unidades a serem colhidas aleatoriamente de um mesmo lote e analisadas individualmente. Nos casos nos quais o padrão estabelecido é ausência em 25g, como para *Salmonella* sp e *Listeria monocytogenes* e outros patógenos, é possível a mistura das alíquotas retiradas de cada unidade amostral, respeitando-se a proporção p/v (uma parte em peso da amostra, para 10 partes em volume do meio de cultura em caldo).
(6) c: é o número máximo aceitável de unidades de amostras com contagens entre os limites de m e M (plano de três classes). Nos casos em que o padrão microbiológico seja expresso por "ausência", c é igual a zero, aplica-se o plano de duas classes.

Fonte: Resolução RDC nº 12/2001, Anexo, itens 3.2., 3.3. e 5.8.1., e Anexo I, e I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º.

ATENÇÃO!!!

A Água Tônica de Quinino produzida após o dia 26/12/2020 deverá atender o(s) Parâmetro(s) Microbiológico(s) estabelecido(s) pela I.N. Anvisa nº 60/2019, arts. 7° e 8° (constante(s) nas tabelas abaixo, conforme o caso).

Os Padrões Microbiológicos aplicam-se aos alimentos prontos para oferta ao consumidor. Para os ingredientes destinados exclusivamente ao uso industrial, incluindo os aditivos alimentares, não se aplicam os Padrões Microbiológicos estabelecidos na I.N. nº 60/2019, devendo ser observados os Padrões Microbiológicos estabelecidos em suas especificações (Resolução RDC nº 331/2019, art. 3º, *caput* e parágrafo único).

Tabela 2 - Padrões Microbiológicos de Alimentos, com Exceção dos Alimentos Comercialmente Estéreis.

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 (I.N. Mapa nº 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	Bolores e Leveduras / mL, exceto bebidas fermentadas	5	2	10	10^2	S	S	S	S	S	S

Legenda: S= Sim.

Para efeito da I.N. Anvisa nº 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: I.N. Anvisa nº 60/2019, art. 2º, incisos X, XI e XII, e Anexo I, item 12, alínea "a", e I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º.

Tabela 3 - Padrão Microbiológico de Alimentos Comercialmente Estéreis.

Categorias Específicas	**Critério de Aceitação**	**Parâmetros Exigíveis em Função do Laudo / Certificado e da Finalidade da Análise (I.N. Mapa nº 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**

a) Alimentos de baixa acidez (pH maior que 4,5) (Aplica-se à Água Tônica de Quinino comercialmente estéril)	"O alimento não deve apresentar sinais de alterações que indiquem a presença de micro-organismos capazes de proliferar em condições normais de armazenamento e distribuição." Quando houver alteração, o resultado deve ser interpretado como Insatisfatório com Qualidade Inaceitável.	N	N	N	N	N	S
b) Alimentos ácidos ou acidificados (pH menor que 4,5) (Aplica-se à Água Tônica de Quinino comercialmente estéril)							

Legenda: S= Sim e N= Não.

Fonte: I.N. Anvisa nº 60/2019, Anexo III, e I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º.

4.2 - Parâmetros Físico-químicos

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Parâmetros Exigíveis em Função do Laudo / Certificado e da Finalidade da Análise (I.N. Mapa nº 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
Pressão gasosa, em atm., a 20 °C	> 2,5	-	S	S	S	S	S	S
Pressão gasosa, em vol. de CO_2, a 20 °C, para a Água Tônica de Quinino Levemente Gaseificada	-	≤ 2,5	S	S	S	S	S	S
Quinino ou seus sais, expresso em quinino anidro, em mg/100 mL	3	7	N	N	N	N	N	S
Sódio, em mg/200 mL, quando adicionado de cloreto de sódio	-	≤ 5	N	N	N	N	N	S
Teor de açúcares, naturais do extrato, em g/100 mL, para a Água Tônica de Quinino **"Dietética"**	-	0,5	S	S	S	S	S	S
Teor calórico, em kcal/200 mL, para a Água Tônica de Quinino **"de Baixa Caloria"**	-	40	S	S	S	S	S	S
Teor de açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados), em g/200 mL, para o produto **"Baixo em açúcares"**	-	5	S	S	S	S	S	S
Teor de açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados), em g/200 mL, para o produto **"Reduzido em açúcares"**	Redução mínima de 25% no conteúdo de açúcares e o valor absoluto da		S	S	S	S	S	S

	diferença deve ser de no mínimo 5 g de açúcares							
Contaminantes Inorgânicos								
Arsênio total, 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 nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 25, I.N. nº 19/2013, Capítulo III, Seção II, art. 18, alterada pela I.N. Mapa nº 23/2014, I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º, I.N. Anvisa nº 88/2021 e Resolução RDC nº 54/2012.

5 - Composição:

De acordo com o art. 25 do Decreto nº 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 nº 6.871/2009, art. 23, e a I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 19/2013, alterado pela I.N. Mapa nº 23/2014, são ingredientes opcionais para a Água Tônica de Quinino (Refrigerante):

> I - vitaminas, sais minerais, fibras e outros nutrientes, desde que em conformidade com o estabelecido em legislação específica da Anvisa; e
> II - ingrediente alternativo.
>
> Parágrafo único. Dentre os sais minerais previstos no inciso I deste artigo, a quantidade de sódio, oriunda do cloreto de sódio adicionado, deve ser inferior à considerada não significativa para sódio, conforme legislação específica da Anvisa.

Conforme o art. 18, § 1º, da I.N. Mapa nº 19/2013, alterado pela I.N. Mapa nº 23/2014, a Água Tônica de Quinino (Refrigerante) deve apresentar gaseificação superior a 2,5V (dois e meio volumes) de CO_2 (gás carbônico).

De acordo com o art. 6º da I.N. Mapa nº 19/2013, as características sensoriais e físico-químicas da Água Tônica de Quinino devem estar em consonância com a composição do produto.

6 - Aditivos Alimentares:

Os aditivos permitidos para a Água Tônica de Quinino são os constantes nas Resoluções RDC nº 05/2007, RDC nº 45/2010 e RDC nº 18/2008, alterada pela RDC nº 281/2019, listados 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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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	0,07 (como P_2O_5)

		dissódico, Hidrogênio ortofosfato dissódico, 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	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de	0,07 (como P2O5)

	Tribásico, Calcio- (tri) Ortofosfato	cálcio tribásico, fosfato de cálcio 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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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[1]	*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 Al	Azul patente V, laca de Al	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 Al	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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*quantum satis*
	ESPUMANTE	**ESPUMANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*quantum satis*
	SECUESTRANTE	**SEQUESTRANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (ver tabela	*quantum satis*

		abaixo que trata de BPF)	
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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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.

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

Fonte: Resolução RDC nº 05/2007.

ADITIVOS AUTORIZADOS PARA USO SEGUNDO AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF), COM SUAS RESPECTIVAS CLASSES FUNCIONAIS (EM ORDEM DE INS)		
INS	**Nome do Aditivo**	**Classes Funcionais (*)**
140i	Clorofila	COL
150ª	Caramelo I - simples	COL
162	Vermelho de beterraba, betamina	COL
170i	Carbonato de cálcio	ANAH
171	Dióxido de titânio	COL
260	Ácido acético	ACREG/CONS/ACI
261	Acetato de potássio	ACREG/CONS
262i	Acetato de sódio	ACREG
263	Acetato de cálcio	CONS/EST/ACREG
270	Ácido láctico (L-, D- e DL-)	ACI/ACREG
280	Ácido propiônico	CONS
281	Propianato de sódio	CONS
282	Propianato de cálcio	CONS
283	Propianato de potássio	CONS
290	Dióxido de carbono	CONS
296	Ácido málico (D-,L-)	ACREG/SEC
297	Ácido fumárico	ACREG
300	Ácido ascórbico (L-)	ANT/FLO
301	Ascorbato de sódio	ANT
302	Ascorbato de cálcio	ANT
303	Ascorbato de potássio	ANT
315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	ANT
316	Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio	ANT
322	Lecitinas	EMU/ANT
325	Lactato de sódio	HUM/ANT/AGC
326	Lactato de potássio	ANT
327	Lactato de cálcio	ACREG/FLO
329	Lactato de magnésio (D-, L-)	ACREG/FLO
330	Ácido cítrico	ACI/ACREG/ANT/SEC
331i	Citrato monossódico	ACREG/SEC
331iii	Citrato trissódico, citrato de sódio	ACREG/SEC/EST
332i	Citrato monopotássico, citrato diácido de potássio	ACREG/SEC
332ii	Citrato tripotássico, citrato de potássio	ACREG/EST/SEC
333	Citrato tricálcico, citrato de cálcio	ACREG/FIR/SEC
350i	Malato ácido de sódio, malato monossódico	ACREG/HUM
350ii	Malato dissódico	ACREG
352ii	Malato de cálcio, malato monocálcico	ACREG
365	Fumarato de sódio	ACREG/EXA/ACI
380	Citrato triamônico	ACREG
400	Ácido algínico	ESP/EST/EMU/GEL

401	Alginato de sódio	ESP/EST/GEL/EMU
402	Alginato de potássio	ESP/EST/EMU/GEL
403	Alginato de amônio	ESP/EST/EMU/GEL
404	Alginato de cálcio	ESP/EST/GEL/EMU/ANESP
406	Ágar	ESP/EST/EMU
407	Carragena (inclui a furcelarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	ESP/EST/GEL/EMU
407a	Algas marinhas Euchema processadas	ESP/EST/GEL/EMU
410	Goma garrofina, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí	ESP/EST/EMU
412	Goma guar	ESP/EST/EMU
413	Goma tragacanto, tragacanto, goma adragante	ESP/EST/EMU
414	Goma arábica, goma acácia	ESP/EST/EMU
415	Goma xantana	ESP/EST/EMU/FOA
416	Goma caraia, goma sterculia	ESP/EST/EMU
417	Goma tara	ESP/EST
418	Goma gelana	ESP/EST/GEL
420	Sorbitol e xarope de sorbitol, D-sorbita	EDU/HUM/SEC/AGC/EST
421	Manitol	EDU/ESP/EST/HUM/AGC
422	Glicerina, glicerol	EMU/ESP/EST/HUM/AGC
424	Curdlan	FIR/GEL/ESP/EST
428	Gelatina	EST/EMU/ESP/GEL
440	Pectina, pectina amidada	ESP/EST/GEL/EMU
460i	Celulose microcristalina	EMU/EST/ANAH
460ii	Celulose em pó	ANAH/EMU/ESP
461	Metilcelulose	ESP/EST/EMU
462	Etilcelulose	AGC
463	Hidroxipropilcelulose	ESP/EST/EMU
464	Hidroxipropilmetilcelulose	ESP/EMU/EST
465	Metiletilcelulose	ESP/EMU/EST/FOA
466	Carboximetilcelulose sódica	ESP/EST/EMU
467	Etilhidroxietilcelulose	ESP/EMU/EST
468	Carboximetilcelulose sódica reticulada, croscaramelose sódica	EST
469	Carboximetilcelulose sódica - hidrólise enzimática	GLA/EST/ESP
470	Sais de ácidos graxos (com base Ca, Na, Mg, K e NH_4)	EMU/ANAH
471	Mono e diglicerídeos de ácidos graxos	EMU/ANESP
472a	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido acético	EMU
472b	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido lático	EMU
472c	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido cítrico	EMU/EST/ANT/FLO
500i	Carbonato de sódio	ACREG
500ii	Bicarbonato de sódio, carbonato ácido de sódio	ACREG/RAI
500iii	Sesquicarbonato de sódio	ACREG
501i	Carbonato de potássio	ACREG
501ii	Bicarbonato de potássio, carbonato ácido de potássio, hidrogeno carbonato de potássio	ACREG/RAI
503i	Carbonato de amônio	ACREG/RAI
503ii	Bicarbonato de amônio, carbonato ácido de amônio	RAI
504i	Carbonato de magnésio, carbonato básico de magnésio	ANAH/ESTCOL

504ii	Bicarbonato de magnésio, carbonato ácido de magnésio, hidrogeno carbonato de magnésio	ACREG/ANAH/ESTCOL
507	Ácido clorídrico	ACI/ACREG
508	Cloreto de potássio	GEL
509	Cloreto de cálcio	FIR
510	Cloreto de amônio	FLO
511	Cloreto de magnésio	FIR/ESTCOL
514	Sulfatos de sódio	ESTCOL
515	Sulfatos de potássio	EXA
516	Sulfato de cálcio	FLO/SEC/FIR
524	Hidróxido de sódio	ACREG
525	Hidróxido de potássio	ACREG
526	Hidróxido de cálcio	ACREG/FIR
527	Hidróxido de amônio	ACREG
528	Hidróxido de magnésio	ACREG/ESTCOL
529	Óxido de cálcio	ACREG/FLO
530	Óxido de magnésio	ANAH
551	Dióxido de silício, sílica	ANAH
552	Silicato de cálcio	ANAH
553i	Silicato de magnésio	ANAH
553iii	Talco, metassilicato ácido de magnésio	ANAH/GLA/ESP
574	Ácido glucônico (D-)	ACREG/RAI
575	Glucono-delta-lactona	ACREG/RAI/ACI/SEC
576	Gluconato de sódio	SEC
577	Gluconato de potássio	ACREG
578	Gluconato de cálcio	ACREG/FIR/SEC
580	Gluconato de magnésio	ACREG/FIR
620	Ácido glutâmico (L(+)-)	EXA
621	Glutamato de sódio, glutamato monossódico	EXA
622	Glutamato de potássio	EXA
623	Diglutamato de cálcio	EXA
624	Glutamato de monoamônio	EXA
625	Diglutamato de magnésio	EXA
626	Ácido guanílico	EXA
627	5'-Guanilato dissódico, guanilato dissódico, dissódio 5'-guanilato	EXA
628	5'-Guanilato de potássio	EXA
629	5'-Guanilato de cálcio	EXA
630	Ácido inosínico	EXA
631	5'-Inosinato de sódio, inosinato dissódico, dissódico 5'-inosinato	EXA
632	Inosinato de potássio	EXA
633	5'-Inosinato de cálcio	EXA
634	5'-Ribonucleotídeo de cálcio	EXA
635	5'-Ribonucleotídeo dissódico	EXA
901	Cera de abelha (branca e amarela) (somente para tratamento de superfície)	GLA
902	Cera candelilla (somente para tratamento de superfície)	GLA
904	Goma laca, shelac (somente para tratamento de superfície)	GLA
953	Isomalte (isomaltitol)	EDU/GLA/ANAH/AGC
957	Taumatina	EXA/EDU
965	Maltitol e xarope de maltitol	EDU/EST/AGC
966	Lactitol	EDU/ESP
967	Xilitol	EDU/HUM
968	Eritritol	EDU/EXA/HUM
1001i	Acetato de colina	EMU

1001ii	Carbonato de colina	EMU
1001iii	Cloreto de colina	EMU
1001iv	Citrato de colina	EMU
1001v	Tartarato de colina	EMU
1001vi	Lactato de colina	EMU
1100	Amilases	FLO
1101i	Proteases	FLO/EXA/GLA
1102	Glucose oxidase	ANT/CONS/EST
1104	Lipases	EXA
1200	Polidextroses	AGC/ESP/EST/HUM
1202	Polivinilpirrolidona insolúvel	AGC/ESP/EST/HUM
1204	Pullulan	GLA/ESP
1518	Triacetina, triacetato de glicerila	HUM

(*) Significado das abreviaturas: ACI: acidulante; ACREG: regulador de acidez; AGC: agente de corpo ou massa; ANAH: antiaglutinante, antiumectante; ANESP: antiespumante; ANT: antioxidante; ARO: aromatizante; COL: corante; CONS: conservador; EDU: edulcorante; EMU: emulsificante; ESP: espessante; ESTCOL: estabilizante de cor; EST: estabilizante; EXA: realçador de sabor; FIR: agente de firmeza; FLO: melhorador de farinha; FOA: espumante; GEL: gelificante; GLA: glaceante; HUM: umectante; RAI: fermento químico; e SEC: seqüestrante.

Fonte: Resolução RDC nº 45/2010, Anexo, tabela I.

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.

ATRIBUIÇÃO DE ADITIVOS EDULCORANTES PARA ALIMENTOS E SEUS RESPECTIVOS LIMITES MÁXIMOS DE USO			
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 açúcares	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 açúcares	0,075
		Alimentos e bebidas com informação nutricional completar	
		Com substituição total de açúcares	0,075 (2)
		Com açúcar substituição parcial de açúcares	0,056
952	Ácido ciclâmico e seus sais de cálcio, potássio e sódio	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)
		Com substituição parcial de açúcares	0,04 (4)
953	Isomalt (isomaltitol)	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 (9)	Alimentos e bebidas para controle de peso (Incluído pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	0,005
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares (Incluído pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	0,005
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares (Incluído pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	0,005
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar com substituição total de açúcares (Incluído pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	0,005
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar com substituição parcial de açúcares (Incluído pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	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. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(2) Exceto para gomas de mascar e micro pastilhas de sabor intenso, com limites máximos de 1,0 g/100 g e de 0,6 g/100 g, respectivamente. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(3) Exceto para bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas, com limite máximo de 0,075 g/100 mL. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(4) Exceto para bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas, com limite máximo de 0,056 g/100 mL. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(5) Exceto para gomas de mascar com limite máximo de 0,12 g/100 g. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(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. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(7) Exceto para gomas de mascar, com limite máximo de 0,24 g/100 g. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(8) Exceto para gomas de mascar e micro pastilhas de sabor intenso, ambos com limite máximo de 0,1 g/100 g. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(9) No caso de gomas de mascar com informação nutricional complementar com substituição total de açúcares, aplica-se o limite máximo de 0,04 g/100 g. (Incluída pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019, retificada em 18 de junho de 2019)

Restrições: (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
1. Os edulcorantes somente podem ser utilizados para a substituição parcial ou total de açúcares nas seguintes categorias: (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Alimentos e bebidas para controle de peso, conforme Portaria SVS/MS n° 30, de 13 de janeiro de 1998, que aprova o regulamento técnico referente a alimentos para controle de peso; (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Alimentos para dietas com restrição de açúcares, conforme itens 4.1.1.1, 4.1.1.2 e 4.1.1.3 da Portaria SVS/MS n° 29, de 13 de janeiro de 1998, que aprova o regulamento técnico referente a alimentos para fins especiais; (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares, conforme item 4.2.4 da Portaria SVS/MS n° 29, de 1998; (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Fórmulas para nutrição enteral, conforme Resolução da Diretoria Colegiada - RDC n° 21, de 13 de maio de 2015, que dispõe sobre o regulamento técnico de fórmulas para nutrição enteral; (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar para os 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 feita a substituição parcial ou total do açúcar, conforme Resolução da Diretoria Colegiada - RDC n° 54, de 12 de novembro de 2012, que dispõe sobre o regulamento técnico sobre informação nutricional complementar; (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Suplementos alimentares, conforme Resolução da Diretoria Colegiada - RDC n° 243, de 26 de julho de 2018, que dispõe sobre os requisitos sanitários dos suplementos alimentares. (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
2. Em atendimento a Regulamentos Técnicos específicos: (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)

a) Todos os alimentos e as bebidas contendo polióis deverão obedecer aos requisitos de rotulagem referentes a efeitos laxativos. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
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. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
3. Os glicosídeos de esteviol devem atender às especificações de pureza estabelecidas pelo Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives - JECFA. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)

Fonte: Resolução RDC nº 18/2008, alterada pela Resolução RDC nº 281/2019, art. 6º.

ÁGUA TÔNICA DE QUININO

Padrão de Identidade e Qualidade estabelecido pela Portaria Mapa n° 123/2021, válido a partir de 1°/06/2021

1 - Referências Legais:

Decreto nº 6.871/2009, art. 25, Portaria Mapa nº 123/2021, I.N. SDA nº 30/1999, alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, I.N. Mapa nº 75/2019, Resolução RDC nº 05/2007, Resolução RDC nº 18/2008, alterada pela Resolução RDC nº 281/2019, Resolução RDC nº 45/2010, I.N. Anvisa nº 60/2019, Resolução RDC nº 331/2019, Resolução RDC nº 267/2005, Resolução RDC nº 219/2006, Resolução RDC nº 54/2012 e I.N. Anvisa nº 88/2021.

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 nº 6.781/2009, art. 25).

3 - Denominação:

Água Tônica de Quinino
Água Tônica de Quinino + (de baixa caloria)[3] ou (dietética)[4]
Água Tônica de Quinino + (Levemente Gaseificada)[5]
Água Tônica de Quinino + (de baixa caloria)[3] ou (dietética)[4] + (Levemente Gaseificada)[5]
Água Tônica de Quinino de + (nome da fruta ou do vegetal de origem)[1]
Água Tônica de Quinino + (nome da fruta ou do vegetal de origem)[1] + (de baixa caloria)[3] ou (dietética)[4]
Água Tônica de Quinino + (nome da fruta ou do vegetal de origem)[1] + (Levemente Gaseificada)[5]
Água Tônica de Quinino + (nome da fruta ou do vegetal de origem)[1] + (de baixa caloria)[3] ou (dietética)[4] + (Levemente Gaseificada)[5]
Água Tônica de Quinino + mista[2] + (nomes das frutas ou dos vegetais de origem, em ordem decrescente da quantidade em que são adicionados na composição)[2]
Água Tônica de Quinino + mista[2] + (nomes das frutas ou dos vegetais de origem, em ordem decrescente da quantidade em que são adicionados na composição)[2] + (de baixa caloria)[3] ou (dietética)[4]
Água Tônica de Quinino + mista[2] + (nomes das frutas ou dos vegetais de origem, em ordem decrescente da quantidade em que são adicionados na composição)[2] + (Levemente Gaseificada)[5]
Água Tônica de Quinino + mista[2] + (nomes das frutas ou dos vegetais de origem, em ordem decrescente da quantidade em que são adicionados na composição)[2] + (de baixa caloria)[3] ou (dietética)[4] + (Levemente Gaseificada)[5]

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, art. 25, e Portaria Mapa nº 123/2021, Anexo IV, item 2.

Notas:

[1] O refrigerante de ingrediente vegetal que contiver a quantidade de quinino ou seus sais, conforme previsto na tabela do item 5.1.1, que se encontra no item 5 (Composição) desta bebida neste Documento, deverá ser denominado "Água Tônica de Quinino", podendo a denominação ser acrescentada do nome da fruta, do vegetal ou do extrato que for adicionado à composição, conforme o caso. O Refrigerante e o preparado líquido para refrigerante serão classificados quanto à utilização de ingrediente vegetal como: Produto de ingrediente vegetal, aquele composto obrigatoriamente de fruta, de vegetal ou de extrato padronizado em quantidade mínima que atenda ao definido na tabela do item 5.1.1., que se encontra no item 5 (Composição) desta bebida neste Documento. A denominação do Refrigerante será estabelecida da seguinte forma: Para o produto de ingrediente vegetal: "Refrigerante de...", seguido do nome da fruta ou do vegetal de origem, conforme o caso (Portaria Mapa nº 123/2021, Anexo IV, itens 2.1., 2.1.1., 2.2. e 2.2.1., *caput* e alínea “a”).

[2] O refrigerante de ingrediente vegetal que contiver a quantidade de quinino ou seus sais, conforme previsto na tabela do item 5.1.1, que se encontra no item 5 (Composição) desta bebida neste Documento, deverá ser denominado "Água Tônica de Quinino", podendo a denominação ser acrescentada do nome da fruta, do vegetal ou do extrato que for adicionado à composição, conforme o caso. O Refrigerante e o preparado líquido para refrigerante serão classificados quanto à utilização de ingrediente vegetal como: Produto de ingrediente vegetal, aquele composto obrigatoriamente de fruta, de vegetal ou de extrato padronizado em quantidade mínima que atenda ao definido na tabela do item 5.1.1., que se encontra no item 5 (Composição) desta bebida neste Documento. A denominação do Refrigerante será estabelecida da seguinte forma: Para o produto de ingrediente vegetal: "Refrigerante de...", seguido do nome da fruta ou do vegetal de origem, conforme o caso. Quando o produto de ingrediente vegetal utilizar ingredientes oriundos de mais de uma espécie vegetal a palavra "misto" deverá ser acrescentada antes dos nomes das frutas ou dos vegetais de origem, que deverão ser listados em ordem decrescente da quantidade em que são adicionados na composição (Portaria Mapa nº 123/2021, Anexo IV, itens 2.1., 2.1.1., 2.2. e 2.2.1., *caput* e alíneas “a” e “b”).

[3] O refrigerante de ingrediente vegetal que contiver a quantidade de quinino ou seus sais, conforme previsto na tabela do item 5.1.1, que se encontra no item 5 (Composição) desta bebida neste Documento, deverá ser denominado "Água Tônica de Quinino", podendo a denominação ser acrescentada do nome da fruta, do vegetal ou do extrato que for adicionado à composição, conforme o caso. A denominação do Refrigerante e do preparado líquido para refrigerante, quando cabível, deverá ser acrescida das seguintes expressões, na ordem em que elas se apresentam: De baixa caloria, quando o conteúdo de açúcares adicionados normalmente no produto convencional for inteiramente substituído por edulcorantes hipocalóricos ou não-calóricos, naturais ou artificiais, e o teor calórico estiver em conformidade com o critério "baixo em valor energético", conforme definido em legislação específica da Anvisa (Portaria Mapa nº 123/2021, Anexo IV, itens 2.2.1., *caput* e alínea “a”, e 2.2.4., *caput* e alínea “a”). 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 (I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.2. e 2.2.2.).

[4] O refrigerante de ingrediente vegetal que contiver a quantidade de quinino ou seus sais, conforme previsto na tabela do item 5.1.1, que se encontra no item 5 (Composição) desta bebida neste Documento, deverá ser denominado "Água Tônica de Quinino", podendo a denominação ser acrescentada do nome da fruta, do vegetal ou do extrato que for adicionado à composição, conforme o caso. A denominação do Refrigerante e do preparado líquido para refrigerante, quando cabível, deverá ser acrescida das seguintes expressões, na ordem em que elas se apresentam: Dietético, quando o conteúdo de açúcares adicionados normalmente no produto convencional for inteiramente substituído por edulcorantes hipocalóricos ou não-calóricos, naturais ou artificiais, com teor de açúcares totais inferior a 0,50 g/100 mL, conforme definido em legislação específica da Anvisa (Portaria Mapa nº 123/2021, Anexo IV, itens 2.2.1., *caput* e alínea “a”, e 2.2.4., *caput* e alínea “b”). 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 (I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1. e 2.2.1.).

[5] O refrigerante de ingrediente vegetal que contiver a quantidade de quinino ou seus sais, conforme previsto na tabela do item 5.1.1, que se encontra no item 5 (Composição) desta bebida neste Documento, deverá ser denominado "Água Tônica de Quinino", podendo a denominação ser acrescentada do nome da fruta, do vegetal ou do extrato que for adicionado à composição, conforme o caso. A denominação do Refrigerante e do preparado líquido para refrigerante, quando cabível, deverá ser acrescida das seguintes expressões, na ordem em que elas se apresentam: Levemente Gaseificado, quando o produto for adicionado de dióxido de carbono, de acordo com os limites estabelecidos na tabela do item 4.1., que se encontra no item 4.2 (Parâmetros Físico-químicos) desta bebida neste Documento (Portaria Mapa nº 123/2021, Anexo IV, itens 2.2.1., *caput* e alínea “a”, e 2.2.4., *caput* e alínea “c”).

Conforme o art. 14-A do Decreto nº 6.871/2009 e o item 8.6 da I.N. SDA nº 30/1999, alterada pela I.N. SDA nº 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 nº 54/2012.

De acordo com o art. 3º, *caput* e §§ 1º, 2º, 4º, 5º, incisos I, II e III, 9º, incisos I, II, III e IV, 10 e 11, da Portaria Mapa nº 123/2021, Declaração Quantitativa de Ingrediente (DQI) é a informação relativa à quantidade de suco, polpa ou a combinação destes presentes na composição do produto.

§ 1º O valor da DQI será calculado em porcentagem, volume por volume (v/v), observada a legislação específica do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento que estabelece os limites mínimos de sólidos solúveis para sucos e polpas ou os limites mínimos de sólidos totais para açaí e polpa de juçara.

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

§ 3º ... (não se aplica à Água Tônica de Quinino).

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

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

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

§ 6º ... (não se aplica à Água Tônica de Quinino).

§ 7º ... (não se aplica à Água Tônica de Quinino).

§ 8º ... (não se aplica à Água Tônica de Quinino).

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

I - caracteres com dimensões no mínimo duas vezes maiores do que a prevista para a denominação do produto, observado o item 4 do Anexo da Instrução Normativa nº 55, de 18 de outubro de 2002;
II - sem variação de padronização entre os caracteres;
III - em cor contrastante com o fundo; e

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

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

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

Conforme o Anexo IV, itens 3.1., 3.1.1., 3.1.2., 3.1.3. e 3.1.4., da Portaria Mapa nº 123/2021, a rotulagem do Refrigerante (Água Tônica de Quinino) e do preparado líquido para refrigerante deve atender ao Regulamento da Lei nº 8.918, de 1994 e demais normas inerentes, e ainda:

I - No rótulo são vedadas, mesmo que previsto na marca comercial, as expressões que atribuam características terapêutica, medicamentosa, de qualidade ou de superlatividade, tais como: calmante, estimulante, emagrecedor, detox, antioxidante, artesanal, colonial, caseiro, familiar, natural, 100% natural, premium, dentre outras, exceto quanto previsto em legislação específica.
II - O Refrigerante (Água Tônica de Quinino) que não contiver aditivos alimentares pode utilizar a expressão "SEM ADITIVOS", sendo vedada a utilização de expressões que remetam à ausência de classes específicas de aditivos como "sem corantes", "sem conservadores", dentre outras.
III - É obrigatório, quando houver a associação de açúcares e edulcorantes, constar do Painel Principal do Rótulo com no mínimo 1,2 (um inteiro e dois décimos) vezes o tamanho da denominação da bebida as expressões: "BAIXO EM AÇÚCARES", "REDUZIDO EM AÇÚCARES" ou outro termo autorizado, obedecidos os critérios estabelecidos em legislação específica da Anvisa.
IV - As alegações na rotulagem que enfatizem a utilização de vitaminas, minerais, fibras e outros nutrientes devem obedecer às previsões contidas em legislação específica da Anvisa.

De acordo com o Anexo IV, item 3.2., da Portaria Mapa nº 123/2021, o rótulo do Refrigerante (Água Tônica de Quinino) e do preparado líquido para refrigerante deverá conter obrigatoriamente a Declaração Quantitativa de Ingredientes (DQI), observando-se os critérios estabelecidos no art. 3º desta Portaria (artigo supracitado).

Conforme o Anexo IV, item 3.3., da Portaria Mapa nº 123/2021, na rotulagem do produto composto de duas ou mais frutas, dois ou mais vegetais ou de frutas e vegetais, inclusive seus extratos, é vedado o uso de informações visuais de qualquer natureza, incluindo a marca comercial e o formato da embalagem, que remetam a apenas uma das frutas ou dos vegetais contidos em sua composição.

De acordo com o Anexo IV, item 3.4., da Portaria Mapa nº 123/2021, é vedado o uso de informações visuais de qualquer natureza, incluindo figuras, esboços, marca comercial e formato da embalagem, que sejam relativas a ingredientes

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

Conforme o Anexo IV, item 3.5., da Portaria Mapa nº 123/2021, no rótulo do produto é vedado o uso de expressões relativas à classificação, denominação e partes de denominação, de forma isolada ou como parte de outros dizeres, que não estejam previstos em seu Padrão de Identidade e Qualidade ou em sua lista de ingredientes.

De acordo com o Anexo IV, item 3.7, da Portaria Mapa nº 123/2021, é vedada a utilização de recipientes e embalagens tipo conta-gotas, spray, ampolas, ou outros que caracterizem os produtos similares àqueles de uso farmacêutico, medicamentoso ou terapêutico.

4 - Parâmetros analíticos:

4.1 - Parâmetros Microbiológicos

ATENÇÃO!!!

A Água Tônica de Quinino produzida após o dia 26/12/2020 deverá atender o(s) Parâmetro(s) Microbiológico(s) estabelecido(s) pela I.N. Anvisa nº 60/2019, arts. 7° e 8° (constante(s) nas tabelas abaixo, conforme o caso).

Os Padrões Microbiológicos aplicam-se aos alimentos prontos para oferta ao consumidor. Para os ingredientes destinados exclusivamente ao uso industrial, incluindo os aditivos alimentares, não se aplicam os Padrões Microbiológicos estabelecidos na I.N. nº 60/2019, devendo ser observados os Padrões Microbiológicos estabelecidos em suas especificações (Resolução RDC nº 331/2019, art. 3º, *caput* e parágrafo único).

Tabela 1 - Padrões Microbiológicos de Alimentos, com Exceção dos Alimentos Comercialmente Estéreis.

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 (I.N. Mapa nº 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	Bolores e Leveduras / mL, exceto bebidas fermentadas	5	2	10	10^2	S	S	S	S	S	S

Legenda: S= Sim.

Para efeito da I.N. Anvisa nº 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: I.N. Anvisa nº 60/2019, art. 2º, incisos X, XI e XII, e Anexo I, item 12, alínea "a", e I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º.

Tabela 2 - Padrão Microbiológico de Alimentos Comercialmente Estéreis.

Categorias Específicas	Critério de Aceitação	Parâmetros Exigíveis em Função do Laudo / Certificado e da Finalidade da Análise (I.N. Mapa nº 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
a) Alimentos de baixa acidez (pH maior que 4,5) (Aplica-se Água Tônica de Quinino comercialmente estéril)	"O alimento não deve apresentar sinais de alterações que indiquem a presença de micro-organismos capazes de proliferar em condições normais de armazenamento e distribuição." Quando houver alteração, o resultado deve ser interpretado como Insatisfatório com Qualidade Inaceitável.	N	N	N	N	N	S
b) Alimentos ácidos ou acidificados (pH menor que 4,5) (Aplica-se Água Tônica de Quinino comercialmente estéril)							

Legenda: S= Sim e N= Não.

Fonte: I.N. Anvisa nº 60/2019, Anexo III, e I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º.

4.2 - Parâmetros Físico-químicos

Conforme o Anexo III, item 4.1, da Portaria Mapa nº 123/2021, os parâmetros químicos, físicos e microbiológicos do Refrigerante (Água Tônica de Quinino) e do preparado líquido para refrigerante deverão estar de acordo com a composição registrada, com os limites estabelecidos em legislação específica, bem como com os limites da tabela abaixo:

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Parâmetros Exigíveis em Função do Laudo / Certificado e da Finalidade da Análise (I.N. Mapa nº 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
Quantidade de quinino ou seus sais, expresso em quinino anidro, por 100 mL	3	7	N	N	N	N	N	S
Pressão gasosa, em atm., a 20 °C	≥ 2	-	S	S	S	S	S	S
Pressão gasosa, em atm., a 20 °C, para a Água Tônica de Quinino Levemente Gaseificada	-	< 2	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 a Água Tônica de Quinino **"de baixa caloria"**	-	40	S	S	S	S	S	S
Teor de açúcares totais, em g/100 mL, para a Água Tônica de Quinino **"dietética"**	-	0,5	N	N	N	N	N	S
Açúcares totais (somatório dos naturais e/ou adicionados), em g/200 mL, para o produto **"baixo em açúcares"**	-	5	S	S	S	S	S	S
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 200 mL do produto convencional		S	S	S	S	S	S
Cafeína (trimetilxantina), natural ou sintética, em mg/100 mL, exceto para a Água Tônica de Quinino que contiver semente de guaraná, café ou seus equivalentes em extrato, cuja adição não é permitida	-	20	S	S	S	S	S	S
Contaminantes Inorgânicos								
Arsênio total, 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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, Portaria Mapa nº 123/2021, Anexo IV, itens 4.1., 5.1.1. e 5.3.2., I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, I.N. Mapa nº 75/2019, I.N. Anvisa nº 88/2021, Resolução RDC nº 54/2012.

5 - Composição:

De acordo com o art. 2º, *caput* e incisos I, II e III, da Portaria Mapa nº 123/2021, para efeito desta Portaria, considera-se ingrediente vegetal para produção do Refrigerante (Água Tônica de Quinino):

I - a fruta: a designação genérica do fruto comestível, incluído o pseudofruto e a infrutescência, apresentado na forma *in natura*, suco, polpa ou água de coco;
II - o vegetal: a planta e suas partes comestíveis, exceto a fruta, apresentadas na forma *in natura* ou suco de vegetal;
III - o extrato padronizado: o ingrediente obtido por esgotamento, a frio ou a quente, de maneira a manter os princípios sápidos aromáticos naturais, voláteis e fixos, característicos da semente de guaraná, da noz de cola, dos grãos de café, da inflorescência do lúpulo, da erva mate, dos frutos do açaí ou do rizoma do gengibre; e
IV - ... (não se aplica à Água Tônica de Quinino).

Conforme o Anexo IV, itens 5.1., 5.1.1., 5.1.2. e 5.1.3., da Portaria Mapa nº 123/2021, são ingredientes obrigatórios para a Água Tônica de Quinino elaborada a partir de produto de ingrediente vegetal:

I - Ingrediente vegetal, em quantidade mínima prevista na tabela abaixo:

Água Tônica de Quinino	**Quantidade de extrato (mg/100 mL)**
Quinino, seus sais ou extrato de cinchona (*Cinchona* spp), expresso em quinino anidro	mín 3,0 - máx 7,0
Água Tônica de Quinino de Fruta ou de Vegetal	**Quantidade mínima de suco ou polpa, em mL/100 mL**
Abacaxi	10,0
Açaí, quantidade em sólidos totais	2,0
Cana de açúcar	20,0
Goiaba	5,0
Juçara, quantidade em sólidos totais	2,0
Laranja	10,0
Limão (5,0% de acidez)	2,5
Maçã	5,0
Manga	5,0
Mangaba	3,0
Maracujá	3,0
Morango	2,5
Pêssego	5,0
Pêra	5,0
Tangerina	10,0
Tomate	10,0
Uva	10,0
Outras frutas ou vegetais	5,0
Água Tônica de Quinino de Extrato Padronizado	**Quantidade mínima de extrato, em g/100 mL**
Guaraná: Semente de guaraná ou seu equivalente em extrato com, no mínimo, 1,2% de cafeína	0,02
Extrato de noz de cola	*quantum satis*
Extrato de lúpulo	*quantum satis*
Extrato de mate	*quantum satis*
Extrato de café	*quantum satis*
Extrato de açaí (mínimo 0,025% de antocianinas)	*quantum satis*
Extrato de gengibre (mínimo 0,03% de gingerol)	*quantum satis*
Produto Misto com dois ou mais ingredientes vegetais (oriundos de duas ou mais espécies vegetais)	O somatório da quantidade de suco, polpa ou extrato padronizado deve ser igual ou superior ao mínimo estabelecido para o ingrediente

	vegetal exigido em maior quantidade nos itens anteriores desta tabela.

Fonte: Portaria Mapa nº 123/2021, Anexo IV, item 5.1.1.

II - Água potável.
III - Açúcares, podendo ser substituído parcial ou totalmente por edulcorantes.
IV - Gás carbônico (CO_2) industrialmente puro. Embora a Portaria Mapa nº 123/2021 não traga o gás carbônico no rol dos ingredientes obrigatórios para a Água Tônica de Quinino (Refrigerante), o estabelecido nos arts. 23, *caput*, e 25 do Decreto nº 6.871/2009 torna sua adição indispensável a esta bebida. Por ser norma hierarquicamente superior no ordenamento jurídico nacional, o determinado no Decreto prevalece em relação ao disposto na mencionada Portaria.

De acordo com o Anexo IV, itens 5.3., 5.3.1., 5.3.2., 5.3.3., 5.3.4. e 5.3.5., da Portaria Mapa nº 123/2021, 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.
II - Cafeína (trimetilxantina) natural ou sintética, exceto para o Refrigerante a (Água Tônica de Quinino) que contiver semente de guaraná, café ou seus equivalentes em extrato.
III - Pedaços de frutas ou vegetais, os quais não devem ser contabilizados para atendimento ao quantitativo mínimo de suco e polpa de fruta, para o cumprimento do padrão do Refrigerante (Água Tônica de Quinino) e do preparado líquido para refrigerante ou para a declaração quantitativa de ingredientes.
IV - Novos ingredientes, devidamente aprovados em conformidade com o estabelecido em legislação específica da Anvisa, desde que não implique em descaracterização quando à classificação e definição do produto.
V - Aditivos, de acordo com o estabelecido em legislação específica da Anvisa.

Conforme o Anexo IV, itens 7.1., 7.1.1., 7.1.2., 7.1.3., 7.1.4. e 7.1.5., da Portaria Mapa nº 123/2021, é proibida, no Refrigerante (Água Tônica de Quinino) e no preparado líquido para refrigerante, a presença de:

I - Contaminantes microbiológicos em concentração superior ao limite estabelecido em legislação específica da Anvisa.
II - Contaminante orgânico ou inorgânico em concentração superior ao limite estabelecido em legislação específica da Anvisa.
III - Resíduo de agrotóxico não autorizado ou em concentração superior ao autorizado para fruta ou vegetal empregado como matéria-prima na produção de Refrigerante (Água Tônica de Quinino) e do preparado líquido para refrigerante, calculada em função da proporção de fruta ou vegetal utilizado.
IV - Qualquer substância em quantidade que possa se tornar nociva para a saúde humana, observados os limites de legislação específica.
V - Qualquer ingrediente não permitido em legislação específica da Anvisa ou que possa ser utilizado para adulteração do produto.

6 - Aditivos Alimentares:

Os aditivos permitidos para a Água Tônica de Quinino são os constantes nas Resoluções RDC nº 05/2007, RDC nº 45/2010 e RDC nº 18/2008, alterada pela RDC nº 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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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,	0,07 (como P_2O_5)

		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 dibásico, hidrogênio ortofosfato de cálcio, fosfato de cálcio secundário,	0,07 (como P2O5)

		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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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[1]	*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 Al	Azul patente V, laca de Al	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 Al	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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*quantum satis*
	ESPUMANTE	**ESPUMANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela	*quantum satis*

		abaixo que trata de BPF)	
	SECUESTRANTE	**SEQUESTRANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*quantum satis*
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de	0,07 (Como P_2O_5)

	Tribásico, Calcio-(tri) Orto-fosfato	cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	
	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.

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

Fonte: Resolução RDC nº 05/2007.

ADITIVOS AUTORIZADOS PARA USO SEGUNDO AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF), COM SUAS RESPECTIVAS CLASSES FUNCIONAIS (EM ORDEM DE INS)		
INS	**Nome do Aditivo**	**Classes Funcionais (*)**
140i	Clorofila	COL
150ª	Caramelo I - simples	COL
162	Vermelho de beterraba, betamina	COL
170i	Carbonato de cálcio	ANAH
171	Dióxido de titânio	COL
260	Ácido acético	ACREG/CONS/ACI
261	Acetato de potássio	ACREG/CONS
262i	Acetato de sódio	ACREG
263	Acetato de cálcio	CONS/EST/ACREG
270	Ácido láctico (L-, D- e DL-)	ACI/ACREG
280	Ácido propiônico	CONS
281	Propianato de sódio	CONS
282	Propianato de cálcio	CONS
283	Propianato de potássio	CONS
290	Dióxido de carbono	CONS
296	Ácido málico (D-,L-)	ACREG/SEC
297	Ácido fumárico	ACREG
300	Ácido ascórbico (L-)	ANT/FLO
301	Ascorbato de sódio	ANT
302	Ascorbato de cálcio	ANT
303	Ascorbato de potássio	ANT
315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	ANT
316	Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio	ANT
322	Lecitinas	EMU/ANT
325	Lactato de sódio	HUM/ANT/AGC
326	Lactato de potássio	ANT
327	Lactato de cálcio	ACREG/FLO
329	Lactato de magnésio (D-, L-)	ACREG/FLO
330	Ácido cítrico	ACI/ACREG/ANT/SEC
331i	Citrato monossódico	ACREG/SEC
331iii	Citrato trissódico, citrato de sódio	ACREG/SEC/EST
332i	Citrato monopotássico, citrato diácido de potássio	ACREG/SEC
332ii	Citrato tripotássico, citrato de potássio	ACREG/EST/SEC
333	Citrato tricálcico, citrato de cálcio	ACREG/FIR/SEC

350i	Malato ácido de sódio, malato monossódico	ACREG/HUM
350ii	Malato dissódico	ACREG
352ii	Malato de cálcio, malato monocálcico	ACREG
365	Fumarato de sódio	ACREG/EXA/ACI
380	Citrato triamônico	ACREG
400	Ácido algínico	ESP/EST/EMU/GEL
401	Alginato de sódio	ESP/EST/GEL/EMU
402	Alginato de potássio	ESP/EST/EMU/GEL
403	Alginato de amônio	ESP/EST/EMU/GEL
404	Alginato de cálcio	ESP/EST/GEL/EMU/ANESP
406	Ágar	ESP/EST/EMU
407	Carragena (inclui a furcelarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	ESP/EST/GEL/EMU
407a	Algas marinhas Euchema processadas	ESP/EST/GEL/EMU
410	Goma garrofina, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí	ESP/EST/EMU
412	Goma guar	ESP/EST/EMU
413	Goma tragacanto, tragacanto, goma adragante	ESP/EST/EMU
414	Goma arábica, goma acácia	ESP/EST/EMU
415	Goma xantana	ESP/EST/EMU/FOA
416	Goma caraia, goma sterculia	ESP/EST/EMU
417	Goma tara	ESP/EST
418	Goma gelana	ESP/EST/GEL
420	Sorbitol e xarope de sorbitol, D-sorbita	EDU/HUM/SEC/AGC/EST
421	Manitol	EDU/ESP/EST/HUM/AGC
422	Glicerina, glicerol	EMU/ESP/EST/HUM/AGC
424	Curdlan	FIR/GEL/ESP/EST
428	Gelatina	EST/EMU/ESP/GEL
440	Pectina, pectina amidada	ESP/EST/GEL/EMU
460i	Celulose microcristalina	EMU/EST/ANAH
460ii	Celulose em pó	ANAH/EMU/ESP
461	Metilcelulose	ESP/EST/EMU
462	Etilcelulose	AGC
463	Hidroxipropilcelulose	ESP/EST/EMU
464	Hidroxipropilmetilcelulose	ESP/EMU/EST
465	Metiletilcelulose	ESP/EMU/EST/FOA
466	Carboximetilcelulose sódica	ESP/EST/EMU
467	Etilhidroxietilcelulose	ESP/EMU/EST
468	Carboximetilcelulose sódica reticulada, croscaramelose sódica	EST
469	Carboximetilcelulose sódica - hidrólise enzimática	GLA/EST/ESP
470	Sais de ácidos graxos (com base Ca, Na, Mg, K e NH_4)	EMU/ANAH
471	Mono e diglicerídeos de ácidos graxos	EMU/ANESP
472a	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido acético	EMU
472b	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido lático	EMU
472c	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido cítrico	EMU/EST/ANT/FLO
500i	Carbonato de sódio	ACREG
500ii	Bicarbonato de sódio, carbonato ácido de sódio	ACREG/RAI
500iii	Sesquicarbonato de sódio	ACREG
501i	Carbonato de potássio	ACREG

501ii	Bicarbonato de potássio, carbonato ácido de potássio, hidrogeno carbonato de potássio	ACREG/RAI
503i	Carbonato de amônio	ACREG/RAI
503ii	Bicarbonato de amônio, carbonato ácido de amônio	RAI
504i	Carbonato de magnésio, carbonato básico de magnésio	ANAH/ESTCOL
504ii	Bicarbonato de magnésio, carbonato ácido de magnésio, hidrogeno carbonato de magnésio	ACREG/ANAH/ESTCOL
507	Ácido clorídrico	ACI/ACREG
508	Cloreto de potássio	GEL
509	Cloreto de cálcio	FIR
510	Cloreto de amônio	FLO
511	Cloreto de magnésio	FIR/ESTCOL
514	Sulfatos de sódio	ESTCOL
515	Sulfatos de potássio	EXA
516	Sulfato de cálcio	FLO/SEC/FIR
524	Hidróxido de sódio	ACREG
525	Hidróxido de potássio	ACREG
526	Hidróxido de cálcio	ACREG/FIR
527	Hidróxido de amônio	ACREG
528	Hidróxido de magnésio	ACREG/ESTCOL
529	Óxido de cálcio	ACREG/FLO
530	Óxido de magnésio	ANAH
551	Dióxido de silício, sílica	ANAH
552	Silicato de cálcio	ANAH
553i	Silicato de magnésio	ANAH
553iii	Talco, metassilicato ácido de magnésio	ANAH/GLA/ESP
574	Ácido glucônico (D-)	ACREG/RAI
575	Glucono-delta-lactona	ACREG/RAI/ACI/SEC
576	Gluconato de sódio	SEC
577	Gluconato de potássio	ACREG
578	Gluconato de cálcio	ACREG/FIR/SEC
580	Gluconato de magnésio	ACREG/FIR
620	Ácido glutâmico (L(+)-)	EXA
621	Glutamato de sódio, glutamato monossódico	EXA
622	Glutamato de potássio	EXA
623	Diglutamato de cálcio	EXA
624	Glutamato de monoamônio	EXA
625	Diglutamato de magnésio	EXA
626	Ácido guanílico	EXA
627	5'-Guanilato dissódico, guanilato dissódico, dissódio 5'-guanilato	EXA
628	5'-Guanilato de potássio	EXA
629	5'-Guanilato de cálcio	EXA
630	Ácido inosínico	EXA
631	5'-Inosinato de sódio, inosinato dissódico, dissódico 5'-inosinato	EXA
632	Inosinato de potássio	EXA
633	5'-Inosinato de cálcio	EXA
634	5'-Ribonucleotídeo de cálcio	EXA
635	5'-Ribonucleotídeo dissódico	EXA
901	Cera de abelha (branca e amarela) (somente para tratamento de superfície)	GLA
902	Cera candelilla (somente para tratamento de superfície)	GLA
904	Goma laca, shelac (somente para tratamento de superfície)	GLA

953	Isomalte (isomaltitol)	EDU/GLA/ANAH/AGC
957	Taumatina	EXA/EDU
965	Maltitol e xarope de maltitol	EDU/EST/AGC
966	Lactitol	EDU/ESP
967	Xilitol	EDU/HUM
968	Eritritol	EDU/EXA/HUM
1001i	Acetato de colina	EMU
1001ii	Carbonato de colina	EMU
1001iii	Cloreto de colina	EMU
1001iv	Citrato de colina	EMU
1001v	Tartarato de colina	EMU
1001vi	Lactato de colina	EMU
1100	Amilases	FLO
1101i	Proteases	FLO/EXA/GLA
1102	Glucose oxidase	ANT/CONS/EST
1104	Lipases	EXA
1200	Polidextroses	AGC/ESP/EST/HUM
1202	Polivinilpirrolidona insolúvel	AGC/ESP/EST/HUM
1204	Pullulan	GLA/ESP
1518	Triacetina, triacetato de glicerila	HUM

(*) Significado das abreviaturas: ACI: acidulante; ACREG: regulador de acidez; AGC: agente de corpo ou massa; ANAH: antiaglutinante, antiumectante; ANESP: antiespumante; ANT: antioxidante; ARO: aromatizante; COL: corante; CONS: conservador; EDU: edulcorante; EMU: emulsificante; ESP: espessante; ESTCOL: estabilizante de cor; EST: estabilizante; EXA: realçador de sabor; FIR: agente de firmeza; FLO: melhorador de farinha; FOA: espumante; GEL: gelificante; GLA: glaceante; HUM: umectante; RAI: fermento químico; e SEC: seqüestrante.

Fonte: Resolução RDC nº 45/2010, Anexo, tabela I.

ATENÇÃO!!!

Os edulcorantes podem ser utilizados somente na bebida em que se faça a substituição parcial (“baixo em açúcares” ou “reduzido em açúcares”) ou total (“de baixa caloria” ou “dietético(a)”) do açúcar.

ATRIBUIÇÃO DE ADITIVOS EDULCORANTES PARA ALIMENTOS E SEUS RESPECTIVOS LIMITES MÁXIMOS DE USO			
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 açúcares	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 açúcares	0,075
		Alimentos e bebidas com informação nutricional completar	
		Com substituição total de açúcares	0,075 (2)
		Com açúcar substituição parcial de açúcares	0,056
952	Ácido ciclâmico e seus sais de cálcio, potássio e sódio	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)
		Com substituição parcial de açúcares	0,04 (4)
953	Isomalt (isomaltitol)	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 (9)	Alimentos e bebidas para controle de peso (Incluído pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	0,005
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares (Incluído pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	0,005
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares (Incluído pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	0,005
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar com substituição total de açúcares (Incluído pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	0,005
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar com substituição parcial de açúcares (Incluído pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	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. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(2) Exceto para gomas de mascar e micro pastilhas de sabor intenso, com limites máximos de 1,0 g/100 g e de 0,6 g/100 g, respectivamente. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(3) Exceto para bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas, com limite máximo de 0,075 g/100 mL. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(4) Exceto para bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas, com limite máximo de 0,056 g/100 mL. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(5) Exceto para gomas de mascar com limite máximo de 0,12 g/100 g. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(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. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(7) Exceto para gomas de mascar, com limite máximo de 0,24 g/100 g. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(8) Exceto para gomas de mascar e micro pastilhas de sabor intenso, ambos com limite máximo de 0,1 g/100 g. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(9) No caso de gomas de mascar com informação nutricional complementar com substituição total de açúcares, aplica-se o limite máximo de 0,04 g/100 g. (Incluída pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019, retificada em 18 de junho de 2019)

Restrições: (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
1. Os edulcorantes somente podem ser utilizados para a substituição parcial ou total de açúcares nas seguintes categorias: (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Alimentos e bebidas para controle de peso, conforme Portaria SVS/MS n° 30, de 13 de janeiro de 1998, que aprova o regulamento técnico referente a alimentos para controle de peso; (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Alimentos para dietas com restrição de açúcares, conforme itens 4.1.1.1, 4.1.1.2 e 4.1.1.3 da Portaria SVS/MS n° 29, de 13 de janeiro de 1998, que aprova o regulamento técnico referente a alimentos para fins especiais; (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares, conforme item 4.2.4 da Portaria SVS/MS n° 29, de 1998; (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Fórmulas para nutrição enteral, conforme Resolução da Diretoria Colegiada - RDC n° 21, de 13 de maio de 2015, que dispõe sobre o regulamento técnico de fórmulas para nutrição enteral; (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar para os 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 feita a substituição parcial ou total do açúcar, conforme Resolução da Diretoria Colegiada - RDC n° 54, de 12 de novembro de 2012, que dispõe sobre o regulamento técnico sobre informação nutricional complementar; (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Suplementos alimentares, conforme Resolução da Diretoria Colegiada - RDC n° 243, de 26 de julho de 2018, que dispõe sobre os requisitos sanitários dos suplementos alimentares. (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
2. Em atendimento a Regulamentos Técnicos específicos: (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
a) Todos os alimentos e as bebidas contendo polióis deverão obedecer aos requisitos de rotulagem referentes a efeitos laxativos. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
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. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
3. Os glicosídeos de esteviol devem atender às especificações de pureza estabelecidas pelo Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives - JECFA. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)

Fonte: Resolução RDC nº 18/2008, alterada pela Resolução RDC nº 281/2019, art. 6º.

AGUARDENTE COMPOSTA

1 - Referências Legais:

Decreto nº 6.781/2009, art. 72, I.N. Mapa nº 35/2010, alterada pela I.N. Mapa nº 17/2018, Resolução RDC nº 05/2013, item 16.1.1.1, Resolução RDC nº 45/2010, Resolução RDC nº 40/2011, Resolução RDC nº 286/2005 e Resolução RDC nº 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 nº 6.781/2009, art. 72).

3 - Denominação:

Aguardente Composta
Aguardente Composta + (adoçada)[1]

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, art. 72, *caput* e parágrafo único, e I.N. Mapa nº 35/2010, art. 32, *caput* e parágrafo único.

Nota:

[1] Quando contiver > 6 e < 30 g/L de açúcar, deverá ser adicionada a expressão “adoçada” (Decreto nº 6.871/2009, art. 72, parágrafo único, e I.N. Mapa nº 35/2010, art. 32, parágrafo único).

De acordo com o art. 7º da I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 nº 6.871/2009 e I.N. Mapa nº 35/2010, art. 8º e Anexo III, tabela 3, alterada pela I.N. Mapa nº 17/2018.

5 - Composição:

De acordo como o art. 72, parágrafo único, do Decreto nº 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 I.N. Mapa nº 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 Alimentares:

Os aditivos alimentares permitidos para a Aguardente Composta são os constantes nas Resoluções RDC nº 05/2013 e RDC nº 45/2010, listados na tabela 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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*quantum satis*
AROMATIZANTE		
Todos os autorizados no Mercosul[3], 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, NH4 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 allura 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]
140 ii	Clorofilina	*quantum satis*[2]
141 i	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 betaapo-8'carotenóico	0,02[2]
162	Vermelho de beterraba, betanina	*quantum satis*[2]
EMULSIFICANTE		
Todos os autorizados como BPF no Mercosul (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*quantum satis*
405	Alginato de propileno glicol	1,0 (Somente para licores emulsionados)
452i	Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolével, 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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*quantum satis*
ESPUMANTE		
Todos os autorizados como BPF no Mercosul (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*quantum satis*
ESTABILIZANTE		
Todos os autorizados como BPF no Mercosul (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*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.
Obs.:
[3] Resolução RDC nº 02/2007, que dispõe sobre aditivos alimentares aromatizantes autorizados para uso no Mercosul.

Fonte: Resolução RDC nº 05/2013, item 16.1.1.2.

ADITIVOS AUTORIZADOS PARA USO SEGUNDO AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF), COM SUAS RESPECTIVAS CLASSES FUNCIONAIS (EM ORDEM DE INS)		
INS	**Nome do Aditivo**	**Classes Funcionais (*)**
140i	Clorofila	COL
150ª	Caramelo I - simples	COL
162	Vermelho de beterraba, betamina	COL
170i	Carbonato de cálcio	ANAH
171	Dióxido de titânio	COL
260	Ácido acético	ACREG/CONS/ACI
261	Acetato de potássio	ACREG/CONS
262i	Acetato de sódio	ACREG
263	Acetato de cálcio	CONS/EST/ACREG
270	Ácido láctico (L-, D- e DL-)	ACI/ACREG
280	Ácido propiônico	CONS
281	Propianato de sódio	CONS
282	Propianato de cálcio	CONS

283	Propianato de potássio	CONS
290	Dióxido de carbono	CONS
296	Ácido málico (D-,L-)	ACREG/SEC
297	Ácido fumárico	ACREG
300	Ácido ascórbico (L-)	ANT/FLO
301	Ascorbato de sódio	ANT
302	Ascorbato de cálcio	ANT
303	Ascorbato de potássio	ANT
315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	ANT
316	Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio	ANT
322	Lecitinas	EMU/ANT
325	Lactato de sódio	HUM/ANT/AGC
326	Lactato de potássio	ANT
327	Lactato de cálcio	ACREG/FLO
329	Lactato de magnésio (D-, L-)	ACREG/FLO
330	Ácido cítrico	ACI/ACREG/ANT/SEC
331i	Citrato monossódico	ACREG/SEC
331iii	Citrato trissódico, citrato de sódio	ACREG/SEC/EST
332i	Citrato monopotássico, citrato diácido de potássio	ACREG/SEC
332ii	Citrato tripotássico, citrato de potássio	ACREG/EST/SEC
333	Citrato tricálcico, citrato de cálcio	ACREG/FIR/SEC
350i	Malato ácido de sódio, malato monossódico	ACREG/HUM
350ii	Malato dissódico	ACREG
352ii	Malato de cálcio, malato monocálcico	ACREG
365	Fumarato de sódio	ACREG/EXA/ACI
380	Citrato triamônico	ACREG
400	Ácido algínico	ESP/EST/EMU/GEL
401	Alginato de sódio	ESP/EST/GEL/EMU
402	Alginato de potássio	ESP/EST/EMU/GEL
403	Alginato de amônio	ESP/EST/EMU/GEL
404	Alginato de cálcio	ESP/EST/GEL/EMU/ANESP
406	Ágar	ESP/EST/EMU
407	Carragena (inclui a furcelarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	ESP/EST/GEL/EMU
407a	Algas marinhas Euchema processadas	ESP/EST/GEL/EMU
410	Goma garrofina, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí	ESP/EST/EMU
412	Goma guar	ESP/EST/EMU
413	Goma tragacanto, tragacanto, goma adragante	ESP/EST/EMU
414	Goma arábica, goma acácia	ESP/EST/EMU
415	Goma xantana	ESP/EST/EMU/FOA
416	Goma caraia, goma sterculia	ESP/EST/EMU
417	Goma tara	ESP/EST
418	Goma gelana	ESP/EST/GEL
420	Sorbitol e xarope de sorbitol, D-sorbita	EDU/HUM/SEC/AGC/EST
421	Manitol	EDU/ESP/EST/HUM/AGC
422	Glicerina, glicerol	EMU/ESP/EST/HUM/AGC
424	Curdlan	FIR/GEL/ESP/EST
428	Gelatina	EST/EMU/ESP/GEL
440	Pectina, pectina amidada	ESP/EST/GEL/EMU
460i	Celulose microcristalina	EMU/EST/ANAH
460ii	Celulose em pó	ANAH/EMU/ESP
461	Metilcelulose	ESP/EST/EMU
462	Etilcelulose	AGC
463	Hidroxipropilcelulose	ESP/EST/EMU
464	Hidroxipropilmetilcelulose	ESP/EMU/EST

465	Metiletilcelulose	ESP/EMU/EST/FOA
466	Carboximetilcelulose sódica	ESP/EST/EMU
467	Etilhidroxietilcelulose	ESP/EMU/EST
468	Carboximetilcelulose sódica reticulada, croscaramelose sódica	EST
469	Carboximetilcelulose sódica - hidrólise enzimática	GLA/EST/ESP
470	Sais de ácidos graxos (com base Ca, Na, Mg, K e NH_4)	EMU/ANAH
471	Mono e diglicerídeos de ácidos graxos	EMU/ANESP
472a	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido acético	EMU
472b	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido lático	EMU
472c	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido cítrico	EMU/EST/ANT/FLO
500i	Carbonato de sódio	ACREG
500ii	Bicarbonato de sódio, carbonato ácido de sódio	ACREG/RAI
500iii	Sesquicarbonato de sódio	ACREG
501i	Carbonato de potássio	ACREG
501ii	Bicarbonato de potássio, carbonato ácido de potássio, hidrogeno carbonato de potássio	ACREG/RAI
503i	Carbonato de amônio	ACREG/RAI
503ii	Bicarbonato de amônio, carbonato ácido de amônio	RAI
504i	Carbonato de magnésio, carbonato básico de magnésio	ANAH/ESTCOL
504ii	Bicarbonato de magnésio, carbonato ácido de magnésio, hidrogeno carbonato de magnésio	ACREG/ANAH/ESTCOL
507	Ácido clorídrico	ACI/ACREG
508	Cloreto de potássio	GEL
509	Cloreto de cálcio	FIR
510	Cloreto de amônio	FLO
511	Cloreto de magnésio	FIR/ESTCOL
514	Sulfatos de sódio	ESTCOL
515	Sulfatos de potássio	EXA
516	Sulfato de cálcio	FLO/SEC/FIR
524	Hidróxido de sódio	ACREG
525	Hidróxido de potássio	ACREG
526	Hidróxido de cálcio	ACREG/FIR
527	Hidróxido de amônio	ACREG
528	Hidróxido de magnésio	ACREG/ESTCOL
529	Óxido de cálcio	ACREG/FLO
530	Óxido de magnésio	ANAH
551	Dióxido de silício, sílica	ANAH
552	Silicato de cálcio	ANAH
553i	Silicato de magnésio	ANAH
553iii	Talco, metassilicato ácido de magnésio	ANAH/GLA/ESP
574	Ácido glucônico (D-)	ACREG/RAI
575	Glucono-delta-lactona	ACREG/RAI/ACI/SEC
576	Gluconato de sódio	SEC
577	Gluconato de potássio	ACREG
578	Gluconato de cálcio	ACREG/FIR/SEC
580	Gluconato de magnésio	ACREG/FIR
620	Ácido glutâmico (L(+)-)	EXA
621	Glutamato de sódio, glutamato monossódico	EXA
622	Glutamato de potássio	EXA

623	Diglutamato de cálcio	EXA
624	Glutamato de monoamônio	EXA
625	Diglutamato de magnésio	EXA
626	Ácido guanílico	EXA
627	5'-Guanilato dissódico, guanilato dissódico, dissódio 5'-guanilato	EXA
628	5'-Guanilato de potássio	EXA
629	5'-Guanilato de cálcio	EXA
630	Ácido inosínico	EXA
631	5'-Inosinato de sódio, inosinato dissódico, dissódico 5'-inosinato	EXA
632	Inosinato de potássio	EXA
633	5'-Inosinato de cálcio	EXA
634	5'-Ribonucleotídeo de cálcio	EXA
635	5'-Ribonucleotídeo dissódico	EXA
901	Cera de abelha (branca e amarela) (somente para tratamento de superfície)	GLA
902	Cera candelilla (somente para tratamento de superfície)	GLA
904	Goma laca, shelac (somente para tratamento de superfície)	GLA
953	Isomalte (isomaltitol)	EDU/GLA/ANAH/AGC
957	Taumatina	EXA/EDU
965	Maltitol e xarope de maltitol	EDU/EST/AGC
966	Lactitol	EDU/ESP
967	Xilitol	EDU/HUM
968	Eritritol	EDU/EXA/HUM
1001i	Acetato de colina	EMU
1001ii	Carbonato de colina	EMU
1001iii	Cloreto de colina	EMU
1001iv	Citrato de colina	EMU
1001v	Tartarato de colina	EMU
1001vi	Lactato de colina	EMU
1100	Amilases	FLO
1101i	Proteases	FLO/EXA/GLA
1102	Glucose oxidase	ANT/CONS/EST
1104	Lipases	EXA
1200	Polidextroses	AGC/ESP/EST/HUM
1202	Polivinilpirrolidona insolúvel	AGC/ESP/EST/HUM
1204	Pullulan	GLA/ESP
1518	Triacetina, triacetato de glicerila	HUM

(*) Significado das abreviaturas: ACI: acidulante; ACREG: regulador de acidez; AGC: agente de corpo ou massa; ANAH: antiaglutinante, antiumectante; ANESP: antiespumante; ANT: antioxidante; ARO: aromatizante; COL: corante; CONS: conservador; EDU: edulcorante; EMU: emulsificante; ESP: espessante; ESTCOL: estabilizante de cor; EST: estabilizante; EXA: realçador de sabor; FIR: agente de firmeza; FLO: melhorador de farinha; FOA: espumante; GEL: gelificante; GLA: glaceante; HUM: umectante; RAI: fermento químico; e SEC: seqüestrante.

Fonte: Resolução RDC nº 45/2010, Anexo, tabela I.

7 - Coadjuvantes de Tecnologia:

Os coadjuvantes de tecnologia permitidos para a Aguardente Composta são os constantes na Resolução RDC nº 286/2005 e na Resolução RDC nº 40/2011, conforme tabelas abaixo.

ATRIBUIÇÃO DE COADJUVANTES DE TECNOLOGIA PARA A SUBCATEGORIA DE ALIMENTO - BEBIDAS ALCOÓLICAS		
Função	**Substância**	**Tipos de bebida**

Agente de Clarificação / Agente de Filtração	Albumina de ovo desidratada	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Areia de quartzo	Aguardentes de cana / Cachaças
	Bentonita	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Caolin~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Carvão ativo	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Caseína e seus sais de cálcio e potássio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Celulose	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Dióxido de silício, sílica	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Ferrocianeto de potássio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	~~Fitato de cálcio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Gelatina	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Ictiocola (cola de peixe)~~	~~Cervejas e vinhos~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9°, e RDC nº 64/2011, art. 6°)
	Perlita	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto

		para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Polivinilpolipirrolidona	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Tanino~~	~~Bebidas alcoólicas em geral~~ (revogado pela Resolução RDC nº 40/2011)
	Terra Diatomácea	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
Nutrientes para Leveduras	~~Bicarbonato de amônia~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Carbonato de amônio	~~Vinhos e~~ (revogado para Vinhos pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°) bebidas alcoólicas destiladas
	Cloreto de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	~~Cloreto de zinco~~	~~Cervejas~~ (revogado para Cervejas pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°)
	Dihidrogeno fosfato de amônio, fosfato de amônio bibásico	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Hidrogeno fosfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	Sulfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	Sulfato de manganês	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC

		nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Sulfato de magnésio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Sulfato de zinco	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	~~Tiamina (vitamina B1)~~	~~Vinhos e cervejas~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9°, e RDC nº 64/2011, art. 6°)
Fermentos Biológicos	Bactérias lácticas *Oenococcus oeni*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Leveduras *Saccharomyces*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Leveduras *Schizosaccharomyces pombe*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
Resinas de Troca Iônica	Resinas trocadores de íons e produtos para sua regeneração	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
Agente de Controle de Microrganismos	Ácido sulfúrico	Aguardentes de cana / Cachaças
	Dióxido de enxofre e seus sais	Mostos
Gás Propelente e para Embalagens	Gás carbônico	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Nitrogênio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC

		nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))

Fonte: Resolução RDC nº 286/2005, Anexo.

ATRIBUIÇÃO DE COADJUVANTES DE TECNOLOGIA PARA A SUBCATEGORIA DE ALIMENTO - BEBIDAS ALCOÓLICAS			
Função	**Substância**	**Tipos de bebida**	**Limite de uso**
Agente de Clarificação / Agente de Filtração	Ácido tânico e taninos*	Bebidas alcoólicas em geral	*quantum satis*

*Abrange somente o ácido tânico e os taninos que atendem a especificação do Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives- JECFA (Comitê da FAO/OMS de Especialistas em Aditivos Alimentares) e ou do Food Chemicals Codex - FCC, e o tanino (extrato de quebracho) contendo no mínimo 95% de epicatequina e catequina em base seca.

Fonte: Resolução RDC nº 40/2011, art. 1º e parágrafo único.

AGUARDENTE DE CANA

1 - Referências Legais:

Decreto nº 6.871/2009, art. 52, I.N. Mapa nº 13/2005, Resolução RDC nº 05/2013, item 16.1.1.3., alterada pela Resolução RDC nº 281/2019, Resolução RDC nº 286/2005, Resolução RDC nº 40/2011 e Resolução RDC nº 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 nº 6.871/2009, art. 52, e I.N. Mapa nº 13/2005, subitem 2.1.1.).

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,	> 6 e < 30

	por um período não inferior a 1 ano.	
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 nº 6.871/2009, art. 52, e I.N. Mapa nº 13/2005, item 2.

De acordo com o item 9.2. da I.N. Mapa nº 13/2005, somente poderá constar do rótulo dos produtos previstos nos itens 2.2.8 (Aguardente de Cana Premium), 2.2.9 (Cachaça Premium), 2.2.10 (Aguardente de Cana Extra Premium) e 2.2.11 (Cachaça Extra Premium), a idade ou o tempo de envelhecimento da Aguardente de Cana e da Cachaça que forem elaboradas com 100% de Aguardente de Cana ou Cachaça envelhecidas por um período não inferior a 1 (um) ano.

Conforme o item 9.3. da I.N. Mapa nº 13/2005, no caso de misturas entre os produtos previstos nos itens 2.2.8 (Aguardente de Cana Premium), 2.2.9 (Cachaça Premium), 2.2.10 (Aguardente de Cana Extra Premium) e 2.2.11 (Cachaça Extra Premium) do presente Regulamento Técnico, a declaração da idade no rótulo será efetuada em função do produto presente com menor tempo de envelhecimento. No caso de misturas de produtos com mais de 3 anos de envelhecimento, produtos previstos nos itens 2.2.10 (Aguardente de Cana Extra Premium) e 2.2.11 (Cachaça Extra Premium), a declaração da idade no rótulo poderá ser aplicada a partir da média ponderada das idades dos produtos da mistura, relativos aos volumes individuais em porcentagem de álcool anidro. Os resultados cujas frações forem superiores a 0,5 (cinco décimos) e os iguais ou inferiores a 0,5 (cinco décimos) serão arredondados para o número inteiro imediatamente superior ou inferior, respectivamente.

De acordo com o item 9.4. da I.N. Mapa nº 13/2005, poderá ser mencionado o nome da Unidade da Federação ou da região em que a bebida foi elaborada, quando consistir em indicação geográfica registrada no Instituto Nacional da Propriedade Industrial - INPI.

Conforme o subitem 9.4.1. da I.N. Mapa nº 13/2005, a inserção prevista no item 9.4 (parágrafo anterior) deverá constar em posição inferior à denominação da bebida e em caracteres gráficos com dimensão correspondente à metade da dimensão utilizada para a denominação da bebida.

De acordo com o item 9.5. da I.N. Mapa nº 13/2005, fica vedado o uso da expressão “Artesanal” como designação, tipificação ou qualificação dos produtos previstos no presente Regulamento Técnico (Aguardente de Cana e Cachaca), até que se estabeleça, por ato administrativo do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, o Regulamento Técnico que fixe os critérios e procedimentos para produção e comercialização de Aguardente de Cana e Cachaça artesanais.

Conforme o item 9.6. da I.N. Mapa nº 13/2005, poderá ser declarada no rótulo a expressão “Reserva Especial” para a Cachaça e a Aguardente de Cana que possuírem 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 9.7. da I.N. Mapa nº 13/2005, o controle dos produtos citados no item 9.6 (parágrafo anterior) será efetuado pelo órgão fiscalizador com base na certificação das características sensoriais diferenciadas, dentre outras, e no volume em estoque, sendo os lotes devidamente identificados por meio de numeração seqüencial em cada unidade do lote.

Conforme o item 9.8. da I.N. Mapa nº 13/2005, será obrigatório declarar no rótulo a expressão: Armazenada em ....(seguida do nome do recipiente) de....(seguida do nome da madeira em que o produto foi armazenado), para os produtos definidos nos subitens 2.1.1 (Aguardente de Cana) e 2.1.2 (Cachaça), armazenados em recipiente de madeira e que não se enquadrarem nos critérios definidos para o envelhecimento previstos no presente Regulamento Técnico e outros atos administrativos próprios.

De acordo com o subitem 9.8.1. da I.N. Mapa nº 13/2005, poderá ser associada à marca a expressão prata, ou clássica ou tradicional para os produtos definidos nos itens 2.1.1 (Aguardente de Cana) e 2.1.2 (Cachaça) e que forem ou não armazenados em recipientes de madeira e que não agreguem cor a bebida.

Conforme o subitem 9.8.2. da I.N. Mapa nº 13/2005, poderá ser associada à marca a expressão ouro para os produtos definidos nos itens 2.1.1 (Aguardente de Cana) e 2.1.2 (Cachaça) que foram armazenados em recipientes de madeira e que tiveram alteração substancial da sua coloração.

4 - Parâmetros Analíticos:

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Parâmetros Exigíveis em Função do Laudo / Certificado e da Finalidade da Análise (I.N. Mapa nº 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
Edulcorante	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 nº 6.871/2009, I.N. Mapa nº 13/2005, I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º, e Resolução RDC nº 42/2013.

5 - Composição:

De acordo com os subitens 3.2.1. e 3.2.4. da I.N. Mapa nº 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 os subitens 3.3.1. e 3.3.2. da I.N. Mapa nº 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; e
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.

De acordo com o subitem 4.3.1 da I.N. Mapa nº 13/2005, é vedado o uso de corantes de qualquer tipo, extrato, lascas de madeira ou maravalhas ou outras substâncias para correção ou modificação da coloração original do produto armazenado ou envelhecido ou do submetido a estes processos, excetuado o disposto no subitem 4.1.2 (4.1.2. Caramelo somente para correção e/ou padronização da cor da Aguardente de Cana e da Cachaça envelhecidas, previstas nos seguintes itens: 2.2.6 (Aguardente de Cana Envelhecida), 2.2.7 (Cachaça Envelhecida), 2.2.8 (Aguardente de Cana Premium), 2.2.9 (Cachaça Premium), 2.2.10 (Aguardente de Cana Extra Premium) e 2.2.11, (Cachaça Extra Premium)), deste Regulamento Técnico.

Conforme o subitem 4.3.2. da I.N. Mapa nº 13/2005, é vedada a adição de qualquer substância ou ingrediente que altere as características sensoriais naturais do produto final, excetuado os casos previstos no presente Regulamento Técnico.

6 - Aditivos Alimentares:

Os aditivos permitidos para a Aguardente de Cana são os constantes na Resolução RDC nº 05/2013, alterada pela Resolução RDC nº 281/2019, listados 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 (não se aplica à Aguardente de Cana)		
Todos os autorizados no Mercosul, inclusive o Extrato de Carvalho		*quantum satis*
CORANTE (É permitido pelo Mapa a utilização de corante caramelo apenas para a Aguardente de Cana que tenha sido submetida ao processo de envelhecimento para correção e/ou padronização da cor (I.N. Mapa nº 13/2005, subitem 4.1.2.))		
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 (não se aplica à Aguardente de Cana)		
422	Glicerol	*quantum satis*

Fonte: Resolução RDC nº 05/2013, item 16.1.1.3., alterada pela Resolução RDC nº 281/2019, art. 7º.

7 - Coadjuvantes de Tecnologia:

Os coadjuvantes de tecnologia permitidos para a Aguardente de Cana são os constantes na Resolução RDC nº 286/2005 e na Resolução RDC nº 40/2011, conforme tabelas abaixo.

ATRIBUIÇÃO DE COADJUVANTES DE TECNOLOGIA PARA A SUBCATEGORIA DE ALIMENTO - BEBIDAS ALCOÓLICAS		
Função	**Substância**	**Tipos de bebida**
Agente de Clarificação / Agente de Filtração	Albumina de ovo desidratada	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Areia de quartzo	Aguardentes de cana / Cachaças
	Bentonita	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Caolin~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Carvão ativo	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Caseína e seus sais de cálcio e potássio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Celulose	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Dióxido de silício, sílica	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Ferrocianeto de potássio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	~~Fitato de cálcio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Gelatina	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e

		Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Ictiocola (cola de peixe)~~	~~Cervejas e vinhos~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9°, e RDC nº 64/2011, art. 6°)
	Perlita	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Polivinilpolipirrolidona	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Tanino~~	~~Bebidas alcoólicas em geral~~ (revogado pela Resolução RDC nº 40/2011)
	Terra Diatomácea	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
Nutrientes para Leveduras	~~Bicarbonato de amônia~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Carbonato de amônio	~~Vinhos e~~ (revogado para Vinhos pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°) bebidas alcoólicas destiladas
	Cloreto de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	~~Cloreto de zinco~~	~~Cervejas~~ (revogado para Cervejas pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°)
	Dihidrogeno fosfato de amônio, fosfato de amônio bibásico	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Hidrogeno fosfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº

		64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	Sulfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	Sulfato de manganês	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Sulfato de magnésio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Sulfato de zinco	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	~~Tiamina (vitamina B1)~~	~~Vinhos e cervejas~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9°, e RDC nº 64/2011, art. 6°)
Fermentos Biológicos	Bactérias lácticas *Oenococcus oeni*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Leveduras *Saccharomyces*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Leveduras *Schizosaccharomyces pombe*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
Resinas de Troca Iônica	Resinas trocadores de íons e produtos para sua regeneração	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
Agente de Controle de Microrganismos	Ácido sulfúrico	Aguardentes de cana / Cachaças

	Dióxido de enxofre e seus sais	Mostos
Gás Propelente e para Embalagens	Gás carbônico	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Nitrogênio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))

Fonte: Resolução RDC nº 286/2005, Anexo.

ATRIBUIÇÃO DE COADJUVANTES DE TECNOLOGIA PARA A SUBCATEGORIA DE ALIMENTO - BEBIDAS ALCOÓLICAS			
Função	**Substância**	**Tipos de bebida**	**Limite de uso**
Agente de Clarificação / Agente de Filtração	Ácido tânico e taninos*	Bebidas alcoólicas em geral	*quantum satis*

*Abrange somente o ácido tânico e os taninos que atendem a especificação do Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives- JECFA (Comitê da FAO/OMS de Especialistas em Aditivos Alimentares) e ou do Food Chemicals Codex - FCC, e o tanino (extrato de quebracho) contendo no mínimo 95% de epicatequina e catequina em base seca.

Fonte: Resolução RDC nº 40/2011, art. 1º e parágrafo único.

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

1 - Referências Legais:

Decreto nº 6.781/2009, art. 51, I.N. Mapa nº 15/2011, Resolução RDC nº 05/2013, item 16.1.1.3., alterada pela Resolução RDC nº 281/2019, Resolução RDC nº 40/2011, Resolução RDC nº 286/2005 e Resolução RDC nº 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 nº 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 nº 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 nº 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 nº 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 nº 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 nº 6.781/2009, art. 51, §§ 1º, 2º e 3º.

Notas:

[1] A Aguardente terá a denominação da matéria-prima de sua origem (Melado ou Cereal ou Vegetal ou Rapadura ou Melaço) (Decreto nº 6.781/2009, art. 51, § 1º, e I.N. Mapa nº 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 nº 6.781/2009, art. 51, § 2º, e I.N. Mapa nº 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 nº 6.781/2009, art. 51, § 3º, e I.N. Mapa nº 15/2011, art. 13, inciso III).

De acordo com o art. 8º da I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 nº 6.871/2009.

Conforme o art. 12, § 4º, da I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 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	≥ 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 nº 6.871/2009, art. 51, I.N. Mapa nº 15/2011, art. 9 e tabela 1, e Resolução RDC nº 42/2013.

5 - Composição:

Conforme o art. 2º da I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 15/2011.

De acordo como art. 6º da I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 Alimentares:

Os aditivos permitidos para as Aguardentes de Melado, de Cereal, de Vegetal, de Rapadura e de Melaço são os constantes na Resolução RDC nº 05/2013, alterada pela Resolução RDC nº 281/2019, listados 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 (não se aplica às Aguardentes de Melado, de Cereal, de Vegetal, de Rapadura e de Melaço)		
Todos os autorizados no Mercosul, inclusive o Extrato de Carvalho		*quantum satis*
CORANTE (É permitido pelo Mapa a utilização de corante caramelo apenas para as Aguardentes de Melado, de Cereal, de Vegetal, de Rapadura e de Melaço que tenham sido submetidas ao processo de envelhecimento para correção e/ou padronização da cor (I.N. Mapa nº 15/2011, art. 7º, parágrafo único))		
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 (não se aplica às Aguardentes de Melado, de Cereal, de Vegetal, de Rapadura e de Melaço)		
422	Glicerol	*quantum satis*

Fonte: Resolução RDC nº 05/2013, item 16.1.1.3., alterada pela Resolução RDC nº 281/2019, art. 7º.

7 - Coadjuvantes de Tecnologia:

Os coadjuvantes de tecnologia permitidos para as Aguardentes de Melado, de Cereal, de Vegetal, de Rapadura e de Melaço são os constantes na Resolução RDC nº 286/2005 e na Resolução RDC nº 40/2011, conforme tabelas abaixo.

ATRIBUIÇÃO DE COADJUVANTES DE TECNOLOGIA PARA A SUBCATEGORIA DE ALIMENTO - BEBIDAS ALCOÓLICAS		
Função	**Substância**	**Tipos de bebida**
Agente de Clarificação / Agente de Filtração	Albumina de ovo desidratada	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Areia de quartzo	Aguardentes de cana / Cachaças
	Bentonita	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Caolin~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Carvão ativo	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Caseína e seus sais de cálcio e potássio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Celulose	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Dióxido de silício, sílica	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC

		nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Ferrocianeto de potássio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	~~Fitato de cálcio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Gelatina	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Ictiocola (cola de peixe)~~	~~Cervejas e vinhos~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9°, e RDC nº 64/2011, art. 6°)
	Perlita	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Polivinilpolipirrolidona	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Tanino~~	~~Bebidas alcoólicas em geral~~ (revogado pela Resolução RDC nº 40/2011)
	Terra Diatomácea	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
Nutrientes para Leveduras	~~Bicarbonato de amônia~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Carbonato de amônio	~~Vinhos e~~ (revogado para Vinhos pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°) bebidas alcoólicas destiladas
	Cloreto de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	~~Cloreto de zinco~~	~~Cervejas~~ (revogado para Cervejas pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°)

	Dihidrogeno fosfato de amônio, fosfato de amônio bibásico	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Hidrogeno fosfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	Sulfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	Sulfato de manganês	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Sulfato de magnésio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Sulfato de zinco	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	~~Tiamina (vitamina B1)~~	~~Vinhos e cervejas~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9°, e RDC nº 64/2011, art. 6°)
Fermentos Biológicos	Bactérias lácticas *Oenococcus oeni*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Leveduras *Saccharomyces*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Leveduras *Schizosaccharomyces pombe*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº

		64/2011, art. 6°, parágrafo único))
Resinas de Troca Iônica	Resinas trocadores de íons e produtos para sua regeneração	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
Agente de Controle de Microrganismos	Ácido sulfúrico	Aguardentes de cana / Cachaças
	Dióxido de enxofre e seus sais	Mostos
Gás Propelente e para Embalagens	Gás carbônico	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Nitrogênio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))

Fonte: Resolução RDC nº 286/2005, Anexo.

ATRIBUIÇÃO DE COADJUVANTES DE TECNOLOGIA PARA A SUBCATEGORIA DE ALIMENTO - BEBIDAS ALCOÓLICAS			
Função	**Substância**	**Tipos de bebida**	**Limite de uso**
Agente de Clarificação / Agente de Filtração	Ácido tânico e taninos*	Bebidas alcoólicas em geral	*quantum satis*

*Abrange somente o ácido tânico e os taninos que atendem a especificação do Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives- JECFA (Comitê da FAO/OMS de Especialistas em Aditivos Alimentares) e ou do Food Chemicals Codex - FCC, e o tanino (extrato de quebracho) contendo no mínimo 95% de epicatequina e catequina em base seca.

Fonte: Resolução RDC nº 40/2011, art. 1º e parágrafo único.

AGUARDENTE DE FRUTA

1 - Referências Legais:

Decreto nº 6.871/2009, art. 57, I.N. Mapa nº 15/2011, Resolução RDC nº 40/2011, Resolução RDC nº 286/2005 e Resolução RDC nº 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 nº 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 nº 6.871/2009, art. 57, §§ 2º e 3º.

Notas:

[1] A Aguardente de Fruta terá a denominação da matéria-prima de sua origem (Decreto nº 6.781/2009, art. 57, § 2º).
[2] A Aguardente de Cereja poderá ter, também, as denominações *Kirchs* ou *Dirchwassee* (Decreto nº 6.781/2009, art. 57, § 3º, inciso I).
[3] A Aguardente de Ameixa poderá ter, também, as denominações *Slivowicz*, *Slibowika* ou *Mirabella* (Decreto nº 6.781/2009, art. 57, § 3º, inciso II).
[4] A Aguardente de Maçã poderá ter, também, a denominação *Calvados* (Decreto nº 6.781/2009, art. 57, § 3º, inciso III).

De acordo com o art. 8º da I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 15/2011, é vedado o envelhecimento para a Aguardente de Fruta.

De acordo com o art. 12 da I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 nº 6.871/2009.

De acordo com o art. 12, § 4º, da I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 nº 6.871/2009, I.N. Mapa nº 15/2011, art. 9 e tabela 2, e Resolução RDC nº 42/2013.

5 - Composição:

Conforme o art. 57 do Decreto nº 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 nº 6.871/2009, a Aguardente de Fruta terá a denominação da matéria-prima de sua origem.

Conforme o art. 2º da I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 15/2011.

De acordo com o art. 6º da I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 Alimentares:

A Resolução RDC nº 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 I.N. Mapa nº 15/2011, a adição de caramelo somente é permitida somente para a padronização da cor das bebidas alcoólicas destiladas submetidas ao processo de envelhecimento.

Como o envelhecimento é vedado para a Aguardente de Fruta pelo art. 10, parágrafo único, da citada normativa, não há aditivos permitidos para a Aguardente de Fruta.

7 - Coadjuvantes de Tecnologia:

Os coadjuvantes de tecnologia permitidos para a Aguardente de Fruta são os constantes na Resolução RDC nº 286/2005 e na Resolução RDC nº 40/2011, conforme tabelas abaixo.

ATRIBUIÇÃO DE COADJUVANTES DE TECNOLOGIA PARA A SUBCATEGORIA DE ALIMENTO - BEBIDAS ALCOÓLICAS		
Função	**Substância**	**Tipos de bebida**
Agente de Clarificação / Agente de Filtração	Albumina de ovo desidratada	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Areia de quartzo	Aguardentes de cana / Cachaças
	Bentonita	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Caolin~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Carvão ativo	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e

		Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Caseína e seus sais de cálcio e potássio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Celulose	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Dióxido de silício, sílica	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Ferrocianeto de potássio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	~~Fitato de cálcio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Gelatina	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Ictiocola (cola de peixe)~~	~~Cervejas e vinhos~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9°, e RDC nº 64/2011, art. 6°)
	Perlita	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Polivinilpolipirrolidona	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Tanino~~	~~Bebidas alcoólicas em geral~~ (revogado pela Resolução RDC nº 40/2011)
	Terra Diatomácea	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC

		nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
Nutrientes para Leveduras	~~Bicarbonato de amônia~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Carbonato de amônio	~~Vinhos e~~ (revogado para Vinhos pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°) bebidas alcoólicas destiladas
	Cloreto de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	~~Cloreto de zinco~~	~~Cervejas~~ (revogado para Cervejas pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°)
	Dihidrogeno fosfato de amônio, fosfato de amônio bibásico	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Hidrogeno fosfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	Sulfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	Sulfato de manganês	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Sulfato de magnésio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Sulfato de zinco	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	~~Tiamina (vitamina B1)~~	~~Vinhos e cervejas~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9°, e RDC nº 64/2011, art. 6°)

Fermentos Biológicos	Bactérias lácticas *Oenococcus oeni*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Leveduras *Saccharomyces*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Leveduras *Schizosaccharomyces pombe*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
Resinas de Troca Iônica	Resinas trocadores de íons e produtos para sua regeneração	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
Agente de Controle de Microrganismos	Ácido sulfúrico	Aguardentes de cana / Cachaças
	Dióxido de enxofre e seus sais	Mostos
Gás Propelente e para Embalagens	Gás carbônico	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Nitrogênio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))

Fonte: Resolução RDC nº 286/2005, Anexo.

ATRIBUIÇÃO DE COADJUVANTES DE TECNOLOGIA PARA A SUBCATEGORIA DE ALIMENTO - BEBIDAS ALCOÓLICAS			
Função	**Substância**	**Tipos de bebida**	**Limite de uso**
Agente de Clarificação / Agente de Filtração	Ácido tânico e taninos*	Bebidas alcoólicas em geral	*quantum satis*

*Abrange somente o ácido tânico e os taninos que atendem a especificação do Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives- JECFA (Comitê da FAO/OMS de Especialistas em Aditivos Alimentares) e ou do Food Chemicals Codex - FCC, e o tanino (extrato de quebracho) contendo no mínimo 95% de epicatequina e catequina em base seca.

Fonte: Resolução RDC nº 40/2011, art. 1º e parágrafo único.

AGUARDENTE DE VINHO

1 - Referências Legais:

Lei nº 7.678/1988, art. 17, § 1º, I.N. Mapa nº 14/2018, alterada pela I.N. Mapa nº 48/2018, Resolução RDC nº 07/2011, Resolução RDC nº 40/2011, Resolução RDC nº 286/2005 e Resolução RDC nº 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 nº 7.678/1988, art. 17, § 1º).

3 - Denominação:

Aguardente de Vinho

Fonte: Decreto nº 7.678/1988, art. 17, § 1º.

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	≥ 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 nº 7.678/1988, I.N. Mapa nº 14/2018, Anexo, tabela 18, alterada pela I.N. Mapa nº 48/2018, Resolução RDC nº 07/2011 e Resolução RDC nº 42/2013.

5 - Composição:

Conforme o art. 17, § 1º, da Lei nº 7.678/1988 e o art. 69, *caput*, da I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 14/2018, a Aguardente de Vinho pode ser adicionada de água para padronização de seu grau alcoólico.

6 - Aditivos Alimentares:

Não há aditivos permitidos para a Aguardente de Vinho.

7 - Coadjuvantes de Tecnologia:

Os coadjuvantes de tecnologia permitidos para a Aguardente de Vinho são os constantes na Resolução RDC nº 286/2005 e na Resolução RDC nº 40/2011, conforme tabelas abaixo.

ATRIBUIÇÃO DE COADJUVANTES DE TECNOLOGIA PARA A SUBCATEGORIA DE ALIMENTO - BEBIDAS ALCOÓLICAS		
Função	**Substância**	**Tipos de bebida**
Agente de Clarificação / Agente de Filtração	Albumina de ovo desidratada	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Areia de quartzo	Aguardentes de cana / Cachaças
	Bentonita	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Caolin~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Carvão ativo	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Caseína e seus sais de cálcio e potássio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e

		Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Celulose	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Dióxido de silício, sílica	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Ferrocianeto de potássio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	~~Fitato de cálcio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Gelatina	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Ictiocola (cola de peixe)~~	~~Cervejas e vinhos~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9°, e RDC nº 64/2011, art. 6°)
	Perlita	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Polivinilpolipirrolidona	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Tanino~~	~~Bebidas alcoólicas em geral~~ (revogado pela Resolução RDC nº 40/2011)
	Terra Diatomácea	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
Nutrientes para Leveduras	~~Bicarbonato de amônia~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)

	Carbonato de amônio	~~Vinhos e~~ (revogado para Vinhos pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°) bebidas alcoólicas destiladas
	Cloreto de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	~~Cloreto de zinco~~	~~Cervejas~~ (revogado para Cervejas pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°)
	Dihidrogeno fosfato de amônio, fosfato de amônio bibásico	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Hidrogeno fosfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	Sulfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	Sulfato de manganês	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Sulfato de magnésio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Sulfato de zinco	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	~~Tiamina (vitamina B1)~~	~~Vinhos e cervejas~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9°, e RDC nº 64/2011, art. 6°)
Fermentos Biológicos	Bactérias lácticas *Oenococcus oeni*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº

		64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Leveduras *Saccharomyces*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Leveduras *Schizosaccharomyces pombe*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
Resinas de Troca Iônica	Resinas trocadores de íons e produtos para sua regeneração	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
Agente de Controle de Microrganismos	Ácido sulfúrico	Aguardentes de cana / Cachaças
	Dióxido de enxofre e seus sais	Mostos
Gás Propelente e para Embalagens	Gás carbônico	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Nitrogênio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))

Fonte: Resolução RDC nº 286/2005, Anexo.

ATRIBUIÇÃO DE COADJUVANTES DE TECNOLOGIA PARA A SUBCATEGORIA DE ALIMENTO - BEBIDAS ALCOÓLICAS			
Função	**Substância**	**Tipos de bebida**	**Limite de uso**
Agente de Clarificação / Agente de Filtração	Ácido tânico e taninos*	Bebidas alcoólicas em geral	*quantum satis*

*Abrange somente o ácido tânico e os taninos que atendem a especificação do Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives- JECFA (Comitê da FAO/OMS de Especialistas em Aditivos Alimentares) e ou do Food Chemicals Codex - FCC, e o tanino (extrato de quebracho) contendo no mínimo 95% de epicatequina e catequina em base seca.

Fonte: Resolução RDC nº 40/2011, art. 1º e parágrafo único.

ALCOÓLICO COMPOSTO

1 - Referências Legais:

I.N. Mapa nº 14/2018, art. 93, alterada pela I.N. Mapa nº 48/2018, Resolução RDC nº 05/2003, item 16.1.1.2, Resolução RDC nº 45/2010, Resolução RDC nº 07/2011, Resolução RDC nº 40/2011, Resolução RDC nº 286/2005 e Resolução RDC nº 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 (I.N. Mapa nº 14/2018, art. 93).

3 - Denominação:

Alcoólico Composto
Alcoólico Composto + (gaseificado)[1]

Fonte: I.N. Mapa nº 14/2018, arts. 93 e 95.

Nota:

[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” (I.N. Mapa nº 14/2018, art. 95).

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		≥ 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 com vinho branco ou rosé	0,8	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
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: I.N. Mapa nº 14/2018, arts. 93 e 95 e Anexo, tabela 23, alterada pela I.N. Mapa nº 48/2018 e Resolução RDC nº 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 I.N. Mapa nº 14/2018, o Alcoólico Composto pode ser adicionado de suco de fruta, açúcares, água e dióxido de carbono.

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

6 - Aditivos Alimentares:

Os aditivos permitidos para o Alcoólico Composto são os constantes nas Resoluções RDC nº 05/2013 e RDC nº 45/2010, listados 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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*quantum satis*
AROMATIZANTE		
Todos os autorizados no Mercosul[3], 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 a do vinho (I.N. Mapa nº 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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*quantum satis*
452i	Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolével, 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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*quantum satis*
ESPUMANTE		
Todos os autorizados como BPF no Mercosul (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*quantum satis*
ESTABILIZANTE		
Todos os autorizados como BPF no Mercosul (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*quantum satis*
REGULADOR DE ACIDEZ		
Todos os autorizados como BPF no Mercosul (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*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.

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

Fonte: Resolução RDC nº 05/2013, item 16.1.1.2.

ADITIVOS AUTORIZADOS PARA USO SEGUNDO AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF), COM SUAS RESPECTIVAS CLASSES FUNCIONAIS (EM ORDEM DE INS)		
INS	**Nome do Aditivo**	**Classes Funcionais (*)**
140i	Clorofila	COL
150ª	Caramelo I - simples	COL
162	Vermelho de beterraba, betamina	COL
170i	Carbonato de cálcio	ANAH
171	Dióxido de titânio	COL
260	Ácido acético	ACREG/CONS/ACI
261	Acetato de potássio	ACREG/CONS
262i	Acetato de sódio	ACREG
263	Acetato de cálcio	CONS/EST/ACREG
270	Ácido láctico (L-, D- e DL-)	ACI/ACREG
280	Ácido propiônico	CONS
281	Propianato de sódio	CONS
282	Propianato de cálcio	CONS
283	Propianato de potássio	CONS
290	Dióxido de carbono	CONS
296	Ácido málico (D-,L-)	ACREG/SEC
297	Ácido fumárico	ACREG
300	Ácido ascórbico (L-)	ANT/FLO
301	Ascorbato de sódio	ANT
302	Ascorbato de cálcio	ANT
303	Ascorbato de potássio	ANT
315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	ANT
316	Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio	ANT
322	Lecitinas	EMU/ANT
325	Lactato de sódio	HUM/ANT/AGC
326	Lactato de potássio	ANT
327	Lactato de cálcio	ACREG/FLO
329	Lactato de magnésio (D-, L-)	ACREG/FLO
330	Ácido cítrico	ACI/ACREG/ANT/SEC
331i	Citrato monossódico	ACREG/SEC
331iii	Citrato trissódico, citrato de sódio	ACREG/SEC/EST
332i	Citrato monopotássico, citrato diácido de potássio	ACREG/SEC
332ii	Citrato tripotássico, citrato de potássio	ACREG/EST/SEC
333	Citrato tricálcico, citrato de cálcio	ACREG/FIR/SEC
350i	Malato ácido de sódio, malato monossódico	ACREG/HUM
350ii	Malato dissódico	ACREG
352ii	Malato de cálcio, malato monocálcico	ACREG
365	Fumarato de sódio	ACREG/EXA/ACI
380	Citrato triamônico	ACREG
400	Ácido algínico	ESP/EST/EMU/GEL
401	Alginato de sódio	ESP/EST/GEL/EMU
402	Alginato de potássio	ESP/EST/EMU/GEL

403	Alginato de amônio	ESP/EST/EMU/GEL
404	Alginato de cálcio	ESP/EST/GEL/EMU/ANESP
406	Ágar	ESP/EST/EMU
407	Carragena (inclui a furcelarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	ESP/EST/GEL/EMU
407a	Algas marinhas Euchema processadas	ESP/EST/GEL/EMU
410	Goma garrofina, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí	ESP/EST/EMU
412	Goma guar	ESP/EST/EMU
413	Goma tragacanto, tragacanto, goma adragante	ESP/EST/EMU
414	Goma arábica, goma acácia	ESP/EST/EMU
415	Goma xantana	ESP/EST/EMU/FOA
416	Goma caraia, goma sterculia	ESP/EST/EMU
417	Goma tara	ESP/EST
418	Goma gelana	ESP/EST/GEL
420	Sorbitol e xarope de sorbitol, D-sorbita	EDU/HUM/SEC/AGC/EST
421	Manitol	EDU/ESP/EST/HUM/AGC
422	Glicerina, glicerol	EMU/ESP/EST/HUM/AGC
424	Curdlan	FIR/GEL/ESP/EST
428	Gelatina	EST/EMU/ESP/GEL
440	Pectina, pectina amidada	ESP/EST/GEL/EMU
460i	Celulose microcristalina	EMU/EST/ANAH
460ii	Celulose em pó	ANAH/EMU/ESP
461	Metilcelulose	ESP/EST/EMU
462	Etilcelulose	AGC
463	Hidroxipropilcelulose	ESP/EST/EMU
464	Hidroxipropilmetilcelulose	ESP/EMU/EST
465	Metiletilcelulose	ESP/EMU/EST/FOA
466	Carboximetilcelulose sódica	ESP/EST/EMU
467	Etilhidroxietilcelulose	ESP/EMU/EST
468	Carboximetilcelulose sódica reticulada, croscaramelose sódica	EST
469	Carboximetilcelulose sódica - hidrólise enzimática	GLA/EST/ESP
470	Sais de ácidos graxos (com base Ca, Na, Mg, K e NH_4)	EMU/ANAH
471	Mono e diglicerídeos de ácidos graxos	EMU/ANESP
472a	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido acético	EMU
472b	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido lático	EMU
472c	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido cítrico	EMU/EST/ANT/FLO
500i	Carbonato de sódio	ACREG
500ii	Bicarbonato de sódio, carbonato ácido de sódio	ACREG/RAI
500iii	Sesquicarbonato de sódio	ACREG
501i	Carbonato de potássio	ACREG
501ii	Bicarbonato de potássio, carbonato ácido de potássio, hidrogeno carbonato de potássio	ACREG/RAI
503i	Carbonato de amônio	ACREG/RAI
503ii	Bicarbonato de amônio, carbonato ácido de amônio	RAI
504i	Carbonato de magnésio, carbonato básico de magnésio	ANAH/ESTCOL
504ii	Bicarbonato de magnésio, carbonato ácido de magnésio, hidrogeno carbonato de magnésio	ACREG/ANAH/ESTCOL

507	Ácido clorídrico	ACI/ACREG
508	Cloreto de potássio	GEL
509	Cloreto de cálcio	FIR
510	Cloreto de amônio	FLO
511	Cloreto de magnésio	FIR/ESTCOL
514	Sulfatos de sódio	ESTCOL
515	Sulfatos de potássio	EXA
516	Sulfato de cálcio	FLO/SEC/FIR
524	Hidróxido de sódio	ACREG
525	Hidróxido de potássio	ACREG
526	Hidróxido de cálcio	ACREG/FIR
527	Hidróxido de amônio	ACREG
528	Hidróxido de magnésio	ACREG/ESTCOL
529	Óxido de cálcio	ACREG/FLO
530	Óxido de magnésio	ANAH
551	Dióxido de silício, sílica	ANAH
552	Silicato de cálcio	ANAH
553i	Silicato de magnésio	ANAH
553iii	Talco, metassilicato ácido de magnésio	ANAH/GLA/ESP
574	Ácido glucônico (D-)	ACREG/RAI
575	Glucono-delta-lactona	ACREG/RAI/ACI/SEC
576	Gluconato de sódio	SEC
577	Gluconato de potássio	ACREG
578	Gluconato de cálcio	ACREG/FIR/SEC
580	Gluconato de magnésio	ACREG/FIR
620	Ácido glutâmico (L(+)-)	EXA
621	Glutamato de sódio, glutamato monossódico	EXA
622	Glutamato de potássio	EXA
623	Diglutamato de cálcio	EXA
624	Glutamato de monoamônio	EXA
625	Diglutamato de magnésio	EXA
626	Ácido guanílico	EXA
627	5'-Guanilato dissódico, guanilato dissódico, dissódio 5'-guanilato	EXA
628	5'-Guanilato de potássio	EXA
629	5'-Guanilato de cálcio	EXA
630	Ácido inosínico	EXA
631	5'-Inosinato de sódio, inosinato dissódico, dissódico 5'-inosinato	EXA
632	Inosinato de potássio	EXA
633	5'-Inosinato de cálcio	EXA
634	5'-Ribonucleotídeo de cálcio	EXA
635	5'-Ribonucleotídeo dissódico	EXA
901	Cera de abelha (branca e amarela) (somente para tratamento de superfície)	GLA
902	Cera candelilla (somente para tratamento de superfície)	GLA
904	Goma laca, shelac (somente para tratamento de superfície)	GLA
953	Isomalte (isomaltitol)	EDU/GLA/ANAH/AGC
957	Taumatina	EXA/EDU
965	Maltitol e xarope de maltitol	EDU/EST/AGC
966	Lactitol	EDU/ESP
967	Xilitol	EDU/HUM
968	Eritritol	EDU/EXA/HUM
1001i	Acetato de colina	EMU
1001ii	Carbonato de colina	EMU
1001iii	Cloreto de colina	EMU

1001iv	Citrato de colina	EMU
1001v	Tartarato de colina	EMU
1001vi	Lactato de colina	EMU
1100	Amilases	FLO
1101i	Proteases	FLO/EXA/GLA
1102	Glucose oxidase	ANT/CONS/EST
1104	Lipases	EXA
1200	Polidextroses	AGC/ESP/EST/HUM
1202	Polivinilpirrolidona insolúvel	AGC/ESP/EST/HUM
1204	Pullulan	GLA/ESP
1518	Triacetina, triacetato de glicerila	HUM

(*) Significado das abreviaturas: ACI: acidulante; ACREG: regulador de acidez; AGC: agente de corpo ou massa; ANAH: antiaglutinante, antiumectante; ANESP: antiespumante; ANT: antioxidante; ARO: aromatizante; COL: corante; CONS: conservador; EDU: edulcorante; EMU: emulsificante; ESP: espessante; ESTCOL: estabilizante de cor; EST: estabilizante; EXA: realçador de sabor; FIR: agente de firmeza; FLO: melhorador de farinha; FOA: espumante; GEL: gelificante; GLA: glaceante; HUM: umectante; RAI: fermento químico; e SEC: seqüestrante.

Fonte: Resolução RDC nº 45/2010, Anexo, tabela I.

7 - Coadjuvantes de Tecnologia:

Os coadjuvantes de tecnologia permitidos para a Alcoólico Composto são os constantes na Resolução RDC nº 286/2005 e na Resolução RDC nº 40/2011, conforme tabelas abaixo.

ATRIBUIÇÃO DE COADJUVANTES DE TECNOLOGIA PARA A SUBCATEGORIA DE ALIMENTO - BEBIDAS ALCOÓLICAS		
Função	**Substância**	**Tipos de bebida**
Agente de Clarificação / Agente de Filtração	Albumina de ovo desidratada	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Areia de quartzo	Aguardentes de cana / Cachaças
	Bentonita	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Caolin~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Carvão ativo	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Caseína e seus sais de cálcio e potássio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Celulose	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e

		Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Dióxido de silício, sílica	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Ferrocianeto de potássio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	~~Fitato de cálcio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Gelatina	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Ictiocola (cola de peixe)~~	~~Cervejas e vinhos~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9°, e RDC nº 64/2011, art. 6°)
	Perlita	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Polivinilpolipirrolidona	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Tanino~~	~~Bebidas alcoólicas em geral~~ (revogado pela Resolução RDC nº 40/2011)
	Terra Diatomácea	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
Nutrientes para Leveduras	~~Bicarbonato de amônia~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Carbonato de amônio	~~Vinhos e~~ (revogado para Vinhos pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°) bebidas alcoólicas destiladas
	Cloreto de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos

		(revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	~~Cloreto de zinco~~	~~Cervejas~~ (revogado para Cervejas pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°)
	Dihidrogeno fosfato de amônio, fosfato de amônio bibásico	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Hidrogeno fosfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	Sulfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	Sulfato de manganês	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Sulfato de magnésio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Sulfato de zinco	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	~~Tiamina (vitamina B1)~~	~~Vinhos e cervejas~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9°, e RDC nº 64/2011, art. 6°)
Fermentos Biológicos	Bactérias lácticas *Oenococcus oeni*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Leveduras *Saccharomyces*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº

		64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Leveduras *Schizosaccharomyces pombe*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
Resinas de Troca Iônica	Resinas trocadores de íons e produtos para sua regeneração	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
Agente de Controle de Microrganismos	Ácido sulfúrico	Aguardentes de cana / Cachaças
	Dióxido de enxofre e seus sais	Mostos
Gás Propelente e para Embalagens	Gás carbônico	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Nitrogênio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))

Fonte: Resolução RDC nº 286/2005, Anexo.

ATRIBUIÇÃO DE COADJUVANTES DE TECNOLOGIA PARA A SUBCATEGORIA DE ALIMENTO - BEBIDAS ALCOÓLICAS			
Função	**Substância**	**Tipos de bebida**	**Limite de uso**
Agente de Clarificação / Agente de Filtração	Ácido tânico e taninos*	Bebidas alcoólicas em geral	*quantum satis*

*Abrange somente o ácido tânico e os taninos que atendem a especificação do Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives- JECFA (Comitê da FAO/OMS de Especialistas em Aditivos Alimentares) e ou do Food Chemicals Codex - FCC, e o tanino (extrato de quebracho) contendo no mínimo 95% de epicatequina e catequina em base seca.

Fonte: Resolução RDC nº 40/2011, art. 1º e parágrafo único.

ARAC

1 - Referências Legais:

Decreto nº 6.871/2009, art. 56, I.N. Mapa nº 15/2011, Resolução RDC nº 05/2003, item 16.1.1.5., Resolução RDC nº 45/2010, Resolução RDC nº 40/2011, Resolução RDC nº 286/2005 e Resolução RDC nº 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 nº 6.871/2009, art. 56).

3 - Denominação:

Arac
Arac + (adoçado)[1]

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, art. 56, *caput* e parágrafo único.

Nota:

[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 nº 6.871/2009, art. 56, parágrafo único).

De acordo com o art. 8º da I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 15/2011, é vedado o envelhecimento para o Arac.

De acordo com o art. 12 da I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 nº 6.871/2009.

De acordo com o art. 12, § 4º, da I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 nº 6.871/2009, I.N. Mapa nº 15/2011, tabela 3, e Resolução RDC nº 42/2013.

5 - Composição:

Conforme o art. 56 do Decreto nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 15/2011.

Conforme o art. 6º da I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 Alimentares:

Os aditivos permitidos para o Arac são os constantes na Resolução RDC nº 05/2013, listados 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 nº 6.871/2009, art. 56))		

Obs.:

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

Fonte: Resolução RDC nº 05/2003, item 16.1.1.5.

7 - Coadjuvantes de Tecnologia:

Os coadjuvantes de tecnologia permitidos para o Arac são os constantes na Resolução RDC nº 286/2005 e na Resolução RDC nº 40/2011, conforme tabelas abaixo.

ATRIBUIÇÃO DE COADJUVANTES DE TECNOLOGIA PARA A SUBCATEGORIA DE ALIMENTO - BEBIDAS ALCOÓLICAS		
Função	**Substância**	**Tipos de bebida**
Agente de Clarificação / Agente de Filtração	Albumina de ovo desidratada	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Areia de quartzo	Aguardentes de cana / Cachaças
	Bentonita	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Caolin~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Carvão ativo	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Caseína e seus sais de cálcio e potássio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Celulose	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Dióxido de silício, sílica	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Ferrocianeto de potássio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	~~Fitato de cálcio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Gelatina	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC

		64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Ictiocola (cola de peixe)~~	~~Cervejas e vinhos~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9°, e RDC nº 64/2011, art. 6°)
	Perlita	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Polivinilpolipirrolidona	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Tanino~~	~~Bebidas alcoólicas em geral~~ (revogado pela Resolução RDC nº 40/2011)
	Terra Diatomácea	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
Nutrientes para Leveduras	~~Bicarbonato de amônia~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Carbonato de amônio	~~Vinhos e~~ (revogado para Vinhos pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°) bebidas alcoólicas destiladas
	Cloreto de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	~~Cloreto de zinco~~	~~Cervejas~~ (revogado para Cervejas pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°)
	Dihidrogeno fosfato de amônio, fosfato de amônio bibásico	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Hidrogeno fosfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)

	Sulfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	Sulfato de manganês	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Sulfato de magnésio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Sulfato de zinco	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	~~Tiamina (vitamina B1)~~	~~Vinhos e cervejas~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9°, e RDC nº 64/2011, art. 6°)
Fermentos Biológicos	Bactérias lácticas *Oenococcus oeni*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Leveduras *Saccharomyces*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Leveduras *Schizosaccharomyces pombe*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
Resinas de Troca Iônica	Resinas trocadores de íons e produtos para sua regeneração	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
Agente de Controle de Microrganismos	Ácido sulfúrico	Aguardentes de cana / Cachaças
	Dióxido de enxofre e seus sais	Mostos

Gás Propelente e para Embalagens	Gás carbônico	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Nitrogênio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))

Fonte: Resolução RDC nº 286/2005, Anexo.

ATRIBUIÇÃO DE COADJUVANTES DE TECNOLOGIA PARA A SUBCATEGORIA DE ALIMENTO - BEBIDAS ALCOÓLICAS			
Função	**Substância**	**Tipos de bebida**	**Limite de uso**
Agente de Clarificação / Agente de Filtração	Ácido tânico e taninos*	Bebidas alcoólicas em geral	*quantum satis*

*Abrange somente o ácido tânico e os taninos que atendem a especificação do Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives- JECFA (Comitê da FAO/OMS de Especialistas em Aditivos Alimentares) e ou do Food Chemicals Codex - FCC, e o tanino (extrato de quebracho) contendo no mínimo 95% de epicatequina e catequina em base seca.

Fonte: Resolução RDC nº 40/2011, art. 1º e parágrafo único.

AQUAVIT OU *AKUAVIT* OU *ACQUAVITAE*

1 - Referências Legais:

Decreto nº 6.871/2009, art. 65, I.N. Mapa nº 29/2012, Resolução RDC nº 05/2013, item 16.1.1.4, Resolução RDC nº 40/2011, Resolução RDC nº 286/2005 e Resolução RDC nº 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 nº 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 nº 6.871/2009, art. 65, *caput* e parágrafo único.

Nota:

[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 nº 6.871/2009, art. 65, parágrafo único).

De acordo com o art. 7º da I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 29/2012, é vedado o envelhecimento para a Aquavit ou *Akuavit* ou *Acquavitae*.

De acordo com o art. 12, *caput* e § 1º, da I.N. Mapa nº 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 nº 6.871/2009.

Conforme o art. 12, § 2º, da I.N. Mapa nº 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 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
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 nº 6.871/2009, art. 65, e I.N. Mapa nº 29/2012, arts. 8 e 9.

5 - Composição:

Conforme o art. 65 do Decreto nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 Alimentares:

Os aditivos permitidos para a Aquavit ou *Akuavit* ou *Acquavitae* são os constantes na Resolução RDC nº 05/2013, listados 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 nº 6.871/2009, art. 65))		

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

Fonte: Resolução RDC nº 05/2013, item 16.1.1.4.

7 - Coadjuvantes de Tecnologia:

Os coadjuvantes de tecnologia permitidos para a Aquavit ou *Akuavit* ou *Acquavitae* são os constantes na Resolução RDC nº 286/2005 e na Resolução RDC nº 40/2011, conforme tabelas abaixo.

ATRIBUIÇÃO DE COADJUVANTES DE TECNOLOGIA PARA A SUBCATEGORIA DE ALIMENTO - BEBIDAS ALCOÓLICAS		
Função	**Substância**	**Tipos de bebida**
Agente de Clarificação / Agente de Filtração	Albumina de ovo desidratada	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Areia de quartzo	Aguardentes de cana / Cachaças
	Bentonita	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Caolin~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Carvão ativo	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Caseína e seus sais de cálcio e potássio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Celulose	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e

		Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Dióxido de silício, sílica	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Ferrocianeto de potássio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	~~Fitato de cálcio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Gelatina	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Ictiocola (cola de peixe)~~	~~Cervejas e vinhos~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9°, e RDC nº 64/2011, art. 6°)
	Perlita	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Polivinilpolipirrolidona	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Tanino~~	~~Bebidas alcoólicas em geral~~ (revogado pela Resolução RDC nº 40/2011)
	Terra Diatomácea	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
Nutrientes para Leveduras	~~Bicarbonato de amônia~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Carbonato de amônio	~~Vinhos e~~ (revogado para Vinhos pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°) bebidas alcoólicas destiladas
	Cloreto de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos

		(revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	~~Cloreto de zinco~~	~~Cervejas~~ (revogado para Cervejas pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°)
	Dihidrogeno fosfato de amônio, fosfato de amônio bibásico	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Hidrogeno fosfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	Sulfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	Sulfato de manganês	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Sulfato de magnésio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Sulfato de zinco	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	~~Tiamina (vitamina B1)~~	~~Vinhos e cervejas~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9°, e RDC nº 64/2011, art. 6°)
Fermentos Biológicos	Bactérias lácticas *Oenococcus oeni*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Leveduras *Saccharomyces*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº

		64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Leveduras *Schizosaccharomyces pombe*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
Resinas de Troca Iônica	Resinas trocadores de íons e produtos para sua regeneração	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
Agente de Controle de Microrganismos	Ácido sulfúrico	Aguardentes de cana / Cachaças
	Dióxido de enxofre e seus sais	Mostos
Gás Propelente e para Embalagens	Gás carbônico	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Nitrogênio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))

Fonte: Resolução RDC nº 286/2005, Anexo.

ATRIBUIÇÃO DE COADJUVANTES DE TECNOLOGIA PARA A SUBCATEGORIA DE ALIMENTO - BEBIDAS ALCOÓLICAS			
Função	**Substância**	**Tipos de bebida**	**Limite de uso**
Agente de Clarificação / Agente de Filtração	Ácido tânico e taninos*	Bebidas alcoólicas em geral	*quantum satis*

*Abrange somente o ácido tânico e os taninos que atendem a especificação do Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives- JECFA (Comitê da FAO/OMS de Especialistas em Aditivos Alimentares) e ou do Food Chemicals Codex - FCC, e o tanino (extrato de quebracho) contendo no mínimo 95% de epicatequina e catequina em base seca.

Fonte: Resolução RDC nº 40/2011, art. 1º e parágrafo único.

APERITIVO

1 - Referências Legais:

Decreto nº 6.871/2009, art. 71, I.N. Mapa nº 35/2010, Resolução RDC nº 05/2013, itens 16.1.1.1 e 16.1.1.2, Resolução RDC nº 45/2010, Resolução RDC nº 40/2011, Resolução RDC nº 286/2005 e Resolução RDC nº 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 nº 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 nº 6.871/2009, art. 71.

Notas:

[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 nº 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 (I.N. Mapa nº 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 (I.N. Mapa nº 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 (I.N. Mapa nº 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 nº 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 nº 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 (I.N. Mapa nº 35/2010, art. 30, § 5º).

Conforme o art. 71, § 1º, do Decreto nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 Lei nºtura 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 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 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 nº 6.871/2009, art 71, e I.N. Mapa nº 35/2010, art. 8º, alterada pela I.N. Mapa nº 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 nº 6.871/2009, art 71, e I.N. Mapa nº 35/2010, art. 8º, alterada pela I.N. Mapa nº 17/2018.

4.3 - Para o Ferroquina ou Ferro Quina

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	≥ 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 nº 6.871/2009, art 71, e I.N. Mapa nº 35/2010, art. 8º, alterada pela I.N. Mapa nº 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 nº 6.871/2009, art 71, e I.N. Mapa nº 35/2010, art. 8º, alterada pela I.N. Mapa nº 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 nº 6.871/2009, art 71, e I.N. Mapa nº 35/2010, art. 8º, alterada pela I.N. Mapa nº 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 nº 6.871/2009, art 71, e I.N. Mapa nº 35/2010, art. 8º, alterada pela I.N. Mapa nº 17/2018.

5 - Composição:

De acordo com o artigo 71, § 2º, do Decreto nº 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, alínea “b”, da I.N. Mapa nº 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.
>
> a) ... (não se aplica aos Aperitivos, ao Fernet, ao Bitter ou Amargo ou Amaro e à Ferroquina ou Ferro Quina); e
> b) o mel não poderá ser utilizado na elaboração dos Aperitivos, do Fernet, do Bitter ou Amargo ou Amaro e da Ferroquina ou Ferro Quina.

De acordo com o art. 31 da I.N. Mapa nº 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 Alimentares:

Os aditivos permitidos para os Aperitivos, o Fernet, o Bitter ou Amargo ou Amaro e a Ferroquina ou Ferro Quina são os constantes nas Resoluções RDC nº 05/2013 e RDC nº 45/2010, listados 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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*quantum satis*
AROMATIZANTE		
Todos os autorizados Mercosul[3], 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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*quantum satis*
405	Alginato de propileno glicol	1,0 (Somente para licores emulsionados)
452i	Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolével, 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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*quantum satis*
ESPUMANTE		
Todos os autorizados como BPF no Mercosul (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*quantum satis*
ESTABILIZANTE		
Todos os autorizados como BPF no Mercosul (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*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.

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

Fonte: Resolução RDC nº 05/2013, item 16.1.1.2.

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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*quantum satis*
AROMATIZANTE		
Todos os autorizados no Mercosul[3], 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	

221	Sulfito de sódio	0,02 (como SO_2 total)[1], sozinhos ou em combinação
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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*quantum satis*
452i	Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolével, 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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*quantum satis*
ESPUMANTE		
Todos os autorizados como BPF no Mercosul (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*quantum satis*
ESTABILIZANTE		

Todos os autorizados como BPF no Mercosul (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*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.

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

Fonte: Resolução RDC nº 05/2013, item 16.1.1.2.

ADITIVOS AUTORIZADOS PARA USO SEGUNDO AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF), COM SUAS RESPECTIVAS CLASSES FUNCIONAIS (EM ORDEM DE INS)		
INS	**Nome do Aditivo**	**Classes Funcionais (*)**
140i	Clorofila	COL
150ª	Caramelo I - simples	COL
162	Vermelho de beterraba, betamina	COL
170i	Carbonato de cálcio	ANAH
171	Dióxido de titânio	COL
260	Ácido acético	ACREG/CONS/ACI

261	Acetato de potássio	ACREG/CONS
262i	Acetato de sódio	ACREG
263	Acetato de cálcio	CONS/EST/ACREG
270	Ácido láctico (L-, D- e DL-)	ACI/ACREG
280	Ácido propiônico	CONS
281	Propianato de sódio	CONS
282	Propianato de cálcio	CONS
283	Propianato de potássio	CONS
290	Dióxido de carbono	CONS
296	Ácido málico (D-,L-)	ACREG/SEC
297	Ácido fumárico	ACREG
300	Ácido ascórbico (L-)	ANT/FLO
301	Ascorbato de sódio	ANT
302	Ascorbato de cálcio	ANT
303	Ascorbato de potássio	ANT
315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	ANT
316	Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio	ANT
322	Lecitinas	EMU/ANT
325	Lactato de sódio	HUM/ANT/AGC
326	Lactato de potássio	ANT
327	Lactato de cálcio	ACREG/FLO
329	Lactato de magnésio (D-, L-)	ACREG/FLO
330	Ácido cítrico	ACI/ACREG/ANT/SEC
331i	Citrato monossódico	ACREG/SEC
331iii	Citrato trissódico, citrato de sódio	ACREG/SEC/EST
332i	Citrato monopotássico, citrato diácido de potássio	ACREG/SEC
332ii	Citrato tripotássico, citrato de potássio	ACREG/EST/SEC
333	Citrato tricálcico, citrato de cálcio	ACREG/FIR/SEC
350i	Malato ácido de sódio, malato monossódico	ACREG/HUM
350ii	Malato dissódico	ACREG
352ii	Malato de cálcio, malato monocálcico	ACREG
365	Fumarato de sódio	ACREG/EXA/ACI
380	Citrato triamônico	ACREG
400	Ácido algínico	ESP/EST/EMU/GEL
401	Alginato de sódio	ESP/EST/GEL/EMU
402	Alginato de potássio	ESP/EST/EMU/GEL
403	Alginato de amônio	ESP/EST/EMU/GEL
404	Alginato de cálcio	ESP/EST/GEL/EMU/ANESP
406	Ágar	ESP/EST/EMU
407	Carragena (inclui a furcelarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	ESP/EST/GEL/EMU
407a	Algas marinhas Euchema processadas	ESP/EST/GEL/EMU
410	Goma garrofina, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí	ESP/EST/EMU
412	Goma guar	ESP/EST/EMU
413	Goma tragacanto, tragacanto, goma adragante	ESP/EST/EMU
414	Goma arábica, goma acácia	ESP/EST/EMU
415	Goma xantana	ESP/EST/EMU/FOA
416	Goma caraia, goma sterculia	ESP/EST/EMU
417	Goma tara	ESP/EST
418	Goma gelana	ESP/EST/GEL
420	Sorbitol e xarope de sorbitol, D-sorbita	EDU/HUM/SEC/AGC/EST
421	Manitol	EDU/ESP/EST/HUM/AGC
422	Glicerina, glicerol	EMU/ESP/EST/HUM/AGC
424	Curdlan	FIR/GEL/ESP/EST
428	Gelatina	EST/EMU/ESP/GEL

440	Pectina, pectina amidada	ESP/EST/GEL/EMU
460i	Celulose microcristalina	EMU/EST/ANAH
460ii	Celulose em pó	ANAH/EMU/ESP
461	Metilcelulose	ESP/EST/EMU
462	Etilcelulose	AGC
463	Hidroxipropilcelulose	ESP/EST/EMU
464	Hidroxipropilmetilcelulose	ESP/EMU/EST
465	Metiletilcelulose	ESP/EMU/EST/FOA
466	Carboximetilcelulose sódica	ESP/EST/EMU
467	Etilhidroxietilcelulose	ESP/EMU/EST
468	Carboximetilcelulose sódica reticulada, croscaramelose sódica	EST
469	Carboximetilcelulose sódica - hidrólise enzimática	GLA/EST/ESP
470	Sais de ácidos graxos (com base Ca, Na, Mg, K e NH_4)	EMU/ANAH
471	Mono e diglicerídeos de ácidos graxos	EMU/ANESP
472a	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido acético	EMU
472b	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido lático	EMU
472c	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido cítrico	EMU/EST/ANT/FLO
500i	Carbonato de sódio	ACREG
500ii	Bicarbonato de sódio, carbonato ácido de sódio	ACREG/RAI
500iii	Sesquicarbonato de sódio	ACREG
501i	Carbonato de potássio	ACREG
501ii	Bicarbonato de potássio, carbonato ácido de potássio, hidrogeno carbonato de potássio	ACREG/RAI
503i	Carbonato de amônio	ACREG/RAI
503ii	Bicarbonato de amônio, carbonato ácido de amônio	RAI
504i	Carbonato de magnésio, carbonato básico de magnésio	ANAH/ESTCOL
504ii	Bicarbonato de magnésio, carbonato ácido de magnésio, hidrogeno carbonato de magnésio	ACREG/ANAH/ESTCOL
507	Ácido clorídrico	ACI/ACREG
508	Cloreto de potássio	GEL
509	Cloreto de cálcio	FIR
510	Cloreto de amônio	FLO
511	Cloreto de magnésio	FIR/ESTCOL
514	Sulfatos de sódio	ESTCOL
515	Sulfatos de potássio	EXA
516	Sulfato de cálcio	FLO/SEC/FIR
524	Hidróxido de sódio	ACREG
525	Hidróxido de potássio	ACREG
526	Hidróxido de cálcio	ACREG/FIR
527	Hidróxido de amônio	ACREG
528	Hidróxido de magnésio	ACREG/ESTCOL
529	Óxido de cálcio	ACREG/FLO
530	Óxido de magnésio	ANAH
551	Dióxido de silício, sílica	ANAH
552	Silicato de cálcio	ANAH
553i	Silicato de magnésio	ANAH
553iii	Talco, metassilicato ácido de magnésio	ANAH/GLA/ESP
574	Ácido glucônico (D-)	ACREG/RAI
575	Glucono-delta-lactona	ACREG/RAI/ACI/SEC

576	Gluconato de sódio	SEC
577	Gluconato de potássio	ACREG
578	Gluconato de cálcio	ACREG/FIR/SEC
580	Gluconato de magnésio	ACREG/FIR
620	Ácido glutâmico (L(+)-)	EXA
621	Glutamato de sódio, glutamato monossódico	EXA
622	Glutamato de potássio	EXA
623	Diglutamato de cálcio	EXA
624	Glutamato de monoamônio	EXA
625	Diglutamato de magnésio	EXA
626	Ácido guanílico	EXA
627	5'-Guanilato dissódico, guanilato dissódico, dissódio 5'-guanilato	EXA
628	5'-Guanilato de potássio	EXA
629	5'-Guanilato de cálcio	EXA
630	Ácido inosínico	EXA
631	5'-Inosinato de sódio, inosinato dissódico, dissódico 5'-inosinato	EXA
632	Inosinato de potássio	EXA
633	5'-Inosinato de cálcio	EXA
634	5'-Ribonucleotídeo de cálcio	EXA
635	5'-Ribonucleotídeo dissódico	EXA
901	Cera de abelha (branca e amarela) (somente para tratamento de superfície)	GLA
902	Cera candelilla (somente para tratamento de superfície)	GLA
904	Goma laca, shelac (somente para tratamento de superfície)	GLA
953	Isomalte (isomaltitol)	EDU/GLA/ANAH/AGC
957	Taumatina	EXA/EDU
965	Maltitol e xarope de maltitol	EDU/EST/AGC
966	Lactitol	EDU/ESP
967	Xilitol	EDU/HUM
968	Eritritol	EDU/EXA/HUM
1001i	Acetato de colina	EMU
1001ii	Carbonato de colina	EMU
1001iii	Cloreto de colina	EMU
1001iv	Citrato de colina	EMU
1001v	Tartarato de colina	EMU
1001vi	Lactato de colina	EMU
1100	Amilases	FLO
1101i	Proteases	FLO/EXA/GLA
1102	Glucose oxidase	ANT/CONS/EST
1104	Lipases	EXA
1200	Polidextroses	AGC/ESP/EST/HUM
1202	Polivinilpirrolidona insolúvel	AGC/ESP/EST/HUM
1204	Pullulan	GLA/ESP
1518	Triacetina, triacetato de glicerila	HUM

(*) Significado das abreviaturas: ACI: acidulante; ACREG: regulador de acidez; AGC: agente de corpo ou massa; ANAH: antiaglutinante, antiumectante; ANESP: antiespumante; ANT: antioxidante; ARO: aromatizante; COL: corante; CONS: conservador; EDU: edulcorante; EMU: emulsificante; ESP: espessante; ESTCOL: estabilizante de cor; EST: estabilizante; EXA: realçador de sabor; FIR: agente de firmeza; FLO: melhorador de farinha; FOA: espumante; GEL: gelificante; GLA: glaceante; HUM: umectante; RAI: fermento químico; e SEC: seqüestrante.

Fonte: Resolução RDC nº 45/2010, Anexo, tabela I.

7 - Coadjuvantes de Tecnologia:

Os coadjuvantes de tecnologia permitidos para os Aperitivos, o Fernet, o Bitter ou Amargo ou Amaro e a Ferroquina ou Ferro Quina são os constantes na Resolução RDC nº 286/2005 e na Resolução RDC nº 40/2011, conforme tabelas abaixo.

ATRIBUIÇÃO DE COADJUVANTES DE TECNOLOGIA PARA A SUBCATEGORIA DE ALIMENTO - BEBIDAS ALCOÓLICAS		
Função	**Substância**	**Tipos de bebida**
Agente de Clarificação / Agente de Filtração	Albumina de ovo desidratada	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Areia de quartzo	Aguardentes de cana / Cachaças
	Bentonita	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Caolin~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Carvão ativo	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Caseína e seus sais de cálcio e potássio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Celulose	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Dióxido de silício, sílica	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Ferrocianeto de potássio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	~~Fitato de cálcio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Gelatina	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC

		64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Ictiocola (cola de peixe)~~	~~Cervejas e vinhos~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9°, e RDC nº 64/2011, art. 6°)
	Perlita	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Polivinilpolipirrolidona	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Tanino~~	~~Bebidas alcoólicas em geral~~ (revogado pela Resolução RDC nº 40/2011)
	Terra Diatomácea	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
Nutrientes para Leveduras	~~Bicarbonato de amônia~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Carbonato de amônio	~~Vinhos e~~ (revogado para Vinhos pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°) bebidas alcoólicas destiladas
	Cloreto de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	~~Cloreto de zinco~~	~~Cervejas~~ (revogado para Cervejas pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°)
	Dihidrogeno fosfato de amônio, fosfato de amônio bibásico	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Hidrogeno fosfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)

	Sulfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	Sulfato de manganês	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Sulfato de magnésio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Sulfato de zinco	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	~~Tiamina (vitamina B1)~~	~~Vinhos e cervejas~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9°, e RDC nº 64/2011, art. 6°)
Fermentos Biológicos	Bactérias lácticas *Oenococcus oeni*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Leveduras *Saccharomyces*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Leveduras *Schizosaccharomyces pombe*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
Resinas de Troca Iônica	Resinas trocadores de íons e produtos para sua regeneração	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
Agente de Controle de Microrganismos	Ácido sulfúrico	Aguardentes de cana / Cachaças
	Dióxido de enxofre e seus sais	Mostos

Gás Propelente e para Embalagens	Gás carbônico	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Nitrogênio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))

Fonte: Resolução RDC nº 286/2005, Anexo.

ATRIBUIÇÃO DE COADJUVANTES DE TECNOLOGIA PARA A SUBCATEGORIA DE ALIMENTO - BEBIDAS ALCOÓLICAS			
Função	**Substância**	**Tipos de bebida**	**Limite de uso**
Agente de Clarificação / Agente de Filtração	Ácido tânico e taninos*	Bebidas alcoólicas em geral	*quantum satis*

*Abrange somente o ácido tânico e os taninos que atendem a especificação do Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives- JECFA (Comitê da FAO/OMS de Especialistas em Aditivos Alimentares) e ou do Food Chemicals Codex - FCC, e o tanino (extrato de quebracho) contendo no mínimo 95% de epicatequina e catequina em base seca.

Fonte: Resolução RDC nº 40/2011, art. 1º e parágrafo único.

BAGACEIRA OU *GRAPPA* OU *GRASPA*

1 - Referências Legais:

Lei nº 7.678/1988, art. 20, I.N. Mapa nº 14/2018, tabela 17, alterada pela I.N. Mapa nº 48/2018, Resolução RDC nº 07/2011, Resolução RDC nº 40/2011, Resolução RDC nº 286/2005 e Resolução RDC nº 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 nº 7.678/1988, art. 20).

3 - Denominação:

Bagaceira ou *Grappa* ou *Graspa*

Fonte: Lei nº 7.678/1988, art. 20.

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
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 nº 7.678/1988, I.N. Mapa nº 14/2018, Anexo, tabela 17, alterada pela I.N. Mapa nº 48/2018, Resolução RDC nº 07/2011 e Resolução RDC nº 42/2013.

5 - Composição:

Conforme o art. 20 da Lei nº 7.678/1988 e o art. 66, *caput*, da I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 Alimentares:

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

7 - Coadjuvantes de Tecnologia:

Os coadjuvantes de tecnologia permitidos para a Bagaceira ou *Grappa* ou *Graspa* são os constantes na Resolução RDC nº 286/2005 e na Resolução RDC nº 40/2011, conforme tabelas abaixo.

ATRIBUIÇÃO DE COADJUVANTES DE TECNOLOGIA PARA A SUBCATEGORIA DE ALIMENTO - BEBIDAS ALCOÓLICAS		
Função	**Substância**	**Tipos de bebida**
Agente de Clarificação / Agente de Filtração	Albumina de ovo desidratada	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Areia de quartzo	Aguardentes de cana / Cachaças

	Bentonita	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Caolin~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Carvão ativo	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Caseína e seus sais de cálcio e potássio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Celulose	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Dióxido de silício, sílica	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Ferrocianeto de potássio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	~~Fitato de cálcio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Gelatina	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Ictiocola (cola de peixe)~~	~~Cervejas e vinhos~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9°, e RDC nº 64/2011, art. 6°)
	Perlita	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Polivinilpolipirrolidona	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC

		nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Tanino~~	~~Bebidas alcoólicas em geral~~ (revogado pela Resolução RDC nº 40/2011)
	Terra Diatomácea	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
Nutrientes para Leveduras	~~Bicarbonato de amônia~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Carbonato de amônio	~~Vinhos e~~ (revogado para Vinhos pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°) bebidas alcoólicas destiladas
	Cloreto de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	~~Cloreto de zinco~~	~~Cervejas~~ (revogado para Cervejas pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°)
	Dihidrogeno fosfato de amônio, fosfato de amônio bibásico	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Hidrogeno fosfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	Sulfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	Sulfato de manganês	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Sulfato de magnésio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))

	Sulfato de zinco	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	~~Tiamina (vitamina B1)~~	~~Vinhos e cervejas~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9°, e RDC nº 64/2011, art. 6°)
Fermentos Biológicos	Bactérias lácticas *Oenococcus oeni*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Leveduras *Saccharomyces*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Leveduras *Schizosaccharomyces pombe*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
Resinas de Troca Iônica	Resinas trocadores de íons e produtos para sua regeneração	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
Agente de Controle de Microrganismos	Ácido sulfúrico	Aguardentes de cana / Cachaças
	Dióxido de enxofre e seus sais	Mostos
Gás Propelente e para Embalagens	Gás carbônico	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Nitrogênio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))

Fonte: Resolução RDC nº 286/2005, Anexo.

ATRIBUIÇÃO DE COADJUVANTES DE TECNOLOGIA PARA A SUBCATEGORIA DE ALIMENTO - BEBIDAS ALCOÓLICAS			
Função	**Substância**	**Tipos de bebida**	**Limite de uso**

Agente de Clarificação / Agente de Filtração	Ácido tânico e taninos*	Bebidas alcoólicas em geral	*quantum satis*

*Abrange somente o ácido tânico e os taninos que atendem a especificação do Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives- JECFA (Comitê da FAO/OMS de Especialistas em Aditivos Alimentares) e ou do Food Chemicals Codex - FCC, e o tanino (extrato de quebracho) contendo no mínimo 95% de epicatequina e catequina em base seca.

Fonte: Resolução RDC nº 40/2011, art. 1º e parágrafo único.

BATIDA

1 - Referências Legais:

Decreto nº 6.871/2009, art. 68, § 3º, I.N. Mapa nº 35/2010, Resolução RDC nº 05/2013, itens 16.1.1.1 e 16.1.1.2, Resolução RDC nº 45/2010, Resolução RDC nº 40/2011, Resolução RDC nº 286/2005 e Resolução RDC nº 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 nº 6.871/2009, art. 68, § 3º).

3 - Denominação:

Batida

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, art. 68 § 3º.

De acordo com o art. 7º da I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 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	≤ 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 nº 6.871/2009, art. 68, e I.N. Mapa nº 35/2010, art. 8º, alterada pela I.N. Mapa nº 17/2018.

5 - Composição:

De acordo como o art. 68, § 3º, do Decreto nº 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 I.N. Mapa nº 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 Alimentares:

De acordo como o art. 68, § 9º, do Decreto nº 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 nas Resoluções RDC nº 05/2013 e RDC nº 45/2010, listados 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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*quantum satis*
AROMATIZANTE		
Todos os autorizados Mercosul[3], 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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*quantum satis*
405	Alginato de propileno glicol	1,0 (Somente para licores emulsionados)
452i	Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolével, 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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*quantum satis*
ESPUMANTE		
Todos os autorizados como BPF no Mercosul (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*quantum satis*
ESTABILIZANTE		
Todos os autorizados como BPF no Mercosul (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*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.

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

Fonte: Resolução RDC nº 05/2013, item 16.1.1.2.

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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*quantum satis*
AROMATIZANTE		
Todos os autorizados no Mercosul[3], 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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*quantum satis*
452i	Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolével, 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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*quantum satis*
ESPUMANTE		
Todos os autorizados como BPF no Mercosul (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*quantum satis*
ESTABILIZANTE		
Todos os autorizados como BPF no Mercosul (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*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.

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

Fonte: Resolução RDC nº 05/2013, item 16.1.1.2.

ADITIVOS AUTORIZADOS PARA USO SEGUNDO AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF), COM SUAS RESPECTIVAS CLASSES FUNCIONAIS (EM ORDEM DE INS)		
INS	**Nome do Aditivo**	**Classes Funcionais (*)**
140i	Clorofila	COL
150ª	Caramelo I - simples	COL
162	Vermelho de beterraba, betamina	COL
170i	Carbonato de cálcio	ANAH
171	Dióxido de titânio	COL
260	Ácido acético	ACREG/CONS/ACI
261	Acetato de potássio	ACREG/CONS
262i	Acetato de sódio	ACREG
263	Acetato de cálcio	CONS/EST/ACREG
270	Ácido láctico (L-, D- e DL-)	ACI/ACREG
280	Ácido propiônico	CONS
281	Propianato de sódio	CONS
282	Propianato de cálcio	CONS
283	Propianato de potássio	CONS

290	Dióxido de carbono	CONS
296	Ácido málico (D-,L-)	ACREG/SEC
297	Ácido fumárico	ACREG
300	Ácido ascórbico (L-)	ANT/FLO
301	Ascorbato de sódio	ANT
302	Ascorbato de cálcio	ANT
303	Ascorbato de potássio	ANT
315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	ANT
316	Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio	ANT
322	Lecitinas	EMU/ANT
325	Lactato de sódio	HUM/ANT/AGC
326	Lactato de potássio	ANT
327	Lactato de cálcio	ACREG/FLO
329	Lactato de magnésio (D-, L-)	ACREG/FLO
330	Ácido cítrico	ACI/ACREG/ANT/SEC
331i	Citrato monossódico	ACREG/SEC
331iii	Citrato trissódico, citrato de sódio	ACREG/SEC/EST
332i	Citrato monopotássico, citrato diácido de potássio	ACREG/SEC
332ii	Citrato tripotássico, citrato de potássio	ACREG/EST/SEC
333	Citrato tricálcico, citrato de cálcio	ACREG/FIR/SEC
350i	Malato ácido de sódio, malato monossódico	ACREG/HUM
350ii	Malato dissódico	ACREG
352ii	Malato de cálcio, malato monocálcico	ACREG
365	Fumarato de sódio	ACREG/EXA/ACI
380	Citrato triamônico	ACREG
400	Ácido algínico	ESP/EST/EMU/GEL
401	Alginato de sódio	ESP/EST/GEL/EMU
402	Alginato de potássio	ESP/EST/EMU/GEL
403	Alginato de amônio	ESP/EST/EMU/GEL
404	Alginato de cálcio	ESP/EST/GEL/EMU/ANESP
406	Ágar	ESP/EST/EMU
407	Carragena (inclui a furcelarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	ESP/EST/GEL/EMU
407a	Algas marinhas Euchema processadas	ESP/EST/GEL/EMU
410	Goma garrofina, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí	ESP/EST/EMU
412	Goma guar	ESP/EST/EMU
413	Goma tragacanto, tragacanto, goma adragante	ESP/EST/EMU
414	Goma arábica, goma acácia	ESP/EST/EMU
415	Goma xantana	ESP/EST/EMU/FOA
416	Goma caraia, goma sterculia	ESP/EST/EMU
417	Goma tara	ESP/EST
418	Goma gelana	ESP/EST/GEL
420	Sorbitol e xarope de sorbitol, D-sorbita	EDU/HUM/SEC/AGC/EST
421	Manitol	EDU/ESP/EST/HUM/AGC
422	Glicerina, glicerol	EMU/ESP/EST/HUM/AGC
424	Curdlan	FIR/GEL/ESP/EST
428	Gelatina	EST/EMU/ESP/GEL
440	Pectina, pectina amidada	ESP/EST/GEL/EMU
460i	Celulose microcristalina	EMU/EST/ANAH
460ii	Celulose em pó	ANAH/EMU/ESP
461	Metilcelulose	ESP/EST/EMU
462	Etilcelulose	AGC
463	Hidroxipropilcelulose	ESP/EST/EMU
464	Hidroxipropilmetilcelulose	ESP/EMU/EST
465	Metiletilcelulose	ESP/EMU/EST/FOA

466	Carboximetilcelulose sódica	ESP/EST/EMU
467	Etilhidroxietilcelulose	ESP/EMU/EST
468	Carboximetilcelulose sódica reticulada, croscaramelose sódica	EST
469	Carboximetilcelulose sódica - hidrólise enzimática	GLA/EST/ESP
470	Sais de ácidos graxos (com base Ca, Na, Mg, K e NH_4)	EMU/ANAH
471	Mono e diglicerídeos de ácidos graxos	EMU/ANESP
472a	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido acético	EMU
472b	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido lático	EMU
472c	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido cítrico	EMU/EST/ANT/FLO
500i	Carbonato de sódio	ACREG
500ii	Bicarbonato de sódio, carbonato ácido de sódio	ACREG/RAI
500iii	Sesquicarbonato de sódio	ACREG
501i	Carbonato de potássio	ACREG
501ii	Bicarbonato de potássio, carbonato ácido de potássio, hidrogeno carbonato de potássio	ACREG/RAI
503i	Carbonato de amônio	ACREG/RAI
503ii	Bicarbonato de amônio, carbonato ácido de amônio	RAI
504i	Carbonato de magnésio, carbonato básico de magnésio	ANAH/ESTCOL
504ii	Bicarbonato de magnésio, carbonato ácido de magnésio, hidrogeno carbonato de magnésio	ACREG/ANAH/ESTCOL
507	Ácido clorídrico	ACI/ACREG
508	Cloreto de potássio	GEL
509	Cloreto de cálcio	FIR
510	Cloreto de amônio	FLO
511	Cloreto de magnésio	FIR/ESTCOL
514	Sulfatos de sódio	ESTCOL
515	Sulfatos de potássio	EXA
516	Sulfato de cálcio	FLO/SEC/FIR
524	Hidróxido de sódio	ACREG
525	Hidróxido de potássio	ACREG
526	Hidróxido de cálcio	ACREG/FIR
527	Hidróxido de amônio	ACREG
528	Hidróxido de magnésio	ACREG/ESTCOL
529	Óxido de cálcio	ACREG/FLO
530	Óxido de magnésio	ANAH
551	Dióxido de silício, sílica	ANAH
552	Silicato de cálcio	ANAH
553i	Silicato de magnésio	ANAH
553iii	Talco, metassilicato ácido de magnésio	ANAH/GLA/ESP
574	Ácido glucônico (D-)	ACREG/RAI
575	Glucono-delta-lactona	ACREG/RAI/ACI/SEC
576	Gluconato de sódio	SEC
577	Gluconato de potássio	ACREG
578	Gluconato de cálcio	ACREG/FIR/SEC
580	Gluconato de magnésio	ACREG/FIR
620	Ácido glutâmico (L(+)-)	EXA
621	Glutamato de sódio, glutamato monossódico	EXA
622	Glutamato de potássio	EXA
623	Diglutamato de cálcio	EXA

624	Glutamato de monoamônio	EXA
625	Diglutamato de magnésio	EXA
626	Ácido guanílico	EXA
627	5'-Guanilato dissódico, guanilato dissódico, dissódio 5'-guanilato	EXA
628	5'-Guanilato de potássio	EXA
629	5'-Guanilato de cálcio	EXA
630	Ácido inosínico	EXA
631	5'-Inosinato de sódio, inosinato dissódico, dissódico 5'-inosinato	EXA
632	Inosinato de potássio	EXA
633	5'-Inosinato de cálcio	EXA
634	5'-Ribonucleotídeo de cálcio	EXA
635	5'-Ribonucleotídeo dissódico	EXA
901	Cera de abelha (branca e amarela) (somente para tratamento de superfície)	GLA
902	Cera candelilla (somente para tratamento de superfície)	GLA
904	Goma laca, shelac (somente para tratamento de superfície)	GLA
953	Isomalte (isomaltitol)	EDU/GLA/ANAH/AGC
957	Taumatina	EXA/EDU
965	Maltitol e xarope de maltitol	EDU/EST/AGC
966	Lactitol	EDU/ESP
967	Xilitol	EDU/HUM
968	Eritritol	EDU/EXA/HUM
1001i	Acetato de colina	EMU
1001ii	Carbonato de colina	EMU
1001iii	Cloreto de colina	EMU
1001iv	Citrato de colina	EMU
1001v	Tartarato de colina	EMU
1001vi	Lactato de colina	EMU
1100	Amilases	FLO
1101i	Proteases	FLO/EXA/GLA
1102	Glucose oxidase	ANT/CONS/EST
1104	Lipases	EXA
1200	Polidextroses	AGC/ESP/EST/HUM
1202	Polivinilpirrolidona insolúvel	AGC/ESP/EST/HUM
1204	Pullulan	GLA/ESP
1518	Triacetina, triacetato de glicerila	HUM

(*) Significado das abreviaturas: ACI: acidulante; ACREG: regulador de acidez; AGC: agente de corpo ou massa; ANAH: antiaglutinante, antiumectante; ANESP: antiespumante; ANT: antioxidante; ARO: aromatizante; COL: corante; CONS: conservador; EDU: edulcorante; EMU: emulsificante; ESP: espessante; ESTCOL: estabilizante de cor; EST: estabilizante; EXA: realçador de sabor; FIR: agente de firmeza; FLO: melhorador de farinha; FOA: espumante; GEL: gelificante; GLA: glaceante; HUM: umectante; RAI: fermento químico; e SEC: seqüestrante.

Fonte: Resolução RDC nº 45/2010, Anexo, tabela I.

7 - Coadjuvantes de Tecnologia:

Os coadjuvantes de tecnologia permitidos para a Batida são os constantes na Resolução RDC nº 286/2005 e na Resolução RDC nº 40/2011, conforme tabelas abaixo.

ATRIBUIÇÃO DE COADJUVANTES DE TECNOLOGIA PARA A SUBCATEGORIA DE ALIMENTO - BEBIDAS ALCOÓLICAS		
Função	**Substância**	**Tipos de bebida**

Agente de Clarificação / Agente de Filtração	Albumina de ovo desidratada	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Areia de quartzo	Aguardentes de cana / Cachaças
	Bentonita	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Caolin~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Carvão ativo	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Caseína e seus sais de cálcio e potássio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Celulose	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Dióxido de silício, sílica	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Ferrocianeto de potássio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	~~Fitato de cálcio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Gelatina	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Ictiocola (cola de peixe)~~	~~Cervejas e vinhos~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9°, e RDC nº 64/2011, art. 6°)
	Perlita	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto

		para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Polivinilpolipirrolidona	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Tanino~~	~~Bebidas alcoólicas em geral~~ (revogado pela Resolução RDC nº 40/2011)
	Terra Diatomácea	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
Nutrientes para Leveduras	~~Bicarbonato de amônia~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Carbonato de amônio	~~Vinhos e~~ (revogado para Vinhos pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°) bebidas alcoólicas destiladas
	Cloreto de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	~~Cloreto de zinco~~	~~Cervejas~~ (revogado para Cervejas pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°)
	Dihidrogeno fosfato de amônio, fosfato de amônio bibásico	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Hidrogeno fosfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	Sulfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	Sulfato de manganês	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC

		nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Sulfato de magnésio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Sulfato de zinco	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	~~Tiamina (vitamina B1)~~	~~Vinhos e cervejas~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9°, e RDC nº 64/2011, art. 6°)
Fermentos Biológicos	Bactérias lácticas *Oenococcus oeni*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Leveduras *Saccharomyces*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Leveduras *Schizosaccharomyces pombe*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
Resinas de Troca Iônica	Resinas trocadores de íons e produtos para sua regeneração	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
Agente de Controle de Microrganismos	Ácido sulfúrico	Aguardentes de cana / Cachaças
	Dióxido de enxofre e seus sais	Mostos
Gás Propelente e para Embalagens	Gás carbônico	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Nitrogênio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC

		nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))

Fonte: Resolução RDC nº 286/2005, Anexo.

ATRIBUIÇÃO DE COADJUVANTES DE TECNOLOGIA PARA A SUBCATEGORIA DE ALIMENTO - BEBIDAS ALCOÓLICAS			
Função	**Substância**	**Tipos de bebida**	**Limite de uso**
Agente de Clarificação / Agente de Filtração	Ácido tânico e taninos*	Bebidas alcoólicas em geral	*quantum satis*

*Abrange somente o ácido tânico e os taninos que atendem a especificação do Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives- JECFA (Comitê da FAO/OMS de Especialistas em Aditivos Alimentares) e ou do Food Chemicals Codex - FCC, e o tanino (extrato de quebracho) contendo no mínimo 95% de epicatequina e catequina em base seca.

Fonte: Resolução RDC nº 40/2011, art. 1º e parágrafo único.

BEBIDA ALCOÓLICA MISTA OU COQUETEL (*COCKTAIL*)

1 - Referências Legais:

Decreto nº 6.871/2009, art. 68, I.N. Mapa nº 35/2010, Resolução RDC nº 05/2013, itens 16.1.1.1 e 16.1.1.2, Resolução RDC nº 45/2010, Resolução RDC nº 40/2011, Resolução RDC nº 286/2005 e Resolução RDC nº 02/2007.

2 - Definição:

Bebida Alcoólica Mista ou Coquetel (*Cocktail*) é a bebida alcoólica por mistura com graduação alcoólica > 0,5 a 54%, em v/v, a 20 °C (Decreto nº 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 nº 6.871/2009, art. 68, *caput* e § 2º, e I.N. Mapa nº 35/2010, art. 13, § 1º.

Nota:

[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 nº 6.871/2009, § 2º do art. 68).

De acordo com o art. 7º da I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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	Parâmetros Exigíveis em Função do Laudo / Certificado e da Finalidade da Análise (I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º)					
			Laudo Estrangeiro (Certificado de Origem)	Laudo Pré-Certificado de Inspeção de Importação	Laudo p/ Exportação - Certificado de Livre	Laudo para Controle do Produto Nacional (Análise de Controle)	Laudo de Análise Fiscal (Análise de Fiscalização)	Laudo de Análise Fiscal Especial
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 nº 6.871/2009, art. 68, e I.N. Mapa nº 35/2010, art. 8º, alterada pela I.N. Mapa nº 17/2018.

5 - Composição:

De acordo como o art. 68 do Decreto nº 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 I.N. Mapa nº 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 Alimentares:

De acordo como o art. 68, § 9º, do Decreto nº 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 nas Resoluções RDC nº 05/2013 e RDC nº 45/2010, listados 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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*quantum satis*
AROMATIZANTE		
Todos os autorizados Mercosul[3], 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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*quantum satis*
405	Alginato de propileno glicol	1,0 (Somente para licores emulsionados)
452i	Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolével, 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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*quantum satis*
ESPUMANTE		
Todos os autorizados como BPF no Mercosul (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*quantum satis*
ESTABILIZANTE		
Todos os autorizados como BPF no Mercosul (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*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.

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

Fonte: Resolução RDC nº 05/2013, item 16.1.1.2.

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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*quantum satis*
AROMATIZANTE		
Todos os autorizados no Mercosul[3], 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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*quantum satis*
452i	Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolével, 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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*quantum satis*
ESPUMANTE		
Todos os autorizados como BPF no Mercosul (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*quantum satis*
ESTABILIZANTE		
Todos os autorizados como BPF no Mercosul (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*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.

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

Fonte: Resolução RDC nº 05/2013, item 16.1.1.2.

ADITIVOS AUTORIZADOS PARA USO SEGUNDO AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF), COM SUAS RESPECTIVAS CLASSES FUNCIONAIS (EM ORDEM DE INS)		
INS	**Nome do Aditivo**	**Classes Funcionais (*)**
140i	Clorofila	COL
150ª	Caramelo I - simples	COL
162	Vermelho de beterraba, betamina	COL
170i	Carbonato de cálcio	ANAH
171	Dióxido de titânio	COL
260	Ácido acético	ACREG/CONS/ACI
261	Acetato de potássio	ACREG/CONS
262i	Acetato de sódio	ACREG
263	Acetato de cálcio	CONS/EST/ACREG
270	Ácido láctico (L-, D- e DL-)	ACI/ACREG
280	Ácido propiônico	CONS
281	Propianato de sódio	CONS
282	Propianato de cálcio	CONS
283	Propianato de potássio	CONS
290	Dióxido de carbono	CONS
296	Ácido málico (D-,L-)	ACREG/SEC
297	Ácido fumárico	ACREG
300	Ácido ascórbico (L-)	ANT/FLO
301	Ascorbato de sódio	ANT
302	Ascorbato de cálcio	ANT
303	Ascorbato de potássio	ANT
315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	ANT
316	Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio	ANT
322	Lecitinas	EMU/ANT
325	Lactato de sódio	HUM/ANT/AGC
326	Lactato de potássio	ANT
327	Lactato de cálcio	ACREG/FLO
329	Lactato de magnésio (D-, L-)	ACREG/FLO
330	Ácido cítrico	ACI/ACREG/ANT/SEC
331i	Citrato monossódico	ACREG/SEC
331iii	Citrato trissódico, citrato de sódio	ACREG/SEC/EST
332i	Citrato monopotássico, citrato diácido de potássio	ACREG/SEC
332ii	Citrato tripotássico, citrato de potássio	ACREG/EST/SEC
333	Citrato tricálcico, citrato de cálcio	ACREG/FIR/SEC
350i	Malato ácido de sódio, malato monossódico	ACREG/HUM
350ii	Malato dissódico	ACREG
352ii	Malato de cálcio, malato monocálcico	ACREG
365	Fumarato de sódio	ACREG/EXA/ACI
380	Citrato triamônico	ACREG
400	Ácido algínico	ESP/EST/EMU/GEL

401	Alginato de sódio	ESP/EST/GEL/EMU
402	Alginato de potássio	ESP/EST/EMU/GEL
403	Alginato de amônio	ESP/EST/EMU/GEL
404	Alginato de cálcio	ESP/EST/GEL/EMU/ANESP
406	Ágar	ESP/EST/EMU
407	Carragena (inclui a furcelarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	ESP/EST/GEL/EMU
407a	Algas marinhas Euchema processadas	ESP/EST/GEL/EMU
410	Goma garrofina, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí	ESP/EST/EMU
412	Goma guar	ESP/EST/EMU
413	Goma tragacanto, tragacanto, goma adragante	ESP/EST/EMU
414	Goma arábica, goma acácia	ESP/EST/EMU
415	Goma xantana	ESP/EST/EMU/FOA
416	Goma caraia, goma sterculia	ESP/EST/EMU
417	Goma tara	ESP/EST
418	Goma gelana	ESP/EST/GEL
420	Sorbitol e xarope de sorbitol, D-sorbita	EDU/HUM/SEC/AGC/EST
421	Manitol	EDU/ESP/EST/HUM/AGC
422	Glicerina, glicerol	EMU/ESP/EST/HUM/AGC
424	Curdlan	FIR/GEL/ESP/EST
428	Gelatina	EST/EMU/ESP/GEL
440	Pectina, pectina amidada	ESP/EST/GEL/EMU
460i	Celulose microcristalina	EMU/EST/ANAH
460ii	Celulose em pó	ANAH/EMU/ESP
461	Metilcelulose	ESP/EST/EMU
462	Etilcelulose	AGC
463	Hidroxipropilcelulose	ESP/EST/EMU
464	Hidroxipropilmetilcelulose	ESP/EMU/EST
465	Metiletilcelulose	ESP/EMU/EST/FOA
466	Carboximetilcelulose sódica	ESP/EST/EMU
467	Etilhidroxietilcelulose	ESP/EMU/EST
468	Carboximetilcelulose sódica reticulada, croscaramelose sódica	EST
469	Carboximetilcelulose sódica - hidrólise enzimática	GLA/EST/ESP
470	Sais de ácidos graxos (com base Ca, Na, Mg, K e NH_4)	EMU/ANAH
471	Mono e diglicerídeos de ácidos graxos	EMU/ANESP
472a	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido acético	EMU
472b	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido lático	EMU
472c	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido cítrico	EMU/EST/ANT/FLO
500i	Carbonato de sódio	ACREG
500ii	Bicarbonato de sódio, carbonato ácido de sódio	ACREG/RAI
500iii	Sesquicarbonato de sódio	ACREG
501i	Carbonato de potássio	ACREG
501ii	Bicarbonato de potássio, carbonato ácido de potássio, hidrogeno carbonato de potássio	ACREG/RAI
503i	Carbonato de amônio	ACREG/RAI
503ii	Bicarbonato de amônio, carbonato ácido de amônio	RAI
504i	Carbonato de magnésio, carbonato básico de magnésio	ANAH/ESTCOL

504ii	Bicarbonato de magnésio, carbonato ácido de magnésio, hidrogeno carbonato de magnésio	ACREG/ANAH/ESTCOL
507	Ácido clorídrico	ACI/ACREG
508	Cloreto de potássio	GEL
509	Cloreto de cálcio	FIR
510	Cloreto de amônio	FLO
511	Cloreto de magnésio	FIR/ESTCOL
514	Sulfatos de sódio	ESTCOL
515	Sulfatos de potássio	EXA
516	Sulfato de cálcio	FLO/SEC/FIR
524	Hidróxido de sódio	ACREG
525	Hidróxido de potássio	ACREG
526	Hidróxido de cálcio	ACREG/FIR
527	Hidróxido de amônio	ACREG
528	Hidróxido de magnésio	ACREG/ESTCOL
529	Óxido de cálcio	ACREG/FLO
530	Óxido de magnésio	ANAH
551	Dióxido de silício, sílica	ANAH
552	Silicato de cálcio	ANAH
553i	Silicato de magnésio	ANAH
553iii	Talco, metassilicato ácido de magnésio	ANAH/GLA/ESP
574	Ácido glucônico (D-)	ACREG/RAI
575	Glucono-delta-lactona	ACREG/RAI/ACI/SEC
576	Gluconato de sódio	SEC
577	Gluconato de potássio	ACREG
578	Gluconato de cálcio	ACREG/FIR/SEC
580	Gluconato de magnésio	ACREG/FIR
620	Ácido glutâmico (L(+)-)	EXA
621	Glutamato de sódio, glutamato monossódico	EXA
622	Glutamato de potássio	EXA
623	Diglutamato de cálcio	EXA
624	Glutamato de monoamônio	EXA
625	Diglutamato de magnésio	EXA
626	Ácido guanílico	EXA
627	5'-Guanilato dissódico, guanilato dissódico, dissódio 5'-guanilato	EXA
628	5'-Guanilato de potássio	EXA
629	5'-Guanilato de cálcio	EXA
630	Ácido inosínico	EXA
631	5'-Inosinato de sódio, inosinato dissódico, dissódico 5'-inosinato	EXA
632	Inosinato de potássio	EXA
633	5'-Inosinato de cálcio	EXA
634	5'-Ribonucleotídeo de cálcio	EXA
635	5'-Ribonucleotídeo dissódico	EXA
901	Cera de abelha (branca e amarela) (somente para tratamento de superfície)	GLA
902	Cera candelilla (somente para tratamento de superfície)	GLA
904	Goma laca, shelac (somente para tratamento de superfície)	GLA
953	Isomalte (isomaltitol)	EDU/GLA/ANAH/AGC
957	Taumatina	EXA/EDU
965	Maltitol e xarope de maltitol	EDU/EST/AGC
966	Lactitol	EDU/ESP
967	Xilitol	EDU/HUM
968	Eritritol	EDU/EXA/HUM
1001i	Acetato de colina	EMU

1001ii	Carbonato de colina	EMU
1001iii	Cloreto de colina	EMU
1001iv	Citrato de colina	EMU
1001v	Tartarato de colina	EMU
1001vi	Lactato de colina	EMU
1100	Amilases	FLO
1101i	Proteases	FLO/EXA/GLA
1102	Glucose oxidase	ANT/CONS/EST
1104	Lipases	EXA
1200	Polidextroses	AGC/ESP/EST/HUM
1202	Polivinilpirrolidona insolúvel	AGC/ESP/EST/HUM
1204	Pullulan	GLA/ESP
1518	Triacetina, triacetato de glicerila	HUM

(*) Significado das abreviaturas: ACI: acidulante; ACREG: regulador de acidez; AGC: agente de corpo ou massa; ANAH: antiaglutinante, antiumectante; ANESP: antiespumante; ANT: antioxidante; ARO: aromatizante; COL: corante; CONS: conservador; EDU: edulcorante; EMU: emulsificante; ESP: espessante; ESTCOL: estabilizante de cor; EST: estabilizante; EXA: realçador de sabor; FIR: agente de firmeza; FLO: melhorador de farinha; FOA: espumante; GEL: gelificante; GLA: glaceante; HUM: umectante; RAI: fermento químico; e SEC: seqüestrante.

Fonte: Resolução RDC nº 45/2010, Anexo, tabela I.

7 - Coadjuvantes de Tecnologia:

Os coadjuvantes de tecnologia permitidos para a Bebida Alcoólica Mista ou Coquetel Alcoólico ou *Cocktail* Alcoólico são os constantes na Resolução RDC nº 286/2005 e na Resolução RDC nº 40/2011, conforme tabelas abaixo.

ATRIBUIÇÃO DE COADJUVANTES DE TECNOLOGIA PARA A SUBCATEGORIA DE ALIMENTO - BEBIDAS ALCOÓLICAS		
Função	**Substância**	**Tipos de bebida**
Agente de Clarificação / Agente de Filtração	Albumina de ovo desidratada	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Areia de quartzo	Aguardentes de cana / Cachaças
	Bentonita	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Caolin~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Carvão ativo	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Caseína e seus sais de cálcio e potássio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))

	Celulose	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Dióxido de silício, sílica	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Ferrocianeto de potássio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	~~Fitato de cálcio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Gelatina	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Ictiocola (cola de peixe)~~	~~Cervejas e vinhos~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9°, e RDC nº 64/2011, art. 6°)
	Perlita	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Polivinilpolipirrolidona	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Tanino~~	~~Bebidas alcoólicas em geral~~ (revogado pela Resolução RDC nº 40/2011)
	Terra Diatomácea	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
Nutrientes para Leveduras	~~Bicarbonato de amônia~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Carbonato de amônio	~~Vinhos e~~ (revogado para Vinhos pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°) bebidas alcoólicas destiladas

	Cloreto de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	~~Cloreto de zinco~~	~~Cervejas~~ (revogado para Cervejas pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°)
	Dihidrogeno fosfato de amônio, fosfato de amônio bibásico	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Hidrogeno fosfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	Sulfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	Sulfato de manganês	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Sulfato de magnésio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Sulfato de zinco	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	~~Tiamina (vitamina B1)~~	~~Vinhos e cervejas~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9°, e RDC nº 64/2011, art. 6°)
Fermentos Biológicos	Bactérias lácticas *Oenococcus oeni*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Leveduras *Saccharomyces*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja

		(Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Leveduras *Schizosaccharomyces pombe*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
Resinas de Troca Iônica	Resinas trocadores de íons e produtos para sua regeneração	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
Agente de Controle de Microrganismos	Ácido sulfúrico	Aguardentes de cana / Cachaças
	Dióxido de enxofre e seus sais	Mostos
Gás Propelente e para Embalagens	Gás carbônico	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Nitrogênio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))

Fonte: Resolução RDC nº 286/2005, Anexo.

ATRIBUIÇÃO DE COADJUVANTES DE TECNOLOGIA PARA A SUBCATEGORIA DE ALIMENTO - BEBIDAS ALCOÓLICAS			
Função	**Substância**	**Tipos de bebida**	**Limite de uso**
Agente de Clarificação / Agente de Filtração	Ácido tânico e taninos*	Bebidas alcoólicas em geral	*quantum satis*

*Abrange somente o ácido tânico e os taninos que atendem a especificação do Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives- JECFA (Comitê da FAO/OMS de Especialistas em Aditivos Alimentares) e ou do Food Chemicals Codex - FCC, e o tanino (extrato de quebracho) contendo no mínimo 95% de epicatequina e catequina em base seca.

Fonte: Resolução RDC nº 40/2011, art. 1º e parágrafo único.

BEBIDA ALCOÓLICA COMPOSTA

1 - Referências Legais:

Decreto nº 6.871/2009, art. 70, I.N. Mapa nº 35/2010, Resolução RDC nº 05/2013, item 16.1.1.7, Resolução RDC nº 45/2010, Resolução RDC nº 40/2011, Resolução RDC nº 286/2005 e Resolução RDC nº 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 nº 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 nº 6.871/2009, art. 70, *caput* e § 3º, e I.N. Mapa nº 35, art. 27.

Notas:

[1] As Bebidas Alcoólicas Compostas serão denominadas de “Bebida Alcoólica Composta de...”, acrescida do nome do vegetal utilizado (Decreto nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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	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, 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**							
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 nº 6.871/2009, art. 70, I.N. Mapa nº 35/2010, arts. 8º e 29 e Anexo II, tabela 2, alterada pela I.N. Mapa nº 17/2018.

5 - Composição:

Conforme o art. 5º, *caput* e incisos I e II, alínea “b”, da I.N. Mapa nº 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.
>
> a) ... (não se aplica à Bebida Alcoólica Composta); e
> b) o mel não poderá ser utilizado na elaboração da Bebida Alcoólica Composta.

6 - Aditivos Alimentares:

Os aditivos permitidos para a Bebida Alcoólica Composta são os constantes nas Resoluções RDC nº 05/2013 e RDC nº 45/2010, listados 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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*quantum satis*
334	Ácido tartárico (L(+)-)	0,3
AROMATIZANTE		
Todos os autorizados no Mercosul[1] (É permitido pelo Mapa para a Bebida Alcoólica Composta apenas a utilização de aromas naturais (Decreto nº 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*

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

Fonte: Resolução RDC nº 05/2013, item 16.1.1.7.

ADITIVOS AUTORIZADOS PARA USO SEGUNDO AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF), COM SUAS RESPECTIVAS CLASSES FUNCIONAIS (EM ORDEM DE INS)		
INS	**Nome do Aditivo**	**Classes Funcionais (*)**
140i	Clorofila	COL
150ª	Caramelo I - simples	COL
162	Vermelho de beterraba, betamina	COL
170i	Carbonato de cálcio	ANAH
171	Dióxido de titânio	COL
260	Ácido acético	ACREG/CONS/ACI
261	Acetato de potássio	ACREG/CONS
262i	Acetato de sódio	ACREG
263	Acetato de cálcio	CONS/EST/ACREG
270	Ácido láctico (L-, D- e DL-)	ACI/ACREG
280	Ácido propiônico	CONS
281	Propianato de sódio	CONS
282	Propianato de cálcio	CONS
283	Propianato de potássio	CONS
290	Dióxido de carbono	CONS
296	Ácido málico (D-,L-)	ACREG/SEC
297	Ácido fumárico	ACREG
300	Ácido ascórbico (L-)	ANT/FLO
301	Ascorbato de sódio	ANT
302	Ascorbato de cálcio	ANT
303	Ascorbato de potássio	ANT
315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	ANT
316	Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio	ANT
322	Lecitinas	EMU/ANT
325	Lactato de sódio	HUM/ANT/AGC
326	Lactato de potássio	ANT

327	Lactato de cálcio	ACREG/FLO
329	Lactato de magnésio (D-, L-)	ACREG/FLO
330	Ácido cítrico	ACI/ACREG/ANT/SEC
331i	Citrato monossódico	ACREG/SEC
331iii	Citrato trissódico, citrato de sódio	ACREG/SEC/EST
332i	Citrato monopotássico, citrato diácido de potássio	ACREG/SEC
332ii	Citrato tripotássico, citrato de potássio	ACREG/EST/SEC
333	Citrato tricálcico, citrato de cálcio	ACREG/FIR/SEC
350i	Malato ácido de sódio, malato monossódico	ACREG/HUM
350ii	Malato dissódico	ACREG
352ii	Malato de cálcio, malato monocálcico	ACREG
365	Fumarato de sódio	ACREG/EXA/ACI
380	Citrato triamônico	ACREG
400	Ácido algínico	ESP/EST/EMU/GEL
401	Alginato de sódio	ESP/EST/GEL/EMU
402	Alginato de potássio	ESP/EST/EMU/GEL
403	Alginato de amônio	ESP/EST/EMU/GEL
404	Alginato de cálcio	ESP/EST/GEL/EMU/ANESP
406	Ágar	ESP/EST/EMU
407	Carragena (inclui a furcelarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	ESP/EST/GEL/EMU
407a	Algas marinhas Euchema processadas	ESP/EST/GEL/EMU
410	Goma garrofina, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí	ESP/EST/EMU
412	Goma guar	ESP/EST/EMU
413	Goma tragacanto, tragacanto, goma adragante	ESP/EST/EMU
414	Goma arábica, goma acácia	ESP/EST/EMU
415	Goma xantana	ESP/EST/EMU/FOA
416	Goma caraia, goma sterculia	ESP/EST/EMU
417	Goma tara	ESP/EST
418	Goma gelana	ESP/EST/GEL
420	Sorbitol e xarope de sorbitol, D-sorbita	EDU/HUM/SEC/AGC/EST
421	Manitol	EDU/ESP/EST/HUM/AGC
422	Glicerina, glicerol	EMU/ESP/EST/HUM/AGC
424	Curdlan	FIR/GEL/ESP/EST
428	Gelatina	EST/EMU/ESP/GEL
440	Pectina, pectina amidada	ESP/EST/GEL/EMU
460i	Celulose microcristalina	EMU/EST/ANAH
460ii	Celulose em pó	ANAH/EMU/ESP
461	Metilcelulose	ESP/EST/EMU
462	Etilcelulose	AGC
463	Hidroxipropilcelulose	ESP/EST/EMU
464	Hidroxipropilmetilcelulose	ESP/EMU/EST
465	Metiletilcelulose	ESP/EMU/EST/FOA
466	Carboximetilcelulose sódica	ESP/EST/EMU
467	Etilhidroxietilcelulose	ESP/EMU/EST
468	Carboximetilcelulose sódica reticulada, croscaramelose sódica	EST
469	Carboximetilcelulose sódica - hidrólise enzimática	GLA/EST/ESP
470	Sais de ácidos graxos (com base Ca, Na, Mg, K e NH_4)	EMU/ANAH
471	Mono e diglicerídeos de ácidos graxos	EMU/ANESP
472a	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido acético	EMU

472b	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido lático	EMU
472c	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido cítrico	EMU/EST/ANT/FLO
500i	Carbonato de sódio	ACREG
500ii	Bicarbonato de sódio, carbonato ácido de sódio	ACREG/RAI
500iii	Sesquicarbonato de sódio	ACREG
501i	Carbonato de potássio	ACREG
501ii	Bicarbonato de potássio, carbonato ácido de potássio, hidrogeno carbonato de potássio	ACREG/RAI
503i	Carbonato de amônio	ACREG/RAI
503ii	Bicarbonato de amônio, carbonato ácido de amônio	RAI
504i	Carbonato de magnésio, carbonato básico de magnésio	ANAH/ESTCOL
504ii	Bicarbonato de magnésio, carbonato ácido de magnésio, hidrogeno carbonato de magnésio	ACREG/ANAH/ESTCOL
507	Ácido clorídrico	ACI/ACREG
508	Cloreto de potássio	GEL
509	Cloreto de cálcio	FIR
510	Cloreto de amônio	FLO
511	Cloreto de magnésio	FIR/ESTCOL
514	Sulfatos de sódio	ESTCOL
515	Sulfatos de potássio	EXA
516	Sulfato de cálcio	FLO/SEC/FIR
524	Hidróxido de sódio	ACREG
525	Hidróxido de potássio	ACREG
526	Hidróxido de cálcio	ACREG/FIR
527	Hidróxido de amônio	ACREG
528	Hidróxido de magnésio	ACREG/ESTCOL
529	Óxido de cálcio	ACREG/FLO
530	Óxido de magnésio	ANAH
551	Dióxido de silício, sílica	ANAH
552	Silicato de cálcio	ANAH
553i	Silicato de magnésio	ANAH
553iii	Talco, metassilicato ácido de magnésio	ANAH/GLA/ESP
574	Ácido glucônico (D-)	ACREG/RAI
575	Glucono-delta-lactona	ACREG/RAI/ACI/SEC
576	Gluconato de sódio	SEC
577	Gluconato de potássio	ACREG
578	Gluconato de cálcio	ACREG/FIR/SEC
580	Gluconato de magnésio	ACREG/FIR
620	Ácido glutâmico (L(+)-)	EXA
621	Glutamato de sódio, glutamato monossódico	EXA
622	Glutamato de potássio	EXA
623	Diglutamato de cálcio	EXA
624	Glutamato de monoamônio	EXA
625	Diglutamato de magnésio	EXA
626	Ácido guanílico	EXA
627	5'-Guanilato dissódico, guanilato dissódico, dissódio 5'-guanilato	EXA
628	5'-Guanilato de potássio	EXA
629	5'-Guanilato de cálcio	EXA
630	Ácido inosínico	EXA
631	5'-Inosinato de sódio, inosinato dissódico, dissódico 5'-inosinato	EXA
632	Inosinato de potássio	EXA

633	5'-Inosinato de cálcio	EXA
634	5'-Ribonucleotídeo de cálcio	EXA
635	5'-Ribonucleotídeo dissódico	EXA
901	Cera de abelha (branca e amarela) (somente para tratamento de superfície)	GLA
902	Cera candelilla (somente para tratamento de superfície)	GLA
904	Goma laca, shelac (somente para tratamento de superfície)	GLA
953	Isomalte (isomaltitol)	EDU/GLA/ANAH/AGC
957	Taumatina	EXA/EDU
965	Maltitol e xarope de maltitol	EDU/EST/AGC
966	Lactitol	EDU/ESP
967	Xilitol	EDU/HUM
968	Eritritol	EDU/EXA/HUM
1001i	Acetato de colina	EMU
1001ii	Carbonato de colina	EMU
1001iii	Cloreto de colina	EMU
1001iv	Citrato de colina	EMU
1001v	Tartarato de colina	EMU
1001vi	Lactato de colina	EMU
1100	Amilases	FLO
1101i	Proteases	FLO/EXA/GLA
1102	Glucose oxidase	ANT/CONS/EST
1104	Lipases	EXA
1200	Polidextroses	AGC/ESP/EST/HUM
1202	Polivinilpirrolidona insolúvel	AGC/ESP/EST/HUM
1204	Pullulan	GLA/ESP
1518	Triacetina, triacetato de glicerila	HUM

(*) Significado das abreviaturas: ACI: acidulante; ACREG: regulador de acidez; AGC: agente de corpo ou massa; ANAH: antiaglutinante, antiumectante; ANESP: antiespumante; ANT: antioxidante; ARO: aromatizante; COL: corante; CONS: conservador; EDU: edulcorante; EMU: emulsificante; ESP: espessante; ESTCOL: estabilizante de cor; EST: estabilizante; EXA: realçador de sabor; FIR: agente de firmeza; FLO: melhorador de farinha; FOA: espumante; GEL: gelificante; GLA: glaceante; HUM: umectante; RAI: fermento químico; e SEC: seqüestrante.

Fonte: Resolução RDC nº 45/2010, Anexo, tabela I.

7 - Coadjuvantes de Tecnologia:

Os coadjuvantes de tecnologia permitidos para a Bebida Alcoólica Composta são os constantes na Resolução RDC nº 286/2005 e na Resolução RDC nº 40/2011, conforme tabelas abaixo.

ATRIBUIÇÃO DE COADJUVANTES DE TECNOLOGIA PARA A SUBCATEGORIA DE ALIMENTO - BEBIDAS ALCOÓLICAS		
Função	**Substância**	**Tipos de bebida**
Agente de Clarificação / Agente de Filtração	Albumina de ovo desidratada	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Areia de quartzo	Aguardentes de cana / Cachaças
	Bentonita	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC

		nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Caolin~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Carvão ativo	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Caseína e seus sais de cálcio e potássio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Celulose	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Dióxido de silício, sílica	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Ferrocianeto de potássio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	~~Fitato de cálcio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Gelatina	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Ictiocola (cola de peixe)~~	~~Cervejas e vinhos~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9°, e RDC nº 64/2011, art. 6°)
	Perlita	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Polivinilpolipirrolidona	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))

	~~Tanino~~	~~Bebidas alcoólicas em geral~~ (revogado pela Resolução RDC nº 40/2011)
	Terra Diatomácea	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
Nutrientes para Leveduras	~~Bicarbonato de amônia~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Carbonato de amônio	~~Vinhos e~~ (revogado para Vinhos pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°) bebidas alcoólicas destiladas
	Cloreto de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	~~Cloreto de zinco~~	~~Cervejas~~ (revogado para Cervejas pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°)
	Dihidrogeno fosfato de amônio, fosfato de amônio bibásico	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Hidrogeno fosfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	Sulfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	Sulfato de manganês	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Sulfato de magnésio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Sulfato de zinco	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja

		pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	~~Tiamina (vitamina B1)~~	~~Vinhos e cervejas~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9°, e RDC nº 64/2011, art. 6°)
Fermentos Biológicos	Bactérias lácticas *Oenococcus oeni*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Leveduras *Saccharomyces*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Leveduras *Schizosaccharomyces pombe*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
Resinas de Troca Iônica	Resinas trocadores de íons e produtos para sua regeneração	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
Agente de Controle de Microrganismos	Ácido sulfúrico	Aguardentes de cana / Cachaças
	Dióxido de enxofre e seus sais	Mostos
Gás Propelente e para Embalagens	Gás carbônico	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Nitrogênio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))

Fonte: Resolução RDC nº 286/2005, Anexo.

ATRIBUIÇÃO DE COADJUVANTES DE TECNOLOGIA PARA A SUBCATEGORIA DE ALIMENTO - BEBIDAS ALCOÓLICAS			
Função	**Substância**	**Tipos de bebida**	**Limite de uso**
Agente de Clarificação / Agente de Filtração	Ácido tânico e taninos*	Bebidas alcoólicas em geral	*quantum satis*

*Abrange somente o ácido tânico e os taninos que atendem a especificação do Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives- JECFA (Comitê da FAO/OMS de Especialistas em Aditivos Alimentares) e ou do Food Chemicals Codex - FCC, e o tanino (extrato de quebracho) contendo no mínimo 95% de epicatequina e catequina em base seca.

Fonte: Resolução RDC nº 40/2011, art. 1º e parágrafo único.

BEBIDA ALCOÓLICA DE GENGIBRE

1 - Referências Legais:

Decreto nº 6.871/2009, art. 70, § 2º, I.N. Mapa nº 35/2010, Resolução RDC nº 05/2013, item 16.1.1.7., Resolução RDC nº 45/2010, Resolução RDC nº 40/2011, Resolução RDC nº 286/2005 e Resolução RDC nº 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 nº 6.871/2009, art. 70, § 2º).

3 - Denominação:

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

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, art. 70, § 2º.

Nota:

[1] Será denominada de Bebida Alcoólica de Gengibre, “doce ou suave”, quando contiver > 6 g/L de açúcar (Decreto nº 6.871/2009, art. 70, § 2º).

De acordo com o art. 7º da I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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	Mín.	Máx.	Obs.	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	≥ 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**							
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 nº 6.871/2009, art. 70, § 2º, e I.N. Mapa nº 35/2010, art. 29 e anexo II, tabela 2, alterada pela I.N. Mapa nº 17/2018.

5 - Composição:

Conforme o art. 5º, *caput* e incisos I e II, da I.N. Mapa nº 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 Alimentares:

Os aditivos permitidos para a Bebida Alcoólica de Gengibre são os constantes nas Resoluções RDC nº 05/2013 e RDC nº 45/2010, listados 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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*quantum satis*
334	Ácido tartárico (L(+)-)	0,3
AROMATIZANTE		
Todos os autorizados no Mercosul[1] (É permitido pelo Mapa para a Bebida Alcoólica de Gengibre apenas a utilização de aromas naturais (Decreto nº 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 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*

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

Fonte: Resolução RDC nº 05/2013, item 16.1.1.7.

ADITIVOS AUTORIZADOS PARA USO SEGUNDO AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF), COM SUAS RESPECTIVAS CLASSES FUNCIONAIS (EM ORDEM DE INS)		
INS	**Nome do Aditivo**	**Classes Funcionais (*)**
140i	Clorofila	COL
150ª	Caramelo I - simples	COL
162	Vermelho de beterraba, betamina	COL
170i	Carbonato de cálcio	ANAH
171	Dióxido de titânio	COL
260	Ácido acético	ACREG/CONS/ACI
261	Acetato de potássio	ACREG/CONS
262i	Acetato de sódio	ACREG
263	Acetato de cálcio	CONS/EST/ACREG
270	Ácido láctico (L-, D- e DL-)	ACI/ACREG
280	Ácido propiônico	CONS
281	Propianato de sódio	CONS
282	Propianato de cálcio	CONS
283	Propianato de potássio	CONS
290	Dióxido de carbono	CONS
296	Ácido málico (D-,L-)	ACREG/SEC
297	Ácido fumárico	ACREG
300	Ácido ascórbico (L-)	ANT/FLO
301	Ascorbato de sódio	ANT
302	Ascorbato de cálcio	ANT
303	Ascorbato de potássio	ANT
315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	ANT
316	Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio	ANT
322	Lecitinas	EMU/ANT
325	Lactato de sódio	HUM/ANT/AGC
326	Lactato de potássio	ANT
327	Lactato de cálcio	ACREG/FLO
329	Lactato de magnésio (D-, L-)	ACREG/FLO
330	Ácido cítrico	ACI/ACREG/ANT/SEC
331i	Citrato monossódico	ACREG/SEC
331iii	Citrato trissódico, citrato de sódio	ACREG/SEC/EST
332i	Citrato monopotássico, citrato diácido de potássio	ACREG/SEC
332ii	Citrato tripotássico, citrato de potássio	ACREG/EST/SEC
333	Citrato tricálcico, citrato de cálcio	ACREG/FIR/SEC
350i	Malato ácido de sódio, malato monossódico	ACREG/HUM
350ii	Malato dissódico	ACREG
352ii	Malato de cálcio, malato monocálcico	ACREG
365	Fumarato de sódio	ACREG/EXA/ACI

380	Citrato triamônico	ACREG
400	Ácido algínico	ESP/EST/EMU/GEL
401	Alginato de sódio	ESP/EST/GEL/EMU
402	Alginato de potássio	ESP/EST/EMU/GEL
403	Alginato de amônio	ESP/EST/EMU/GEL
404	Alginato de cálcio	ESP/EST/GEL/EMU/ANESP
406	Ágar	ESP/EST/EMU
407	Carragena (inclui a furcelarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	ESP/EST/GEL/EMU
407a	Algas marinhas Euchema processadas	ESP/EST/GEL/EMU
410	Goma garrofina, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí	ESP/EST/EMU
412	Goma guar	ESP/EST/EMU
413	Goma tragacanto, tragacanto, goma adragante	ESP/EST/EMU
414	Goma arábica, goma acácia	ESP/EST/EMU
415	Goma xantana	ESP/EST/EMU/FOA
416	Goma caraia, goma sterculia	ESP/EST/EMU
417	Goma tara	ESP/EST
418	Goma gelana	ESP/EST/GEL
420	Sorbitol e xarope de sorbitol, D-sorbita	EDU/HUM/SEC/AGC/EST
421	Manitol	EDU/ESP/EST/HUM/AGC
422	Glicerina, glicerol	EMU/ESP/EST/HUM/AGC
424	Curdlan	FIR/GEL/ESP/EST
428	Gelatina	EST/EMU/ESP/GEL
440	Pectina, pectina amidada	ESP/EST/GEL/EMU
460i	Celulose microcristalina	EMU/EST/ANAH
460ii	Celulose em pó	ANAH/EMU/ESP
461	Metilcelulose	ESP/EST/EMU
462	Etilcelulose	AGC
463	Hidroxipropilcelulose	ESP/EST/EMU
464	Hidroxipropilmetilcelulose	ESP/EMU/EST
465	Metiletilcelulose	ESP/EMU/EST/FOA
466	Carboximetilcelulose sódica	ESP/EST/EMU
467	Etilhidroxietilcelulose	ESP/EMU/EST
468	Carboximetilcelulose sódica reticulada, croscaramelose sódica	EST
469	Carboximetilcelulose sódica - hidrólise enzimática	GLA/EST/ESP
470	Sais de ácidos graxos (com base Ca, Na, Mg, K e NH_4)	EMU/ANAH
471	Mono e diglicerídeos de ácidos graxos	EMU/ANESP
472a	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido acético	EMU
472b	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido lático	EMU
472c	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido cítrico	EMU/EST/ANT/FLO
500i	Carbonato de sódio	ACREG
500ii	Bicarbonato de sódio, carbonato ácido de sódio	ACREG/RAI
500iii	Sesquicarbonato de sódio	ACREG
501i	Carbonato de potássio	ACREG
501ii	Bicarbonato de potássio, carbonato ácido de potássio, hidrogeno carbonato de potássio	ACREG/RAI
503i	Carbonato de amônio	ACREG/RAI
503ii	Bicarbonato de amônio, carbonato ácido de amônio	RAI

504i	Carbonato de magnésio, carbonato básico de magnésio	ANAH/ESTCOL
504ii	Bicarbonato de magnésio, carbonato ácido de magnésio, hidrogeno carbonato de magnésio	ACREG/ANAH/ESTCOL
507	Ácido clorídrico	ACI/ACREG
508	Cloreto de potássio	GEL
509	Cloreto de cálcio	FIR
510	Cloreto de amônio	FLO
511	Cloreto de magnésio	FIR/ESTCOL
514	Sulfatos de sódio	ESTCOL
515	Sulfatos de potássio	EXA
516	Sulfato de cálcio	FLO/SEC/FIR
524	Hidróxido de sódio	ACREG
525	Hidróxido de potássio	ACREG
526	Hidróxido de cálcio	ACREG/FIR
527	Hidróxido de amônio	ACREG
528	Hidróxido de magnésio	ACREG/ESTCOL
529	Óxido de cálcio	ACREG/FLO
530	Óxido de magnésio	ANAH
551	Dióxido de silício, sílica	ANAH
552	Silicato de cálcio	ANAH
553i	Silicato de magnésio	ANAH
553iii	Talco, metassilicato ácido de magnésio	ANAH/GLA/ESP
574	Ácido glucônico (D-)	ACREG/RAI
575	Glucono-delta-lactona	ACREG/RAI/ACI/SEC
576	Gluconato de sódio	SEC
577	Gluconato de potássio	ACREG
578	Gluconato de cálcio	ACREG/FIR/SEC
580	Gluconato de magnésio	ACREG/FIR
620	Ácido glutâmico (L(+)-)	EXA
621	Glutamato de sódio, glutamato monossódico	EXA
622	Glutamato de potássio	EXA
623	Diglutamato de cálcio	EXA
624	Glutamato de monoamônio	EXA
625	Diglutamato de magnésio	EXA
626	Ácido guanílico	EXA
627	5'-Guanilato dissódico, guanilato dissódico, dissódio 5'-guanilato	EXA
628	5'-Guanilato de potássio	EXA
629	5'-Guanilato de cálcio	EXA
630	Ácido inosínico	EXA
631	5'-Inosinato de sódio, inosinato dissódico, dissódico 5'-inosinato	EXA
632	Inosinato de potássio	EXA
633	5'-Inosinato de cálcio	EXA
634	5'-Ribonucleotídeo de cálcio	EXA
635	5'-Ribonucleotídeo dissódico	EXA
901	Cera de abelha (branca e amarela) (somente para tratamento de superfície)	GLA
902	Cera candelilla (somente para tratamento de superfície)	GLA
904	Goma laca, shelac (somente para tratamento de superfície)	GLA
953	Isomalte (isomaltitol)	EDU/GLA/ANAH/AGC
957	Taumatina	EXA/EDU
965	Maltitol e xarope de maltitol	EDU/EST/AGC
966	Lactitol	EDU/ESP
967	Xilitol	EDU/HUM

968	Eritritol	EDU/EXA/HUM
1001i	Acetato de colina	EMU
1001ii	Carbonato de colina	EMU
1001iii	Cloreto de colina	EMU
1001iv	Citrato de colina	EMU
1001v	Tartarato de colina	EMU
1001vi	Lactato de colina	EMU
1100	Amilases	FLO
1101i	Proteases	FLO/EXA/GLA
1102	Glucose oxidase	ANT/CONS/EST
1104	Lipases	EXA
1200	Polidextroses	AGC/ESP/EST/HUM
1202	Polivinilpirrolidona insolúvel	AGC/ESP/EST/HUM
1204	Pullulan	GLA/ESP
1518	Triacetina, triacetato de glicerila	HUM

(*) Significado das abreviaturas: ACI: acidulante; ACREG: regulador de acidez; AGC: agente de corpo ou massa; ANAH: antiaglutinante, antiumectante; ANESP: antiespumante; ANT: antioxidante; ARO: aromatizante; COL: corante; CONS: conservador; EDU: edulcorante; EMU: emulsificante; ESP: espessante; ESTCOL: estabilizante de cor; EST: estabilizante; EXA: realçador de sabor; FIR: agente de firmeza; FLO: melhorador de farinha; FOA: espumante; GEL: gelificante; GLA: glaceante; HUM: umectante; RAI: fermento químico; e SEC: seqüestrante.

Fonte: Resolução RDC nº 45/2010, Anexo, tabela I.

7 - Coadjuvantes de Tecnologia:

Os coadjuvantes de tecnologia permitidos para a Bebida Alcoólica de Gengibre são os constantes na Resolução RDC nº 286/2005 e na Resolução RDC nº 40/2011, conforme tabelas abaixo.

ATRIBUIÇÃO DE COADJUVANTES DE TECNOLOGIA PARA A SUBCATEGORIA DE ALIMENTO - BEBIDAS ALCOÓLICAS		
Função	**Substância**	**Tipos de bebida**
Agente de Clarificação / Agente de Filtração	Albumina de ovo desidratada	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Areia de quartzo	Aguardentes de cana / Cachaças
	Bentonita	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Caolin~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Carvão ativo	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Caseína e seus sais de cálcio e potássio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC

		nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Celulose	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Dióxido de silício, sílica	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Ferrocianeto de potássio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	~~Fitato de cálcio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Gelatina	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Ictiocola (cola de peixe)~~	~~Cervejas e vinhos~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9°, e RDC nº 64/2011, art. 6°)
	Perlita	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Polivinilpolipirrolidona	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Tanino~~	~~Bebidas alcoólicas em geral~~ (revogado pela Resolução RDC nº 40/2011)
	Terra Diatomácea	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
Nutrientes para Leveduras	~~Bicarbonato de amônia~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Carbonato de amônio	~~Vinhos e~~ (revogado para Vinhos pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)

		bebidas alcoólicas destiladas
	Cloreto de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	~~Cloreto de zinco~~	~~Cervejas~~ (revogado para Cervejas pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°)
	Dihidrogeno fosfato de amônio, fosfato de amônio bibásico	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Hidrogeno fosfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	Sulfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	Sulfato de manganês	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Sulfato de magnésio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Sulfato de zinco	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	~~Tiamina (vitamina B1)~~	~~Vinhos e cervejas~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9°, e RDC nº 64/2011, art. 6°)
Fermentos Biológicos	Bactérias lácticas *Oenococcus oeni*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))

	Leveduras *Saccharomyces*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Leveduras *Schizosaccharomyces pombe*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
Resinas de Troca Iônica	Resinas trocadores de íons e produtos para sua regeneração	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
Agente de Controle de Microrganismos	Ácido sulfúrico	Aguardentes de cana / Cachaças
	Dióxido de enxofre e seus sais	Mostos
Gás Propelente e para Embalagens	Gás carbônico	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Nitrogênio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))

Fonte: Resolução RDC nº 286/2005, Anexo.

ATRIBUIÇÃO DE COADJUVANTES DE TECNOLOGIA PARA A SUBCATEGORIA DE ALIMENTO - BEBIDAS ALCOÓLICAS			
Função	**Substância**	**Tipos de bebida**	**Limite de uso**
Agente de Clarificação / Agente de Filtração	Ácido tânico e taninos*	Bebidas alcoólicas em geral	*quantum satis*

*Abrange somente o ácido tânico e os taninos que atendem a especificação do Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives- JECFA (Comitê da FAO/OMS de Especialistas em Aditivos Alimentares) e ou do Food Chemicals Codex - FCC, e o tanino (extrato de quebracho) contendo no mínimo 95% de epicatequina e catequina em base seca.

Fonte: Resolução RDC nº 40/2011, art. 1º e parágrafo único.

BEBIDA ALCOÓLICA DE JURUBEBA

1 - Referências Legais:

Decreto nº 6.871/2009, art. 70, § 1º, I.N. Mapa nº 35/2010, Resolução RDC nº 05/2013, item 16.1.1.7., Resolução RDC nº 45/2010, Resolução RDC nº 40/2011, Resolução RDC nº 286/2005 e Resolução RDC nº 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 nº 6.871/2009, art. 70, § 1º).

3 - Denominação:

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

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, art. 70, § 1º.

Nota:

[1] Será denominada de Bebida Alcoólica de Jurubeba, “doce ou suave”, quando contiver > 6 g/L de açúcar (Decreto nº 6.871/2009, art. 70, § 1º).

De acordo com o art. 7º da I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 [illegible]	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**							
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 nº 6.871/2009, art. 70, § 1º, e I.N. Mapa nº 35/2010, art. 29 e Anexo II, tabela 2, alterada pela I.N. Mapa nº 17/2018.

5 - Composição:

Conforme o art. 5º, *caput* e incisos I e II, da I.N. Mapa nº 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 Alimentares:

Os aditivos permitidos para a Bebida Alcoólica de Jurubeba são os constantes nas Resoluções RDC nº 05/2013 e RDC nº 45/2010, listados 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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*quantum satis*
334	Ácido tartárico (L(+)-)	0,3
AROMATIZANTE		
Todos os autorizados no Mercosul[1] (É permitido pelo Mapa para a Bebida Alcoólica de Jurubeba apenas a utilização de aromas naturais (Decreto nº 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 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*

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

Fonte: Resolução RDC nº 05/2013, item 16.1.1.7.

ADITIVOS AUTORIZADOS PARA USO SEGUNDO AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF), COM SUAS RESPECTIVAS CLASSES FUNCIONAIS (EM ORDEM DE INS)		
INS	**Nome do Aditivo**	**Classes Funcionais (*)**
140i	Clorofila	COL
150ª	Caramelo I - simples	COL
162	Vermelho de beterraba, betamina	COL
170i	Carbonato de cálcio	ANAH
171	Dióxido de titânio	COL
260	Ácido acético	ACREG/CONS/ACI
261	Acetato de potássio	ACREG/CONS
262i	Acetato de sódio	ACREG
263	Acetato de cálcio	CONS/EST/ACREG
270	Ácido láctico (L-, D- e DL-)	ACI/ACREG
280	Ácido propiônico	CONS
281	Propianato de sódio	CONS
282	Propianato de cálcio	CONS
283	Propianato de potássio	CONS
290	Dióxido de carbono	CONS
296	Ácido málico (D-,L-)	ACREG/SEC
297	Ácido fumárico	ACREG
300	Ácido ascórbico (L-)	ANT/FLO
301	Ascorbato de sódio	ANT
302	Ascorbato de cálcio	ANT
303	Ascorbato de potássio	ANT
315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	ANT
316	Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio	ANT
322	Lecitinas	EMU/ANT
325	Lactato de sódio	HUM/ANT/AGC
326	Lactato de potássio	ANT
327	Lactato de cálcio	ACREG/FLO
329	Lactato de magnésio (D-, L-)	ACREG/FLO
330	Ácido cítrico	ACI/ACREG/ANT/SEC
331i	Citrato monossódico	ACREG/SEC
331iii	Citrato trissódico, citrato de sódio	ACREG/SEC/EST
332i	Citrato monopotássico, citrato diácido de potássio	ACREG/SEC
332ii	Citrato tripotássico, citrato de potássio	ACREG/EST/SEC
333	Citrato tricálcico, citrato de cálcio	ACREG/FIR/SEC
350i	Malato ácido de sódio, malato monossódico	ACREG/HUM

350ii	Malato dissódico	ACREG
352ii	Malato de cálcio, malato monocálcico	ACREG
365	Fumarato de sódio	ACREG/EXA/ACI
380	Citrato triamônico	ACREG
400	Ácido algínico	ESP/EST/EMU/GEL
401	Alginato de sódio	ESP/EST/GEL/EMU
402	Alginato de potássio	ESP/EST/EMU/GEL
403	Alginato de amônio	ESP/EST/EMU/GEL
404	Alginato de cálcio	ESP/EST/GEL/EMU/ANESP
406	Ágar	ESP/EST/EMU
407	Carragena (inclui a furcelarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	ESP/EST/GEL/EMU
407a	Algas marinhas Euchema processadas	ESP/EST/GEL/EMU
410	Goma garrofina, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí	ESP/EST/EMU
412	Goma guar	ESP/EST/EMU
413	Goma tragacanto, tragacanto, goma adragante	ESP/EST/EMU
414	Goma arábica, goma acácia	ESP/EST/EMU
415	Goma xantana	ESP/EST/EMU/FOA
416	Goma caraia, goma sterculia	ESP/EST/EMU
417	Goma tara	ESP/EST
418	Goma gelana	ESP/EST/GEL
420	Sorbitol e xarope de sorbitol, D-sorbita	EDU/HUM/SEC/AGC/EST
421	Manitol	EDU/ESP/EST/HUM/AGC
422	Glicerina, glicerol	EMU/ESP/EST/HUM/AGC
424	Curdlan	FIR/GEL/ESP/EST
428	Gelatina	EST/EMU/ESP/GEL
440	Pectina, pectina amidada	ESP/EST/GEL/EMU
460i	Celulose microcristalina	EMU/EST/ANAH
460ii	Celulose em pó	ANAH/EMU/ESP
461	Metilcelulose	ESP/EST/EMU
462	Etilcelulose	AGC
463	Hidroxipropilcelulose	ESP/EST/EMU
464	Hidroxipropilmetilcelulose	ESP/EMU/EST
465	Metiletilcelulose	ESP/EMU/EST/FOA
466	Carboximetilcelulose sódica	ESP/EST/EMU
467	Etilhidroxietilcelulose	ESP/EMU/EST
468	Carboximetilcelulose sódica reticulada, croscaramelose sódica	EST
469	Carboximetilcelulose sódica - hidrólise enzimática	GLA/EST/ESP
470	Sais de ácidos graxos (com base Ca, Na, Mg, K e NH_4)	EMU/ANAH
471	Mono e diglicerídeos de ácidos graxos	EMU/ANESP
472a	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido acético	EMU
472b	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido lático	EMU
472c	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido cítrico	EMU/EST/ANT/FLO
500i	Carbonato de sódio	ACREG
500ii	Bicarbonato de sódio, carbonato ácido de sódio	ACREG/RAI
500iii	Sesquicarbonato de sódio	ACREG
501i	Carbonato de potássio	ACREG
501ii	Bicarbonato de potássio, carbonato ácido de potássio, hidrogeno carbonato de potássio	ACREG/RAI

503i	Carbonato de amônio	ACREG/RAI
503ii	Bicarbonato de amônio, carbonato ácido de amônio	RAI
504i	Carbonato de magnésio, carbonato básico de magnésio	ANAH/ESTCOL
504ii	Bicarbonato de magnésio, carbonato ácido de magnésio, hidrogeno carbonato de magnésio	ACREG/ANAH/ESTCOL
507	Ácido clorídrico	ACI/ACREG
508	Cloreto de potássio	GEL
509	Cloreto de cálcio	FIR
510	Cloreto de amônio	FLO
511	Cloreto de magnésio	FIR/ESTCOL
514	Sulfatos de sódio	ESTCOL
515	Sulfatos de potássio	EXA
516	Sulfato de cálcio	FLO/SEC/FIR
524	Hidróxido de sódio	ACREG
525	Hidróxido de potássio	ACREG
526	Hidróxido de cálcio	ACREG/FIR
527	Hidróxido de amônio	ACREG
528	Hidróxido de magnésio	ACREG/ESTCOL
529	Óxido de cálcio	ACREG/FLO
530	Óxido de magnésio	ANAH
551	Dióxido de silício, sílica	ANAH
552	Silicato de cálcio	ANAH
553i	Silicato de magnésio	ANAH
553iii	Talco, metassilicato ácido de magnésio	ANAH/GLA/ESP
574	Ácido glucônico (D-)	ACREG/RAI
575	Glucono-delta-lactona	ACREG/RAI/ACI/SEC
576	Gluconato de sódio	SEC
577	Gluconato de potássio	ACREG
578	Gluconato de cálcio	ACREG/FIR/SEC
580	Gluconato de magnésio	ACREG/FIR
620	Ácido glutâmico (L(+)-)	EXA
621	Glutamato de sódio, glutamato monossódico	EXA
622	Glutamato de potássio	EXA
623	Diglutamato de cálcio	EXA
624	Glutamato de monoamônio	EXA
625	Diglutamato de magnésio	EXA
626	Ácido guanílico	EXA
627	5'-Guanilato dissódico, guanilato dissódico, dissódio 5'-guanilato	EXA
628	5'-Guanilato de potássio	EXA
629	5'-Guanilato de cálcio	EXA
630	Ácido inosínico	EXA
631	5'-Inosinato de sódio, inosinato dissódico, dissódico 5'-inosinato	EXA
632	Inosinato de potássio	EXA
633	5'-Inosinato de cálcio	EXA
634	5'-Ribonucleotídeo de cálcio	EXA
635	5'-Ribonucleotídeo dissódico	EXA
901	Cera de abelha (branca e amarela) (somente para tratamento de superfície)	GLA
902	Cera candelilla (somente para tratamento de superfície)	GLA
904	Goma laca, shelac (somente para tratamento de superfície)	GLA
953	Isomalte (isomaltitol)	EDU/GLA/ANAH/AGC
957	Taumatina	EXA/EDU

965	Maltitol e xarope de maltitol	EDU/EST/AGC
966	Lactitol	EDU/ESP
967	Xilitol	EDU/HUM
968	Eritritol	EDU/EXA/HUM
1001i	Acetato de colina	EMU
1001ii	Carbonato de colina	EMU
1001iii	Cloreto de colina	EMU
1001iv	Citrato de colina	EMU
1001v	Tartarato de colina	EMU
1001vi	Lactato de colina	EMU
1100	Amilases	FLO
1101i	Proteases	FLO/EXA/GLA
1102	Glucose oxidase	ANT/CONS/EST
1104	Lipases	EXA
1200	Polidextroses	AGC/ESP/EST/HUM
1202	Polivinilpirrolidona insolúvel	AGC/ESP/EST/HUM
1204	Pullulan	GLA/ESP
1518	Triacetina, triacetato de glicerila	HUM

(*) Significado das abreviaturas: ACI: acidulante; ACREG: regulador de acidez; AGC: agente de corpo ou massa; ANAH: antiaglutinante, antiumectante; ANESP: antiespumante; ANT: antioxidante; ARO: aromatizante; COL: corante; CONS: conservador; EDU: edulcorante; EMU: emulsificante; ESP: espessante; ESTCOL: estabilizante de cor; EST: estabilizante; EXA: realçador de sabor; FIR: agente de firmeza; FLO: melhorador de farinha; FOA: espumante; GEL: gelificante; GLA: glaceante; HUM: umectante; RAI: fermento químico; e SEC: seqüestrante.

Fonte: Resolução RDC nº 45/2010, Anexo, tabela I.

7 - Coadjuvantes de Tecnologia:

Os coadjuvantes de tecnologia permitidos para a Bebida Alcoólica de Jurubeba são os constantes na Resolução RDC nº 286/2005 e na Resolução RDC nº 40/2011, conforme tabelas abaixo.

ATRIBUIÇÃO DE COADJUVANTES DE TECNOLOGIA PARA A SUBCATEGORIA DE ALIMENTO - BEBIDAS ALCOÓLICAS		
Função	**Substância**	**Tipos de bebida**
Agente de Clarificação / Agente de Filtração	Albumina de ovo desidratada	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Areia de quartzo	Aguardentes de cana / Cachaças
	Bentonita	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Caolin~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Carvão ativo	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))

	Caseína e seus sais de cálcio e potássio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Celulose	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Dióxido de silício, sílica	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Ferrocianeto de potássio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	~~Fitato de cálcio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Gelatina	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Ictiocola (cola de peixe)~~	~~Cervejas e vinhos~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9°, e RDC nº 64/2011, art. 6°)
	Perlita	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Polivinilpolipirrolidona	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Tanino~~	~~Bebidas alcoólicas em geral~~ (revogado pela Resolução RDC nº 40/2011)
	Terra Diatomácea	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))

Nutrientes para Leveduras	~~Bicarbonato de amônia~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Carbonato de amônio	~~Vinhos e~~ (revogado para Vinhos pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°) bebidas alcoólicas destiladas
	Cloreto de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	~~Cloreto de zinco~~	~~Cervejas~~ (revogado para Cervejas pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°)
	Dihidrogeno fosfato de amônio, fosfato de amônio bibásico	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Hidrogeno fosfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	Sulfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	Sulfato de manganês	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Sulfato de magnésio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Sulfato de zinco	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	~~Tiamina (vitamina B1)~~	~~Vinhos e cervejas~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9°, e RDC nº 64/2011, art. 6°)
Fermentos Biológicos	Bactérias lácticas *Oenococcus oeni*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto

		para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Leveduras *Saccharomyces*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Leveduras *Schizosaccharomyces pombe*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
Resinas de Troca Iônica	Resinas trocadores de íons e produtos para sua regeneração	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
Agente de Controle de Microrganismos	Ácido sulfúrico	Aguardentes de cana / Cachaças
	Dióxido de enxofre e seus sais	Mostos
Gás Propelente e para Embalagens	Gás carbônico	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Nitrogênio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))

Fonte: Resolução RDC nº 286/2005, Anexo.

ATRIBUIÇÃO DE COADJUVANTES DE TECNOLOGIA PARA A SUBCATEGORIA DE ALIMENTO - BEBIDAS ALCOÓLICAS			
Função	**Substância**	**Tipos de bebida**	**Limite de uso**
Agente de Clarificação / Agente de Filtração	Ácido tânico e taninos*	Bebidas alcoólicas em geral	*quantum satis*

*Abrange somente o ácido tânico e os taninos que atendem a especificação do Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives- JECFA (Comitê da FAO/OMS de Especialistas em Aditivos Alimentares) e ou do Food Chemicals Codex - FCC, e o tanino (extrato de quebracho) contendo no mínimo 95% de epicatequina e catequina em base seca.

Fonte: Resolução RDC nº 40/2011, art. 1º e parágrafo único.

BEBIDA COMPOSTA DE FRUTA, DE POLPA OU DE EXTRATO VEGETAL

Padrão de Identidade e Qualidade estabelecido pela
Instrução Normativa n° 19/2013, válido até 1°/11/2022, para os registros concedidos até 31/05/2021

1 - Referências Legais:

Decreto nº 6.871/2009, art. 34, I.N. Mapa nº 19/2013, alterada pela I.N. Mapa nº 23/2014, I.N. SDA nº 30/1999, alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, I.N. Mapa nº 75/2019, Resolução RDC nº 05/2007, Resolução RDC nº 18/2008, alterada pela Resolução RDC nº 281/2019, Resolução RDC nº 267/2005, Resolução RDC nº 219/2006, Resolução RDC nº 45/2010, Resolução RDC nº 12/2001, I.N. Anvisa nº 60/2019, Resolução RDC nº 331/2019, Resolução RDC nº 54/2012 e I.N. Anvisa nº 88/2021.

2 - Definição:

Bebida Composta de Fruta, de Polpa ou 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 nº 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: I.N. Mapa nº 19/2013, art. 23.

Notas:

[1] É aquela obtida da mistura de suco de fruta ou polpa de fruta, ou da combinação destes, com ingrediente de origem animal (I.N. Mapa nº 19/2013, art. 23, inciso I).
[2] É aquela obtida da mistura de vegetal com ingrediente de origem animal (I.N. Mapa nº 19/2013, art. 23, inciso II).
[3] É aquela obtida da mistura de extrato padronizado com ingrediente de origem animal (I.N. Mapa nº 19/2013, art. 23, inciso III).
[4] É aquela obtida da mistura de dois ou mais ingredientes característicos com ingrediente de origem animal (I.N. Mapa nº 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 Resolução RDC nº 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 (I.N. SDA nº 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 (I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1. e 2.2.1.).

Conforme o art. 14-A do Decreto nº 6.871/2009 e o item 8.6 da I.N. SDA nº 30/1999, alterada pela I.N. SDA nº 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 nº 54/2012.

De acordo com o art. 7º da I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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, alíneas “a”, “b” e “c”, e II, da I.N. Mapa nº 19/2013, alterado pela I.N. Mapa nº 23/2014, 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, *caput* e incisos I e II, da I.N. Mapa nº 19/2013, alterado pela I.N. Mapa nº 23/2014, 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 - Parâmetros Microbiológicos

ATENÇÃO!!!

A Bebida Composta de Fruta, de Polpa ou de Extrato Vegetal produzida até o dia 26/12/2020 deverá atender o(s) Parâmetro(s) Microbiológico(s) estabelecido(s) pela Resolução RDC nº 12/2001 (constante(s) na tabela abaixo), até o fim de seu prazo de validade (I.N. Anvisa nº 60/2019, arts. 7° e 8°).

Excluem-se deste Regulamento Técnico sobre os Padrões Microbiologicos para Alimentos as matérias-primas alimentares e os produtos semi-elaborados destinados ao processamento industrial, desde que identificados com os seguintes dizeres: "inadequados para o consumo humano na forma como se apresentam" ou "não destinados para o consumo humano na forma como se apresentam" (Resolução RDC nº 12/2001, Anexo, item 1.2).

Tabela 1 - Padrões Microbiológicos para Alimentos.

Grupo de Alimento	Parâmetros (Microrganismo)	Tolerância para Amostra Indicativa(1)	Tolerância para Amostra Representativa(2)				Parâmetros Exigíveis em Função do Laudo / Certificado e da Finalidade da Análise (I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º)					
			n(5)	c(6)	m(3)	M(4)	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

Alimentos processados em embalagens herméticas, estáveis à temperatura ambiente Alimentos com baixa acidez (pH > 4,5); Alimentos com- alta acidez (pH ≤ 4,5); Alimentos com atividade de água intermediária (0,80 ≤ x ≤ 0,86 (Aplica-se à Bebida Composta de Fruta, de Polpa ou de Extrato Vegetal comercialmente estéril)	Ver item 5.2.1. dos Procedimentos Gerais deste Regulamento (5.2.1. No caso de alimentos comercialmente estéreis, cada unidade da amostra indicativa deve ser composta de no mínimo 3 (três) unidades do mesmo lote, para fins analíticos. Da mesma forma, quando se tratar da aplicação do plano de amostragem estatística, deve-se efetuar a colheita de, no mínimo, 3 conjuntos de unidades amostrais).				Sem alteração (não deve existir sinais de alteração das embalagens, nem quaisquer modificações físicas, químicas ou organolépticas do produto, que evidencie deterioração e não pode revelar pH > 0,2. Quando necessária será verificada a esterilidade comercial conforme metodologia específica)		N	N	N	N	N	S
	Após 10 dias de incubação a 35-37°C, de embalagem fechada	Sem alteração	5	0			N	N	N	N	N	S
	Após 5 dias de incubação a 55°C, de embalagem fechada	Sem alteração	5	0			N	N	N	N	N	S
Coliformes a 35 ºC/50 mL (Aplica-se à Bebida Composta de Fruta, de Polpa ou de Extrato Vegetal) (1)		Ausência	5	0	Ausência	-	S	S	S	S	S	S

Legenda: S= Sim e N= Não.

(1) No caso de análise de produtos não caracterizados nas tabelas especificadas neste Anexo, considera-se a similaridade da natureza e do processamento do produto, como base para seu enquadramento nos padrões estabelecidos para um produto similar, constante no referido Anexo I deste Regulamento (Resolução RDC nº 12/2001, Anexo I, item 2).

Para efeito da Resolução RDC nº 12/2001, adotam-se as seguintes definições:

(2) Amostra indicativa: é a amostra composta por um número de unidades amostrais inferior ao estabelecido em plano amostral constante na legislação específica.
(3) Amostra representativa: é a amostra constituída por um determinado número de unidades amostrais estabelecido de acordo com o plano de amostragem.

Para fins de aplicação de plano de amostragem entende-se:

(4) m: é o limite que, em um plano de três classes, separa o lote aceitável do produto ou lote com qualidade intermediária aceitável.
(5) M: é o limite que, em plano de duas classes, separa o produto aceitável do inaceitável. Em um plano de três classes, M separa o lote com qualidade intermediária aceitável do lote inaceitável. Valores acima de M são inaceitáveis.
(6) n: é o número de unidades a serem colhidas aleatoriamente de um mesmo lote e analisadas individualmente. Nos casos nos quais o padrão estabelecido é ausência em 25g, como para *Salmonella* sp e *Listeria monocytogenes* e outros patógenos, é possível a mistura das alíquotas retiradas de cada unidade amostral, respeitando-se a proporção p/v (uma parte em peso da amostra, para 10 partes em volume do meio de cultura em caldo).
(7) c: é o número máximo aceitável de unidades de amostras com contagens entre os limites de m e M (plano de três classes). Nos casos em que o padrão microbiológico seja expresso por "ausência", c é igual a zero, aplica-se o plano de duas classes.

Fonte: Resolução RDC nº 12/2001, Anexo, itens 3.2., 3.3. e 5.8.1., e Anexo I, e I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º.

ATENÇÃO!!!

A Bebida Composta de Fruta, de Polpa ou de Extrato Vegetal produzida após o dia 26/12/2020 deverá atender o(s) Parâmetro(s) Microbiológico(s) estabelecido(s) pela I.N. Anvisa nº 60/2019, arts. 7° e 8° (constante(s) nas tabelas abaixo, conforme o caso).

Os Padrões Microbiológicos aplicam-se aos alimentos prontos para oferta ao consumidor. Para os ingredientes destinados exclusivamente ao uso industrial, incluindo os aditivos alimentares, não se aplicam os Padrões Microbiológicos estabelecidos na I.N. nº 60/2019, devendo ser observados os Padrões Microbiológicos estabelecidos em suas especificações (Resolução RDC nº 331/2019, art. 3º, *caput* e parágrafo único).

Tabela 2 - Padrões Microbiológicos de Alimentos, com Exceção dos Alimentos Comercialmente Estéreis.

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 (I.N. Mapa nº 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, de Polpa ou de Extrato Vegetal) [1]	Bolores e Leveduras / mL	5	2	10	10^2	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 (I.N. Anvisa nº 60/2019, art. 5º).

Para efeito da I.N. Anvisa nº 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: I.N. Anvisa nº 60/2019, arts. 2º, incisos X, XI e XII, e 5º e Anexo I, item 12, alínea “b”, e I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º.

Tabela 3 - Padrão Microbiológico de Alimentos Comercialmente Estéreis.

Categorias Específicas	Critério de Aceitação	Parâmetros Exigíveis em Função do Laudo / Certificado e da Finalidade da Análise (I.N. Mapa nº 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
a) Alimentos de baixa acidez (pH maior que 4,5) (Aplica-se à Bebida Composta de Fruta, de Polpa ou de Extrato Vegetal comercialmente estéril)	"O alimento não deve apresentar sinais de alterações que indiquem a presença de micro-organismos capazes de proliferar em condições normais de armazenamento e distribuição." Quando houver alteração, o resultado deve ser interpretado como Insatisfatório com Qualidade Inaceitável.	N	N	N	N	N	S
b) Alimentos ácidos ou acidificados (pH menor que 4,5) (Aplica-se à Bebida Composta de Fruta, de Polpa ou de Extrato Vegetal comercialmente estéril)							

Legenda: S= Sim e N= Não.

Fonte: I.N. Anvisa nº 60/2019, Anexo III, e I.N. Mapa nº 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	-	40	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim

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 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 total, 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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º e 25 e Anexo IV, I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, I.N. Anvisa nº 88/2021, Resolução RDC nº 54/2012.

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	-	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 total, 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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º e 25 e Anexo IV, I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, I.N. Anvisa nº 88/2021, Resolução RDC nº 54/2012.

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	-	40	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim

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 total, 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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º e 25 e Anexo IV, I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, I.N. Anvisa nº 88/2021, Resolução RDC nº 54/2012.

4.2.4 - Para a Bebida Composta 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
Sódio, em mg/200 mL, quando adicionado de cloreto de sódio	-	≤ 5	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Açaí, Açaí Médio	3,0	-	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim

Clarificado, 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 total, 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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º e 25 e Anexo IV, I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, I.N. Anvisa nº 88/2021, Resolução RDC nº 54/2012.

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,	-	≤ 5	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim

quando adicionado de cloreto de sódio								
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 total, 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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º e 25 e Anexo IV, I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, I.N. Anvisa nº 88/2021, Resolução RDC nº 54/2012.

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 total, 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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º e 25 e Anexo IV, I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, I.N. Anvisa nº 88/2021, Resolução RDC nº 54/2012.

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 **"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 total, 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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º e 25 e Anexo IV, I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, I.N. Anvisa nº 88/2021, Resolução RDC nº 54/2012.

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 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 total, 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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º e 25 e Anexo IV, I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, I.N. Anvisa nº 88/2021, Resolução RDC nº 54/2012.

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 total, 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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º e 25 e Anexo IV, I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, I.N. Anvisa nº 88/2021, Resolução RDC nº 54/2012.

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 **"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 total, 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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º e 25 e Anexo IV, I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, I.N. Anvisa nº 88/2021, Resolução RDC nº 54/2012.

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	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 total, 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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º e 25 e Anexo IV, I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, I.N. Anvisa nº 88/2021, Resolução RDC nº 54/2012.

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, 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,	-	5	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim

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 total, 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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º e 25 e Anexo IV, I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, I.N. Anvisa nº 88/2021, Resolução RDC nº 54/2012.

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	-	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 total, 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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º e 25 e Anexo IV, I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, I.N. Anvisa nº 88/2021, Resolução RDC nº 54/2012.

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	-	0,5	Não	Não	Não	Não	Não	Sim

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 total, 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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º e 25 e Anexo IV, I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, I.N. Anvisa nº 88/2021, Resolução RDC nº 54/2012.

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 total, 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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º e 25 e Anexo IV, I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, I.N. Anvisa nº 88/2021, Resolução RDC nº 54/2012.

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 adicionado de cloreto de sódio	-	≤ 5	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Suco ou Polpa de Mangaba, em mL/100 mL	15	-	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 total, 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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º e 25 e Anexo IV, I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, I.N. Anvisa nº 88/2021, Resolução RDC nº 54/2012.

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 adicionado de cloreto de sódio	-	≤ 5	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
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 total, 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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º e 25 e Anexo IV, I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, I.N. Anvisa nº 88/2021, Resolução RDC nº 54/2012.

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**	**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 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 total, 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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º e 25 e Anexo IV, I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, I.N. Anvisa nº 88/2021, Resolução RDC nº 54/2012.

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,	-	≤ 5	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim

quando adicionado de cloreto de sódio								
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 total, 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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º e 25 e Anexo IV, I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, I.N. Anvisa nº 88/2021, Resolução RDC nº 54/2012.

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 total, 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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º e 25 e Anexo IV, I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, I.N. Anvisa nº 88/2021, Resolução RDC nº 54/2012.

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 total, 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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º e 25 e Anexo IV, I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, I.N. Anvisa nº 88/2021, Resolução RDC nº 54/2012.

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 total, 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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º e 25 e Anexo IV, I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, I.N. Anvisa nº 88/2021, Resolução RDC nº 54/2012.

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 total, 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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º e 25 e Anexo IV, I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, I.N. Anvisa nº 88/2021, Resolução RDC nº 54/2012.

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 total, 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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º e 25 e Anexo IV, I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, I.N. Anvisa nº 88/2021, Resolução RDC nº 54/2012.

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 total, 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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º e 25 e Anexo IV, I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, I.N. Anvisa nº 88/2021, Resolução RDC nº 54/2012.

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	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 total, 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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º e 25 e Anexo IV, I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, I.N. Anvisa nº 88/2021, Resolução RDC nº 54/2012.

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	-	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 total, 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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º e 25 e Anexo IV, I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, I.N. Anvisa nº 88/2021, Resolução RDC nº 54/2012.

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	-	5	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim

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 total, 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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º e 25 e Anexo IV, I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, I.N. Anvisa nº 88/2021, Resolução RDC nº 54/2012.

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, 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 total, 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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º e 25 e Anexo IV, I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, I.N. Anvisa nº 88/2021, Resolução RDC nº 54/2012.

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 Extrato Padronizado com, no mínimo, 1,2% de cafeína, em g/100 mL	0,02	-	não	não	não	não	não	não
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 total, 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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º e 25 e Anexo IV, I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, I.N. Anvisa nº 88/2021, Resolução RDC nº 54/2012.

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 total, 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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º e 25 e Anexo IV, I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, I.N. Anvisa nº 88/2021, Resolução RDC nº 54/2012.

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 total, 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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º e 25 e Anexo IV, I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, I.N. Anvisa nº 88/2021, Resolução RDC nº 54/2012.

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	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 total, 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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º e 25 e Anexo IV, I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, I.N. Anvisa nº 88/2021, Resolução RDC nº 54/2012.

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	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 total, 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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º e 25 e Anexo IV, I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, I.N. Anvisa nº 88/2021, Resolução RDC nº 54/2012.

5 - Composição:

De acordo com o art. 34 do Decreto nº 6.871/2009 e o art. 22, *caput*, da I.N. Mapa nº 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, incisos I, II e III e parágrafo único, da I.N. Mapa nº 19/2013, alterado pela I.N. Mapa nº 23/2014, 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; e
> III - ingrediente alternativo.
>
> Parágrafo único. Dentre os sais minerais previstos no inciso II deste artigo, a quantidade de sódio, oriunda do cloreto de sódio adicionado, deve ser inferior à considerada não significativa para sódio, conforme legislação específica da Anvisa.

De acordo com o art. 22, § 1º, da I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 19/2013, é proibida a substituição da matéria-prima animal por aditivo aromatizante.

De acordo com o art. 4º da I.N. Mapa nº 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 nº 267/2005, tabela 2, alterada pela Resolução RDC nº 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 nº 219/2006.

Conforme o art. 4º, parágrafo único, da I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 19/2013, alterado pela I.N. Mapa nº 23/2014, 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 nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 19/2013, alterado pela I.N. Mapa nº 23/2014, 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 I.N. Mapa nº 19/2013, alterado pela I.N. Mapa nº 23/2014, 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 I.N. Mapa nº 19/2013, alterado pela I.N. Mapa nº 23/2014, 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 Alimentares:

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 nº 05/2007, RDC nº 45/2010 e RDC nº 18/2008, alterada pela RDC nº 281/2019, listados 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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela	*quantum satis*

		abaixo que trata de BPF)	
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[1]	*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 Al	Azul patente V, laca de Al	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 Al	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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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,**	~~Sodio Propil para-Hidroxibenzoato, Sodio Propilparabeno~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 8,**	~~Para-hidroxibenzoato de propila de sódio, propilparabeno de sódio~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº**	~~0,03~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)**

de 20 de fevereiro de 2008)	de 20 de fevereiro de 2008)	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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*quantum satis*
	ESPUMANTE	**ESPUMANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*quantum satis*
	SECUESTRANTE	**SEQUESTRANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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,	0,07 (Como P_2O_5)

		tetrapolifosfato de sódio	
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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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.

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

Fonte: Resolução RDC nº 05/2007.

ADITIVOS AUTORIZADOS PARA USO SEGUNDO AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF), COM SUAS RESPECTIVAS CLASSES FUNCIONAIS (EM ORDEM DE INS)		
INS	**Nome do Aditivo**	**Classes Funcionais (*)**
140i	Clorofila	COL

150[a]	Caramelo I - simples	COL
162	Vermelho de beterraba, betamina	COL
170i	Carbonato de cálcio	ANAH
171	Dióxido de titânio	COL
260	Ácido acético	ACREG/CONS/ACI
261	Acetato de potássio	ACREG/CONS
262i	Acetato de sódio	ACREG
263	Acetato de cálcio	CONS/EST/ACREG
270	Ácido láctico (L-, D- e DL-)	ACI/ACREG
280	Ácido propiônico	CONS
281	Propianato de sódio	CONS
282	Propianato de cálcio	CONS
283	Propianato de potássio	CONS
290	Dióxido de carbono	CONS
296	Ácido málico (D-,L-)	ACREG/SEC
297	Ácido fumárico	ACREG
300	Ácido ascórbico (L-)	ANT/FLO
301	Ascorbato de sódio	ANT
302	Ascorbato de cálcio	ANT
303	Ascorbato de potássio	ANT
315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	ANT
316	Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio	ANT
322	Lecitinas	EMU/ANT
325	Lactato de sódio	HUM/ANT/AGC
326	Lactato de potássio	ANT
327	Lactato de cálcio	ACREG/FLO
329	Lactato de magnésio (D-, L-)	ACREG/FLO
330	Ácido cítrico	ACI/ACREG/ANT/SEC
331i	Citrato monossódico	ACREG/SEC
331iii	Citrato trissódico, citrato de sódio	ACREG/SEC/EST
332i	Citrato monopotássico, citrato diácido de potássio	ACREG/SEC
332ii	Citrato tripotássico, citrato de potássio	ACREG/EST/SEC
333	Citrato tricálcico, citrato de cálcio	ACREG/FIR/SEC
350i	Malato ácido de sódio, malato monossódico	ACREG/HUM
350ii	Malato dissódico	ACREG
352ii	Malato de cálcio, malato monocálcico	ACREG
365	Fumarato de sódio	ACREG/EXA/ACI
380	Citrato triamônico	ACREG
400	Ácido algínico	ESP/EST/EMU/GEL
401	Alginato de sódio	ESP/EST/GEL/EMU
402	Alginato de potássio	ESP/EST/EMU/GEL
403	Alginato de amônio	ESP/EST/EMU/GEL
404	Alginato de cálcio	ESP/EST/GEL/EMU/ANESP
406	Ágar	ESP/EST/EMU
407	Carragena (inclui a furcelarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	ESP/EST/GEL/EMU
407a	Algas marinhas Euchema processadas	ESP/EST/GEL/EMU
410	Goma garrofina, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí	ESP/EST/EMU
412	Goma guar	ESP/EST/EMU
413	Goma tragacanto, tragacanto, goma adragante	ESP/EST/EMU
414	Goma arábica, goma acácia	ESP/EST/EMU
415	Goma xantana	ESP/EST/EMU/FOA
416	Goma caraia, goma sterculia	ESP/EST/EMU
417	Goma tara	ESP/EST
418	Goma gelana	ESP/EST/GEL

420	Sorbitol e xarope de sorbitol, D-sorbita	EDU/HUM/SEC/AGC/EST
421	Manitol	EDU/ESP/EST/HUM/AGC
422	Glicerina, glicerol	EMU/ESP/EST/HUM/AGC
424	Curdlan	FIR/GEL/ESP/EST
428	Gelatina	EST/EMU/ESP/GEL
440	Pectina, pectina amidada	ESP/EST/GEL/EMU
460i	Celulose microcristalina	EMU/EST/ANAH
460ii	Celulose em pó	ANAH/EMU/ESP
461	Metilcelulose	ESP/EST/EMU
462	Etilcelulose	AGC
463	Hidroxipropilcelulose	ESP/EST/EMU
464	Hidroxipropilmetilcelulose	ESP/EMU/EST
465	Metiletilcelulose	ESP/EMU/EST/FOA
466	Carboximetilcelulose sódica	ESP/EST/EMU
467	Etilhidroxietilcelulose	ESP/EMU/EST
468	Carboximetilcelulose sódica reticulada, croscaramelose sódica	EST
469	Carboximetilcelulose sódica - hidrólise enzimática	GLA/EST/ESP
470	Sais de ácidos graxos (com base Ca, Na, Mg, K e NH_4)	EMU/ANAH
471	Mono e diglicerídeos de ácidos graxos	EMU/ANESP
472a	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido acético	EMU
472b	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido lático	EMU
472c	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido cítrico	EMU/EST/ANT/FLO
500i	Carbonato de sódio	ACREG
500ii	Bicarbonato de sódio, carbonato ácido de sódio	ACREG/RAI
500iii	Sesquicarbonato de sódio	ACREG
501i	Carbonato de potássio	ACREG
501ii	Bicarbonato de potássio, carbonato ácido de potássio, hidrogeno carbonato de potássio	ACREG/RAI
503i	Carbonato de amônio	ACREG/RAI
503ii	Bicarbonato de amônio, carbonato ácido de amônio	RAI
504i	Carbonato de magnésio, carbonato básico de magnésio	ANAH/ESTCOL
504ii	Bicarbonato de magnésio, carbonato ácido de magnésio, hidrogeno carbonato de magnésio	ACREG/ANAH/ESTCOL
507	Ácido clorídrico	ACI/ACREG
508	Cloreto de potássio	GEL
509	Cloreto de cálcio	FIR
510	Cloreto de amônio	FLO
511	Cloreto de magnésio	FIR/ESTCOL
514	Sulfatos de sódio	ESTCOL
515	Sulfatos de potássio	EXA
516	Sulfato de cálcio	FLO/SEC/FIR
524	Hidróxido de sódio	ACREG
525	Hidróxido de potássio	ACREG
526	Hidróxido de cálcio	ACREG/FIR
527	Hidróxido de amônio	ACREG
528	Hidróxido de magnésio	ACREG/ESTCOL
529	Óxido de cálcio	ACREG/FLO
530	Óxido de magnésio	ANAH
551	Dióxido de silício, sílica	ANAH

552	Silicato de cálcio	ANAH
553i	Silicato de magnésio	ANAH
553iii	Talco, metassilicato ácido de magnésio	ANAH/GLA/ESP
574	Ácido glucônico (D-)	ACREG/RAI
575	Glucono-delta-lactona	ACREG/RAI/ACI/SEC
576	Gluconato de sódio	SEC
577	Gluconato de potássio	ACREG
578	Gluconato de cálcio	ACREG/FIR/SEC
580	Gluconato de magnésio	ACREG/FIR
620	Ácido glutâmico (L(+)-)	EXA
621	Glutamato de sódio, glutamato monossódico	EXA
622	Glutamato de potássio	EXA
623	Diglutamato de cálcio	EXA
624	Glutamato de monoamônio	EXA
625	Diglutamato de magnésio	EXA
626	Ácido guanílico	EXA
627	5'-Guanilato dissódico, guanilato dissódico, dissódio 5'-guanilato	EXA
628	5'-Guanilato de potássio	EXA
629	5'-Guanilato de cálcio	EXA
630	Ácido inosínico	EXA
631	5'-Inosinato de sódio, inosinato dissódico, dissódico 5'-inosinato	EXA
632	Inosinato de potássio	EXA
633	5'-Inosinato de cálcio	EXA
634	5'-Ribonucleotídeo de cálcio	EXA
635	5'-Ribonucleotídeo dissódico	EXA
901	Cera de abelha (branca e amarela) (somente para tratamento de superfície)	GLA
902	Cera candelilla (somente para tratamento de superfície)	GLA
904	Goma laca, shelac (somente para tratamento de superfície)	GLA
953	Isomalte (isomaltitol)	EDU/GLA/ANAH/AGC
957	Taumatina	EXA/EDU
965	Maltitol e xarope de maltitol	EDU/EST/AGC
966	Lactitol	EDU/ESP
967	Xilitol	EDU/HUM
968	Eritritol	EDU/EXA/HUM
1001i	Acetato de colina	EMU
1001ii	Carbonato de colina	EMU
1001iii	Cloreto de colina	EMU
1001iv	Citrato de colina	EMU
1001v	Tartarato de colina	EMU
1001vi	Lactato de colina	EMU
1100	Amilases	FLO
1101i	Proteases	FLO/EXA/GLA
1102	Glucose oxidase	ANT/CONS/EST
1104	Lipases	EXA
1200	Polidextroses	AGC/ESP/EST/HUM
1202	Polivinilpirrolidona insolúvel	AGC/ESP/EST/HUM
1204	Pullulan	GLA/ESP
1518	Triacetina, triacetato de glicerila	HUM

(*) Significado das abreviaturas: ACI: acidulante; ACREG: regulador de acidez; AGC: agente de corpo ou massa; ANAH: antiaglutinante, antiumectante; ANESP: antiespumante; ANT: antioxidante; ARO: aromatizante; COL: corante; CONS: conservador; EDU: edulcorante; EMU: emulsificante; ESP: espessante; ESTCOL: estabilizante de cor; EST: estabilizante; EXA: realçador de sabor; FIR: agente de firmeza; FLO: melhorador de farinha; FOA: espumante; GEL: gelificante; GLA: glaceante; HUM: umectante; RAI: fermento químico; e SEC: seqüestrante.

Fonte: Resolução RDC nº 45/2010, Anexo, tabela I.

ATENÇÃO!!!

Os edulcorantes podem ser utilizados somente na bebida em que se faça a substituição parcial (“baixo em açúcares” ou “reduzido em açúcares”) ou total (“de baixa caloria” ou “dietético(a)”) do açúcar.

ATRIBUIÇÃO DE ADITIVOS EDULCORANTES PARA ALIMENTOS E SEUS RESPECTIVOS LIMITES MÁXIMOS DE USO			
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 açúcares	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 açúcares	0,075
		Alimentos e bebidas com informação nutricional completar	
		Com substituição total de açúcares	0,075 (2)
		Com açúcar substituição parcial de açúcares	0,056
952	Ácido ciclâmico e seus sais de cálcio, potássio e sódio	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)
		Com substituição parcial de açúcares	0,04 (4)

953	Isomalt (isomaltitol)	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 (9)	Alimentos e bebidas para controle de peso (Incluído pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	0,005
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares (Incluído pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	0,005
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares (Incluído pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	0,005
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar com substituição total de açúcares	0,005

		(Incluído pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar com substituição parcial de açúcares (Incluído pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	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. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(2) Exceto para gomas de mascar e micro pastilhas de sabor intenso, com limites máximos de 1,0 g/100 g e de 0,6 g/100 g, respectivamente. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(3) Exceto para bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas, com limite máximo de 0,075 g/100 mL. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(4) Exceto para bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas, com limite máximo de 0,056 g/100 mL. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(5) Exceto para gomas de mascar com limite máximo de 0,12 g/100 g. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(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. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(7) Exceto para gomas de mascar, com limite máximo de 0,24 g/100 g. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(8) Exceto para gomas de mascar e micro pastilhas de sabor intenso, ambos com limite máximo de 0,1 g/100 g. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(9) No caso de gomas de mascar com informação nutricional complementar com substituição total de açúcares, aplica-se o limite máximo de 0,04 g/100 g. (Incluída pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019, retificada em 18 de junho de 2019)

Restrições: (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
1. Os edulcorantes somente podem ser utilizados para a substituição parcial ou total de açúcares nas seguintes categorias: (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Alimentos e bebidas para controle de peso, conforme Portaria SVS/MS n° 30, de 13 de janeiro de 1998, que aprova o regulamento técnico referente a alimentos para controle de peso; (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Alimentos para dietas com restrição de açúcares, conforme itens 4.1.1.1, 4.1.1.2 e 4.1.1.3 da Portaria SVS/MS n° 29, de 13 de janeiro de 1998, que aprova o regulamento técnico referente a alimentos para fins especiais; (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares, conforme item 4.2.4 da Portaria SVS/MS n° 29, de 1998; (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Fórmulas para nutrição enteral, conforme Resolução da Diretoria Colegiada - RDC n° 21, de 13 de maio de 2015, que dispõe sobre o regulamento técnico de fórmulas para nutrição enteral; (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar para os 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 feita a substituição parcial ou total do açúcar, conforme Resolução da Diretoria Colegiada - RDC n° 54, de 12 de novembro de 2012, que dispõe sobre o regulamento técnico sobre informação nutricional complementar; (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Suplementos alimentares, conforme Resolução da Diretoria Colegiada - RDC n° 243, de 26 de julho de 2018, que dispõe sobre os requisitos sanitários dos suplementos alimentares. (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
2. Em atendimento a Regulamentos Técnicos específicos: (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
a) Todos os alimentos e as bebidas contendo polióis deverão obedecer aos requisitos de rotulagem referentes a efeitos laxativos. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
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. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
3. Os glicosídeos de esteviol devem atender às especificações de pureza estabelecidas pelo Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives - JECFA. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)

Fonte: Resolução RDC nº 18/2008, alterada pela Resolução RDC nº 281/2019, art. 6º.

BEBIDA COMPOSTA DE FRUTA, DE POLPA OU DE EXTRATO VEGETAL

Padrão de Identidade e Qualidade estabelecido pela
Portaria Mapa n° 123/2021, válido a partir de 1°/06/2021

1 - Referências Legais:

Decreto nº 6.871/2009, art. 34, Portaria Mapa nº 123/2021, I.N. SDA nº 30/1999, alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, I.N. Mapa nº 75/2019, Resolução RDC nº 05/2007, Resolução RDC nº 18/2008, alterada pela Resolução RDC nº 281/2019, Resolução RDC nº 267/2005, Resolução RDC nº 219/2006, Resolução RDC nº 45/2010, I.N. Anvisa nº 60/2019, Resolução RDC nº 331/2019, Resolução RDC nº 54/2012 e I.N. Anvisa nº 88/2021.

2 - Definição:

Bebida Composta de Fruta, de Polpa ou 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 nº 6.871/2009, art. 34).

3 - Denominação:

Bebida Composta de + (nome da(s) fruta(s) ou do(s) vegetal(is) de origem e do nome do(s) ingrediente(s) de origem animal)[1]
Bebida Composta de + (nome da(s) fruta(s) ou do(s) vegetal(is) de origem e do nome do(s) ingrediente(s) de origem animal)[1] + (de baixa caloria)[3] ou (dietética)[4]
Bebida Composta de + (nome da(s) fruta(s) ou do(s) vegetal(is) de origem e do nome do(s) ingrediente(s) de origem animal)[1] + (Gaseificada ou Levemente Gaseificada)[5]
Bebida Composta de + (nome da(s) fruta(s) ou do(s) vegetal(is) de origem e do nome do(s) ingrediente(s) de origem animal)[1] + (de baixa caloria)[3] ou (dietética)[4] + (Gaseificada ou Levemente Gaseificada)[5]
Bebida Composta Saborizada[2]
Bebida Composta Saborizada[2] + (de baixa caloria)[3] ou (dietética)[4]
Bebida Composta Saborizada[2] + (Gaseificada ou Levemente Gaseificada)[5]
Bebida Composta Saborizada[2] + (de baixa caloria)[3] ou (dietética)[4] + (Gaseificada ou Levemente Gaseificada)[5]

Fonte: Portaria Mapa nº 123/2021, Anexo I, item 2.

Notas:

[1] A denominação da Bebida Composta será estabelecida da seguinte forma: para o produto de ingrediente vegetal: "Bebida Composta de..." seguido do nome da(s) fruta(s) ou do(s) vegetai(s) de origem e do nome do(s) ingrediente(s) de origem animal. A denominação da Bebida Composta de ingrediente vegetal, prevista no item 2.1.1 deste anexo (2.1.1. Produto de ingrediente vegetal, aquele composto obrigatoriamente de fruta, de vegetal ou de extrato em quantidade mínima que atenda ao definido na tabela do item 5.1.1., que se encontra no item 5 (Composição) desta bebida neste Documento.), deve conter a lista dos ingredientes vegetais, seguida da lista dos ingredientes animais, ambas com os ingredientes em ordem decrescente da quantidade em que são adicionados na composição (Portaria Mapa nº 123/2021, Anexo I, itens 2.1.1., 2.2., 2.2.1. e 2.3.).

[2] A denominação da Bebida Composta será estabelecida da seguinte forma: para o produto saborizado: "Bebida Composta Saborizada". Produto saborizado, aquele que utiliza como ingrediente vegetal apenas o extrato aquoso, ou ainda, fruta, vegetal ou extrato padronizado em quantidade abaixo do mínimo estabelecido na tabela 5.1.1., que se encontra no item 5 (Composição) desta bebida neste Documento (Portaria Mapa nº 123/2021, Anexo I, itens 2.1.2., 2.2., e 2.2.2.).

[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 Resolução RDC nº 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 (I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.2. e 2.2.2.). A denominação da Bebida Composta, dos preparados sólido e líquido para bebida composta, quando cabível, deverá ser acrescida das seguintes expressões, na ordem em que elas se apresentam: De Baixa Caloria, quando o conteúdo de açúcares adicionados normalmente no produto convencional for inteiramente substituído por edulcorantes hipocalóricos ou não-calóricos, naturais ou artificiais, e o teor calórico estiver em conformidade com o critério "baixo em valor energético", conforme definido em legislação específica da Anvisa (Portaria Mapa nº 123/2021, Anexo I, itens 2.5. e 2.5.1.).

[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 (I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1. e 2.2.1.). A denominação da bebida composta, dos preparados sólido e líquido para bebida composta, quando cabível, deverá ser acrescida das seguintes expressões, na ordem em que elas se apresentam: Dietético, quando o conteúdo de açúcares adicionados normalmente no produto convencional for inteiramente substituído por edulcorantes hipocalóricos ou não calóricos, naturais ou artificiais, com teor de açúcares totais inferior a 0,50 g/100 mL, conforme definido em legislação específica da Anvisa (Portaria Mapa nº 123/2021, Anexo I, itens 2.5. e 2.5.2.).

[5] A denominação da bebida composta, dos preparados sólido e líquido para bebida composta, quando cabível, deverá ser acrescida das seguintes expressões, na ordem em que elas se apresentam: Gaseificado ou Levemente Gaseificado, quando o produto for adicionado de dióxido de carbono, de acordo com os limites estabelecidos na tabela do item 4.1., que se encontra no item 4.2 (Parâmetros Físico-químicos) desta bebida neste Documento (Portaria Mapa nº 123/2021, Anexo I, itens 2.5. e 2.5.3.).

Conforme o art. 14-A do Decreto nº 6.871/2009 e o item 8.6 da I.N. SDA nº 30/1999, alterada pela I.N. SDA nº 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 nº 54/2012.

De acordo com o art. 3º, *caput* e §§ 1º, 2º, 4º, 5º, incisos I, II e III, 7º, 9º, incisos I, II, III e IV, 10 e 11, da Portaria Mapa nº 123/2021, Declaração Quantitativa de Ingrediente (DQI) é a informação relativa à quantidade de suco, polpa ou a combinação destes presentes na composição do produto.

> § 1º O valor da DQI será calculado em porcentagem, volume por volume (v/v), observada a legislação específica do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento que estabelece os limites mínimos de sólidos solúveis para sucos e polpas ou os limites mínimos de sólidos totais para açaí e polpa de juçara.
>
> § 2º Quando o somatório do valor calculado para a DQI e da porcentagem total dos demais ingredientes, excetuado a água, for superior a 100 % (cem por cento), o valor da DQI deverá ser ajustado à menor para que este somatório não ultrapasse a 100% (cem por cento).
>
> § 3º ... (não se aplica à Bebida Composta).

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

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

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

§ 6º ... (não se aplica à Bebida Composta).

§ 7º Para o produto saborizado, conforme classificação prevista nos Anexos desta Portaria, a DQI deverá ser precedida da expressão "CONTÉM APENAS".

§ 8º ... (não se aplica à Bebida Composta).

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

I - caracteres com dimensões no mínimo duas vezes maiores do que a prevista para a denominação do produto, observado o item 4 do Anexo da Instrução Normativa nº 55, de 18 de outubro de 2002;
II - sem variação de padronização entre os caracteres;
III - em cor contrastante com o fundo; e
IV - afastada de soldas e dobras, bem como de áreas de torção e de selagem da embalagem em no mínimo 5 (cinco) milímetros.

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

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

Conforme o Anexo I, itens 3.1., 3.1.1., 3.1.2., 3.1.3. e 3.1.4., da Portaria Mapa nº 123/2021, a rotulagem da Bebida Composta e dos preparados sólido e líquido para bebida composta deve atender ao Regulamento da Lei nº 8.918, de 1994, e demais normas inerentes, e ainda:

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

II - A bebida que não contiver aditivos alimentares pode utilizar a expressão "SEM ADITIVOS", sendo vedada a utilização de expressões que remetam à ausência de classes específicas de aditivos como "sem corantes", "sem conservadores", dentre outras.
III - É obrigatório, quando houver a associação de açúcares e edulcorantes, constar do Painel Principal do Rótulo com no mínimo 1,2 (um inteiro e dois décimos) vezes o tamanho da denominação da bebida as expressões: "BAIXO EM AÇÚCARES", "REDUZIDO EM AÇÚCARES" ou outro termo autorizado, obedecidos os critérios estabelecidos em legislação específica da Anvisa.
IV - As alegações na rotulagem que enfatizem a utilização de vitaminas, minerais, fibras e outros nutrientes devem obedecer às previsões contidas em legislação específica da Anvisa.

De acordo com o Anexo I, item 3.2., da Portaria Mapa nº 123/2021, o rótulo da Bebida Composta e dos preparados líquido e sólido para bebida composta deverá conter obrigatoriamente a Declaração Quantitativa de Ingredientes (DQI), exclusivamente relativa aos ingredientes de origem vegetal, observando-se os critérios estabelecidos no art. 3º desta Portaria (artigo supracitado).

Conforme o Anexo I, item 3.3., da Portaria Mapa nº 123/2021, na rotulagem do produto composto de duas ou mais frutas, dois ou mais vegetais ou de frutas e vegetais, inclusive seus extratos, é vedado o uso de informações visuais de qualquer natureza, incluindo a marca comercial e o formato da embalagem, que remetam a apenas uma das frutas ou dos vegetais contidos em sua composição.

De acordo com o Anexo I, item 3.4., da Portaria Mapa nº 123/2021, é vedado o uso de informações visuais de qualquer natureza, incluindo figuras, esboços, marca comercial e formato da embalagem, que sejam relativas a ingredientes vegetais, no rótulo de produto que não contiver estas matérias-primas, excetuadas as informações obrigatórias.

Conforme o Anexo I, item 3.5., da Portaria Mapa nº 123/2021, no rótulo do produto é vedado o uso de expressões relativas à classificação, denominação e partes de denominação, de forma isolada ou como parte de outros dizeres, que não estejam previstos em seu Padrão de Identidade e Qualidade ou em sua lista de ingredientes.

De acordo com o Anexo I, item 3.7, da Portaria Mapa nº 123/2021, é vedada a utilização de recipientes e embalagens tipo conta-gotas, spray, ampolas, ou outros que caracterizem os produtos similares àqueles de uso farmacêutico, medicamentoso ou terapêutico.

4 - Parâmetros Analíticos:

4.1 - Parâmetros Microbiológicos

ATENÇÃO!!!

A Bebida Composta produzida após o dia 26/12/2020 deverá atender o(s) Parâmetro(s) Microbiológico(s) estabelecido(s) pela I.N. Anvisa nº 60/2019, arts. 7° e 8° (constante(s) nas tabelas abaixo, conforme o caso).

Os Padrões Microbiológicos aplicam-se aos alimentos prontos para oferta ao consumidor. Para os ingredientes destinados exclusivamente ao uso industrial, incluindo os aditivos alimentares, não se aplicam os Padrões Microbiológicos estabelecidos na I.N. nº 60/2019, devendo ser observados os Padrões Microbiológicos estabelecidos em suas especificações (Resolução RDC nº 331/2019, art. 3º, *caput* e parágrafo único).

Tabela 1 - Padrões Microbiológicos de Alimentos, com Exceção dos Alimentos Comercialmente Estéreis.

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 (I.N. Mapa nº 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) [1]	Bolores e Leveduras / mL	5	2	10	10^2	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 (I.N. Anvisa nº 60/2019, art. 5º).

Para efeito da I.N. Anvisa nº 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: I.N. Anvisa nº 60/2019, arts. 2º, incisos X, XI e XII, e 5º e Anexo I, item 12, alínea “b”, e I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º.

Tabela 2 - Padrão Microbiológico de Alimentos Comercialmente Estéreis.

Categorias Específicas	Critério de Aceitação	Parâmetros Exigíveis em Função do Laudo / Certificado e da Finalidade da Análise (I.N. Mapa nº 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
a) Alimentos de baixa acidez (pH maior que 4,5) (Aplica-se à Bebida Composta comercialmente estéril)	"O alimento não deve apresentar sinais de alterações que indiquem a presença de micro-organismos capazes de proliferar em condições normais de armazenamento e distribuição." Quando houver alteração, o resultado deve ser interpretado como Insatisfatório com Qualidade Inaceitável.	N	N	N	N	N	S
b) Alimentos ácidos ou acidificados (pH menor que 4,5) (Aplica-se à Bebida Composta comercialmente estéril)							

Legenda: S= Sim e N= Não.

Fonte: I.N. Anvisa nº 60/2019, Anexo III, e I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º.

4.2 - Parâmetros Físico-químicos

Conforme o Anexo I, item 4.1, da Portaria Mapa nº 123/2021, os parâmetros químicos, físicos e microbiológicos da Bebida Composta e seus preparados sólido e líquido (após dissolvido ou diluído em água potável de acordo com orientação no rótulo) deverão estar de acordo com a composição registrada, com os limites estabelecidos em legislação específica, bem como com os limites da tabela abaixo:

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Parâmetros Exigíveis em Função do Laudo / Certificado e da Finalidade da Análise (I.N. Mapa nº 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

Quantidade mínima de Suco ou Polpa, em mL/100 mL, ou a Quantidade mínima de Extrato Padronizado, em g/100 mL, ou a Quantidade mínima do somatório de Suco, Polpa ou Extrato Padronizado, exceto para a Bebida Composta Saborizada	Conforme tabela específica constante no item 5 (Composição) desta bebida neste Documento		N	N	N	N	N	S
Pressão gasosa, em atm., a 20 °C, para a Bebida Composta Gaseificada	≥ 2	-	S	S	S	S	S	S
Pressão gasosa, em atm., a 20 °C, para a Bebida Composta Levemente Gaseificada	-	< 2	S	S	S	S	S	S
Sódio, em mg/200 mL, quando adicionada de cloreto de sódio	-	≤ 5	S	S	S	S	S	S
Teor calórico, em kcal/200 mL, para a Bebida Composta **"de baixa caloria"**	-	40	S	S	S	S	S	S
Teor de açúcares totais, em g/100 mL, para a Bebida Composta **"dietética"**	-	0,5	N	N	N	N	N	S
Açúcares totais (somatório dos naturais e/ou adicionados), em g/200 mL, para o produto **"baixo em açúcares"**	-	5	S	S	S	S	S	S
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 200 mL do produto convencional		S	S	S	S	S	S
Cafeína (trimetilxantina), natural ou sintética, em mg/100 mL, exceto para a Bebida Composta e seus Preparados Sólido e Líquido que contiverem semente de guaraná, café ou seus equivalentes em extrato, cuja adição não é permitida	-	20	S	S	S	S	S	S
Contaminantes Inorgânicos								
Arsênio total, 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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, Portaria Mapa nº 123/2021, Anexo I, itens 4.1., 5.1.1. e 5.3.4., I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, I.N. Mapa nº 75/2019, I.N. Anvisa nº 88/2021, Resolução RDC nº 54/2012.

5 - Composição:

De acordo com o art. 2º, *caput* e incisos I, II, III e IV, da Portaria Mapa nº 123/2021, para efeito desta Portaria, considera-se ingrediente vegetal para produção da Bebida Composta:

I - a fruta: a designação genérica do fruto comestível, incluído o pseudofruto e a infrutescência, apresentado na forma *in natura*, suco, polpa ou água de coco;
II - o vegetal: a planta e suas partes comestíveis, exceto a fruta, apresentadas na forma *in natura* ou suco de vegetal;
III - o extrato padronizado: o ingrediente obtido por esgotamento, a frio ou a quente, de maneira a manter os princípios sápidos aromáticos naturais, voláteis e fixos, característicos da semente de guaraná, da noz de cola, dos grãos de café, da inflorescência do lúpulo, da erva mate, dos frutos do açaí ou do rizoma do gengibre; e
IV - o extrato aquoso: o ingrediente obtido por métodos físicos utilizando água como único agente extrator, a partir das espécies vegetais e suas partes, previstas em legislação específica da Anvisa para o preparo de chás e especiarias.

Espécies vegetais autorizadas para obtenção do extrato aquoso a ser utilizado na elaboração da Bebida Composta Saborizada	
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 nº 267/2005, tabela 2, alterada pela Resolução RDC nº 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 nº 219/2006.

Conforme o Anexo I, itens 5.1. 5.1.1. e 5.1.2., da Portaria Mapa nº 123/2021, são ingredientes obrigatórios para a Bebida Composta:

I - Ingrediente vegetal, em quantidade mínima prevista na tabela abaixo:

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

Mangaba	15,0
Maracujá	6,0
Morango	5,0
Pêssego	30,0
Pêra	20,0
Tangerina	30,0
Tomate	30,0
Uva	30,0
Outras frutas ou vegetais	10,0
Bebida Composta de Extrato Padronizado	**Quantidade mínima de extrato, em g/100 mL**
Guaraná: Semente de guaraná ou seu equivalente em extrato com, no mínimo, 1,2% de cafeína	0,02
Extrato de noz de cola	*quantum satis*
Extrato de lúpulo	*quantum satis*
Extrato de mate	*quantum satis*
Extrato de café	*quantum satis*
Extrato de açaí (mínimo 0,025% de antocianinas)	*quantum satis*
Extrato de gengibre (mínimo 0,03% de gingerol)	*quantum satis*
Produto Misto com dois ou mais ingredientes vegetais (oriundos de duas ou mais espécies vegetais)	O somatório da quantidade de suco, polpa ou extrato padronizado deve ser igual ou superior ao mínimo estabelecido para o ingrediente vegetal exigido em maior quantidade nos itens anteriores desta tabela.

Fonte: Portaria Mapa nº 123/2021, Anexo I, item 5.1.1.

II - Produto de origem animal.

De acordo com o Anexo I, item 5.2., da Portaria Mapa nº 123/2021, 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 Anexo I, itens 5.3., 5.3.1., 5.3.2., 5.3.3., 5.3.4., 5.3.5., 5.3.6., 5.3.7., e 5.3.9., da Portaria Mapa nº 123/2021, são ingredientes opcionais para a Bebida Composta:

I - Água potável, exceto para o preparado sólido para bebida composta.
II - Açúcares.
III - Vitaminas, sais minerais, fibras e outros nutrientes, em conjunto ou separadamente, desde que em conformidade com o estabelecido em legislação específica da Anvisa.
IV - Cafeína (trimetilxantina) natural ou sintética, exceto para a bebida composta, ou seus preparados, que contiver semente de guaraná, café ou seus equivalentes em extrato.
V - Pedaços de frutas ou vegetais, os quais não devem ser contabilizados para atendimento ao quantitativo mínimo de suco e polpa de fruta, para o cumprimento do padrão da bebida ou para a declaração quantitativa de ingredientes.
VI - Gás carbônico (CO_2) industrialmente puro.

VII - Novos ingredientes, devidamente aprovados em conformidade com o estabelecido em legislação específica da Anvisa, desde que não implique em descaracterização quando à classificação e definição do produto.
VIII - ... (não se aplica à Bebida Composta).
IX - Aditivos, de acordo com o estabelecido em legislação específica da Anvisa.

De acordo com o Anexo I, itens 7.1., 7.1.1., 7.1.2., 7.1.3., 7.1.4. e 7.1.5., da Portaria Mapa nº 123/2021, é proibida, na Bebida Composta, a presença de:

I - Contaminantes microbiológicos em concentração superior ao limite estabelecido em legislação específica da Anvisa.
II - Resíduo de agrotóxico não autorizado ou em concentração superior ao autorizado para fruta ou vegetal empregado como matéria-prima na produção da bebida calculado em função da proporção de fruta ou vegetal utilizado.
III - Contaminante orgânico ou inorgânico em concentração superior ao limite estabelecido em legislação específica da Anvisa.
IV - Qualquer substância em quantidade que possa se tornar nociva para a saúde humana, observados os limites de legislação específica.
V - Qualquer ingrediente não permitido em legislação específica da Anvisa ou que possa ser utilizado para adulteração do produto.

6 - Aditivos Alimentares:

Os aditivos permitidos para a Bebida Composta são os constantes nas Resoluções RDC nº 05/2007, RDC nº 45/2010 e RDC nº 18/2008, alterada pela RDC nº 281/2019, listados 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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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	0,07 (como P2O5)

		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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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[1]	*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 Al	Azul patente V, laca de Al	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 Al	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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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,	0,03

		metilparabeno de sódio	
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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*quantum satis*
	ESPUMANTE	**ESPUMANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*quantum satis*
	SECUESTRANTE	**SEQUESTRANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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.

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

Fonte: Resolução RDC nº 05/2007.

ADITIVOS AUTORIZADOS PARA USO SEGUNDO AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF), COM SUAS RESPECTIVAS CLASSES FUNCIONAIS (EM ORDEM DE INS)		
INS	**Nome do Aditivo**	**Classes Funcionais (*)**
140i	Clorofila	COL
150ª	Caramelo I - simples	COL
162	Vermelho de beterraba, betamina	COL
170i	Carbonato de cálcio	ANAH
171	Dióxido de titânio	COL

260	Ácido acético	ACREG/CONS/ACI
261	Acetato de potássio	ACREG/CONS
262i	Acetato de sódio	ACREG
263	Acetato de cálcio	CONS/EST/ACREG
270	Ácido láctico (L-, D- e DL-)	ACI/ACREG
280	Ácido propiônico	CONS
281	Propianato de sódio	CONS
282	Propianato de cálcio	CONS
283	Propianato de potássio	CONS
290	Dióxido de carbono	CONS
296	Ácido málico (D-,L-)	ACREG/SEC
297	Ácido fumárico	ACREG
300	Ácido ascórbico (L-)	ANT/FLO
301	Ascorbato de sódio	ANT
302	Ascorbato de cálcio	ANT
303	Ascorbato de potássio	ANT
315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	ANT
316	Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio	ANT
322	Lecitinas	EMU/ANT
325	Lactato de sódio	HUM/ANT/AGC
326	Lactato de potássio	ANT
327	Lactato de cálcio	ACREG/FLO
329	Lactato de magnésio (D-, L-)	ACREG/FLO
330	Ácido cítrico	ACI/ACREG/ANT/SEC
331i	Citrato monossódico	ACREG/SEC
331iii	Citrato trissódico, citrato de sódio	ACREG/SEC/EST
332i	Citrato monopotássico, citrato diácido de potássio	ACREG/SEC
332ii	Citrato tripotássico, citrato de potássio	ACREG/EST/SEC
333	Citrato tricálcico, citrato de cálcio	ACREG/FIR/SEC
350i	Malato ácido de sódio, malato monossódico	ACREG/HUM
350ii	Malato dissódico	ACREG
352ii	Malato de cálcio, malato monocálcico	ACREG
365	Fumarato de sódio	ACREG/EXA/ACI
380	Citrato triamônico	ACREG
400	Ácido algínico	ESP/EST/EMU/GEL
401	Alginato de sódio	ESP/EST/GEL/EMU
402	Alginato de potássio	ESP/EST/EMU/GEL
403	Alginato de amônio	ESP/EST/EMU/GEL
404	Alginato de cálcio	ESP/EST/GEL/EMU/ANESP
406	Ágar	ESP/EST/EMU
407	Carragena (inclui a furcelarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	ESP/EST/GEL/EMU
407a	Algas marinhas Euchema processadas	ESP/EST/GEL/EMU
410	Goma garrofina, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí	ESP/EST/EMU
412	Goma guar	ESP/EST/EMU
413	Goma tragacanto, tragacanto, goma adragante	ESP/EST/EMU
414	Goma arábica, goma acácia	ESP/EST/EMU
415	Goma xantana	ESP/EST/EMU/FOA
416	Goma caraia, goma sterculia	ESP/EST/EMU
417	Goma tara	ESP/EST
418	Goma gelana	ESP/EST/GEL
420	Sorbitol e xarope de sorbitol, D-sorbita	EDU/HUM/SEC/AGC/EST
421	Manitol	EDU/ESP/EST/HUM/AGC
422	Glicerina, glicerol	EMU/ESP/EST/HUM/AGC
424	Curdlan	FIR/GEL/ESP/EST

428	Gelatina	EST/EMU/ESP/GEL
440	Pectina, pectina amidada	ESP/EST/GEL/EMU
460i	Celulose microcristalina	EMU/EST/ANAH
460ii	Celulose em pó	ANAH/EMU/ESP
461	Metilcelulose	ESP/EST/EMU
462	Etilcelulose	AGC
463	Hidroxipropilcelulose	ESP/EST/EMU
464	Hidroxipropilmetilcelulose	ESP/EMU/EST
465	Metiletilcelulose	ESP/EMU/EST/FOA
466	Carboximetilcelulose sódica	ESP/EST/EMU
467	Etilhidroxietilcelulose	ESP/EMU/EST
468	Carboximetilcelulose sódica reticulada, croscaramelose sódica	EST
469	Carboximetilcelulose sódica - hidrólise enzimática	GLA/EST/ESP
470	Sais de ácidos graxos (com base Ca, Na, Mg, K e NH_4)	EMU/ANAH
471	Mono e diglicerídeos de ácidos graxos	EMU/ANESP
472a	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido acético	EMU
472b	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido lático	EMU
472c	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido cítrico	EMU/EST/ANT/FLO
500i	Carbonato de sódio	ACREG
500ii	Bicarbonato de sódio, carbonato ácido de sódio	ACREG/RAI
500iii	Sesquicarbonato de sódio	ACREG
501i	Carbonato de potássio	ACREG
501ii	Bicarbonato de potássio, carbonato ácido de potássio, hidrogeno carbonato de potássio	ACREG/RAI
503i	Carbonato de amônio	ACREG/RAI
503ii	Bicarbonato de amônio, carbonato ácido de amônio	RAI
504i	Carbonato de magnésio, carbonato básico de magnésio	ANAH/ESTCOL
504ii	Bicarbonato de magnésio, carbonato ácido de magnésio, hidrogeno carbonato de magnésio	ACREG/ANAH/ESTCOL
507	Ácido clorídrico	ACI/ACREG
508	Cloreto de potássio	GEL
509	Cloreto de cálcio	FIR
510	Cloreto de amônio	FLO
511	Cloreto de magnésio	FIR/ESTCOL
514	Sulfatos de sódio	ESTCOL
515	Sulfatos de potássio	EXA
516	Sulfato de cálcio	FLO/SEC/FIR
524	Hidróxido de sódio	ACREG
525	Hidróxido de potássio	ACREG
526	Hidróxido de cálcio	ACREG/FIR
527	Hidróxido de amônio	ACREG
528	Hidróxido de magnésio	ACREG/ESTCOL
529	Óxido de cálcio	ACREG/FLO
530	Óxido de magnésio	ANAH
551	Dióxido de silício, sílica	ANAH
552	Silicato de cálcio	ANAH
553i	Silicato de magnésio	ANAH
553iii	Talco, metassilicato ácido de magnésio	ANAH/GLA/ESP
574	Ácido glucônico (D-)	ACREG/RAI

575	Glucono-delta-lactona	ACREG/RAI/ACI/SEC
576	Gluconato de sódio	SEC
577	Gluconato de potássio	ACREG
578	Gluconato de cálcio	ACREG/FIR/SEC
580	Gluconato de magnésio	ACREG/FIR
620	Ácido glutâmico (L(+)-)	EXA
621	Glutamato de sódio, glutamato monossódico	EXA
622	Glutamato de potássio	EXA
623	Diglutamato de cálcio	EXA
624	Glutamato de monoamônio	EXA
625	Diglutamato de magnésio	EXA
626	Ácido guanílico	EXA
627	5'-Guanilato dissódico, guanilato dissódico, dissódio 5'-guanilato	EXA
628	5'-Guanilato de potássio	EXA
629	5'-Guanilato de cálcio	EXA
630	Ácido inosínico	EXA
631	5'-Inosinato de sódio, inosinato dissódico, dissódico 5'-inosinato	EXA
632	Inosinato de potássio	EXA
633	5'-Inosinato de cálcio	EXA
634	5'-Ribonucleotídeo de cálcio	EXA
635	5'-Ribonucleotídeo dissódico	EXA
901	Cera de abelha (branca e amarela) (somente para tratamento de superfície)	GLA
902	Cera candelilla (somente para tratamento de superfície)	GLA
904	Goma laca, shelac (somente para tratamento de superfície)	GLA
953	Isomalte (isomaltitol)	EDU/GLA/ANAH/AGC
957	Taumatina	EXA/EDU
965	Maltitol e xarope de maltitol	EDU/EST/AGC
966	Lactitol	EDU/ESP
967	Xilitol	EDU/HUM
968	Eritritol	EDU/EXA/HUM
1001i	Acetato de colina	EMU
1001ii	Carbonato de colina	EMU
1001iii	Cloreto de colina	EMU
1001iv	Citrato de colina	EMU
1001v	Tartarato de colina	EMU
1001vi	Lactato de colina	EMU
1100	Amilases	FLO
1101i	Proteases	FLO/EXA/GLA
1102	Glucose oxidase	ANT/CONS/EST
1104	Lipases	EXA
1200	Polidextroses	AGC/ESP/EST/HUM
1202	Polivinilpirrolidona insolúvel	AGC/ESP/EST/HUM
1204	Pullulan	GLA/ESP
1518	Triacetina, triacetato de glicerila	HUM

(*) Significado das abreviaturas: ACI: acidulante; ACREG: regulador de acidez; AGC: agente de corpo ou massa; ANAH: antiaglutinante, antiumectante; ANESP: antiespumante; ANT: antioxidante; ARO: aromatizante; COL: corante; CONS: conservador; EDU: edulcorante; EMU: emulsificante; ESP: espessante; ESTCOL: estabilizante de cor; EST: estabilizante; EXA: realçador de sabor; FIR: agente de firmeza; FLO: melhorador de farinha; FOA: espumante; GEL: gelificante; GLA: glaceante; HUM: umectante; RAI: fermento químico; e SEC: seqüestrante.

Fonte: Resolução RDC nº 45/2010, Anexo, tabela I.

ATENÇÃO!!!

Os edulcorantes podem ser utilizados somente na bebida em que se faça a substituição parcial (“baixo em açúcares” ou “reduzido em açúcares”) ou total (“de baixa caloria” ou “dietético(a)”) do açúcar.

ATRIBUIÇÃO DE ADITIVOS EDULCORANTES PARA ALIMENTOS E SEUS RESPECTIVOS LIMITES MÁXIMOS DE USO			
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 açúcares	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 açúcares	0,075
		Alimentos e bebidas com informação nutricional completar	
		Com substituição total de açúcares	0,075 (2)
		Com açúcar substituição parcial de açúcares	0,056
952	Ácido ciclâmico e seus sais de cálcio, potássio e sódio	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)
		Com substituição parcial de açúcares	0,04 (4)
953	Isomalt (isomaltitol)	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 (9)	Alimentos e bebidas para controle de peso (Incluído pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	0,005
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares (Incluído pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	0,005
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares (Incluído pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	0,005
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar com substituição total de açúcares (Incluído pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	0,005
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar com substituição parcial de açúcares	0,00375

		(Incluído pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	

(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. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(2) Exceto para gomas de mascar e micro pastilhas de sabor intenso, com limites máximos de 1,0 g/100 g e de 0,6 g/100 g, respectivamente. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(3) Exceto para bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas, com limite máximo de 0,075 g/100 mL. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(4) Exceto para bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas, com limite máximo de 0,056 g/100 mL. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(5) Exceto para gomas de mascar com limite máximo de 0,12 g/100 g. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(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. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(7) Exceto para gomas de mascar, com limite máximo de 0,24 g/100 g. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(8) Exceto para gomas de mascar e micro pastilhas de sabor intenso, ambos com limite máximo de 0,1 g/100 g. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(9) No caso de gomas de mascar com informação nutricional complementar com substituição total de açúcares, aplica-se o limite máximo de 0,04 g/100 g. (Incluída pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019, retificada em 18 de junho de 2019)

Restrições: (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
1. Os edulcorantes somente podem ser utilizados para a substituição parcial ou total de açúcares nas seguintes categorias: (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Alimentos e bebidas para controle de peso, conforme Portaria SVS/MS n° 30, de 13 de janeiro de 1998, que aprova o regulamento técnico referente a alimentos para controle de peso; (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Alimentos para dietas com restrição de açúcares, conforme itens 4.1.1.1, 4.1.1.2 e 4.1.1.3 da Portaria SVS/MS n° 29, de 13 de janeiro de 1998, que aprova o regulamento técnico referente a alimentos para fins especiais; (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares, conforme item 4.2.4 da Portaria SVS/MS n° 29, de 1998; (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Fórmulas para nutrição enteral, conforme Resolução da Diretoria Colegiada - RDC n° 21, de 13 de maio de 2015, que dispõe sobre o regulamento técnico de fórmulas para nutrição enteral; (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar para os 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 feita a substituição parcial ou total do açúcar, conforme Resolução da Diretoria Colegiada - RDC n° 54, de 12 de novembro de 2012, que dispõe sobre o regulamento técnico sobre informação nutricional complementar; (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Suplementos alimentares, conforme Resolução da Diretoria Colegiada - RDC n° 243, de 26 de julho de 2018, que dispõe sobre os requisitos sanitários dos suplementos alimentares. (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
2. Em atendimento a Regulamentos Técnicos específicos: (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
a) Todos os alimentos e as bebidas contendo polióis deverão obedecer aos requisitos de rotulagem referentes a efeitos laxativos. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
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. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
3. Os glicosídeos de esteviol devem atender às especificações de pureza estabelecidas pelo Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives - JECFA. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)

Fonte: Resolução RDC nº 18/2008, alterada pela Resolução RDC nº 281/2019, art. 6º.

BRANDY OU CONHAQUE FINO

1 - Referências Legais:

Lei nº 7.678/1988, art. 19, I.N. Mapa nº 14/2018, Resolução RDC nº 05/2013, item 16.1.1.3., alterada pela Resolução RDC nº 281/2019, Resolução RDC nº 07/2011, Resolução RDC nº 40/2011, Resolução RDC nº 286/2005 e Resolução RDC nº 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 nº 7.678/1988, art. 19).

3 - Denominação:

Brandy ou Conhaque Fino

Fonte: Lei nº 7.678/1988, art.19.

Conforme o art. 19, § 1º, da Lei nº 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 nº 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 I.N. Mapa nº 14/2018, é facultativa a utilização da informação de tempo de envelhecimento, em meses e anos, na rotulagem.

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
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 nº 7.678/1988, I.N. Mapa nº 14/2018, Anexo, tabela 16, alterada pela I.N. Mapa nº 48/2018, Resolução RDC nº 07/2011 e Resolução RDC nº 42/2013.

5 - Composição:

De acordo com o art. 19 da Lei nº 7.678/1988 e o art. 64, *caput*, da I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 Alimentares:

Os aditivos permitidos para o *Brandy* ou Conhaque Fino são os constantes na Resolução RDC nº 05/2013, alterada pela Resolução RDC nº 281/2019, listados 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 (não se aplica ao *Brandy* ou Conhaque Fino)		
Todos os autorizados no Mercosul, 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 (não se aplica ao *Brandy* ou Conhaque Fino)		
422	Glicerol	*quantum satis*

Fonte: Resolução RDC nº 05/2013, item 16.1.1.3., alterada pela Resolução RDC nº 281/2019, art. 7º.

7 - Coadjuvantes de Tecnologia:

Os coadjuvantes de tecnologia permitidos para o *Brandy* ou Conhaque Fino são os constantes na Resolução RDC nº 286/2005 e na Resolução RDC nº 40/2011, conforme tabelas abaixo.

ATRIBUIÇÃO DE COADJUVANTES DE TECNOLOGIA PARA A SUBCATEGORIA DE ALIMENTO - BEBIDAS ALCOÓLICAS		
Função	**Substância**	**Tipos de bebida**
Agente de Clarificação / Agente de Filtração	Albumina de ovo desidratada	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Areia de quartzo	Aguardentes de cana / Cachaças
	Bentonita	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Caolin~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Carvão ativo	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Caseína e seus sais de cálcio e potássio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Celulose	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Dióxido de silício, sílica	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC

		nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Ferrocianeto de potássio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	~~Fitato de cálcio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Gelatina	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Ictiocola (cola de peixe)~~	~~Cervejas e vinhos~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9°, e RDC nº 64/2011, art. 6°)
	Perlita	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Polivinilpolipirrolidona	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Tanino~~	~~Bebidas alcoólicas em geral~~ (revogado pela Resolução RDC nº 40/2011)
	Terra Diatomácea	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
Nutrientes para Leveduras	~~Bicarbonato de amônia~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Carbonato de amônio	~~Vinhos e~~ (revogado para Vinhos pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°) bebidas alcoólicas destiladas
	Cloreto de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	~~Cloreto de zinco~~	~~Cervejas~~ (revogado para Cervejas pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°)

	Dihidrogeno fosfato de amônio, fosfato de amônio bibásico	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Hidrogeno fosfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	Sulfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	Sulfato de manganês	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Sulfato de magnésio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Sulfato de zinco	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	~~Tiamina (vitamina B1)~~	~~Vinhos e cervejas~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9°, e RDC nº 64/2011, art. 6°)
Fermentos Biológicos	Bactérias lácticas *Oenococcus oeni*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Leveduras *Saccharomyces*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Leveduras *Schizosaccharomyces pombe*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº

		64/2011, art. 6°, parágrafo único))
Resinas de Troca Iônica	Resinas trocadores de íons e produtos para sua regeneração	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
Agente de Controle de Microrganismos	Ácido sulfúrico	Aguardentes de cana / Cachaças
	Dióxido de enxofre e seus sais	Mostos
Gás Propelente e para Embalagens	Gás carbônico	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Nitrogênio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))

Fonte: Resolução RDC nº 286/2005, Anexo.

ATRIBUIÇÃO DE COADJUVANTES DE TECNOLOGIA PARA A SUBCATEGORIA DE ALIMENTO - BEBIDAS ALCOÓLICAS			
Função	**Substância**	**Tipos de bebida**	**Limite de uso**
Agente de Clarificação / Agente de Filtração	Ácido tânico e taninos*	Bebidas alcoólicas em geral	*quantum satis*

*Abrange somente o ácido tânico e os taninos que atendem a especificação do Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives- JECFA (Comitê da FAO/OMS de Especialistas em Aditivos Alimentares) e ou do Food Chemicals Codex - FCC, e o tanino (extrato de quebracho) contendo no mínimo 95% de epicatequina e catequina em base seca.

Fonte: Resolução RDC nº 40/2011, art. 1º e parágrafo único.

CAIPIRINHA

1 - Referências Legais:

Decreto nº 6.871/2009, art. 68, § 5º, I.N. Mapa nº 35/2010, Resolução RDC nº 05/2013, itens 16.1.1.1 e 16.1.1.2, Resolução RDC nº 45/2010, Resolução RDC nº 40/2011, Resolução RDC nº 286/2005 e Resolução RDC nº 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)[1]**, facultada a adição de água para a padronização da graduação alcoólica e de aditivos (Decreto nº 6.871/2009, art. 68, § 5º).

[1] A bebida Caipirinha não pode ser importada, haja vista se tratar de bebida típica do Brasil.

3 - Denominação:

Caipirinha

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, art. 68, § 5º.

Conforme o art. 7º da I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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	Parâmetros Exigíveis em Função do Laudo / Certificado e da Finalidade da Análise (I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º)			
			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, 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

Legenda: S= Sim e N= Não e NA= Não se Aplica a essa Bebida (devido não ser permitida a importação de Caipirinha, haja vista se tratar de bebida típica do Brasil).

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, art. 68, § 5º, I.N. Mapa nº 35/2010, arts. 8 e 17 a 21, I.N. Mapa nº 13/2005 e Resolução RDC nº 42/2013.

5 - Composição:

Conforme o art. 68, § 5º, do Decreto nº 6.871/2009 e o art. 17, *caput*, da I.N. Mapa nº 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* e incisos I e II, alíneas “a” e “b”, da I.N. Mapa nº 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; e
> II - o açúcar permitido é a sacarose que poderá ser substituída total ouparcialmente por açúcar invertido, glicose, frutose, maltose ou seus derivados reduzidos ou oxidados ou mel, observado o disposto a seguir:

a) - os açúcares permitidos para a elaboração da Caipirinha industrializada deverão ser os disciplinados na Seção VI desta Instrução Normativa (onde se lê: 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 (I.N. Mapa nº 35/2010 art. 18)); e

b - o mel não poderá ser utilizado na elaboração da Caipirinha.

Conforme o art. 17, § 1º, da I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 Alimentares:

Os aditivos permitidos para a Caipirinha são os constantes nas Resoluções RDC nº 05/2013 e RDC nº 45/2010, listados 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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*quantum satis*
AROMATIZANTE		
Todos os autorizados Mercosul, exceto aromas sintéticos para bebidas alcoólicas mistas derivadas da uva e do vinho		*quantum satis*

(É permitido pelo Mapa para a Caipirinha apenas a utilização de aroma natural de limão e de aroma sintético idêntico ao natural de limão (I.N. Mapa nº 35/2010, art. 17, § 2º))		
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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*quantum satis*
405	Alginato de propileno glicol	1,0 (Somente para licores emulsionados)
452i	Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolével, 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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*quantum satis*
ESPUMANTE		
Todos os autorizados como BPF no Mercosul (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*quantum satis*
ESTABILIZANTE		
Todos os autorizados como BPF no Mercosul (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*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 nº 05/2013, item 16.1.1.2.

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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*quantum satis*
AROMATIZANTE		
Todos os autorizados no Mercosul, exceto aromas sintéticos para 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 (I.N. Mapa nº 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	
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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*quantum satis*
452i	Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolével, 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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*quantum satis*
ESPUMANTE		
Todos os autorizados como BPF no Mercosul (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*quantum satis*
ESTABILIZANTE		
Todos os autorizados como BPF no Mercosul (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*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 nº 05/2013, item 16.1.1.2.

ADITIVOS AUTORIZADOS PARA USO SEGUNDO AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF), COM SUAS RESPECTIVAS CLASSES FUNCIONAIS (EM ORDEM DE INS)		
INS	**Nome do Aditivo**	**Classes Funcionais (*)**
140i	Clorofila	COL
150ª	Caramelo I - simples	COL
162	Vermelho de beterraba, betamina	COL
170i	Carbonato de cálcio	ANAH
171	Dióxido de titânio	COL
260	Ácido acético	ACREG/CONS/ACI
261	Acetato de potássio	ACREG/CONS
262i	Acetato de sódio	ACREG
263	Acetato de cálcio	CONS/EST/ACREG
270	Ácido láctico (L-, D- e DL-)	ACI/ACREG
280	Ácido propiônico	CONS
281	Propianato de sódio	CONS
282	Propianato de cálcio	CONS
283	Propianato de potássio	CONS
290	Dióxido de carbono	CONS
296	Ácido málico (D-,L-)	ACREG/SEC
297	Ácido fumárico	ACREG
300	Ácido ascórbico (L-)	ANT/FLO
301	Ascorbato de sódio	ANT
302	Ascorbato de cálcio	ANT
303	Ascorbato de potássio	ANT
315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	ANT
316	Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio	ANT
322	Lecitinas	EMU/ANT
325	Lactato de sódio	HUM/ANT/AGC
326	Lactato de potássio	ANT
327	Lactato de cálcio	ACREG/FLO
329	Lactato de magnésio (D-, L-)	ACREG/FLO
330	Ácido cítrico	ACI/ACREG/ANT/SEC
331i	Citrato monossódico	ACREG/SEC
331iii	Citrato trissódico, citrato de sódio	ACREG/SEC/EST

332i	Citrato monopotássico, citrato diácido de potássio	ACREG/SEC
332ii	Citrato tripotássico, citrato de potássio	ACREG/EST/SEC
333	Citrato tricálcico, citrato de cálcio	ACREG/FIR/SEC
350i	Malato ácido de sódio, malato monossódico	ACREG/HUM
350ii	Malato dissódico	ACREG
352ii	Malato de cálcio, malato monocálcico	ACREG
365	Fumarato de sódio	ACREG/EXA/ACI
380	Citrato triamônico	ACREG
400	Ácido algínico	ESP/EST/EMU/GEL
401	Alginato de sódio	ESP/EST/GEL/EMU
402	Alginato de potássio	ESP/EST/EMU/GEL
403	Alginato de amônio	ESP/EST/EMU/GEL
404	Alginato de cálcio	ESP/EST/GEL/EMU/ANESP
406	Ágar	ESP/EST/EMU
407	Carragena (inclui a furcelarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	ESP/EST/GEL/EMU
407a	Algas marinhas Euchema processadas	ESP/EST/GEL/EMU
410	Goma garrofina, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí	ESP/EST/EMU
412	Goma guar	ESP/EST/EMU
413	Goma tragacanto, tragacanto, goma adragante	ESP/EST/EMU
414	Goma arábica, goma acácia	ESP/EST/EMU
415	Goma xantana	ESP/EST/EMU/FOA
416	Goma caraia, goma sterculia	ESP/EST/EMU
417	Goma tara	ESP/EST
418	Goma gelana	ESP/EST/GEL
420	Sorbitol e xarope de sorbitol, D-sorbita	EDU/HUM/SEC/AGC/EST
421	Manitol	EDU/ESP/EST/HUM/AGC
422	Glicerina, glicerol	EMU/ESP/EST/HUM/AGC
424	Curdlan	FIR/GEL/ESP/EST
428	Gelatina	EST/EMU/ESP/GEL
440	Pectina, pectina amidada	ESP/EST/GEL/EMU
460i	Celulose microcristalina	EMU/EST/ANAH
460ii	Celulose em pó	ANAH/EMU/ESP
461	Metilcelulose	ESP/EST/EMU
462	Etilcelulose	AGC
463	Hidroxipropilcelulose	ESP/EST/EMU
464	Hidroxipropilmetilcelulose	ESP/EMU/EST
465	Metiletilcelulose	ESP/EMU/EST/FOA
466	Carboximetilcelulose sódica	ESP/EST/EMU
467	Etilhidroxietilcelulose	ESP/EMU/EST
468	Carboximetilcelulose sódica reticulada, croscaramelose sódica	EST
469	Carboximetilcelulose sódica - hidrólise enzimática	GLA/EST/ESP
470	Sais de ácidos graxos (com base Ca, Na, Mg, K e NH_4)	EMU/ANAH
471	Mono e diglicerídeos de ácidos graxos	EMU/ANESP
472a	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido acético	EMU
472b	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido lático	EMU
472c	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido cítrico	EMU/EST/ANT/FLO
500i	Carbonato de sódio	ACREG

500ii	Bicarbonato de sódio, carbonato ácido de sódio	ACREG/RAI
500iii	Sesquicarbonato de sódio	ACREG
501i	Carbonato de potássio	ACREG
501ii	Bicarbonato de potássio, carbonato ácido de potássio, hidrogeno carbonato de potássio	ACREG/RAI
503i	Carbonato de amônio	ACREG/RAI
503ii	Bicarbonato de amônio, carbonato ácido de amônio	RAI
504i	Carbonato de magnésio, carbonato básico de magnésio	ANAH/ESTCOL
504ii	Bicarbonato de magnésio, carbonato ácido de magnésio, hidrogeno carbonato de magnésio	ACREG/ANAH/ESTCOL
507	Ácido clorídrico	ACI/ACREG
508	Cloreto de potássio	GEL
509	Cloreto de cálcio	FIR
510	Cloreto de amônio	FLO
511	Cloreto de magnésio	FIR/ESTCOL
514	Sulfatos de sódio	ESTCOL
515	Sulfatos de potássio	EXA
516	Sulfato de cálcio	FLO/SEC/FIR
524	Hidróxido de sódio	ACREG
525	Hidróxido de potássio	ACREG
526	Hidróxido de cálcio	ACREG/FIR
527	Hidróxido de amônio	ACREG
528	Hidróxido de magnésio	ACREG/ESTCOL
529	Óxido de cálcio	ACREG/FLO
530	Óxido de magnésio	ANAH
551	Dióxido de silício, sílica	ANAH
552	Silicato de cálcio	ANAH
553i	Silicato de magnésio	ANAH
553iii	Talco, metassilicato ácido de magnésio	ANAH/GLA/ESP
574	Ácido glucônico (D-)	ACREG/RAI
575	Glucono-delta-lactona	ACREG/RAI/ACI/SEC
576	Gluconato de sódio	SEC
577	Gluconato de potássio	ACREG
578	Gluconato de cálcio	ACREG/FIR/SEC
580	Gluconato de magnésio	ACREG/FIR
620	Ácido glutâmico (L(+)-)	EXA
621	Glutamato de sódio, glutamato monossódico	EXA
622	Glutamato de potássio	EXA
623	Diglutamato de cálcio	EXA
624	Glutamato de monoamônio	EXA
625	Diglutamato de magnésio	EXA
626	Ácido guanílico	EXA
627	5'-Guanilato dissódico, guanilato dissódico, dissódio 5'-guanilato	EXA
628	5'-Guanilato de potássio	EXA
629	5'-Guanilato de cálcio	EXA
630	Ácido inosínico	EXA
631	5'-Inosinato de sódio, inosinato dissódico, dissódico 5'-inosinato	EXA
632	Inosinato de potássio	EXA
633	5'-Inosinato de cálcio	EXA
634	5'-Ribonucleotídeo de cálcio	EXA
635	5'-Ribonucleotídeo dissódico	EXA
901	Cera de abelha (branca e amarela) (somente para tratamento de superfície)	GLA

902	Cera candelilla (somente para tratamento de superfície)	GLA
904	Goma laca, shelac (somente para tratamento de superfície)	GLA
953	Isomalte (isomaltitol)	EDU/GLA/ANAH/AGC
957	Taumatina	EXA/EDU
965	Maltitol e xarope de maltitol	EDU/EST/AGC
966	Lactitol	EDU/ESP
967	Xilitol	EDU/HUM
968	Eritritol	EDU/EXA/HUM
1001i	Acetato de colina	EMU
1001ii	Carbonato de colina	EMU
1001iii	Cloreto de colina	EMU
1001iv	Citrato de colina	EMU
1001v	Tartarato de colina	EMU
1001vi	Lactato de colina	EMU
1100	Amilases	FLO
1101i	Proteases	FLO/EXA/GLA
1102	Glucose oxidase	ANT/CONS/EST
1104	Lipases	EXA
1200	Polidextroses	AGC/ESP/EST/HUM
1202	Polivinilpirrolidona insolúvel	AGC/ESP/EST/HUM
1204	Pullulan	GLA/ESP
1518	Triacetina, triacetato de glicerila	HUM

(*) Significado das abreviaturas: ACI: acidulante; ACREG: regulador de acidez; AGC: agente de corpo ou massa; ANAH: antiaglutinante, antiumectante; ANESP: antiespumante; ANT: antioxidante; ARO: aromatizante; COL: corante; CONS: conservador; EDU: edulcorante; EMU: emulsificante; ESP: espessante; ESTCOL: estabilizante de cor; EST: estabilizante; EXA: realçador de sabor; FIR: agente de firmeza; FLO: melhorador de farinha; FOA: espumante; GEL: gelificante; GLA: glaceante; HUM: umectante; RAI: fermento químico; e SEC: seqüestrante.

Fonte: Resolução RDC nº 45/2010, Anexo, tabela I.

7 - Coadjuvantes de Tecnologia:

Os coadjuvantes de tecnologia permitidos para a Caipirinha são os constantes na Resolução RDC nº 286/2005 e na Resolução RDC nº 40/2011, conforme tabelas abaixo.

ATRIBUIÇÃO DE COADJUVANTES DE TECNOLOGIA PARA A SUBCATEGORIA DE ALIMENTO - BEBIDAS ALCOÓLICAS		
Função	**Substância**	**Tipos de bebida**
Agente de Clarificação / Agente de Filtração	Albumina de ovo desidratada	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Areia de quartzo	Aguardentes de cana / Cachaças
	Bentonita	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Caolin~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)

	Carvão ativo	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Caseína e seus sais de cálcio e potássio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Celulose	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Dióxido de silício, sílica	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Ferrocianeto de potássio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	~~Fitato de cálcio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Gelatina	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Ictiocola (cola de peixe)~~	~~Cervejas e vinhos~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9°, e RDC nº 64/2011, art. 6°)
	Perlita	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Polivinilpolipirrolidona	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Tanino~~	~~Bebidas alcoólicas em geral~~ (revogado pela Resolução RDC nº 40/2011)
	Terra Diatomácea	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e

		Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
Nutrientes para Leveduras	~~Bicarbonato de amônia~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Carbonato de amônio	~~Vinhos e~~ (revogado para Vinhos pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°) bebidas alcoólicas destiladas
	Cloreto de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	~~Cloreto de zinco~~	~~Cervejas~~ (revogado para Cervejas pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°)
	Dihidrogeno fosfato de amônio, fosfato de amônio bibásico	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Hidrogeno fosfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	Sulfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	Sulfato de manganês	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Sulfato de magnésio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Sulfato de zinco	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	~~Tiamina (vitamina B1)~~	~~Vinhos e cervejas~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº

		123/2016, art. 9°, e RDC nº 64/2011, art. 6°)
Fermentos Biológicos	Bactérias lácticas *Oenococcus oeni*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Leveduras *Saccharomyces*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Leveduras *Schizosaccharomyces pombe*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
Resinas de Troca Iônica	Resinas trocadores de íons e produtos para sua regeneração	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
Agente de Controle de Microrganismos	Ácido sulfúrico	Aguardentes de cana / Cachaças
	Dióxido de enxofre e seus sais	Mostos
Gás Propelente e para Embalagens	Gás carbônico	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Nitrogênio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))

Fonte: Resolução RDC nº 286/2005, Anexo.

ATRIBUIÇÃO DE COADJUVANTES DE TECNOLOGIA PARA A SUBCATEGORIA DE ALIMENTO - BEBIDAS ALCOÓLICAS			
Função	**Substância**	**Tipos de bebida**	**Limite de uso**
Agente de Clarificação / Agente de Filtração	Ácido tânico e taninos*	Bebidas alcoólicas em geral	*quantum satis*

*Abrange somente o ácido tânico e os taninos que atendem a especificação do Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives- JECFA (Comitê da FAO/OMS de Especialistas em Aditivos Alimentares) e ou do Food Chemicals Codex - FCC, e o tanino (extrato de quebracho) contendo no mínimo 95% de epicatequina e catequina em base seca.

Fonte: Resolução RDC nº 40/2011, art. 1º e parágrafo único.

CACHAÇA

1 - Referências Legais:

Decreto nº 6.871/2009, art. 53, I.N. Mapa nº 13/2005, Resolução RDC nº 05/2013, item 16.1.1.3., alterada pela Resolução RDC nº 281/2019, Resolução RDC nº 40/2011, Resolução RDC nº 286/2005 e Resolução RDC nº 42/2013.

2 - Definição:

Cachaça é a bebida destilada **de denominação típica e exclusiva da aguardente de cana produzida no Brasil**[1], 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 nº 6.871/2009, art. 53, e I.N. Mapa nº 13/2005, subitem 2.1.2.).

[1] 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	Tipo 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	≤ 6

	recipiente de madeira 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 nº 6.871/2009, art. 53, e I.N. Mapa nº 13/2005, item 2.

De acordo com o item 9.2. da I.N. Mapa nº 13/2005, somente poderá constar do rótulo dos produtos previstos nos itens 2.2.8 (Aguardente de Cana Premium), 2.2.9 (Cachaça Premium), 2.2.10 (Aguardente de Cana Extra Premium) e 2.2.11 (Cachaça Extra Premium), a idade ou o tempo de envelhecimento da Aguardente de Cana e da Cachaça que forem elaboradas com 100% de Aguardente de Cana ou Cachaça envelhecidas por um período não inferior a 1 (um) ano.

Conforme o item 9.3. da I.N. Mapa nº 13/2005, no caso de misturas entre os produtos previstos nos itens 2.2.8 (Aguardente de Cana Premium), 2.2.9 (Cachaça Premium), 2.2.10 (Aguardente de Cana Extra Premium) e 2.2.11 (Cachaça Extra Premium) do presente Regulamento Técnico, a declaração da idade no rótulo será efetuada em função do produto presente com menor tempo de envelhecimento. No caso de misturas de produtos com mais de 3 anos de envelhecimento, produtos previstos nos itens 2.2.10 (Aguardente de Cana Extra Premium) e 2.2.11 (Cachaça Extra Premium), a declaração da idade no rótulo poderá ser aplicada a partir da média ponderada das idades dos produtos da mistura, relativos aos volumes individuais em porcentagem de álcool anidro. Os resultados cujas frações forem superiores a 0,5 (cinco décimos) e os iguais ou inferiores a 0,5 (cinco décimos) serão arredondados para o número inteiro imediatamente superior ou inferior, respectivamente.

De acordo com o item 9.4. da I.N. Mapa nº 13/2005, poderá ser mencionado o nome da Unidade da Federação ou da região em que a bebida foi elaborada, quando consistir em indicação geográfica registrada no Instituto Nacional da Propriedade Industrial - INPI.

Conforme o subitem 9.4.1. da I.N. Mapa nº 13/2005, a inserção prevista no item 9.4 (parágrafo anterior) deverá constar em posição inferior à denominação da bebida e em caracteres gráficos com dimensão correspondente à metade da dimensão utilizada para a denominação da bebida.

De acordo com o item 9.5. da I.N. Mapa nº 13/2005, fica vedado o uso da expressão “Artesanal” como designação, tipificação ou qualificação dos produtos previstos no presente Regulamento Técnico (Aguardente de Cana e Cachaca), até que se estabeleça, por ato administrativo do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, o Regulamento Técnico que fixe os critérios e procedimentos para produção e comercialização de Aguardente de Cana e Cachaça artesanais.

Conforme o item 9.6. da I.N. Mapa nº 13/2005, poderá ser declarada no rótulo a expressão “Reserva Especial” para a Cachaça e a Aguardente de Cana que possuírem 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 9.7. da I.N. Mapa nº 13/2005, o controle dos produtos citados no item 9.6 (parágrafo anterior) será efetuado pelo órgão fiscalizador com base na certificação das características sensoriais diferenciadas, dentre outras, e no volume em estoque, sendo os lotes devidamente identificados por meio de numeração seqüencial em cada unidade do lote.

Conforme o item 9.8. da I.N. Mapa nº 13/2005, será obrigatório declarar no rótulo a expressão: Armazenada em ....(seguida do nome do recipiente) de....(seguida do nome da madeira em que o produto foi armazenado), para os produtos definidos nos subitens 2.1.1 (Aguardente de Cana) e 2.1.2 (Cachaça), armazenados em recipiente de madeira e que não se enquadrarem nos critérios definidos para o envelhecimento previstos no presente Regulamento Técnico e outros atos administrativos próprios.

De acordo com o subitem 9.8.1. da I.N. Mapa nº 13/2005, poderá ser associada à marca a expressão prata, ou clássica ou tradicional para os produtos definidos nos itens 2.1.1 (Aguardente de Cana) e 2.1.2 (Cachaça) e que forem ou não armazenados em recipientes de madeira e que não agreguem cor a bebida.

Conforme o subitem 9.8.2. da I.N. Mapa nº 13/2005, poderá ser associada à marca a expressão ouro para os produtos definidos nos itens 2.1.1 (Aguardente de Cana) e 2.1.2 (Cachaça) que foram armazenados em recipientes de madeira e que tiveram alteração substancial da sua coloração.

De acordo com o item 9.9. e os subitens 9.9.1., 9.9.2. e 9.9.3. da I.N. Mapa nº 13/2005, para as bebidas previstas nos subitens: 2.2.2 (Cachaça), 2.2.4 (Cachaça Adoçada), 2.2.7 (Cachaça Envelhecida), 2.2.9 (Cachaça Premium) e 2.2.11 (Cachaça Extra Premium), poderão ser utilizadas expressões relativas ao seu processo de destilação, observado o seguinte:

- Ser inserida no rótulo de forma a não caracterizar vinculação à denominação da bebida.

- Constituir expressão separada das demais do rótulo, inclusive marca comercial e a denominação ou classificação da bebida.

- Apresentar padrão de caracteres gráficos com dimensão máxima correspondente à metade da dimensão utilizada para a denominação do produto.

4 - Parâmetros Analíticos:

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Parâmetros Exigíveis em Função do Laudo / Certificado e da

			Finalidade da Análise (I.N. Mapa nº 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
Edulcorante	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 à Cachaça (devido à importação da bebida Cachaça não ser permitida, haja vista se tratar de denominação típica e exclusiva da aguardente de cana produzida no Brasil).

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, I.N. Mapa nº 13/2005, I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º, e Resolução RDC nº 42/2013.

5 - Composição:

Conforme os subitens 3.2.2 e 3.2.4 da I.N. Mapa nº 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 os subitens 3.3.1. e 3.3.2. da I.N. Mapa nº 13/2005, são ingredientes opcionais para a Cachaça:

a) a água, que deve ser utilizada, exclusivamente, para padronização da graduação alcoólica do produto final; e
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.

Conforme o subitem 4.3.1 da I.N. Mapa nº 13/2005, é vedado o uso de corantes de qualquer tipo, extrato, lascas de madeira ou maravalhas ou outras substâncias para correção ou modificação da coloração original do produto armazenado ou envelhecido ou do submetido a estes processos, excetuado o disposto no subitem 4.1.2 (4.1.2. Caramelo somente para correção e/ou padronização da cor da Aguardente de Cana e da Cachaça envelhecidas, previstas nos seguintes itens: 2.2.6 (Aguardente de Cana Envelhecida), 2.2.7 (Cachaça Envelhecida), 2.2.8 (Aguardente de Cana Premium), 2.2.9 (Cachaça Premium), 2.2.10 (Aguardente de Cana Extra Premium) e 2.2.11, (Cachaça Extra Premium)), deste Regulamento Técnico.

De acordo com o subitem 4.3.2. da I.N. Mapa nº 13/2005, é vedada a adição de qualquer substância ou ingrediente que altere as características sensoriais naturais do produto final, excetuado os casos previstos no presente Regulamento Técnico.

6 - Aditivos Alimentares:

Os aditivos permitidos para a Cachaça são os constantes na Resolução RDC nº 05/2013, alterada pela Resolução RDC nº 281/2019, listados 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 (não se aplica à Cachaça)		
Todos os autorizados no Mercosul, inclusive o Extrato de Carvalho		*quantum satis*
CORANTE (É permitido pelo Mapa a utilização de corante caramelo apenas para a Cachaça que tenha sido submetida ao processo de envelhecimento para correção e/ou padronização da cor (I.N. Mapa nº 13/2005, subitem 4.1.2.))		
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 (não se aplica à Cachaça)		
422	Glicerol	*quantum satis*

Fonte: Resolução RDC nº 05/2013, item 16.1.1.3., alterada pela Resolução RDC nº 281/2019, art. 7º.

7 - Coadjuvantes de Tecnologia:

Os coadjuvantes de tecnologia permitidos para a Cachaça são os constantes na Resolução RDC nº 286/2005 e na Resolução RDC nº 40/2011, conforme tabelas abaixo.

ATRIBUIÇÃO DE COADJUVANTES DE TECNOLOGIA PARA A SUBCATEGORIA DE ALIMENTO - BEBIDAS ALCOÓLICAS		
Função	**Substância**	**Tipos de bebida**
Agente de Clarificação / Agente de Filtração	Albumina de ovo desidratada	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Areia de quartzo	Aguardentes de cana / Cachaças
	Bentonita	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Caolin~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Carvão ativo	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Caseína e seus sais de cálcio e potássio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Celulose	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Dióxido de silício, sílica	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Ferrocianeto de potássio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	~~Fitato de cálcio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Gelatina	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC

		nº 123/2016, art. 10, e RDC 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Ictiocola (cola de peixe)~~	~~Cervejas e vinhos~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9°, e RDC nº 64/2011, art. 6°)
	Perlita	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Polivinilpolipirrolidona	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Tanino~~	~~Bebidas alcoólicas em geral~~ (revogado pela Resolução RDC nº 40/2011)
	Terra Diatomácea	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
Nutrientes para Leveduras	~~Bicarbonato de amônia~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Carbonato de amônio	~~Vinhos e~~ (revogado para Vinhos pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°) bebidas alcoólicas destiladas
	Cloreto de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	~~Cloreto de zinco~~	~~Cervejas~~ (revogado para Cervejas pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°)
	Dihidrogeno fosfato de amônio, fosfato de amônio bibásico	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Hidrogeno fosfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)

	Sulfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	Sulfato de manganês	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Sulfato de magnésio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Sulfato de zinco	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	~~Tiamina (vitamina B1)~~	~~Vinhos e cervejas~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9°, e RDC nº 64/2011, art. 6°)
Fermentos Biológicos	Bactérias lácticas *Oenococcus oeni*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Leveduras *Saccharomyces*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Leveduras *Schizosaccharomyces pombe*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
Resinas de Troca Iônica	Resinas trocadores de íons e produtos para sua regeneração	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
Agente de Controle de Microrganismos	Ácido sulfúrico	Aguardentes de cana / Cachaças
	Dióxido de enxofre e seus sais	Mostos

Gás Propelente e para Embalagens	Gás carbônico	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Nitrogênio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))

Fonte: Resolução RDC nº 286/2005, Anexo.

ATRIBUIÇÃO DE COADJUVANTES DE TECNOLOGIA PARA A SUBCATEGORIA DE ALIMENTO - BEBIDAS ALCOÓLICAS			
Função	**Substância**	**Tipos de bebida**	**Limite de uso**
Agente de Clarificação / Agente de Filtração	Ácido tânico e taninos*	Bebidas alcoólicas em geral	*quantum satis*

*Abrange somente o ácido tânico e os taninos que atendem a especificação do Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives- JECFA (Comitê da FAO/OMS de Especialistas em Aditivos Alimentares) e ou do Food Chemicals Codex - FCC, e o tanino (extrato de quebracho) contendo no mínimo 95% de epicatequina e catequina em base seca.

Fonte: Resolução RDC nº 40/2011, art. 1º e parágrafo único.

CERVEJA

Padrão de Identidade e Qualidade estabelecido pela Instrução Normativa n° 54/2001, válido até 11/12/2021

ATENÇÃO!!!

Novo Prazo para Adequação da Cerveja à Instrução Normativa nº 65/2019
Até o dia 11/12/2021

Instrução Normativa n° 63/2020

A Instrução Normativa nº 63, de 27 de novembro de 2020, que altera a Instrução Normativa nº 65, de 10 de dezembro de 2019, que estabelece os Padrões de Identidade e Qualidade para os Produtos de Cervejaria, dispõe:

Art. 1º A Instrução Normativa nº 65, de 10 de dezembro de 2019, passa a vigorar com as seguintes alterações:

"Art. 34. ***Fica estabelecida a data de 11 de dezembro de 2021 como prazo para adequação às alterações constantes desta Instrução Normativa.***

Parágrafo único. ***O produto fabricado na vigência do prazo estipulado no caput poderá ser comercializado até a data de sua validade****."(NR) (grifos nosso)*

Art. 2º Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

1 - Referências Legais:

Decreto nº 6.871/2009, art. 36, alterado pelo Decreto nº 9.902/19, I.N. SDA nº 54/2001, I.N. Mapa nº 75/2019, Resolução RDC nº 12/2001, Resolução RDC nº 65/2011, Resolução RDC nº 64/2011, Resolução RDC nº 42/2013 e Portaria Anvisa 685/1998.

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 nº 6.871/2009, art. 36, alterado pelo Decreto nº 9.902/19)

3 - Denominação:

Cerveja + {(classificação quanto à proporção de matérias-primas) + (classificação quanto ao extrato primitivo ou original) + (classificação quanto ao teor alcoólico) + (classificação quanto à cor) + (classificação quanto a outros ingredientes)}

Fonte: I.N. Mapa nº 54/2001, Anexo, item 9.2.1.

Classificação quanto à Proporção de Matérias-Primas

(sem expressão específica para constar na denominação)	É a cerveja elaborada a partir de um mosto cujo extrato primitivo contém um mínimo de 55% em peso de cevada malteada.
100% malte ou de puro malte	É a cerveja elaborada a partir de um mosto cujo extrato primitivo provém exclusivamente de cevada malteada.
de + nome do cereal ou dos cereais majoritários	É a cerveja elaborada a partir de um mosto cujo extrato primitivo provém majoritariamente de adjuntos cervejeiros. Poderá ter um máximo de 80% em peso da totalidade dos adjuntos cervejeiros em relação ao seu extrato primitivo (com o mínimo de 20% em peso de malte). Quando dois ou mais cereais contribuírem com a mesma quantidade para o extrato primitivo, todos devem ser citados.

Fonte: I.N. Mapa nº 54/2001, Anexo, item 2.2.4.

Classificação quanto ao Extrato Primitivo ou Original[1]	Mínimo	Máximo
Leve	≥ 5%	< 10,5%
(sem expressão específica para constar na denominação)	≥ 10,5%	< 12%
Extra	≥ 12%	≤ 14%
Forte	> 14%	-

[1] É a quantidade de substâncias dissolvidas (extrato) do mosto que deu origem à cerveja e se expressa em porcentagem (%) em peso (I.N. SDA nº 54/2001, Anexo, item 2.1.7).

Fonte: I.N. Mapa nº 54/2001, Anexo, item 2.2.1.

Classificação quanto ao Teor Alcoólico	Mínimo	Máximo
Sem Álcool, não sendo obrigatória a declaração no rótulo do conteúdo alcoólico	-	≤ 0,5%
Com Álcool (expressão optativa constar na denominação), devendo obrigatoriamente constar no rótulo o percentual de álcool etílico em volume	> 0,5%	≤ 54%

Fonte: I.N. Mapa nº 54/2001, Anexo, item 2.2.2.

Classificação quanto à Cor	Mínimo, em unidades E.B.C[1]	Máximo, em unidades E.B.C[1]
Clara, branca ou loira (expressões optativas para constar na denominação)	-	< 20
Escura ou Preta	≥ 20	-

[1] E.B.C - European Brewery Convention (I.N. SDA nº 54/2001, Anexo, item 2.2.3.1.).

Fonte: I.N. Mapa nº 54/2001, Anexo, item 2.2.3.

Classificação quanto a outros Ingredientes	
Colorida	É a cerveja elaborada, na qual é adicionado corante(s) aprovado(s) no Mercosul (excetuando-se quando se usa corante caramelo para padronizar a coloração natural própria da cerveja), para modificar as cores naturais, próprias da cerveja. Exemplo: Cerveja de Arroz Leve Colorida.

com + (seguida do nome do vegetal)	É a cerveja adicionada de suco e/ou extrato de origem vegetal (com a definição da concentração do suco) até o máximo de 10% em volume. Exemplo: Cerveja de Arroz Leve Com Limão.
sabor de + (seguida do nome do vegetal) ou com aroma + (seguida do nome do vegetal)	É a cerveja adicionada de aromatizante(s) aprovado(s) no Mercosul. Exemplo: Cerveja de Arroz Leve com Aroma de Limão.
escura ou preta adoçada ou Malzbier	É a cerveja escura ou preta adicionada de açúcares de origem vegetal, até um máximo de 50% em relação ao extrato primitivo (incluindo-se os açúcares de origem vegetal empregados como adjuntos cervejeiros), para conferir-lhe sabor doce.

Fonte: I.N. Mapa nº 54/2001, Anexo, item 2.2.5.

De acordo com o art. 36, § 2º, do Decreto nº 6.871/2009, alterado pelo Decreto nº 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.

Conforme o Anexo, item 2.3.2., da I.N. SDA nº 54/2001, poderá denominar-se de Cerveja Light a Cerveja Leve que tenha, também, redução de 25% do conteúdo de nutrientes e/ou do valor energético com relação a uma cerveja similar do mesmo fabricante (mesma marca), ou do valor médio do conteúdo de três cervejas similares conhecidas e que sejam produzidas na região e que tenha valor energético da cerveja pronta para o consumo de, no máximo, 35 Kcal/100 mL.

4 - Parâmetros Analíticos:

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Parâmetros Exigíveis em Função do Laudo / Certificado e da Finalidade da Análise (I.N. Mapa nº 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	≤ 54	S	S	S	S	S	S
Graduação alcoólica, expressa em %, em v/v, a 20 °C, para a Cerveja sem Álcool	-	≤ 0,5	S	S	S	S	S	S
Edulcorante	Ausência		N	S	S	S	S	S
Contaminantes Inorgânicos								
Cobre, em mg/kg	-	10	N	N	N	N	N	S
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: Decreto nº 6.871/2009, art. 12, inciso II, I.N. SDA nº 54/2001, Anexo, item 2.2.2., I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º, Resolução RDC nº 42/2013 e Portaria Anvisa 685/1998.

5 - Composição:

De acordo com o Anexo, item 4.1.1., da I.N. SDA nº 54/2001, são ingredientes obrigatórios da Cerveja:

a) Água;
b) cevada malteada;
c) lúpulo; e
d) levedura de cerveja.

Conforme o Anexo, item 4.1.2., da I.N. SDA nº 54/2001, são ingredientes opcionais da Cerveja:

a) extrato de malte;
b) adjuntos cervejeiros;
c) suco ou extrato de frutas; e
e) extratos ou derivados provenientes dos ingredientes obrigatórios da Cerveja, mais os da própria Cerveja.

De acordo com o Anexo, item 2.1.1., da I.N. SDA nº 54/2001, a Cerveja Preta poderá ser adoçada.

Conforme o art. 36, § 1º, do Decreto nº 6.871/2009, alterado pelo Decreto nº 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.

Conforme o Anexo, item 12., da I.N. SDA nº 54/2001, ficam proibidas as seguintes práticas no processo de produção da Cerveja:

I - adicionar qualquer tipo de álcool, qualquer que seja sua procedência;
II - utilizar saponinas ou outras substâncias espumíferas, não autorizadas expressamente;
III - substituir o lúpulo ou seus derivados por outros princípios amargos;
IV- adicionar água fora das fábricas ou plantas engarrafadoras habilitadas;
V - utilizar edulcorantes artificiais;
VI - utilizar estabilizantes químicos não autorizados expressamente; e
VII - efetuar a estabilização/conservação biológica por meio de processos químicos.

6 - Aditivos Alimentares:

Os aditivos alimentares permitidos para a Cerveja são os constantes na Resolução RDC nº 65/2011, listados na tabela 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 nº 65/2011.

7 - Coadjuvantes de Tecnologia:

Os coadjuvantes de tecnologia permitidos para a Cerveja são os constantes na Resolução RDC nº 64/2011, conforme tabela abaixo.

COADJUVANTES DE TECNOLOGIA E SUAS RESPECTIVAS FUNÇÕES, PERMITIDOS PARA FABRICAÇÃO DE CERVEJAS

Função	Coadjuvante
Agente de Clarificação / Filtração	Albumina
	Algas Marinhas *Euchema* processadas
	Bentonita
	Carragena (inclui a furcelarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês
	Carvão ativo
	Caseína
	Celulose
	Dióxido de silício, sílica
	Gelatina
	Ictiocola (cola de peixe)
	Perlita
	Poliamida
	Poliestireno
	Polivinilpirrolidona insolúvel
	Tanino (ácido tânico)
	Terra diatomácea
Agente de Controle de Microrganismos (somente para tratamento de leveduras)	Ácido fosfórico
	Ácido sulfúrico
Catalizador	Ácido fosfórico
	Ácido giberélico
	Ácido lático
	Ácido sulfúrico
	Carbonato de cálcio
	Cloreto de cálcio
	Hidróxido de cálcio
	Óxido de magnésio
	Sulfato de cálcio
Detergente	Dimetilsilicone, Dimetilpolisiloxano, Polidimetilsiloxano (0,001 g/100 g ou 100 mL)
Fermento Biológico	Bactérias lácticas *Oenococcus oeni*
	Leveduras *Saccharomyces*
	Leveduras *Schizosaccharomyces pombe*
Gás Propelente, Gás para Embalagens	Gás carbônico
	Nitrogênio
Nutriente para Leveduras	Autolisado de leveduras
	Cloreto de amônia
	Cloreto de zinco
	Dihidrogeno fosfato de amônio, fosfato de amônio dibásico
	Extrato de levedura
	Hidrolisado protéico de levedura
	Hidrogeno fosfato de amônio
	Lactato de cálcio
	Lactato de magnésio
	Lactato Gluconato de Cálcio (Lacto-gluconato de cálcio)
	Sulfato de amônia
	Sulfato de magnésio
	Sulfato de manganês
	Sulfato de zinco
	Tiamina (vitamina B1)
Resina de Troca Iônica / Membrana / Peneira Molecular	Resinas trocadoras de íons e produtos para sua regeneração

Fonte: Resolução RDC nº 64/2011, Anexo.

CERVEJA

Padrão de Identidade e Qualidade estabelecido pela Instrução Normativa n° 65/2019, válido a partir de 11/12/2019

ATENÇÃO!!!

Novo Prazo para Adequação da Cerveja à Instrução Normativa nº 65/2019
Até o dia 11/12/2021

Instrução Normativa n° 63/2020

A Instrução Normativa nº 63, de 27 de novembro de 2020, que altera a Instrução Normativa nº 65, de 10 de dezembro de 2019, que estabelece os Padrões de Identidade e Qualidade para os Produtos de Cervejaria, dispõe:

Art. 1º A Instrução Normativa nº 65, de 10 de dezembro de 2019, passa a vigorar com as seguintes alterações:

"Art. 34. ***Fica estabelecida a data de 11 de dezembro de 2021 como prazo para adequação às alterações constantes desta Instrução Normativa.***

Parágrafo único. ***O produto fabricado na vigência do prazo estipulado no caput poderá ser comercializado até a data de sua validade****."(NR) (grifos nosso)*

Art. 2º Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

1 - Referências Legais:

Decreto nº 6.871/2009, art. 36, alterado pelo Decreto nº 9.902/19, I.N. Mapa nº 65/2019, I.N. Mapa nº 75/2019, Resolução RDC nº 12/2001, Resolução RDC nº 65/2011, Resolução RDC nº 64/2011, Resolução RDC nº 42/2013 e Portaria Anvisa 685/1998.

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 nº 6.871/2009, art. 36, alterado pelo Decreto nº 9.902/19).

3 - Denominação:

Cerveja + (classificação quanto à proporção de matérias-primas)[1] + (classificação quanto ao teor alcoólico)[1]

Fonte: I.N. Mapa nº 65/2019, art. 9º, *caput* e parágrafo único.

Nota:

[1] A denominação do produto deve ser composta, nesta ordem, de suas classificações quanto à proporção de matérias-primas e quanto ao teor alcoólico (I.N. Mapa nº 65/2019, art. 9º, *caput* e parágrafo único).

De acordo com o art. 2º, § 1º, da I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 nº 6.871/2009, alterado pelo Decreto nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 65/2019, 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 I.N. Mapa nº 65/2019, os Parâmetros Microbiológicos para a "Cerveja sem Álcool ou Cerveja Desalcoolizada" deve obedecer às previsões contidas na Resolução RDC nº Anvisa 12/2001.

ATENÇÃO!!!

A Cerveja sem Álcool ou Cerveja Desalcoolizada produzida até o dia 26/12/2020 deverá atender o(s) Parâmetro(s) Microbiológico(s) estabelecido(s) pela Resolução RDC nº 12/2001 (constante(s) na tabela abaixo), até o fim de seu prazo de validade (I.N. Anvisa nº 60/2019, arts. 7° e 8°).

Excluem-se deste Regulamento Técnico sobre os Padrões Microbiologicos para Alimentos as matérias-primas alimentares e os produtos semi-elaborados, destinados ao processamento industrial desde que identificados com os seguintes dizeres: "inadequados para o consumo humano na forma como se apresentam" ou "não destinados para o consumo humgno na forma como se apresentam" (Resolução RDC nº 12/2001, Anexo, item 1.2).

Tabela 1 - Padrões Microbiológicos para Alimentos

Grupo de Alimento	Parâmetros (Microrganismo)	Tolerância para Amostra Indicativa[1]	Tolerância para Amostra Representativa[2]				Parâmetros Exigíveis em Função do Laudo / Certificado e da Finalidade da Análise (I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º)					
			n[5]	c[6]	m[3]	M[4]	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
Alimentos processados em embalagens herméticas, estáveis à temperatura ambiente Alimentos com baixa acidez (pH > 4,5); Alimentos com- alta acidez (pH ≤ 4,5); Alimentos com atividade de água intermediária (0,80 ≤ x ≤ 0,86 (Aplica-se à Cerveja sem Álcool ou Cerveja Desalcoolizada comercialmente estéril)	Ver item 5.2.1. dos Procedimentos Gerais deste Regulamento (5.2.1. No caso de alimentos comercialmente estéreis, cada unidade da amostra indicativa deve ser composta de no mínimo 3 (três) unidades do mesmo lote, para fins analíticos. Da mesma forma, quando se tratar da aplicação do plano de amostragem estatística, deve-se efetuar a colheita de, no mínimo, 3 conjuntos de unidades amostrais).				Sem alteração (não deve existir sinais de alteração das embalagens, nem quaisquer modificações físicas, químicas ou organolépticas do produto, que evidencie deterioração e não pode revelar pH > 0,2. Quando necessária será verificada a esterilidade comercial conforme metodologia específica)		S	S	S	S	S	S
	Após 10 dias de incubação a 35-37°C, de embalagem fechada	Sem alteração	5	0			S	S	S	S	S	S
	Após 5 dias de incubação a 55°C, de embalagem fechada	Sem alteração	5	0			S	S	S	S	S	S
Coliformes a 35 ºC/50 mL (Aplica-se à Cerveja sem Álcool ou Cerveja Desalcoolizada)		Ausência	5	0	Ausência	-	S	S	S	S	S	S

Legenda: S= Sim.

Para efeito da Resolução RDC nº 12/2001, adotam-se as seguintes definições:

(1) Amostra indicativa: é a amostra composta por um número de unidades amostrais inferior ao estabelecido em plano amostral constante na legislação específica.
(2) Amostra representativa: é a amostra constituída por um determinado número de unidades amostrais estabelecido de acordo com o plano de amostragem.

Para fins de aplicação de plano de amostragem entende-se:

(3) m: é o limite que, em um plano de três classes, separa o lote aceitável do produto ou lote com qualidade intermediária aceitável.
(4) M: é o limite que, em plano de duas classes, separa o produto aceitável do inaceitável. Em um plano de três classes, M separa o lote com qualidade intermediária aceitável do lote inaceitável. Valores acima de M são inaceitáveis.
(5) n: é o número de unidades a serem colhidas aleatoriamente de um mesmo lote e analisadas individualmente. Nos casos nos quais o padrão estabelecido é ausência em 25g, como para *Salmonella* sp e *Listeria monocytogenes* e outros patógenos, é possível a mistura das alíquotas retiradas de cada unidade amostral, respeitando-se a proporção p/v (uma parte em peso da amostra, para 10 partes em volume do meio de cultura em caldo).
(6) c: é o número máximo aceitável de unidades de amostras com contagens entre os limites de m e M (plano de três classes). Nos casos em que o padrão microbiológico seja expresso por "ausência", c é igual a zero, aplica-se o plano de duas classes.

Fonte: Resolução RDC nº 12/2001, Anexo, itens 3.2., 3.3. e 5.8.1., e Anexo I, e I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º.

4.2 - Parâmetros Físico-químicos

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Parâmetros Exigíveis em Função do Laudo / Certificado e da Finalidade da Análise (I.N. Mapa nº 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, exceto para a Cerveja sem Álcool ou Cerveja Desalcoolizada, a Cerveja com Teor Alcoólico Reduzido ou Cerveja com Baixo Teor Alcoólico e a Cerveja Malzbier	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
Edulcorante	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								
Cobre, em mg/kg	-	10	N	N	N	N	N	S
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: I.N. Mapa nº 65/2019, arts. 11, 22 e 23, e Anexo I, itens 2, 3 e 4, I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º, Resolução RDC nº 42/2013 e Portaria Anvisa 685/1998.

5 - Composição:

Conforme o art. 36, § 1º, do Decreto nº 6.871/2009, alterado pelo Decreto nº 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 I.N. Mapa nº 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 - I.N. Mapa nº 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 - I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 - I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 Alimentares:

Os aditivos alimentares permitidos para a Cerveja são os constantes na Resolução RDC nº 65/2011, listados na tabela 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	

221	Sulfito de sódio	0,005 (como SO_2, sozinhos ou em combinação)
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 nº 65/2011.

7 - Coadjuvantes de Tecnologia:

Os coadjuvantes de tecnologia permitidos para a Cerveja são os constantes na Resolução RDC nº 64/2011, conforme tabela abaixo.

COADJUVANTES DE TECNOLOGIA E SUAS RESPECTIVAS FUNÇÕES, PERMITIDOS PARA FABRICAÇÃO DE CERVEJAS	
Função	**Coadjuvante**
Agente de Clarificação / Filtração	Albumina
	Algas Marinhas *Euchema* processadas
	Bentonita
	Carragena (inclui a furcelarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês
	Carvão ativo
	Caseína
	Celulose

	Dióxido de silício, sílica
	Gelatina
	Ictiocola (cola de peixe)
	Perlita
	Poliamida
	Poliestireno
	Polivinilpirrolidona insolúvel
	Tanino (ácido tânico)
	Terra diatomácea
Agente de Controle de Microrganismos (somente para tratamento de leveduras)	Ácido fosfórico
	Ácido sulfúrico
Catalizador	Ácido fosfórico
	Ácido giberélico
	Ácido lático
	Ácido sulfúrico
	Carbonato de cálcio
	Cloreto de cálcio
	Hidróxido de cálcio
	Óxido de magnésio
	Sulfato de cálcio
Detergente	Dimetilsilicone, Dimetilpolisiloxano, Polidimetilsiloxano (0,001 g/100 g ou 100 mL)
Fermento Biológico	Bactérias lácticas *Oenococcus oeni*
	Leveduras *Saccharomyces*
	Leveduras *Schizosaccharomyces pombe*
Gás Propelente, Gás para Embalagens	Gás carbônico
	Nitrogênio
Nutriente para Leveduras	Autolisado de leveduras
	Cloreto de amônia
	Cloreto de zinco
	Dihidrogeno fosfato de amônio, fosfato de amônio dibásico
	Extrato de levedura
	Hidrolisado protéico de levedura
	Hidrogeno fosfato de amônio
	Lactato de cálcio
	Lactato de magnésio
	Lactato Gluconato de Cálcio (Lacto-gluconato de cálcio)
	Sulfato de amônia
	Sulfato de magnésio
	Sulfato de manganês
	Sulfato de zinco
	Tiamina (vitamina B1)
Resina de Troca Iônica / Membrana / Peneira Molecular	Resinas trocadoras de íons e produtos para sua regeneração

Fonte: Resolução RDC nº 64/2011, Anexo.

CHÁ PRONTO PARA CONSUMO

Padrão de Identidade e Qualidade estabelecido pela
Instrução Normativa n° 19/2013, válido até 1°/11/2022, para os registros concedidos até 31/05/2021

1 - Referências Legais:

Decreto nº 6.871/2009, art. 32, I.N. Mapa nº 19/2013, alterada pela I.N. Mapa nº 23/2014, I.N. SDA nº 30/1999, alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, I.N. Mapa nº 75/2019, Resolução RDC nº 05/2007, Resolução RDC nº 18/2008, alterada pela Resolução RDC nº 281/2019, Resolução RDC nº 267/2005, Resolução RDC nº 219/2006, Resolução RDC nº 45/2010, Resolução RDC nº 12/2001, I.N. Anvisa nº 60/2019, Resolução RDC nº 331/2019, Resolução RDC nº 54/2012 e I.N. Anvisa nº 88/2021.

2 - Definição:

Chá pronto para consumo é a bebida obtida pela maceração, infusão ou percolação de folhas e brotos de várias espécies de chá do gênero *Thea (Thea sinensis* e outras), de folhas, hastes, pecíolos e pedúnculos de erva-mate da espécie *Ilex paraguariensis* ou de outros vegetais[1], podendo ser adicionado de outras substâncias de origem vegetal e de açúcares (Decreto nº 6.871/2009, art. 32).

[1] Espécies estabelecidas nas Resoluções RDC nº 267/2005 e RDC nº 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: I.N. Mapa nº 19/2013, art. 27.

Notas:

[1] É aquele obtido de partes da mesma espécie vegetal ou de espécies vegetais diferentes (I.N. Mapa nº 19/2013, art. 27, inciso I).
[2] É aquele adicionado de suco de fruta ou de polpa de fruta, ou da combinação destes (I.N. Mapa nº 19/2013, art. 27, inciso II).
[3] É aquele adicionado de vegetal (I.N. Mapa nº 19/2013, art. 27, inciso III).
[4] É aquele adicionado de extrato padronizado (I.N. Mapa nº 19/2013, art. 27, inciso IV).
[5] É aquele adicionado de dois ou mais ingrediente característicos (I.N. Mapa nº 19/2013, art. 27, inciso V).
[6] É aquele obtido de folhas, hastes, pecíolos e pedúnculos de erva-mate da espécie *Ilex paraguariensis* (I.N. Mapa nº 19/2013, art. 27, inciso VI).
[7] É aquele definido no § 1º do art. 32 do Decreto nº 6.871/2009, e ainda *in natura* (I.N. Mapa nº 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 (I.N. Mapa nº 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 (I.N. Mapa nº 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 (I.N. Mapa nº 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 (I.N. SDA nº 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 (I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1. e 2.2.1.).

Conforme o art. 14-A do Decreto nº 6.871/2009 e o item 8.6 da I.N. SDA nº 30/1999, alterada pela I.N. SDA nº 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 nº 54/2012.

De acordo com o art. 7º da I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 19/2013, a quantidade de polpa de fruta e de suco de fruta ou de vegetal, no Chá pronto para 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, alíneas "a", "b" e "c", e II, da I.N. Mapa nº 19/2013, alterado pela I.N. Mapa nº 23/2014, 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 e incisos I e II, da I.N. Mapa nº 19/2013, alterado pela I.N. Mapa nº 23/2014, 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 I.N. Mapa nº 19/2013, a declaração prevista no parágrafo anterior é obrigatória para soja, em equivalentes à proteína de soja, no caso do Chá pronto para consumo adicionado de soja.

Conforme o art. 27, § 1º, da I.N. Mapa nº 19/2013, alterado pela I.N. Mapa nº 23/2014, 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 I.N. Mapa nº 19/2013, é proibida a especificação do nome da fruta, do vegetal e do extrato padronizado na denominação de qualquer Chá pronto para consumo.

4 - Parâmetros Analíticos:

4.1 - Parâmetros Microbiológicos

ATENÇÃO!!!

O Chá pronto para consumo produzido até o dia 26/12/2020 deverá atender o(s) Parâmetro(s) Microbiológico(s) estabelecido(s) pela Resolução RDC nº 12/2001 (constante(s) na tabela abaixo), até o fim de seu prazo de validade (I.N. Anvisa nº 60/2019, arts. 7° e 8°).

Excluem-se deste Regulamento Técnico sobre os Padrões Microbiologicos para Alimentos as matérias-primas alimentares e os produtos semi-elaborados destinados ao processamento industrial, desde que identificados com os seguintes dizeres: "inadequados para o consumo humano na forma como se apresentam" ou "não destinados para o consumo humano na forma como se apresentam" (Resolução RDC nº 12/2001, Anexo, item 1.2).

Tabela 1 - Padrões Microbiológicos para Alimentos.

Grupo de Alimento	Parâmetros (Microrganismo)	Tolerância para Amostra Indicativa[1]	Tolerância para Amostra Representativa[2]				Parâmetros Exigíveis em Função do Laudo / Certificado e da Finalidade da Análise (I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º)					
			n[5]	c[6]	m[3]	M[4]	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
Alimentos processados em embalagens herméticas, estáveis à temperatura ambiente Alimentos com baixa acidez (pH > 4,5); Alimentos com- alta acidez (pH ≤ 4,5); Alimentos com atividade de água intermediária (0,80 ≤ x ≤ 0,86 (Aplica-se ao Chá pronto para consumo comercialmente estéril)	Ver item 5.2.1. dos Procedimentos Gerais deste Regulamento (5.2.1. No caso de alimentos comercialmente estéreis, cada unidade da amostra indicativa deve ser composta de no mínimo 3 (três) unidades do mesmo lote, para fins analíticos. Da mesma forma, quando se tratar da aplicação do plano de amostragem estatística, deve-se efetuar a colheita de, no mínimo, 3 conjuntos de unidades amostrais).				Sem alteração (não deve existir sinais de alteração das embalagens, nem quaisquer modificações físicas, químicas ou organolépticas do produto, que evidencie deterioração e não pode revelar pH > 0,2. Quando necessária será verificada a esterilidade comercial conforme metodologia específica)	N	N	N	N	N	S
	Após 10 dias de incubação a 35-37°C, de embalagem fechada	Sem alteração	5	0			N	N	N	N	N	S

	Após 5 dias de incubação a 55°C, de embalagem fechada	Sem alteração	5	0			N	N	N	N	N	S
Coliformes a 35 ºC/50 mL (Aplica-se ao Chá pronto para consumo) (1)		Ausência	5	0	Ausência	-	S	S	S	S	S	S

Legenda: S= Sim e N= Não.

(1) No caso de análise de produtos não caracterizados nas tabelas especificadas neste Anexo, considera-se a similaridade da natureza e do processamento do produto, como base para seu enquadramento nos padrões estabelecidos para um produto similar, constante no referido Anexo I deste Regulamento (Resolução RDC nº 12/2001, Anexo I, item 2).

Para efeito da Resolução RDC nº 12/2001, adotam-se as seguintes definições:

(2) Amostra indicativa: é a amostra composta por um número de unidades amostrais inferior ao estabelecido em plano amostral constante na legislação específica.
(3) Amostra representativa: é a amostra constituída por um determinado número de unidades amostrais estabelecido de acordo com o plano de amostragem.

Para fins de aplicação de plano de amostragem entende-se:

(4) m: é o limite que, em um plano de três classes, separa o lote aceitável do produto ou lote com qualidade intermediária aceitável.
(5) M: é o limite que, em plano de duas classes, separa o produto aceitável do inaceitável. Em um plano de três classes, M separa o lote com qualidade intermediária aceitável do lote inaceitável. Valores acima de M são inaceitáveis.
(6) n: é o número de unidades a serem colhidas aleatoriamente de um mesmo lote e analisadas individualmente. Nos casos nos quais o padrão estabelecido é ausência em 25g, como para *Salmonella* sp e *Listeria monocytogenes* e outros patógenos, é possível a mistura das alíquotas retiradas de cada unidade amostral, respeitando-se a proporção p/v (uma parte em peso da amostra, para 10 partes em volume do meio de cultura em caldo).
(7) c: é o número máximo aceitável de unidades de amostras com contagens entre os limites de m e M (plano de três classes). Nos casos em que o padrão microbiológico seja expresso por "ausência", c é igual a zero, aplica-se o plano de duas classes.

Fonte: Resolução RDC nº 12/2001, Anexo, itens 3.2., 3.3. e 5.8.1., e Anexo I, e I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º.

ATENÇÃO!!!

O Chá pronto para consumo produzido após o dia 26/12/2020 deverá atender o(s) Parâmetro(s) Microbiológico(s) estabelecido(s) pela I.N. Anvisa nº 60/2019, arts. 7° e 8° (constante(s) nas tabelas abaixo, conforme o caso).

Os Padrões Microbiológicos aplicam-se aos alimentos prontos para oferta ao consumidor. Para os ingredientes destinados exclusivamente ao uso industrial, incluindo os aditivos alimentares, não se aplicam os Padrões Microbiológicos estabelecidos na I.N. nº 60/2019, devendo ser observados os Padrões Microbiológicos estabelecidos em suas especificações (Resolução RDC nº 331/2019, art. 3º, *caput* e parágrafo único).

Tabela 2 - Padrões Microbiológicos de Alimentos, com Exceção dos Alimentos Comercialmente Estéreis.

Bebidas Não-alcoólicas	Microrganismo	n(3)	c(4)	m(1)	M(2)	Parâmetros Exigíveis em Função do Laudo / Certificado e da

Categoria Específica						Finalidade da Análise (I.N. Mapa nº 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
Café, cevada, **Chás** e produtos similares, **consumidos sem emprego de calor**, incluindo as cápsulas, adicionados ou não de outros ingredientes	*Salmonella* / 25 g	10	0	Ausência	-	S	S	S	S	S	S
	Escherichia coli / g	5	2	10	10^2	S	S	S	S	S	S

Legenda: S= Sim.

Para efeito da I.N. Anvisa nº 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: I.N. Anvisa nº 60/2019, arts. 2º, incisos X, XI e XII, e Anexo I, item 12, alínea “b”, e I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º.

Tabela 3 - Padrão Microbiológico de Alimentos Comercialmente Estéreis.

Categorias Específicas	Critério de Aceitação	Parâmetros Exigíveis em Função do Laudo / Certificado e da Finalidade da Análise (I.N. Mapa nº 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
a) Alimentos de baixa acidez (pH maior que 4,5) (Aplica-se ao Chá pronto para consumo comercialmente estéril)	"O alimento não deve apresentar sinais de alterações que indiquem a presença de micro-organismos capazes de proliferar em condições normais	N	N	N	N	N	S

b) Alimentos ácidos ou acidificados (pH menor que 4,5) (Aplica-se ao Chá pronto para consumo comercialmente estéril)	de armazenamento e distribuição." Quando houver alteração, o resultado deve ser interpretado como Insatisfatório com Qualidade Inaceitável.						

Legenda: S= Sim e N= Não.

Fonte: I.N. Anvisa nº 60/2019, Anexo III, e I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º.

4.2 - Parâmetros Físico-químicos

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Parâmetros Exigíveis em Função do Laudo / Certificado e da Finalidade da Análise (I.N. Mapa nº 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
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 Chá pronto para consumo **"de baixa caloria"**	-	40	S	S	S	S	S	S
Teor de açúcares totais, em g/100 mL, para o Chá pronto para consumo **"dietético"**	-	0,5	N	N	N	N	N	S
Açúcares totais (somatório dos naturais e/ou adicionados), em g/200 mL, para o produto **"baixo em açúcares"**	-	5	S	S	S	S	S	S
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 200 mL do produto convencional		S	S	S	S	S	S
Contaminantes Inorgânicos								
Arsênio total, em mg/kg	-	0,60	N	N	N	N	N	S
Chumbo, em mg/kg	-	0,60	N	N	N	N	N	S
Cádmio, em mg/kg	-	0,40	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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, I.N. Mapa nº 19/2013, I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, I.N. Mapa nº 75/2019, I.N. Anvisa nº 88/2021, Resolução RDC nº 54/2012.

5 - Composição:

Conforme o art. 32 do Decreto nº 6.871/2009 e o art. 26, *caput*, da I.N. Mapa nº 19/2013, o Chá pronto para consumo é a bebida obtida pela maceração, infusão ou percolação de folhas e brotos de várias espécies de chá do gênero *Thea (Thea sinensis* e outras), de folhas, hastes, pecíolos e pedúnculos de erva-mate da espécie *Ilex paraguariensis* ou de outros vegetais, podendo ser adicionado de outras substâncias de origem vegetal e de açúcares, 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, incisos I, II e III e parágrafo único, da I.N. Mapa nº 19/2013, alterado pela I.N. Mapa nº 23/2014, são ingredientes opcionais para o Chá pronto para consumo:

> I - açúcares;
> II - vitaminas, sais minerais, fibras e outros nutrientes, desde que em conformidade com o estabelecido em legislação específica da Anvisa; e
> III - ingrediente alternativo.
>
> Parágrafo único. Dentre os sais minerais previstos no inciso II deste artigo, a quantidade de sódio, oriunda do cloreto de sódio adicionado, deve ser inferior à considerada não significativa para sódio, segundo legislação específica da Anvisa.

Conforme o art. 6º da I.N. Mapa nº 19/2013, as características sensoriais e físico-químicas do Chá pronto para consumo devem estar em consonância com a composição do produto.

De acordo com o art. 26, parágrafo único, da I.N. Mapa nº 19/2013, no preparo do Chá pronto para 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 I.N. Mapa nº 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 nº 267/2005, tabela 2, alterada pela Resolução RDC nº 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 nº 219/2006.

6 - Aditivos Alimentares:

Os aditivos permitidos para o Chá pronto para consumo são os constantes nas Resoluções RDC nº 05/2007, RDC nº 45/2010 e RDC nº 18/2008, alterada pela RDC nº 281/2019, listados 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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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,	0,07 (como P2O5)

		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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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[1]	*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 Al	Azul patente V, laca de Al	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 Al	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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela	*quantum satis*

		abaixo que trata de BPF)	
	ESPUMANTE	**ESPUMANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*quantum satis*
	SECUESTRANTE	**SEQUESTRANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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.

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

Fonte: Resolução RDC nº 05/2007.

ADITIVOS AUTORIZADOS PARA USO SEGUNDO AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF), COM SUAS RESPECTIVAS CLASSES FUNCIONAIS (EM ORDEM DE INS)		
INS	**Nome do Aditivo**	**Classes Funcionais (*)**
140i	Clorofila	COL
150ª	Caramelo I - simples	COL
162	Vermelho de beterraba, betamina	COL
170i	Carbonato de cálcio	ANAH
171	Dióxido de titânio	COL
260	Ácido acético	ACREG/CONS/ACI
261	Acetato de potássio	ACREG/CONS
262i	Acetato de sódio	ACREG
263	Acetato de cálcio	CONS/EST/ACREG
270	Ácido láctico (L-, D- e DL-)	ACI/ACREG
280	Ácido propiônico	CONS
281	Propianato de sódio	CONS
282	Propianato de cálcio	CONS
283	Propianato de potássio	CONS
290	Dióxido de carbono	CONS
296	Ácido málico (D-,L-)	ACREG/SEC
297	Ácido fumárico	ACREG
300	Ácido ascórbico (L-)	ANT/FLO
301	Ascorbato de sódio	ANT
302	Ascorbato de cálcio	ANT

303	Ascorbato de potássio	ANT
315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	ANT
316	Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio	ANT
322	Lecitinas	EMU/ANT
325	Lactato de sódio	HUM/ANT/AGC
326	Lactato de potássio	ANT
327	Lactato de cálcio	ACREG/FLO
329	Lactato de magnésio (D-, L-)	ACREG/FLO
330	Ácido cítrico	ACI/ACREG/ANT/SEC
331i	Citrato monossódico	ACREG/SEC
331iii	Citrato trissódico, citrato de sódio	ACREG/SEC/EST
332i	Citrato monopotássico, citrato diácido de potássio	ACREG/SEC
332ii	Citrato tripotássico, citrato de potássio	ACREG/EST/SEC
333	Citrato tricálcico, citrato de cálcio	ACREG/FIR/SEC
350i	Malato ácido de sódio, malato monossódico	ACREG/HUM
350ii	Malato dissódico	ACREG
352ii	Malato de cálcio, malato monocálcico	ACREG
365	Fumarato de sódio	ACREG/EXA/ACI
380	Citrato triamônico	ACREG
400	Ácido algínico	ESP/EST/EMU/GEL
401	Alginato de sódio	ESP/EST/GEL/EMU
402	Alginato de potássio	ESP/EST/EMU/GEL
403	Alginato de amônio	ESP/EST/EMU/GEL
404	Alginato de cálcio	ESP/EST/GEL/EMU/ANESP
406	Ágar	ESP/EST/EMU
407	Carragena (inclui a furcelarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	ESP/EST/GEL/EMU
407a	Algas marinhas Euchema processadas	ESP/EST/GEL/EMU
410	Goma garrofina, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí	ESP/EST/EMU
412	Goma guar	ESP/EST/EMU
413	Goma tragacanto, tragacanto, goma adragante	ESP/EST/EMU
414	Goma arábica, goma acácia	ESP/EST/EMU
415	Goma xantana	ESP/EST/EMU/FOA
416	Goma caraia, goma sterculia	ESP/EST/EMU
417	Goma tara	ESP/EST
418	Goma gelana	ESP/EST/GEL
420	Sorbitol e xarope de sorbitol, D-sorbita	EDU/HUM/SEC/AGC/EST
421	Manitol	EDU/ESP/EST/HUM/AGC
422	Glicerina, glicerol	EMU/ESP/EST/HUM/AGC
424	Curdlan	FIR/GEL/ESP/EST
428	Gelatina	EST/EMU/ESP/GEL
440	Pectina, pectina amidada	ESP/EST/GEL/EMU
460i	Celulose microcristalina	EMU/EST/ANAH
460ii	Celulose em pó	ANAH/EMU/ESP
461	Metilcelulose	ESP/EST/EMU
462	Etilcelulose	AGC
463	Hidroxipropilcelulose	ESP/EST/EMU
464	Hidroxipropilmetilcelulose	ESP/EMU/EST
465	Metiletilcelulose	ESP/EMU/EST/FOA
466	Carboximetilcelulose sódica	ESP/EST/EMU
467	Etilhidroxietilcelulose	ESP/EMU/EST
468	Carboximetilcelulose sódica reticulada, croscaramelose sódica	EST
469	Carboximetilcelulose sódica - hidrólise enzimática	GLA/EST/ESP

470	Sais de ácidos graxos (com base Ca, Na, Mg, K e NH_4)	EMU/ANAH
471	Mono e diglicerídeos de ácidos graxos	EMU/ANESP
472a	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido acético	EMU
472b	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido lático	EMU
472c	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido cítrico	EMU/EST/ANT/FLO
500i	Carbonato de sódio	ACREG
500ii	Bicarbonato de sódio, carbonato ácido de sódio	ACREG/RAI
500iii	Sesquicarbonato de sódio	ACREG
501i	Carbonato de potássio	ACREG
501ii	Bicarbonato de potássio, carbonato ácido de potássio, hidrogeno carbonato de potássio	ACREG/RAI
503i	Carbonato de amônio	ACREG/RAI
503ii	Bicarbonato de amônio, carbonato ácido de amônio	RAI
504i	Carbonato de magnésio, carbonato básico de magnésio	ANAH/ESTCOL
504ii	Bicarbonato de magnésio, carbonato ácido de magnésio, hidrogeno carbonato de magnésio	ACREG/ANAH/ESTCOL
507	Ácido clorídrico	ACI/ACREG
508	Cloreto de potássio	GEL
509	Cloreto de cálcio	FIR
510	Cloreto de amônio	FLO
511	Cloreto de magnésio	FIR/ESTCOL
514	Sulfatos de sódio	ESTCOL
515	Sulfatos de potássio	EXA
516	Sulfato de cálcio	FLO/SEC/FIR
524	Hidróxido de sódio	ACREG
525	Hidróxido de potássio	ACREG
526	Hidróxido de cálcio	ACREG/FIR
527	Hidróxido de amônio	ACREG
528	Hidróxido de magnésio	ACREG/ESTCOL
529	Óxido de cálcio	ACREG/FLO
530	Óxido de magnésio	ANAH
551	Dióxido de silício, sílica	ANAH
552	Silicato de cálcio	ANAH
553i	Silicato de magnésio	ANAH
553iii	Talco, metassilicato ácido de magnésio	ANAH/GLA/ESP
574	Ácido glucônico (D-)	ACREG/RAI
575	Glucono-delta-lactona	ACREG/RAI/ACI/SEC
576	Gluconato de sódio	SEC
577	Gluconato de potássio	ACREG
578	Gluconato de cálcio	ACREG/FIR/SEC
580	Gluconato de magnésio	ACREG/FIR
620	Ácido glutâmico (L(+)-)	EXA
621	Glutamato de sódio, glutamato monossódico	EXA
622	Glutamato de potássio	EXA
623	Diglutamato de cálcio	EXA
624	Glutamato de monoamônio	EXA
625	Diglutamato de magnésio	EXA
626	Ácido guanílico	EXA
627	5'-Guanilato dissódico, guanilato dissódico, dissódio 5'-guanilato	EXA
628	5'-Guanilato de potássio	EXA

629	5'-Guanilato de cálcio	EXA
630	Ácido inosínico	EXA
631	5'-Inosinato de sódio, inosinato dissódico, dissódico 5'-inosinato	EXA
632	Inosinato de potássio	EXA
633	5'-Inosinato de cálcio	EXA
634	5'-Ribonucleotídeo de cálcio	EXA
635	5'-Ribonucleotídeo dissódico	EXA
901	Cera de abelha (branca e amarela) (somente para tratamento de superfície)	GLA
902	Cera candelilla (somente para tratamento de superfície)	GLA
904	Goma laca, shelac (somente para tratamento de superfície)	GLA
953	Isomalte (isomaltitol)	EDU/GLA/ANAH/AGC
957	Taumatina	EXA/EDU
965	Maltitol e xarope de maltitol	EDU/EST/AGC
966	Lactitol	EDU/ESP
967	Xilitol	EDU/HUM
968	Eritritol	EDU/EXA/HUM
1001i	Acetato de colina	EMU
1001ii	Carbonato de colina	EMU
1001iii	Cloreto de colina	EMU
1001iv	Citrato de colina	EMU
1001v	Tartarato de colina	EMU
1001vi	Lactato de colina	EMU
1100	Amilases	FLO
1101i	Proteases	FLO/EXA/GLA
1102	Glucose oxidase	ANT/CONS/EST
1104	Lipases	EXA
1200	Polidextroses	AGC/ESP/EST/HUM
1202	Polivinilpirrolidona insolúvel	AGC/ESP/EST/HUM
1204	Pullulan	GLA/ESP
1518	Triacetina, triacetato de glicerila	HUM

(*) Significado das abreviaturas: ACI: acidulante; ACREG: regulador de acidez; AGC: agente de corpo ou massa; ANAH: antiaglutinante, antiumectante; ANESP: antiespumante; ANT: antioxidante; ARO: aromatizante; COL: corante; CONS: conservador; EDU: edulcorante; EMU: emulsificante; ESP: espessante; ESTCOL: estabilizante de cor; EST: estabilizante; EXA: realçador de sabor; FIR: agente de firmeza; FLO: melhorador de farinha; FOA: espumante; GEL: gelificante; GLA: glaceante; HUM: umectante; RAI: fermento químico; e SEC: seqüestrante.

Fonte: Resolução RDC nº 45/2010, Anexo, tabela I.

ATENÇÃO!!!

Os edulcorantes podem ser utilizados somente na bebida em que se faça a substituição parcial (“baixo em açúcares” ou “reduzido em açúcares”) ou total (“de baixa caloria” ou “dietético(a)”) do açúcar.

ATRIBUIÇÃO DE ADITIVOS EDULCORANTES PARA ALIMENTOS E SEUS RESPECTIVOS LIMITES MÁXIMOS DE USO			
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 açúcares	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 açúcares	0,075
		Alimentos e bebidas com informação nutricional completar	
		Com substituição total de açúcares	0,075 (2)
		Com açúcar substituição parcial de açúcares	0,056
952	Ácido ciclâmico e seus sais de cálcio, potássio e sódio	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)
		Com substituição parcial de açúcares	0,04 (4)
953	Isomalt (isomaltitol)	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 (9)	Alimentos e bebidas para controle de peso (Incluído pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	0,005
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares (Incluído pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	0,005
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares (Incluído pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	0,005
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar com substituição total de açúcares (Incluído pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	0,005
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar com substituição parcial de açúcares (Incluído pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	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. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(2) Exceto para gomas de mascar e micro pastilhas de sabor intenso, com limites máximos de 1,0 g/100 g e de 0,6 g/100 g, respectivamente. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(3) Exceto para bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas, com limite máximo de 0,075 g/100 mL. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(4) Exceto para bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas, com limite máximo de 0,056 g/100 mL. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(5) Exceto para gomas de mascar com limite máximo de 0,12 g/100 g. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(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. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(7) Exceto para gomas de mascar, com limite máximo de 0,24 g/100 g. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(8) Exceto para gomas de mascar e micro pastilhas de sabor intenso, ambos com limite máximo de 0,1 g/100 g. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)

(9) No caso de gomas de mascar com informação nutricional complementar com substituição total de açúcares, aplica-se o limite máximo de 0,04 g/100 g. (Incluída pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019, retificada em 18 de junho de 2019)

Restrições: (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
1. Os edulcorantes somente podem ser utilizados para a substituição parcial ou total de açúcares nas seguintes categorias: (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Alimentos e bebidas para controle de peso, conforme Portaria SVS/MS n° 30, de 13 de janeiro de 1998, que aprova o regulamento técnico referente a alimentos para controle de peso; (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Alimentos para dietas com restrição de açúcares, conforme itens 4.1.1.1, 4.1.1.2 e 4.1.1.3 da Portaria SVS/MS n° 29, de 13 de janeiro de 1998, que aprova o regulamento técnico referente a alimentos para fins especiais; (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares, conforme item 4.2.4 da Portaria SVS/MS n° 29, de 1998; (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Fórmulas para nutrição enteral, conforme Resolução da Diretoria Colegiada - RDC n° 21, de 13 de maio de 2015, que dispõe sobre o regulamento técnico de fórmulas para nutrição enteral; (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar para os 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 feita a substituição parcial ou total do açúcar, conforme Resolução da Diretoria Colegiada - RDC n° 54, de 12 de novembro de 2012, que dispõe sobre o regulamento técnico sobre informação nutricional complementar; (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Suplementos alimentares, conforme Resolução da Diretoria Colegiada - RDC n° 243, de 26 de julho de 2018, que dispõe sobre os requisitos sanitários dos suplementos alimentares. (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
2. Em atendimento a Regulamentos Técnicos específicos: (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
a) Todos os alimentos e as bebidas contendo polióis deverão obedecer aos requisitos de rotulagem referentes a efeitos laxativos. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
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. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
3. Os glicosídeos de esteviol devem atender às especificações de pureza estabelecidas pelo Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives - JECFA. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)

Fonte: Resolução RDC nº 18/2008, alterada pela Resolução RDC nº 281/2019, art. 6º.

CHÁ PRONTO PARA CONSUMO

Padrão de Identidade e Qualidade estabelecido pela Portaria Mapa n° 123/2021, válido a partir de 1°/06/2021

1 - Referências Legais:

Decreto nº 6.871/2009, art. 32, Portaria Mapa nº 123/2021, I.N. SDA nº 30/1999, alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, I.N. Mapa nº 75/2019, Resolução RDC nº 05/2007, Resolução RDC nº 18/2008, alterada pela Resolução RDC nº 281/2019, Resolução RDC nº 267/2005, Resolução RDC nº 219/2006, Resolução RDC nº 45/2010, I.N. Anvisa nº 60/2019, Resolução RDC nº 331/2019, Resolução RDC nº 54/2012 e I.N. Anvisa nº 88/2021.

2 - Definição:

Chá pronto para consumo é a bebida obtida pela maceração, infusão ou percolação de folhas e brotos de várias espécies de chá do gênero *Thea (Thea sinensis* e outras), de folhas, hastes, pecíolos e pedúnculos de erva-mate da espécie *Ilex paraguariensis* ou de outros vegetais[1], podendo ser adicionado de outras substâncias de origem vegetal e de açúcares (Decreto nº 6.871/2009, art. 32).

[1] Espécies estabelecidas nas Resoluções RDC nº 267/2005 e RDC nº 219/2006.

3 - Denominação:

Chá Verde[1]
Chá Verde[1] + com[7]+(listar as espécies em ordem decrescente da quantidade em que são adicionadas na composição, quando adicionado de ingrediente vegetal)[8]
Chá Verde[1] + (de baixa caloria)[9] ou (dietético)[10]
Chá Verde[1] + (Gaseificado ou Levemente Gaseificado)[11]
Chá Verde[1] + com[7]+(listar as espécies em ordem decrescente da quantidade em que são adicionadas na composição, quando adicionado de ingrediente vegetal)[8] + (de baixa caloria)[9] ou (dietético)[10]
Chá Verde[1] + com[7]+(listar as espécies em ordem decrescente da quantidade em que são adicionadas na composição, quando adicionado de ingrediente vegetal)[8] + (Gaseificado ou Levemente Gaseificado)[11]
Chá Verde[1] + com[7]+(listar as espécies em ordem decrescente da quantidade em que são adicionadas na composição, quando adicionado de ingrediente vegetal)[8] + (de baixa caloria)[9] ou (dietético)[10] + (Gaseificado ou Levemente Gaseificado)[11]
Chá Verde[1] + (de baixa caloria)[9] ou (dietético)[10] + (Gaseificado ou Levemente Gaseificado)[11]
Chá Preto[2]
Chá Preto[2] + com[7]+(listar as espécies em ordem decrescente da quantidade em que são adicionadas na composição, quando adicionado de ingrediente vegetal)[8]
Chá Preto[2] + (de baixa caloria)[9] ou (dietético)[10]

Chá Preto[2] + (Gaseificado ou Levemente Gaseificado)[11]
Chá Preto[2] + com[7]+(listar as espécies em ordem decrescente da quantidade em que são adicionadas na composição, quando adicionado de ingrediente vegetal)[8] + (de baixa caloria)[9] ou (dietético)[10]
Chá Preto[2] + com[7]+(listar as espécies em ordem decrescente da quantidade em que são adicionadas na composição, quando adicionado de ingrediente vegetal)[8] + (Gaseificado ou Levemente Gaseificado)[11]
Chá Preto[2] + com[7]+(listar as espécies em ordem decrescente da quantidade em que são adicionadas na composição, quando adicionado de ingrediente vegetal)[8] + (de baixa caloria)[9] ou (dietético)[10] + (Gaseificado ou Levemente Gaseificado)[11]
Chá Preto[2] + (de baixa caloria)[9] ou (dietético)[10] + (Gaseificado ou Levemente Gaseificado)[11]
Chá Branco[3]
Chá Branco[3] + com[7]+(listar as espécies em ordem decrescente da quantidade em que são adicionadas na composição, quando adicionado de ingrediente vegetal)[8]
Chá Branco[3] + (de baixa caloria)[9] ou (dietético)[10]
Chá Branco[3] + (Gaseificado ou Levemente Gaseificado)[11]
Chá Branco[3] + com[7]+(listar as espécies em ordem decrescente da quantidade em que são adicionadas na composição, quando adicionado de ingrediente vegetal)[8] + (de baixa caloria)[9] ou (dietético)[10]
Chá Branco[3] + com[7]+(listar as espécies em ordem decrescente da quantidade em que são adicionadas na composição, quando adicionado de ingrediente vegetal)[8] + (Gaseificado ou Levemente Gaseificado)[11]
Chá Branco[3] + com[7]+(listar as espécies em ordem decrescente da quantidade em que são adicionadas na composição, quando adicionado de ingrediente vegetal)[8] + (de baixa caloria)[9] ou (dietético)[10] + (Gaseificado ou Levemente Gaseificado)[11]
Chá Branco[3] + (de baixa caloria)[9] ou (dietético)[10] + (Gaseificado ou Levemente Gaseificado)[11]
Chá Mate ou Mate[4]
Chá Mate ou Mate[4] + com[7]+(listar as espécies em ordem decrescente da quantidade em que são adicionadas na composição, quando adicionado de ingrediente vegetal)[8]
Chá Mate ou Mate[4] + (de baixa caloria)[9] ou (dietético)[10]
Chá Mate ou Mate[4] + (Gaseificado ou Levemente Gaseificado)[11]
Chá Mate ou Mate[4] + com[7]+(listar as espécies em ordem decrescente da quantidade em que são adicionadas na composição, quando adicionado de ingrediente vegetal)[8] + (de baixa caloria)[9] ou (dietético)[10]
Chá Mate ou Mate[4] + com[7]+(listar as espécies em ordem decrescente da quantidade em que são adicionadas na composição, quando adicionado de ingrediente vegetal)[8] + (Gaseificado ou Levemente Gaseificado)[11]
Chá Mate ou Mate[4] + com[7]+(listar as espécies em ordem decrescente da quantidade em que são adicionadas na composição, quando adicionado de ingrediente vegetal)[8] + (de baixa caloria)[9] ou (dietético)[10] + (Gaseificado ou Levemente Gaseificado)[11]
Chá Mate ou Mate[4] + (de baixa caloria)[9] ou (dietético)[10] + (Gaseificado ou Levemente Gaseificado)[11]

Chá Mate Verde[5] ou Mate Verde[5]
Chá Mate Verde[5] ou Mate Verde[5] + com[7]+(listar as espécies em ordem decrescente da quantidade em que são adicionadas na composição, quando adicionado de ingrediente vegetal)[8]
Chá Mate Verde[5] ou Mate Verde[5] + (de baixa caloria)[9] ou (dietético)[10]
Chá Mate Verde[5] ou Mate Verde[5] + (Gaseificado ou Levemente Gaseificado)[11]
Chá Mate Verde[5] ou Mate Verde[5] + com[7]+(listar as espécies em ordem decrescente da quantidade em que são adicionadas na composição, quando adicionado de ingrediente vegetal)[8] + (de baixa caloria)[9] ou (dietético)[10]
Chá Mate Verde[5] ou Mate Verde[5] + com[7]+(listar as espécies em ordem decrescente da quantidade em que são adicionadas na composição, quando adicionado de ingrediente vegetal)[8] + (Gaseificado ou Levemente Gaseificado)[11]
Chá Mate Verde[5] ou Mate Verde[5] + com[7]+(listar as espécies em ordem decrescente da quantidade em que são adicionadas na composição, quando adicionado de ingrediente vegetal)[8] + (de baixa caloria)[9] ou (dietético)[10] + (Gaseificado ou Levemente Gaseificado)[11]
Chá Mate Verde[5] ou Mate Verde[5] + (de baixa caloria)[9] ou (dietético)[10] + (Gaseificado ou Levemente Gaseificado)[11]
Chá... ou Chá de..., seguido da identificação dos vegetais utilizados na composição[6]
Chá... ou Chá de... seguido da identificação dos vegetais utilizados na composição[6] + com[7]+(listar as espécies em ordem decrescente da quantidade em que são adicionadas na composição, quando adicionado de ingrediente vegetal)[8]
Chá... ou Chá de... seguido da identificação dos vegetais utilizados na composição[6] + (de baixa caloria)[9] ou (dietético)[10]
Chá... ou Chá de... seguido da identificação dos vegetais utilizados na composição[6] + (Gaseificado ou Levemente Gaseificado)[11]
Chá... ou Chá de... seguido da identificação dos vegetais utilizados na composição[6] + com[7]+(listar as espécies em ordem decrescente da quantidade em que são adicionadas na composição, quando adicionado de ingrediente vegetal)[8] + (de baixa caloria)[9] ou (dietético)[10]
Chá... ou Chá de... seguido da identificação dos vegetais utilizados na composição[6] + com[7]+(listar as espécies em ordem decrescente da quantidade em que são adicionadas na composição, quando adicionado de ingrediente vegetal)[8] + (Gaseificado ou Levemente Gaseificado)[11]
Chá... ou Chá de... seguido da identificação dos vegetais utilizados na composição[6] + com[7]+(listar as espécies em ordem decrescente da quantidade em que são adicionadas na composição, quando adicionado de ingrediente vegetal)[8] + (de baixa caloria)[9] ou (dietético)[10] + (Gaseificado ou Levemente Gaseificado)[11]
Chá... ou Chá de... seguido da identificação dos vegetais utilizados na composição[6] + (de baixa caloria)[9] ou (dietético)[10] + (Gaseificado ou Levemente Gaseificado)[11]

Fonte: Portaria Mapa nº 123/2021, Anexo II, item 2.

Notas:

[1] O Chá pronto para consumo e seus preparados sólido e líquido serão classificados quanto à espécie vegetal submetida à maceração, infusão ou percolação como: Chá, aquele originado de folhas e brotos de plantas

do gênero *Thea* (*Thea sinensis* e outras). A denominação do Chá pronto para consumo será estabelecida da seguinte forma: Para o Chá: "Chá Verde", quando obtido das espécies do gênero *Thea*, sem nenhum processo de fermentação (Portaria Mapa nº 123/2021, Anexo II, itens 2.1., 2.1.1., 2.2. e 2.2.1. alínea “a”).

[2] O Chá pronto para consumo e seus preparados sólido e líquido serão classificados quanto à espécie vegetal submetida à maceração, infusão ou percolação como: Chá, aquele originado de folhas e brotos de plantas do gênero *Thea* (*Thea sinensis* e outras). A denominação do Chá pronto para consumo será estabelecida da seguinte forma: Para o Chá: "Chá Preto", quando obtido das espécies do gênero *Thea*, submetidas a processo de fermentação (Portaria Mapa nº 123/2021, Anexo II, itens 2.1., 2.1.1., 2.2. e 2.2.1. alínea “b”).

[3] O Chá pronto para consumo e seus preparados sólido e líquido serão classificados quanto à espécie vegetal submetida à maceração, infusão ou percolação como: Chá, aquele originado de folhas e brotos de plantas do gênero *Thea* (*Thea sinensis* e outras). A denominação do Chá pronto para consumo será estabelecida da seguinte forma: Para o Chá: "Chá Branco", quando obtido das espécies do gênero *Thea*, submetidas a processo de fermentação incompleta e tratamento térmico com uma coloração amarelo clara (Portaria Mapa nº 123/2021, Anexo II, itens 2.1., 2.1.1., 2.2. e 2.2.1. alínea “c”).

[4] O Chá pronto para consumo e seus preparados sólido e líquido serão classificados quanto à espécie vegetal submetida à maceração, infusão ou percolação como: Chá Mate, aquele originado de folhas, hastes, pecíolos e pedúnculos de erva-mate da espécie *Ilex paraguariensis*. A denominação do Chá pronto para consumo será estabelecida da seguinte forma: Para o Chá Mate: "Chá Mate" ou "Mate" (Portaria Mapa nº 123/2021, Anexo II, itens 2.1., 2.1.2., 2.2. e 2.2.2. alínea “a”).

[5] O Chá pronto para consumo e seus preparados sólido e líquido serão classificados quanto à espécie vegetal submetida à maceração, infusão ou percolação como: Chá Mate, aquele originado de folhas, hastes, pecíolos e pedúnculos de erva-mate da espécie *Ilex paraguariensis*. A denominação do Chá pronto para consumo será estabelecida da seguinte forma: Para o Chá Mate: "Chá Mate Verde" ou "Mate Verde", facultativamente, quando o chá mate estiver ainda *in natura* (Portaria Mapa nº 123/2021, Anexo II, itens 2.1., 2.1.2., 2.2. e 2.2.2. alínea “b”).

[6] O Chá pronto para consumo e seus preparados sólido e líquido serão classificados quanto à espécie vegetal submetida à maceração, infusão ou percolação como: Chá de Outros Vegetais, aquele originado de outra espécie vegetal, conforme estabelecido em legislação específica da Anvisa quanto à espécie e parte utilizada, ou pela mistura de espécies, incluindo *Ilex paraguariensis* e as do gênero *Thea*. A denominação do Chá pronto para consumo será estabelecida da seguinte forma: Para o Chá de outros vegetais: "Chá..." ou "Chá de...", seguido da identificação dos vegetais utilizados na composição (Portaria Mapa nº 123/2021, Anexo II, itens 2.1., 2.1.3., 2.2. e 2.2.3.).

[7] A denominação do Chá pronto para consumo (todas as classificações) adicionado de ingrediente vegetal, deverá ser acrescida da expressão "com...", seguida do nome da(s) fruta(s) ou do(s) vegetal(is) de origem, conforme o caso (Portaria Mapa nº 123/2021, Anexo II, item 2.3.).

[8] Para o Chá pronto para consumo (todas as classificações) adicionado de ingrediente vegetal e para o Chá de outros vegetais originado de duas ou mais espécies vegetais, a denominação deverá listar as espécies em ordem decrescente da quantidade em que são adicionadas na composição (Portaria Mapa nº 123/2021, Anexo II, item 2.4.).

[9] A denominação do Chá pronto para consumo, quando cabível, deverá ser acrescida das seguintes expressões, na ordem em que elas se apresentam: De baixa caloria, quando o conteúdo de açúcares adicionados normalmente no produto convencional for inteiramente substituído por edulcorantes hipocalóricos ou não-calóricos, naturais ou artificiais, e o teor calórico estiver em conformidade com o critério "baixo em valor energético", conforme definido em legislação específica da Anvisa (Portaria Mapa nº 123/2021, Anexo II, itens 2.6. e 2.6.1). 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 (I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.2. e 2.2.2.).

[10] A denominação do chá pronto para consumo, quando cabível, deverá ser acrescida das seguintes expressões, na ordem em que elas se apresentam: Dietético, quando o conteúdo de açúcares adicionados normalmente no produto convencional for inteiramente substituído por edulcorantes hipocalóricos ou não-calóricos, naturais ou artificiais, com teor de açúcares totais inferior a 0,50 g/100 mL, conforme definido em legislação específica da ANVISA (Portaria Mapa nº 123/2021, Anexo II, itens 2.6. e 2.6.2). 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 (I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1. e 2.2.1.).

[11] A denominação do Chá pronto para consumo, quando cabível, deverá ser acrescida das seguintes expressões, na ordem em que elas se apresentam: Gaseificado ou Levemente Gaseificado, quando o produto for adicionado de dióxido de carbono, de acordo com os limites estabelecidos na tabela do item 4.1., que se encontra no item 4.2 (Parâmetros Físico-químicos) desta bebida neste Documento (Portaria Mapa nº 123/2021, Anexo II, itens 2.6. e 2.6.3).

Conforme o art. 14-A do Decreto nº 6.871/2009 e o item 8.6 da I.N. SDA nº 30/1999, alterada pela I.N. SDA nº 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 nº 54/2012.

De acordo com o Anexo II, item 3.2, da Portaria Mapa nº 123/2021, no rótulo do Chá pronto para consumo e seus preparados sólido e líquido que contenham suco ou polpa em sua composição será facultada a Declaração Quantitativa de Ingredientes (DQI), observando-se os critérios estabelecidos no art. 3º desta Portaria.

Conforme o art. 3º, *caput* e §§ 1º, 2º, 4º, 5º, incisos I, II e III, 9º, incisos I, II, III e IV, 10 e 11, da Portaria Mapa nº 123/2021, Declaração Quantitativa de Ingrediente (DQI) é a informação relativa à quantidade de suco, polpa ou a combinação destes presentes na composição do produto.

> § 1º O valor da DQI será calculado em porcentagem, volume por volume (v/v), observada a legislação específica do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento que estabelece os limites mínimos de sólidos solúveis para sucos e polpas ou os limites mínimos de sólidos totais para açaí e polpa de juçara.
>
> § 2º Quando o somatório do valor calculado para a DQI e da porcentagem total dos demais ingredientes, excetuado a água, for superior a 100 % (cem por cento), o valor da DQI deverá ser ajustado à menor para que este somatório não ultrapasse a 100% (cem por cento).
>
> § 3º ... (não se aplica ao Chá pronto para consumo).
>
> § 4º A DQI será expressa no rótulo com o seu valor numérico seguido da expressão "DE FRUTA", "DE VEGETAL" ou "DE FRUTA E VEGETAL, conforme o caso.
>
> § 5º O valor numérico da DQI deverá observar a seguinte forma de expressão:
>
> > I - número inteiro, quando o valor calculado for maior ou igual a 10 (dez);
> > II - número inteiro seguido de duas cifras decimais, quando o valor calculado for maior ou igual a 1 (um) e menor que 10 (dez); e
> > III - número inteiro seguido de três cifras decimais, quando o valor calculado for menor que 1 (um).
>
> § 6º ... (não se aplica ao Chá pronto para consumo).
>
> § 7º ... (não se aplica ao Chá pronto para consumo).
>
> § 8º ... (não se aplica ao Chá pronto para consumo).

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

I - caracteres com dimensões no mínimo duas vezes maiores do que a prevista para a denominação do produto, observado o item 4 do Anexo da Instrução Normativa nº 55, de 18 de outubro de 2002;
II - sem variação de padronização entre os caracteres;
III - em cor contrastante com o fundo; e
IV - afastada de soldas e dobras, bem como de áreas de torção e de selagem da embalagem em no mínimo 5 (cinco) milímetros.

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

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

De acordo com o Anexo II, itens 3.1., 3.1.1., 3.1.2., 3.1.3. e 3.1.4., da Portaria Mapa nº 123/2021, a rotulagem do Chá pronto para consumo deve atender ao Regulamento da Lei nº 8.918, de 1994, e demais normas inerentes, e ainda:

I - No rótulo são vedadas, mesmo que previsto na marca comercial, as expressões que atribuam características terapêutica, medicamentosa, de qualidade ou de superlatividade, tais como: calmante, estimulante, emagrecedor, detox, antioxidante, artesanal, colonial, caseiro, familiar, natural, 100% natural, premium, dentre outras, exceto quanto previsto em legislação específica.
II - A bebida que não contiver aditivos alimentares pode utilizar a expressão "SEM ADITIVOS", sendo vedada a utilização de expressões que remetam à ausência de classes específicas de aditivos como "sem corantes", "sem conservadores", dentre outras.
III - É obrigatório, quando houver a associação de açúcares e edulcorantes, constar do Painel Principal do Rótulo com no mínimo 1,2 (um inteiro e dois décimos) vezes o tamanho da denominação da bebida as expressões: "BAIXO EM AÇÚCARES", "REDUZIDO EM AÇÚCARES" ou outro termo autorizado, obedecidos os critérios estabelecidos em legislação específica da Anvisa.
IV - As alegações na rotulagem que enfatizem a utilização de vitaminas, minerais, fibras e outros nutrientes devem obedecer às previsões contidas em legislação específica da Anvisa.

Conforme o Anexo II, item 3.3, da Portaria Mapa nº 123/2021, é vedada a utilização de recipientes e embalagens tipo conta-gotas, spray, ampolas, ou outros que caracterizem os produtos similares àqueles de uso farmacêutico, medicamentoso ou terapêutico.

4 - Parâmetros Analíticos:

4.1 - Parâmetros Microbiológicos

ATENÇÃO!!!

O Chá pronto para consumo produzido após o dia 26/12/2020 deverá atender o(s) Parâmetro(s) Microbiológico(s) estabelecido(s) pela I.N. Anvisa nº 60/2019, arts. 7° e 8° (constante(s) nas tabelas abaixo, conforme o caso).

Os Padrões Microbiológicos aplicam-se aos alimentos prontos para oferta ao consumidor. Para os ingredientes destinados exclusivamente ao uso industrial, incluindo os aditivos alimentares, não se aplicam os Padrões Microbiológicos estabelecidos na I.N. nº 60/2019, devendo ser observados os Padrões Microbiológicos estabelecidos em suas especificações (Resolução RDC nº 331/2019, art. 3º, *caput* e parágrafo único).

Tabela 1 - Padrões Microbiológicos de Alimentos, com Exceção dos Alimentos Comercialmente Estéreis.

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 (I.N. Mapa nº 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 consumo) [1]	Bolores e Leveduras / mL	5	2	10	10^2	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 (I.N. Anvisa nº 60/2019, art. 5º).

Para efeito da I.N. Anvisa nº 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: I.N. Anvisa nº 60/2019, arts. 2º, incisos X, XI e XII, e 5º e Anexo I, item 12, alínea "b", e I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º.

Tabela 2 - Padrão Microbiológico de Alimentos Comercialmente Estéreis.

Categorias Específicas	Critério de Aceitação	Parâmetros Exigíveis em Função do Laudo / Certificado e da Finalidade da Análise (I.N. Mapa nº 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
a) Alimentos de baixa acidez (pH maior que 4,5) (Aplica-se ao Chá pronto para consumo comercialmente estéril)	"O alimento não deve apresentar sinais de alterações que indiquem a presença de micro-organismos capazes de proliferar em condições normais de armazenamento e distribuição." Quando houver alteração, o resultado deve ser interpretado como Insatisfatório com Qualidade Inaceitável.	N	N	N	N	N	S
b) Alimentos ácidos ou acidificados (pH menor que 4,5) (Aplica-se ao Chá pronto para consumo comercialmente estéril)							

Legenda: S= Sim e N= Não.

Fonte: I.N. Anvisa nº 60/2019, Anexo III, e I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º.

4.2 - Parâmetros Físico-químicos

De acordo com o Anexo II, item 4.1, da Portaria Mapa nº 123/2021, os parâmetros químicos, físicos e microbiológicos do Chá pronto para consumo e de seus preparados sólido e líquido (após dissolvido ou diluído em água potável de acordo com orientação no rótulo) deverão estar de acordo com a composição registrada, com os limites estabelecidos em legislação específica, bem como com os limites da tabela abaixo:

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Parâmetros Exigíveis em Função do Laudo / Certificado e da Finalidade da Análise (I.N. Mapa nº 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

Pressão gasosa, em atm., a 20 °C, para o Chá pronto para consumo Gaseificado	≥ 2	-	S	S	S	S	S	S
Pressão gasosa, em atm., a 20 °C, para o Chá pronto para consumo Levemente Gaseificado	-	< 2	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 Chá pronto para consumo **"de baixa caloria"**	-	40	S	S	S	S	S	S
Teor de açúcares totais, em g/100 mL, para o Chá pronto para consumo **"dietético"**	-	0,5	N	N	N	N	N	S
Açúcares totais (somatório dos naturais e/ou adicionados), em g/200 mL, para o produto **"baixo em açúcares"**	-	5	S	S	S	S	S	S
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 200 mL do produto convencional		S	S	S	S	S	S
Contaminantes Inorgânicos								
Arsênio total, em mg/kg	-	0,60	N	N	N	N	N	S
Chumbo, em mg/kg	-	0,60	N	N	N	N	N	S
Cádmio, em mg/kg	-	0,40	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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, Portaria Mapa nº 123/2021, Anexo II, item 4.1., I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, I.N. Mapa nº 75/2019, I.N. Anvisa nº 88/2021, Resolução RDC nº 54/2012.

5 - Composição:

Conforme o Anexo II, itens 5.1. 5.1.1. e 5.1.2., da Portaria Mapa nº 123/2021, são ingredientes obrigatórios para o Chá pronto para consumo e seus preparados sólido e líquido:

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

Espécies Vegetais e suas partes autorizadas em legislação específica da Anvisa para elaboração do Chá pronto para consumo	
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 nº 267/2005, tabela 2, alterada pela Resolução RDC nº 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 nº 219/2006.

II - Água potável, exceto para o preparado sólido para chá.

De acordo com o Anexo II, itens 5.2., 5.2.1., 5.2.2., 5.2.3., 5.2.4., 5.2.5., 5.2.6. e 5.2.8., da Portaria Mapa nº 123/2021, são ingredientes opcionais para o Chá pronto para consumo e seus preparados sólido e líquido:

I - Ingrediente vegetal, na forma do definido no artigo 2º desta Portaria.

Considera-se, para efeito do art. 2º, *caput* e incisos I, II, III e IV, da Portaria Mapa nº 123/2021, ingrediente vegetal para produção do Chá pronto para consumo:

I.I - a fruta: a designação genérica do fruto comestível, incluído o pseudofruto e a infrutescência, apresentado na forma *in natura*, suco, polpa ou água de coco;
I.II - o vegetal: a planta e suas partes comestíveis, exceto a fruta, apresentadas na forma *in natura* ou suco de vegetal;
I.III - o extrato padronizado: o ingrediente obtido por esgotamento, a frio ou a quente, de maneira a manter os princípios sápidos aromáticos naturais, voláteis e fixos, característicos da semente de guaraná, da noz de cola, dos grãos de café, da inflorescência do lúpulo, da erva mate, dos frutos do açaí ou do rizoma do gengibre; e
I.IV - o extrato aquoso: o ingrediente obtido por métodos físicos utilizando água como único agente extrator, a partir das espécies vegetais e suas partes, previstas em legislação específica da Anvisa para o preparo de chás e especiarias.

II - Açúcares ou Mel.
III - Vitaminas, sais minerais, fibras e outros nutrientes, em conjunto ou separadamente, desde que em conformidade com o estabelecido em legislação específica da Anvisa.
IV - Gás carbônico (CO_2) industrialmente puro.
V - Pedaços de frutas ou vegetais, os quais não devem ser contabilizados para atendimento ao quantitativo mínimo de suco e polpa de fruta, para o cumprimento do padrão da bebida ou para a declaração quantitativa de ingredientes.
VI - Novos ingredientes, devidamente aprovados em conformidade com o estabelecido em legislação específica da Anvisa, desde que não implique em descaracterização quando à classificação e definição do produto.

VII - ... (não se aplica ao Chá pronto para consumo).
VIII - Aditivos, de acordo com o estabelecido em legislação específica da Anvisa.

Conforme o Anexo II, itens 7.1., 7.2., 7.3., 7.4., 7.5., 7.6. e 7.7., da Portaria Mapa nº 123/2021, é proibido, no Chá pronto para consumo e nos seus preparados sólido e líquido, a presença de:

I - Contaminantes microbiológicos em concentração superior ao limite estabelecido em legislação específica da Anvisa.
II - Contaminante orgânico ou inorgânico em concentração superior ao limite estabelecido em legislação específica da Anvisa.
III - Resíduo de agrotóxico não autorizado ou em concentração superior ao autorizado para fruta ou vegetal empregado como matéria-prima na produção da bebida calculado em função da proporção de fruta ou vegetal utilizado.
IV - Qualquer substância em quantidade que possa se tornar nociva para a saúde humana, observados os limites de legislação específica.
V - Qualquer ingrediente não permitido em legislação específica da Anvisa ou que possa ser utilizado para adulteração do produto.
VII - A utilização de solventes diferentes da água para a produção de Chá pronto para consumo e preparado líquido para chá.

6 - Aditivos Alimentares:

Os aditivos permitidos para o Chá pronto para consumo são os constantes nas Resoluções RDC nº 05/2007, RDC nº 45/2010 e RDC nº 18/2008, alterada pela RDC nº 281/2019, listados 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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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	0,07 (como P2O5)

		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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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[1]	*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 Al	Azul patente V, laca de Al	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 Al	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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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,	0,03

		metilparabeno de sódio	
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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*quantum satis*
	ESPUMANTE	**ESPUMANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*quantum satis*
	SECUESTRANTE	**SEQUESTRANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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.

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

Fonte: Resolução RDC nº 05/2007.

ADITIVOS AUTORIZADOS PARA USO SEGUNDO AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF), COM SUAS RESPECTIVAS CLASSES FUNCIONAIS (EM ORDEM DE INS)		
INS	**Nome do Aditivo**	**Classes Funcionais (*)**
140i	Clorofila	COL
150ª	Caramelo I - simples	COL
162	Vermelho de beterraba, betamina	COL
170i	Carbonato de cálcio	ANAH
171	Dióxido de titânio	COL

260	Ácido acético	ACREG/CONS/ACI
261	Acetato de potássio	ACREG/CONS
262i	Acetato de sódio	ACREG
263	Acetato de cálcio	CONS/EST/ACREG
270	Ácido láctico (L-, D- e DL-)	ACI/ACREG
280	Ácido propiônico	CONS
281	Propianato de sódio	CONS
282	Propianato de cálcio	CONS
283	Propianato de potássio	CONS
290	Dióxido de carbono	CONS
296	Ácido málico (D-,L-)	ACREG/SEC
297	Ácido fumárico	ACREG
300	Ácido ascórbico (L-)	ANT/FLO
301	Ascorbato de sódio	ANT
302	Ascorbato de cálcio	ANT
303	Ascorbato de potássio	ANT
315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	ANT
316	Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio	ANT
322	Lecitinas	EMU/ANT
325	Lactato de sódio	HUM/ANT/AGC
326	Lactato de potássio	ANT
327	Lactato de cálcio	ACREG/FLO
329	Lactato de magnésio (D-, L-)	ACREG/FLO
330	Ácido cítrico	ACI/ACREG/ANT/SEC
331i	Citrato monossódico	ACREG/SEC
331iii	Citrato trissódico, citrato de sódio	ACREG/SEC/EST
332i	Citrato monopotássico, citrato diácido de potássio	ACREG/SEC
332ii	Citrato tripotássico, citrato de potássio	ACREG/EST/SEC
333	Citrato tricálcico, citrato de cálcio	ACREG/FIR/SEC
350i	Malato ácido de sódio, malato monossódico	ACREG/HUM
350ii	Malato dissódico	ACREG
352ii	Malato de cálcio, malato monocálcico	ACREG
365	Fumarato de sódio	ACREG/EXA/ACI
380	Citrato triamônico	ACREG
400	Ácido algínico	ESP/EST/EMU/GEL
401	Alginato de sódio	ESP/EST/GEL/EMU
402	Alginato de potássio	ESP/EST/EMU/GEL
403	Alginato de amônio	ESP/EST/EMU/GEL
404	Alginato de cálcio	ESP/EST/GEL/EMU/ANESP
406	Ágar	ESP/EST/EMU
407	Carragena (inclui a furcelarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	ESP/EST/GEL/EMU
407a	Algas marinhas Euchema processadas	ESP/EST/GEL/EMU
410	Goma garrofina, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí	ESP/EST/EMU
412	Goma guar	ESP/EST/EMU
413	Goma tragacanto, tragacanto, goma adragante	ESP/EST/EMU
414	Goma arábica, goma acácia	ESP/EST/EMU
415	Goma xantana	ESP/EST/EMU/FOA
416	Goma caraia, goma sterculia	ESP/EST/EMU
417	Goma tara	ESP/EST
418	Goma gelana	ESP/EST/GEL
420	Sorbitol e xarope de sorbitol, D-sorbita	EDU/HUM/SEC/AGC/EST
421	Manitol	EDU/ESP/EST/HUM/AGC
422	Glicerina, glicerol	EMU/ESP/EST/HUM/AGC
424	Curdlan	FIR/GEL/ESP/EST

428	Gelatina	EST/EMU/ESP/GEL
440	Pectina, pectina amidada	ESP/EST/GEL/EMU
460i	Celulose microcristalina	EMU/EST/ANAH
460ii	Celulose em pó	ANAH/EMU/ESP
461	Metilcelulose	ESP/EST/EMU
462	Etilcelulose	AGC
463	Hidroxipropilcelulose	ESP/EST/EMU
464	Hidroxipropilmetilcelulose	ESP/EMU/EST
465	Metiletilcelulose	ESP/EMU/EST/FOA
466	Carboximetilcelulose sódica	ESP/EST/EMU
467	Etilhidroxietilcelulose	ESP/EMU/EST
468	Carboximetilcelulose sódica reticulada, croscaramelose sódica	EST
469	Carboximetilcelulose sódica - hidrólise enzimática	GLA/EST/ESP
470	Sais de ácidos graxos (com base Ca, Na, Mg, K e NH_4)	EMU/ANAH
471	Mono e diglicerídeos de ácidos graxos	EMU/ANESP
472a	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido acético	EMU
472b	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido lático	EMU
472c	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido cítrico	EMU/EST/ANT/FLO
500i	Carbonato de sódio	ACREG
500ii	Bicarbonato de sódio, carbonato ácido de sódio	ACREG/RAI
500iii	Sesquicarbonato de sódio	ACREG
501i	Carbonato de potássio	ACREG
501ii	Bicarbonato de potássio, carbonato ácido de potássio, hidrogeno carbonato de potássio	ACREG/RAI
503i	Carbonato de amônio	ACREG/RAI
503ii	Bicarbonato de amônio, carbonato ácido de amônio	RAI
504i	Carbonato de magnésio, carbonato básico de magnésio	ANAH/ESTCOL
504ii	Bicarbonato de magnésio, carbonato ácido de magnésio, hidrogeno carbonato de magnésio	ACREG/ANAH/ESTCOL
507	Ácido clorídrico	ACI/ACREG
508	Cloreto de potássio	GEL
509	Cloreto de cálcio	FIR
510	Cloreto de amônio	FLO
511	Cloreto de magnésio	FIR/ESTCOL
514	Sulfatos de sódio	ESTCOL
515	Sulfatos de potássio	EXA
516	Sulfato de cálcio	FLO/SEC/FIR
524	Hidróxido de sódio	ACREG
525	Hidróxido de potássio	ACREG
526	Hidróxido de cálcio	ACREG/FIR
527	Hidróxido de amônio	ACREG
528	Hidróxido de magnésio	ACREG/ESTCOL
529	Óxido de cálcio	ACREG/FLO
530	Óxido de magnésio	ANAH
551	Dióxido de silício, sílica	ANAH
552	Silicato de cálcio	ANAH
553i	Silicato de magnésio	ANAH
553iii	Talco, metassilicato ácido de magnésio	ANAH/GLA/ESP
574	Ácido glucônico (D-)	ACREG/RAI

575	Glucono-delta-lactona	ACREG/RAI/ACI/SEC
576	Gluconato de sódio	SEC
577	Gluconato de potássio	ACREG
578	Gluconato de cálcio	ACREG/FIR/SEC
580	Gluconato de magnésio	ACREG/FIR
620	Ácido glutâmico (L(+)-)	EXA
621	Glutamato de sódio, glutamato monossódico	EXA
622	Glutamato de potássio	EXA
623	Diglutamato de cálcio	EXA
624	Glutamato de monoamônio	EXA
625	Diglutamato de magnésio	EXA
626	Ácido guanílico	EXA
627	5'-Guanilato dissódico, guanilato dissódico, dissódio 5'-guanilato	EXA
628	5'-Guanilato de potássio	EXA
629	5'-Guanilato de cálcio	EXA
630	Ácido inosínico	EXA
631	5'-Inosinato de sódio, inosinato dissódico, dissódico 5'-inosinato	EXA
632	Inosinato de potássio	EXA
633	5'-Inosinato de cálcio	EXA
634	5'-Ribonucleotídeo de cálcio	EXA
635	5'-Ribonucleotídeo dissódico	EXA
901	Cera de abelha (branca e amarela) (somente para tratamento de superfície)	GLA
902	Cera candelilla (somente para tratamento de superfície)	GLA
904	Goma laca, shelac (somente para tratamento de superfície)	GLA
953	Isomalte (isomaltitol)	EDU/GLA/ANAH/AGC
957	Taumatina	EXA/EDU
965	Maltitol e xarope de maltitol	EDU/EST/AGC
966	Lactitol	EDU/ESP
967	Xilitol	EDU/HUM
968	Eritritol	EDU/EXA/HUM
1001i	Acetato de colina	EMU
1001ii	Carbonato de colina	EMU
1001iii	Cloreto de colina	EMU
1001iv	Citrato de colina	EMU
1001v	Tartarato de colina	EMU
1001vi	Lactato de colina	EMU
1100	Amilases	FLO
1101i	Proteases	FLO/EXA/GLA
1102	Glucose oxidase	ANT/CONS/EST
1104	Lipases	EXA
1200	Polidextroses	AGC/ESP/EST/HUM
1202	Polivinilpirrolidona insolúvel	AGC/ESP/EST/HUM
1204	Pullulan	GLA/ESP
1518	Triacetina, triacetato de glicerila	HUM

(*) Significado das abreviaturas: ACI: acidulante; ACREG: regulador de acidez; AGC: agente de corpo ou massa; ANAH: antiaglutinante, antiumectante; ANESP: antiespumante; ANT: antioxidante; ARO: aromatizante; COL: corante; CONS: conservador; EDU: edulcorante; EMU: emulsificante; ESP: espessante; ESTCOL: estabilizante de cor; EST: estabilizante; EXA: realçador de sabor; FIR: agente de firmeza; FLO: melhorador de farinha; FOA: espumante; GEL: gelificante; GLA: glaceante; HUM: umectante; RAI: fermento químico; e SEC: seqüestrante.

Fonte: Resolução RDC nº 45/2010, Anexo, tabela I.

ATENÇÃO!!!

Os edulcorantes podem ser utilizados somente na bebida em que se faça a substituição parcial (“baixo em açúcares” ou “reduzido em açúcares”) ou total (“de baixa caloria” ou “dietético(a)”) do açúcar.

ATRIBUIÇÃO DE ADITIVOS EDULCORANTES PARA ALIMENTOS E SEUS RESPECTIVOS LIMITES MÁXIMOS DE USO			
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 açúcares	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 açúcares	0,075
		Alimentos e bebidas com informação nutricional completar	
		Com substituição total de açúcares	0,075 (2)
		Com açúcar substituição parcial de açúcares	0,056
952	Ácido ciclâmico e seus sais de cálcio, potássio e sódio	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)
		Com substituição parcial de açúcares	0,04 (4)
953	Isomalt (isomaltitol)	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 (9)	Alimentos e bebidas para controle de peso (Incluído pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	0,005
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares (Incluído pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	0,005
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares (Incluído pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	0,005
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar com substituição total de açúcares (Incluído pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	0,005
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar com substituição parcial de açúcares	0,00375

		(Incluído pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	

(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. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(2) Exceto para gomas de mascar e micro pastilhas de sabor intenso, com limites máximos de 1,0 g/100 g e de 0,6 g/100 g, respectivamente. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(3) Exceto para bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas, com limite máximo de 0,075 g/100 mL. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(4) Exceto para bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas, com limite máximo de 0,056 g/100 mL. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(5) Exceto para gomas de mascar com limite máximo de 0,12 g/100 g. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(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. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(7) Exceto para gomas de mascar, com limite máximo de 0,24 g/100 g. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(8) Exceto para gomas de mascar e micro pastilhas de sabor intenso, ambos com limite máximo de 0,1 g/100 g. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(9) No caso de gomas de mascar com informação nutricional complementar com substituição total de açúcares, aplica-se o limite máximo de 0,04 g/100 g. (Incluída pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019, retificada em 18 de junho de 2019)

Restrições: (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
1. Os edulcorantes somente podem ser utilizados para a substituição parcial ou total de açúcares nas seguintes categorias: (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Alimentos e bebidas para controle de peso, conforme Portaria SVS/MS n° 30, de 13 de janeiro de 1998, que aprova o regulamento técnico referente a alimentos para controle de peso; (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Alimentos para dietas com restrição de açúcares, conforme itens 4.1.1.1, 4.1.1.2 e 4.1.1.3 da Portaria SVS/MS n° 29, de 13 de janeiro de 1998, que aprova o regulamento técnico referente a alimentos para fins especiais; (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares, conforme item 4.2.4 da Portaria SVS/MS n° 29, de 1998; (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Fórmulas para nutrição enteral, conforme Resolução da Diretoria Colegiada - RDC n° 21, de 13 de maio de 2015, que dispõe sobre o regulamento técnico de fórmulas para nutrição enteral; (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar para os 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 feita a substituição parcial ou total do açúcar, conforme Resolução da Diretoria Colegiada - RDC n° 54, de 12 de novembro de 2012, que dispõe sobre o regulamento técnico sobre informação nutricional complementar; (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Suplementos alimentares, conforme Resolução da Diretoria Colegiada - RDC n° 243, de 26 de julho de 2018, que dispõe sobre os requisitos sanitários dos suplementos alimentares. (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
2. Em atendimento a Regulamentos Técnicos específicos: (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
a) Todos os alimentos e as bebidas contendo polióis deverão obedecer aos requisitos de rotulagem referentes a efeitos laxativos. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
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. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
3. Os glicosídeos de esteviol devem atender às especificações de pureza estabelecidas pelo Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives - JECFA. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)

Fonte: Resolução RDC nº 18/2008, alterada pela Resolução RDC nº 281/2019, art. 6º.

CONHAQUE

1 - Referências Legais:

Lei nº 7.678/1988, art. 18, I.N. Mapa nº 14/2018, Resolução RDC nº 05/2013, item 16.1.1.3., alterada pela Resolução RDC nº 281/2019, Resolução RDC nº 07/2011, Resolução RDC nº 40/2011, Resolução RDC nº 286/2005 e Resolução RDC nº 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 nº 7.678/1988, art. 18).

3 - Denominação:

Conhaque

Fonte: Lei nº 7.678/1988, art. 18.

De acordo com o art. 19, § 2º, da Lei nº 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 nº 7.678/1988, art. 18, I.N. Mapa nº 14/2018, art. 62, §§ 1°, inciso II, e 2°, e tabela 16, Resolução RDC nº 07/2011 e Resolução RDC nº 42/2013.

5 - Composição:

Conforme o art. 18 da Lei nº 7.678/1988 e o art. 62, *caput*, da I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 14/2018, é vedada a adição de açúcar ao Conhaque em quantidade > 6 g/L.

De acordo com o art. 63 da I.N. Mapa nº 14/2018, 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 Alimentares:

Os aditivos permitidos para o Conhaque são os constantes na Resolução RDC nº 05/2013, alterada pela Resolução RDC nº 281/2019, listados 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 (não se aplica ao Conhaque)		
Todos os autorizados no Mercosul, inclusive o Extrato de Carvalho		*quantum satis*
CORANTE (É permitido pelo Mapa a utilização de corante caramelo apenas para a Conhaque que tenha sido submetido ao processo de envelhecimento para correção e/ou padronização da cor (I.N. Mapa nº 14/2018, art. 62, § 1º, inciso III))		
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 (não se aplica ao Conhaque)		
422	Glicerol	*quantum satis*

Fonte: Resolução RDC nº 05/2013, item 16.1.1.3., alterada pela Resolução RDC nº 281/2019, art. 7º.

7 - Coadjuvantes de Tecnologia:

Os coadjuvantes de tecnologia permitidos para o Conhaque são os constantes na Resolução RDC nº 286/2005 e na Resolução RDC nº 40/2011, conforme tabelas abaixo.

ATRIBUIÇÃO DE COADJUVANTES DE TECNOLOGIA PARA A SUBCATEGORIA DE ALIMENTO - BEBIDAS ALCOÓLICAS		
Função	**Substância**	**Tipos de bebida**
Agente de Clarificação / Agente de Filtração	Albumina de ovo desidratada	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Areia de quartzo	Aguardentes de cana / Cachaças
	Bentonita	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Caolin~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Carvão ativo	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC

		nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Caseína e seus sais de cálcio e potássio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Celulose	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Dióxido de silício, sílica	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Ferrocianeto de potássio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	~~Fitato de cálcio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Gelatina	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Ictiocola (cola de peixe)~~	~~Cervejas e vinhos~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9°, e RDC nº 64/2011, art. 6°)
	Perlita	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Polivinilpolipirrolidona	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Tanino~~	~~Bebidas alcoólicas em geral~~ (revogado pela Resolução RDC nº 40/2011)
	Terra Diatomácea	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))

Nutrientes para Leveduras	~~Bicarbonato de amônia~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Carbonato de amônio	~~Vinhos e~~ (revogado para Vinhos pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°) bebidas alcoólicas destiladas
	Cloreto de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	~~Cloreto de zinco~~	~~Cervejas~~ (revogado para Cervejas pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°)
	Dihidrogeno fosfato de amônio, fosfato de amônio bibásico	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Hidrogeno fosfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	Sulfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	Sulfato de manganês	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Sulfato de magnésio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Sulfato de zinco	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	~~Tiamina (vitamina B1)~~	~~Vinhos e cervejas~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9°, e RDC nº 64/2011, art. 6°)
Fermentos Biológicos	Bactérias lácticas *Oenococcus oeni*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto

		para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Leveduras *Saccharomyces*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Leveduras *Schizosaccharomyces pombe*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
Resinas de Troca Iônica	Resinas trocadores de íons e produtos para sua regeneração	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
Agente de Controle de Microrganismos	Ácido sulfúrico	Aguardentes de cana / Cachaças
	Dióxido de enxofre e seus sais	Mostos
Gás Propelente e para Embalagens	Gás carbônico	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Nitrogênio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))

Fonte: Resolução RDC nº 286/2005, Anexo.

ATRIBUIÇÃO DE COADJUVANTES DE TECNOLOGIA PARA A SUBCATEGORIA DE ALIMENTO - BEBIDAS ALCOÓLICAS			
Função	**Substância**	**Tipos de bebida**	**Limite de uso**
Agente de Clarificação / Agente de Filtração	Ácido tânico e taninos*	Bebidas alcoólicas em geral	*quantum satis*

*Abrange somente o ácido tânico e os taninos que atendem a especificação do Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives- JECFA (Comitê da FAO/OMS de Especialistas em Aditivos Alimentares) e ou do Food Chemicals Codex - FCC, e o tanino (extrato de quebracho) contendo no mínimo 95% de epicatequina e catequina em base seca.

Fonte: Resolução RDC nº 40/2011, art. 1º e parágrafo único.

COOLER COM VINHO OU BEBIDA REFRESCANTE DE VINHO

1 - Referências Legais:

Decreto nº 8.198/14, I.N. Mapa nº 14/2018, art. 79, alterada pela I.N. Mapa nº 48/2018, Resolução RDC nº 05/2013, item 16.1.1.8., Resolução RDC nº 07/2011, Resolução RDC nº 40/2011, Resolução RDC nº 286/2005 e Resolução RDC nº 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 (I.N. Mapa nº 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: I.N. Mapa nº 14/2018, arts. 79, *caput*, e 82, *caput* e parágrafo único.

Nota:

[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(a) de dióxido de carbono, de 1,1 até 3 atm., a 20 °C (I.N. Mapa nº 14/2018, art. 82, parágrafo único).

4 - Parâmetros Analíticos:

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Parâmetros Exigíveis em Função do Laudo / Certificado e da Finalidade da Análise (I.N. Mapa nº 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	≥ 3	≤ 7	S	S	S	S	S	S
Pressão gasosa, em atm, a 20 °C, para o Cooler com Vinho Gaseificado ou a Bebida Refrescante de Vinho Gaseificada	1,1	3	N	S	S	S	S	S
Edulcorante	Ausência		N	N	N	N	N	S
Contaminantes Orgânicos								
Ocratoxina A, em limite máximo tolerado (LMT), em µg/kg	-	2	N	N	N	N	N	S
Metanol, expresso em álcool metílico, em mg/L	-	350	S	S	S	S	S	S

Legenda: S= Sim e N= Não.

Fonte: I.N. Mapa nº 14/2018, arts. 79 e 82, parágrafo único, e Anexo, tabela 20, alterada pela I.N. Mapa nº 48/2018 e Resolução RDC nº 07/2011.

5 - Composição:

Conforme os arts. 79 a 81 da I.N. Mapa nº 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%, em v/v, de suco de uva, do volume total do produto final; e
II - suco de uma ou mais frutas 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.

Podendo 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 I.N. Mapa nº 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 outra bebida alcoólica.

6 - Aditivos Alimentares:

Os aditivos permitidos para o Cooler com Vinho ou a Bebida Refrescante de Vinho são os constantes na Resolução RDC nº 05/2013, listados 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 no Mercosul[1], exceto aromas artificiais (Não é permitido pelo Mapa para o Cooler com Vinho ou a Bebida Refrescante de Vinho a utilização de aromatizantes sintéticos (I.N. Mapa nº 14/2018, art. 79, § 3º))		
CORANTE		
100i	Cúrcuma, curcumina	0,01
101i	Riboflavina	*quantum satis*
101ii	Riboflavina 5' fosfato de sódio	*quantum satis*
120		0,02 (como ácido carmínico)

	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na,K,NH_4 e Ca	
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
161b	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		
200	Ácido sórbico	0,10 (como ácido sórbico) sozinhos ou em combinação
201	Sorbato de sódio	
202	Sorbato de potássio	
203	Sorbato de 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	0,035 (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	
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

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

Fonte: Resolução RDC nº 05/2013, item 16.1.1.8.

7 - Coadjuvantes de Tecnologia:

Os coadjuvantes de tecnologia permitidos para o Cooler com Vinho ou a Bebida Refrescante de Vinho são os constantes na Resolução RDC nº 286/2005 e na Resolução RDC nº 40/2011, conforme tabelas abaixo.

ATRIBUIÇÃO DE COADJUVANTES DE TECNOLOGIA PARA A SUBCATEGORIA DE ALIMENTO - BEBIDAS ALCOÓLICAS		
Função	**Substância**	**Tipos de bebida**
Agente de Clarificação / Agente de Filtração	Albumina de ovo desidratada	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Areia de quartzo	Aguardentes de cana / Cachaças
	Bentonita	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Caolin~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Carvão ativo	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Caseína e seus sais de cálcio e potássio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Celulose	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Dióxido de silício, sílica	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Ferrocianeto de potássio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	~~Fitato de cálcio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Gelatina	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC

		64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Ictiocola (cola de peixe)~~	~~Cervejas e vinhos~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9°, e RDC nº 64/2011, art. 6°)
	Perlita	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Polivinilpolipirrolidona	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Tanino~~	~~Bebidas alcoólicas em geral~~ (revogado pela Resolução RDC nº 40/2011)
	Terra Diatomácea	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
Nutrientes para Leveduras	~~Bicarbonato de amônia~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Carbonato de amônio	~~Vinhos e~~ (revogado para Vinhos pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°) bebidas alcoólicas destiladas
	Cloreto de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	~~Cloreto de zinco~~	~~Cervejas~~ (revogado para Cervejas pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°)
	Dihidrogeno fosfato de amônio, fosfato de amônio bibásico	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Hidrogeno fosfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)

	Sulfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	Sulfato de manganês	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Sulfato de magnésio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Sulfato de zinco	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	~~Tiamina (vitamina B1)~~	~~Vinhos e cervejas~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9°, e RDC nº 64/2011, art. 6°)
Fermentos Biológicos	Bactérias lácticas *Oenococcus oeni*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Leveduras *Saccharomyces*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Leveduras *Schizosaccharomyces pombe*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
Resinas de Troca Iônica	Resinas trocadores de íons e produtos para sua regeneração	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
Agente de Controle de Microrganismos	Ácido sulfúrico	Aguardentes de cana / Cachaças
	Dióxido de enxofre e seus sais	Mostos

Gás Propelente e para Embalagens	Gás carbônico	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Nitrogênio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))

Fonte: Resolução RDC nº 286/2005, Anexo.

ATRIBUIÇÃO DE COADJUVANTES DE TECNOLOGIA PARA A SUBCATEGORIA DE ALIMENTO - BEBIDAS ALCOÓLICAS			
Função	**Substância**	**Tipos de bebida**	**Limite de uso**
Agente de Clarificação / Agente de Filtração	Ácido tânico e taninos*	Bebidas alcoólicas em geral	*quantum satis*

*Abrange somente o ácido tânico e os taninos que atendem a especificação do Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives- JECFA (Comitê da FAO/OMS de Especialistas em Aditivos Alimentares) e ou do Food Chemicals Codex - FCC, e o tanino (extrato de quebracho) contendo no mínimo 95% de epicatequina e catequina em base seca.

Fonte: Resolução RDC nº 40/2011, art. 1º e parágrafo único.

COQUETEL COMPOSTO

1 - Referências Legais:

Decreto nº 6.871/2009, art. 69, I.N. Mapa nº 35/2010, alterada pela I.N. Mapa nº 17/2018, Resolução RDC nº 05/2013, itens 16.1.1.1 e 16.1.1.2, Resolução RDC nº 45/2010, Resolução RDC nº 07/2011, Resolução RDC nº 40/2011, Resolução RDC nº 286/2005 e Resolução RDC nº 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 nº 6.871/2009, art. 69).

3 - Denominação:

Coquetel Composto

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, art. 69.

De acordo com o art. 69, § 1º, do Decreto nº 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 nº 6.871/2009.

Conforme o art. 7º da I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 nº 6.871/2009, art. 69, I.N. Mapa nº 35/2010, art. 8º, alterada pela I.N. Mapa nº Mapa 17/2018 e Resolução RDC nº 07/2011.

5 - Composição:

Conforme o art. 69 do Decreto nº 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 nº 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 I.N. Mapa nº 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 Alimentares:

Os aditivos permitidos para o Coquetel Composto são os constantes nas Resoluções RDC nº 05/2013 e RDC nº 45/2010, listados 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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*quantum satis*
AROMATIZANTE		
Todos os autorizados Mercosul[3], 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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*quantum satis*
405	Alginato de propileno glicol	1,0 (Somente para licores emulsionados)
452i	Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolével, 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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*quantum satis*
ESPUMANTE		
Todos os autorizados como BPF no Mercosul (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*quantum satis*
ESTABILIZANTE		
Todos os autorizados como BPF no Mercosul (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*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.

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

Fonte: Resolução RDC nº 05/2013, item 16.1.1.2.

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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*quantum satis*
AROMATIZANTE		
Todos os autorizados no Mercosul[3], 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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*quantum satis*
452i	Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolével, 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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*quantum satis*
ESPUMANTE		

Todos os autorizados como BPF no Mercosul (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*quantum satis*
ESTABILIZANTE		
Todos os autorizados como BPF no Mercosul (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*quantum satis*
REGULADOR DE ACIDEZ		
Todos os autorizados como BPF no Mercosul (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*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.

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

Fonte: Resolução RDC nº 05/2013, item 16.1.1.2.

ADITIVOS AUTORIZADOS PARA USO SEGUNDO AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF), COM SUAS RESPECTIVAS CLASSES FUNCIONAIS (EM ORDEM DE INS)		
INS	**Nome do Aditivo**	**Classes Funcionais (*)**
140i	Clorofila	COL

150[a]	Caramelo I - simples	COL
162	Vermelho de beterraba, betamina	COL
170i	Carbonato de cálcio	ANAH
171	Dióxido de titânio	COL
260	Ácido acético	ACREG/CONS/ACI
261	Acetato de potássio	ACREG/CONS
262i	Acetato de sódio	ACREG
263	Acetato de cálcio	CONS/EST/ACREG
270	Ácido láctico (L-, D- e DL-)	ACI/ACREG
280	Ácido propiônico	CONS
281	Propianato de sódio	CONS
282	Propianato de cálcio	CONS
283	Propianato de potássio	CONS
290	Dióxido de carbono	CONS
296	Ácido málico (D-,L-)	ACREG/SEC
297	Ácido fumárico	ACREG
300	Ácido ascórbico (L-)	ANT/FLO
301	Ascorbato de sódio	ANT
302	Ascorbato de cálcio	ANT
303	Ascorbato de potássio	ANT
315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	ANT
316	Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio	ANT
322	Lecitinas	EMU/ANT
325	Lactato de sódio	HUM/ANT/AGC
326	Lactato de potássio	ANT
327	Lactato de cálcio	ACREG/FLO
329	Lactato de magnésio (D-, L-)	ACREG/FLO
330	Ácido cítrico	ACI/ACREG/ANT/SEC
331i	Citrato monossódico	ACREG/SEC
331iii	Citrato trissódico, citrato de sódio	ACREG/SEC/EST
332i	Citrato monopotássico, citrato diácido de potássio	ACREG/SEC
332ii	Citrato tripotássico, citrato de potássio	ACREG/EST/SEC
333	Citrato tricálcico, citrato de cálcio	ACREG/FIR/SEC
350i	Malato ácido de sódio, malato monossódico	ACREG/HUM
350ii	Malato dissódico	ACREG
352ii	Malato de cálcio, malato monocálcico	ACREG
365	Fumarato de sódio	ACREG/EXA/ACI
380	Citrato triamônico	ACREG
400	Ácido algínico	ESP/EST/EMU/GEL
401	Alginato de sódio	ESP/EST/GEL/EMU
402	Alginato de potássio	ESP/EST/EMU/GEL
403	Alginato de amônio	ESP/EST/EMU/GEL
404	Alginato de cálcio	ESP/EST/GEL/EMU/ANESP
406	Ágar	ESP/EST/EMU
407	Carragena (inclui a furcelarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	ESP/EST/GEL/EMU
407a	Algas marinhas Euchema processadas	ESP/EST/GEL/EMU
410	Goma garrofina, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí	ESP/EST/EMU
412	Goma guar	ESP/EST/EMU
413	Goma tragacanto, tragacanto, goma adragante	ESP/EST/EMU
414	Goma arábica, goma acácia	ESP/EST/EMU
415	Goma xantana	ESP/EST/EMU/FOA
416	Goma caraia, goma sterculia	ESP/EST/EMU
417	Goma tara	ESP/EST
418	Goma gelana	ESP/EST/GEL

420	Sorbitol e xarope de sorbitol, D-sorbita	EDU/HUM/SEC/AGC/EST
421	Manitol	EDU/ESP/EST/HUM/AGC
422	Glicerina, glicerol	EMU/ESP/EST/HUM/AGC
424	Curdlan	FIR/GEL/ESP/EST
428	Gelatina	EST/EMU/ESP/GEL
440	Pectina, pectina amidada	ESP/EST/GEL/EMU
460i	Celulose microcristalina	EMU/EST/ANAH
460ii	Celulose em pó	ANAH/EMU/ESP
461	Metilcelulose	ESP/EST/EMU
462	Etilcelulose	AGC
463	Hidroxipropilcelulose	ESP/EST/EMU
464	Hidroxipropilmetilcelulose	ESP/EMU/EST
465	Metiletilcelulose	ESP/EMU/EST/FOA
466	Carboximetilcelulose sódica	ESP/EST/EMU
467	Etilhidroxietilcelulose	ESP/EMU/EST
468	Carboximetilcelulose sódica reticulada, croscaramelose sódica	EST
469	Carboximetilcelulose sódica - hidrólise enzimática	GLA/EST/ESP
470	Sais de ácidos graxos (com base Ca, Na, Mg, K e NH_4)	EMU/ANAH
471	Mono e diglicerídeos de ácidos graxos	EMU/ANESP
472a	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido acético	EMU
472b	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido lático	EMU
472c	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido cítrico	EMU/EST/ANT/FLO
500i	Carbonato de sódio	ACREG
500ii	Bicarbonato de sódio, carbonato ácido de sódio	ACREG/RAI
500iii	Sesquicarbonato de sódio	ACREG
501i	Carbonato de potássio	ACREG
501ii	Bicarbonato de potássio, carbonato ácido de potássio, hidrogeno carbonato de potássio	ACREG/RAI
503i	Carbonato de amônio	ACREG/RAI
503ii	Bicarbonato de amônio, carbonato ácido de amônio	RAI
504i	Carbonato de magnésio, carbonato básico de magnésio	ANAH/ESTCOL
504ii	Bicarbonato de magnésio, carbonato ácido de magnésio, hidrogeno carbonato de magnésio	ACREG/ANAH/ESTCOL
507	Ácido clorídrico	ACI/ACREG
508	Cloreto de potássio	GEL
509	Cloreto de cálcio	FIR
510	Cloreto de amônio	FLO
511	Cloreto de magnésio	FIR/ESTCOL
514	Sulfatos de sódio	ESTCOL
515	Sulfatos de potássio	EXA
516	Sulfato de cálcio	FLO/SEC/FIR
524	Hidróxido de sódio	ACREG
525	Hidróxido de potássio	ACREG
526	Hidróxido de cálcio	ACREG/FIR
527	Hidróxido de amônio	ACREG
528	Hidróxido de magnésio	ACREG/ESTCOL
529	Óxido de cálcio	ACREG/FLO
530	Óxido de magnésio	ANAH
551	Dióxido de silício, sílica	ANAH

552	Silicato de cálcio	ANAH
553i	Silicato de magnésio	ANAH
553iii	Talco, metassilicato ácido de magnésio	ANAH/GLA/ESP
574	Ácido glucônico (D-)	ACREG/RAI
575	Glucono-delta-lactona	ACREG/RAI/ACI/SEC
576	Gluconato de sódio	SEC
577	Gluconato de potássio	ACREG
578	Gluconato de cálcio	ACREG/FIR/SEC
580	Gluconato de magnésio	ACREG/FIR
620	Ácido glutâmico (L(+)-)	EXA
621	Glutamato de sódio, glutamato monossódico	EXA
622	Glutamato de potássio	EXA
623	Diglutamato de cálcio	EXA
624	Glutamato de monoamônio	EXA
625	Diglutamato de magnésio	EXA
626	Ácido guanílico	EXA
627	5'-Guanilato dissódico, guanilato dissódico, dissódio 5'-guanilato	EXA
628	5'-Guanilato de potássio	EXA
629	5'-Guanilato de cálcio	EXA
630	Ácido inosínico	EXA
631	5'-Inosinato de sódio, inosinato dissódico, dissódico 5'-inosinato	EXA
632	Inosinato de potássio	EXA
633	5'-Inosinato de cálcio	EXA
634	5'-Ribonucleotídeo de cálcio	EXA
635	5'-Ribonucleotídeo dissódico	EXA
901	Cera de abelha (branca e amarela) (somente para tratamento de superfície)	GLA
902	Cera candelilla (somente para tratamento de superfície)	GLA
904	Goma laca, shelac (somente para tratamento de superfície)	GLA
953	Isomalte (isomaltitol)	EDU/GLA/ANAH/AGC
957	Taumatina	EXA/EDU
965	Maltitol e xarope de maltitol	EDU/EST/AGC
966	Lactitol	EDU/ESP
967	Xilitol	EDU/HUM
968	Eritritol	EDU/EXA/HUM
1001i	Acetato de colina	EMU
1001ii	Carbonato de colina	EMU
1001iii	Cloreto de colina	EMU
1001iv	Citrato de colina	EMU
1001v	Tartarato de colina	EMU
1001vi	Lactato de colina	EMU
1100	Amilases	FLO
1101i	Proteases	FLO/EXA/GLA
1102	Glucose oxidase	ANT/CONS/EST
1104	Lipases	EXA
1200	Polidextroses	AGC/ESP/EST/HUM
1202	Polivinilpirrolidona insolúvel	AGC/ESP/EST/HUM
1204	Pullulan	GLA/ESP
1518	Triacetina, triacetato de glicerila	HUM

(*) Significado das abreviaturas: ACI: acidulante; ACREG: regulador de acidez; AGC: agente de corpo ou massa; ANAH: antiaglutinante, antiumectante; ANESP: antiespumante; ANT: antioxidante; ARO: aromatizante; COL: corante; CONS: conservador; EDU: edulcorante; EMU: emulsificante; ESP: espessante; ESTCOL: estabilizante de cor; EST: estabilizante; EXA: realçador de sabor; FIR: agente de firmeza; FLO: melhorador de farinha; FOA: espumante; GEL: gelificante; GLA: glaceante; HUM: umectante; RAI: fermento químico; e SEC: seqüestrante.

Fonte: Resolução RDC nº 45/2010, Anexo, tabela I.

7 - Coadjuvantes de Tecnologia:

Os coadjuvantes de tecnologia permitidos para o Coquetel Composto são os constantes na Resolução RDC nº 286/2005 e na Resolução RDC nº 40/2011, conforme tabelas abaixo.

ATRIBUIÇÃO DE COADJUVANTES DE TECNOLOGIA PARA A SUBCATEGORIA DE ALIMENTO - BEBIDAS ALCOÓLICAS		
Função	**Substância**	**Tipos de bebida**
Agente de Clarificação / Agente de Filtração	Albumina de ovo desidratada	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Areia de quartzo	Aguardentes de cana / Cachaças
	Bentonita	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Caolin~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Carvão ativo	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Caseína e seus sais de cálcio e potássio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Celulose	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Dióxido de silício, sílica	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Ferrocianeto de potássio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	~~Fitato de cálcio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)

	Gelatina	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Ictiocola (cola de peixe)~~	~~Cervejas e vinhos~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9°, e RDC nº 64/2011, art. 6°)
	Perlita	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Polivinilpolipirrolidona	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Tanino~~	~~Bebidas alcoólicas em geral~~ (revogado pela Resolução RDC nº 40/2011)
	Terra Diatomácea	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
Nutrientes para Leveduras	~~Bicarbonato de amônia~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Carbonato de amônio	~~Vinhos e~~ (revogado para Vinhos pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°) bebidas alcoólicas destiladas
	Cloreto de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	~~Cloreto de zinco~~	~~Cervejas~~ (revogado para Cervejas pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°)
	Dihidrogeno fosfato de amônio, fosfato de amônio bibásico	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Hidrogeno fosfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja

		pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	Sulfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	Sulfato de manganês	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Sulfato de magnésio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Sulfato de zinco	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	~~Tiamina (vitamina B1)~~	~~Vinhos e cervejas~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9°, e RDC nº 64/2011, art. 6°)
Fermentos Biológicos	Bactérias lácticas *Oenococcus oeni*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Leveduras *Saccharomyces*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Leveduras *Schizosaccharomyces pombe*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
Resinas de Troca Iônica	Resinas trocadores de íons e produtos para sua regeneração	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))

Agente de Controle de Microrganismos	Ácido sulfúrico	Aguardentes de cana / Cachaças
	Dióxido de enxofre e seus sais	Mostos
Gás Propelente e para Embalagens	Gás carbônico	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Nitrogênio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))

Fonte: Resolução RDC nº 286/2005, Anexo.

ATRIBUIÇÃO DE COADJUVANTES DE TECNOLOGIA PARA A SUBCATEGORIA DE ALIMENTO - BEBIDAS ALCOÓLICAS			
Função	**Substância**	**Tipos de bebida**	**Limite de uso**
Agente de Clarificação / Agente de Filtração	Ácido tânico e taninos*	Bebidas alcoólicas em geral	*quantum satis*

*Abrange somente o ácido tânico e os taninos que atendem a especificação do Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives- JECFA (Comitê da FAO/OMS de Especialistas em Aditivos Alimentares) e ou do Food Chemicals Codex - FCC, e o tanino (extrato de quebracho) contendo no mínimo 95% de epicatequina e catequina em base seca.

Fonte: Resolução RDC nº 40/2011, art. 1º e parágrafo único.

COQUETEL DE VINHO OU BEBIDA ALCOÓLICA MISTA DE VINHO

1 - Referências Legais:

I.N. Mapa nº 14/2018, art. 89, Resolução RDC nº 05/2013, item 16.1.1.2, Resolução RDC nº 45/2010, Resolução RDC nº 07/2011, Resolução RDC nº 40/2011, Resolução RDC nº 286/2005 e Resolução RDC nº 02/2007.

2 - Definição:

Coquetel de Vinho ou Bebida Alcoólica Mista de Vinho é a bebida alcoólica por mistura com graduação alcoólica de 5 a 14%, em v/v, a 20 °C (I.N. Mapa nº 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: I.N. Mapa nº 14/2018, arts 89 e 91, parágrafo único.

Nota:

[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 (I.N. Mapa nº 14/2018, art. 91, parágrafo único).

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	> 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	1,1	3	sim	sim	sim	sim	sim	sim

Mista de Vinho Gaseificada								
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: I.N. Mapa nº 14/2018, arts 89 e 91, parágrafo único, e Anexo, tabela 22, alterada pela I.N. Mapa nº 48/2018 e Resolução RDC nº 07/2011.

5 - Composição:

Conforme o art. 89 da I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 Alimentares:

Os aditivos permitidos para o Coquetel de Vinho ou Bebida Alcoólica Mista de Vinho são os constantes nas Resoluções RDC nº 05/2013 e RDC nº 45/2010, listados 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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*quantum satis*
AROMATIZANTE		
Todos os autorizados no Mercosul[3], 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 (I.N. Mapa nº 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	

221	Sulfito de sódio	0,02 (como SO_2 total)[1], sozinhos ou em combinação
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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*quantum satis*
452i	Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolével, 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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*quantum satis*
ESPUMANTE		
Todos os autorizados como BPF no Mercosul (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*quantum satis*
ESTABILIZANTE		
Todos os autorizados como BPF no Mercosul (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*quantum satis*
REGULADOR DE ACIDEZ		
Todos os autorizados como BPF no Mercosul (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*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	1,2 (como P), sozinhos ou em combinação

	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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*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.

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

Fonte: Resolução RDC nº 05/2013, item 16.1.1.2.

ADITIVOS AUTORIZADOS PARA USO SEGUNDO AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF), COM SUAS RESPECTIVAS CLASSES FUNCIONAIS (EM ORDEM DE INS)		
INS	**Nome do Aditivo**	**Classes Funcionais (*)**
140i	Clorofila	COL
150ª	Caramelo I - simples	COL
162	Vermelho de beterraba, betamina	COL
170i	Carbonato de cálcio	ANAH
171	Dióxido de titânio	COL
260	Ácido acético	ACREG/CONS/ACI
261	Acetato de potássio	ACREG/CONS
262i	Acetato de sódio	ACREG
263	Acetato de cálcio	CONS/EST/ACREG
270	Ácido láctico (L-, D- e DL-)	ACI/ACREG
280	Ácido propiônico	CONS
281	Propianato de sódio	CONS
282	Propianato de cálcio	CONS
283	Propianato de potássio	CONS
290	Dióxido de carbono	CONS
296	Ácido málico (D-,L-)	ACREG/SEC
297	Ácido fumárico	ACREG

300	Ácido ascórbico (L-)	ANT/FLO
301	Ascorbato de sódio	ANT
302	Ascorbato de cálcio	ANT
303	Ascorbato de potássio	ANT
315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	ANT
316	Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio	ANT
322	Lecitinas	EMU/ANT
325	Lactato de sódio	HUM/ANT/AGC
326	Lactato de potássio	ANT
327	Lactato de cálcio	ACREG/FLO
329	Lactato de magnésio (D-, L-)	ACREG/FLO
330	Ácido cítrico	ACI/ACREG/ANT/SEC
331i	Citrato monossódico	ACREG/SEC
331iii	Citrato trissódico, citrato de sódio	ACREG/SEC/EST
332i	Citrato monopotássico, citrato diácido de potássio	ACREG/SEC
332ii	Citrato tripotássico, citrato de potássio	ACREG/EST/SEC
333	Citrato tricálcico, citrato de cálcio	ACREG/FIR/SEC
350i	Malato ácido de sódio, malato monossódico	ACREG/HUM
350ii	Malato dissódico	ACREG
352ii	Malato de cálcio, malato monocálcico	ACREG
365	Fumarato de sódio	ACREG/EXA/ACI
380	Citrato triamônico	ACREG
400	Ácido algínico	ESP/EST/EMU/GEL
401	Alginato de sódio	ESP/EST/GEL/EMU
402	Alginato de potássio	ESP/EST/EMU/GEL
403	Alginato de amônio	ESP/EST/EMU/GEL
404	Alginato de cálcio	ESP/EST/GEL/EMU/ANESP
406	Ágar	ESP/EST/EMU
407	Carragena (inclui a furcelarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	ESP/EST/GEL/EMU
407a	Algas marinhas Euchema processadas	ESP/EST/GEL/EMU
410	Goma garrofina, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí	ESP/EST/EMU
412	Goma guar	ESP/EST/EMU
413	Goma tragacanto, tragacanto, goma adragante	ESP/EST/EMU
414	Goma arábica, goma acácia	ESP/EST/EMU
415	Goma xantana	ESP/EST/EMU/FOA
416	Goma caraia, goma sterculia	ESP/EST/EMU
417	Goma tara	ESP/EST
418	Goma gelana	ESP/EST/GEL
420	Sorbitol e xarope de sorbitol, D-sorbita	EDU/HUM/SEC/AGC/EST
421	Manitol	EDU/ESP/EST/HUM/AGC
422	Glicerina, glicerol	EMU/ESP/EST/HUM/AGC
424	Curdlan	FIR/GEL/ESP/EST
428	Gelatina	EST/EMU/ESP/GEL
440	Pectina, pectina amidada	ESP/EST/GEL/EMU
460i	Celulose microcristalina	EMU/EST/ANAH
460ii	Celulose em pó	ANAH/EMU/ESP
461	Metilcelulose	ESP/EST/EMU
462	Etilcelulose	AGC
463	Hidroxipropilcelulose	ESP/EST/EMU
464	Hidroxipropilmetilcelulose	ESP/EMU/EST
465	Metiletilcelulose	ESP/EMU/EST/FOA
466	Carboximetilcelulose sódica	ESP/EST/EMU
467	Etilhidroxietilcelulose	ESP/EMU/EST

468	Carboximetilcelulose sódica reticulada, croscaramelose sódica	EST
469	Carboximetilcelulose sódica - hidrólise enzimática	GLA/EST/ESP
470	Sais de ácidos graxos (com base Ca, Na, Mg, K e NH_4)	EMU/ANAH
471	Mono e diglicerídeos de ácidos graxos	EMU/ANESP
472a	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido acético	EMU
472b	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido lático	EMU
472c	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido cítrico	EMU/EST/ANT/FLO
500i	Carbonato de sódio	ACREG
500ii	Bicarbonato de sódio, carbonato ácido de sódio	ACREG/RAI
500iii	Sesquicarbonato de sódio	ACREG
501i	Carbonato de potássio	ACREG
501ii	Bicarbonato de potássio, carbonato ácido de potássio, hidrogeno carbonato de potássio	ACREG/RAI
503i	Carbonato de amônio	ACREG/RAI
503ii	Bicarbonato de amônio, carbonato ácido de amônio	RAI
504i	Carbonato de magnésio, carbonato básico de magnésio	ANAH/ESTCOL
504ii	Bicarbonato de magnésio, carbonato ácido de magnésio, hidrogeno carbonato de magnésio	ACREG/ANAH/ESTCOL
507	Ácido clorídrico	ACI/ACREG
508	Cloreto de potássio	GEL
509	Cloreto de cálcio	FIR
510	Cloreto de amônio	FLO
511	Cloreto de magnésio	FIR/ESTCOL
514	Sulfatos de sódio	ESTCOL
515	Sulfatos de potássio	EXA
516	Sulfato de cálcio	FLO/SEC/FIR
524	Hidróxido de sódio	ACREG
525	Hidróxido de potássio	ACREG
526	Hidróxido de cálcio	ACREG/FIR
527	Hidróxido de amônio	ACREG
528	Hidróxido de magnésio	ACREG/ESTCOL
529	Óxido de cálcio	ACREG/FLO
530	Óxido de magnésio	ANAH
551	Dióxido de silício, sílica	ANAH
552	Silicato de cálcio	ANAH
553i	Silicato de magnésio	ANAH
553iii	Talco, metassilicato ácido de magnésio	ANAH/GLA/ESP
574	Ácido glucônico (D-)	ACREG/RAI
575	Glucono-delta-lactona	ACREG/RAI/ACI/SEC
576	Gluconato de sódio	SEC
577	Gluconato de potássio	ACREG
578	Gluconato de cálcio	ACREG/FIR/SEC
580	Gluconato de magnésio	ACREG/FIR
620	Ácido glutâmico (L(+)-)	EXA
621	Glutamato de sódio, glutamato monossódico	EXA
622	Glutamato de potássio	EXA
623	Diglutamato de cálcio	EXA
624	Glutamato de monoamônio	EXA
625	Diglutamato de magnésio	EXA

626	Ácido guanílico	EXA
627	5'-Guanilato dissódico, guanilato dissódico, dissódio 5'-guanilato	EXA
628	5'-Guanilato de potássio	EXA
629	5'-Guanilato de cálcio	EXA
630	Ácido inosínico	EXA
631	5'-Inosinato de sódio, inosinato dissódico, dissódico 5'-inosinato	EXA
632	Inosinato de potássio	EXA
633	5'-Inosinato de cálcio	EXA
634	5'-Ribonucleotídeo de cálcio	EXA
635	5'-Ribonucleotídeo dissódico	EXA
901	Cera de abelha (branca e amarela) (somente para tratamento de superfície)	GLA
902	Cera candelilla (somente para tratamento de superfície)	GLA
904	Goma laca, shelac (somente para tratamento de superfície)	GLA
953	Isomalte (isomaltitol)	EDU/GLA/ANAH/AGC
957	Taumatina	EXA/EDU
965	Maltitol e xarope de maltitol	EDU/EST/AGC
966	Lactitol	EDU/ESP
967	Xilitol	EDU/HUM
968	Eritritol	EDU/EXA/HUM
1001i	Acetato de colina	EMU
1001ii	Carbonato de colina	EMU
1001iii	Cloreto de colina	EMU
1001iv	Citrato de colina	EMU
1001v	Tartarato de colina	EMU
1001vi	Lactato de colina	EMU
1100	Amilases	FLO
1101i	Proteases	FLO/EXA/GLA
1102	Glucose oxidase	ANT/CONS/EST
1104	Lipases	EXA
1200	Polidextroses	AGC/ESP/EST/HUM
1202	Polivinilpirrolidona insolúvel	AGC/ESP/EST/HUM
1204	Pullulan	GLA/ESP
1518	Triacetina, triacetato de glicerila	HUM

(*) Significado das abreviaturas: ACI: acidulante; ACREG: regulador de acidez; AGC: agente de corpo ou massa; ANAH: antiaglutinante, antiumectante; ANESP: antiespumante; ANT: antioxidante; ARO: aromatizante; COL: corante; CONS: conservador; EDU: edulcorante; EMU: emulsificante; ESP: espessante; ESTCOL: estabilizante de cor; EST: estabilizante; EXA: realçador de sabor; FIR: agente de firmeza; FLO: melhorador de farinha; FOA: espumante; GEL: gelificante; GLA: glaceante; HUM: umectante; RAI: fermento químico; e SEC: seqüestrante.

Fonte: Resolução RDC nº 45/2010, Anexo, tabela I.

7 - Coadjuvantes de Tecnologia:

Os coadjuvantes de tecnologia permitidos para o Coquetel de Vinho ou a Bebida Alcoólica Mista de Vinho são os constantes na Resolução RDC nº 286/2005 e na Resolução RDC nº 40/2011, conforme tabelas abaixo.

ATRIBUIÇÃO DE COADJUVANTES DE TECNOLOGIA PARA A SUBCATEGORIA DE ALIMENTO - BEBIDAS ALCOÓLICAS		
Função	**Substância**	**Tipos de bebida**
Agente de Clarificação / Agente de Filtração	Albumina de ovo desidratada	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC

		nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Areia de quartzo	Aguardentes de cana / Cachaças
	Bentonita	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Caolin~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Carvão ativo	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Caseína e seus sais de cálcio e potássio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Celulose	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Dióxido de silício, sílica	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Ferrocianeto de potássio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	~~Fitato de cálcio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Gelatina	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Ictiocola (cola de peixe)~~	~~Cervejas e vinhos~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9°, e RDC nº 64/2011, art. 6°)
	Perlita	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº

		64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Polivinilpolipirrolidona	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Tanino~~	~~Bebidas alcoólicas em geral~~ (revogado pela Resolução RDC nº 40/2011)
	Terra Diatomácea	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
Nutrientes para Leveduras	~~Bicarbonato de amônia~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Carbonato de amônio	~~Vinhos e~~ (revogado para Vinhos pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°) bebidas alcoólicas destiladas
	Cloreto de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	~~Cloreto de zinco~~	~~Cervejas~~ (revogado para Cervejas pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°)
	Dihidrogeno fosfato de amônio, fosfato de amônio bibásico	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Hidrogeno fosfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	Sulfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	Sulfato de manganês	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))

	Sulfato de magnésio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Sulfato de zinco	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	~~Tiamina (vitamina B1)~~	~~Vinhos e cervejas~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9°, e RDC nº 64/2011, art. 6°)
Fermentos Biológicos	Bactérias lácticas *Oenococcus oeni*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Leveduras *Saccharomyces*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Leveduras *Schizosaccharomyces pombe*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
Resinas de Troca Iônica	Resinas trocadores de íons e produtos para sua regeneração	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
Agente de Controle de Microrganismos	Ácido sulfúrico	Aguardentes de cana / Cachaças
	Dióxido de enxofre e seus sais	Mostos
Gás Propelente e para Embalagens	Gás carbônico	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Nitrogênio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))

Fonte: Resolução RDC nº 286/2005, Anexo.

ATRIBUIÇÃO DE COADJUVANTES DE TECNOLOGIA PARA A SUBCATEGORIA DE ALIMENTO - BEBIDAS ALCOÓLICAS			
Função	**Substância**	**Tipos de bebida**	**Limite de uso**
Agente de Clarificação / Agente de Filtração	Ácido tânico e taninos*	Bebidas alcoólicas em geral	*quantum satis*

*Abrange somente o ácido tânico e os taninos que atendem a especificação do Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives- JECFA (Comitê da FAO/OMS de Especialistas em Aditivos Alimentares) e ou do Food Chemicals Codex - FCC, e o tanino (extrato de quebracho) contendo no mínimo 95% de epicatequina e catequina em base seca.

Fonte: Resolução RDC nº 40/2011, art. 1º e parágrafo único.

CORN OU *KORN*

1 - Referências Legais:

Decreto nº 6.871/2009, art. 66, I.N. Mapa nº 29/2012, Resolução RDC nº 05/2013, item 16.1.1.4., Resolução RDC nº 40/2011, Resolução RDC nº 286/2005 e Resolução RDC nº 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 nº 6.871/2009, art. 66).

3 - Denominação:

Corn ou *Korn*

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, art. 66.

De acordo com o art. 7º da I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 29/2012, é vedado o envelhecimento para o Corn ou *Korn*.

De acordo com o art. 12, *caput* e o § 1º, da I.N. Mapa nº 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 nº 6.871/2009.

Conforme o art. 12, § 2º, da I.N. Mapa nº 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 nº 6.871/2009, art. 66, e I.N. Mapa nº 29/2012, arts. 8 e 9.

5 - Composição:

Conforme o art. 66 do Decreto nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 Alimentares:

Os aditivos permitidos para o Corn ou *Korn* são os constantes na Resolução RDC nº 05/2013, listados 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 nº 6.871/2009, art. 66))		

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

Fonte: Resolução RDC nº 05/2013, item 16.1.1.4.

7 - Coadjuvantes de Tecnologia:

Os coadjuvantes de tecnologia permitidos para o Corn ou *Korn* são os constantes na Resolução RDC nº 286/2005 e na Resolução RDC nº 40/2011, conforme tabelas abaixo.

ATRIBUIÇÃO DE COADJUVANTES DE TECNOLOGIA PARA A SUBCATEGORIA DE ALIMENTO - BEBIDAS ALCOÓLICAS		
Função	**Substância**	**Tipos de bebida**
Agente de Clarificação / Agente de Filtração	Albumina de ovo desidratada	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Areia de quartzo	Aguardentes de cana / Cachaças
	Bentonita	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Caolin~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Carvão ativo	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Caseína e seus sais de cálcio e potássio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Celulose	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Dióxido de silício, sílica	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Ferrocianeto de potássio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)

	~~Fitato de cálcio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Gelatina	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Ictiocola (cola de peixe)~~	~~Cervejas e vinhos~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9°, e RDC nº 64/2011, art. 6°)
	Perlita	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Polivinilpolipirrolidona	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Tanino~~	~~Bebidas alcoólicas em geral~~ (revogado pela Resolução RDC nº 40/2011)
	Terra Diatomácea	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
Nutrientes para Leveduras	~~Bicarbonato de amônia~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Carbonato de amônio	~~Vinhos e~~ (revogado para Vinhos pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°) bebidas alcoólicas destiladas
	Cloreto de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	~~Cloreto de zinco~~	~~Cervejas~~ (revogado para Cervejas pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°)
	Dihidrogeno fosfato de amônio, fosfato de amônio bibásico	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))

	Hidrogeno fosfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	Sulfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	Sulfato de manganês	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Sulfato de magnésio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Sulfato de zinco	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	~~Tiamina (vitamina B1)~~	~~Vinhos e cervejas~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9°, e RDC nº 64/2011, art. 6°)
Fermentos Biológicos	Bactérias lácticas *Oenococcus oeni*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Leveduras *Saccharomyces*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Leveduras *Schizosaccharomyces pombe*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
Resinas de Troca Iônica	Resinas trocadores de íons e produtos para sua regeneração	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC

		nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
Agente de Controle de Microrganismos	Ácido sulfúrico	Aguardentes de cana / Cachaças
	Dióxido de enxofre e seus sais	Mostos
Gás Propelente e para Embalagens	Gás carbônico	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Nitrogênio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))

Fonte: Resolução RDC nº 286/2005, Anexo.

ATRIBUIÇÃO DE COADJUVANTES DE TECNOLOGIA PARA A SUBCATEGORIA DE ALIMENTO - BEBIDAS ALCOÓLICAS			
Função	**Substância**	**Tipos de bebida**	**Limite de uso**
Agente de Clarificação / Agente de Filtração	Ácido tânico e taninos*	Bebidas alcoólicas em geral	*quantum satis*

*Abrange somente o ácido tânico e os taninos que atendem a especificação do Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives- JECFA (Comitê da FAO/OMS de Especialistas em Aditivos Alimentares) e ou do Food Chemicals Codex - FCC, e o tanino (extrato de quebracho) contendo no mínimo 95% de epicatequina e catequina em base seca.

Fonte: Resolução RDC nº 40/2011, art. 1º e parágrafo único.

ESPUMANTE OU ESPUMANTE NATURAL OU CHAMPANHA (*CHAMPAGNE*)

1 - Referências Legais:

Lei nº 7.678/1988, art. 11, alterada pela Lei nº 10.970/2004, Decreto nº 8.198/2014, I.N. Mapa nº 14/2018, alterada pela I.N. Mapa nº 48/2018, I.N. Mapa nº 75/2019, Resolução RDC nº 123/2016, alterada pela Resolução RDC nº 322/2019, Resolução RDC nº 07/2011, Resolução RDC nº 42/2013 e Portaria Anvisa 685/1998.

2 - Definição:

Espumante ou Espumante Natural ou Champanha (*Champagne*)[1] 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 nº 7.678/1988, art. 11).

[1] 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:

(Vinho)[1] + Espumante + (classificação quanto à cor)[2] + (classificação quanto ao teor de açúcar)[3] ou (Vinho)[1] + Espumante Natural + (classificação quanto à cor)[2] + (classificação quanto ao teor de açúcar)[3]

Fonte: Lei nº 7.678/1988, arts. 8º, inciso II, e 11, Decreto nº 8.198/2014, art. 35, e I.N. Mapa nº 14/2008, arts. 26, parágrafo único, e 41.

Notas:

[1] Facultado o uso da expressão "Vinho" precedida ao termo "Espumante" ou "Espumante Natural" na denominação deste produto, haja vista o Espumante ser uma das classes do Vinho (Lei nº 7.678/1988, Art. 8º, *caput* e inciso I, alínea "d").
[2] Os vinhos são classificados quanto à cor como tinto; rosado, rosé ou clarete e branco (Lei nº 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 (I.N. Mapa nº 14/2018, art. 41, § 3º).
[3] A denominação do Espumante ou Espumante Natural deverá ser acrescida da sua classificação quanto ao teor de açúcar (I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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	Parâmetros Exigíveis em Função do Laudo / Certificado e da Finalidade da Análise (I.N. Mapa nº 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			≥ 10	≤ 13	S	S	S	S	S	S
Pressão, em atm, a 20 ºC			4	-	N	S	S	S	S	S
Teor de açúcares totais, expresso em g de glicose/L	Classificação quanto ao teor de açúcar	▪ Nature	-	≤ 3	S	S	S	S	S	S
		▪ Extra-*brut*	> 3	≤ 8	S	S	S	S	S	S
		▪ *Brut*	> 8	≤ 15	S	S	S	S	S	S
		▪ *Sec* ou Seco	> 15	≤ 20	S	S	S	S	S	S
		▪ *Demi-sec*, 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		▪ 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			1	-	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	15	-	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 Orgânicos									
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
Contaminantes Inorgânicos									
Cobre, em mg/kg		-	10	N	N	N	N	N	S
Arsênio, em mg/L		-	0,20	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 e N= Não.

Fonte: Lei nº 7.678/1988, arts. 8º, inciso II, e 11, Decreto nº 8.198/2014, art. 35, I.N. Mapa nº 14/2018, arts. 41 e 43, e Anexo, tabela 8, alterada pela I.N. Mapa nº 48/2018, I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º, Resolução RDC nº 07/2011, Resolução RDC nº 42/2013 e Portaria Anvisa 685/1998.

5 - Composição:

Conforme o art. 11 da Lei nº 7.678/1988, o 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.

De acordo com o art. 41, § 2º, da I.N. Mapa nº 14/2018, o Espumante ou Espumante Natural ou 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.

Conforme o art. 39, *caput* e parágrafo único, do Decreto nº 8.198/2014, o adoçamento do Vinho somente poderá ser efetuado com sacarose na forma sólida, no próprio vinho, ou com mosto simples de uva, mosto concentrado ou mosto concentrado retificado. O adoçamento com mosto deverá ser realizado apenas na zona de produção.

6 - Aditivos Alimentares:

Os aditivos alimentares permitidos para o Espumante ou Espumante Natural ou Champanha (*Champagne*) são os constantes na Resolução RDC nº 123/2016, mencionados na tabela 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**
Acidulante	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
Antioxidante	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
Conservador	200	Ácido sórbico	0,02	3, 6, 9 e 13
	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
Corante	150a	Corante caramelo	*quantum satis*	11
Estabilizante	353	Ácido metatartárico	0,01	5
	414	Goma arábica, goma acácia	0,03	-
	466	Carboximetilcelulose sódica	0,01	-
Regulador 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.
(13) Para vinhos que contenham açúcares fermentáveis e teor alcoólico igual ou inferior a 14%, o limite máximo de uso é de 0,025 g/100 mL. (Nota incluída para o aditivo alimentar ácido sórbico pela Resolução RDC nº 397/2020)

Fonte: Resolução RDC nº 123/2016, Anexo I, alterada pela Resolução RDC nº 397/2020

7 - Coadjuvantes de Tecnologia:

Os coadjuvantes de tecnologia permitidos para o Espumante ou Espumante Natural ou Champanha (*Champagne*) são os constantes na Resolução RDC nº 123/2016, conforme tabela abaixo.

COADJUVANTES DE TECNOLOGIA AUTORIZADOS PARA USO EM VINHOS, SUAS RESPECTIVAS FUNÇÕES, LIMITES MÁXIMOS E CONDIÇÕES DE USO			
Função	**Nome**	**Uso autorizado**	**Notas**
Agente de Filtração / Clarificação	Albumina de ovo	no vinho	-
	Alginato de cálcio	no vinho	1
	Alginato de potássio		
	Alginato de sódio		
	Bentonita	no mosto e no vinho	-

	Carvão ativado	no mosto e no vinho	2
	Caolin	no vinho	-
	Caseína	no mosto e no vinho	-
	Caseinato de potássio	no mosto e no vinho	-
	Celulose	no mosto e no vinho	-
	Citrato de cobre	no vinho	3
	Cloreto de prata	no vinho	4
	Dióxido de silício	no mosto e no vinho	5
	Extrato protéico de levedura	no mosto	6
		no vinho	7
	Ferrocianeto de potássio	no mosto e no vinho	-
	Fitato de cálcio	no mosto e no vinho	-
	Gelatina	no mosto e no vinho	-
	Ictiocola	no vinho	-
	Leite desnatado	no vinho	-
	Polivinilpolipirrolidona, INS 1202, no limite máximo de 0,08 g por 100 mL. (Incluído pela Resolução RDC nº 322/2019)	no vinho	-
	Proteína de origem vegetal	no mosto e no vinho	-
	Perlita	no mosto e no vinho	-
	Quitina-glucana	no mosto	8
		no vinho	8 e 9
	Quitosana	no mosto	8
		no vinho	8 e 9
	Taninos	no mosto e no vinho	-
	Terra diatomácea	no mosto e no vinho	-
	Sulfato de cobre pentahidratado	no vinho	10
	Tartarato de cálcio	no vinho	11
	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	no vinho	-
	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio	no vinho	-
Agente de Controle de Microrganismos	Quitosana	no vinho	12
	Dimetildicarbonato	no vinho	13
Detergente	Mono e diglicerídeos do ácido oleico	no mosto	-
Fermento Biológico	Bactérias lácticas	no mosto	-
		no vinho	-
	Leveduras	no mosto	-
		na segunda fermentação do vinho espumante	-
Gás Propelente / Gás para Embalagens	Argônio	durante a produção e embalagem do produto	-
	Gás carbônico		-
	Nitrogênio		-
Nutriente para Leveduras	Ácidos graxos de cadeia longa	durante a fermentação	-
	Autolisados de leveduras	durante a fermentação	-
	Celulose microcristalina	durante a fermentação	-
	Extrato proteico de leveduras	durante a fermentação	14
	Leveduras inativas	durante a fermentação	-
	Sulfato de amônio	durante a fermentação	15
	Fosfato de diamônio		
	Cloreto de amônio		
	Tiamina	antes ou durante a fermentação	16
		no mosto e no vinho	
		no mosto	-

Resinas de Troca Iônica	Copolímero de estireno - divinilbenzeno sulfonado	no vinho	-
	Copolímero de ácido metacrílico - divinilbenzeno	no mosto	-
		no vinho	-

Notas:
(1) Na segunda fermentação do vinho espumante só é permitido o uso de alginato de potássio.
(2) Não pode ser aplicado sucessivamente no mosto e no vinho. A quantidade máxima de carbono seco usada deve ser menor que 0,1 g/100 mL.
(3) Adição máxima permitida de 0,001 g/100 mL.
(4) Adição máxima permitida de 0,001 g/100 mL. O limite máximo de resíduo não pode ser superior a 0,01 mg/100 mL, expresso em prata.
(5) Utilização no mosto, somente quando associado à gelatina.
(6) Adição máxima permitida de 0,03 g/100 mL.
(7) Adição máxima permitida de 0,06 g/100 mL para vinho tinto e 0,03 g/100 mL para vinho branco e rosé.
(8) Adição máxima permitida de 0,1 g/100 mL.
(9) Adição máxima permitida de 0,1 g/100 mL para redução do nível de metais pesados, principalmente ferro, chumbo, cádmio, níquel, cobre e para prevenir turvação por ferro e cobre. Adição máxima permitida de 0,5 g/100 mL para redução de possíveis contaminantes, especialmente ocratoxina A.
(10) Adição máxima permitida de 0,001 g/100 mL.
(11) Adição máxima permitida de 0,2 g/100 mL.
(12) Adição máxima permitida de 0,01 g/100 mL.
(13) Adição máxima permitida de 0,02 g/100 mL, expresso como dimetildicarbonato. O uso do dimetildicarbonato não pode implicar em quantidade de metanol superior à quantidade máxima permitida para vinho pelo Mapa.
(14) Adição máxima permitida de 0,04 g/100 mL.
(15) Na segunda fermentação para vinho espumante é permitido o uso de sulfato de amônio e fosfato de diamônio até 0,03 g/100 mL (expressa como seu sal).
(16) Adição máxima permitida de 0,06 mg/100 mL.

Fonte: Resolução RDC nº 123/2016, Anexo II, alterada pela Resolução RDC nº 322/2019, art. 2º.

FERMENTADO ACÉTICO

1 - Referências Legais:

Decreto nº 6.871/2009, art. 77, I.N. Mapa nº 06/2012, alterada pela I.N. Mapa nº 16/2020, Resolução RDC nº 45/2010, Resolução RDC nº 04/2007, Anexo, item 13.10., e Resolução RDC nº 276/2005.

2 - Definição:

Fermentado Acético é o produto com acidez volátil mínima de 4 g/100 mL, expressa em ácido acético (Decreto nº 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 nº 6.871/2009, Art. 77, e I.N. Mapa nº 06/2012, art. 3º e Anexo I.

Notas:

[1] É aquele obtido da fermentação acética do fermentado alcoólico de mistura hidroalcoólica originária do álcool etílico potável de origem agrícola (I.N. Mapa nº 06/2012, Anexo I).
[2] O Fermentado Acético adicionado de aroma natural deverá ter o termo "aromatizado" acrescido ao fim da denominação (I.N. Mapa nº 06/2012, art. 3º, § 2º).
[3] O Fermentado Acético adicionado de corante deverá ter o termo "colorido" acrescido ao fim da sua denominação (I.N. Mapa nº 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 (I.N. Mapa nº 06/2012, art. 3º, § 4º).
[5] É aquele obtido da fermentação acética do fermentado alcoólico de uma ou mais frutas (I.N. Mapa nº 06/2012, Anexo I).
[6] É aquele obtido da fermentação acética do fermentado alcoólico de um ou mais cereais (I.N. Mapa nº 06/2012, Anexo I).
[7] É aquele obtido da fermentação acética do fermentado alcoólico de um ou mais vegetais (I.N. Mapa nº 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 (I.N. Mapa nº 06/2012, Anexo I).
[9] É aquele obtido da fermentação acética do fermentado alcoólico de mel de abelha (I.N. Mapa nº 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 (I.N. Mapa nº 06/2012, Anexo I).
[11] É aquele Fermentado Acético adicionado de condimento (I.N. Mapa nº 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" (I.N. Mapa nº 06/2012, art. 3º, § 1º).
[13] Fermentado Acético de fermentado alcoólico com acidez volátil > 8 g/100 mL de ácido acético (I.N. Mapa nº 06/2012, Anexos I e VI).
[14] Fermentado Acético de fermentado alcoólico com acidez volátil > 12 g/100 mL de ácido acético (I.N. Mapa nº 06/2012, Anexos I e VI).

Conforme o art. 1º, § 3º, da I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 nº 6.871/2009.

De acordo com o art. 22, parágrafo único, da I.N. Mapa nº 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		não	sim	sim	sim	sim	sim

	sua natureza e composição						

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, Art. 77, e I.N. Mapa nº 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 nº 6.871/2009, Art. 77, e I.N. Mapa nº 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 nº 6.871/2009, Art. 77, e I.N. Mapa nº 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 nº 6.871/2009, Art. 77, e I.N. Mapa nº 06/2012, art. 8º e Anexo V.

5 - Composição:

Conforme o art. 77 do Decreto nº 6.871/2009 e o art. 1º, § 2º, da I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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. 6º, parágrafo único, da I.N. Mapa nº 06/2012, inserido pela I.N. Mapa nº 16/20, é proibida a produção de Fermentado Acético de Fruta mediante a utilização do ingrediente fermentado de fruta obtido por chaptalização do mosto, mesmo quando observados os limites previstos na IN 34/2012 (redação dada pela I.N. Mapa nº 16/2020).

De acordo com o art. 9º da I.N. Mapa nº 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).

Conforme o art. 10 da I.N. Mapa nº 06/2012, no Fermentado Acético Condimentado deverá ser utilizada a especiaria inteira ou suas partes. A mesma deverá estar devidamente autorizada pela Resolução RDC nº 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 nº 276/2005, Anexo, tabela 1.

De acordo com o art. 12 da I.N. Mapa nº 06/2012, o Fermentado Acético adicionado de condimento ou de aroma natural poderá apresentar turbidez proveniente desses ingredientes.

Conforme o art. 13 da I.N. Mapa nº 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.

De acordo com o art. 14 da I.N. Mapa nº 06/2012, o Fermentado Acético não poderá conter microrganismo prejudicial à estabilização biológica e à qualidade do produto.

Conforme o art. 15 da I.N. Mapa nº 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.

De acordo com o art. 16 da I.N. Mapa nº 06/2012, o Fermentado Acético poderá ser adicionado de água potável.

6 - Aditivos Alimentares:

Conforme o art. 17, § 2º, da I.N. Mapa nº 06/2012, o Vinagre Colorido, adicionado de corante caramelo, não poderá apresentar absorvância superior a 0,2 (dois décimos) de unidades de absorvância.

De acordo com o art. 17, § 3º, da I.N. Mapa nº 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 Vinagre de + (nome da matéria-prima utilizada) são os constantes nas Resoluções RDC nº 04/2007 e RDC nº 45/2010, 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 (ver tabelas abaixo que tratam de BPF)			*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)			*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[1] (É permitido pelo Mapa para o Fermentado Acético apenas a utilização de aromatizante natural (Decreto nº 6.871/2009, art. 77, inciso II, alínea "e" e I.N. Mapa nº 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) (Não é permitido pelo Mapa seu uso para o Fermentado Acético (I.N. Mapa nº 06/2012, art. 17, § 1º)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)			*quantum satis*
	SECUESTRANTES	**SEQUESTRANTES**	
Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR/Todos os autorizados como BPF no Mercosul (ver tabelas abaixo que tratam de BPF)			*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.

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

Fonte: Resolução RDC nº 04/2007, Anexo, item 13.10.

ADITIVOS AUTORIZADOS PARA USO SEGUNDO AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF), COM SUAS RESPECTIVAS CLASSES FUNCIONAIS (EM ORDEM DE INS)		
INS	**Nome do Aditivo**	**Classes Funcionais (*)**
140i	Clorofila	COL
150ª	Caramelo I - simples	COL
162	Vermelho de beterraba, betamina	COL
170i	Carbonato de cálcio	ANAH
171	Dióxido de titânio	COL
260	Ácido acético	ACREG/CONS/ACI
261	Acetato de potássio	ACREG/CONS
262i	Acetato de sódio	ACREG
263	Acetato de cálcio	CONS/EST/ACREG
270	Ácido láctico (L-, D- e DL-)	ACI/ACREG
280	Ácido propiônico	CONS
281	Propianato de sódio	CONS
282	Propianato de cálcio	CONS
283	Propianato de potássio	CONS
290	Dióxido de carbono	CONS
296	Ácido málico (D-,L-)	ACREG/SEC

297	Ácido fumárico	ACREG
300	Ácido ascórbico (L-)	ANT/FLO
301	Ascorbato de sódio	ANT
302	Ascorbato de cálcio	ANT
303	Ascorbato de potássio	ANT
315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	ANT
316	Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio	ANT
322	Lecitinas	EMU/ANT
325	Lactato de sódio	HUM/ANT/AGC
326	Lactato de potássio	ANT
327	Lactato de cálcio	ACREG/FLO
329	Lactato de magnésio (D-, L-)	ACREG/FLO
330	Ácido cítrico	ACI/ACREG/ANT/SEC
331i	Citrato monossódico	ACREG/SEC
331iii	Citrato trissódico, citrato de sódio	ACREG/SEC/EST
332i	Citrato monopotássico, citrato diácido de potássio	ACREG/SEC
332ii	Citrato tripotássico, citrato de potássio	ACREG/EST/SEC
333	Citrato tricálcico, citrato de cálcio	ACREG/FIR/SEC
350i	Malato ácido de sódio, malato monossódico	ACREG/HUM
350ii	Malato dissódico	ACREG
352ii	Malato de cálcio, malato monocálcico	ACREG
365	Fumarato de sódio	ACREG/EXA/ACI
380	Citrato triamônico	ACREG
400	Ácido algínico	ESP/EST/EMU/GEL
401	Alginato de sódio	ESP/EST/GEL/EMU
402	Alginato de potássio	ESP/EST/EMU/GEL
403	Alginato de amônio	ESP/EST/EMU/GEL
404	Alginato de cálcio	ESP/EST/GEL/EMU/ANESP
406	Ágar	ESP/EST/EMU
407	Carragena (inclui a furcelarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	ESP/EST/GEL/EMU
407a	Algas marinhas Euchema processadas	ESP/EST/GEL/EMU
410	Goma garrofina, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí	ESP/EST/EMU
412	Goma guar	ESP/EST/EMU
413	Goma tragacanto, tragacanto, goma adragante	ESP/EST/EMU
414	Goma arábica, goma acácia	ESP/EST/EMU
415	Goma xantana	ESP/EST/EMU/FOA
416	Goma caraia, goma sterculia	ESP/EST/EMU
417	Goma tara	ESP/EST
418	Goma gelana	ESP/EST/GEL
420	Sorbitol e xarope de sorbitol, D-sorbita	EDU/HUM/SEC/AGC/EST
421	Manitol	EDU/ESP/EST/HUM/AGC
422	Glicerina, glicerol	EMU/ESP/EST/HUM/AGC
424	Curdlan	FIR/GEL/ESP/EST
428	Gelatina	EST/EMU/ESP/GEL
440	Pectina, pectina amidada	ESP/EST/GEL/EMU
460i	Celulose microcristalina	EMU/EST/ANAH
460ii	Celulose em pó	ANAH/EMU/ESP
461	Metilcelulose	ESP/EST/EMU
462	Etilcelulose	AGC
463	Hidroxipropilcelulose	ESP/EST/EMU
464	Hidroxipropilmetilcelulose	ESP/EMU/EST
465	Metiletilcelulose	ESP/EMU/EST/FOA
466	Carboximetilcelulose sódica	ESP/EST/EMU
467	Etilhidroxietilcelulose	ESP/EMU/EST

468	Carboximetilcelulose sódica reticulada, croscaramelose sódica	EST
469	Carboximetilcelulose sódica - hidrólise enzimática	GLA/EST/ESP
470	Sais de ácidos graxos (com base Ca, Na, Mg, K e NH_4)	EMU/ANAH
471	Mono e diglicerídeos de ácidos graxos	EMU/ANESP
472a	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido acético	EMU
472b	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido lático	EMU
472c	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido cítrico	EMU/EST/ANT/FLO
500i	Carbonato de sódio	ACREG
500ii	Bicarbonato de sódio, carbonato ácido de sódio	ACREG/RAI
500iii	Sesquicarbonato de sódio	ACREG
501i	Carbonato de potássio	ACREG
501ii	Bicarbonato de potássio, carbonato ácido de potássio, hidrogeno carbonato de potássio	ACREG/RAI
503i	Carbonato de amônio	ACREG/RAI
503ii	Bicarbonato de amônio, carbonato ácido de amônio	RAI
504i	Carbonato de magnésio, carbonato básico de magnésio	ANAH/ESTCOL
504ii	Bicarbonato de magnésio, carbonato ácido de magnésio, hidrogeno carbonato de magnésio	ACREG/ANAH/ESTCOL
507	Ácido clorídrico	ACI/ACREG
508	Cloreto de potássio	GEL
509	Cloreto de cálcio	FIR
510	Cloreto de amônio	FLO
511	Cloreto de magnésio	FIR/ESTCOL
514	Sulfatos de sódio	ESTCOL
515	Sulfatos de potássio	EXA
516	Sulfato de cálcio	FLO/SEC/FIR
524	Hidróxido de sódio	ACREG
525	Hidróxido de potássio	ACREG
526	Hidróxido de cálcio	ACREG/FIR
527	Hidróxido de amônio	ACREG
528	Hidróxido de magnésio	ACREG/ESTCOL
529	Óxido de cálcio	ACREG/FLO
530	Óxido de magnésio	ANAH
551	Dióxido de silício, sílica	ANAH
552	Silicato de cálcio	ANAH
553i	Silicato de magnésio	ANAH
553iii	Talco, metassilicato ácido de magnésio	ANAH/GLA/ESP
574	Ácido glucônico (D-)	ACREG/RAI
575	Glucono-delta-lactona	ACREG/RAI/ACI/SEC
576	Gluconato de sódio	SEC
577	Gluconato de potássio	ACREG
578	Gluconato de cálcio	ACREG/FIR/SEC
580	Gluconato de magnésio	ACREG/FIR
620	Ácido glutâmico (L(+)-)	EXA
621	Glutamato de sódio, glutamato monossódico	EXA
622	Glutamato de potássio	EXA
623	Diglutamato de cálcio	EXA
624	Glutamato de monoamônio	EXA
625	Diglutamato de magnésio	EXA

626	Ácido guanílico	EXA
627	5'-Guanilato dissódico, guanilato dissódico, dissódio 5'-guanilato	EXA
628	5'-Guanilato de potássio	EXA
629	5'-Guanilato de cálcio	EXA
630	Ácido inosínico	EXA
631	5'-Inosinato de sódio, inosinato dissódico, dissódico 5'-inosinato	EXA
632	Inosinato de potássio	EXA
633	5'-Inosinato de cálcio	EXA
634	5'-Ribonucleotídeo de cálcio	EXA
635	5'-Ribonucleotídeo dissódico	EXA
901	Cera de abelha (branca e amarela) (somente para tratamento de superfície)	GLA
902	Cera candelilla (somente para tratamento de superfície)	GLA
904	Goma laca, shelac (somente para tratamento de superfície)	GLA
953	Isomalte (isomaltitol)	EDU/GLA/ANAH/AGC
957	Taumatina	EXA/EDU
965	Maltitol e xarope de maltitol	EDU/EST/AGC
966	Lactitol	EDU/ESP
967	Xilitol	EDU/HUM
968	Eritritol	EDU/EXA/HUM
1001i	Acetato de colina	EMU
1001ii	Carbonato de colina	EMU
1001iii	Cloreto de colina	EMU
1001iv	Citrato de colina	EMU
1001v	Tartarato de colina	EMU
1001vi	Lactato de colina	EMU
1100	Amilases	FLO
1101i	Proteases	FLO/EXA/GLA
1102	Glucose oxidase	ANT/CONS/EST
1104	Lipases	EXA
1200	Polidextroses	AGC/ESP/EST/HUM
1202	Polivinilpirrolidona insolúvel	AGC/ESP/EST/HUM
1204	Pullulan	GLA/ESP
1518	Triacetina, triacetato de glicerila	HUM

(*) Significado das abreviaturas: ACI: acidulante; ACREG: regulador de acidez; AGC: agente de corpo ou massa; ANAH: antiaglutinante, antiumectante; ANESP: antiespumante; ANT: antioxidante; ARO: aromatizante; COL: corante; CONS: conservador; EDU: edulcorante; EMU: emulsificante; ESP: espessante; ESTCOL: estabilizante de cor; EST: estabilizante; EXA: realçador de sabor; FIR: agente de firmeza; FLO: melhorador de farinha; FOA: espumante; GEL: gelificante; GLA: glaceante; HUM: umectante; RAI: fermento químico; e SEC: seqüestrante.

Fonte: Resolução RDC nº 45/2010, Anexo, tabela I.

CATEGORIAS DE ALIMENTOS EM QUE O USO DE ADITIVOS BPF É RESTRITO			
Para a subcategoria de alimento identificada abaixo (13.10), todos os aditivos da Tabela I estão permitidos com limite q.s. (conforme as funções previstas no Regulamento Técnico específico), exceto aqueles listados nesta Tabela, cujo uso não é autorizado.			
13.10 Vinagre e Fermentados Acéticos (vinagre de vinho e outros fermentados acéticos/ vinagres de matéria(s)-prima(s) de origem diferente do vinho)			
INS	**Nome do Aditivo**	**Classes Funcionais (*)**	**Limite máximo (g/100 g ou 100 mL)**
260	Ácido acético	ACREG	Não autorizado
296	Ácido málico (D-,L-)	ACREG/SEC	Não autorizado
297	Ácido fumárico	ACREG	Não autorizado
352ii	Malato de cálcio, malato monocálcico	ACREG	Não autorizado

(*) Significado das abreviaturas: ACREG: regulador de acidez; e SEC: seqüestrante.

Fonte: Resolução RDC nº 45/2010, Anexo, tabela II.

FERMENTADO DE CANA

1 - Referências Legais:

Decreto nº 6.871/2009, art. 49, I.N. Mapa nº 34/2012, Resolução CNS/MS nº 04/1988, Resolução RDC nº 286/2005, Resolução RDC nº 40/2011, Resolução RDC nº 42/2013 e Portaria Anvisa 685/1998.

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 nº 6.871/2009, art. 49).

3 - Denominação:

Fermentado de Cana + (seco)[1]
Fermentado de Cana + (suave)[2]

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, art. 49, e I.N. Mapa nº 34/2012, Anexo I, tabela 8.

Notas:

[1] Quando o teor de açúcar for ≤ 3 g/L, a expressão “seco” deverá ser acrescida à sua denominação (I.N. Mapa nº 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 (I.N. Mapa nº 34/2012, Anexo I, tabela 8).

Conforme o art. 9º da I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 nº 6.871/2009.

Conforme o art. 10, § 2º, da I.N. Mapa nº 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	≥	≤	Obrigatoriedade

				Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle o 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
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**							
Cobre, em mg/kg	-	10	-	N	N	N	N	N	S
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 las enlatadas	-	150	-	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, art. 49, I.N. Mapa nº 34/2012, Anexo I, tabela 8, Resolução RDC nº 42/2013 e Portaria Anvisa 685/1998.

5 - Composição:

De acordo com o art. 49 do Decreto nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 34/2012, não poderá ser utilizado açúcar na elaboração do Fermentado de Cana.

Conforme o art. 3º da I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 34/2012, é vedada a adição de qualquer substância ou ingrediente que altere as características sensoriais naturais do produto final.

6 - Aditivos Alimentares:

Os aditivos permitidos para o Fermentado de Cana são os constantes na Resolução CNS/MS nº 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 nº 04/1988.

7 - Coadjuvantes de Tecnologia:

Os coadjuvantes de tecnologia permitidos para o Fermentado de Cana são os constantes na Resolução RDC nº 286/2005 e na Resolução RDC nº 40/2011, conforme tabelas abaixo.

ATRIBUIÇÃO DE COADJUVANTES DE TECNOLOGIA PARA A SUBCATEGORIA DE ALIMENTO - BEBIDAS ALCOÓLICAS		
Função	**Substância**	**Tipos de bebida**
Agente de Clarificação / Agente de Filtração	Albumina de ovo desidratada	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Areia de quartzo	Aguardentes de cana / Cachaças
	Bentonita	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Caolin~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Carvão ativo	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))

	Caseína e seus sais de cálcio e potássio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Celulose	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Dióxido de silício, sílica	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Ferrocianeto de potássio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	~~Fitato de cálcio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Gelatina	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Ictiocola (cola de peixe)~~	~~Cervejas e vinhos~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9°, e RDC nº 64/2011, art. 6°)
	Perlita	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Polivinilpolipirrolidona	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Tanino~~	~~Bebidas alcoólicas em geral~~ (revogado pela Resolução RDC nº 40/2011)
	Terra Diatomácea	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))

Nutrientes para Leveduras	~~Bicarbonato de amônia~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Carbonato de amônio	~~Vinhos e~~ (revogado para Vinhos pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°) bebidas alcoólicas destiladas
	Cloreto de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	~~Cloreto de zinco~~	~~Cervejas~~ (revogado para Cervejas pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°)
	Dihidrogeno fosfato de amônio, fosfato de amônio bibásico	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Hidrogeno fosfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	Sulfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	Sulfato de manganês	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Sulfato de magnésio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Sulfato de zinco	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	~~Tiamina (vitamina B1)~~	~~Vinhos e cervejas~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9°, e RDC nº 64/2011, art. 6°)
Fermentos Biológicos	Bactérias lácticas *Oenococcus oeni*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto

		para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Leveduras *Saccharomyces*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Leveduras *Schizosaccharomyces pombe*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
Resinas de Troca Iônica	Resinas trocadores de íons e produtos para sua regeneração	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
Agente de Controle de Microrganismos	Ácido sulfúrico	Aguardentes de cana / Cachaças
	Dióxido de enxofre e seus sais	Mostos
Gás Propelente e para Embalagens	Gás carbônico	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Nitrogênio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))

Fonte: Resolução RDC nº 286/2005, Anexo.

ATRIBUIÇÃO DE COADJUVANTES DE TECNOLOGIA PARA A SUBCATEGORIA DE ALIMENTO - BEBIDAS ALCOÓLICAS			
Função	**Substância**	**Tipos de bebida**	**Limite de uso**
Agente de Clarificação / Agente de Filtração	Ácido tânico e taninos*	Bebidas alcoólicas em geral	*quantum satis*

*Abrange somente o ácido tânico e os taninos que atendem a especificação do Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives- JECFA (Comitê da FAO/OMS de Especialistas em Aditivos Alimentares) e ou do Food Chemicals Codex - FCC, e o tanino (extrato de quebracho) contendo no mínimo 95% de epicatequina e catequina em base seca.

Fonte: Resolução RDC nº 40/2011, art. 1º e parágrafo único.

FERMENTADO DE FRUTA

1 - Referências Legais:

Decreto nº 6.871/2009, art. 44, I.N. Mapa nº 34/2012, alterada pela I.N. Mapa nº 16/2020, Resolução CNS/MS nº 04/1988, Resolução RDC nº 397/2020, Resolução RDC nº 286/2005 Resolução RDC nº 40/2011, Resolução RDC nº 42/2013 e Portaria Anvisa 685/1998.

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 nº 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 nº 6.871/2009, art. 44, e I.N. Mapa nº 34/2012, art. 11 e Anexo I, tabelas 1, 2 e 3.

Notas:

[1] O Fermentado será denominado "Fermentado de ...", acrescido do nome da fruta utilizada (Decreto nº 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 (I.N. Mapa nº 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 (I.N. Mapa nº 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” (I.N. Mapa nº 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 nº 6.871/2009, art. 44, § 5º e I.N. Mapa nº 34/2012, art. 11, *caput* e inciso III, e Anexo I, tabelas 1, 2 e 3).

Conforme o art. 9º da I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 nº 6.871/2009.

Conforme o art. 10, § 2º, da I.N. Mapa nº 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**							
Cobre, em mg/kg	-	10	-	N	N	N	N	N	S
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 nº 6.871/2009, art. 44, I.N. Mapa nº 34/2012, Anexo I, tabela 1, Resolução RDC nº 42/2013 e Portaria Anvisa 685/1998.

4.2 - Para o Fermentado de Maçã

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 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	sim	não
	teor alcoólico, em % v/v	-	3,5	-	não	não	não	não	sim	não
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**							
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 nº 6.871/2009, art. 44, I.N. Mapa nº 34/2012, Anexo I, tabela 2, Resolução RDC nº 42/2013 e Portaria Anvisa 685/1998.

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	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**							
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 nº 6.871/2009, art. 44, I.N. Mapa nº 34/2012, Anexo I, tabela 3, Resolução RDC nº 42/2013 e Portaria Anvisa 685/1998.

5 - Composição:

De acordo com o art. 44 do Decreto nº 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 I.N. Mapa nº 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, itens "a" e "c", da I.N. Mapa nº 34/2012, alterada pela I.N. Mapa nº 16/2020, 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;
b) ... (não se aplica ao Fermentado de Fruta); e
c) proibida a utilização de açúcar, sacarose, açúcar invertido, glicose, frutose, maltose ou seus xaropes para a produção de fermentado de fruta que sirva de matéria-prima para produção de fermentado acético de fruta (redação dada pela I.N. Mapa nº 16/2020).

Conforme o art. 3º da I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 34/2012, é vedada a adição de qualquer substância ou ingrediente que altere as características sensoriais naturais do produto final.

6 - Aditivos Alimentares:

Os aditivos permitidos para o Fermentado de Fruta são os constantes na Resolução CNS/MS nº 04/1988 e na Resolução RDC nº 397/2020, 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 nº 04/1988.

INS	FUNÇÃO	ADITIVO	Máximo g/100 g - g/100 mL
242	Conservador	Dimetil Dicarbonato	0,025

Nota:
Como nível adicionado, resíduos não detectáveis em alimentos prontos para o consumo

Fonte: Resolução RDC nº 397/2020, art. 4º.

7 - Coadjuvantes de Tecnologia:

Os coadjuvantes de tecnologia permitidos para o Fermentado de Fruta são os constantes na Resolução RDC nº 286/2005 e na Resolução RDC nº 40/2011, conforme tabelas abaixo.

ATRIBUIÇÃO DE COADJUVANTES DE TECNOLOGIA PARA A SUBCATEGORIA DE ALIMENTO - BEBIDAS ALCOÓLICAS		
Função	**Substância**	**Tipos de bebida**
Agente de Clarificação / Agente de Filtração	Albumina de ovo desidratada	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Areia de quartzo	Aguardentes de cana / Cachaças
	Bentonita	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Caolin~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Carvão ativo	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Caseína e seus sais de cálcio e potássio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Celulose	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Dióxido de silício, sílica	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Ferrocianeto de potássio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)

	~~Fitato de cálcio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Gelatina	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Ictiocola (cola de peixe)~~	~~Cervejas e vinhos~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9°, e RDC nº 64/2011, art. 6°)
	Perlita	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Polivinilpolipirrolidona	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Tanino~~	~~Bebidas alcoólicas em geral~~ (revogado pela Resolução RDC nº 40/2011)
	Terra Diatomácea	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
Nutrientes para Leveduras	~~Bicarbonato de amônia~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Carbonato de amônio	~~Vinhos e~~ (revogado para Vinhos pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°) bebidas alcoólicas destiladas
	Cloreto de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	~~Cloreto de zinco~~	~~Cervejas~~ (revogado para Cervejas pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°)
	Dihidrogeno fosfato de amônio, fosfato de amônio bibásico	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))

	Hidrogeno fosfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	Sulfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	Sulfato de manganês	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Sulfato de magnésio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Sulfato de zinco	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	~~Tiamina (vitamina B1)~~	~~Vinhos e cervejas~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9°, e RDC nº 64/2011, art. 6°)
Fermentos Biológicos	Bactérias lácticas *Oenococcus oeni*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Leveduras *Saccharomyces*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Leveduras *Schizosaccharomyces pombe*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
Resinas de Troca Iônica	Resinas trocadores de íons e produtos para sua regeneração	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC

		nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
Agente de Controle de Microrganismos	Ácido sulfúrico	Aguardentes de cana / Cachaças
	Dióxido de enxofre e seus sais	Mostos
Gás Propelente e para Embalagens	Gás carbônico	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Nitrogênio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))

Fonte: Resolução RDC nº 286/2005, Anexo.

ATRIBUIÇÃO DE COADJUVANTES DE TECNOLOGIA PARA A SUBCATEGORIA DE ALIMENTO - BEBIDAS ALCOÓLICAS			
Função	**Substância**	**Tipos de bebida**	**Limite de uso**
Agente de Clarificação / Agente de Filtração	Ácido tânico e taninos*	Bebidas alcoólicas em geral	*quantum satis*

*Abrange somente o ácido tânico e os taninos que atendem a especificação do Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives- JECFA (Comitê da FAO/OMS de Especialistas em Aditivos Alimentares) e ou do Food Chemicals Codex - FCC, e o tanino (extrato de quebracho) contendo no mínimo 95% de epicatequina e catequina em base seca.

Fonte: Resolução RDC nº 40/2011, art. 1º e parágrafo único.

FERMENTADO DE FRUTA COMPOSTO

1 - Referências Legais:

Decreto nº 6.871/2009, art. 46, I.N. Mapa nº 34/2012, Resolução CNS/MS nº 04/1988, Resolução RDC nº 397/2020, Resolução RDC nº 42/2013, Resolução RDC nº 40/2011, Resolução RDC nº 286/2005 e Portaria Anvisa 685/1998.

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 nº 6.871/2009, art. 46).

3 - Denominação:

Fermentado de Fruta Composto + (seco)[1]
Fermentado de Fruta Composto + (doce ou suave)[2]

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, art. 46, e I.N. Mapa nº 34/2012, Anexo I, tabela 5.

Notas:

[1] Quando o teor de açúcar for ≤ 20 g/L, a expressão “seco” deverá ser acrescida à sua denominação (I.N. Mapa nº 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 (I.N. Mapa nº 34/2012, art. 11, inciso I, e Anexo I, tabela 5).

Conforme o art. 9º da I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 nº 6.871/2009.

Conforme o art. 10, § 2º, da I.N. Mapa nº 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**							
Cobre, em mg/kg	-	10	-	N	N	N	N	N	S
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 nº 6.871/2009, art. 46, I.N. Mapa nº 34/2012, Anexo I, tabela 5, Resolução RDC nº 42/2013 e Portaria Anvisa 685/1998.

5 - Composição:

De acordo com o art. 46 do Decreto nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 34/2012, é vedada a adição de qualquer substância ou ingrediente que altere as características sensoriais naturais do produto final.

6 - Aditivos Alimentares:

Os aditivos permitidos para o Fermentado de Fruta Composto são os constantes na Resolução CNS/MS nº 04/1988 e na Resolução RDC nº 397/2020, 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 nº 04/1988.

INS	FUNÇÃO	ADITIVO	Máximo g/100 g - g/100 mL
242	Conservador	Dimetil Dicarbonato	0,025

Nota:
Como nível adicionado, resíduos não detectáveis em alimentos prontos para o consumo

Fonte: Resolução RDC nº 397/2020, art. 4º.

7 - Coadjuvantes de Tecnologia:

Os coadjuvantes de tecnologia permitidos para o Fermentado de Fruta Composto são os constantes na Resolução RDC nº 286/2005 e na Resolução RDC nº 40/2011, conforme tabelas abaixo.

ATRIBUIÇÃO DE COADJUVANTES DE TECNOLOGIA PARA A SUBCATEGORIA DE ALIMENTO - BEBIDAS ALCOÓLICAS		
Função	**Substância**	**Tipos de bebida**
Agente de Clarificação / Agente de Filtração	Albumina de ovo desidratada	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Areia de quartzo	Aguardentes de cana / Cachaças
	Bentonita	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Caolin~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Carvão ativo	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Caseína e seus sais de cálcio e potássio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Celulose	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Dióxido de silício, sílica	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Ferrocianeto de potássio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	~~Fitato de cálcio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)

	Gelatina	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Ictiocola (cola de peixe)~~	~~Cervejas e vinhos~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9°, e RDC nº 64/2011, art. 6°)
	Perlita	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Polivinilpolipirrolidona	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Tanino~~	~~Bebidas alcoólicas em geral~~ (revogado pela Resolução RDC nº 40/2011)
	Terra Diatomácea	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
Nutrientes para Leveduras	~~Bicarbonato de amônia~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Carbonato de amônio	~~Vinhos e~~ (revogado para Vinhos pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°) bebidas alcoólicas destiladas
	Cloreto de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	~~Cloreto de zinco~~	~~Cervejas~~ (revogado para Cervejas pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°)
	Dihidrogeno fosfato de amônio, fosfato de amônio bibásico	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Hidrogeno fosfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja

		pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	Sulfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	Sulfato de manganês	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Sulfato de magnésio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Sulfato de zinco	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	~~Tiamina (vitamina B1)~~	~~Vinhos e cervejas~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9°, e RDC nº 64/2011, art. 6°)
Fermentos Biológicos	Bactérias lácticas *Oenococcus oeni*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Leveduras *Saccharomyces*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Leveduras *Schizosaccharomyces pombe*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
Resinas de Troca Iônica	Resinas trocadores de íons e produtos para sua regeneração	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))

Agente de Controle de Microrganismos	Ácido sulfúrico	Aguardentes de cana / Cachaças
	Dióxido de enxofre e seus sais	Mostos
Gás Propelente e para Embalagens	Gás carbônico	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Nitrogênio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))

Fonte: Resolução RDC nº 286/2005, Anexo.

ATRIBUIÇÃO DE COADJUVANTES DE TECNOLOGIA PARA A SUBCATEGORIA DE ALIMENTO - BEBIDAS ALCOÓLICAS			
Função	**Substância**	**Tipos de bebida**	**Limite de uso**
Agente de Clarificação / Agente de Filtração	Ácido tânico e taninos*	Bebidas alcoólicas em geral	*quantum satis*

*Abrange somente o ácido tânico e os taninos que atendem a especificação do Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives- JECFA (Comitê da FAO/OMS de Especialistas em Aditivos Alimentares) e ou do Food Chemicals Codex - FCC, e o tanino (extrato de quebracho) contendo no mínimo 95% de epicatequina e catequina em base seca.

Fonte: Resolução RDC nº 40/2011, art. 1º e parágrafo único.

FERMENTADO DE FRUTA LICOROSO

1 - Referências Legais:

Decreto nº 6.871/2009, art. 45, I.N. Mapa nº 34/2012, Resolução CNS/MS nº 04/1988, Resolução RDC nº 397/2020, Resolução RDC nº 42/2013, Resolução RDC nº 40/2011, Resolução RDC nº 286/2005 e Portaria Anvisa 685/1998.

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 nº 6.871/2009, art. 45).

3 - Denominação:

Fermentado de Fruta Licoroso + (seco)[1]
Fermentado de Fruta Licoroso + (doce ou suave)[2]

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, art. 45, e I.N. Mapa nº 34/2012, Anexo I, tabela 4.

Notas:

[1] Quando o teor de açúcar for ≤ 20 g/L, a expressão “seco” deverá ser acrescida à sua denominação (I.N. Mapa nº 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 (I.N. Mapa nº 34/2012, art. 11, inciso I, e Anexo I, tabela 4).

Conforme o art. 9º da I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 nº 6.871/2009.

Conforme o art. 10, § 2º, da I.N. Mapa nº 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	≥ –	≥ a <	< –	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**							
Cobre, em mg/kg	-	10	-	N	N	N	N	N	S
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 nº 6.871/2009, art. 45, I.N. Mapa nº 34/2012, Anexo I, tabela 4, Resolução RDC nº 42/2013 e Portaria Anvisa 685/1998.

5 - Composição:

De acordo com o art. 45 do Decreto nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 34/2012, é vedada a adição de qualquer substância ou ingrediente que altere as características sensoriais naturais do produto final.

6 - Aditivos Alimentares:

Os aditivos permitidos para o Fermentado de Fruta Licoroso são os constantes na Resolução CNS/MS nº 04/1988 e na Resolução RDC nº 397/2020, 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 nº 04/1988.

INS	FUNÇÃO	ADITIVO	Máximo g/100 g - g/100 mL
242	Conservador	Dimetil Dicarbonato	0,025

Nota:
Como nível adicionado, resíduos não detectáveis em alimentos prontos para o consumo

Fonte: Resolução RDC nº 397/2020, art. 4º.

7 - Coadjuvantes de Tecnologia:

Os coadjuvantes de tecnologia permitidos para o Fermentado de Fruta Licoroso são os constantes na Resolução RDC nº 286/2005 e na Resolução RDC nº 40/2011, conforme tabelas abaixo.

ATRIBUIÇÃO DE COADJUVANTES DE TECNOLOGIA PARA A SUBCATEGORIA DE ALIMENTO - BEBIDAS ALCOÓLICAS		
Função	**Substância**	**Tipos de bebida**
Agente de Clarificação / Agente de Filtração	Albumina de ovo desidratada	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Areia de quartzo	Aguardentes de cana / Cachaças

	Bentonita	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Caolin~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Carvão ativo	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Caseína e seus sais de cálcio e potássio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Celulose	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Dióxido de silício, sílica	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Ferrocianeto de potássio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	~~Fitato de cálcio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Gelatina	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Ictiocola (cola de peixe)~~	~~Cervejas e vinhos~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9°, e RDC nº 64/2011, art. 6°)
	Perlita	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Polivinilpolipirrolidona	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC

		nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Tanino~~	~~Bebidas alcoólicas em geral~~ (revogado pela Resolução RDC nº 40/2011)
	Terra Diatomácea	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
Nutrientes para Leveduras	~~Bicarbonato de amônia~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Carbonato de amônio	~~Vinhos e~~ (revogado para Vinhos pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°) bebidas alcoólicas destiladas
	Cloreto de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	~~Cloreto de zinco~~	~~Cervejas~~ (revogado para Cervejas pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°)
	Dihidrogeno fosfato de amônio, fosfato de amônio bibásico	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Hidrogeno fosfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	Sulfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	Sulfato de manganês	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Sulfato de magnésio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))

	Sulfato de zinco	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	~~Tiamina (vitamina B1)~~	~~Vinhos e cervejas~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9°, e RDC nº 64/2011, art. 6°)
Fermentos Biológicos	Bactérias lácticas *Oenococcus oeni*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Leveduras *Saccharomyces*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Leveduras *Schizosaccharomyces pombe*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
Resinas de Troca Iônica	Resinas trocadores de íons e produtos para sua regeneração	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
Agente de Controle de Microrganismos	Ácido sulfúrico	Aguardentes de cana / Cachaças
	Dióxido de enxofre e seus sais	Mostos
Gás Propelente e para Embalagens	Gás carbônico	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Nitrogênio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))

Fonte: Resolução RDC nº 286/2005, Anexo.

ATRIBUIÇÃO DE COADJUVANTES DE TECNOLOGIA PARA A SUBCATEGORIA DE ALIMENTO - BEBIDAS ALCOÓLICAS			
Função	**Substância**	**Tipos de bebida**	**Limite de uso**

Agente de Clarificação / Agente de Filtração	Ácido tânico e taninos*	Bebidas alcoólicas em geral	*quantum satis*

*Abrange somente o ácido tânico e os taninos que atendem a especificação do Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives- JECFA (Comitê da FAO/OMS de Especialistas em Aditivos Alimentares) e ou do Food Chemicals Codex - FCC, e o tanino (extrato de quebracho) contendo no mínimo 95% de epicatequina e catequina em base seca.

Fonte: Resolução RDC nº 40/2011, art. 1º e parágrafo único.

FERMENTADO DE FRUTAS MISTO

1 - Referências Legais:

Decreto nº 6.871/2009, art. 68, § 4º, I.N. Mapa nº 35/2010, Resolução RDC nº 05/2013, item 16.1.1.2, Resolução RDC nº 397/2020, Resolução RDC nº 42/2013, Resolução RDC nº 45/2010, Resolução RDC nº 40/2011, Resolução RDC nº 286/2005 e Resolução RDC nº 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 nº 6.871/2009, art. 68, § 4º).

3 - Denominação:

Fermentado de Frutas Misto
Fermentado de Frutas Misto + (gaseificado)[1]

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, art. 68, § 4º, e I.N. Mapa nº 35/2010, art. 15, § 2º.

Nota:

[1] O Fermentado de Frutas Misto Gaseificado deverá possuir pressão de 1 a 3 atm, a 20 °C (I.N. Mapa nº 35/2010, art. 15, § 2º).

De acordo com o art. 7º da I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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	[illegible]	[illegible]	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 nº 6.871/2009, art. 68, § 4º, I.N. Mapa nº 35/2010, art. 8º e Anexo I, tabela 1, alterada pela I.N. Mapa nº 17/2018 e Resolução RDC nº 42/2013.

5 - Composição:

De acordo com o art. 68, § 4º, do Decreto nº 6.871/2009 e o art. 15 da I.N. Mapa nº 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, alínea “b”, da I.N. Mapa nº 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.
>
> a) ... (não se aplica ao Fermentado de Frutas Misto); e
> b) o mel não poderá ser utilizado na elaboração do Fermentado de Frutas Misto.

De acordo com o art. 15, § 1º, da I.N. Mapa nº 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 Alimentares:

Conforme o art. 68, § 9º, do Decreto nº 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 nas Resoluções RDC nº 05/2013, RDC nº 45/2010 e RDC nº 397/2020, 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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*quantum satis*
AROMATIZANTE		
Todos os autorizados no Mercosul[3], 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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*quantum satis*
452i	Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolével, 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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*quantum satis*
ESPUMANTE		
Todos os autorizados como BPF no Mercosul (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*quantum satis*
ESTABILIZANTE		
Todos os autorizados como BPF no Mercosul (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*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.

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

Fonte: Resolução RDC nº 05/2013, item 16.1.1.2.

INS	FUNÇÃO/ADITIVO	Máximo g/100 g - g/100 mL
CONSERVADOR		
242	Dimetil Dicarbonato	0,025

Nota:
Como nível adicionado, resíduos não detectáveis em alimentos prontos para o consumo

Fonte: Resolução RDC nº 397/2020, art. 4º.

ADITIVOS AUTORIZADOS PARA USO SEGUNDO AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF), COM SUAS RESPECTIVAS CLASSES FUNCIONAIS (EM ORDEM DE INS)		
INS	**Nome do Aditivo**	**Classes Funcionais (*)**
140i	Clorofila	COL
150ª	Caramelo I - simples	COL
162	Vermelho de beterraba, betamina	COL
170i	Carbonato de cálcio	ANAH
171	Dióxido de titânio	COL
260	Ácido acético	ACREG/CONS/ACI
261	Acetato de potássio	ACREG/CONS
262i	Acetato de sódio	ACREG
263	Acetato de cálcio	CONS/EST/ACREG
270	Ácido láctico (L-, D- e DL-)	ACI/ACREG

280	Ácido propiônico	CONS
281	Propianato de sódio	CONS
282	Propianato de cálcio	CONS
283	Propianato de potássio	CONS
290	Dióxido de carbono	CONS
296	Ácido málico (D-,L-)	ACREG/SEC
297	Ácido fumárico	ACREG
300	Ácido ascórbico (L-)	ANT/FLO
301	Ascorbato de sódio	ANT
302	Ascorbato de cálcio	ANT
303	Ascorbato de potássio	ANT
315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	ANT
316	Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio	ANT
322	Lecitinas	EMU/ANT
325	Lactato de sódio	HUM/ANT/AGC
326	Lactato de potássio	ANT
327	Lactato de cálcio	ACREG/FLO
329	Lactato de magnésio (D-, L-)	ACREG/FLO
330	Ácido cítrico	ACI/ACREG/ANT/SEC
331i	Citrato monossódico	ACREG/SEC
331iii	Citrato trissódico, citrato de sódio	ACREG/SEC/EST
332i	Citrato monopotássico, citrato diácido de potássio	ACREG/SEC
332ii	Citrato tripotássico, citrato de potássio	ACREG/EST/SEC
333	Citrato tricálcico, citrato de cálcio	ACREG/FIR/SEC
350i	Malato ácido de sódio, malato monossódico	ACREG/HUM
350ii	Malato dissódico	ACREG
352ii	Malato de cálcio, malato monocálcico	ACREG
365	Fumarato de sódio	ACREG/EXA/ACI
380	Citrato triamônico	ACREG
400	Ácido algínico	ESP/EST/EMU/GEL
401	Alginato de sódio	ESP/EST/GEL/EMU
402	Alginato de potássio	ESP/EST/EMU/GEL
403	Alginato de amônio	ESP/EST/EMU/GEL
404	Alginato de cálcio	ESP/EST/GEL/EMU/ANESP
406	Ágar	ESP/EST/EMU
407	Carragena (inclui a furcelarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	ESP/EST/GEL/EMU
407a	Algas marinhas Euchema processadas	ESP/EST/GEL/EMU
410	Goma garrofina, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí	ESP/EST/EMU
412	Goma guar	ESP/EST/EMU
413	Goma tragacanto, tragacanto, goma adragante	ESP/EST/EMU
414	Goma arábica, goma acácia	ESP/EST/EMU
415	Goma xantana	ESP/EST/EMU/FOA
416	Goma caraia, goma sterculia	ESP/EST/EMU
417	Goma tara	ESP/EST
418	Goma gelana	ESP/EST/GEL
420	Sorbitol e xarope de sorbitol, D-sorbita	EDU/HUM/SEC/AGC/EST
421	Manitol	EDU/ESP/EST/HUM/AGC
422	Glicerina, glicerol	EMU/ESP/EST/HUM/AGC
424	Curdlan	FIR/GEL/ESP/EST
428	Gelatina	EST/EMU/ESP/GEL
440	Pectina, pectina amidada	ESP/EST/GEL/EMU
460i	Celulose microcristalina	EMU/EST/ANAH
460ii	Celulose em pó	ANAH/EMU/ESP
461	Metilcelulose	ESP/EST/EMU

462	Etilcelulose	AGC
463	Hidroxipropilcelulose	ESP/EST/EMU
464	Hidroxipropilmetilcelulose	ESP/EMU/EST
465	Metiletilcelulose	ESP/EMU/EST/FOA
466	Carboximetilcelulose sódica	ESP/EST/EMU
467	Etilhidroxietilcelulose	ESP/EMU/EST
468	Carboximetilcelulose sódica reticulada, croscaramelose sódica	EST
469	Carboximetilcelulose sódica - hidrólise enzimática	GLA/EST/ESP
470	Sais de ácidos graxos (com base Ca, Na, Mg, K e NH_4)	EMU/ANAH
471	Mono e diglicerídeos de ácidos graxos	EMU/ANESP
472a	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido acético	EMU
472b	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido lático	EMU
472c	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido cítrico	EMU/EST/ANT/FLO
500i	Carbonato de sódio	ACREG
500ii	Bicarbonato de sódio, carbonato ácido de sódio	ACREG/RAI
500iii	Sesquicarbonato de sódio	ACREG
501i	Carbonato de potássio	ACREG
501ii	Bicarbonato de potássio, carbonato ácido de potássio, hidrogeno carbonato de potássio	ACREG/RAI
503i	Carbonato de amônio	ACREG/RAI
503ii	Bicarbonato de amônio, carbonato ácido de amônio	RAI
504i	Carbonato de magnésio, carbonato básico de magnésio	ANAH/ESTCOL
504ii	Bicarbonato de magnésio, carbonato ácido de magnésio, hidrogeno carbonato de magnésio	ACREG/ANAH/ESTCOL
507	Ácido clorídrico	ACI/ACREG
508	Cloreto de potássio	GEL
509	Cloreto de cálcio	FIR
510	Cloreto de amônio	FLO
511	Cloreto de magnésio	FIR/ESTCOL
514	Sulfatos de sódio	ESTCOL
515	Sulfatos de potássio	EXA
516	Sulfato de cálcio	FLO/SEC/FIR
524	Hidróxido de sódio	ACREG
525	Hidróxido de potássio	ACREG
526	Hidróxido de cálcio	ACREG/FIR
527	Hidróxido de amônio	ACREG
528	Hidróxido de magnésio	ACREG/ESTCOL
529	Óxido de cálcio	ACREG/FLO
530	Óxido de magnésio	ANAH
551	Dióxido de silício, sílica	ANAH
552	Silicato de cálcio	ANAH
553i	Silicato de magnésio	ANAH
553iii	Talco, metassilicato ácido de magnésio	ANAH/GLA/ESP
574	Ácido glucônico (D-)	ACREG/RAI
575	Glucono-delta-lactona	ACREG/RAI/ACI/SEC
576	Gluconato de sódio	SEC
577	Gluconato de potássio	ACREG
578	Gluconato de cálcio	ACREG/FIR/SEC
580	Gluconato de magnésio	ACREG/FIR

620	Ácido glutâmico (L(+)-)	EXA
621	Glutamato de sódio, glutamato monossódico	EXA
622	Glutamato de potássio	EXA
623	Diglutamato de cálcio	EXA
624	Glutamato de monoamônio	EXA
625	Diglutamato de magnésio	EXA
626	Ácido guanílico	EXA
627	5'-Guanilato dissódico, guanilato dissódico, dissódio 5'-guanilato	EXA
628	5'-Guanilato de potássio	EXA
629	5'-Guanilato de cálcio	EXA
630	Ácido inosínico	EXA
631	5'-Inosinato de sódio, inosinato dissódico, dissódico 5'-inosinato	EXA
632	Inosinato de potássio	EXA
633	5'-Inosinato de cálcio	EXA
634	5'-Ribonucleotídeo de cálcio	EXA
635	5'-Ribonucleotídeo dissódico	EXA
901	Cera de abelha (branca e amarela) (somente para tratamento de superfície)	GLA
902	Cera candelilla (somente para tratamento de superfície)	GLA
904	Goma laca, shelac (somente para tratamento de superfície)	GLA
953	Isomalte (isomaltitol)	EDU/GLA/ANAH/AGC
957	Taumatina	EXA/EDU
965	Maltitol e xarope de maltitol	EDU/EST/AGC
966	Lactitol	EDU/ESP
967	Xilitol	EDU/HUM
968	Eritritol	EDU/EXA/HUM
1001i	Acetato de colina	EMU
1001ii	Carbonato de colina	EMU
1001iii	Cloreto de colina	EMU
1001iv	Citrato de colina	EMU
1001v	Tartarato de colina	EMU
1001vi	Lactato de colina	EMU
1100	Amilases	FLO
1101i	Proteases	FLO/EXA/GLA
1102	Glucose oxidase	ANT/CONS/EST
1104	Lipases	EXA
1200	Polidextroses	AGC/ESP/EST/HUM
1202	Polivinilpirrolidona insolúvel	AGC/ESP/EST/HUM
1204	Pullulan	GLA/ESP
1518	Triacetina, triacetato de glicerila	HUM

(*) Significado das abreviaturas: ACI: acidulante; ACREG: regulador de acidez; AGC: agente de corpo ou massa; ANAH: antiaglutinante, antiumectante; ANESP: antiespumante; ANT: antioxidante; ARO: aromatizante; COL: corante; CONS: conservador; EDU: edulcorante; EMU: emulsificante; ESP: espessante; ESTCOL: estabilizante de cor; EST: estabilizante; EXA: realçador de sabor; FIR: agente de firmeza; FLO: melhorador de farinha; FOA: espumante; GEL: gelificante; GLA: glaceante; HUM: umectante; RAI: fermento químico; e SEC: seqüestrante.

Fonte: Resolução RDC nº 45/2010, Anexo, tabela I.

7 - Coadjuvantes de Tecnologia:

Os coadjuvantes de tecnologia permitidos para o Fermentado de Frutas Misto são os constantes nas Resoluções RDC nº 286/2005 e RDC nº 40/2011, conforme tabelas abaixo.

ATRIBUIÇÃO DE COADJUVANTES DE TECNOLOGIA PARA A SUBCATEGORIA DE ALIMENTO - BEBIDAS ALCOÓLICAS		
Função	**Substância**	**Tipos de bebida**
Agente de Clarificação / Agente de Filtração	Albumina de ovo desidratada	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Areia de quartzo	Aguardentes de cana / Cachaças
	Bentonita	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Caolin~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Carvão ativo	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Caseína e seus sais de cálcio e potássio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Celulose	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Dióxido de silício, sílica	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Ferrocianeto de potássio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	~~Fitato de cálcio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Gelatina	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Ictiocola (cola de peixe)~~	~~Cervejas e vinhos~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº

		123/2016, art. 9°, e RDC nº 64/2011, art. 6°)
	Perlita	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Polivinilpolipirrolidona	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Tanino~~	~~Bebidas alcoólicas em geral~~ (revogado pela Resolução RDC nº 40/2011)
	Terra Diatomácea	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
Nutrientes para Leveduras	~~Bicarbonato de amônia~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Carbonato de amônio	~~Vinhos e~~ (revogado para Vinhos pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°) bebidas alcoólicas destiladas
	Cloreto de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	~~Cloreto de zinco~~	~~Cervejas~~ (revogado para Cervejas pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°)
	Dihidrogeno fosfato de amônio, fosfato de amônio bibásico	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Hidrogeno fosfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	Sulfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)

	Sulfato de manganês	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Sulfato de magnésio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Sulfato de zinco	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	~~Tiamina (vitamina B1)~~	~~Vinhos e cervejas~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9°, e RDC nº 64/2011, art. 6°)
Fermentos Biológicos	Bactérias lácticas *Oenococcus oeni*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Leveduras *Saccharomyces*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Leveduras *Schizosaccharomyces pombe*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
Resinas de Troca Iônica	Resinas trocadores de íons e produtos para sua regeneração	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
Agente de Controle de Microrganismos	Ácido sulfúrico	Aguardentes de cana / Cachaças
	Dióxido de enxofre e seus sais	Mostos
Gás Propelente e para Embalagens	Gás carbônico	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))

	Nitrogênio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))

Fonte: Resolução RDC nº 286/2005, Anexo.

ATRIBUIÇÃO DE COADJUVANTES DE TECNOLOGIA PARA A SUBCATEGORIA DE ALIMENTO - BEBIDAS ALCOÓLICAS			
Função	**Substância**	**Tipos de bebida**	**Limite de uso**
Agente de Clarificação / Agente de Filtração	Ácido tânico e taninos*	Bebidas alcoólicas em geral	*quantum satis*

*Abrange somente o ácido tânico e os taninos que atendem a especificação do Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives- JECFA (Comitê da FAO/OMS de Especialistas em Aditivos Alimentares) e ou do Food Chemicals Codex - FCC, e o tanino (extrato de quebracho) contendo no mínimo 95% de epicatequina e catequina em base seca.

Fonte: Resolução RDC nº 40/2011, art. 1º e parágrafo único.

FERMENTADO DE UVA DESALCOOLIZADO

1 - Referências Legais:

I.N. Mapa nº 14/2018, art. 24, I.N. Mapa nº 75/2019, Resolução RDC nº 123/2016, alterada pela Resolução RDC nº 322/2019, Resolução RDC nº 07/2011, Resolução RDC nº 42/2013 e Portaria Anvisa 685/1998.

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 (I.N. Mapa nº 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: I.N. Mapa nº 14/2018, art. 24.

Notas:

[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 (I.N. Mapa nº 14/2018, art. 24, § 1º).
[2] O Fermentado de Uva Desalcoolizado que contiver açúcares adicionados deve ter sua denominação acrescida do termo “adoçado” (I.N. Mapa nº 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” (I.N. Mapa nº 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 (I.N. Mapa nº 14/2018, art. 24, § 4º).

Conforme o art. 24, § 1º, da I.N. Mapa nº 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	Parâmetros Exigíveis em Função do Laudo / Certificado e da Finalidade da Análise (I.N. Mapa nº 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
Pressão gasosa, em atm, a 20 °C		1,1	3	N	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
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
Contaminante Orgânico									
Ocratoxina A, em limite máximo tolerado (LMT), em µg/kg		-	2	N	N	N	N	N	S
Contaminantes Inorgânicos									
Cobre, em mg/kg		-	10	N	N	N	N	N	S
Arsênio, em mg/kg		-	0,2	N	N	N	N	N	S
Chumbo, em mg/kg		-	0,15	N	N	N	N	N	S
Cádmio, em mg/kg		-	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 e N= Não.

Fonte: I.N. Mapa nº 14/2018, Anexo, tabela 3, I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º, Resolução RDC nº 07/2011, Resolução RDC nº 42/2013 e Portaria Anvisa 685/1998.

5 - Composição:

De acordo com o art. 24 da I.N. Mapa nº 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 Alimentares:

Os aditivos alimentares permitidos para o Fermentado de Uva Desalcoolizado são os Resolução RDC nº 123/2016, mencionados na tabela 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**
Acidulante	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
Antioxidante	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
Conservador	200	Ácido sórbico	0,02	3, 6, 9 e 13
	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
Corante	150a	Corante caramelo	*quantum satis*	11
Estabilizante	353	Ácido metatartárico	0,01	5
	414	Goma arábica, goma acácia	0,03	-
	466	Carboximetilcelulose sódica	0,01	-
Regulador 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.
(13) Para vinhos que contenham açúcares fermentáveis e teor alcoólico igual ou inferior a 14%, o limite máximo de uso é de 0,025 g/100 mL. (Nota incluída para o aditivo alimentar ácido sórbico pela Resolução RDC nº 397/2020)

Fonte: Resolução RDC nº 123/2016, Anexo I, alterada pela Resolução RDC nº 397/2020

7 - Coadjuvantes de Tecnologia:

Os coadjuvantes de tecnologia permitidos para o Fermentado de Uva Desalcoolizado são os constantes na Resolução RDC nº 123/2016, conforme tabela abaixo.

COADJUVANTES DE TECNOLOGIA AUTORIZADOS PARA USO EM VINHOS, SUAS RESPECTIVAS FUNÇÕES, LIMITES MÁXIMOS E CONDIÇÕES DE USO			
Função	**Nome**	**Uso autorizado**	**Notas**
Agente de Filtração / Clarificação	Albumina de ovo	no vinho	-
	Alginato de cálcio	no vinho	1
	Alginato de potássio		
	Alginato de sódio		
	Bentonita	no mosto e no vinho	-
	Carvão ativado	no mosto e no vinho	2
	Caolin	no vinho	-
	Caseína	no mosto e no vinho	-
	Caseinato de potássio	no mosto e no vinho	-
	Celulose	no mosto e no vinho	-
	Citrato de cobre	no vinho	3
	Cloreto de prata	no vinho	4
	Dióxido de silício	no mosto e no vinho	5
	Extrato protéico de levedura	no mosto	6
		no vinho	7
	Ferrocianeto de potássio	no mosto e no vinho	-
	Fitato de cálcio	no mosto e no vinho	-
	Gelatina	no mosto e no vinho	-
	Ictiocola	no vinho	-
	Leite desnatado	no vinho	-
	Polivinilpolipirrolidona, INS 1202, no limite máximo de 0,08 g por 100 mL. (Incluído pela Resolução RDC nº 322/2019)	no vinho	-
	Proteína de origem vegetal	no mosto e no vinho	-
	Perlita	no mosto e no vinho	-
	Quitina-glucana	no mosto	8
		no vinho	8 e 9
	Quitosana	no mosto	8
		no vinho	8 e 9
	Taninos	no mosto e no vinho	-
	Terra diatomácea	no mosto e no vinho	-
	Sulfato de cobre pentahidratado	no vinho	10
	Tartarato de cálcio	no vinho	11
	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	no vinho	-
	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio	no vinho	-
Agente de Controle de Microrganismos	Quitosana	no vinho	12
	Dimetildicarbonato	no vinho	13
Detergente	Mono e diglicerídeos do ácido oleico	no mosto	-
Fermento Biológico	Bactérias lácticas	no mosto	-
		no vinho	-
	Leveduras	no mosto	-
		na segunda fermentação do vinho espumante	-
Gás Propelente / Gás para Embalagens	Argônio	durante a produção e embalagem do produto	-
	Gás carbônico		-
	Nitrogênio		-
Nutriente para Leveduras	Ácidos graxos de cadeia longa	durante a fermentação	-
	Autolisados de leveduras	durante a fermentação	-
	Celulose microcristalina	durante a fermentação	-

	Extrato proteico de leveduras	durante a fermentação	14
	Leveduras inativas	durante a fermentação	-
	Sulfato de amônio	durante a fermentação	15
	Fosfato de diamônio		
	Cloreto de amônio		
	Tiamina	antes ou durante a fermentação	16
		no mosto e no vinho	
Resinas de Troca Iônica	Copolímero de estireno - divinilbenzeno sulfonado	no mosto	-
		no vinho	-
	Copolímero de ácido metacrílico - divinilbenzeno	no mosto	-
		no vinho	-

Notas:
(1) Na segunda fermentação do vinho espumante só é permitido o uso de alginato de potássio.
(2) Não pode ser aplicado sucessivamente no mosto e no vinho. A quantidade máxima de carbono seco usada deve ser menor que 0,1 g/100 mL.
(3) Adição máxima permitida de 0,001 g/100 mL.
(4) Adição máxima permitida de 0,001 g/100 mL. O limite máximo de resíduo não pode ser superior a 0,01 mg/100 mL, expresso em prata.
(5) Utilização no mosto, somente quando associado à gelatina.
(6) Adição máxima permitida de 0,03 g/100 mL.
(7) Adição máxima permitida de 0,06 g/100 mL para vinho tinto e 0,03 g/100 mL para vinho branco e rosé.
(8) Adição máxima permitida de 0,1 g/100 mL.
(9) Adição máxima permitida de 0,1 g/100 mL para redução do nível de metais pesados, principalmente ferro, chumbo, cádmio, níquel, cobre e para prevenir turvação por ferro e cobre. Adição máxima permitida de 0,5 g/100 mL para redução de possíveis contaminantes, especialmente ocratoxina A.
(10) Adição máxima permitida de 0,001 g/100 mL.
(11) Adição máxima permitida de 0,2 g/100 mL.
(12) Adição máxima permitida de 0,01 g/100 mL.
(13) Adição máxima permitida de 0,02 g/100 mL, expresso como dimetildicarbonato. O uso do dimetildicarbonato não pode implicar em quantidade de metanol superior à quantidade máxima permitida para vinho pelo Mapa.
(14) Adição máxima permitida de 0,04 g/100 mL.
(15) Na segunda fermentação para vinho espumante é permitido o uso de sulfato de amônio e fosfato de diamônio até 0,03 g/100 mL (expressa como seu sal).
(16) Adição máxima permitida de 0,06 mg/100 mL.

Fonte: Resolução RDC nº 123/2016, Anexo II, alterada pela Resolução RDC nº 322/2019, art. 2º.

FILTRADO DOCE

1 - Referências Legais:

Lei nº 7.678/1988, art. 6º, I.N. Mapa nº 14/2018, I.N. Mapa nº 75/2019, Resolução CNS/MS nº 04/1988, Resolução RDC nº 07/2011, Resolução RDC nº 40/2011, Resolução RDC nº 286/2005, Resolução RDC nº 42/2013 e Portaria Anvisa 685/1998.

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 nº 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 nº 7.678/1988, art. 6º, e I.N. Mapa nº 14/2018, arts. 52 e 53, parágrafo único.

Notas:

[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) (I.N. Mapa nº 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 (I.N. Mapa nº 14/2018, art. 53, *caput* e parágrafo único).

4 - Parâmetros Analíticos:

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Parâmetros Exigíveis em Função do Laudo / Certificado e da Finalidade da Análise (I.N. Mapa nº 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	≤ 5	S	S	S	S	S	S
Pressão gasosa, em atm, a 20 °C	1,1	3	N	S	S	S	S	S
Açúcares totais, expresso em glicose, em g/L	60	100	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 Orgânicos									
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
Contaminantes Inorgânicos									
Cobre, em mg/kg		-	10	N	N	N	N	N	S
Arsênio, em mg/kg		-	0,2	N	N	N	N	N	S
Chumbo, em mg/kg		-	0,15	N	N	N	N	N	S
Cádmio, em mg/kg		-	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 e N= Não.

Fonte: Lei nº 7.678/1988, art. 6º, I.N. Mapa nº 14/2018, arts. 52 e 53, parágrafo único, Anexo, tabela 12, Resolução RDC nº 07/2011, I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º, Resolução RDC nº 42/2013 e Portaria Anvisa 685/1998.

5 - Composição:

Conforme o art. 6º da Lei nº 7.678/1988 e o art. 52, *caput* e o § 1º, da I.N. Mapa nº 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 nº 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 I.N. Mapa nº 14/2018, é vedada a adição de açúcares ao Filtrado Doce.

6 - Aditivos Alimentares:

Os aditivos permitidos para o Filtrado Doce são os constantes na Resolução CNS/MS nº 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 nº 04/1988

7 - Coadjuvantes de Tecnologia:

Os coadjuvantes de tecnologia permitidos para o Filtrado Doce são os constantes na Resolução RDC nº 286/2005 e na Resolução RDC nº 40/2011, conforme tabelas abaixo.

ATRIBUIÇÃO DE COADJUVANTES DE TECNOLOGIA PARA A SUBCATEGORIA DE ALIMENTO - BEBIDAS ALCOÓLICAS		
Função	**Substância**	**Tipos de bebida**
Agente de Clarificação / Agente de Filtração	Albumina de ovo desidratada	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Areia de quartzo	Aguardentes de cana / Cachaças
	Bentonita	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Caolin~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Carvão ativo	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Caseína e seus sais de cálcio e potássio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Celulose	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Dióxido de silício, sílica	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC

		nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Ferrocianeto de potássio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	~~Fitato de cálcio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Gelatina	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Ictiocola (cola de peixe)~~	~~Cervejas e vinhos~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9°, e RDC nº 64/2011, art. 6°)
	Perlita	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Polivinilpolipirrolidona	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Tanino~~	~~Bebidas alcoólicas em geral~~ (revogado pela Resolução RDC nº 40/2011)
	Terra Diatomácea	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
Nutrientes para Leveduras	~~Bicarbonato de amônia~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Carbonato de amônio	~~Vinhos e~~ (revogado para Vinhos pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°) bebidas alcoólicas destiladas
	Cloreto de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	~~Cloreto de zinco~~	~~Cervejas~~ (revogado para Cervejas pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°)

	Dihidrogeno fosfato de amônio, fosfato de amônio bibásico	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Hidrogeno fosfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	Sulfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	Sulfato de manganês	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Sulfato de magnésio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Sulfato de zinco	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	~~Tiamina (vitamina B1)~~	~~Vinhos e cervejas~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9°, e RDC nº 64/2011, art. 6°)
Fermentos Biológicos	Bactérias lácticas *Oenococcus oeni*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Leveduras *Saccharomyces*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Leveduras *Schizosaccharomyces pombe*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº

		64/2011, art. 6°, parágrafo único))
Resinas de Troca Iônica	Resinas trocadores de íons e produtos para sua regeneração	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
Agente de Controle de Microrganismos	Ácido sulfúrico	Aguardentes de cana / Cachaças
	Dióxido de enxofre e seus sais	Mostos
Gás Propelente e para Embalagens	Gás carbônico	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Nitrogênio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))

Fonte: Resolução RDC nº 286/2005, Anexo.

ATRIBUIÇÃO DE COADJUVANTES DE TECNOLOGIA PARA A SUBCATEGORIA DE ALIMENTO - BEBIDAS ALCOÓLICAS			
Função	**Substância**	**Tipos de bebida**	**Limite de uso**
Agente de Clarificação / Agente de Filtração	Ácido tânico e taninos*	Bebidas alcoólicas em geral	*quantum satis*

*Abrange somente o ácido tânico e os taninos que atendem a especificação do Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives- JECFA (Comitê da FAO/OMS de Especialistas em Aditivos Alimentares) e ou do Food Chemicals Codex - FCC, e o tanino (extrato de quebracho) contendo no mínimo 95% de epicatequina e catequina em base seca.

Fonte: Resolução RDC nº 40/2011, art. 1º e parágrafo único.

GENEBRA

1 - Referências Legais:

Decreto nº 6.871/2009, art.62, I.N. Mapa nº 29/2012, Resolução RDC nº 05/2013, item 16.1.1.6, Resolução RDC nº 40/2011, Resolução RDC nº 286/2005 e Resolução RDC nº 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 nº 6.871/2009, art. 62).

3 - Denominação:

Genebra

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, art.62, e I.N. Mapa nº 29/2012.

De acordo com o art. 7º da I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 29/2012, é vedado o envelhecimento para a Genebra.

De acordo com o art. 12, *caput* e § 1º, da I.N. Mapa nº 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 nº 6.871/2009.

Conforme o art. 12, § 2º, da I.N. Mapa nº 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	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, 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 nº 6.871/2009, art. 62, e I.N. Mapa nº 29/2012, arts. 8 e 9.

5 - Composição:

Conforme o art. 62 do Decreto nº 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 I.N. Mapa nº 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 nº 6.871/2009, as características organolépticas do zimbro deverão ser perceptíveis, mesmo quando atenuadas.

De acordo com o art. 6º da I.N. Mapa nº 29/2012, a Genebra poderá ter a sua coloração tradicional alterada pelo ingrediente utilizado em sua composição.

Conforme o art. 11 da I.N. Mapa nº 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 Alimentares:

Os aditivos permitidos para a Genebra são os constantes na Resolução RDC nº 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 nº 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

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

Fonte: Resolução RDC nº 05/2013, item 16.1.1.6.

7 - Coadjuvantes de Tecnologia:

Os coadjuvantes de tecnologia permitidos para a Genebra são os constantes na Resolução RDC nº 286/2005 e na Resolução RDC nº 40/2011, conforme tabelas abaixo.

ATRIBUIÇÃO DE COADJUVANTES DE TECNOLOGIA PARA A SUBCATEGORIA DE ALIMENTO - BEBIDAS ALCOÓLICAS		
Função	**Substância**	**Tipos de bebida**
Agente de Clarificação / Agente de Filtração	Albumina de ovo desidratada	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Areia de quartzo	Aguardentes de cana / Cachaças
	Bentonita	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Caolin~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Carvão ativo	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Caseína e seus sais de cálcio e potássio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC

		nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Celulose	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Dióxido de silício, sílica	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Ferrocianeto de potássio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	~~Fitato de cálcio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Gelatina	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Ictiocola (cola de peixe)~~	~~Cervejas e vinhos~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9°, e RDC nº 64/2011, art. 6°)
	Perlita	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Polivinilpolipirrolidona	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Tanino~~	~~Bebidas alcoólicas em geral~~ (revogado pela Resolução RDC nº 40/2011)
	Terra Diatomácea	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
Nutrientes para Leveduras	~~Bicarbonato de amônia~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Carbonato de amônio	~~Vinhos e~~ (revogado para Vinhos pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)

		bebidas alcoólicas destiladas
	Cloreto de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	~~Cloreto de zinco~~	~~Cervejas~~ (revogado para Cervejas pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°)
	Dihidrogeno fosfato de amônio, fosfato de amônio bibásico	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Hidrogeno fosfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	Sulfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	Sulfato de manganês	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Sulfato de magnésio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Sulfato de zinco	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	~~Tiamina (vitamina B1)~~	~~Vinhos e cervejas~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9°, e RDC nº 64/2011, art. 6°)
Fermentos Biológicos	Bactérias lácticas *Oenococcus oeni*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))

	Leveduras *Saccharomyces*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Leveduras *Schizosaccharomyces pombe*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
Resinas de Troca Iônica	Resinas trocadores de íons e produtos para sua regeneração	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
Agente de Controle de Microrganismos	Ácido sulfúrico	Aguardentes de cana / Cachaças
	Dióxido de enxofre e seus sais	Mostos
Gás Propelente e para Embalagens	Gás carbônico	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Nitrogênio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))

Fonte: Resolução RDC nº 286/2005, Anexo.

ATRIBUIÇÃO DE COADJUVANTES DE TECNOLOGIA PARA A SUBCATEGORIA DE ALIMENTO - BEBIDAS ALCOÓLICAS			
Função	**Substância**	**Tipos de bebida**	**Limite de uso**
Agente de Clarificação / Agente de Filtração	Ácido tânico e taninos*	Bebidas alcoólicas em geral	*quantum satis*

*Abrange somente o ácido tânico e os taninos que atendem a especificação do Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives- JECFA (Comitê da FAO/OMS de Especialistas em Aditivos Alimentares) e ou do Food Chemicals Codex - FCC, e o tanino (extrato de quebracho) contendo no mínimo 95% de epicatequina e catequina em base seca.

Fonte: Resolução RDC nº 40/2011, art. 1º e parágrafo único.

GIM OU *GIN*

1 - Referências Legais:

Decreto nº 6.871/2009, art. 63, I.N. Mapa nº 29/2012, Resolução RDC nº 05/2013, item 16.1.1.4, Resolução RDC nº 40/2011, Resolução RDC nº 286/2005 e Resolução RDC nº 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 nº 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 nº 6.871/2009, art. 63, parágrafo único.

Notas:

[1] Quando a bebida for obtida exclusivamente por redestilação, o Gim ou *Gin* será denominado de Gim Destilado (Decreto nº 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 nº 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 nº 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 nº 6.871/2009, art. 63, parágrafo único, inciso IV).

De acordo com o art. 7º da I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 29/2012, é vedado o envelhecimento para o Gim ou *Gin*.

De acordo com o art. 12, *caput* e § 1º, da I.N. Mapa nº 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 nº 6.871/2009.

Conforme o art. 12, § 2º, da I.N. Mapa nº 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 nº 6.871/2009, art. 63, e I.N. Mapa nº 29/2012, arts. 8 e 9.

5 - Composição:

Conforme o art. 63 do Decreto nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 Alimentares:

Os aditivos permitidos para o Gim ou *Gin* são os constantes na Resolução RDC nº 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 nº 6.871/2009, art. 63)).		

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

Fonte: Resolução RDC nº 05/2013, item 16.1.1.4.

7 - Coadjuvantes de Tecnologia:

Os coadjuvantes de tecnologia permitidos para o Gim ou *Gin* são os constantes na Resolução RDC nº 286/2005 e na Resolução RDC nº 40/2011, conforme tabelas abaixo.

ATRIBUIÇÃO DE COADJUVANTES DE TECNOLOGIA PARA A SUBCATEGORIA DE ALIMENTO - BEBIDAS ALCOÓLICAS		
Função	**Substância**	**Tipos de bebida**
Agente de Clarificação / Agente de Filtração	Albumina de ovo desidratada	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Areia de quartzo	Aguardentes de cana / Cachaças
	Bentonita	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC

		nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Caolin~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Carvão ativo	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Caseína e seus sais de cálcio e potássio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Celulose	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Dióxido de silício, sílica	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Ferrocianeto de potássio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	~~Fitato de cálcio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Gelatina	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Ictiocola (cola de peixe)~~	~~Cervejas e vinhos~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9°, e RDC nº 64/2011, art. 6°)
	Perlita	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Polivinilpolipirrolidona	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))

	~~Tanino~~	~~Bebidas alcoólicas em geral~~ (revogado pela Resolução RDC nº 40/2011)
	Terra Diatomácea	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
Nutrientes para Leveduras	~~Bicarbonato de amônia~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Carbonato de amônio	~~Vinhos e~~ (revogado para Vinhos pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°) bebidas alcoólicas destiladas
	Cloreto de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	~~Cloreto de zinco~~	~~Cervejas~~ (revogado para Cervejas pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°)
	Dihidrogeno fosfato de amônio, fosfato de amônio bibásico	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Hidrogeno fosfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	Sulfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	Sulfato de manganês	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Sulfato de magnésio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Sulfato de zinco	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja

		pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	~~Tiamina (vitamina B1)~~	~~Vinhos e cervejas~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9°, e RDC nº 64/2011, art. 6°)
Fermentos Biológicos	Bactérias lácticas *Oenococcus oeni*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Leveduras *Saccharomyces*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Leveduras *Schizosaccharomyces pombe*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
Resinas de Troca Iônica	Resinas trocadores de íons e produtos para sua regeneração	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
Agente de Controle de Microrganismos	Ácido sulfúrico	Aguardentes de cana / Cachaças
	Dióxido de enxofre e seus sais	Mostos
Gás Propelente e para Embalagens	Gás carbônico	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Nitrogênio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))

Fonte: Resolução RDC nº 286/2005, Anexo.

ATRIBUIÇÃO DE COADJUVANTES DE TECNOLOGIA PARA A SUBCATEGORIA DE ALIMENTO - BEBIDAS ALCOÓLICAS			
Função	**Substância**	**Tipos de bebida**	**Limite de uso**
Agente de Clarificação / Agente de Filtração	Ácido tânico e taninos*	Bebidas alcoólicas em geral	*quantum satis*

*Abrange somente o ácido tânico e os taninos que atendem a especificação do Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives- JECFA (Comitê da FAO/OMS de Especialistas em Aditivos Alimentares) e ou do Food Chemicals Codex - FCC, e o tanino (extrato de quebracho) contendo no mínimo 95% de epicatequina e catequina em base seca.

Fonte: Resolução RDC nº 40/2011, art. 1º e parágrafo único.

HIDROMEL

1 - Referências Legais:

Decreto nº 6.871/2009, art. 48, I.N. Mapa nº 34/2012, Resolução CNS/MS nº 04/1988, Resolução RDC nº 286/2005, Resolução RDC nº 40/2011, Resolução RDC nº 42/2013 e Portaria Anvisa 685/1998.

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 nº 6.871/2009, art. 48).

3 - Denominação:

Hidromel + (seco)[1]
Hidromel + (suave)[2]

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, art. 48, e I.N. Mapa nº 34/2012, Anexo I, tabela 7.

Notas:

[1] Quando o teor de açúcar for ≤ 3 g/L, a expressão “seco” deverá ser acrescida à sua denominação (I.N. Mapa nº 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 (I.N. Mapa nº 34/2012, Anexo I, tabela 7).

Conforme o art. 9º da I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 nº 6.871/2009.

Conforme o art. 10, § 2º, da I.N. Mapa nº 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	≥ –	≥	O –	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**							
Cobre, em mg/kg	-	10	-	N	N	N	N	N	S
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 nº 6.871/2009, art. 48, I.N. Mapa nº 34/2012, Anexo, tabela 7, Resolução RDC nº 42/2013 e Portaria Anvisa 685/1998.

5 - Composição:

De acordo com o art. 48 do Decreto nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 34/2012, não poderá ser utilizado açúcar na elaboração do Hidromel.

Conforme o art. 3º da I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 34/2012, é vedada a adição de qualquer substância ou ingrediente que altere as características sensoriais naturais do produto final.

6 - Aditivos Alimentares:

Os aditivos permitidos para o Hidromel são os constantes na Resolução CNS/MS nº 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 nº 04/1988.

7 - Coadjuvantes de Tecnologia:

Os coadjuvantes de tecnologia permitidos para o Hidromel são os constantes na Resolução RDC nº 286/2005 e na Resolução RDC nº 40/2011, conforme tabelas abaixo.

ATRIBUIÇÃO DE COADJUVANTES DE TECNOLOGIA PARA A SUBCATEGORIA DE ALIMENTO - BEBIDAS ALCOÓLICAS		
Função	**Substância**	**Tipos de bebida**
Agente de Clarificação / Agente de Filtração	Albumina de ovo desidratada	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Areia de quartzo	Aguardentes de cana / Cachaças
	Bentonita	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Caolin~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Carvão ativo	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e

		Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Caseína e seus sais de cálcio e potássio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Celulose	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Dióxido de silício, sílica	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Ferrocianeto de potássio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	~~Fitato de cálcio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Gelatina	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Ictiocola (cola de peixe)~~	~~Cervejas e vinhos~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9°, e RDC nº 64/2011, art. 6°)
	Perlita	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Polivinilpolipirrolidona	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Tanino~~	~~Bebidas alcoólicas em geral~~ (revogado pela Resolução RDC nº 40/2011)
	Terra Diatomácea	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC

		nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
Nutrientes para Leveduras	~~Bicarbonato de amônia~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Carbonato de amônio	~~Vinhos e~~ (revogado para Vinhos pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°) bebidas alcoólicas destiladas
	Cloreto de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	~~Cloreto de zinco~~	~~Cervejas~~ (revogado para Cervejas pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°)
	Dihidrogeno fosfato de amônio, fosfato de amônio bibásico	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Hidrogeno fosfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	Sulfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	Sulfato de manganês	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Sulfato de magnésio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Sulfato de zinco	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	~~Tiamina (vitamina B1)~~	~~Vinhos e cervejas~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9°, e RDC nº 64/2011, art. 6°)

Fermentos Biológicos	Bactérias lácticas *Oenococcus oeni*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Leveduras *Saccharomyces*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Leveduras *Schizosaccharomyces pombe*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
Resinas de Troca Iônica	Resinas trocadores de íons e produtos para sua regeneração	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
Agente de Controle de Microrganismos	Ácido sulfúrico	Aguardentes de cana / Cachaças
	Dióxido de enxofre e seus sais	Mostos
Gás Propelente e para Embalagens	Gás carbônico	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Nitrogênio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))

Fonte: Resolução RDC nº 286/2005, Anexo.

ATRIBUIÇÃO DE COADJUVANTES DE TECNOLOGIA PARA A SUBCATEGORIA DE ALIMENTO - BEBIDAS ALCOÓLICAS			
Função	**Substância**	**Tipos de bebida**	**Limite de uso**
Agente de Clarificação / Agente de Filtração	Ácido tânico e taninos*	Bebidas alcoólicas em geral	*quantum satis*

*Abrange somente o ácido tânico e os taninos que atendem a especificação do Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives- JECFA (Comitê da FAO/OMS de Especialistas em Aditivos Alimentares) e ou do Food Chemicals Codex - FCC, e o tanino (extrato de quebracho) contendo no mínimo 95% de epicatequina e catequina em base seca.

Fonte: Resolução RDC nº 40/2011, art. 1º e parágrafo único.

JEROPIGA

1 - Referências Legais:

Lei nº 7.678/1988, art. 16, I.N. Mapa nº 14/2018, I.N. Mapa nº 75/2019, Resolução CNS/MS nº 04/1988, Resolução RDC nº 07/2011, Resolução RDC nº 286/2005, Resolução RDC nº 40/2011, Resolução RDC nº 42/2013 e Portaria Anvisa 685/1998.

2 - Definição:

Jeropiga é a bebida alcoólica 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 nº 7.678/1988, art. 16).

3 - Denominação:

Jeropiga

Fonte: Lei nº 7.678/1988, art. 16, e I.N. Mapa nº 14/2018, art. 56.

4 - Parâmetros Analíticos:

Parâmetros		Mínimo	Máximo	Parâmetros Exigíveis em Função do Laudo / Certificado e da Finalidade da Análise (I.N. Mapa nº 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	≤ 18	S	S	S	S	S	S
Açúcar total, expresso em glicose, em g/L		70	-	N	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	17	-	S	S	S	S	S	S
	▪ elaborado com vinho rosé, rosado ou clarete	15	-	S	S	S	S	S	S
	▪ elaborado com vinho branco	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 Orgânicos									
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
Contaminantes Inorgânicos									
Cobre, em mg/kg		-	10	N	N	N	N	N	S
Arsênio, em mg/kg		-	0,2	N	N	N	N	N	S
Chumbo, em mg/kg		-	0,15	N	N	N	N	N	S
Cádmio, em mg/kg		-	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 e N= Não.

Fonte: Lei nº 7.678/1988, art. 16, I.N. Mapa nº 14/2018, Anexo, tabela 13, Resolução RDC nº 07/2011, I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º, Resolução RDC nº 42/2013 e Portaria Anvisa 685/1998.

5 - Composição:

Conforme o art. 16 da Lei nº 7.678/1988 e o art. 56 da I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 14/2018, a Jeropiga pode ser adicionada de sacarose na forma sólida como ingrediente opcional.

6 - Aditivos Alimentares:

Os aditivos permitidos para a Jeropiga são os constantes na Resolução CNS/MS nº 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 nº 04/1988.

7 - Coadjuvantes de Tecnologia:

Os coadjuvantes de tecnologia permitidos para a Jeropiga são os constantes na Resolução RDC nº 286/2005 e na Resolução RDC nº 40/2011, conforme tabelas abaixo.

ATRIBUIÇÃO DE COADJUVANTES DE TECNOLOGIA PARA A SUBCATEGORIA DE ALIMENTO - BEBIDAS ALCOÓLICAS		
Função	**Substância**	**Tipos de bebida**
Agente de Clarificação / Agente de Filtração	Albumina de ovo desidratada	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))

	Areia de quartzo	Aguardentes de cana / Cachaças
	Bentonita	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Caolin~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Carvão ativo	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Caseína e seus sais de cálcio e potássio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Celulose	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Dióxido de silício, sílica	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Ferrocianeto de potássio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	~~Fitato de cálcio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Gelatina	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Ictiocola (cola de peixe)~~	~~Cervejas e vinhos~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9°, e RDC nº 64/2011, art. 6°)
	Perlita	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))

	Polivinilpolipirrolidona	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Tanino~~	~~Bebidas alcoólicas em geral~~ (revogado pela Resolução RDC nº 40/2011)
	Terra Diatomácea	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
Nutrientes para Leveduras	~~Bicarbonato de amônia~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Carbonato de amônio	~~Vinhos e~~ (revogado para Vinhos pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°) bebidas alcoólicas destiladas
	Cloreto de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	~~Cloreto de zinco~~	~~Cervejas~~ (revogado para Cervejas pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°)
	Dihidrogeno fosfato de amônio, fosfato de amônio bibásico	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Hidrogeno fosfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	Sulfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	Sulfato de manganês	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Sulfato de magnésio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC

		nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Sulfato de zinco	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	~~Tiamina (vitamina B1)~~	~~Vinhos e cervejas~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9°, e RDC nº 64/2011, art. 6°)
Fermentos Biológicos	Bactérias lácticas *Oenococcus oeni*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Leveduras *Saccharomyces*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Leveduras *Schizosaccharomyces pombe*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
Resinas de Troca Iônica	Resinas trocadores de íons e produtos para sua regeneração	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
Agente de Controle de Microrganismos	Ácido sulfúrico	Aguardentes de cana / Cachaças
	Dióxido de enxofre e seus sais	Mostos
Gás Propelente e para Embalagens	Gás carbônico	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Nitrogênio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))

Fonte: Resolução RDC nº 286/2005, Anexo.

ATRIBUIÇÃO DE COADJUVANTES DE TECNOLOGIA PARA A SUBCATEGORIA DE ALIMENTO - BEBIDAS ALCOÓLICAS			
Função	**Substância**	**Tipos de bebida**	**Limite de uso**
Agente de Clarificação / Agente de Filtração	Ácido tânico e taninos*	Bebidas alcoólicas em geral	*quantum satis*

*Abrange somente o ácido tânico e os taninos que atendem a especificação do Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives- JECFA (Comitê da FAO/OMS de Especialistas em Aditivos Alimentares) e ou do Food Chemicals Codex - FCC, e o tanino (extrato de quebracho) contendo no mínimo 95% de epicatequina e catequina em base seca.

Fonte: Resolução RDC nº 40/2011, art. 1º e parágrafo único.

KOMBUCHA

ATENÇÃO!!!

Prazo para Adequação da Kombucha à Instrução Normativa n° 41/2019
Até o dia 1°/07/2021

Instrução Normativa n° 54/2020

A Instrução Normativa nº 54, de 17 de setembro de 2020, que altera a Instrução Normativa nº 41, de 17 de setembro de 2019, que estabelece o Padrão de Identidade e Qualidade da Kombucha, dispõe:

Art. 1º A Instrução Normativa nº 41, de 17 de setembro de 2019, passa a vigorar com as seguintes alterações:

"Art. 3º Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

§ 1º ***Fica estabelecida a data de 1º de julho de 2021 como prazo para adequação às alterações estabelecidas.***

§ 2º ***O produto fabricado na vigência do prazo estipulado no § 1º poderá ser comercializado até a data de sua validade."*** *(NR) (grifos nosso)*

Art. 2º Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

1 - Referências Legais:

I.N. Mapa nº 41/2019, I.N. Mapa nº 75/2019, Resolução RDC nº 45/2010, Resolução RDC nº 12/2001, I.N. Anvisa nº 60/2019, Resolução RDC nº 331/2019, Resolução RDC nº 267/2005, Resolução RDC nº 219/2006, Resolução RDC nº 271/2005, Resolução RDC nº 276/2005, Resolução RDC nº 54/2012, Resolução RDC nº 05/2007 e I.N. Anvisa nº 88/2021.

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) (I.N. Mapa nº 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: I.N. Mapa nº 41/2019, Anexo, item 2.1.

Notas:

[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 (I.N. Mapa nº 41/2019, Anexo, item 2.2).
[2] Se adicionada de gás carbônico (I.N. Mapa nº 41/2019, Anexo, item 2.1).
[3] Se contiver álcool > 0,5%, em v/v (I.N. Mapa nº 41/2019, Anexo, item 2.1).
[4] Se utilizar, antes da fermentação, outra(s) espécie(s) vegetal(is) associada a *Camellia sinensis* (I.N. Mapa nº 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 (I.N. Mapa nº 41/2019, Anexo, item 2.1).
[6] Nome do aditivo aromatizante natural (I.N. Mapa nº 41/2019, Anexo, item 2.1).

De acordo com o Anexo, item 3.1, da I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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:

4.1 - Parâmetros Microbiológicos

ATENÇÃO!!!

A Kombucha produzida até o dia 26/12/2020 deverá atender o(s) Parâmetro(s) Microbiológico(s) estabelecido(s) pela Resolução RDC nº 12/2001 (constante(s) na tabela abaixo), até o fim de seu prazo de validade (I.N. Anvisa nº 60/2019, arts. 7° e 8°).

Excluem-se deste Regulamento Técnico sobre os Padrões Microbiologicos para Alimentos as matérias-primas alimentares e os produtos semi-elaborados destinados ao processamento industrial, desde que identificados com os seguintes dizeres: "inadequados para o consumo humano na forma como se apresentam" ou "não destinados para o consumo humano na forma como se apresentam" (Resolução RDC nº 12/2001, Anexo, item 1.2).

Tabela 1 - Padrões Microbiológicos para Alimentos.

Grupo de Alimento	Parâmetros (Microrganismo)	Tolerância para Amostra Indicativa[2]	Tolerância para Amostra Representativa[3]				Parâmetros Exigíveis em Função do Laudo / Certificado e da Finalidade da Análise (I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º)					
			n[6]	c[7]	m[4]	M[5]	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

Alimentos processados em embalagens herméticas, estáveis à temperatura ambiente Alimentos com baixa acidez (pH > 4,5); Alimentos com- alta acidez (pH ≤ 4,5); Alimentos com atividade de água intermediária (0,80 ≤ x ≤ 0,86 (Aplica-se à Kombucha comercialmente estéril)	Ver item 5.2.1. dos Procedimentos Gerais deste Regulamento (5.2.1. No caso de alimentos comercialmente estéreis, cada unidade da amostra indicativa deve ser composta de no mínimo 3 (três) unidades do mesmo lote, para fins analíticos. Da mesma forma, quando se tratar da aplicação do plano de amostragem estatística, deve-se efetuar a colheita de, no mínimo, 3 conjuntos de unidades amostrais).				Sem alteração (não deve existir sinais de alteração das embalagens, nem quaisquer modificações físicas, químicas ou organolépticas do produto, que evidencie deterioração e não pode revelar pH > 0,2. Quando necessária será verificada a esterilidade comercial conforme metodologia específica)		N	N	N	N	N	S
	Após 10 dias de incubação a 35-37°C, de embalagem fechada	Sem alteração	5	0			N	N	N	N	N	S
	Após 5 dias de incubação a 55°C, de embalagem fechada	Sem alteração	5	0			N	N	N	N	N	S
Coliformes a 45 ºC/mL (Aplica-se à Kombucha *in natura*) (1)		10^2	5	3	5	10^2	S	S	S	S	S	S
Salmonella sp/25 mL (Aplica-se à Kombucha *in natura*) (1)		Ausência	5	0	Ausência	-	S	S	S	S	S	S
Coliformes a 45 ºC/mL (Aplica-se à Kombucha pasteurizada e refrigerada) (1)		10	5	3	5	10	S	S	S	S	S	S
Salmonella sp/25 mL (Aplica-se à Kombucha pasteurizada e refrigerada) (1)		Ausência	5	0	Ausência	-	S	S	S	S	S	S

Legenda: S= Sim e N= Não.

(1) No caso de análise de produtos não caracterizados nas tabelas especificadas neste Anexo, considera-se a similaridade da natureza e do processamento do produto, como base para seu enquadramento nos padrões estabelecidos para um produto similar, constante no referido Anexo I deste Regulamento (Resolução RDC nº 12/2001, Anexo I, item 2). Em consulta realizada junto à Anvisa nos foi informado que tais parâmetros, por similaridade da natureza e do processamento do produto, se aplica à Kombucha.

Para efeito da Resolução RDC nº 12/2001, adotam-se as seguintes definições:

(2) Amostra indicativa: é a amostra composta por um número de unidades amostrais inferior ao estabelecido em plano amostral constante na legislação específica.

(3) Amostra representativa: é a amostra constituída por um determinado número de unidades amostrais estabelecido de acordo com o plano de amostragem.

Para fins de aplicação de plano de amostragem entende-se:

(4) m: é o limite que, em um plano de três classes, separa o lote aceitável do produto ou lote com qualidade intermediária aceitável.

[5] M: é o limite que, em plano de duas classes, separa o produto aceitável do inaceitável. Em um plano de três classes, M separa o lote com qualidade intermediária aceitável do lote inaceitável. Valores acima de M são inaceitáveis.
[6] n: é o número de unidades a serem colhidas aleatoriamente de um mesmo lote e analisadas individualmente. Nos casos nos quais o padrão estabelecido é ausência em 25g, como para *Salmonella* sp e *Listeria monocytogenes* e outros patógenos, é possível a mistura das alíquotas retiradas de cada unidade amostral, respeitando-se a proporção p/v (uma parte em peso da amostra, para 10 partes em volume do meio de cultura em caldo).
[7] c: é o número máximo aceitável de unidades de amostras com contagens entre os limites de m e M (plano de três classes). Nos casos em que o padrão microbiológico seja expresso por "ausência", c é igual a zero, aplica-se o plano de duas classes.

Fonte: Resolução RDC nº 12/2001, Anexo, itens 3.2., 3.3. e 5.8.1., e Anexo I, e I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º.

ATENÇÃO!!!

A Kombucha produzida após o dia 26/12/2020 deverá atender o(s) Parâmetro(s) Microbiológico(s) estabelecido(s) pela I.N. Anvisa nº 60/2019, arts. 7° e 8° (constante(s) nas tabelas abaixo, conforme o caso).

Os Padrões Microbiológicos aplicam-se aos alimentos prontos para oferta ao consumidor. Para os ingredientes destinados exclusivamente ao uso industrial, incluindo os aditivos alimentares, não se aplicam os Padrões Microbiológicos estabelecidos na I.N. nº 60/2019, devendo ser observados os Padrões Microbiológicos estabelecidos em suas especificações (Resolução RDC nº 331/2019, art. 3º, *caput* e parágrafo único).

Tabela 2 - Padrões Microbiológicos de Alimentos, com Exceção dos Alimentos Comercialmente Estéreis.

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 (I.N. Mapa nº 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**
Sucos **e outras submetidas a processos tecnológicos para redução microbiana, que necessitam de refrigeração** (Aplica-se à Kombucha	*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	10^2	5×10^2	S	S	S	S	S	S

pasteurizada e refrigerada) [1]	Enterobacteriaceae / mL	5	2	10	10^2	S	S	S	S	S	S
	Bolores e Leveduras / mL	5	2	10	10^2	S	S	S	S	S	S
Sucos **e outras bebidas "*in natura*" ou reconstituídas** (Aplica-se à Kombucha *in natura*) [1]	*Salmonella* / 25 mL	5	0	Ausente	-	S	S	S	S	S	S
	Escherichia coli / mL	5	2	10	10^2	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 (I.N. Anvisa nº 60/2019, art. 5º). Em consulta realizada junto à Anvisa nos foi informado que tais parâmetros, por similaridade da natureza e do processamento do produto, se aplica à Kombucha.

Para efeito da I.N. Anvisa nº 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: I.N. Anvisa nº 60/2019, arts. 2º, incisos X, XI e XII, e 5º e Anexo I, item 12, alíneas "e" e "f", e I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º.

Tabela 3 - Padrão Microbiológico de Alimentos Comercialmente Estéreis.

Categorias Específicas	**Critério de Aceitação**	**Parâmetros Exigíveis em Função do Laudo / Certificado e da Finalidade da Análise (I.N. Mapa nº 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**

a) Alimentos de baixa acidez (pH maior que 4,5) (Aplica-se à Kombucha comercialmente estéril)	"O alimento não deve apresentar sinais de alterações que indiquem a presença de micro-organismos capazes de proliferar em condições normais de armazenamento e distribuição." Quando houver alteração, o resultado deve ser interpretado como Insatisfatório com Qualidade Inaceitável.	N	N	N	N	N	S
b) Alimentos ácidos ou acidificados (pH menor que 4,5) (Aplica-se à Kombucha comercialmente estéril)							

Legenda: S= Sim e N= Não.

Fonte: I.N. Anvisa nº 60/2019, Anexo III, e I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º.

4.2 - Parâmetros Físico-químicos

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Parâmetros Exigíveis em Função do Laudo / Certificado e da Finalidade da Análise (I.N. Mapa nº 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 Kombucha sem Álcool ou Kombucha Não-alcoólica	-	≤ 0,5	S	S	S	S	S	S
Graduação alcoólica, expressa em %, em v/v, a 20 °C, para a Kombucha com Álcool ou Kombucha Alcoólica	≥ 0,6	≤ 8	S	S	S	S	S	S
Acidez volátil, em mEq/L	30	130	S	S	S	S	S	S
Pressão gasosa, em atm., a 20 °C, para a Kombucha Gaseificada	1,1	3,9	S	S	S	S	S	S
pH	2,5	4,2	S	S	S	S	S	S
Edulcorante	Ausência		S	S	S	S	S	S
Contaminantes Inorgânicos								
Arsênio total, 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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, I.N. Mapa nº 41/2019, Anexo, item 4, I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2°, e I.N. Anvisa nº 88/2021.

5 - Composição:

Conforme o Anexo, itens 5.1, 5.1.1, 5.1.2, 5.1.3 e 5.1.4, da I.N. Mapa nº 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 nº 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 I.N. Mapa nº 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 nº 267/2005 e nº 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 nº 267/2005, tabela 2, alterada pela Resolução RDC nº 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 nº 219/2006.

II - fruta;
III - vegetal;
IV - especiarias, previstas em legislação específica da Anvisa, qual seja, a Resolução RDC nº 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 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 nº 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 nº 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 nº 02/2007 e nº 05/2007, para a Kombucha sem Álcool ou Kombucha Não-alcoólica.

Conforme o Anexo, item 5.1.4.1, da I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 41/2019, é permitido o uso de coadjuvantes de tecnologia, autorizados em legislação específica da Anvisa, qual seja, a Resolução RDC nº 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 I.N. Mapa nº 41/2019, a Kombucha tem como proibições a:

I - presença de contaminantes microbiológicos em concentração superior ao limite estabelecido pela Resolução RDC nº 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 nº 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 Alimentares:

Os aditivos permitidos para a Kombucha são constantes nas Resoluções RDC nº 05/2007 e RDC nº 45/2010, 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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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[1] (É permitido pelo Mapa para a Kombucha sem Álcool ou Kombucha Não-alcoólica apenas a utilização de aromatizantes naturais (I.N. Mapa nº 41/2019, Anexo, item 5.2.10))	*quantum satis*
	COLORANTE	**CORANTE** (É permitido pelo Mapa para a Kombucha sem Álcool ou Kombucha Não-alcoólica apenas a utilização de corantes naturais (I.N. Mapa nº 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 Al	Azul patente V, laca de Al	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 Al	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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*quantum satis*
	ESPUMANTE	**ESPUMANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*quantum satis*
	SECUESTRANTE	**SEQUESTRANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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.

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

Fonte: Resolução RDC nº 05/2007.

ADITIVOS AUTORIZADOS PARA USO SEGUNDO AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF), COM SUAS RESPECTIVAS CLASSES FUNCIONAIS (EM ORDEM DE INS)		
INS	**Nome do Aditivo**	**Classes Funcionais (*)**
140i	Clorofila	COL
150ª	Caramelo I - simples	COL
162	Vermelho de beterraba, betamina	COL
170i	Carbonato de cálcio	ANAH
171	Dióxido de titânio	COL
260	Ácido acético	ACREG/CONS/ACI
261	Acetato de potássio	ACREG/CONS
262i	Acetato de sódio	ACREG
263	Acetato de cálcio	CONS/EST/ACREG
270	Ácido láctico (L-, D- e DL-)	ACI/ACREG
280	Ácido propiônico	CONS
281	Propianato de sódio	CONS
282	Propianato de cálcio	CONS
283	Propianato de potássio	CONS
290	Dióxido de carbono	CONS
296	Ácido málico (D-,L-)	ACREG/SEC

297	Ácido fumárico	ACREG
300	Ácido ascórbico (L-)	ANT/FLO
301	Ascorbato de sódio	ANT
302	Ascorbato de cálcio	ANT
303	Ascorbato de potássio	ANT
315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	ANT
316	Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio	ANT
322	Lecitinas	EMU/ANT
325	Lactato de sódio	HUM/ANT/AGC
326	Lactato de potássio	ANT
327	Lactato de cálcio	ACREG/FLO
329	Lactato de magnésio (D-, L-)	ACREG/FLO
330	Ácido cítrico	ACI/ACREG/ANT/SEC
331i	Citrato monossódico	ACREG/SEC
331iii	Citrato trissódico, citrato de sódio	ACREG/SEC/EST
332i	Citrato monopotássico, citrato diácido de potássio	ACREG/SEC
332ii	Citrato tripotássico, citrato de potássio	ACREG/EST/SEC
333	Citrato tricálcico, citrato de cálcio	ACREG/FIR/SEC
350i	Malato ácido de sódio, malato monossódico	ACREG/HUM
350ii	Malato dissódico	ACREG
352ii	Malato de cálcio, malato monocálcico	ACREG
365	Fumarato de sódio	ACREG/EXA/ACI
380	Citrato triamônico	ACREG
400	Ácido algínico	ESP/EST/EMU/GEL
401	Alginato de sódio	ESP/EST/GEL/EMU
402	Alginato de potássio	ESP/EST/EMU/GEL
403	Alginato de amônio	ESP/EST/EMU/GEL
404	Alginato de cálcio	ESP/EST/GEL/EMU/ANESP
406	Ágar	ESP/EST/EMU
407	Carragena (inclui a furcelarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	ESP/EST/GEL/EMU
407a	Algas marinhas Euchema processadas	ESP/EST/GEL/EMU
410	Goma garrofina, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí	ESP/EST/EMU
412	Goma guar	ESP/EST/EMU
413	Goma tragacanto, tragacanto, goma adragante	ESP/EST/EMU
414	Goma arábica, goma acácia	ESP/EST/EMU
415	Goma xantana	ESP/EST/EMU/FOA
416	Goma caraia, goma sterculia	ESP/EST/EMU
417	Goma tara	ESP/EST
418	Goma gelana	ESP/EST/GEL
420	Sorbitol e xarope de sorbitol, D-sorbita	EDU/HUM/SEC/AGC/EST
421	Manitol	EDU/ESP/EST/HUM/AGC
422	Glicerina, glicerol	EMU/ESP/EST/HUM/AGC
424	Curdlan	FIR/GEL/ESP/EST
428	Gelatina	EST/EMU/ESP/GEL
440	Pectina, pectina amidada	ESP/EST/GEL/EMU
460i	Celulose microcristalina	EMU/EST/ANAH
460ii	Celulose em pó	ANAH/EMU/ESP
461	Metilcelulose	ESP/EST/EMU
462	Etilcelulose	AGC
463	Hidroxipropilcelulose	ESP/EST/EMU
464	Hidroxipropilmetilcelulose	ESP/EMU/EST
465	Metiletilcelulose	ESP/EMU/EST/FOA
466	Carboximetilcelulose sódica	ESP/EST/EMU
467	Etilhidroxietilcelulose	ESP/EMU/EST

468	Carboximetilcelulose sódica reticulada, croscaramelose sódica	EST
469	Carboximetilcelulose sódica - hidrólise enzimática	GLA/EST/ESP
470	Sais de ácidos graxos (com base Ca, Na, Mg, K e NH_4)	EMU/ANAH
471	Mono e diglicerídeos de ácidos graxos	EMU/ANESP
472a	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido acético	EMU
472b	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido lático	EMU
472c	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido cítrico	EMU/EST/ANT/FLO
500i	Carbonato de sódio	ACREG
500ii	Bicarbonato de sódio, carbonato ácido de sódio	ACREG/RAI
500iii	Sesquicarbonato de sódio	ACREG
501i	Carbonato de potássio	ACREG
501ii	Bicarbonato de potássio, carbonato ácido de potássio, hidrogeno carbonato de potássio	ACREG/RAI
503i	Carbonato de amônio	ACREG/RAI
503ii	Bicarbonato de amônio, carbonato ácido de amônio	RAI
504i	Carbonato de magnésio, carbonato básico de magnésio	ANAH/ESTCOL
504ii	Bicarbonato de magnésio, carbonato ácido de magnésio, hidrogeno carbonato de magnésio	ACREG/ANAH/ESTCOL
507	Ácido clorídrico	ACI/ACREG
508	Cloreto de potássio	GEL
509	Cloreto de cálcio	FIR
510	Cloreto de amônio	FLO
511	Cloreto de magnésio	FIR/ESTCOL
514	Sulfatos de sódio	ESTCOL
515	Sulfatos de potássio	EXA
516	Sulfato de cálcio	FLO/SEC/FIR
524	Hidróxido de sódio	ACREG
525	Hidróxido de potássio	ACREG
526	Hidróxido de cálcio	ACREG/FIR
527	Hidróxido de amônio	ACREG
528	Hidróxido de magnésio	ACREG/ESTCOL
529	Óxido de cálcio	ACREG/FLO
530	Óxido de magnésio	ANAH
551	Dióxido de silício, sílica	ANAH
552	Silicato de cálcio	ANAH
553i	Silicato de magnésio	ANAH
553iii	Talco, metassilicato ácido de magnésio	ANAH/GLA/ESP
574	Ácido glucônico (D-)	ACREG/RAI
575	Glucono-delta-lactona	ACREG/RAI/ACI/SEC
576	Gluconato de sódio	SEC
577	Gluconato de potássio	ACREG
578	Gluconato de cálcio	ACREG/FIR/SEC
580	Gluconato de magnésio	ACREG/FIR
620	Ácido glutâmico (L(+)-)	EXA
621	Glutamato de sódio, glutamato monossódico	EXA
622	Glutamato de potássio	EXA
623	Diglutamato de cálcio	EXA
624	Glutamato de monoamônio	EXA
625	Diglutamato de magnésio	EXA

626	Ácido guanílico	EXA
627	5'-Guanilato dissódico, guanilato dissódico, dissódio 5'-guanilato	EXA
628	5'-Guanilato de potássio	EXA
629	5'-Guanilato de cálcio	EXA
630	Ácido inosínico	EXA
631	5'-Inosinato de sódio, inosinato dissódico, dissódico 5'-inosinato	EXA
632	Inosinato de potássio	EXA
633	5'-Inosinato de cálcio	EXA
634	5'-Ribonucleotídeo de cálcio	EXA
635	5'-Ribonucleotídeo dissódico	EXA
901	Cera de abelha (branca e amarela) (somente para tratamento de superfície)	GLA
902	Cera candelilla (somente para tratamento de superfície)	GLA
904	Goma laca, shelac (somente para tratamento de superfície)	GLA
953	Isomalte (isomaltitol)	EDU/GLA/ANAH/AGC
957	Taumatina	EXA/EDU
965	Maltitol e xarope de maltitol	EDU/EST/AGC
966	Lactitol	EDU/ESP
967	Xilitol	EDU/HUM
968	Eritritol	EDU/EXA/HUM
1001i	Acetato de colina	EMU
1001ii	Carbonato de colina	EMU
1001iii	Cloreto de colina	EMU
1001iv	Citrato de colina	EMU
1001v	Tartarato de colina	EMU
1001vi	Lactato de colina	EMU
1100	Amilases	FLO
1101i	Proteases	FLO/EXA/GLA
1102	Glucose oxidase	ANT/CONS/EST
1104	Lipases	EXA
1200	Polidextroses	AGC/ESP/EST/HUM
1202	Polivinilpirrolidona insolúvel	AGC/ESP/EST/HUM
1204	Pullulan	GLA/ESP
1518	Triacetina, triacetato de glicerila	HUM

(*) Significado das abreviaturas: ACI: acidulante; ACREG: regulador de acidez; AGC: agente de corpo ou massa; ANAH: antiaglutinante, antiumectante; ANESP: antiespumante; ANT: antioxidante; ARO: aromatizante; COL: corante; CONS: conservador; EDU: edulcorante; EMU: emulsificante; ESP: espessante; ESTCOL: estabilizante de cor; EST: estabilizante; EXA: realçador de sabor; FIR: agente de firmeza; FLO: melhorador de farinha; FOA: espumante; GEL: gelificante; GLA: glaceante; HUM: umectante; RAI: fermento químico; e SEC: seqüestrante.

Fonte: Resolução RDC nº 45/2010, Anexo, tabela I.

LICOR

1 - Referências Legais:

Decreto nº 6.871/2009, art. 67, I.N. Mapa nº 35/2010, Resolução RDC nº 05/2013, itens 16.1.1.1 e 16.1.1.2, Resolução RDC nº 45/2010, Resolução RDC nº 40/2011, Resolução RDC nº 286/2005 e Resolução RDC nº 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 nº 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] + (nome da bebida alcoólica utilizada)[3]
Licor + (classificação quanto ao teor de açúcar)[20] + de (nome da bebida alcoólica utilizada)[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 nº 6.871/2009, art. 67, e I.N. Mapa nº 35/2010, arts. 10, 11 e 12.

Notas:

[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 (I.N. Mapa nº 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 nº 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 nº 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 nº 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 nº 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 (I.N. Mapa nº 35/2010, art. 10, §§ 3º e 4º).
[6] Quando denominado de Cherry, o Licor deverá conter exclusivamente cereja como matéria-prima de origem vegetal (I.N. Mapa nº 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 (I.N. Mapa nº 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 (I.N. Mapa nº 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 (I.N. Mapa nº 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 (I.N. Mapa nº 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 (I.N. Mapa nº 35/2010, art. 12, § 6º).
[12] Quando denominado de Ratafia, o Licor deverá conter frutas frescas maceradas como matéria-prima exclusiva de origem vegetal (I.N. Mapa nº 35/2010, art. 12, § 7º).
[13] Quando denominado de Peach, o Licor deverá conter pêssego como matéria-prima exclusiva de origem vegetal (I.N. Mapa nº 35/2010, art. 12, § 8º).
[14] Quando denominado de Apricot, o Licor deverá conter damasco como matéria-prima exclusiva de origem vegetal (I.N. Mapa nº 35/2010, art. 12, § 9º).
[15] Quando denominado de Prunelle, o Licor deverá conter ameixas verdes como matéria-prima exclusiva de origem vegetal (I.N. Mapa nº 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 (I.N. Mapa nº 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 (I.N. Mapa nº 35/2010, art. 12, § 12).
[18] O Licor de Anis que contiver, no mínimo, 350 g/L de açúcares poderá ser denominado de Anisete (I.N. Mapa nº 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 nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 nº 6.871/2009, art. 67, *caput* e § 2º, e I.N. Mapa nº 35/2010, art. 8º, alterada pela I.N. Mapa nº 17/2018.

5 - Composição:

De acordo com o art. 67 do Decreto nº 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, *caput* e incisos I e II, da I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 Alimentares:

Os aditivos permitidos para o Licor são os constantes nas Resoluções RDC nº 05/2013 e RDC nº 45/2010, 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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*quantum satis*
AROMATIZANTE		
Todos os autorizados Mercosul[3], 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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*quantum satis*
405	Alginato de propileno glicol	1,0 (Somente para licores emulsionados)
452i	Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolével, 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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*quantum satis*
ESPUMANTE		
Todos os autorizados como BPF no Mercosul (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*quantum satis*
ESTABILIZANTE		
Todos os autorizados como BPF no Mercosul (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*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.

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

Fonte: Resolução RDC nº 05/2013, item 16.1.1.2.

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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*quantum satis*
AROMATIZANTE		
Todos os autorizados no Mercosul[3], 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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*quantum satis*
452i	Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolével, 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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*quantum satis*
ESPUMANTE		
Todos os autorizados como BPF no Mercosul (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*quantum satis*
ESTABILIZANTE		
Todos os autorizados como BPF no Mercosul (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*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.

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

Fonte: Resolução RDC nº 05/2013, item 16.1.1.2.

ADITIVOS AUTORIZADOS PARA USO SEGUNDO AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF), COM SUAS RESPECTIVAS CLASSES FUNCIONAIS (EM ORDEM DE INS)		
INS	**Nome do Aditivo**	**Classes Funcionais (*)**
140i	Clorofila	COL
150[a]	Caramelo I - simples	COL
162	Vermelho de beterraba, betamina	COL
170i	Carbonato de cálcio	ANAH
171	Dióxido de titânio	COL
260	Ácido acético	ACREG/CONS/ACI
261	Acetato de potássio	ACREG/CONS
262i	Acetato de sódio	ACREG
263	Acetato de cálcio	CONS/EST/ACREG
270	Ácido láctico (L-, D- e DL-)	ACI/ACREG
280	Ácido propiônico	CONS
281	Propianato de sódio	CONS
282	Propianato de cálcio	CONS
283	Propianato de potássio	CONS
290	Dióxido de carbono	CONS
296	Ácido málico (D-,L-)	ACREG/SEC
297	Ácido fumárico	ACREG
300	Ácido ascórbico (L-)	ANT/FLO
301	Ascorbato de sódio	ANT
302	Ascorbato de cálcio	ANT
303	Ascorbato de potássio	ANT
315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	ANT
316	Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio	ANT
322	Lecitinas	EMU/ANT

325	Lactato de sódio	HUM/ANT/AGC
326	Lactato de potássio	ANT
327	Lactato de cálcio	ACREG/FLO
329	Lactato de magnésio (D-, L-)	ACREG/FLO
330	Ácido cítrico	ACI/ACREG/ANT/SEC
331i	Citrato monossódico	ACREG/SEC
331iii	Citrato trissódico, citrato de sódio	ACREG/SEC/EST
332i	Citrato monopotássico, citrato diácido de potássio	ACREG/SEC
332ii	Citrato tripotássico, citrato de potássio	ACREG/EST/SEC
333	Citrato tricálcico, citrato de cálcio	ACREG/FIR/SEC
350i	Malato ácido de sódio, malato monossódico	ACREG/HUM
350ii	Malato dissódico	ACREG
352ii	Malato de cálcio, malato monocálcico	ACREG
365	Fumarato de sódio	ACREG/EXA/ACI
380	Citrato triamônico	ACREG
400	Ácido algínico	ESP/EST/EMU/GEL
401	Alginato de sódio	ESP/EST/GEL/EMU
402	Alginato de potássio	ESP/EST/EMU/GEL
403	Alginato de amônio	ESP/EST/EMU/GEL
404	Alginato de cálcio	ESP/EST/GEL/EMU/ANESP
406	Ágar	ESP/EST/EMU
407	Carragena (inclui a furcelarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	ESP/EST/GEL/EMU
407a	Algas marinhas Euchema processadas	ESP/EST/GEL/EMU
410	Goma garrofina, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí	ESP/EST/EMU
412	Goma guar	ESP/EST/EMU
413	Goma tragacanto, tragacanto, goma adragante	ESP/EST/EMU
414	Goma arábica, goma acácia	ESP/EST/EMU
415	Goma xantana	ESP/EST/EMU/FOA
416	Goma caraia, goma sterculia	ESP/EST/EMU
417	Goma tara	ESP/EST
418	Goma gelana	ESP/EST/GEL
420	Sorbitol e xarope de sorbitol, D-sorbita	EDU/HUM/SEC/AGC/EST
421	Manitol	EDU/ESP/EST/HUM/AGC
422	Glicerina, glicerol	EMU/ESP/EST/HUM/AGC
424	Curdlan	FIR/GEL/ESP/EST
428	Gelatina	EST/EMU/ESP/GEL
440	Pectina, pectina amidada	ESP/EST/GEL/EMU
460i	Celulose microcristalina	EMU/EST/ANAH
460ii	Celulose em pó	ANAH/EMU/ESP
461	Metilcelulose	ESP/EST/EMU
462	Etilcelulose	AGC
463	Hidroxipropilcelulose	ESP/EST/EMU
464	Hidroxipropilmetilcelulose	ESP/EMU/EST
465	Metiletilcelulose	ESP/EMU/EST/FOA
466	Carboximetilcelulose sódica	ESP/EST/EMU
467	Etilhidroxietilcelulose	ESP/EMU/EST
468	Carboximetilcelulose sódica reticulada, croscaramelose sódica	EST
469	Carboximetilcelulose sódica - hidrólise enzimática	GLA/EST/ESP
470	Sais de ácidos graxos (com base Ca, Na, Mg, K e NH_4)	EMU/ANAH
471	Mono e diglicerídeos de ácidos graxos	EMU/ANESP

472a	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido acético	EMU
472b	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido lático	EMU
472c	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido cítrico	EMU/EST/ANT/FLO
500i	Carbonato de sódio	ACREG
500ii	Bicarbonato de sódio, carbonato ácido de sódio	ACREG/RAI
500iii	Sesquicarbonato de sódio	ACREG
501i	Carbonato de potássio	ACREG
501ii	Bicarbonato de potássio, carbonato ácido de potássio, hidrogeno carbonato de potássio	ACREG/RAI
503i	Carbonato de amônio	ACREG/RAI
503ii	Bicarbonato de amônio, carbonato ácido de amônio	RAI
504i	Carbonato de magnésio, carbonato básico de magnésio	ANAH/ESTCOL
504ii	Bicarbonato de magnésio, carbonato ácido de magnésio, hidrogeno carbonato de magnésio	ACREG/ANAH/ESTCOL
507	Ácido clorídrico	ACI/ACREG
508	Cloreto de potássio	GEL
509	Cloreto de cálcio	FIR
510	Cloreto de amônio	FLO
511	Cloreto de magnésio	FIR/ESTCOL
514	Sulfatos de sódio	ESTCOL
515	Sulfatos de potássio	EXA
516	Sulfato de cálcio	FLO/SEC/FIR
524	Hidróxido de sódio	ACREG
525	Hidróxido de potássio	ACREG
526	Hidróxido de cálcio	ACREG/FIR
527	Hidróxido de amônio	ACREG
528	Hidróxido de magnésio	ACREG/ESTCOL
529	Óxido de cálcio	ACREG/FLO
530	Óxido de magnésio	ANAH
551	Dióxido de silício, sílica	ANAH
552	Silicato de cálcio	ANAH
553i	Silicato de magnésio	ANAH
553iii	Talco, metassilicato ácido de magnésio	ANAH/GLA/ESP
574	Ácido glucônico (D-)	ACREG/RAI
575	Glucono-delta-lactona	ACREG/RAI/ACI/SEC
576	Gluconato de sódio	SEC
577	Gluconato de potássio	ACREG
578	Gluconato de cálcio	ACREG/FIR/SEC
580	Gluconato de magnésio	ACREG/FIR
620	Ácido glutâmico (L(+)-)	EXA
621	Glutamato de sódio, glutamato monossódico	EXA
622	Glutamato de potássio	EXA
623	Diglutamato de cálcio	EXA
624	Glutamato de monoamônio	EXA
625	Diglutamato de magnésio	EXA
626	Ácido guanílico	EXA
627	5'-Guanilato dissódico, guanilato dissódico, dissódio 5'-guanilato	EXA
628	5'-Guanilato de potássio	EXA
629	5'-Guanilato de cálcio	EXA
630	Ácido inosínico	EXA

631	5'-Inosinato de sódio, inosinato dissódico, dissódico 5'-inosinato	EXA
632	Inosinato de potássio	EXA
633	5'-Inosinato de cálcio	EXA
634	5'-Ribonucleotídeo de cálcio	EXA
635	5'-Ribonucleotídeo dissódico	EXA
901	Cera de abelha (branca e amarela) (somente para tratamento de superfície)	GLA
902	Cera candelilla (somente para tratamento de superfície)	GLA
904	Goma laca, shelac (somente para tratamento de superfície)	GLA
953	Isomalte (isomaltitol)	EDU/GLA/ANAH/AGC
957	Taumatina	EXA/EDU
965	Maltitol e xarope de maltitol	EDU/EST/AGC
966	Lactitol	EDU/ESP
967	Xilitol	EDU/HUM
968	Eritritol	EDU/EXA/HUM
1001i	Acetato de colina	EMU
1001ii	Carbonato de colina	EMU
1001iii	Cloreto de colina	EMU
1001iv	Citrato de colina	EMU
1001v	Tartarato de colina	EMU
1001vi	Lactato de colina	EMU
1100	Amilases	FLO
1101i	Proteases	FLO/EXA/GLA
1102	Glucose oxidase	ANT/CONS/EST
1104	Lipases	EXA
1200	Polidextroses	AGC/ESP/EST/HUM
1202	Polivinilpirrolidona insolúvel	AGC/ESP/EST/HUM
1204	Pullulan	GLA/ESP
1518	Triacetina, triacetato de glicerila	HUM

(*) Significado das abreviaturas: ACI: acidulante; ACREG: regulador de acidez; AGC: agente de corpo ou massa; ANAH: antiaglutinante, antiumectante; ANESP: antiespumante; ANT: antioxidante; ARO: aromatizante; COL: corante; CONS: conservador; EDU: edulcorante; EMU: emulsificante; ESP: espessante; ESTCOL: estabilizante de cor; EST: estabilizante; EXA: realçador de sabor; FIR: agente de firmeza; FLO: melhorador de farinha; FOA: espumante; GEL: gelificante; GLA: glaceante; HUM: umectante; RAI: fermento químico; e SEC: seqüestrante.

Fonte: Resolução RDC nº 45/2010, Anexo, tabela I.

7 - Coadjuvantes de Tecnologia:

Os coadjuvantes de tecnologia permitidos para o Licor são os constantes na Resolução RDC nº 286/2005 e na Resolução RDC nº 40/2011, conforme tabelas abaixo.

ATRIBUIÇÃO DE COADJUVANTES DE TECNOLOGIA PARA A SUBCATEGORIA DE ALIMENTO - BEBIDAS ALCOÓLICAS		
Função	**Substância**	**Tipos de bebida**
Agente de Clarificação / Agente de Filtração	Albumina de ovo desidratada	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Areia de quartzo	Aguardentes de cana / Cachaças

	Bentonita	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Caolin~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Carvão ativo	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Caseína e seus sais de cálcio e potássio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Celulose	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Dióxido de silício, sílica	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Ferrocianeto de potássio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	~~Fitato de cálcio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Gelatina	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Ictiocola (cola de peixe)~~	~~Cervejas e vinhos~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9°, e RDC nº 64/2011, art. 6°)
	Perlita	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Polivinilpolipirrolidona	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC

		nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Tanino~~	~~Bebidas alcoólicas em geral~~ (revogado pela Resolução RDC nº 40/2011)
	Terra Diatomácea	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
Nutrientes para Leveduras	~~Bicarbonato de amônia~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Carbonato de amônio	~~Vinhos e~~ (revogado para Vinhos pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°) bebidas alcoólicas destiladas
	Cloreto de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	~~Cloreto de zinco~~	~~Cervejas~~ (revogado para Cervejas pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°)
	Dihidrogeno fosfato de amônio, fosfato de amônio bibásico	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Hidrogeno fosfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	Sulfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	Sulfato de manganês	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Sulfato de magnésio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))

	Sulfato de zinco	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	~~Tiamina (vitamina B1)~~	~~Vinhos e cervejas~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9°, e RDC nº 64/2011, art. 6°)
Fermentos Biológicos	Bactérias lácticas *Oenococcus oeni*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Leveduras *Saccharomyces*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Leveduras *Schizosaccharomyces pombe*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
Resinas de Troca Iônica	Resinas trocadores de íons e produtos para sua regeneração	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
Agente de Controle de Microrganismos	Ácido sulfúrico	Aguardentes de cana / Cachaças
	Dióxido de enxofre e seus sais	Mostos
Gás Propelente e para Embalagens	Gás carbônico	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Nitrogênio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))

Fonte: Resolução RDC nº 286/2005, Anexo.

ATRIBUIÇÃO DE COADJUVANTES DE TECNOLOGIA PARA A SUBCATEGORIA DE ALIMENTO - BEBIDAS ALCOÓLICAS			
Função	**Substância**	**Tipos de bebida**	**Limite de uso**

Agente de Clarificação / Agente de Filtração	Ácido tânico e taninos*	Bebidas alcoólicas em geral	*quantum satis*

*Abrange somente o ácido tânico e os taninos que atendem a especificação do Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives- JECFA (Comitê da FAO/OMS de Especialistas em Aditivos Alimentares) e ou do Food Chemicals Codex - FCC, e o tanino (extrato de quebracho) contendo no mínimo 95% de epicatequina e catequina em base seca.

Fonte: Resolução RDC nº 40/2011, art. 1º e parágrafo único.

LICOR DE BAGACEIRA OU LICOR DE *GRAPPA* OU LICOR DE *GRASPA*

1 - Referências Legais:

Lei nº 7.678/1988, art. 23, I.N. Mapa nº 14/2018, alterada pela I.N. Mapa nº 48/2018, Resolução RDC nº 05/2013, item 16.1.1.1, Resolução RDC nº 45/2010, Resolução RDC nº 07/2011, Resolução RDC nº 40/2011, Resolução RDC nº 286/2005 e Resolução RDC nº 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 nº 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 nº 7.678/1988, art. 23, I.N. Mapa nº 14/2018, arts. 76 e 77.

Nota:

[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
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 nº 7.678/1988, art. 23, e I.N. Mapa nº 14/2018, art. 77, § 2º, e Anexo, tabela 17, alterada pela I.N. Mapa nº 48/2018 e Resolução RDC nº 07/2011.

5 - Composição:

Conforme os arts. 76 e 77 da I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 Alimentares:

Os aditivos permitidos para o Licor de Bagaceira ou Licor de *Grappa* ou Licor de *Graspa* são os constantes nas Resoluções RDC nº 05/2013 e RDC nº 45/2010, 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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*quantum satis*
AROMATIZANTE		
Todos os autorizados Mercosul[3], 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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*quantum satis*
405	Alginato de propileno glicol	1,0 (Somente para licores emulsionados)
452i	Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolével, 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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*quantum satis*
ESPUMANTE		
Todos os autorizados como BPF no Mercosul (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*quantum satis*
ESTABILIZANTE		
Todos os autorizados como BPF no Mercosul (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*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.

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

Fonte: Resolução RDC nº 05/2013, item 16.1.1.2.

ADITIVOS AUTORIZADOS PARA USO SEGUNDO AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF), COM SUAS RESPECTIVAS CLASSES FUNCIONAIS (EM ORDEM DE INS)		
INS	**Nome do Aditivo**	**Classes Funcionais (*)**
140i	Clorofila	COL
150ª	Caramelo I - simples	COL
162	Vermelho de beterraba, betamina	COL
170i	Carbonato de cálcio	ANAH
171	Dióxido de titânio	COL
260	Ácido acético	ACREG/CONS/ACI
261	Acetato de potássio	ACREG/CONS
262i	Acetato de sódio	ACREG
263	Acetato de cálcio	CONS/EST/ACREG
270	Ácido láctico (L-, D- e DL-)	ACI/ACREG
280	Ácido propiônico	CONS
281	Propianato de sódio	CONS
282	Propianato de cálcio	CONS
283	Propianato de potássio	CONS
290	Dióxido de carbono	CONS
296	Ácido málico (D-,L-)	ACREG/SEC
297	Ácido fumárico	ACREG
300	Ácido ascórbico (L-)	ANT/FLO
301	Ascorbato de sódio	ANT
302	Ascorbato de cálcio	ANT
303	Ascorbato de potássio	ANT
315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	ANT
316	Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio	ANT
322	Lecitinas	EMU/ANT
325	Lactato de sódio	HUM/ANT/AGC
326	Lactato de potássio	ANT
327	Lactato de cálcio	ACREG/FLO
329	Lactato de magnésio (D-, L-)	ACREG/FLO
330	Ácido cítrico	ACI/ACREG/ANT/SEC
331i	Citrato monossódico	ACREG/SEC
331iii	Citrato trissódico, citrato de sódio	ACREG/SEC/EST
332i	Citrato monopotássico, citrato diácido de potássio	ACREG/SEC

332ii	Citrato tripotássico, citrato de potássio	ACREG/EST/SEC
333	Citrato tricálcico, citrato de cálcio	ACREG/FIR/SEC
350i	Malato ácido de sódio, malato monossódico	ACREG/HUM
350ii	Malato dissódico	ACREG
352ii	Malato de cálcio, malato monocálcico	ACREG
365	Fumarato de sódio	ACREG/EXA/ACI
380	Citrato triamônico	ACREG
400	Ácido algínico	ESP/EST/EMU/GEL
401	Alginato de sódio	ESP/EST/GEL/EMU
402	Alginato de potássio	ESP/EST/EMU/GEL
403	Alginato de amônio	ESP/EST/EMU/GEL
404	Alginato de cálcio	ESP/EST/GEL/EMU/ANESP
406	Ágar	ESP/EST/EMU
407	Carragena (inclui a furcelarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	ESP/EST/GEL/EMU
407a	Algas marinhas Euchema processadas	ESP/EST/GEL/EMU
410	Goma garrofina, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí	ESP/EST/EMU
412	Goma guar	ESP/EST/EMU
413	Goma tragacanto, tragacanto, goma adragante	ESP/EST/EMU
414	Goma arábica, goma acácia	ESP/EST/EMU
415	Goma xantana	ESP/EST/EMU/FOA
416	Goma caraia, goma sterculia	ESP/EST/EMU
417	Goma tara	ESP/EST
418	Goma gelana	ESP/EST/GEL
420	Sorbitol e xarope de sorbitol, D-sorbita	EDU/HUM/SEC/AGC/EST
421	Manitol	EDU/ESP/EST/HUM/AGC
422	Glicerina, glicerol	EMU/ESP/EST/HUM/AGC
424	Curdlan	FIR/GEL/ESP/EST
428	Gelatina	EST/EMU/ESP/GEL
440	Pectina, pectina amidada	ESP/EST/GEL/EMU
460i	Celulose microcristalina	EMU/EST/ANAH
460ii	Celulose em pó	ANAH/EMU/ESP
461	Metilcelulose	ESP/EST/EMU
462	Etilcelulose	AGC
463	Hidroxipropilcelulose	ESP/EST/EMU
464	Hidroxipropilmetilcelulose	ESP/EMU/EST
465	Metiletilcelulose	ESP/EMU/EST/FOA
466	Carboximetilcelulose sódica	ESP/EST/EMU
467	Etilhidroxietilcelulose	ESP/EMU/EST
468	Carboximetilcelulose sódica reticulada, croscaramelose sódica	EST
469	Carboximetilcelulose sódica - hidrólise enzimática	GLA/EST/ESP
470	Sais de ácidos graxos (com base Ca, Na, Mg, K e NH_4)	EMU/ANAH
471	Mono e diglicerídeos de ácidos graxos	EMU/ANESP
472a	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido acético	EMU
472b	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido lático	EMU
472c	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido cítrico	EMU/EST/ANT/FLO
500i	Carbonato de sódio	ACREG
500ii	Bicarbonato de sódio, carbonato ácido de sódio	ACREG/RAI
500iii	Sesquicarbonato de sódio	ACREG

501i	Carbonato de potássio	ACREG
501ii	Bicarbonato de potássio, carbonato ácido de potássio, hidrogeno carbonato de potássio	ACREG/RAI
503i	Carbonato de amônio	ACREG/RAI
503ii	Bicarbonato de amônio, carbonato ácido de amônio	RAI
504i	Carbonato de magnésio, carbonato básico de magnésio	ANAH/ESTCOL
504ii	Bicarbonato de magnésio, carbonato ácido de magnésio, hidrogeno carbonato de magnésio	ACREG/ANAH/ESTCOL
507	Ácido clorídrico	ACI/ACREG
508	Cloreto de potássio	GEL
509	Cloreto de cálcio	FIR
510	Cloreto de amônio	FLO
511	Cloreto de magnésio	FIR/ESTCOL
514	Sulfatos de sódio	ESTCOL
515	Sulfatos de potássio	EXA
516	Sulfato de cálcio	FLO/SEC/FIR
524	Hidróxido de sódio	ACREG
525	Hidróxido de potássio	ACREG
526	Hidróxido de cálcio	ACREG/FIR
527	Hidróxido de amônio	ACREG
528	Hidróxido de magnésio	ACREG/ESTCOL
529	Óxido de cálcio	ACREG/FLO
530	Óxido de magnésio	ANAH
551	Dióxido de silício, sílica	ANAH
552	Silicato de cálcio	ANAH
553i	Silicato de magnésio	ANAH
553iii	Talco, metassilicato ácido de magnésio	ANAH/GLA/ESP
574	Ácido glucônico (D-)	ACREG/RAI
575	Glucono-delta-lactona	ACREG/RAI/ACI/SEC
576	Gluconato de sódio	SEC
577	Gluconato de potássio	ACREG
578	Gluconato de cálcio	ACREG/FIR/SEC
580	Gluconato de magnésio	ACREG/FIR
620	Ácido glutâmico (L(+)-)	EXA
621	Glutamato de sódio, glutamato monossódico	EXA
622	Glutamato de potássio	EXA
623	Diglutamato de cálcio	EXA
624	Glutamato de monoamônio	EXA
625	Diglutamato de magnésio	EXA
626	Ácido guanílico	EXA
627	5'-Guanilato dissódico, guanilato dissódico, dissódio 5'-guanilato	EXA
628	5'-Guanilato de potássio	EXA
629	5'-Guanilato de cálcio	EXA
630	Ácido inosínico	EXA
631	5'-Inosinato de sódio, inosinato dissódico, dissódico 5'-inosinato	EXA
632	Inosinato de potássio	EXA
633	5'-Inosinato de cálcio	EXA
634	5'-Ribonucleotídeo de cálcio	EXA
635	5'-Ribonucleotídeo dissódico	EXA
901	Cera de abelha (branca e amarela) (somente para tratamento de superfície)	GLA
902	Cera candelilla (somente para tratamento de superfície)	GLA

904	Goma laca, shelac (somente para tratamento de superfície)	GLA
953	Isomalte (isomaltitol)	EDU/GLA/ANAH/AGC
957	Taumatina	EXA/EDU
965	Maltitol e xarope de maltitol	EDU/EST/AGC
966	Lactitol	EDU/ESP
967	Xilitol	EDU/HUM
968	Eritritol	EDU/EXA/HUM
1001i	Acetato de colina	EMU
1001ii	Carbonato de colina	EMU
1001iii	Cloreto de colina	EMU
1001iv	Citrato de colina	EMU
1001v	Tartarato de colina	EMU
1001vi	Lactato de colina	EMU
1100	Amilases	FLO
1101i	Proteases	FLO/EXA/GLA
1102	Glucose oxidase	ANT/CONS/EST
1104	Lipases	EXA
1200	Polidextroses	AGC/ESP/EST/HUM
1202	Polivinilpirrolidona insolúvel	AGC/ESP/EST/HUM
1204	Pullulan	GLA/ESP
1518	Triacetina, triacetato de glicerila	HUM

(*) Significado das abreviaturas: ACI: acidulante; ACREG: regulador de acidez; AGC: agente de corpo ou massa; ANAH: antiaglutinante, antiumectante; ANESP: antiespumante; ANT: antioxidante; ARO: aromatizante; COL: corante; CONS: conservador; EDU: edulcorante; EMU: emulsificante; ESP: espessante; ESTCOL: estabilizante de cor; EST: estabilizante; EXA: realçador de sabor; FIR: agente de firmeza; FLO: melhorador de farinha; FOA: espumante; GEL: gelificante; GLA: glaceante; HUM: umectante; RAI: fermento químico; e SEC: seqüestrante.

Fonte: Resolução RDC nº 45/2010, Anexo, tabela I.

7 - Coadjuvantes de Tecnologia:

Os coadjuvantes de tecnologia permitidos para o Licor de Bagaceira ou Licor de *Grappa* ou Licor de *Graspa* são os constantes na Resolução RDC nº 286/2005 e na Resolução RDC nº 40/2011, conforme tabelas abaixo.

ATRIBUIÇÃO DE COADJUVANTES DE TECNOLOGIA PARA A SUBCATEGORIA DE ALIMENTO - BEBIDAS ALCOÓLICAS		
Função	**Substância**	**Tipos de bebida**
Agente de Clarificação / Agente de Filtração	Albumina de ovo desidratada	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Areia de quartzo	Aguardentes de cana / Cachaças
	Bentonita	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Caolin~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Carvão ativo	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e

		Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Caseína e seus sais de cálcio e potássio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Celulose	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Dióxido de silício, sílica	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Ferrocianeto de potássio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	~~Fitato de cálcio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Gelatina	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Ictiocola (cola de peixe)~~	~~Cervejas e vinhos~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9°, e RDC nº 64/2011, art. 6°)
	Perlita	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Polivinilpolipirrolidona	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Tanino~~	~~Bebidas alcoólicas em geral~~ (revogado pela Resolução RDC nº 40/2011)
	Terra Diatomácea	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC

		nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
Nutrientes para Leveduras	~~Bicarbonato de amônia~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Carbonato de amônio	~~Vinhos e~~ (revogado para Vinhos pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°) bebidas alcoólicas destiladas
	Cloreto de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	~~Cloreto de zinco~~	~~Cervejas~~ (revogado para Cervejas pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°)
	Dihidrogeno fosfato de amônio, fosfato de amônio bibásico	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Hidrogeno fosfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	Sulfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	Sulfato de manganês	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Sulfato de magnésio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Sulfato de zinco	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	~~Tiamina (vitamina B1)~~	~~Vinhos e cervejas~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9°, e RDC nº 64/2011, art. 6°)

Fermentos Biológicos	Bactérias lácticas *Oenococcus oeni*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Leveduras *Saccharomyces*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Leveduras *Schizosaccharomyces pombe*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
Resinas de Troca Iônica	Resinas trocadores de íons e produtos para sua regeneração	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
Agente de Controle de Microrganismos	Ácido sulfúrico	Aguardentes de cana / Cachaças
	Dióxido de enxofre e seus sais	Mostos
Gás Propelente e para Embalagens	Gás carbônico	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Nitrogênio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))

Fonte: Resolução RDC nº 286/2005, Anexo.

ATRIBUIÇÃO DE COADJUVANTES DE TECNOLOGIA PARA A SUBCATEGORIA DE ALIMENTO - BEBIDAS ALCOÓLICAS			
Função	**Substância**	**Tipos de bebida**	**Limite de uso**
Agente de Clarificação / Agente de Filtração	Ácido tânico e taninos*	Bebidas alcoólicas em geral	*quantum satis*

*Abrange somente o ácido tânico e os taninos que atendem a especificação do Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives- JECFA (Comitê da FAO/OMS de Especialistas em Aditivos Alimentares) e ou do Food Chemicals Codex - FCC, e o tanino (extrato de quebracho) contendo no mínimo 95% de epicatequina e catequina em base seca.

Fonte: Resolução RDC nº 40/2011, art. 1º e parágrafo único.

LICOR DE CONHAQUE FINO OU LICOR DE *BRANDY*

1 - Referências Legais:

Lei nº 7.678/1988, art. 22, I.N. Mapa nº 14/2018, Resolução RDC nº 05/2013, item 16.1.1.1, Resolução RDC nº 45/2010, Resolução RDC nº 07/2011, Resolução RDC nº 40/2011, Resolução RDC nº 286/2005 e Resolução RDC nº 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 nº 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 nº 7.678/1988, art. 22, I.N. Mapa nº 14/2018, arts. 73 e 74.

Notas:

[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 nº 7.678/1988, art. 23, e I.N. Mapa nº 14/2018, art. 74, § 2º, alterada pela I.N. Mapa nº 48/2018 e Resolução RDC nº 07/2011.

5 - Composição:

Conforme os arts. 73 e 74 da I.N. Mapa nº 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 nº 7.678/1988, o Licor de Conhaque Fino ou Licor de *Brandy* deve conter mais de 30 g/L de açúcares.

6 - Aditivos Alimentares:

Os aditivos permitidos para o Licor de Conhaque Fino ou Licor de *Brandy* são os constantes nas Resoluções RDC nº 05/2013 e RDC nº 45/2010, 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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*quantum satis*
AROMATIZANTE		
Todos os autorizados Mercosul[3], 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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*quantum satis*
405	Alginato de propileno glicol	1,0 (Somente para licores emulsionados)
452i	Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolével, 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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*quantum satis*

ESPUMANTE		
Todos os autorizados como BPF no Mercosul (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*quantum satis*
ESTABILIZANTE		
Todos os autorizados como BPF no Mercosul (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*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.

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

Fonte: Resolução RDC nº 05/2013, item 16.1.1.2.

ADITIVOS AUTORIZADOS PARA USO SEGUNDO AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF), COM SUAS RESPECTIVAS CLASSES FUNCIONAIS (EM ORDEM DE INS)		
INS	**Nome do Aditivo**	**Classes Funcionais (*)**
140i	Clorofila	COL
150ª	Caramelo I - simples	COL
162	Vermelho de beterraba, betamina	COL
170i	Carbonato de cálcio	ANAH
171	Dióxido de titânio	COL
260	Ácido acético	ACREG/CONS/ACI
261	Acetato de potássio	ACREG/CONS
262i	Acetato de sódio	ACREG
263	Acetato de cálcio	CONS/EST/ACREG
270	Ácido láctico (L-, D- e DL-)	ACI/ACREG
280	Ácido propiônico	CONS
281	Propianato de sódio	CONS
282	Propianato de cálcio	CONS
283	Propianato de potássio	CONS
290	Dióxido de carbono	CONS
296	Ácido málico (D-,L-)	ACREG/SEC
297	Ácido fumárico	ACREG
300	Ácido ascórbico (L-)	ANT/FLO
301	Ascorbato de sódio	ANT
302	Ascorbato de cálcio	ANT
303	Ascorbato de potássio	ANT
315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	ANT
316	Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio	ANT
322	Lecitinas	EMU/ANT
325	Lactato de sódio	HUM/ANT/AGC
326	Lactato de potássio	ANT
327	Lactato de cálcio	ACREG/FLO
329	Lactato de magnésio (D-, L-)	ACREG/FLO
330	Ácido cítrico	ACI/ACREG/ANT/SEC
331i	Citrato monossódico	ACREG/SEC
331iii	Citrato trissódico, citrato de sódio	ACREG/SEC/EST
332i	Citrato monopotássico, citrato diácido de potássio	ACREG/SEC
332ii	Citrato tripotássico, citrato de potássio	ACREG/EST/SEC
333	Citrato tricálcico, citrato de cálcio	ACREG/FIR/SEC
350i	Malato ácido de sódio, malato monossódico	ACREG/HUM
350ii	Malato dissódico	ACREG
352ii	Malato de cálcio, malato monocálcico	ACREG
365	Fumarato de sódio	ACREG/EXA/ACI
380	Citrato triamônico	ACREG
400	Ácido algínico	ESP/EST/EMU/GEL
401	Alginato de sódio	ESP/EST/GEL/EMU
402	Alginato de potássio	ESP/EST/EMU/GEL
403	Alginato de amônio	ESP/EST/EMU/GEL
404	Alginato de cálcio	ESP/EST/GEL/EMU/ANESP
406	Ágar	ESP/EST/EMU
407	Carragena (inclui a furcelarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	ESP/EST/GEL/EMU
407a	Algas marinhas Euchema processadas	ESP/EST/GEL/EMU
410	Goma garrofina, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí	ESP/EST/EMU
412	Goma guar	ESP/EST/EMU
413	Goma tragacanto, tragacanto, goma adragante	ESP/EST/EMU

414	Goma arábica, goma acácia	ESP/EST/EMU
415	Goma xantana	ESP/EST/EMU/FOA
416	Goma caraia, goma sterculia	ESP/EST/EMU
417	Goma tara	ESP/EST
418	Goma gelana	ESP/EST/GEL
420	Sorbitol e xarope de sorbitol, D-sorbita	EDU/HUM/SEC/AGC/EST
421	Manitol	EDU/ESP/EST/HUM/AGC
422	Glicerina, glicerol	EMU/ESP/EST/HUM/AGC
424	Curdlan	FIR/GEL/ESP/EST
428	Gelatina	EST/EMU/ESP/GEL
440	Pectina, pectina amidada	ESP/EST/GEL/EMU
460i	Celulose microcristalina	EMU/EST/ANAH
460ii	Celulose em pó	ANAH/EMU/ESP
461	Metilcelulose	ESP/EST/EMU
462	Etilcelulose	AGC
463	Hidroxipropilcelulose	ESP/EST/EMU
464	Hidroxipropilmetilcelulose	ESP/EMU/EST
465	Metiletilcelulose	ESP/EMU/EST/FOA
466	Carboximetilcelulose sódica	ESP/EST/EMU
467	Etilhidroxietilcelulose	ESP/EMU/EST
468	Carboximetilcelulose sódica reticulada, croscaramelose sódica	EST
469	Carboximetilcelulose sódica - hidrólise enzimática	GLA/EST/ESP
470	Sais de ácidos graxos (com base Ca, Na, Mg, K e NH_4)	EMU/ANAH
471	Mono e diglicerídeos de ácidos graxos	EMU/ANESP
472a	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido acético	EMU
472b	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido lático	EMU
472c	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido cítrico	EMU/EST/ANT/FLO
500i	Carbonato de sódio	ACREG
500ii	Bicarbonato de sódio, carbonato ácido de sódio	ACREG/RAI
500iii	Sesquicarbonato de sódio	ACREG
501i	Carbonato de potássio	ACREG
501ii	Bicarbonato de potássio, carbonato ácido de potássio, hidrogeno carbonato de potássio	ACREG/RAI
503i	Carbonato de amônio	ACREG/RAI
503ii	Bicarbonato de amônio, carbonato ácido de amônio	RAI
504i	Carbonato de magnésio, carbonato básico de magnésio	ANAH/ESTCOL
504ii	Bicarbonato de magnésio, carbonato ácido de magnésio, hidrogeno carbonato de magnésio	ACREG/ANAH/ESTCOL
507	Ácido clorídrico	ACI/ACREG
508	Cloreto de potássio	GEL
509	Cloreto de cálcio	FIR
510	Cloreto de amônio	FLO
511	Cloreto de magnésio	FIR/ESTCOL
514	Sulfatos de sódio	ESTCOL
515	Sulfatos de potássio	EXA
516	Sulfato de cálcio	FLO/SEC/FIR
524	Hidróxido de sódio	ACREG
525	Hidróxido de potássio	ACREG
526	Hidróxido de cálcio	ACREG/FIR

527	Hidróxido de amônio	ACREG
528	Hidróxido de magnésio	ACREG/ESTCOL
529	Óxido de cálcio	ACREG/FLO
530	Óxido de magnésio	ANAH
551	Dióxido de silício, sílica	ANAH
552	Silicato de cálcio	ANAH
553i	Silicato de magnésio	ANAH
553iii	Talco, metassilicato ácido de magnésio	ANAH/GLA/ESP
574	Ácido glucônico (D-)	ACREG/RAI
575	Glucono-delta-lactona	ACREG/RAI/ACI/SEC
576	Gluconato de sódio	SEC
577	Gluconato de potássio	ACREG
578	Gluconato de cálcio	ACREG/FIR/SEC
580	Gluconato de magnésio	ACREG/FIR
620	Ácido glutâmico (L(+)-)	EXA
621	Glutamato de sódio, glutamato monossódico	EXA
622	Glutamato de potássio	EXA
623	Diglutamato de cálcio	EXA
624	Glutamato de monoamônio	EXA
625	Diglutamato de magnésio	EXA
626	Ácido guanílico	EXA
627	5'-Guanilato dissódico, guanilato dissódico, dissódio 5'-guanilato	EXA
628	5'-Guanilato de potássio	EXA
629	5'-Guanilato de cálcio	EXA
630	Ácido inosínico	EXA
631	5'-Inosinato de sódio, inosinato dissódico, dissódico 5'-inosinato	EXA
632	Inosinato de potássio	EXA
633	5'-Inosinato de cálcio	EXA
634	5'-Ribonucleotídeo de cálcio	EXA
635	5'-Ribonucleotídeo dissódico	EXA
901	Cera de abelha (branca e amarela) (somente para tratamento de superfície)	GLA
902	Cera candelilla (somente para tratamento de superfície)	GLA
904	Goma laca, shelac (somente para tratamento de superfície)	GLA
953	Isomalte (isomaltitol)	EDU/GLA/ANAH/AGC
957	Taumatina	EXA/EDU
965	Maltitol e xarope de maltitol	EDU/EST/AGC
966	Lactitol	EDU/ESP
967	Xilitol	EDU/HUM
968	Eritritol	EDU/EXA/HUM
1001i	Acetato de colina	EMU
1001ii	Carbonato de colina	EMU
1001iii	Cloreto de colina	EMU
1001iv	Citrato de colina	EMU
1001v	Tartarato de colina	EMU
1001vi	Lactato de colina	EMU
1100	Amilases	FLO
1101i	Proteases	FLO/EXA/GLA
1102	Glucose oxidase	ANT/CONS/EST
1104	Lipases	EXA
1200	Polidextroses	AGC/ESP/EST/HUM
1202	Polivinilpirrolidona insolúvel	AGC/ESP/EST/HUM
1204	Pullulan	GLA/ESP
1518	Triacetina, triacetato de glicerila	HUM

(*) Significado das abreviaturas: ACI: acidulante; ACREG: regulador de acidez; AGC: agente de corpo ou massa; ANAH: antiaglutinante, antiumectante; ANESP: antiespumante; ANT: antioxidante; ARO: aromatizante; COL: corante; CONS: conservador; EDU: edulcorante; EMU: emulsificante; ESP: espessante; ESTCOL: estabilizante de cor; EST: estabilizante; EXA: realçador de sabor; FIR: agente de firmeza; FLO: melhorador de farinha; FOA: espumante; GEL: gelificante; GLA: glaceante; HUM: umectante; RAI: fermento químico; e SEC: seqüestrante.

Fonte: Resolução RDC nº 45/2010, Anexo, tabela I.

7 - Coadjuvantes de Tecnologia:

Os coadjuvantes de tecnologia permitidos para o Licor de Conhaque Fino ou Licor de *Brandy* são os constantes na Resolução RDC nº 286/2005 e na Resolução RDC nº 40/2011, conforme tabelas abaixo.

ATRIBUIÇÃO DE COADJUVANTES DE TECNOLOGIA PARA A SUBCATEGORIA DE ALIMENTO - BEBIDAS ALCOÓLICAS		
Função	**Substância**	**Tipos de bebida**
Agente de Clarificação / Agente de Filtração	Albumina de ovo desidratada	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Areia de quartzo	Aguardentes de cana / Cachaças
	Bentonita	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Caolin~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Carvão ativo	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Caseína e seus sais de cálcio e potássio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Celulose	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Dióxido de silício, sílica	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))

	~~Ferrocianeto de potássio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	~~Fitato de cálcio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Gelatina	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Ictiocola (cola de peixe)~~	~~Cervejas e vinhos~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9°, e RDC nº 64/2011, art. 6°)
	Perlita	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Polivinilpolipirrolidona	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Tanino~~	~~Bebidas alcoólicas em geral~~ (revogado pela Resolução RDC nº 40/2011)
	Terra Diatomácea	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
Nutrientes para Leveduras	~~Bicarbonato de amônia~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Carbonato de amônio	~~Vinhos e~~ (revogado para Vinhos pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°) bebidas alcoólicas destiladas
	Cloreto de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	~~Cloreto de zinco~~	~~Cervejas~~ (revogado para Cervejas pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°)
	Dihidrogeno fosfato de amônio, fosfato de amônio bibásico	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC

		nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Hidrogeno fosfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	Sulfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	Sulfato de manganês	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Sulfato de magnésio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Sulfato de zinco	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	~~Tiamina (vitamina B1)~~	~~Vinhos e cervejas~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9°, e RDC nº 64/2011, art. 6°)
Fermentos Biológicos	Bactérias lácticas *Oenococcus oeni*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Leveduras *Saccharomyces*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Leveduras *Schizosaccharomyces pombe*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))

Resinas de Troca Iônica	Resinas trocadores de íons e produtos para sua regeneração	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
Agente de Controle de Microrganismos	Ácido sulfúrico	Aguardentes de cana / Cachaças
	Dióxido de enxofre e seus sais	Mostos
Gás Propelente e para Embalagens	Gás carbônico	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Nitrogênio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))

Fonte: Resolução RDC nº 286/2005, Anexo.

ATRIBUIÇÃO DE COADJUVANTES DE TECNOLOGIA PARA A SUBCATEGORIA DE ALIMENTO - BEBIDAS ALCOÓLICAS			
Função	**Substância**	**Tipos de bebida**	**Limite de uso**
Agente de Clarificação / Agente de Filtração	Ácido tânico e taninos*	Bebidas alcoólicas em geral	*quantum satis*

*Abrange somente o ácido tânico e os taninos que atendem a especificação do Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives- JECFA (Comitê da FAO/OMS de Especialistas em Aditivos Alimentares) e ou do Food Chemicals Codex - FCC, e o tanino (extrato de quebracho) contendo no mínimo 95% de epicatequina e catequina em base seca.

Fonte: Resolução RDC nº 40/2011, art. 1º e parágrafo único.

NÉCTAR

1 - Referências Legais:

Decreto nº 6.871/2009, art. 21, I.N. Mapa nº 12/2003, alterada pela I.N. SDA nº 42/2013, I.N. Mapa nº 30/1999, alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, I.N. Mapa nº 75/2019, Resolução RDC nº 08/2013, Anexo, item IV, Resolução RDC nº 42/2013, Resolução RDC nº 54/2012, Resolução RDC nº 45/2010, Resolução RDC nº 12/2001, I.N. Anvisa nº 60/2019, Resolução RDC nº 331/2019, Resolução RDC nº 18/2008, Resolução RDC nº 07/2013 e Resolução RDC nº 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 nº 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 nº 6.871/2009, art. 21, e I.N. nº 12/2003, alterada pela I.N. nº 42/2013.

Notas:

[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 nº 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 nº 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 (I.N. SDA nº 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 (I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1. e 2.2.1.).

Conforme o art. 14-A do Decreto nº 6.871/2009 e o item 8.6 da I.N. SDA nº 30/1999, alterada pela I.N. SDA nº 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 nº 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 I.N. Mapa nº 12/2003, acrescido pela I.N. Mapa nº 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 - Parâmetros Microbiológicos

ATENÇÃO!!!

O Néctar produzido até o dia 26/12/2020 deverá atender o(s) Parâmetro(s) Microbiológico(s) estabelecido(s) pela Resolução RDC nº 12/2001 (constante(s) na tabela abaixo), até o fim de seu prazo de validade (I.N. Anvisa nº 60/2019, arts. 7° e 8°).

Excluem-se deste Regulamento Técnico sobre os Padrões Microbiologicos para Alimentos as matérias-primas alimentares e os produtos semi-elaborados destinados ao processamento industrial,desde que identificados com os seguintes dizeres: "inadequados para o consumo humano na forma como se apresentam" ou "não destinados para o consumo humano na forma como se apresentam" (Resolução RDC nº 12/2001, Anexo, item 1.2).

Tabela 1 - Padrões Microbiológicos para Alimentos.

Grupo de Alimento	Parâmetros (Microrganismo)	Tolerância para Amostra Indicativa(1)	Tolerância para Amostra Representativa(2)				Parâmetros Exigíveis em Função do Laudo / Certificado e da Finalidade da Análise (I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º)					
			n(5)	c(6)	m(3)	M(4)	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
Alimentos processados em embalagens herméticas, estáveis à temperatura ambiente Alimentos com baixa acidez (pH > 4,5); Alimentos com- alta acidez (pH ≤ 4,5); Alimentos com atividade de água	Ver item 5.2.1. dos Procedimentos Gerais deste Regulamento (5.2.1. No caso de alimentos comercialmente estéreis, cada unidade da amostra indicativa deve ser composta de no mínimo 3 (três) unidades do mesmo lote, para fins analíticos. Da mesma forma, quando se tratar da aplicação do plano de amostragem estatística, deve-se efetuar a colheita de, no mínimo, 3 conjuntos de unidades amostrais).				Sem alteração (não deve existir sinais de alteração das embalagens, nem quaisquer modificações físicas, químicas ou organolépticas do produto, que evidencie deterioração e não pode revelar pH > 0,2. Quando necessária		N	N	N	N	N	S

	Após 10 dias de incubação a 35-37°C, de embalagem fechada	Sem alteração	5	0	será verificada a esterilidade comercial conforme metodologia específica)		N	N	N	N	N	S
	Após 5 dias de incubação a 55°C, de embalagem fechada	Sem alteração	5	0			N	N	N	N	N	S
Coliformes a 35 ºC/50 mL		Ausência	5	0	Ausência	-	S	S	S	S	S	S

Legenda: S= Sim e N= Não.

Para efeito da Resolução RDC nº 12/2001, adotam-se as seguintes definições:

(1) Amostra indicativa: é a amostra composta por um número de unidades amostrais inferior ao estabelecido em plano amostral constante na legislação específica.
(2) Amostra representativa: é a amostra constituída por um determinado número de unidades amostrais estabelecido de acordo com o plano de amostragem.

Para fins de aplicação de plano de amostragem entende-se:

(3) m: é o limite que, em um plano de três classes, separa o lote aceitável do produto ou lote com qualidade intermediária aceitável.
(4) M: é o limite que, em plano de duas classes, separa o produto aceitável do inaceitável. Em um plano de três classes, M separa o lote com qualidade intermediária aceitável do lote inaceitável. Valores acima de M são inaceitáveis.
(5) n: é o número de unidades a serem colhidas aleatoriamente de um mesmo lote e analisadas individualmente. Nos casos nos quais o padrão estabelecido é ausência em 25g, como para *Salmonella* sp e *Listeria monocytogenes* e outros patógenos, é possível a mistura das alíquotas retiradas de cada unidade amostral, respeitando-se a proporção p/v (uma parte em peso da amostra, para 10 partes em volume do meio de cultura em caldo).
(6) c: é o número máximo aceitável de unidades de amostras com contagens entre os limites de m e M (plano de três classes). Nos casos em que o padrão microbiológico seja expresso por "ausência", c é igual a zero, aplica-se o plano de duas classes.

Fonte: Resolução RDC nº 12/2001, Anexo, itens 3.2., 3.3. e 5.8.1., e Anexo I, e I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º.

ATENÇÃO!!!

O Néctar produzido após o dia 26/12/2020 deverá atender o(s) Parâmetro(s) Microbiológico(s) estabelecido(s) pela I.N. Anvisa nº 60/2019, arts. 7° e 8° (constante(s) nas tabelas abaixo, conforme o caso).

Os Padrões Microbiológicos aplicam-se aos alimentos prontos para oferta ao consumidor. Para os ingredientes destinados exclusivamente ao uso industrial, incluindo os aditivos alimentares, não se aplicam os Padrões Microbiológicos estabelecidos na I.N. nº 60/2019, devendo ser observados os Padrões Microbiológicos estabelecidos em suas especificações (Resolução RDC nº 331/2019, art. 3º, *caput* e parágrafo único).

Tabela 2 - Padrões Microbiológicos de Alimentos, com Exceção dos Alimentos Comercialmente Estéreis.

Bebidas Não-alcoólicas	Microrganismos	n(4)	c(5)	m(2)	M(3)	Parâmetros Exigíveis em Função do Laudo / Certificado e da

Categoria Específica						Finalidade da Análise (I.N. Mapa nº 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	10^2	S	S	S	S	S	S
Sucos **e outras bebidas submetidas a processos tecnológicos para redução microbiana, que necessitam de refrigeração** (Aplica-se ao Néctar) [1]	*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	10^2	5×10^2	S	S	S	S	S	S
	Enterobacteriaceae / mL	5	2	10	10^2	S	S	S	S	S	S
	Bolores e Leveduras / mL	5	2	10	10^2	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 (I.N. Anvisa nº 60/2019, art. 5º).

Para efeito da I.N. Anvisa nº 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: I.N. Anvisa nº 60/2019, arts. 2º, incisos X, XI e XII, e 5º e Anexo I, item 12, alíneas “b” e “e”, e I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º.

Tabela 3 - Padrão Microbiológico de Alimentos Comercialmente Estéreis.

Categorias Específicas	Critério de Aceitação	Parâmetros Exigíveis em Função do Laudo / Certificado e da Finalidade da Análise (I.N. Mapa nº 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
a) Alimentos de baixa acidez (pH maior que 4,5) (Aplica-se ao Néctar comercialmente estéril)	"O alimento não deve apresentar sinais de alterações que indiquem a presença de micro-organismos capazes de proliferar em condições normais de armazenamento e distribuição." Quando houver alteração, o resultado deve ser interpretado como Insatisfatório com Qualidade Inaceitável.	N	N	N	N	N	S
b) Alimentos ácidos ou acidificados (pH menor que 4,5) (Aplica-se ao Néctar comercialmente estéril)							

Legenda: S= Sim e N= Não.

Fonte: I.N. Anvisa nº 60/2019, Anexo III, e I.N. Mapa nº 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 gasosa, em atm, a 20 ºC, para o Néctar de Abacaxi 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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 12/2003, Anexo III, I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, Resolução RDC nº 54/2012 e Resolução RDC nº 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 gasosa, em atm, a 20 ºC, para o Néctar de Acerola 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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 12/2003, Anexo III, I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, Resolução RDC nº 54/2012 e Resolução RDC nº 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 gasosa, em atm, a 20 ºC, para o Néctar de Cajá 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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 12/2003, Anexo III, I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, Resolução RDC nº 54/2012 e Resolução RDC nº 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 gasosa, em atm, a 20 ºC, para o	> 1	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim

Néctar de Caju Gaseificado								
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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 12/2003, Anexo III, I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, Resolução RDC nº 54/2012 e Resolução RDC nº 42/2013.

4.2.5 - Para o Néctar de Goiaba (*Psidium guajava*)

Parâmetros	**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, em %, em v/v, a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão gasosa, em atm, a 20 ºC, para o Néctar de Goiaba 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 bebidas enlatadas	-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 12/2003, Anexo III, I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, Resolução RDC nº 54/2012 e Resolução RDC nº 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 gasosa, em atm, a 20 ºC, para o Néctar de Graviola 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 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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 12/2003, Anexo III, I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, Resolução RDC nº 54/2012 e Resolução RDC nº 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 gasosa, em atm, a 20 ºC, para o Néctar de Laranja 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), 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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 12/2003, art. 3º, alterado pela IN 42/2013, I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, Resolução RDC nº 54/2012 e Resolução RDC nº 42/2013.

4.2.8 - Para o Néctar de Mamão (*Carica papaia*)

Parâmetros	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, em %, em v/v, a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão gasosa, em atm, a 20 ºC, para o Néctar de Mamão 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 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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 12/2003, Anexo III, I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, Resolução RDC nº 54/2012 e Resolução RDC nº 42/2013.

4.2.9 - Para o Néctar de Manga (*Mangifera indica*)

Parâmetros	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, em %, em v/v, a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão gasosa, em atm, a 20 ºC, para o Néctar de Manga 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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 12/2003, Anexo III, I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, Resolução RDC nº 54/2012 e Resolução RDC nº 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 %, em v/v, a 20 ºC	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão gasosa, em atm, a 20 ºC, para o Néctar de Maracujá 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	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	-	0,10	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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 12/2003, I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, Resolução RDC nº 54/2012 e Resolução RDC nº 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 gasosa, em atm, a 20 ºC, para o Néctar de Pêssego 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	-	0,5	não	não	não	não	não	sim

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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 12/2003, Anexo III, I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, Resolução RDC nº 54/2012 e Resolução RDC nº 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 gasosa, em atm, a 20 ºC, para o Néctar de Pitanga 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

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 12/2003, Anexo III, I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, Resolução RDC nº 54/2012 e Resolução RDC nº 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 gasosa, em atm, a 20 ºC, para o Néctar de Uva 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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 12/2003, art. 3º, alterado pela IN 42/2013, I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, Resolução RDC nº 54/2012 e Resolução RDC nº 42/2013.

5 - Composição:

Conforme o art. 21 do Decreto nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 12/2003, alterado pela I.N. Mapa nº 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 Alimentares:

Os aditivos permitidos para o Néctar são os constantes nas Resoluções RDC nº 08/2013, RDC nº 45/2010 e RDC nº 18/2008, alterada pela RDC nº 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[1]		*quantum satis*
CONSERVADOR		
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)		
Todos os autorizados como BPF no Mercosul (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*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.

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

Fonte: Resolução RDC nº 08/2013, Anexo, item IV, alterada pela Resolução RDC nº 281/2019, art. 9º, inciso IV.

ADITIVOS AUTORIZADOS PARA USO SEGUNDO AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF), COM SUAS RESPECTIVAS CLASSES FUNCIONAIS (EM ORDEM DE INS)		
INS	**Nome do Aditivo**	**Classes Funcionais (*)**
140i	Clorofila	COL
150ª	Caramelo I - simples	COL
162	Vermelho de beterraba, betamina	COL
170i	Carbonato de cálcio	ANAH
171	Dióxido de titânio	COL
260	Ácido acético	ACREG/CONS/ACI
261	Acetato de potássio	ACREG/CONS
262i	Acetato de sódio	ACREG
263	Acetato de cálcio	CONS/EST/ACREG
270	Ácido láctico (L-, D- e DL-)	ACI/ACREG
280	Ácido propiônico	CONS
281	Propianato de sódio	CONS
282	Propianato de cálcio	CONS
283	Propianato de potássio	CONS
290	Dióxido de carbono	CONS
296	Ácido málico (D-,L-)	ACREG/SEC
297	Ácido fumárico	ACREG
300	Ácido ascórbico (L-)	ANT/FLO
301	Ascorbato de sódio	ANT
302	Ascorbato de cálcio	ANT
303	Ascorbato de potássio	ANT
315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	ANT
316	Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio	ANT
322	Lecitinas	EMU/ANT

325	Lactato de sódio	HUM/ANT/AGC
326	Lactato de potássio	ANT
327	Lactato de cálcio	ACREG/FLO
329	Lactato de magnésio (D-, L-)	ACREG/FLO
330	Ácido cítrico	ACI/ACREG/ANT/SEC
331i	Citrato monossódico	ACREG/SEC
331iii	Citrato trissódico, citrato de sódio	ACREG/SEC/EST
332i	Citrato monopotássico, citrato diácido de potássio	ACREG/SEC
332ii	Citrato tripotássico, citrato de potássio	ACREG/EST/SEC
333	Citrato tricálcico, citrato de cálcio	ACREG/FIR/SEC
350i	Malato ácido de sódio, malato monossódico	ACREG/HUM
350ii	Malato dissódico	ACREG
352ii	Malato de cálcio, malato monocálcico	ACREG
365	Fumarato de sódio	ACREG/EXA/ACI
380	Citrato triamônico	ACREG
400	Ácido algínico	ESP/EST/EMU/GEL
401	Alginato de sódio	ESP/EST/GEL/EMU
402	Alginato de potássio	ESP/EST/EMU/GEL
403	Alginato de amônio	ESP/EST/EMU/GEL
404	Alginato de cálcio	ESP/EST/GEL/EMU/ANESP
406	Ágar	ESP/EST/EMU
407	Carragena (inclui a furcelarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	ESP/EST/GEL/EMU
407a	Algas marinhas Euchema processadas	ESP/EST/GEL/EMU
410	Goma garrofina, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí	ESP/EST/EMU
412	Goma guar	ESP/EST/EMU
413	Goma tragacanto, tragacanto, goma adragante	ESP/EST/EMU
414	Goma arábica, goma acácia	ESP/EST/EMU
415	Goma xantana	ESP/EST/EMU/FOA
416	Goma caraia, goma sterculia	ESP/EST/EMU
417	Goma tara	ESP/EST
418	Goma gelana	ESP/EST/GEL
420	Sorbitol e xarope de sorbitol, D-sorbita	EDU/HUM/SEC/AGC/EST
421	Manitol	EDU/ESP/EST/HUM/AGC
422	Glicerina, glicerol	EMU/ESP/EST/HUM/AGC
424	Curdlan	FIR/GEL/ESP/EST
428	Gelatina	EST/EMU/ESP/GEL
440	Pectina, pectina amidada	ESP/EST/GEL/EMU
460i	Celulose microcristalina	EMU/EST/ANAH
460ii	Celulose em pó	ANAH/EMU/ESP
461	Metilcelulose	ESP/EST/EMU
462	Etilcelulose	AGC
463	Hidroxipropilcelulose	ESP/EST/EMU
464	Hidroxipropilmetilcelulose	ESP/EMU/EST
465	Metiletilcelulose	ESP/EMU/EST/FOA
466	Carboximetilcelulose sódica	ESP/EST/EMU
467	Etilhidroxietilcelulose	ESP/EMU/EST
468	Carboximetilcelulose sódica reticulada, croscaramelose sódica	EST
469	Carboximetilcelulose sódica - hidrólise enzimática	GLA/EST/ESP
470	Sais de ácidos graxos (com base Ca, Na, Mg, K e NH_4)	EMU/ANAH
471	Mono e diglicerídeos de ácidos graxos	EMU/ANESP

472a	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido acético	EMU
472b	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido lático	EMU
472c	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido cítrico	EMU/EST/ANT/FLO
500i	Carbonato de sódio	ACREG
500ii	Bicarbonato de sódio, carbonato ácido de sódio	ACREG/RAI
500iii	Sesquicarbonato de sódio	ACREG
501i	Carbonato de potássio	ACREG
501ii	Bicarbonato de potássio, carbonato ácido de potássio, hidrogeno carbonato de potássio	ACREG/RAI
503i	Carbonato de amônio	ACREG/RAI
503ii	Bicarbonato de amônio, carbonato ácido de amônio	RAI
504i	Carbonato de magnésio, carbonato básico de magnésio	ANAH/ESTCOL
504ii	Bicarbonato de magnésio, carbonato ácido de magnésio, hidrogeno carbonato de magnésio	ACREG/ANAH/ESTCOL
507	Ácido clorídrico	ACI/ACREG
508	Cloreto de potássio	GEL
509	Cloreto de cálcio	FIR
510	Cloreto de amônio	FLO
511	Cloreto de magnésio	FIR/ESTCOL
514	Sulfatos de sódio	ESTCOL
515	Sulfatos de potássio	EXA
516	Sulfato de cálcio	FLO/SEC/FIR
524	Hidróxido de sódio	ACREG
525	Hidróxido de potássio	ACREG
526	Hidróxido de cálcio	ACREG/FIR
527	Hidróxido de amônio	ACREG
528	Hidróxido de magnésio	ACREG/ESTCOL
529	Óxido de cálcio	ACREG/FLO
530	Óxido de magnésio	ANAH
551	Dióxido de silício, sílica	ANAH
552	Silicato de cálcio	ANAH
553i	Silicato de magnésio	ANAH
553iii	Talco, metassilicato ácido de magnésio	ANAH/GLA/ESP
574	Ácido glucônico (D-)	ACREG/RAI
575	Glucono-delta-lactona	ACREG/RAI/ACI/SEC
576	Gluconato de sódio	SEC
577	Gluconato de potássio	ACREG
578	Gluconato de cálcio	ACREG/FIR/SEC
580	Gluconato de magnésio	ACREG/FIR
620	Ácido glutâmico (L(+)-)	EXA
621	Glutamato de sódio, glutamato monossódico	EXA
622	Glutamato de potássio	EXA
623	Diglutamato de cálcio	EXA
624	Glutamato de monoamônio	EXA
625	Diglutamato de magnésio	EXA
626	Ácido guanílico	EXA
627	5'-Guanilato dissódico, guanilato dissódico, dissódio 5'-guanilato	EXA
628	5'-Guanilato de potássio	EXA
629	5'-Guanilato de cálcio	EXA
630	Ácido inosínico	EXA

631	5'-Inosinato de sódio, inosinato dissódico, dissódico 5'-inosinato	EXA
632	Inosinato de potássio	EXA
633	5'-Inosinato de cálcio	EXA
634	5'-Ribonucleotídeo de cálcio	EXA
635	5'-Ribonucleotídeo dissódico	EXA
901	Cera de abelha (branca e amarela) (somente para tratamento de superfície)	GLA
902	Cera candelilla (somente para tratamento de superfície)	GLA
904	Goma laca, shelac (somente para tratamento de superfície)	GLA
953	Isomalte (isomaltitol)	EDU/GLA/ANAH/AGC
957	Taumatina	EXA/EDU
965	Maltitol e xarope de maltitol	EDU/EST/AGC
966	Lactitol	EDU/ESP
967	Xilitol	EDU/HUM
968	Eritritol	EDU/EXA/HUM
1001i	Acetato de colina	EMU
1001ii	Carbonato de colina	EMU
1001iii	Cloreto de colina	EMU
1001iv	Citrato de colina	EMU
1001v	Tartarato de colina	EMU
1001vi	Lactato de colina	EMU
1100	Amilases	FLO
1101i	Proteases	FLO/EXA/GLA
1102	Glucose oxidase	ANT/CONS/EST
1104	Lipases	EXA
1200	Polidextroses	AGC/ESP/EST/HUM
1202	Polivinilpirrolidona insolúvel	AGC/ESP/EST/HUM
1204	Pullulan	GLA/ESP
1518	Triacetina, triacetato de glicerila	HUM

(*) Significado das abreviaturas: ACI: acidulante; ACREG: regulador de acidez; AGC: agente de corpo ou massa; ANAH: antiaglutinante, antiumectante; ANESP: antiespumante; ANT: antioxidante; ARO: aromatizante; COL: corante; CONS: conservador; EDU: edulcorante; EMU: emulsificante; ESP: espessante; ESTCOL: estabilizante de cor; EST: estabilizante; EXA: realçador de sabor; FIR: agente de firmeza; FLO: melhorador de farinha; FOA: espumante; GEL: gelificante; GLA: glaceante; HUM: umectante; RAI: fermento químico; e SEC: seqüestrante.

Fonte: Resolução RDC nº 45/2010, Anexo, tabela I.

ATENÇÃO!!!

Os edulcorantes podem ser utilizados somente na bebida em que se faça a substituição parcial (“baixo em açúcares” ou “reduzido em açúcares”) ou total (“de baixa caloria” ou “dietético(a)”) do açúcar.

ATRIBUIÇÃO DE ADITIVOS EDULCORANTES PARA ALIMENTOS E SEUS RESPECTIVOS LIMITES MÁXIMOS DE USO			
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 açúcares	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 açúcares	0,075
		Alimentos e bebidas com informação nutricional completar	
		Com substituição total de açúcares	0,075 (2)
		Com açúcar substituição parcial de açúcares	0,056
952	Ácido ciclâmico e seus sais de cálcio, potássio e sódio	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)
		Com substituição parcial de açúcares	0,04 (4)
953	Isomalt (isomaltitol)	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 (9)	Alimentos e bebidas para controle de peso (Incluído pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	0,005
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares (Incluído pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	0,005
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares (Incluído pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	0,005
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar com substituição total de açúcares (Incluído pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	0,005
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar com substituição parcial de açúcares (Incluído pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	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. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(2) Exceto para gomas de mascar e micro pastilhas de sabor intenso, com limites máximos de 1,0 g/100 g e de 0,6 g/100 g, respectivamente. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(3) Exceto para bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas, com limite máximo de 0,075 g/100 mL. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(4) Exceto para bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas, com limite máximo de 0,056 g/100 mL. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(5) Exceto para gomas de mascar com limite máximo de 0,12 g/100 g. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(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. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(7) Exceto para gomas de mascar, com limite máximo de 0,24 g/100 g. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(8) Exceto para gomas de mascar e micro pastilhas de sabor intenso, ambos com limite máximo de 0,1 g/100 g. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)

(9) No caso de gomas de mascar com informação nutricional complementar com substituição total de açúcares, aplica-se o limite máximo de 0,04 g/100 g. (Incluída pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019, retificada em 18 de junho de 2019)

Restrições: (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
1. Os edulcorantes somente podem ser utilizados para a substituição parcial ou total de açúcares nas seguintes categorias: (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Alimentos e bebidas para controle de peso, conforme Portaria SVS/MS n° 30, de 13 de janeiro de 1998, que aprova o regulamento técnico referente a alimentos para controle de peso; (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Alimentos para dietas com restrição de açúcares, conforme itens 4.1.1.1, 4.1.1.2 e 4.1.1.3 da Portaria SVS/MS n° 29, de 13 de janeiro de 1998, que aprova o regulamento técnico referente a alimentos para fins especiais; (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares, conforme item 4.2.4 da Portaria SVS/MS n° 29, de 1998; (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Fórmulas para nutrição enteral, conforme Resolução da Diretoria Colegiada - RDC n° 21, de 13 de maio de 2015, que dispõe sobre o regulamento técnico de fórmulas para nutrição enteral; (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar para os 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 feita a substituição parcial ou total do açúcar, conforme Resolução da Diretoria Colegiada - RDC n° 54, de 12 de novembro de 2012, que dispõe sobre o regulamento técnico sobre informação nutricional complementar; (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Suplementos alimentares, conforme Resolução da Diretoria Colegiada - RDC n° 243, de 26 de julho de 2018, que dispõe sobre os requisitos sanitários dos suplementos alimentares. (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
2. Em atendimento a Regulamentos Técnicos específicos: (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
a) Todos os alimentos e as bebidas contendo polióis deverão obedecer aos requisitos de rotulagem referentes a efeitos laxativos. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
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. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
3. Os glicosídeos de esteviol devem atender às especificações de pureza estabelecidas pelo Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives - JECFA. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)

Fonte: Resolução RDC nº 18/2008, alterada pela Resolução RDC nº 281/2019, art. 6º.

7 - Coadjuvantes de Tecnologia:

Os coadjuvantes de tecnologia permitidos para o Néctar são os constantes na Resolução RDC nº 07/2013, conforme tabela abaixo.

ATRIBUIÇÃO DE COADJUVANTES DE TECNOLOGIA COM SUAS RESPECTIVAS FUNÇÕES PARA PRODUTOS DE FRUTAS E DE VEGETAIS		
Função	**Nome**	**Alimentos**
Gás propelente para embalagem	Nitrogênio	Suco, Néctar, Polpa de Fruta e Suco Tropical
	Dióxido de carbono	
Agentes de Filtração / Clarificação **Agentes de Floculação**	Argila adsorvente	
	Resinas adsorventes	
	Carvão ativado (somente de origem vegetal)	
	Bentonita	
	Hidróxido de cálcio (somente para sucos de uva)	
	Celulose	
	Sílica coloidal	
	Terra diatomácea	
	Resinas de troca iônica	
	Caolin	
	Perlita	
	Polivinilpolipirrolidona	
	Carbonato de cálcio precipitado (somente para sucos de uva)	
	Casca de arroz	

	Tanino (ácido tânico)	
	Gelatina	
	Ictiocola (cola de peixe)	
	Proteína de trigo - 70%	

(...)
Fonte: Resolução RDC nº 07/2013, Anexo.

MALTA

ATENÇÃO!!!

Novo Prazo para Adequação da Malta à Instrução Normativa nº 65/2019
Até o dia 11/12/2021

Instrução Normativa n° 63/2020

A Instrução Normativa nº 63, de 27 de novembro de 2020, que altera a Instrução Normativa nº 65, de 10 de dezembro de 2019, que estabelece os Padrões de Identidade e Qualidade para os Produtos de Cervejaria, dispõe:

Art. 1º A Instrução Normativa nº 65, de 10 de dezembro de 2019, passa a vigorar com as seguintes alterações:

"Art. 34. ***Fica estabelecida a data de 11 de dezembro de 2021 como prazo para adequação às alterações constantes desta Instrução Normativa.***

Parágrafo único. ***O produto fabricado na vigência do prazo estipulado no caput poderá ser comercializado até a data de sua validade****."(NR) (grifos nosso)*

Art. 2º Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

1 - Referências Legais:

I.N. Mapa nº 65/2019, art. 3º, I.N. Mapa nº 75/2019, Resolução RDC nº 45/2010, Resolução RDC nº 12/2001, I.N. Anvisa nº 60/2019, Resolução RDC nº 331/2019, Resolução RDC nº 05/2007 e I.N. Anvisa nº 88/2021.

2 - Definição:

Malta é a bebida não-alcoólica resultante do mosto de cevada malteada e água potável, submetido previamente a um processo de cocção (I.N. Mapa nº 65/2019, art. 3º).

3 - Denominação:

Malta[1]
Malta[1] + (gaseificada)[2]

Fonte: I.N. Mapa nº 65/2019, art. 12, *caput* e parágrafo único.

Notas:

[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) (I.N. Mapa nº 65/2019, art. 12º, *caput*).
[2] A Malta adicionada de gás carbônico deve ter sua denominação acrescida da expressão "gaseificada" (I.N. Mapa nº 65/2019, art. 12º, parágrafo único).

4 - Parâmetros Analíticos:

4.1 - Parâmetros Microbiológicos

ATENÇÃO!!!

A Malta produzida até o dia 26/12/2020 deverá atender o(s) Parâmetro(s) Microbiológico(s) estabelecido(s) pela Resolução RDC nº 12/2001 (constante(s) na tabela abaixo), até o fim de seu prazo de validade (I.N. Anvisa nº 60/2019, arts. 7° e 8°).

Excluem-se deste Regulamento Técnico sobre os Padrões Microbiologicos para Alimentos as matérias-primas alimentares e os produtos semi-elaborados destinados ao processamento industrial, desde que identificados com os seguintes dizeres: "inadequados para o consumo humano na forma como se apresentam" ou "não destinados para o consumo humano na forma como se apresentam" (Resolução RDC nº 12/2001, Anexo, item 1.2).

Tabela 1 - Padrões Microbiológicos para Alimentos.

Grupo de Alimento	Parâmetros (Microrganismo)	Tolerância para Amostra Indicativa[2]	Tolerância para Amostra Representativa[3]				Parâmetros Exigíveis em Função do Laudo / Certificado e da Finalidade da Análise (I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º)					
			n[6]	c[7]	m[4]	M[5]	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
Alimentos processados em embalagens herméticas, estáveis à temperatura ambiente Alimentos com baixa acidez (pH > 4,5); Alimentos com- alta acidez (pH ≤ 4,5); Alimentos com atividade de água intermediária (0,80 ≤ x ≤ 0,86 (Aplica-se à Malta comercialmente estéril)	Ver item 5.2.1. dos Procedimentos Gerais deste Regulamento (5.2.1. No caso de alimentos comercialmente estéreis, cada unidade da amostra indicativa deve ser composta de no mínimo 3 (três) unidades do mesmo lote, para fins analíticos. Da mesma forma, quando se tratar da aplicação do plano de amostragem estatística, deve-se efetuar a colheita de, no mínimo, 3 conjuntos de unidades amostrais).				Sem alteração (não deve existir sinais de alteração das embalagens, nem quaisquer modificações físicas, químicas ou organolépticas do produto, que evidencie deterioração e não pode revelar pH > 0,2. Quando necessária será verificada a esterilidade comercial conforme metodologia específica)	N	N	N	N	N	S
	Após 10 dias de incubação a 35-37°C, de embalagem fechada	Sem alteração	5	0			N	N	N	N	N	S
	Após 5 dias de incubação a 55°C, de embalagem fechada	Sem alteração	5	0			N	N	N	N	N	S

Coliformes a 35 ºC/50 mL (Aplica-se à Malta)[1]	Ausência	5	0	Ausência	-	S	S	S	S	S	S

Legenda: S= Sim e N= Não.

[1] No caso de análise de produtos não caracterizados nas tabelas especificadas neste Anexo, considera-se a similaridade da natureza e do processamento do produto, como base para seu enquadramento nos padrões estabelecidos para um produto similar, constante no referido Anexo I deste Regulamento (Resolução RDC nº 12/2001, Anexo I, item 2).

Para efeito da Resolução RDC nº 12/2001, adotam-se as seguintes definições:

[2] Amostra indicativa: é a amostra composta por um número de unidades amostrais inferior ao estabelecido em plano amostral constante na legislação específica.
[3] Amostra representativa: é a amostra constituída por um determinado número de unidades amostrais estabelecido de acordo com o plano de amostragem.

Para fins de aplicação de plano de amostragem entende-se:

[4] m: é o limite que, em um plano de três classes, separa o lote aceitável do produto ou lote com qualidade intermediária aceitável.
[5] M: é o limite que, em plano de duas classes, separa o produto aceitável do inaceitável. Em um plano de três classes, M separa o lote com qualidade intermediária aceitável do lote inaceitável. Valores acima de M são inaceitáveis.
[6] n: é o número de unidades a serem colhidas aleatoriamente de um mesmo lote e analisadas individualmente. Nos casos nos quais o padrão estabelecido é ausência em 25g, como para *Salmonella* sp e *Listeria monocytogenes* e outros patógenos, é possível a mistura das alíquotas retiradas de cada unidade amostral, respeitando-se a proporção p/v (uma parte em peso da amostra, para 10 partes em volume do meio de cultura em caldo).
[7] c: é o número máximo aceitável de unidades de amostras com contagens entre os limites de m e M (plano de três classes). Nos casos em que o padrão microbiológico seja expresso por "ausência", c é igual a zero, aplica-se o plano de duas classes.

Fonte: Resolução RDC nº 12/2001, Anexo, itens 3.2., 3.3. e 5.8.1., e Anexo I, e I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º.

ATENÇÃO!!!

A Malta produzida após o dia 26/12/2020 deverá atender o(s) Parâmetro(s) Microbiológico(s) estabelecido(s) pela I.N. Anvisa nº 60/2019, arts. 7° e 8° (constante(s) nas tabelas abaixo, conforme o caso).

Os Padrões Microbiológicos aplicam-se aos alimentos prontos para oferta ao consumidor. Para os ingredientes destinados exclusivamente ao uso industrial, incluindo os aditivos alimentares, não se aplicam os Padrões Microbiológicos estabelecidos na I.N. nº 60/2019, devendo ser observados os Padrões Microbiológicos estabelecidos em suas especificações (Resolução RDC nº 331/2019, art. 3º, *caput* e parágrafo único).

Tabela 2 - Padrões Microbiológicos de Alimentos, com Exceção dos Alimentos Comercialmente Estéreis.

Bebidas Não-alcoólicas	Microrganismos	n[4]	c[5]	m[2]	M[3]	Parâmetros Exigíveis em Função do Laudo / Certificado e da

Categoria Específica						Finalidade da Análise (I.N. Mapa nº 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 Malta gaseificada) (1)	Bolores e Leveduras / mL, exceto bebidas fermentadas	5	2	10	10^2	S	S	S	S	S	S
Refrescos, sucos, néctares **e outra bebidas não carbonatadas, adicionadas de conservadores, não refrigeradas** (Aplica-se à Malta não gaseificada) (1)	Bolores e Leveduras / mL	5	2	10	10^2	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 (I.N. Anvisa nº 60/2019, art. 5º).

Para efeito da I.N. Anvisa nº 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: I.N. Anvisa nº 60/2019, arts. 2º, incisos X, XI e XII, e 5º e Anexo I, item 12, alíneas “a” e “b”, e I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º.

Tabela 3 - Padrão Microbiológico de Alimentos Comercialmente Estéreis.

Categorias Específicas	Critério de Aceitação	Parâmetros Exigíveis em Função do Laudo / Certificado e da Finalidade da Análise (I.N. Mapa nº 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

a) Alimentos de baixa acidez (pH maior que 4,5) (Aplica-se à Malta comercialmente estéril)	"O alimento não deve apresentar sinais de alterações que indiquem a presença de micro-organismos capazes de proliferar em condições normais de armazenamento e distribuição." Quando houver alteração, o resultado deve ser interpretado como Insatisfatório com Qualidade Inaceitável.	N	N	N	N	N	S
b) Alimentos ácidos ou acidificados (pH menor que 4,5) (Aplica-se à Malta comercialmente estéril)							

Legenda: S= Sim e N= Não.

Fonte: I.N. Anvisa nº 60/2019, Anexo III, e I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º.

4.2 - Parâmetros Físico-químicos

Parâmetros		Mínimo	Máximo	Parâmetros Exigíveis em Função do Laudo / Certificado e da Finalidade da Análise (I.N. Mapa nº 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
Edulcorante		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 total, 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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, I.N. Mapa nº 65/2019, arts. 22 e 23, e Anexo I, itens 2, 3 e 4, e I.N. Anvisa nº 88/2021.

5 - Composição:

De acordo com o art. 15, *caput* e incisos I e II, da I.N. Mapa nº 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 - I.N. Mapa nº 65/2019, art. 4º, *caput* e §§ 1º e 2º).

Conforme o art.16, *caput* e incisos I, II, III e IV, da I.N. Mapa nº 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 - I.N. Mapa nº 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 - I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 Alimentares:

Os aditivos permitidos para a Malta são os constantes nas Resoluções RDC nº 05/2007 e RDC nº 45/2010, 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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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,	0,07 (como P_2O_5)

		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 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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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[1]	*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 Al	Azul patente V, laca de Al	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 Al	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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela	*quantum satis*

		abaixo que trata de BPF)	
405	Propilenglicol Alginato	Alginato de Propilenoglicol	0,05
	ESTABILIZANTE	**ESTABILIZANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*quantum satis*
	ESPUMANTE	**ESPUMANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*quantum satis*
	SECUESTRANTE	**SEQUESTRANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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.

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

Fonte: Resolução RDC nº 05/2007.

ADITIVOS AUTORIZADOS PARA USO SEGUNDO AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF), COM SUAS RESPECTIVAS CLASSES FUNCIONAIS (EM ORDEM DE INS)		
INS	**Nome do Aditivo**	**Classes Funcionais (*)**
140i	Clorofila	COL
150ª	Caramelo I - simples	COL
162	Vermelho de beterraba, betamina	COL
170i	Carbonato de cálcio	ANAH
171	Dióxido de titânio	COL
260	Ácido acético	ACREG/CONS/ACI
261	Acetato de potássio	ACREG/CONS
262i	Acetato de sódio	ACREG
263	Acetato de cálcio	CONS/EST/ACREG
270	Ácido láctico (L-, D- e DL-)	ACI/ACREG
280	Ácido propiônico	CONS
281	Propianato de sódio	CONS
282	Propianato de cálcio	CONS
283	Propianato de potássio	CONS
290	Dióxido de carbono	CONS
296	Ácido málico (D-,L-)	ACREG/SEC
297	Ácido fumárico	ACREG
300	Ácido ascórbico (L-)	ANT/FLO
301	Ascorbato de sódio	ANT
302	Ascorbato de cálcio	ANT
303	Ascorbato de potássio	ANT
315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	ANT
316	Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio	ANT
322	Lecitinas	EMU/ANT
325	Lactato de sódio	HUM/ANT/AGC
326	Lactato de potássio	ANT
327	Lactato de cálcio	ACREG/FLO
329	Lactato de magnésio (D-, L-)	ACREG/FLO
330	Ácido cítrico	ACI/ACREG/ANT/SEC
331i	Citrato monossódico	ACREG/SEC
331iii	Citrato trissódico, citrato de sódio	ACREG/SEC/EST
332i	Citrato monopotássico, citrato diácido de potássio	ACREG/SEC
332ii	Citrato tripotássico, citrato de potássio	ACREG/EST/SEC
333	Citrato tricálcico, citrato de cálcio	ACREG/FIR/SEC
350i	Malato ácido de sódio, malato monossódico	ACREG/HUM
350ii	Malato dissódico	ACREG
352ii	Malato de cálcio, malato monocálcico	ACREG
365	Fumarato de sódio	ACREG/EXA/ACI
380	Citrato triamônico	ACREG
400	Ácido algínico	ESP/EST/EMU/GEL
401	Alginato de sódio	ESP/EST/GEL/EMU
402	Alginato de potássio	ESP/EST/EMU/GEL
403	Alginato de amônio	ESP/EST/EMU/GEL
404	Alginato de cálcio	ESP/EST/GEL/EMU/ANESP
406	Ágar	ESP/EST/EMU

407	Carragena (inclui a furcelarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	ESP/EST/GEL/EMU
407a	Algas marinhas Euchema processadas	ESP/EST/GEL/EMU
410	Goma garrofina, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí	ESP/EST/EMU
412	Goma guar	ESP/EST/EMU
413	Goma tragacanto, tragacanto, goma adragante	ESP/EST/EMU
414	Goma arábica, goma acácia	ESP/EST/EMU
415	Goma xantana	ESP/EST/EMU/FOA
416	Goma caraia, goma sterculia	ESP/EST/EMU
417	Goma tara	ESP/EST
418	Goma gelana	ESP/EST/GEL
420	Sorbitol e xarope de sorbitol, D-sorbita	EDU/HUM/SEC/AGC/EST
421	Manitol	EDU/ESP/EST/HUM/AGC
422	Glicerina, glicerol	EMU/ESP/EST/HUM/AGC
424	Curdlan	FIR/GEL/ESP/EST
428	Gelatina	EST/EMU/ESP/GEL
440	Pectina, pectina amidada	ESP/EST/GEL/EMU
460i	Celulose microcristalina	EMU/EST/ANAH
460ii	Celulose em pó	ANAH/EMU/ESP
461	Metilcelulose	ESP/EST/EMU
462	Etilcelulose	AGC
463	Hidroxipropilcelulose	ESP/EST/EMU
464	Hidroxipropilmetilcelulose	ESP/EMU/EST
465	Metiletilcelulose	ESP/EMU/EST/FOA
466	Carboximetilcelulose sódica	ESP/EST/EMU
467	Etilhidroxietilcelulose	ESP/EMU/EST
468	Carboximetilcelulose sódica reticulada, croscaramelose sódica	EST
469	Carboximetilcelulose sódica - hidrólise enzimática	GLA/EST/ESP
470	Sais de ácidos graxos (com base Ca, Na, Mg, K e NH_4)	EMU/ANAH
471	Mono e diglicerídeos de ácidos graxos	EMU/ANESP
472a	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido acético	EMU
472b	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido lático	EMU
472c	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido cítrico	EMU/EST/ANT/FLO
500i	Carbonato de sódio	ACREG
500ii	Bicarbonato de sódio, carbonato ácido de sódio	ACREG/RAI
500iii	Sesquicarbonato de sódio	ACREG
501i	Carbonato de potássio	ACREG
501ii	Bicarbonato de potássio, carbonato ácido de potássio, hidrogeno carbonato de potássio	ACREG/RAI
503i	Carbonato de amônio	ACREG/RAI
503ii	Bicarbonato de amônio, carbonato ácido de amônio	RAI
504i	Carbonato de magnésio, carbonato básico de magnésio	ANAH/ESTCOL
504ii	Bicarbonato de magnésio, carbonato ácido de magnésio, hidrogeno carbonato de magnésio	ACREG/ANAH/ESTCOL
507	Ácido clorídrico	ACI/ACREG
508	Cloreto de potássio	GEL
509	Cloreto de cálcio	FIR

510	Cloreto de amônio	FLO
511	Cloreto de magnésio	FIR/ESTCOL
514	Sulfatos de sódio	ESTCOL
515	Sulfatos de potássio	EXA
516	Sulfato de cálcio	FLO/SEC/FIR
524	Hidróxido de sódio	ACREG
525	Hidróxido de potássio	ACREG
526	Hidróxido de cálcio	ACREG/FIR
527	Hidróxido de amônio	ACREG
528	Hidróxido de magnésio	ACREG/ESTCOL
529	Óxido de cálcio	ACREG/FLO
530	Óxido de magnésio	ANAH
551	Dióxido de silício, sílica	ANAH
552	Silicato de cálcio	ANAH
553i	Silicato de magnésio	ANAH
553iii	Talco, metassilicato ácido de magnésio	ANAH/GLA/ESP
574	Ácido glucônico (D-)	ACREG/RAI
575	Glucono-delta-lactona	ACREG/RAI/ACI/SEC
576	Gluconato de sódio	SEC
577	Gluconato de potássio	ACREG
578	Gluconato de cálcio	ACREG/FIR/SEC
580	Gluconato de magnésio	ACREG/FIR
620	Ácido glutâmico (L(+)-)	EXA
621	Glutamato de sódio, glutamato monossódico	EXA
622	Glutamato de potássio	EXA
623	Diglutamato de cálcio	EXA
624	Glutamato de monoamônio	EXA
625	Diglutamato de magnésio	EXA
626	Ácido guanílico	EXA
627	5'-Guanilato dissódico, guanilato dissódico, dissódio 5'-guanilato	EXA
628	5'-Guanilato de potássio	EXA
629	5'-Guanilato de cálcio	EXA
630	Ácido inosínico	EXA
631	5'-Inosinato de sódio, inosinato dissódico, dissódico 5'-inosinato	EXA
632	Inosinato de potássio	EXA
633	5'-Inosinato de cálcio	EXA
634	5'-Ribonucleotídeo de cálcio	EXA
635	5'-Ribonucleotídeo dissódico	EXA
901	Cera de abelha (branca e amarela) (somente para tratamento de superfície)	GLA
902	Cera candelilla (somente para tratamento de superfície)	GLA
904	Goma laca, shelac (somente para tratamento de superfície)	GLA
953	Isomalte (isomaltitol)	EDU/GLA/ANAH/AGC
957	Taumatina	EXA/EDU
965	Maltitol e xarope de maltitol	EDU/EST/AGC
966	Lactitol	EDU/ESP
967	Xilitol	EDU/HUM
968	Eritritol	EDU/EXA/HUM
1001i	Acetato de colina	EMU
1001ii	Carbonato de colina	EMU
1001iii	Cloreto de colina	EMU
1001iv	Citrato de colina	EMU
1001v	Tartarato de colina	EMU
1001vi	Lactato de colina	EMU

1100	Amilases	FLO
1101i	Proteases	FLO/EXA/GLA
1102	Glucose oxidase	ANT/CONS/EST
1104	Lipases	EXA
1200	Polidextroses	AGC/ESP/EST/HUM
1202	Polivinilpirrolidona insolúvel	AGC/ESP/EST/HUM
1204	Pullulan	GLA/ESP
1518	Triacetina, triacetato de glicerila	HUM

(*) Significado das abreviaturas: ACI: acidulante; ACREG: regulador de acidez; AGC: agente de corpo ou massa; ANAH: antiaglutinante, antiumectante; ANESP: antiespumante; ANT: antioxidante; ARO: aromatizante; COL: corante; CONS: conservador; EDU: edulcorante; EMU: emulsificante; ESP: espessante; ESTCOL: estabilizante de cor; EST: estabilizante; EXA: realçador de sabor; FIR: agente de firmeza; FLO: melhorador de farinha; FOA: espumante; GEL: gelificante; GLA: glaceante; HUM: umectante; RAI: fermento químico; e SEC: seqüestrante.

Fonte: Resolução RDC nº 45/2010, Anexo, tabela I.

MISTELA

1 - Referências Legais:

Lei nº 7.678/1988, art. 7º, I.N. Mapa nº 14/2018, Resolução RDC nº 40/2011, Resolução RDC nº 286/2005 e Resolução RDC nº 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 nº 7.678/1988, art. 7º).

3 - Denominação:

Mistela

Fonte: Lei nº 7.678/1988, art. 7º, e I.N. Mapa nº 14/2018, art. 58.

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, % 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 nº 7.678/1988, art. 7º.

Fonte: Lei nº 7.678/1988, art. 7º, I.N. Mapa nº 14/2018, Anexo, tabela 14, alterada pela I.N. Mapa nº 48/2018, e Resolução RDC nº 07/2011.

5 - Composição:

De acordo com o art. 7º da Lei nº 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 nº 7.678/1988, é vedada a adição de sacarose ou outro adoçante à Mistela.

6 - Aditivos Alimentares:

Os aditivos permitidos para a Mistela são os constantes na Resolução RDC nº 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 nº 05/2013, item 16.1.1.8.

7 - Coadjuvantes de Tecnologia:

Os coadjuvantes de tecnologia permitidos para a Mistela são os constantes na Resolução RDC nº 286/2005 e na Resolução RDC nº 40/2011, conforme tabelas abaixo.

ATRIBUIÇÃO DE COADJUVANTES DE TECNOLOGIA PARA A SUBCATEGORIA DE ALIMENTO - BEBIDAS ALCOÓLICAS		
Função	**Substância**	**Tipos de bebida**
Agente de Clarificação / Agente de Filtração	Albumina de ovo desidratada	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Areia de quartzo	Aguardentes de cana / Cachaças
	Bentonita	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Caolin~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Carvão ativo	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Caseína e seus sais de cálcio e potássio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Celulose	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Dióxido de silício, sílica	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Ferrocianeto de potássio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	~~Fitato de cálcio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Gelatina	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Ictiocola (cola de peixe)~~	~~Cervejas e vinhos~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº

		123/2016, art. 9°, e RDC nº 64/2011, art. 6°)
	Perlita	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Polivinilpolipirrolidona	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Tanino~~	~~Bebidas alcoólicas em geral~~ (revogado pela Resolução RDC nº 40/2011)
	Terra Diatomácea	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
Nutrientes para Leveduras	~~Bicarbonato de amônia~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Carbonato de amônio	~~Vinhos e~~ (revogado para Vinhos pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°) bebidas alcoólicas destiladas
	Cloreto de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	~~Cloreto de zinco~~	~~Cervejas~~ (revogado para Cervejas pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°)
	Dihidrogeno fosfato de amônio, fosfato de amônio bibásico	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Hidrogeno fosfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	Sulfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)

	Sulfato de manganês	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Sulfato de magnésio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Sulfato de zinco	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	~~Tiamina (vitamina B1)~~	~~Vinhos e cervejas~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9°, e RDC nº 64/2011, art. 6°)
Fermentos Biológicos	Bactérias lácticas *Oenococcus oeni*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Leveduras *Saccharomyces*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Leveduras *Schizosaccharomyces pombe*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
Resinas de Troca Iônica	Resinas trocadores de íons e produtos para sua regeneração	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
Agente de Controle de Microrganismos	Ácido sulfúrico	Aguardentes de cana / Cachaças
	Dióxido de enxofre e seus sais	Mostos
Gás Propelente e para Embalagens	Gás carbônico	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))

	Nitrogênio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))

Fonte: Resolução RDC nº 286/2005, Anexo.

ATRIBUIÇÃO DE COADJUVANTES DE TECNOLOGIA PARA A SUBCATEGORIA DE ALIMENTO - BEBIDAS ALCOÓLICAS			
Função	**Substância**	**Tipos de bebida**	**Limite de uso**
Agente de Clarificação / Agente de Filtração	Ácido tânico e taninos*	Bebidas alcoólicas em geral	*quantum satis*

*Abrange somente o ácido tânico e os taninos que atendem a especificação do Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives- JECFA (Comitê da FAO/OMS de Especialistas em Aditivos Alimentares) e ou do Food Chemicals Codex - FCC, e o tanino (extrato de quebracho) contendo no mínimo 95% de epicatequina e catequina em base seca.

Fonte: Resolução RDC nº 40/2011, art. 1º e parágrafo único.

MISTELA COMPOSTA

1 - Referências Legais:

Lei nº 7.678/1988, art. 7º, parágrafo único, I.N. Mapa nº 14/2018, Resolução RDC nº 40/2011, Resolução RDC nº 286/2005 e Resolução RDC nº 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 nº 7.678/1988, art. 7º, parágrafo único).

3 - Denominação:

Mistela Composta

Fonte: Lei nº 7.678/1988, art. 7º, parágrafo único, e I.N. Mapa nº 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	14	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim

	rosé ou rosado								
	▪ 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 nº 7.678/1988, art. 7º, parágrafo único, I.N. Mapa nº 14/2018, Anexo, tabela 15, alterada pela I.N. Mapa nº 48/2018, e Resolução RDC nº 07/2011.

5 - Composição:

De acordo com o art. 7º, parágrafo único, da Lei nº 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 I.N. Mapa nº 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 nº 02/2007.

6 - Aditivos Alimentares:

Os aditivos permitidos para a Mistela Composta são os constantes na Resolução RDC nº 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 (I.N. Mapa nº 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	

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

Fonte: RDC 05/2013, item 16.1.1.9.

7 - Coadjuvantes de Tecnologia:

Os coadjuvantes de tecnologia permitidos para a Mistela Composta são os constantes na Resolução RDC nº 286/2005 e na Resolução RDC nº 40/2011, conforme tabelas abaixo.

ATRIBUIÇÃO DE COADJUVANTES DE TECNOLOGIA PARA A SUBCATEGORIA DE ALIMENTO - BEBIDAS ALCOÓLICAS		
Função	**Substância**	**Tipos de bebida**
Agente de Clarificação / Agente de Filtração	Albumina de ovo desidratada	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC

		nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Areia de quartzo	Aguardentes de cana / Cachaças
	Bentonita	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Caolin~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Carvão ativo	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Caseína e seus sais de cálcio e potássio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Celulose	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Dióxido de silício, sílica	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Ferrocianeto de potássio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	~~Fitato de cálcio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Gelatina	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Ictiocola (cola de peixe)~~	~~Cervejas e vinhos~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9°, e RDC nº 64/2011, art. 6°)
	Perlita	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº

		64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Polivinilpolipirrolidona	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Tanino~~	~~Bebidas alcoólicas em geral~~ (revogado pela Resolução RDC nº 40/2011)
	Terra Diatomácea	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
Nutrientes para Leveduras	~~Bicarbonato de amônia~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Carbonato de amônio	~~Vinhos e~~ (revogado para Vinhos pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°) bebidas alcoólicas destiladas
	Cloreto de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	~~Cloreto de zinco~~	~~Cervejas~~ (revogado para Cervejas pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°)
	Dihidrogeno fosfato de amônio, fosfato de amônio bibásico	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Hidrogeno fosfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	Sulfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	Sulfato de manganês	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))

	Sulfato de magnésio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Sulfato de zinco	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	~~Tiamina (vitamina B1)~~	~~Vinhos e cervejas~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9°, e RDC nº 64/2011, art. 6°)
Fermentos Biológicos	Bactérias lácticas *Oenococcus oeni*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Leveduras *Saccharomyces*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Leveduras *Schizosaccharomyces pombe*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
Resinas de Troca Iônica	Resinas trocadores de íons e produtos para sua regeneração	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
Agente de Controle de Microrganismos	Ácido sulfúrico	Aguardentes de cana / Cachaças
	Dióxido de enxofre e seus sais	Mostos
Gás Propelente e para Embalagens	Gás carbônico	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Nitrogênio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))

Fonte: Resolução RDC nº 286/2005, Anexo.

ATRIBUIÇÃO DE COADJUVANTES DE TECNOLOGIA PARA A SUBCATEGORIA DE ALIMENTO - BEBIDAS ALCOÓLICAS			
Função	**Substância**	**Tipos de bebida**	**Limite de uso**
Agente de Clarificação / Agente de Filtração	Ácido tânico e taninos*	Bebidas alcoólicas em geral	*quantum satis*

*Abrange somente o ácido tânico e os taninos que atendem a especificação do Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives- JECFA (Comitê da FAO/OMS de Especialistas em Aditivos Alimentares) e ou do Food Chemicals Codex - FCC, e o tanino (extrato de quebracho) contendo no mínimo 95% de epicatequina e catequina em base seca.

Fonte: Resolução RDC nº 40/2011, art. 1º e parágrafo único.

PISCO

1 - Referências Legais:

Lei nº 7.678/1988, art. 21, I.N. Mapa nº 14/2018, alterada pela I.N. Mapa nº 48/2018, Resolução RDC nº 40/2011, Resolução RDC nº 286/2005 e Resolução RDC nº 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 nº 7.678/1988, art. 21).

3 - Denominação:

Pisco

Fonte: Lei nº 7.678/1988, art. 21, e I.N. Mapa nº 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	-	2	não	não	não	não	não	sim

tolerado (LMT), em µg/kg								
Metanol, expresso em álcool metílico, em mg/100 mL de álcool anidro	-	600	sim	sim	sim	sim	sim	sim
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 nº 7.678/1988, art. 7º, I.N. Mapa nº 14/2018, Anexo, tabela 19, alterada pela 49/2018, Resolução RDC nº 07/2011 e Resolução RDC nº 42/2013.

5 - Composição:

Conforme o art. 21 da Lei nº 7.678/1988 e o art. 71 da I.N. Mapa nº 14/2018, o Pisco deve ser obtido da destilação do mosto fermentado de uvas aromáticas.

6 - Aditivos Alimentares:

Não há aditivos permitidos para o Pisco.

7 - Coadjuvantes de Tecnologia:

Os coadjuvantes de tecnologia permitidos para o Pisco são os constantes na Resolução RDC nº 286/2005 e na Resolução RDC nº 40/2011, conforme tabelas abaixo.

ATRIBUIÇÃO DE COADJUVANTES DE TECNOLOGIA PARA A SUBCATEGORIA DE ALIMENTO - BEBIDAS ALCOÓLICAS		
Função	**Substância**	**Tipos de bebida**
Agente de Clarificação / Agente de Filtração	Albumina de ovo desidratada	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Areia de quartzo	Aguardentes de cana / Cachaças
	Bentonita	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Caolin~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Carvão ativo	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC

		nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Caseína e seus sais de cálcio e potássio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Celulose	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Dióxido de silício, sílica	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Ferrocianeto de potássio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	~~Fitato de cálcio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Gelatina	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Ictiocola (cola de peixe)~~	~~Cervejas e vinhos~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9°, e RDC nº 64/2011, art. 6°)
	Perlita	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Polivinilpolipirrolidona	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Tanino~~	~~Bebidas alcoólicas em geral~~ (revogado pela Resolução RDC nº 40/2011)
	Terra Diatomácea	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))

Nutrientes para Leveduras	~~Bicarbonato de amônia~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Carbonato de amônio	~~Vinhos e~~ (revogado para Vinhos pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°) bebidas alcoólicas destiladas
	Cloreto de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	~~Cloreto de zinco~~	~~Cervejas~~ (revogado para Cervejas pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°)
	Dihidrogeno fosfato de amônio, fosfato de amônio bibásico	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Hidrogeno fosfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	Sulfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	Sulfato de manganês	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Sulfato de magnésio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Sulfato de zinco	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	~~Tiamina (vitamina B1)~~	~~Vinhos e cervejas~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9°, e RDC nº 64/2011, art. 6°)
Fermentos Biológicos	Bactérias lácticas *Oenococcus oeni*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto

		para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Leveduras *Saccharomyces*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Leveduras *Schizosaccharomyces pombe*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
Resinas de Troca Iônica	Resinas trocadores de íons e produtos para sua regeneração	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
Agente de Controle de Microrganismos	Ácido sulfúrico	Aguardentes de cana / Cachaças
	Dióxido de enxofre e seus sais	Mostos
Gás Propelente e para Embalagens	Gás carbônico	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Nitrogênio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))

Fonte: Resolução RDC nº 286/2005, Anexo.

ATRIBUIÇÃO DE COADJUVANTES DE TECNOLOGIA PARA A SUBCATEGORIA DE ALIMENTO - BEBIDAS ALCOÓLICAS			
Função	**Substância**	**Tipos de bebida**	**Limite de uso**
Agente de Clarificação / Agente de Filtração	Ácido tânico e taninos*	Bebidas alcoólicas em geral	*quantum satis*

*Abrange somente o ácido tânico e os taninos que atendem a especificação do Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives- JECFA (Comitê da FAO/OMS de Especialistas em Aditivos Alimentares) e ou do Food Chemicals Codex - FCC, e o tanino (extrato de quebracho) contendo no mínimo 95% de epicatequina e catequina em base seca.

Fonte: Resolução RDC nº 40/2011, art. 1º e parágrafo único.

POLPA DE FRUTA

1 - Referências Legais:

Decreto nº 6.871/2009, art. 19, I.N. Mapa nº 49/2018, I.N. SDA nº 37/2018, Anexo II, Lei nº 13.648/2018, I.N. Mapa nº 75/2019, Resolução RDC nº 08/2013, Anexo, item IV, alterada pela Resolução RDC nº 281/2019, Resolução RDC nº 07/2011, Resolução RDC nº 45/2010, Resolução RDC nº 12/2001, Resolução RDC nº 07/2013, I.N. Anvisa nº 60/2019, Resolução RDC nº 331/2019 e I.N. Anvisa nº 88/2021.

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 nº 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 nº 6.871/2009, art. 19.

Notas:

[1] A Polpa de Fruta deve ser denominada "Polpa de (nome da fruta)", quando for obtida a partir de uma única fruta polposa (I.N. Mapa nº 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 nº 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 nº 11.326/2006, regulamentada pelo Decreto nº 9.064/2017) pode ser acrescida de uma das seguintes expressões: artesanal ou caseiro(a) ou colonial (Lei nº 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: I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo II, item 33.

Notas:

[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 (I.N. nº 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 (I.N. nº 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 (I.N. nº 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 (I.N. nº 37/2018, Anexo II, item 33.3.4).
[5] A Juçara pode ser denominada de Açaí de Juçara (I.N. nº 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 nº 11.326/2006, regulamentada pelo Decreto nº 9.064/2017) pode ser acrescida de uma das seguintes expressões: artesanal ou caseiro(a) ou colonial (Lei nº 13.648/2018, art. 6º, incisos I, II e III).

Conforme o art. 22, *caput* e parágrafo único, da I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 nº 6.871/2009.

Conforme o art. 25 da I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 49/2018, a Polpa de Fruta que contiver 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 nº 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 I.N. Mapa nº 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

Tabela 1 - A Polpa de Fruta deve observar os Padrões Microbiológicos estabelecidos pelo Mapa na tabela abaixo.

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Parâmetros Exigíveis em Função do Laudo / Certificado e da Finalidade da Análise (I.N. Mapa nº 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 $2x10^3$/g para Polpa conservada quimicamente e/ou que sofreu tratamento térmico	S	S	S	S	S	S
Salmonella	Ausente em 25 g		S	S	S	S	S	S
Coliforme fecal	-	1/g	S	S	S	S	S	S

Legenda: S= Sim.

Fonte: I.N. SDA nº 49/2018, art. 10, e I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º.

ATENÇÃO!!!

A Polpa de Fruta produzida até o dia 26/12/2020 deverá atender, além da tabela 1, o(s) Parâmetro(s) Microbiológico(s) estabelecido(s) pela Resolução RDC nº 12/2001 (constante(s) na tabela abaixo), até o fim de seu prazo de validade (I.N. Anvisa nº 60/2019, arts. 7° e 8°).

Excluem-se deste Regulamento Técnico sobre os Padrões Microbiologicos para Alimentos as matérias-primas alimentares e os produtos semi-elaborados destinados ao processamento industrial, desde que identificados com os seguintes dizeres: "inadequados para o consumo humano na forma como se apresentam" ou "não destinados para o consumo humano na forma como se apresentam" (Resolução RDC nº 12/2001, Anexo, item 1.2).

Tabela 2 - Padrões Microbiológicos para Alimentos.

Grupo de Alimento	Parâmetros (Microrganismo)	Tolerância para Amostra Indicativa(1)	Tolerância para Amostra Representativa(2)				Parâmetros Exigíveis em Função do Laudo / Certificado e da Finalidade da Análise (I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º)					
			n(5)	c(6)	m(3)	M(4)	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

Alimentos processados em embalagens herméticas, estáveis à temperatura ambiente Alimentos com baixa acidez (pH > 4,5); Alimentos com- alta acidez (pH ≤ 4,5); Alimentos com atividade de água intermediária (0,80 ≤ x ≤ 0,86 (Aplica-se à Polpa de Fruta comercialmente estéril)	Ver item 5.2.1. dos Procedimentos Gerais deste Regulamento (5.2.1. No caso de alimentos comercialmente estéreis, cada unidade da amostra indicativa deve ser composta de no mínimo 3 (três) unidades do mesmo lote, para fins analíticos. Da mesma forma, quando se tratar da aplicação do plano de amostragem estatística, deve-se efetuar a colheita de, no mínimo, 3 conjuntos de unidades amostrais).				Sem alteração (não deve existir sinais de alteração das embalagens, nem quaisquer modificações físicas, químicas ou organolépticas do produto, que evidencie deterioração e não pode revelar pH > 0,2. Quando necessária será verificada a esterilidade comercial conforme metodologia específica)		N	N	N	N	N	S
	Após 10 dias de incubação a 35-37°C, de embalagem fechada	Sem alteração	5	0			N	N	N	N	N	S
	Após 5 dias de incubação a 55°C, de embalagem fechada	Sem alteração	5	0			N	N	N	N	N	S
Coliformes a 45 ºC/g, para Polpa de Frutas com ou sem tratamento térmico, refrigeradas ou congeladas		10^2	5	2	10	10^2	S	S	S	S	S	S
Salmonella sp/25 g, para Polpa de Frutas com ou sem tratamento térmico, refrigeradas ou congeladas		Ausência	5	0	Ausência	-	S	S	S	S	S	S

Legenda: S= Sim e N= Não.

Para efeito da Resolução RDC nº 12/2001, adotam-se as seguintes definições:

(1) Amostra indicativa: é a amostra composta por um número de unidades amostrais inferior ao estabelecido em plano amostral constante na legislação específica.
(2) Amostra representativa: é a amostra constituída por um determinado número de unidades amostrais estabelecido de acordo com o plano de amostragem.

Para fins de aplicação de plano de amostragem entende-se:

(3) m: é o limite que, em um plano de três classes, separa o lote aceitável do produto ou lote com qualidade intermediária aceitável.
(4) M: é o limite que, em plano de duas classes, separa o produto aceitável do inaceitável. Em um plano de três classes, M separa o lote com qualidade intermediária aceitável do lote inaceitável. Valores acima de M são inaceitáveis.
(5) n: é o número de unidades a serem colhidas aleatoriamente de um mesmo lote e analisadas individualmente. Nos casos nos quais o padrão estabelecido é ausência em 25g, como para *Salmonella* sp e *Listeria monocytogenes* e outros patógenos, é possível a mistura das alíquotas retiradas de cada unidade amostral, respeitando-se a proporção p/v (uma parte em peso da amostra, para 10 partes em volume do meio de cultura em caldo).
(6) c: é o número máximo aceitável de unidades de amostras com contagens entre os limites de m e M (plano de três classes). Nos casos em que o padrão microbiológico seja expresso por "ausência", c é igual a zero, aplica-se o plano de duas classes.

Fonte: Resolução RDC nº 12/2001, Anexo, itens 3.2., 3.3. e 5.8.1., e Anexo I, e I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º.

ATENÇÃO!!!

A Polpa de Fruta produzida após o dia 26/12/2020 deverá atender, além da tabela 1, o(s) Parâmetro(s) Microbiológico(s) estabelecido(s) pela I.N. Anvisa nº 60/2019, arts. 7° e 8° (constante(s) nas tabelas abaixo, conforme o caso).

Os Padrões Microbiológicos aplicam-se aos alimentos prontos para oferta ao consumidor. Para os ingredientes destinados exclusivamente ao uso industrial, incluindo os aditivos alimentares, não se aplicam os Padrões Microbiológicos estabelecidos na I.N. nº 60/2019, devendo ser observados os Padrões Microbiológicos estabelecidos em suas especificações (Resolução RDC nº 331/2019, art. 3º, *caput* e parágrafo único).

Tabela 3 - Padrões Microbiológicos de Alimentos, com Exceção dos Alimentos Comercialmente Estéreis.

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 (I.N. Mapa nº 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	Ausência	-	S	S	S	S	S	S
	Escherichia coli / g	5	2	10	10^2	S	S	S	S	S	S
	Bolores e leveduras / g	5	1	10^3	10^4	S	S	S	S	S	S

Legenda: S= Sim.

Para efeito da I.N. Anvisa nº 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: I.N. Anvisa nº 60/2019, art. 2º, incisos X, XI e XII, e Anexo I, item 1, alínea “e”, e I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º.

Tabela 4 - Padrão Microbiológico de Alimentos Comercialmente Estéreis.

Categorias Específicas	**Critério de Aceitação**	**Parâmetros Exigíveis em Função do Laudo / Certificado e da Finalidade da Análise (I.N. Mapa nº 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
a) Alimentos de baixa acidez (pH maior que 4,5) (Aplica-se à Polpa de Fruta comercialmente estéril)	"O alimento não deve apresentar sinais de alterações que indiquem a presença de micro-organismos capazes de proliferar em condições normais de armazenamento e distribuição." Quando houver alteração, o resultado deve ser interpretado como Insatisfatório com Qualidade Inaceitável.	N	N	N	N	N	S
b) Alimentos ácidos ou acidificados (pH menor que 4,5) (Aplica-se à Polpa de Fruta comercialmente estéril)							

Legenda: S= Sim e N= Não.

Fonte: I.N. Anvisa nº 60/2019, Anexo III, e I.N. Mapa nº 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 total, 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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo II, item 1, e I.N. Anvisa nº 88/2021.

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 total, 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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo II, item 2, e I.N. Anvisa nº 88/2021.

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 total, 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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo II, item 3, e I.N. Anvisa nº 88/2021.

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 total, 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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo II, item 4, e I.N. Anvisa nº 88/2021.

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 total, 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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo II, item 5, e I.N. Anvisa nº 88/2021.

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 total, 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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo II, item 7, e I.N. Anvisa nº 88/2021.

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 total, 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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo II, item 8, e I.N. Anvisa nº 88/2021.

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 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
pH	2	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez total, em %	0,4	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio total, 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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo II, item 9, e I.N. Anvisa nº 88/2021.

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 total, 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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo II, item 10, e I.N. Anvisa nº 88/2021.

4.2.10 - Para a Polpa de Araçá (*Psidium cattLei nºanum*)

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 total, 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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo II, item 11, e I.N. Anvisa nº 88/2021.

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 total, 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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo II, item 12, e I.N. Anvisa nº 88/2021.

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 total, 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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo II, item 13, e I.N. Anvisa nº 88/2021.

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 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	-	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 total, 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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo II, item 14, e I.N. Anvisa nº 88/2021.

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 total, 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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo II, item 15, e I.N. Anvisa nº 88/2021.

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 total, 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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo II, item 16, e I.N. Anvisa nº 88/2021.

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 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, 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 total, 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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo II, item 17, e I.N. Anvisa nº 88/2021.

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 total, 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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo II, item 18, e I.N. Anvisa nº 88/2021.

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 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	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 total, 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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo II, item 19, e I.N. Anvisa nº 88/2021.

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 total, 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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo II, item 20, e I.N. Anvisa nº 88/2021.

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 total, 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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo II, item 21, e I.N. Anvisa nº 88/2021.

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 total, 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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo II, item 22, e I.N. Anvisa nº 88/2021.

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 total, 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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo II, item 23, e I.N. Anvisa nº 88/2021.

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 total, 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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo II, item 24, e I.N. Anvisa nº 88/2021.

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 total, 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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo II, item 25, e I.N. Anvisa nº 88/2021.

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 total, 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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo II, item 26, e I.N. Anvisa nº 88/2021.

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 total, 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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo II, item 27, e I.N. Anvisa nº 88/2021.

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 total, 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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo II, item 28, e I.N. Anvisa nº 88/2021.

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 total, 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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo II, item 29, e I.N. Anvisa nº 88/2021.

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 total, 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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo II, item 30, e I.N. Anvisa nº 88/2021.

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 total, 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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo II, item 31, e I.N. Anvisa nº 88/2021.

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 total, 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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo II, item 32, e I.N. Anvisa nº 88/2021.

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 total, 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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo II, item 33, e I.N. Anvisa nº 88/2021.

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 total, 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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo II, item 33, e I.N. Anvisa nº 88/2021.

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 total, 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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo II, item 34, e I.N. Anvisa nº 88/2021.

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 total, 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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo II, item 35, e I.N. Anvisa nº 88/2021.

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	S	S	S	S	S	S
Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	10,5	-	S	S	S	S	S	S
Sólidos totais, em g/100g	11	-	S	S	S	S	S	S
Acidez total, expressa em ácido málico, em g/100 g	0,12	-	S	S	S	S	S	S
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Patulina, em limite máximo tolerado (LMT), em µg/kg	-	50	N	N	N	N	N	S
Arsênio total, 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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo II, item 36, Resolução RDC nº 07/2011 e I.N. Anvisa nº 88/2021.

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 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 total, 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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo II, item 37, e I.N. Anvisa nº 88/2021.

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 total, 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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo II, item 38, e I.N. Anvisa nº 88/2021.

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 total, 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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo II, item 39, e I.N. Anvisa nº 88/2021.

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 total, 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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo II, item 40, e I.N. Anvisa nº 88/2021.

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 total, 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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo II, item 41, e I.N. Anvisa nº 88/2021.

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 total, 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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo II, item 42, e I.N. Anvisa nº 88/2021.

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 total, 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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo II, item 43, e I.N. Anvisa nº 88/2021.

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 total, 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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo II, item 44, e I.N. Anvisa nº 88/2021.

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 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 total, 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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo II, item 45, e I.N. Anvisa nº 88/2021.

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 total, 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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, I.N. nº Mapa 37/2018, Anexo II, item 46, e I.N. Anvisa nº 88/2021.

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	0,15	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim

ácido málico, em g/100 g								
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Arsênio total, 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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo II, item 47, e I.N. Anvisa nº 88/2021.

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 total, 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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo II, item 48, e I.N. Anvisa nº 88/2021.

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 total, 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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo II, item 49, e I.N. Anvisa nº 88/2021.

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 total, 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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo II, item 50, e I.N. Anvisa nº 88/2021.

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 total, 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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo II, item 51, e I.N. Anvisa nº 88/2021.

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 total, 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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo II, item 52, e I.N. Anvisa nº 88/2021.

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 total, 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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo II, item 53, e I.N. Anvisa nº 88/2021.

5 - Composição:

De acordo com o art. 19 do Decreto nº 6.871/2009 e o art. 12 da I.N. Mapa nº 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 nº 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 Alimentares:

Os aditivos permitidos para a Polpa de Fruta são os constantes nas Resoluções RDC nº 08/2013 e RDC nº 45/2010, alterada pela RDC nº 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		*quantum satis*
CONSERVADOR		
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)		
Todos os autorizados como BPF no Mercosul (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*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 nº 08/2013, Anexo, item IV, alterada pela Resolução RDC nº 281/2019, art. 9º, inciso IV.

ADITIVOS AUTORIZADOS PARA USO SEGUNDO AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF), COM SUAS RESPECTIVAS CLASSES FUNCIONAIS (EM ORDEM DE INS)		
INS	**Nome do Aditivo**	**Classes Funcionais (*)**
140i	Clorofila	COL
150ª	Caramelo I - simples	COL
162	Vermelho de beterraba, betamina	COL
170i	Carbonato de cálcio	ANAH
171	Dióxido de titânio	COL
260	Ácido acético	ACREG/CONS/ACI
261	Acetato de potássio	ACREG/CONS
262i	Acetato de sódio	ACREG
263	Acetato de cálcio	CONS/EST/ACREG
270	Ácido láctico (L-, D- e DL-)	ACI/ACREG
280	Ácido propiônico	CONS
281	Propianato de sódio	CONS
282	Propianato de cálcio	CONS
283	Propianato de potássio	CONS
290	Dióxido de carbono	CONS
296	Ácido málico (D-,L-)	ACREG/SEC
297	Ácido fumárico	ACREG
300	Ácido ascórbico (L-)	ANT/FLO
301	Ascorbato de sódio	ANT
302	Ascorbato de cálcio	ANT
303	Ascorbato de potássio	ANT
315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	ANT
316	Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio	ANT
322	Lecitinas	EMU/ANT
325	Lactato de sódio	HUM/ANT/AGC
326	Lactato de potássio	ANT
327	Lactato de cálcio	ACREG/FLO
329	Lactato de magnésio (D-, L-)	ACREG/FLO
330	Ácido cítrico	ACI/ACREG/ANT/SEC
331i	Citrato monossódico	ACREG/SEC
331iii	Citrato trissódico, citrato de sódio	ACREG/SEC/EST
332i	Citrato monopotássico, citrato diácido de potássio	ACREG/SEC
332ii	Citrato tripotássico, citrato de potássio	ACREG/EST/SEC

333	Citrato tricálcico, citrato de cálcio	ACREG/FIR/SEC
350i	Malato ácido de sódio, malato monossódico	ACREG/HUM
350ii	Malato dissódico	ACREG
352ii	Malato de cálcio, malato monocálcico	ACREG
365	Fumarato de sódio	ACREG/EXA/ACI
380	Citrato triamônico	ACREG
400	Ácido algínico	ESP/EST/EMU/GEL
401	Alginato de sódio	ESP/EST/GEL/EMU
402	Alginato de potássio	ESP/EST/EMU/GEL
403	Alginato de amônio	ESP/EST/EMU/GEL
404	Alginato de cálcio	ESP/EST/GEL/EMU/ANESP
406	Ágar	ESP/EST/EMU
407	Carragena (inclui a furcelarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	ESP/EST/GEL/EMU
407a	Algas marinhas Euchema processadas	ESP/EST/GEL/EMU
410	Goma garrofina, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí	ESP/EST/EMU
412	Goma guar	ESP/EST/EMU
413	Goma tragacanto, tragacanto, goma adragante	ESP/EST/EMU
414	Goma arábica, goma acácia	ESP/EST/EMU
415	Goma xantana	ESP/EST/EMU/FOA
416	Goma caraia, goma sterculia	ESP/EST/EMU
417	Goma tara	ESP/EST
418	Goma gelana	ESP/EST/GEL
420	Sorbitol e xarope de sorbitol, D-sorbita	EDU/HUM/SEC/AGC/EST
421	Manitol	EDU/ESP/EST/HUM/AGC
422	Glicerina, glicerol	EMU/ESP/EST/HUM/AGC
424	Curdlan	FIR/GEL/ESP/EST
428	Gelatina	EST/EMU/ESP/GEL
440	Pectina, pectina amidada	ESP/EST/GEL/EMU
460i	Celulose microcristalina	EMU/EST/ANAH
460ii	Celulose em pó	ANAH/EMU/ESP
461	Metilcelulose	ESP/EST/EMU
462	Etilcelulose	AGC
463	Hidroxipropilcelulose	ESP/EST/EMU
464	Hidroxipropilmetilcelulose	ESP/EMU/EST
465	Metiletilcelulose	ESP/EMU/EST/FOA
466	Carboximetilcelulose sódica	ESP/EST/EMU
467	Etilhidroxietilcelulose	ESP/EMU/EST
468	Carboximetilcelulose sódica reticulada, croscaramelose sódica	EST
469	Carboximetilcelulose sódica - hidrólise enzimática	GLA/EST/ESP
470	Sais de ácidos graxos (com base Ca, Na, Mg, K e NH_4)	EMU/ANAH
471	Mono e diglicerídeos de ácidos graxos	EMU/ANESP
472a	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido acético	EMU
472b	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido lático	EMU
472c	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido cítrico	EMU/EST/ANT/FLO
500i	Carbonato de sódio	ACREG
500ii	Bicarbonato de sódio, carbonato ácido de sódio	ACREG/RAI
500iii	Sesquicarbonato de sódio	ACREG
501i	Carbonato de potássio	ACREG

501ii	Bicarbonato de potássio, carbonato ácido de potássio, hidrogeno carbonato de potássio	ACREG/RAI
503i	Carbonato de amônio	ACREG/RAI
503ii	Bicarbonato de amônio, carbonato ácido de amônio	RAI
504i	Carbonato de magnésio, carbonato básico de magnésio	ANAH/ESTCOL
504ii	Bicarbonato de magnésio, carbonato ácido de magnésio, hidrogeno carbonato de magnésio	ACREG/ANAH/ESTCOL
507	Ácido clorídrico	ACI/ACREG
508	Cloreto de potássio	GEL
509	Cloreto de cálcio	FIR
510	Cloreto de amônio	FLO
511	Cloreto de magnésio	FIR/ESTCOL
514	Sulfatos de sódio	ESTCOL
515	Sulfatos de potássio	EXA
516	Sulfato de cálcio	FLO/SEC/FIR
524	Hidróxido de sódio	ACREG
525	Hidróxido de potássio	ACREG
526	Hidróxido de cálcio	ACREG/FIR
527	Hidróxido de amônio	ACREG
528	Hidróxido de magnésio	ACREG/ESTCOL
529	Óxido de cálcio	ACREG/FLO
530	Óxido de magnésio	ANAH
551	Dióxido de silício, sílica	ANAH
552	Silicato de cálcio	ANAH
553i	Silicato de magnésio	ANAH
553iii	Talco, metassilicato ácido de magnésio	ANAH/GLA/ESP
574	Ácido glucônico (D-)	ACREG/RAI
575	Glucono-delta-lactona	ACREG/RAI/ACI/SEC
576	Gluconato de sódio	SEC
577	Gluconato de potássio	ACREG
578	Gluconato de cálcio	ACREG/FIR/SEC
580	Gluconato de magnésio	ACREG/FIR
620	Ácido glutâmico (L(+)-)	EXA
621	Glutamato de sódio, glutamato monossódico	EXA
622	Glutamato de potássio	EXA
623	Diglutamato de cálcio	EXA
624	Glutamato de monoamônio	EXA
625	Diglutamato de magnésio	EXA
626	Ácido guanílico	EXA
627	5'-Guanilato dissódico, guanilato dissódico, dissódio 5'-guanilato	EXA
628	5'-Guanilato de potássio	EXA
629	5'-Guanilato de cálcio	EXA
630	Ácido inosínico	EXA
631	5'-Inosinato de sódio, inosinato dissódico, dissódico 5'-inosinato	EXA
632	Inosinato de potássio	EXA
633	5'-Inosinato de cálcio	EXA
634	5'-Ribonucleotídeo de cálcio	EXA
635	5'-Ribonucleotídeo dissódico	EXA
901	Cera de abelha (branca e amarela) (somente para tratamento de superfície)	GLA
902	Cera candelilla (somente para tratamento de superfície)	GLA
904	Goma laca, shelac (somente para tratamento de superfície)	GLA

953	Isomalte (isomaltitol)	EDU/GLA/ANAH/AGC
957	Taumatina	EXA/EDU
965	Maltitol e xarope de maltitol	EDU/EST/AGC
966	Lactitol	EDU/ESP
967	Xilitol	EDU/HUM
968	Eritritol	EDU/EXA/HUM
1001i	Acetato de colina	EMU
1001ii	Carbonato de colina	EMU
1001iii	Cloreto de colina	EMU
1001iv	Citrato de colina	EMU
1001v	Tartarato de colina	EMU
1001vi	Lactato de colina	EMU
1100	Amilases	FLO
1101i	Proteases	FLO/EXA/GLA
1102	Glucose oxidase	ANT/CONS/EST
1104	Lipases	EXA
1200	Polidextroses	AGC/ESP/EST/HUM
1202	Polivinilpirrolidona insolúvel	AGC/ESP/EST/HUM
1204	Pullulan	GLA/ESP
1518	Triacetina, triacetato de glicerila	HUM

(*) Significado das abreviaturas: ACI: acidulante; ACREG: regulador de acidez; AGC: agente de corpo ou massa; ANAH: antiaglutinante, antiumectante; ANESP: antiespumante; ANT: antioxidante; ARO: aromatizante; COL: corante; CONS: conservador; EDU: edulcorante; EMU: emulsificante; ESP: espessante; ESTCOL: estabilizante de cor; EST: estabilizante; EXA: realçador de sabor; FIR: agente de firmeza; FLO: melhorador de farinha; FOA: espumante; GEL: gelificante; GLA: glaceante; HUM: umectante; RAI: fermento químico; e SEC: seqüestrante.

Fonte: Resolução RDC nº 45/2010, Anexo, tabela I.

7 - Coadjuvantes de Tecnologia:

Os coadjuvantes de tecnologia permitidos para a Polpa de Fruta são os constantes na Resolução RDC nº 07/2013, conforme tabela abaixo.

ATRIBUIÇÃO DE COADJUVANTES DE TECNOLOGIA COM SUAS RESPECTIVAS FUNÇÕES PARA PRODUTOS DE FRUTAS E DE VEGETAIS		
Função	**Nome**	**Alimentos**
Gás propelente para embalagem	Nitrogênio	Suco, Néctar, Polpa de Fruta e Suco Tropical
	Dióxido de carbono	
Agentes de Filtração / Clarificação **Agentes de Floculação**	Argila adsorvente	
	Resinas adsorventes	
	Carvão ativado (somente de origem vegetal)	
	Bentonita	
	Hidróxido de cálcio (somente para sucos de uva)	
	Celulose	
	Sílica coloidal	
	Terra diatomácea	
	Resinas de troca iônica	
	Caolin	
	Perlita	
	Polivinilpolipirrolidona	
	Carbonato de cálcio precipitado (somente para sucos de uva)	
	Casca de arroz	
	Tanino (ácido tânico)	
	Gelatina	
	Ictiocola (cola de peixe)	

	Proteína de trigo - 70%	

(...)
Fonte: Resolução RDC nº 07/2013, Anexo.

POLPA DE UVA

1 - Referências Legais:

I.N. Mapa nº 14/2018, art. 21, Lei nº 13.648/2018, I.N. Mapa nº 75/2019, Resolução RDC nº 07/2011, Resolução RDC nº 08/2013, Anexo, item IV, alterada pela Resolução RDC nº 281/2019, Resolução RDC nº 45/2010, Resolução RDC nº 12/2001, Resolução RDC nº 07/2013, I.N. Anvisa nº 60/2019, Resolução RDC nº 331/2019 e I.N. Anvisa nº 88/2021.

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 (I.N. Mapa nº 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: I.N. Mapa nº 14/2018, art. 21, *caput* e parágrafo único.

Notas:

[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 (I.N. Mapa nº 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 nº 11.326/2006, regulamentada pelo Decreto nº 9.064/2017) pode ser acrescida de uma das seguintes expressões: artesanal ou caseiro(a) ou colonial (Lei nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 14/2018.
>
> § 2º A declaração quantitativa de ingredientes deve ser limitada a 100%.

4 - Parâmetros Analíticos:

4.1 - Parâmetros Microbiológicos

ATENÇÃO!!!

A Polpa de Uva produzida até o dia 26/12/2020 deverá atender o(s) Parâmetro(s) Microbiológico(s) estabelecido(s) pela Resolução RDC nº 12/2001 (constante(s) na tabela abaixo), até o fim de seu prazo de validade (I.N. Anvisa nº 60/2019, arts. 7° e 8°).

Excluem-se deste Regulamento Técnico sobre os Padrões Microbiologicos para Alimentos as matérias-primas alimentares e os produtos semi-elaborados destinados ao processamento industrial, desde que identificados com os seguintes dizeres: "inadequados para o consumo humano na forma como se apresentam" ou "não destinados para o consumo humano na forma como se apresentam" (Resolução RDC nº 12/2001, Anexo, item 1.2).

Tabela 1 - Padrões Microbiológicos para Alimentos.

Grupo de Alimento	Parâmetros (Microrganismo)	Tolerância para Amostra Indicativa[1]	Tolerância para Amostra Representativa[2]				Parâmetros Exigíveis em Função do Laudo / Certificado e da Finalidade da Análise (I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º)					
			n[5]	c[6]	m[3]	M[4]	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
Alimentos processados em embalagens herméticas, estáveis à temperatura ambiente Alimentos com baixa acidez (pH > 4,5); Alimentos com- alta acidez (pH ≤ 4,5); Alimentos com atividade de água intermediária (0,80 ≤ x ≤ 0,86 (Aplica-se à Polpa de Uva comercialmente estéril)	Ver item 5.2.1. dos Procedimentos Gerais deste Regulamento (5.2.1. No caso de alimentos comercialmente estéreis, cada unidade da amostra indicativa deve ser composta de no mínimo 3 (três) unidades do mesmo lote, para fins analíticos. Da mesma forma, quando se tratar da aplicação do plano de amostragem estatística, deve-se efetuar a colheita de, no mínimo, 3 conjuntos de unidades amostrais).				Sem alteração (não deve existir sinais de alteração das embalagens, nem quaisquer modificações físicas, químicas ou organolépticas do produto, que evidencie deterioração e não pode revelar pH > 0,2. Quando necessária será verificada a esterilidade comercial conforme metodologia específica)	N	N	N	N	N	S
	Após 10 dias de incubação a 35-37°C, de embalagem fechada	Sem alteração	5	0			N	N	N	N	N	S

	Após 5 dias de incubação a 55°C, de embalagem fechada	Sem alteração	5	0			N	N	N	N	N	S
Coliformes a 45 ºC/g, para Polpa de Uva com ou sem tratamento térmico, refrigeradas ou congeladas		10^2	5	2	10	10^2	S	S	S	S	S	S
Salmonella sp/25 g, para Polpa de Uva com ou sem tratamento térmico, refrigeradas ou congeladas		Ausência	5	0	Ausência	-	S	S	S	S	S	S

Legenda: S= Sim e N= Não.

Para efeito da Resolução RDC nº 12/2001, adotam-se as seguintes definições:

(1) Amostra indicativa: é a amostra composta por um número de unidades amostrais inferior ao estabelecido em plano amostral constante na legislação específica.
(2) Amostra representativa: é a amostra constituída por um determinado número de unidades amostrais estabelecido de acordo com o plano de amostragem.

Para fins de aplicação de plano de amostragem entende-se:

(3) m: é o limite que, em um plano de três classes, separa o lote aceitável do produto ou lote com qualidade intermediária aceitável.
(4) M: é o limite que, em plano de duas classes, separa o produto aceitável do inaceitável. Em um plano de três classes, M separa o lote com qualidade intermediária aceitável do lote inaceitável. Valores acima de M são inaceitáveis.
(5) n: é o número de unidades a serem colhidas aleatoriamente de um mesmo lote e analisadas individualmente. Nos casos nos quais o padrão estabelecido é ausência em 25g, como para *Salmonella* sp e *Listeria monocytogenes* e outros patógenos, é possível a mistura das alíquotas retiradas de cada unidade amostral, respeitando-se a proporção p/v (uma parte em peso da amostra, para 10 partes em volume do meio de cultura em caldo).
(6) c: é o número máximo aceitável de unidades de amostras com contagens entre os limites de m e M (plano de três classes). Nos casos em que o padrão microbiológico seja expresso por "ausência", c é igual a zero, aplica-se o plano de duas classes.

Fonte: Resolução RDC nº 12/2001, Anexo, itens 3.2., 3.3. e 5.8.1., e Anexo I, e I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º.

ATENÇÃO!!!

A Polpa de Uva produzida após o dia 26/12/2020 deverá atender o(s) Parâmetro(s) Microbiológico(s) estabelecido(s) pela I.N. Anvisa nº 60/2019, arts. 7° e 8° (constante(s) nas tabelas abaixo, conforme o caso).

Os Padrões Microbiológicos aplicam-se aos alimentos prontos para oferta ao consumidor. Para os ingredientes destinados exclusivamente ao uso industrial, incluindo os aditivos alimentares, não se aplicam os Padrões Microbiológicos estabelecidos na I.N. nº 60/2019, devendo ser observados os Padrões Microbiológicos estabelecidos em suas especificações (Resolução RDC nº 331/2019, art. 3º, *caput* e parágrafo único).

Tabela 2 - Padrões Microbiológicos de Alimentos, com Exceção dos Alimentos Comercialmente Estéreis.

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 (I.N. Mapa nº 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	10^2	S	S	S	S	S	S
	Bolores e leveduras / g	5	1	10^3	10^4	S	S	S	S	S	S

Legenda: S= Sim.

Para efeito da I.N. Anvisa nº 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: I.N. Anvisa nº 60/2019, art. 2º, incisos X, XI e XII, e Anexo I, item 1, alínea "e", e I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º.

Tabela 3 - Padrão Microbiológico de Alimentos Comercialmente Estéreis.

Categorias Específicas	Critério de Aceitação	Parâmetros Exigíveis em Função do Laudo / Certificado e da Finalidade da Análise (I.N. Mapa nº 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
a) Alimentos de baixa acidez (pH maior que 4,5) (Aplica-se à Polpa de Uva comercialmente estéril)	"O alimento não deve apresentar sinais de alterações que indiquem a presença de micro-organismos capazes de proliferar em condições normais	N	N	N	N	N	S

b) Alimentos ácidos ou acidificados (pH menor que 4,5) (Aplica-se à Polpa de Uva comercialmente estéril)	de armazenamento e distribuição." Quando houver alteração, o resultado deve ser interpretado como Insatisfatório com Qualidade Inaceitável.						

Legenda: S= Sim e N= Não.

Fonte: I.N. Anvisa nº 60/2019, Anexo III, e I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º.

4.2 - Parâmetros Físico-químicos

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Parâmetros Exigíveis em Função do Laudo / Certificado e da Finalidade da Análise (I.N. Mapa nº 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, em %, em v/v, a 20 ºC	-	< 0,5	S	S	S	S	S	S
Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	14	-	S	S	S	S	S	S
Sólidos totais	14,5	-	S	S	S	S	S	S
pH	2,9	-	S	S	S	S	S	S
Sorbitol, em g/L	-	0,2	S	S	S	S	S	S
Acidez total, em mEq/kg (pH 8,2)	55	-	S	S	S	S	S	S
Acidez volátil, em mEq/kg	-	10	S	S	S	S	S	S
Sólidos totais, em g/100 g	15	-	S	S	S	S	S	S
Florizina	Ausência		N	N	N	N	N	S
Corante artificial	Ausência		S	S	S	S	S	S
Edulcorante	Ausência		S	S	S	S	S	S
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Ocratoxina A, em limite máximo tolerado (LMT), em µg/kg	-	2	N	N	N	N	N	S
Arsênio total, 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 nº 8.198/2014, art. 19, I.N. Mapa nº 14/2018, Anexo, tabela 2, Resolução RDC nº 07/2011 e I.N. Anvisa nº 88/2021.

5 - Composição:

De acordo com o art. 21 da I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 Alimentares:

Os aditivos permitidos para a Polpa de Uva são os constantes nas Resoluções RDC nº 08/2013 e RDC nº 45/2010, alterada pela RDC nº 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		*quantum satis*
CONSERVADOR		
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)		
Todos os autorizados como BPF no Mercosul (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*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 nº 08/2013, Anexo, item IV, alterada pela Resolução RDC nº 281/2019, art. 9º, inciso IV.

ADITIVOS AUTORIZADOS PARA USO SEGUNDO AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF), COM SUAS RESPECTIVAS CLASSES FUNCIONAIS (EM ORDEM DE INS)		
INS	**Nome do Aditivo**	**Classes Funcionais (*)**
140i	Clorofila	COL
150ª	Caramelo I - simples	COL
162	Vermelho de beterraba, betamina	COL
170i	Carbonato de cálcio	ANAH
171	Dióxido de titânio	COL
260	Ácido acético	ACREG/CONS/ACI
261	Acetato de potássio	ACREG/CONS
262i	Acetato de sódio	ACREG
263	Acetato de cálcio	CONS/EST/ACREG
270	Ácido láctico (L-, D- e DL-)	ACI/ACREG
280	Ácido propiônico	CONS
281	Propianato de sódio	CONS
282	Propianato de cálcio	CONS
283	Propianato de potássio	CONS
290	Dióxido de carbono	CONS
296	Ácido málico (D-,L-)	ACREG/SEC
297	Ácido fumárico	ACREG
300	Ácido ascórbico (L-)	ANT/FLO
301	Ascorbato de sódio	ANT
302	Ascorbato de cálcio	ANT
303	Ascorbato de potássio	ANT
315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	ANT
316	Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio	ANT

322	Lecitinas	EMU/ANT
325	Lactato de sódio	HUM/ANT/AGC
326	Lactato de potássio	ANT
327	Lactato de cálcio	ACREG/FLO
329	Lactato de magnésio (D-, L-)	ACREG/FLO
330	Ácido cítrico	ACI/ACREG/ANT/SEC
331i	Citrato monossódico	ACREG/SEC
331iii	Citrato trissódico, citrato de sódio	ACREG/SEC/EST
332i	Citrato monopotássico, citrato diácido de potássio	ACREG/SEC
332ii	Citrato tripotássico, citrato de potássio	ACREG/EST/SEC
333	Citrato tricálcico, citrato de cálcio	ACREG/FIR/SEC
350i	Malato ácido de sódio, malato monossódico	ACREG/HUM
350ii	Malato dissódico	ACREG
352ii	Malato de cálcio, malato monocálcico	ACREG
365	Fumarato de sódio	ACREG/EXA/ACI
380	Citrato triamônico	ACREG
400	Ácido algínico	ESP/EST/EMU/GEL
401	Alginato de sódio	ESP/EST/GEL/EMU
402	Alginato de potássio	ESP/EST/EMU/GEL
403	Alginato de amônio	ESP/EST/EMU/GEL
404	Alginato de cálcio	ESP/EST/GEL/EMU/ANESP
406	Ágar	ESP/EST/EMU
407	Carragena (inclui a furcelarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	ESP/EST/GEL/EMU
407a	Algas marinhas Euchema processadas	ESP/EST/GEL/EMU
410	Goma garrofina, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí	ESP/EST/EMU
412	Goma guar	ESP/EST/EMU
413	Goma tragacanto, tragacanto, goma adragante	ESP/EST/EMU
414	Goma arábica, goma acácia	ESP/EST/EMU
415	Goma xantana	ESP/EST/EMU/FOA
416	Goma caraia, goma sterculia	ESP/EST/EMU
417	Goma tara	ESP/EST
418	Goma gelana	ESP/EST/GEL
420	Sorbitol e xarope de sorbitol, D-sorbita	EDU/HUM/SEC/AGC/EST
421	Manitol	EDU/ESP/EST/HUM/AGC
422	Glicerina, glicerol	EMU/ESP/EST/HUM/AGC
424	Curdlan	FIR/GEL/ESP/EST
428	Gelatina	EST/EMU/ESP/GEL
440	Pectina, pectina amidada	ESP/EST/GEL/EMU
460i	Celulose microcristalina	EMU/EST/ANAH
460ii	Celulose em pó	ANAH/EMU/ESP
461	Metilcelulose	ESP/EST/EMU
462	Etilcelulose	AGC
463	Hidroxipropilcelulose	ESP/EST/EMU
464	Hidroxipropilmetilcelulose	ESP/EMU/EST
465	Metiletilcelulose	ESP/EMU/EST/FOA
466	Carboximetilcelulose sódica	ESP/EST/EMU
467	Etilhidroxietilcelulose	ESP/EMU/EST
468	Carboximetilcelulose sódica reticulada, croscaramelose sódica	EST
469	Carboximetilcelulose sódica - hidrólise enzimática	GLA/EST/ESP
470	Sais de ácidos graxos (com base Ca, Na, Mg, K e NH_4)	EMU/ANAH
471	Mono e diglicerídeos de ácidos graxos	EMU/ANESP

472a	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido acético	EMU
472b	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido lático	EMU
472c	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido cítrico	EMU/EST/ANT/FLO
500i	Carbonato de sódio	ACREG
500ii	Bicarbonato de sódio, carbonato ácido de sódio	ACREG/RAI
500iii	Sesquicarbonato de sódio	ACREG
501i	Carbonato de potássio	ACREG
501ii	Bicarbonato de potássio, carbonato ácido de potássio, hidrogeno carbonato de potássio	ACREG/RAI
503i	Carbonato de amônio	ACREG/RAI
503ii	Bicarbonato de amônio, carbonato ácido de amônio	RAI
504i	Carbonato de magnésio, carbonato básico de magnésio	ANAH/ESTCOL
504ii	Bicarbonato de magnésio, carbonato ácido de magnésio, hidrogeno carbonato de magnésio	ACREG/ANAH/ESTCOL
507	Ácido clorídrico	ACI/ACREG
508	Cloreto de potássio	GEL
509	Cloreto de cálcio	FIR
510	Cloreto de amônio	FLO
511	Cloreto de magnésio	FIR/ESTCOL
514	Sulfatos de sódio	ESTCOL
515	Sulfatos de potássio	EXA
516	Sulfato de cálcio	FLO/SEC/FIR
524	Hidróxido de sódio	ACREG
525	Hidróxido de potássio	ACREG
526	Hidróxido de cálcio	ACREG/FIR
527	Hidróxido de amônio	ACREG
528	Hidróxido de magnésio	ACREG/ESTCOL
529	Óxido de cálcio	ACREG/FLO
530	Óxido de magnésio	ANAH
551	Dióxido de silício, sílica	ANAH
552	Silicato de cálcio	ANAH
553i	Silicato de magnésio	ANAH
553iii	Talco, metassilicato ácido de magnésio	ANAH/GLA/ESP
574	Ácido glucônico (D-)	ACREG/RAI
575	Glucono-delta-lactona	ACREG/RAI/ACI/SEC
576	Gluconato de sódio	SEC
577	Gluconato de potássio	ACREG
578	Gluconato de cálcio	ACREG/FIR/SEC
580	Gluconato de magnésio	ACREG/FIR
620	Ácido glutâmico (L(+)-)	EXA
621	Glutamato de sódio, glutamato monossódico	EXA
622	Glutamato de potássio	EXA
623	Diglutamato de cálcio	EXA
624	Glutamato de monoamônio	EXA
625	Diglutamato de magnésio	EXA
626	Ácido guanílico	EXA
627	5'-Guanilato dissódico, guanilato dissódico, dissódio 5'-guanilato	EXA
628	5'-Guanilato de potássio	EXA
629	5'-Guanilato de cálcio	EXA
630	Ácido inosínico	EXA

631	5'-Inosinato de sódio, inosinato dissódico, dissódico 5'-inosinato	EXA
632	Inosinato de potássio	EXA
633	5'-Inosinato de cálcio	EXA
634	5'-Ribonucleotídeo de cálcio	EXA
635	5'-Ribonucleotídeo dissódico	EXA
901	Cera de abelha (branca e amarela) (somente para tratamento de superfície)	GLA
902	Cera candelilla (somente para tratamento de superfície)	GLA
904	Goma laca, shelac (somente para tratamento de superfície)	GLA
953	Isomalte (isomaltitol)	EDU/GLA/ANAH/AGC
957	Taumatina	EXA/EDU
965	Maltitol e xarope de maltitol	EDU/EST/AGC
966	Lactitol	EDU/ESP
967	Xilitol	EDU/HUM
968	Eritritol	EDU/EXA/HUM
1001i	Acetato de colina	EMU
1001ii	Carbonato de colina	EMU
1001iii	Cloreto de colina	EMU
1001iv	Citrato de colina	EMU
1001v	Tartarato de colina	EMU
1001vi	Lactato de colina	EMU
1100	Amilases	FLO
1101i	Proteases	FLO/EXA/GLA
1102	Glucose oxidase	ANT/CONS/EST
1104	Lipases	EXA
1200	Polidextroses	AGC/ESP/EST/HUM
1202	Polivinilpirrolidona insolúvel	AGC/ESP/EST/HUM
1204	Pullulan	GLA/ESP
1518	Triacetina, triacetato de glicerila	HUM

(*) Significado das abreviaturas: ACI: acidulante; ACREG: regulador de acidez; AGC: agente de corpo ou massa; ANAH: antiaglutinante, antiumectante; ANESP: antiespumante; ANT: antioxidante; ARO: aromatizante; COL: corante; CONS: conservador; EDU: edulcorante; EMU: emulsificante; ESP: espessante; ESTCOL: estabilizante de cor; EST: estabilizante; EXA: realçador de sabor; FIR: agente de firmeza; FLO: melhorador de farinha; FOA: espumante; GEL: gelificante; GLA: glaceante; HUM: umectante; RAI: fermento químico; e SEC: seqüestrante.

Fonte: Resolução RDC nº 45/2010, Anexo, tabela I.

7 - Coadjuvantes de Tecnologia:

Os coadjuvantes de tecnologia permitidos para a Polpa de Uva são os constantes na Resolução RDC nº 07/2013, conforme tabela abaixo.

ATRIBUIÇÃO DE COADJUVANTES DE TECNOLOGIA COM SUAS RESPECTIVAS FUNÇÕES PARA PRODUTOS DE FRUTAS E DE VEGETAIS		
Função	**Nome**	**Alimentos**
Gás propelente para embalagem	Nitrogênio	Suco, Néctar, Polpa de Fruta e Suco Tropical
	Dióxido de carbono	
Agentes de Filtração / Clarificação	Argila adsorvente	
	Resinas adsorventes	
	Carvão ativado (somente de origem vegetal)	
	Bentonita	
Agentes de Floculação	Hidróxido de cálcio (somente para sucos de uva)	
	Celulose	

	Sílica coloidal	
	Terra diatomácea	
	Resinas de troca iônica	
	Caolin	
	Perlita	
	Polivinilpolipirrolidona	
	Carbonato de cálcio precipitado (somente para sucos de uva)	
	Casca de arroz	
	Tanino (ácido tânico)	
	Gelatina	
	Ictiocola (cola de peixe)	
	Proteína de trigo - 70%	

(...)
Fonte: Resolução RDC nº 07/2013, Anexo.

PREPARADO LÍQUIDO OU PREPARADO SÓLIDO PARA... (acrescido do nome da bebida alcoólica por mistura a ser elaborada)

1 - Referências Legais:

Decreto nº 6.871/2009, art. 68, § 7º, I.N. Mapa nº 35/2010, Resolução RDC nº 05/2013, itens 16.1.1.1 e 16.1.1.2, Resolução RDC nº 45/2010 e Resolução RDC nº 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 nº 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 nº 6.871/2009, art. 68, § 7º, e I.N. Mapa nº 35/2010, art. 22.

Notas:

[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 (I.N. Mapa nº 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 (I.N. Mapa nº 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 nº 6.871/2009, art. 68, § 8º).

De acordo com o art. 7º da I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 nº 6.871/2009 e o art. 22 da I.N. Mapa nº 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, *caput* e incisos I e II, alínea “b”, da I.N. Mapa nº 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.

a) ... (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)); e
b) o mel não poderá ser utilizado na 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)).

Conforme o art. 23 da I.N. Mapa nº 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 Alimentares:

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 nº 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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*quantum satis*
AROMATIZANTE		
Todos os autorizados Mercosul[3], 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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*quantum satis*
405	Alginato de propileno glicol	1,0 (Somente para licores emulsionados)
452i	Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolével, 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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*quantum satis*
ESPUMANTE		
Todos os autorizados como BPF no Mercosul (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*quantum satis*
ESTABILIZANTE		
Todos os autorizados como BPF no Mercosul (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*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.

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

Fonte: Resolução RDC nº 05/2013, item 16.1.1.2.

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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*quantum satis*
AROMATIZANTE		
Todos os autorizados no Mercosul[3], 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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*quantum satis*
452i	Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolével, 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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*quantum satis*
ESPUMANTE		
Todos os autorizados como BPF no Mercosul (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*quantum satis*
ESTABILIZANTE		
Todos os autorizados como BPF no Mercosul (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*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.

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

Fonte: Resolução RDC nº 05/2013, item 16.1.1.2.

ADITIVOS AUTORIZADOS PARA USO SEGUNDO AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF), COM SUAS RESPECTIVAS CLASSES FUNCIONAIS (EM ORDEM DE INS)		
INS	**Nome do Aditivo**	**Classes Funcionais (*)**
140i	Clorofila	COL
150ª	Caramelo I - simples	COL
162	Vermelho de beterraba, betamina	COL
170i	Carbonato de cálcio	ANAH
171	Dióxido de titânio	COL
260	Ácido acético	ACREG/CONS/ACI
261	Acetato de potássio	ACREG/CONS
262i	Acetato de sódio	ACREG
263	Acetato de cálcio	CONS/EST/ACREG
270	Ácido láctico (L-, D- e DL-)	ACI/ACREG
280	Ácido propiônico	CONS
281	Propianato de sódio	CONS
282	Propianato de cálcio	CONS
283	Propianato de potássio	CONS
290	Dióxido de carbono	CONS
296	Ácido málico (D-,L-)	ACREG/SEC
297	Ácido fumárico	ACREG
300	Ácido ascórbico (L-)	ANT/FLO
301	Ascorbato de sódio	ANT
302	Ascorbato de cálcio	ANT
303	Ascorbato de potássio	ANT
315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	ANT
316	Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio	ANT
322	Lecitinas	EMU/ANT
325	Lactato de sódio	HUM/ANT/AGC
326	Lactato de potássio	ANT
327	Lactato de cálcio	ACREG/FLO
329	Lactato de magnésio (D-, L-)	ACREG/FLO
330	Ácido cítrico	ACI/ACREG/ANT/SEC
331i	Citrato monossódico	ACREG/SEC
331iii	Citrato trissódico, citrato de sódio	ACREG/SEC/EST
332i	Citrato monopotássico, citrato diácido de potássio	ACREG/SEC
332ii	Citrato tripotássico, citrato de potássio	ACREG/EST/SEC

333	Citrato tricálcico, citrato de cálcio	ACREG/FIR/SEC
350i	Malato ácido de sódio, malato monossódico	ACREG/HUM
350ii	Malato dissódico	ACREG
352ii	Malato de cálcio, malato monocálcico	ACREG
365	Fumarato de sódio	ACREG/EXA/ACI
380	Citrato triamônico	ACREG
400	Ácido algínico	ESP/EST/EMU/GEL
401	Alginato de sódio	ESP/EST/GEL/EMU
402	Alginato de potássio	ESP/EST/EMU/GEL
403	Alginato de amônio	ESP/EST/EMU/GEL
404	Alginato de cálcio	ESP/EST/GEL/EMU/ANESP
406	Ágar	ESP/EST/EMU
407	Carragena (inclui a furcelarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	ESP/EST/GEL/EMU
407a	Algas marinhas Euchema processadas	ESP/EST/GEL/EMU
410	Goma garrofina, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí	ESP/EST/EMU
412	Goma guar	ESP/EST/EMU
413	Goma tragacanto, tragacanto, goma adragante	ESP/EST/EMU
414	Goma arábica, goma acácia	ESP/EST/EMU
415	Goma xantana	ESP/EST/EMU/FOA
416	Goma caraia, goma sterculia	ESP/EST/EMU
417	Goma tara	ESP/EST
418	Goma gelana	ESP/EST/GEL
420	Sorbitol e xarope de sorbitol, D-sorbita	EDU/HUM/SEC/AGC/EST
421	Manitol	EDU/ESP/EST/HUM/AGC
422	Glicerina, glicerol	EMU/ESP/EST/HUM/AGC
424	Curdlan	FIR/GEL/ESP/EST
428	Gelatina	EST/EMU/ESP/GEL
440	Pectina, pectina amidada	ESP/EST/GEL/EMU
460i	Celulose microcristalina	EMU/EST/ANAH
460ii	Celulose em pó	ANAH/EMU/ESP
461	Metilcelulose	ESP/EST/EMU
462	Etilcelulose	AGC
463	Hidroxipropilcelulose	ESP/EST/EMU
464	Hidroxipropilmetilcelulose	ESP/EMU/EST
465	Metiletilcelulose	ESP/EMU/EST/FOA
466	Carboximetilcelulose sódica	ESP/EST/EMU
467	Etilhidroxietilcelulose	ESP/EMU/EST
468	Carboximetilcelulose sódica reticulada, croscaramelose sódica	EST
469	Carboximetilcelulose sódica - hidrólise enzimática	GLA/EST/ESP
470	Sais de ácidos graxos (com base Ca, Na, Mg, K e NH_4)	EMU/ANAH
471	Mono e diglicerídeos de ácidos graxos	EMU/ANESP
472a	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido acético	EMU
472b	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido lático	EMU
472c	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido cítrico	EMU/EST/ANT/FLO
500i	Carbonato de sódio	ACREG
500ii	Bicarbonato de sódio, carbonato ácido de sódio	ACREG/RAI
500iii	Sesquicarbonato de sódio	ACREG
501i	Carbonato de potássio	ACREG

501ii	Bicarbonato de potássio, carbonato ácido de potássio, hidrogeno carbonato de potássio	ACREG/RAI
503i	Carbonato de amônio	ACREG/RAI
503ii	Bicarbonato de amônio, carbonato ácido de amônio	RAI
504i	Carbonato de magnésio, carbonato básico de magnésio	ANAH/ESTCOL
504ii	Bicarbonato de magnésio, carbonato ácido de magnésio, hidrogeno carbonato de magnésio	ACREG/ANAH/ESTCOL
507	Ácido clorídrico	ACI/ACREG
508	Cloreto de potássio	GEL
509	Cloreto de cálcio	FIR
510	Cloreto de amônio	FLO
511	Cloreto de magnésio	FIR/ESTCOL
514	Sulfatos de sódio	ESTCOL
515	Sulfatos de potássio	EXA
516	Sulfato de cálcio	FLO/SEC/FIR
524	Hidróxido de sódio	ACREG
525	Hidróxido de potássio	ACREG
526	Hidróxido de cálcio	ACREG/FIR
527	Hidróxido de amônio	ACREG
528	Hidróxido de magnésio	ACREG/ESTCOL
529	Óxido de cálcio	ACREG/FLO
530	Óxido de magnésio	ANAH
551	Dióxido de silício, sílica	ANAH
552	Silicato de cálcio	ANAH
553i	Silicato de magnésio	ANAH
553iii	Talco, metassilicato ácido de magnésio	ANAH/GLA/ESP
574	Ácido glucônico (D-)	ACREG/RAI
575	Glucono-delta-lactona	ACREG/RAI/ACI/SEC
576	Gluconato de sódio	SEC
577	Gluconato de potássio	ACREG
578	Gluconato de cálcio	ACREG/FIR/SEC
580	Gluconato de magnésio	ACREG/FIR
620	Ácido glutâmico (L(+)-)	EXA
621	Glutamato de sódio, glutamato monossódico	EXA
622	Glutamato de potássio	EXA
623	Diglutamato de cálcio	EXA
624	Glutamato de monoamônio	EXA
625	Diglutamato de magnésio	EXA
626	Ácido guanílico	EXA
627	5'-Guanilato dissódico, guanilato dissódico, dissódio 5'-guanilato	EXA
628	5'-Guanilato de potássio	EXA
629	5'-Guanilato de cálcio	EXA
630	Ácido inosínico	EXA
631	5'-Inosinato de sódio, inosinato dissódico, dissódico 5'-inosinato	EXA
632	Inosinato de potássio	EXA
633	5'-Inosinato de cálcio	EXA
634	5'-Ribonucleotídeo de cálcio	EXA
635	5'-Ribonucleotídeo dissódico	EXA
901	Cera de abelha (branca e amarela) (somente para tratamento de superfície)	GLA
902	Cera candelilla (somente para tratamento de superfície)	GLA
904	Goma laca, shelac (somente para tratamento de superfície)	GLA

953	Isomalte (isomaltitol)	EDU/GLA/ANAH/AGC
957	Taumatina	EXA/EDU
965	Maltitol e xarope de maltitol	EDU/EST/AGC
966	Lactitol	EDU/ESP
967	Xilitol	EDU/HUM
968	Eritritol	EDU/EXA/HUM
1001i	Acetato de colina	EMU
1001ii	Carbonato de colina	EMU
1001iii	Cloreto de colina	EMU
1001iv	Citrato de colina	EMU
1001v	Tartarato de colina	EMU
1001vi	Lactato de colina	EMU
1100	Amilases	FLO
1101i	Proteases	FLO/EXA/GLA
1102	Glucose oxidase	ANT/CONS/EST
1104	Lipases	EXA
1200	Polidextroses	AGC/ESP/EST/HUM
1202	Polivinilpirrolidona insolúvel	AGC/ESP/EST/HUM
1204	Pullulan	GLA/ESP
1518	Triacetina, triacetato de glicerila	HUM

(*) Significado das abreviaturas: ACI: acidulante; ACREG: regulador de acidez; AGC: agente de corpo ou massa; ANAH: antiaglutinante, antiumectante; ANESP: antiespumante; ANT: antioxidante; ARO: aromatizante; COL: corante; CONS: conservador; EDU: edulcorante; EMU: emulsificante; ESP: espessante; ESTCOL: estabilizante de cor; EST: estabilizante; EXA: realçador de sabor; FIR: agente de firmeza; FLO: melhorador de farinha; FOA: espumante; GEL: gelificante; GLA: glaceante; HUM: umectante; RAI: fermento químico; e SEC: seqüestrante.

Fonte: Resolução RDC nº 45/2010, Anexo, tabela I.

PREPARADO LÍQUIDO PARA BEBIDA COMPOSTA

Padrão de Identidade e Qualidade estabelecido pela
Instrução Normativa n° 18/2013, válido até 1°/11/2022, para os registros concedidos até 31/05/2021

1 - Referências Legais:

Decreto nº 6.871/2009, art. 34, parágrafo único, I.N. Mapa nº 18/2013, alterada pela I.N. nº Mapa 25/2014, I.N. SDA nº 30/1999, alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, I.N. Mapa nº 75/2019, Resolução RDC nº 05/2007, Resolução RDC nº 18/2008, alterada pela Resolução RDC nº 281/2019, Resolução RDC nº 267/2005, Resolução RDC nº 219/2006, Resolução RDC nº 45/2010, Resolução RDC nº 12/2001, I.N. Anvisa nº 60/2019, Resolução RDC nº 331/2019, Resolução RDC nº 54/2012 e I.N. Anvisa nº 88/2021.

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 (I.N. Mapa nº 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: I.N. Mapa nº 18/2013, art. 17.

Notas:

[1] É aquele destinado à elaboração de Bebida Composta de Fruta (I.N. Mapa nº 18/2013, art. 17, inciso I).
[2] É aquele destinado à elaboração de Bebida Composta de Vegetal (I.N. Mapa nº 18/2013, art. 17, inciso II).
[3] É aquele destinado à elaboração de Bebida Composta de Extrato (I.N. Mapa nº 18/2013, art. 17, inciso III).
[4] É aquele destinado à elaboração de Bebida Composta Mista (I.N. Mapa nº 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 (I.N. SDA nº 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 (I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1. e 2.2.1.).

Conforme o art. 14-A do Decreto nº 6.871/2009 e no item 8.6 da I.N. SDA nº 30/1999, alterada pela I.N. SDA nº 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 nº 54/2012.

De acordo com o art. 6º da I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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:

ATENÇÃO!!!

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 consumo que dará origem, qual seja, a Bebida Composta.

5 - Composição:

Conforme o art. 16 da I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 nº 267/2005, tabela 2, alterada pela Resolução RDC nº 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 nº 219/2006.

De acordo com o art. 3º, parágrafo único, da I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 Alimentares:

Os aditivos permitidos para o Preparado Líquido para Bebida Composta são os constantes nas Resoluções RDC 05/2007, RDC nº 45/2010 e RDC 18/2008, alterada pela RDC nº 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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 dibásico de cálcio,	0,07 (como P2O5)

		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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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[1]	*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 Al	Azul patente V, laca de Al	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 Al	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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*quantum satis*
	ESPUMANTE	**ESPUMANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*quantum satis*
	SECUESTRANTE	**SEQUESTRANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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.

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

Fonte: Resolução RDC nº 05/2007.

ADITIVOS AUTORIZADOS PARA USO SEGUNDO AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF), COM SUAS RESPECTIVAS CLASSES FUNCIONAIS (EM ORDEM DE INS)		
INS	**Nome do Aditivo**	**Classes Funcionais (*)**
140i	Clorofila	COL
150ª	Caramelo I - simples	COL
162	Vermelho de beterraba, betamina	COL
170i	Carbonato de cálcio	ANAH
171	Dióxido de titânio	COL
260	Ácido acético	ACREG/CONS/ACI
261	Acetato de potássio	ACREG/CONS
262i	Acetato de sódio	ACREG
263	Acetato de cálcio	CONS/EST/ACREG
270	Ácido láctico (L-, D- e DL-)	ACI/ACREG
280	Ácido propiônico	CONS
281	Propianato de sódio	CONS
282	Propianato de cálcio	CONS
283	Propianato de potássio	CONS
290	Dióxido de carbono	CONS
296	Ácido málico (D-,L-)	ACREG/SEC
297	Ácido fumárico	ACREG
300	Ácido ascórbico (L-)	ANT/FLO
301	Ascorbato de sódio	ANT
302	Ascorbato de cálcio	ANT
303	Ascorbato de potássio	ANT
315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	ANT
316	Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio	ANT
322	Lecitinas	EMU/ANT
325	Lactato de sódio	HUM/ANT/AGC
326	Lactato de potássio	ANT
327	Lactato de cálcio	ACREG/FLO
329	Lactato de magnésio (D-, L-)	ACREG/FLO

330	Ácido cítrico	ACI/ACREG/ANT/SEC
331i	Citrato monossódico	ACREG/SEC
331iii	Citrato trissódico, citrato de sódio	ACREG/SEC/EST
332i	Citrato monopotássico, citrato diácido de potássio	ACREG/SEC
332ii	Citrato tripotássico, citrato de potássio	ACREG/EST/SEC
333	Citrato tricálcico, citrato de cálcio	ACREG/FIR/SEC
350i	Malato ácido de sódio, malato monossódico	ACREG/HUM
350ii	Malato dissódico	ACREG
352ii	Malato de cálcio, malato monocálcico	ACREG
365	Fumarato de sódio	ACREG/EXA/ACI
380	Citrato triamônico	ACREG
400	Ácido algínico	ESP/EST/EMU/GEL
401	Alginato de sódio	ESP/EST/GEL/EMU
402	Alginato de potássio	ESP/EST/EMU/GEL
403	Alginato de amônio	ESP/EST/EMU/GEL
404	Alginato de cálcio	ESP/EST/GEL/EMU/ANESP
406	Ágar	ESP/EST/EMU
407	Carragena (inclui a furcelarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	ESP/EST/GEL/EMU
407a	Algas marinhas Euchema processadas	ESP/EST/GEL/EMU
410	Goma garrofina, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí	ESP/EST/EMU
412	Goma guar	ESP/EST/EMU
413	Goma tragacanto, tragacanto, goma adragante	ESP/EST/EMU
414	Goma arábica, goma acácia	ESP/EST/EMU
415	Goma xantana	ESP/EST/EMU/FOA
416	Goma caraia, goma sterculia	ESP/EST/EMU
417	Goma tara	ESP/EST
418	Goma gelana	ESP/EST/GEL
420	Sorbitol e xarope de sorbitol, D-sorbita	EDU/HUM/SEC/AGC/EST
421	Manitol	EDU/ESP/EST/HUM/AGC
422	Glicerina, glicerol	EMU/ESP/EST/HUM/AGC
424	Curdlan	FIR/GEL/ESP/EST
428	Gelatina	EST/EMU/ESP/GEL
440	Pectina, pectina amidada	ESP/EST/GEL/EMU
460i	Celulose microcristalina	EMU/EST/ANAH
460ii	Celulose em pó	ANAH/EMU/ESP
461	Metilcelulose	ESP/EST/EMU
462	Etilcelulose	AGC
463	Hidroxipropilcelulose	ESP/EST/EMU
464	Hidroxipropilmetilcelulose	ESP/EMU/EST
465	Metiletilcelulose	ESP/EMU/EST/FOA
466	Carboximetilcelulose sódica	ESP/EST/EMU
467	Etilhidroxietilcelulose	ESP/EMU/EST
468	Carboximetilcelulose sódica reticulada, croscaramelose sódica	EST
469	Carboximetilcelulose sódica - hidrólise enzimática	GLA/EST/ESP
470	Sais de ácidos graxos (com base Ca, Na, Mg, K e NH_4)	EMU/ANAH
471	Mono e diglicerídeos de ácidos graxos	EMU/ANESP
472a	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido acético	EMU
472b	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido lático	EMU

472c	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido cítrico	EMU/EST/ANT/FLO
500i	Carbonato de sódio	ACREG
500ii	Bicarbonato de sódio, carbonato ácido de sódio	ACREG/RAI
500iii	Sesquicarbonato de sódio	ACREG
501i	Carbonato de potássio	ACREG
501ii	Bicarbonato de potássio, carbonato ácido de potássio, hidrogeno carbonato de potássio	ACREG/RAI
503i	Carbonato de amônio	ACREG/RAI
503ii	Bicarbonato de amônio, carbonato ácido de amônio	RAI
504i	Carbonato de magnésio, carbonato básico de magnésio	ANAH/ESTCOL
504ii	Bicarbonato de magnésio, carbonato ácido de magnésio, hidrogeno carbonato de magnésio	ACREG/ANAH/ESTCOL
507	Ácido clorídrico	ACI/ACREG
508	Cloreto de potássio	GEL
509	Cloreto de cálcio	FIR
510	Cloreto de amônio	FLO
511	Cloreto de magnésio	FIR/ESTCOL
514	Sulfatos de sódio	ESTCOL
515	Sulfatos de potássio	EXA
516	Sulfato de cálcio	FLO/SEC/FIR
524	Hidróxido de sódio	ACREG
525	Hidróxido de potássio	ACREG
526	Hidróxido de cálcio	ACREG/FIR
527	Hidróxido de amônio	ACREG
528	Hidróxido de magnésio	ACREG/ESTCOL
529	Óxido de cálcio	ACREG/FLO
530	Óxido de magnésio	ANAH
551	Dióxido de silício, sílica	ANAH
552	Silicato de cálcio	ANAH
553i	Silicato de magnésio	ANAH
553iii	Talco, metassilicato ácido de magnésio	ANAH/GLA/ESP
574	Ácido glucônico (D-)	ACREG/RAI
575	Glucono-delta-lactona	ACREG/RAI/ACI/SEC
576	Gluconato de sódio	SEC
577	Gluconato de potássio	ACREG
578	Gluconato de cálcio	ACREG/FIR/SEC
580	Gluconato de magnésio	ACREG/FIR
620	Ácido glutâmico (L(+)-)	EXA
621	Glutamato de sódio, glutamato monossódico	EXA
622	Glutamato de potássio	EXA
623	Diglutamato de cálcio	EXA
624	Glutamato de monoamônio	EXA
625	Diglutamato de magnésio	EXA
626	Ácido guanílico	EXA
627	5'-Guanilato dissódico, guanilato dissódico, dissódio 5'-guanilato	EXA
628	5'-Guanilato de potássio	EXA
629	5'-Guanilato de cálcio	EXA
630	Ácido inosínico	EXA
631	5'-Inosinato de sódio, inosinato dissódico, dissódico 5'-inosinato	EXA
632	Inosinato de potássio	EXA
633	5'-Inosinato de cálcio	EXA
634	5'-Ribonucleotídeo de cálcio	EXA

635	5'-Ribonucleotídeo dissódico	EXA
901	Cera de abelha (branca e amarela) (somente para tratamento de superfície)	GLA
902	Cera candelilla (somente para tratamento de superfície)	GLA
904	Goma laca, shelac (somente para tratamento de superfície)	GLA
953	Isomalte (isomaltitol)	EDU/GLA/ANAH/AGC
957	Taumatina	EXA/EDU
965	Maltitol e xarope de maltitol	EDU/EST/AGC
966	Lactitol	EDU/ESP
967	Xilitol	EDU/HUM
968	Eritritol	EDU/EXA/HUM
1001i	Acetato de colina	EMU
1001ii	Carbonato de colina	EMU
1001iii	Cloreto de colina	EMU
1001iv	Citrato de colina	EMU
1001v	Tartarato de colina	EMU
1001vi	Lactato de colina	EMU
1100	Amilases	FLO
1101i	Proteases	FLO/EXA/GLA
1102	Glucose oxidase	ANT/CONS/EST
1104	Lipases	EXA
1200	Polidextroses	AGC/ESP/EST/HUM
1202	Polivinilpirrolidona insolúvel	AGC/ESP/EST/HUM
1204	Pullulan	GLA/ESP
1518	Triacetina, triacetato de glicerila	HUM

(*) Significado das abreviaturas: ACI: acidulante; ACREG: regulador de acidez; AGC: agente de corpo ou massa; ANAH: antiaglutinante, antiumectante; ANESP: antiespumante; ANT: antioxidante; ARO: aromatizante; COL: corante; CONS: conservador; EDU: edulcorante; EMU: emulsificante; ESP: espessante; ESTCOL: estabilizante de cor; EST: estabilizante; EXA: realçador de sabor; FIR: agente de firmeza; FLO: melhorador de farinha; FOA: espumante; GEL: gelificante; GLA: glaceante; HUM: umectante; RAI: fermento químico; e SEC: seqüestrante.

Fonte: Resolução RDC nº 45/2010, Anexo, tabela I.

ATENÇÃO!!!

Os edulcorantes podem ser utilizados somente na bebida em que se faça a substituição parcial (“baixo em açúcares” ou “reduzido em açúcares”) ou total (“de baixa caloria” ou “dietético(a)”) do açúcar.

ATRIBUIÇÃO DE ADITIVOS EDULCORANTES PARA ALIMENTOS E SEUS RESPECTIVOS LIMITES MÁXIMOS DE USO			
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 açúcares	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 açúcares	0,075
		Alimentos e bebidas com informação nutricional completar	
		Com substituição total de açúcares	0,075 (2)
		Com açúcar substituição parcial de açúcares	0,056
952	Ácido ciclâmico e seus sais de cálcio, potássio e sódio	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)
		Com substituição parcial de açúcares	0,04 (4)
953	Isomalt (isomaltitol)	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 (9)	Alimentos e bebidas para controle de peso (Incluído pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	0,005
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares (Incluído pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	0,005
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares (Incluído pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	0,005
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar com substituição total de açúcares (Incluído pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	0,005
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar com substituição parcial de açúcares (Incluído pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	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. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(2) Exceto para gomas de mascar e micro pastilhas de sabor intenso, com limites máximos de 1,0 g/100 g e de 0,6 g/100 g, respectivamente. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(3) Exceto para bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas, com limite máximo de 0,075 g/100 mL. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(4) Exceto para bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas, com limite máximo de 0,056 g/100 mL. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(5) Exceto para gomas de mascar com limite máximo de 0,12 g/100 g. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(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. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(7) Exceto para gomas de mascar, com limite máximo de 0,24 g/100 g. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(8) Exceto para gomas de mascar e micro pastilhas de sabor intenso, ambos com limite máximo de 0,1 g/100 g. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(9) No caso de gomas de mascar com informação nutricional complementar com substituição total de açúcares, aplica-se o limite máximo de 0,04 g/100 g. (Incluída pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019, retificada em 18 de junho de 2019)

Restrições: (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
1. Os edulcorantes somente podem ser utilizados para a substituição parcial ou total de açúcares nas seguintes categorias: (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)

- Alimentos e bebidas para controle de peso, conforme Portaria SVS/MS n° 30, de 13 de janeiro de 1998, que aprova o regulamento técnico referente a alimentos para controle de peso; (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Alimentos para dietas com restrição de açúcares, conforme itens 4.1.1.1, 4.1.1.2 e 4.1.1.3 da Portaria SVS/MS n° 29, de 13 de janeiro de 1998, que aprova o regulamento técnico referente a alimentos para fins especiais; (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares, conforme item 4.2.4 da Portaria SVS/MS n° 29, de 1998; (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Fórmulas para nutrição enteral, conforme Resolução da Diretoria Colegiada - RDC n° 21, de 13 de maio de 2015, que dispõe sobre o regulamento técnico de fórmulas para nutrição enteral; (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar para os 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 feita a substituição parcial ou total do açúcar, conforme Resolução da Diretoria Colegiada - RDC n° 54, de 12 de novembro de 2012, que dispõe sobre o regulamento técnico sobre informação nutricional complementar; (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Suplementos alimentares, conforme Resolução da Diretoria Colegiada - RDC n° 243, de 26 de julho de 2018, que dispõe sobre os requisitos sanitários dos suplementos alimentares. (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
2. Em atendimento a Regulamentos Técnicos específicos: (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
a) Todos os alimentos e as bebidas contendo polióis deverão obedecer aos requisitos de rotulagem referentes a efeitos laxativos. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
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. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
3. Os glicosídeos de esteviol devem atender às especificações de pureza estabelecidas pelo Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives - JECFA. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)

Fonte: Resolução RDC nº 18/2008, alterada pela Resolução RDC nº 281/2019, art. 6º.

PREPARADO LÍQUIDO PARA BEBIDA COMPOSTA

Padrão de Identidade e Qualidade estabelecido pela Portaria Mapa n° 123/2021, válido a partir de 1°/06/2021

1 - Referências Legais:

Decreto nº 6.871/2009, art. 34, parágrafo único, Portaria Mapa nº 123/2021, I.N. SDA nº 30/1999, alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, I.N. Mapa nº 75/2019, Resolução RDC nº 05/2007, Resolução RDC nº 18/2008, alterada pela Resolução RDC nº 281/2019, Resolução RDC nº 267/2005, Resolução RDC nº 219/2006, Resolução RDC nº 45/2010, I.N. Anvisa nº 60/2019, Resolução RDC nº 331/2019, Resolução RDC nº 54/2012 e I.N. Anvisa nº 88/2021.

2 - Definição:

Bebida Composta de Fruta, de Polpa ou 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 nº 6.871/2009, art. 34, *caput*)

A bebida referida no *caput* poderá ser comercializada na forma de Preparado sólido ou Líquido, sendo denominada de Preparado sólido ou Líquido para Bebida Composta (Decreto nº 6.871/2009, art. 34, parágrafo único).

3 - Denominação:

Preparado Líquido para Bebida Composta de + (nome da(s) fruta(s) ou do(s) vegetal(is) de origem e do nome do(s) ingrediente(s) de origem animal)[1]
Preparado Líquido para Bebida Composta Saborizado[2]
Preparado Líquido para Bebida Composta de + (nome da(s) fruta(s) ou do(s) vegetal(is) de origem e do nome do(s) ingrediente(s) de origem animal)[1] + (de baixa caloria)[3] ou (dietética)[4]
Preparado Líquido para Bebida Composta Saborizado[2] + (de baixa caloria)[3] ou (dietético)[4]
Preparado Líquido para Bebida Composta de + (nome da(s) fruta(s) ou do(s) vegetal(is) de origem e do nome do(s) ingrediente(s) de origem animal)[1] + (Gaseificado ou Levemente Gaseificado)[5]
Preparado Líquido para Bebida Composta Saborizado[2] + (Gaseificado ou Levemente Gaseificado)[5]
Preparado Líquido para Bebida Composta de + (nome da(s) fruta(s) ou do(s) vegetal(is) de origem e do nome do(s) ingrediente(s) de origem animal)[1] + (de baixa caloria)[3] ou (dietético)[4] + (Gaseificado ou Levemente Gaseificado)[5]
Preparado Líquido para Bebida Composta Saborizado[2] + (de baixa caloria)[3] ou (dietético)[4] + (Gaseificado ou Levemente Gaseificado)[5]

Fonte: Portaria Mapa nº 123/2021, Anexo I, item 2.

Notas:

[1] Os Preparados sólido e Líquido para Bebida Composta deverão ser denominados de forma análoga à Bebida Composta pronta para o consumo a que se destinam. A denominação da Bebida Composta será estabelecida da seguinte forma: para o produto de ingrediente vegetal: "Bebida Composta de..." seguido do nome da(s) fruta(s) ou do(s) vegetai(s) de origem e do nome do(s) ingrediente(s) de origem animal. A denominação da Bebida Composta de ingrediente vegetal, prevista no item 2.1.1 deste anexo (2.1.1. Produto de ingrediente vegetal, aquele composto obrigatoriamente de fruta, de vegetal ou de extrato em quantidade mínima que atenda ao definido na tabela do item 5.1.1., que se encontra no item 5 (Composição) da Bebida Composta de Fruta, de Polpa ou de Extrato Vegetal neste Documento), deve conter a lista dos ingredientes vegetais, seguida da lista dos ingredientes animais, ambas com os ingredientes em ordem decrescente da quantidade em que são adicionados na composição (Portaria Mapa nº 123/2021, Anexo I, itens 2.1.1., 2.2., 2.2.1. e 2.3. e 2.4.).

[2] Os Preparados sólido e Líquido para Bebida Composta deverão ser denominados de forma análoga à Bebida Composta pronta para o consumo a que se destinam. A denominação da Bebida Composta será estabelecida da seguinte forma: para o produto saborizado: "Bebida Composta Saborizada". Produto saborizado, aquele que utiliza como ingrediente vegetal apenas o extrato aquoso, ou ainda, fruta, vegetal ou extrato padronizado em quantidade abaixo do mínimo estabelecido na tabela 5.1.1., que se encontra no item 5 (Composição) da Bebida Composta de Fruta, de Polpa ou de Extrato Vegetal neste Documento (Portaria Mapa nº 123/2021, Anexo I, itens 2.1.2., 2.2., e 2.2.2. e 2.4.).

[3] Os Preparados sólido e Líquido para Bebida Composta deverão ser denominados de forma análoga à Bebida Composta pronta para o consumo a que se destinam. A denominação da Bebida Composta, dos Preparados sólido e Líquido para Bebida Composta, quando cabível, deverá ser acrescida das seguintes expressões, na ordem em que elas se apresentam: De Baixa Caloria, quando o conteúdo de açúcares adicionados normalmente no produto convencional for inteiramente substituído por edulcorantes hipocalóricos ou não-calóricos, naturais ou artificiais, e o teor calórico estiver em conformidade com o critério "baixo em valor energético", conforme definido em legislação específica da Anvisa (Portaria Mapa nº 123/2021, Anexo I, itens 2.4., 2.5. e 2.5.1.). 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 Resolução RDC nº 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 (I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.2. e 2.2.2.).

[4] Os Preparados sólido e Líquido para Bebida Composta deverão ser denominados de forma análoga à Bebida Composta pronta para o consumo a que se destinam. A denominação da Bebida Composta, dos Preparados sólido e Líquido para Bebida Composta, quando cabível, deverá ser acrescida das seguintes expressões, na ordem em que elas se apresentam: Dietético, quando o conteúdo de açúcares adicionados normalmente no produto convencional for inteiramente substituído por edulcorantes hipocalóricos ou não calóricos, naturais ou artificiais, com teor de açúcares totais inferior a 0,50 g/100 mL, conforme definido em legislação específica da Anvisa (Portaria Mapa nº 123/2021, Anexo I, itens 2.4., 2.5. e 2.5.2.). 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 (I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1. e 2.2.1.).

[5] Os Preparados sólido e Líquido para Bebida Composta deverão ser denominados de forma análoga à Bebida Composta pronta para o consumo a que se destinam. A denominação da Bebida Composta, dos Preparados sólido e Líquido para Bebida Composta, quando cabível, deverá ser acrescida das seguintes expressões, na ordem em que elas se apresentam: Gaseificado ou Levemente Gaseificado, quando o produto for adicionado de dióxido de carbono, de acordo com os limites estabelecidos na tabela do item 4.1., que se encontra no item 4.2 (Parâmetros Físico-químicos) da Bebida Composta de Fruta, de Polpa ou de Extrato Vegetal neste Documento (Portaria Mapa nº 123/2021, Anexo I, itens 2.4., 2.5. e 2.5.3.).

Conforme o art. 14-A do Decreto nº 6.871/2009 e o item 8.6 da I.N. SDA nº 30/1999, alterada pela I.N. SDA nº 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 nº 54/2012.

De acordo com o art. 3º, *caput* e §§ 1º, 2º, 3º, 4º, 5º, incisos I, II e III, 6º, 7º, 9º, incisos I, II, III e IV, 10 e 11, da Portaria Mapa nº 123/2021, Declaração

Quantitativa de Ingrediente (DQI) é a informação relativa à quantidade de suco, polpa ou a combinação destes presentes na composição do produto.

§ 1º O valor da DQI será calculado em porcentagem, volume por volume (v/v), observada a legislação específica do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento que estabelece os limites mínimos de sólidos solúveis para sucos e polpas ou os limites mínimos de sólidos totais para açaí e polpa de juçara.

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

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

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

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

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

§ 6º Para os Preparados sólidos e Líquidos a DQI deve ser seguida da expressão "APÓS A DILUIÇÃO".

§ 7º Para o produto saborizado, conforme classificação prevista nos Anexos desta Portaria, a DQI deverá ser precedida da expressão "CONTÉM APENAS".

§ 8º ... (não se aplica ao Preparado Líquido para Bebida Composta).

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

I - caracteres com dimensões no mínimo duas vezes maiores do que a prevista para a denominação do produto, observado o item 4 do Anexo da Instrução Normativa nº 55, de 18 de outubro de 2002;
II - sem variação de padronização entre os caracteres;
III - em cor contrastante com o fundo; e
IV - afastada de soldas e dobras, bem como de áreas de torção e de selagem da embalagem em no mínimo 5 (cinco) milímetros.

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

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

Conforme o Anexo I, itens 3.1., 3.1.1., 3.1.2., 3.1.3. e 3.1.4., da Portaria Mapa nº 123/2021, a rotulagem da bebida composta e dos Preparados sólido e Líquido para Bebida Composta deve atender ao Regulamento da Lei nº 8.918, de 1994, e demais normas inerentes, e ainda:

I - No rótulo são vedadas, mesmo que previsto na marca comercial, as expressões que atribuam características terapêutica, medicamentosa, de qualidade ou de superlatividade, tais como: calmante, estimulante, emagrecedor, detox, antioxidante, artesanal, colonial, caseiro, familiar, natural, 100% natural, premium, dentre outras, exceto quanto previsto em legislação específica.
II - A bebida que não contiver aditivos alimentares pode utilizar a expressão "SEM ADITIVOS", sendo vedada a utilização de expressões que remetam à ausência de classes específicas de aditivos como "sem corantes", "sem conservadores", dentre outras.
III - É obrigatório, quando houver a associação de açúcares e edulcorantes, constar do Painel Principal do Rótulo com no mínimo 1,2 (um inteiro e dois décimos) vezes o tamanho da denominação da bebida as expressões: "BAIXO EM AÇÚCARES", "REDUZIDO EM AÇÚCARES" ou outro termo autorizado, obedecidos os critérios estabelecidos em legislação específica da Anvisa.
IV - As alegações na rotulagem que enfatizem a utilização de vitaminas, minerais, fibras e outros nutrientes devem obedecer às previsões contidas em legislação específica da Anvisa.

De acordo com o Anexo I, item 3.2., da Portaria Mapa nº 123/2021, o rótulo da Bebida Composta e dos Preparados Líquido e sólido para Bebida Composta deverá conter obrigatoriamente a Declaração Quantitativa de Ingredientes (DQI), exclusivamente relativa aos ingredientes de origem vegetal, observando-se os critérios estabelecidos no art. 3º desta Portaria (artigo supracitado).

Conforme o Anexo I, item 3.3., da Portaria Mapa nº 123/2021, na rotulagem do produto composto de duas ou mais frutas, dois ou mais vegetais ou de frutas e vegetais, inclusive seus extratos, é vedado o uso de informações visuais de qualquer natureza, incluindo a marca comercial e o formato da embalagem, que remetam a apenas uma das frutas ou dos vegetais contidos em sua composição.

De acordo com o Anexo I, item 3.4., da Portaria Mapa nº 123/2021, é vedado o uso de informações visuais de qualquer natureza, incluindo figuras, esboços, marca comercial e formato da embalagem, que sejam relativas a ingredientes vegetais, no rótulo de produto que não contiver estas matérias-primas, excetuadas as informações obrigatórias.

Conforme o Anexo I, item 3.5., da Portaria Mapa nº 123/2021, no rótulo do produto é vedado o uso de expressões relativas à classificação, denominação e partes de denominação, de forma isolada ou como parte de outros dizeres, que não estejam previstos em seu Padrão de Identidade e Qualidade ou em sua lista de ingredientes.

De acordo com o Anexo I, item 3.6, da Portaria Mapa nº 123/2021, os Preparados sólido e Líquido para Bebida Composta deverão apresentar em sua rotulagem a forma de diluição em água na proporção para atender ao Padrão de Identidade e Qualidade da bebida referência pronta para o consumo.

Conforme o Anexo I, item 3.7, da Portaria Mapa nº 123/2021, é vedada a utilização de recipientes e embalagens tipo conta-gotas, spray, ampolas, ou outros que caracterizem os produtos similares àqueles de uso farmacêutico, medicamentoso ou terapêutico.

4 - Parâmetros Analíticos:

ATENÇÃO!!!

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 consumo que dará origem, qual seja, a Bebida Composta.

5 - Composição:

Conforme o art. 2º, *caput* e incisos I, II, III e IV, da Portaria Mapa nº 123/2021, para efeito desta Portaria, considera-se ingrediente vegetal para produção do Preparado Líquido para Bebida Composta:

I - a fruta: a designação genérica do fruto comestível, incluído o pseudofruto e a infrutescência, apresentado na forma *in natura*, suco, polpa ou água de coco;
II - o vegetal: a planta e suas partes comestíveis, exceto a fruta, apresentadas na forma *in natura* ou suco de vegetal;
III - o extrato padronizado: o ingrediente obtido por esgotamento, a frio ou a quente, de maneira a manter os princípios sápidos aromáticos naturais, voláteis e fixos, característicos da semente de guaraná, da noz de cola, dos grãos de café, da inflorescência do lúpulo, da erva mate, dos frutos do açaí ou do rizoma do gengibre; e
IV - o extrato aquoso: o ingrediente obtido por métodos físicos utilizando água como único agente extrator, a partir das espécies vegetais e suas partes, previstas em legislação específica da Anvisa para o preparo de chás e especiarias.

Espécies Vegetais autorizadas para obtenção do Extrato Aquoso a ser utilizado na elaboração do Preparado Líquido para Bebida Composta Saborizado	
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 nº 267/2005, tabela 2, alterada pela Resolução RDC nº 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 nº 219/2006.

De acordo com o Anexo I, itens 5.1. 5.1.1. e 5.1.2., da Portaria Mapa nº 123/2021, são ingredientes obrigatórios para o Preparado Líquido para Bebida Composta:

I - Ingrediente vegetal, em quantidade mínima prevista na tabela abaixo:

Preparado Líquido para Bebida Composta de Fruta ou de Vegetal	**Quantidade mínima de suco ou polpa, em mL/100 mL**
Abacaxi	30,0
Açaí, quantidade em sólidos totais	4,0
Cana de açúcar	30,0
Goiaba	15,0
Juçara, quantidade em sólidos totais	4,0
Laranja	30,0
Limão (5,0% de acidez)	5,0
Maçã	20,0
Manga	20,0
Mangaba	15,0
Maracujá	6,0
Morango	5,0
Pêssego	30,0
Pêra	20,0
Tangerina	30,0
Tomate	30,0
Uva	30,0
Outras frutas ou vegetais	10,0
Preparado Líquido para Bebida Composta de Extrato Padronizado	**Quantidade mínima de extrato, em g/100 mL**
Guaraná: Semente de guaraná ou seu equivalente em extrato com, no mínimo, 1,2% de cafeína	0,02
Extrato de noz de cola	*quantum satis*
Extrato de lúpulo	*quantum satis*
Extrato de mate	*quantum satis*
Extrato de café	*quantum satis*
Extrato de açaí (mínimo 0,025% de antocianinas)	*quantum satis*
Extrato de gengibre (mínimo 0,03% de gingerol)	*quantum satis*

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

Nota:

A quantidade mínima a que se refere a tabela do item 5.1.1 (acima) dos Preparados sólido e Líquido para bebida composta deve ser aquela obtida após a diluição do produto de acordo com a orientação do fabricante (Portaria Mapa nº 123/2021, Anexo I, item 5.1.1., alínea "a").

Fonte: Portaria Mapa nº 123/2021, Anexo I, item 5.1.1.

II - Produto de origem animal.

Conforme o Anexo I, item 5.2., da Portaria Mapa nº 123/2021, 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.

De acordo com o Anexo I, itens 5.3., 5.3.1., 5.3.2., 5.3.3., 5.3.4., 5.3.5., 5.3.6., 5.3.7., e 5.3.9., da Portaria Mapa nº 123/2021, são ingredientes opcionais para o Preparado Líquido para Bebida Composta:

I - Água potável, exceto para o preparado sólido para bebida composta.
II - Açúcares.
III - Vitaminas, sais minerais, fibras e outros nutrientes, em conjunto ou separadamente, desde que em conformidade com o estabelecido em legislação específica da Anvisa.
IV - Cafeína (trimetilxantina) natural ou sintética, exceto para a bebida composta, ou seus preparados, que contiver semente de guaraná, café ou seus equivalentes em extrato.
V - Pedaços de frutas ou vegetais, os quais não devem ser contabilizados para atendimento ao quantitativo mínimo de suco e polpa de fruta, para o cumprimento do padrão da bebida ou para a declaração quantitativa de ingredientes.
VI - Gás carbônico (CO_2) industrialmente puro.
VII - Novos ingredientes, devidamente aprovados em conformidade com o estabelecido em legislação específica da Anvisa, desde que não implique em descaracterização quando à classificação e definição do produto.
VIII - ... (não se aplica ao Preparado Líquido para Bebida Composta).
IX - Aditivos, de acordo com o estabelecido em legislação específica da Anvisa.

Conforme o Anexo I, itens 7.1., 7.1.1., 7.1.2., 7.1.3., 7.1.4. e 7.1.5., da Portaria Mapa nº 123/2021, é proibida, no Preparado Líquido para Bebida Composta, a presença de:

I - Contaminantes microbiológicos em concentração superior ao limite estabelecido em legislação específica da Anvisa.
II - Resíduo de agrotóxico não autorizado ou em concentração superior ao autorizado para fruta ou vegetal empregado como matéria-prima na produção da bebida calculado em função da proporção de fruta ou vegetal utilizado.

III - Contaminante orgânico ou inorgânico em concentração superior ao limite estabelecido em legislação específica da Anvisa.
IV - Qualquer substância em quantidade que possa se tornar nociva para a saúde humana, observados os limites de legislação específica.
V - Qualquer ingrediente não permitido em legislação específica da Anvisa ou que possa ser utilizado para adulteração do produto.

6 - Aditivos Alimentares:

Os aditivos permitidos para o Preparado Líquido para Bebida Composta são os constantes nas Resoluções RDC nº 05/2007, RDC nº 45/2010 e RDC nº 18/2008, alterada pela RDC nº 281/2019, listados 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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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,	Fosfato de sódio monobásico,	0,07 (como P_2O_5)

	Sodio- (mono) Ortofosfato	monofosfato monossódico, Fosfato ácido de sódio, bifosfato 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	Fosfato dicalcio, fosfato dibásico de	0,07 (como P2O5)

	dibásico, calcio (di) ortofosfato	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	
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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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[1]	*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 Al	Azul patente V, laca de Al	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 Al	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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*quantum satis*
	ESPUMANTE	**ESPUMANTE**	

	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*quantum satis*
	SECUESTRANTE	**SEQUESTRANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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.

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

Fonte: Resolução RDC nº 05/2007.

ADITIVOS AUTORIZADOS PARA USO SEGUNDO AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF), COM SUAS RESPECTIVAS CLASSES FUNCIONAIS (EM ORDEM DE INS)		
INS	**Nome do Aditivo**	**Classes Funcionais (*)**
140i	Clorofila	COL
150[a]	Caramelo I - simples	COL
162	Vermelho de beterraba, betamina	COL
170i	Carbonato de cálcio	ANAH
171	Dióxido de titânio	COL
260	Ácido acético	ACREG/CONS/ACI
261	Acetato de potássio	ACREG/CONS
262i	Acetato de sódio	ACREG
263	Acetato de cálcio	CONS/EST/ACREG
270	Ácido láctico (L-, D- e DL-)	ACI/ACREG
280	Ácido propiônico	CONS
281	Propianato de sódio	CONS
282	Propianato de cálcio	CONS
283	Propianato de potássio	CONS
290	Dióxido de carbono	CONS
296	Ácido málico (D-,L-)	ACREG/SEC
297	Ácido fumárico	ACREG
300	Ácido ascórbico (L-)	ANT/FLO
301	Ascorbato de sódio	ANT
302	Ascorbato de cálcio	ANT
303	Ascorbato de potássio	ANT
315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	ANT
316	Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio	ANT
322	Lecitinas	EMU/ANT
325	Lactato de sódio	HUM/ANT/AGC
326	Lactato de potássio	ANT

327	Lactato de cálcio	ACREG/FLO
329	Lactato de magnésio (D-, L-)	ACREG/FLO
330	Ácido cítrico	ACI/ACREG/ANT/SEC
331i	Citrato monossódico	ACREG/SEC
331iii	Citrato trissódico, citrato de sódio	ACREG/SEC/EST
332i	Citrato monopotássico, citrato diácido de potássio	ACREG/SEC
332ii	Citrato tripotássico, citrato de potássio	ACREG/EST/SEC
333	Citrato tricálcico, citrato de cálcio	ACREG/FIR/SEC
350i	Malato ácido de sódio, malato monossódico	ACREG/HUM
350ii	Malato dissódico	ACREG
352ii	Malato de cálcio, malato monocálcico	ACREG
365	Fumarato de sódio	ACREG/EXA/ACI
380	Citrato triamônico	ACREG
400	Ácido algínico	ESP/EST/EMU/GEL
401	Alginato de sódio	ESP/EST/GEL/EMU
402	Alginato de potássio	ESP/EST/EMU/GEL
403	Alginato de amônio	ESP/EST/EMU/GEL
404	Alginato de cálcio	ESP/EST/GEL/EMU/ANESP
406	Ágar	ESP/EST/EMU
407	Carragena (inclui a furcelarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	ESP/EST/GEL/EMU
407a	Algas marinhas Euchema processadas	ESP/EST/GEL/EMU
410	Goma garrofina, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí	ESP/EST/EMU
412	Goma guar	ESP/EST/EMU
413	Goma tragacanto, tragacanto, goma adragante	ESP/EST/EMU
414	Goma arábica, goma acácia	ESP/EST/EMU
415	Goma xantana	ESP/EST/EMU/FOA
416	Goma caraia, goma sterculia	ESP/EST/EMU
417	Goma tara	ESP/EST
418	Goma gelana	ESP/EST/GEL
420	Sorbitol e xarope de sorbitol, D-sorbita	EDU/HUM/SEC/AGC/EST
421	Manitol	EDU/ESP/EST/HUM/AGC
422	Glicerina, glicerol	EMU/ESP/EST/HUM/AGC
424	Curdlan	FIR/GEL/ESP/EST
428	Gelatina	EST/EMU/ESP/GEL
440	Pectina, pectina amidada	ESP/EST/GEL/EMU
460i	Celulose microcristalina	EMU/EST/ANAH
460ii	Celulose em pó	ANAH/EMU/ESP
461	Metilcelulose	ESP/EST/EMU
462	Etilcelulose	AGC
463	Hidroxipropilcelulose	ESP/EST/EMU
464	Hidroxipropilmetilcelulose	ESP/EMU/EST
465	Metiletilcelulose	ESP/EMU/EST/FOA
466	Carboximetilcelulose sódica	ESP/EST/EMU
467	Etilhidroxietilcelulose	ESP/EMU/EST
468	Carboximetilcelulose sódica reticulada, croscaramelose sódica	EST
469	Carboximetilcelulose sódica - hidrólise enzimática	GLA/EST/ESP
470	Sais de ácidos graxos (com base Ca, Na, Mg, K e NH_4)	EMU/ANAH
471	Mono e diglicerídeos de ácidos graxos	EMU/ANESP
472a	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido acético	EMU

472b	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido lático	EMU
472c	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido cítrico	EMU/EST/ANT/FLO
500i	Carbonato de sódio	ACREG
500ii	Bicarbonato de sódio, carbonato ácido de sódio	ACREG/RAI
500iii	Sesquicarbonato de sódio	ACREG
501i	Carbonato de potássio	ACREG
501ii	Bicarbonato de potássio, carbonato ácido de potássio, hidrogeno carbonato de potássio	ACREG/RAI
503i	Carbonato de amônio	ACREG/RAI
503ii	Bicarbonato de amônio, carbonato ácido de amônio	RAI
504i	Carbonato de magnésio, carbonato básico de magnésio	ANAH/ESTCOL
504ii	Bicarbonato de magnésio, carbonato ácido de magnésio, hidrogeno carbonato de magnésio	ACREG/ANAH/ESTCOL
507	Ácido clorídrico	ACI/ACREG
508	Cloreto de potássio	GEL
509	Cloreto de cálcio	FIR
510	Cloreto de amônio	FLO
511	Cloreto de magnésio	FIR/ESTCOL
514	Sulfatos de sódio	ESTCOL
515	Sulfatos de potássio	EXA
516	Sulfato de cálcio	FLO/SEC/FIR
524	Hidróxido de sódio	ACREG
525	Hidróxido de potássio	ACREG
526	Hidróxido de cálcio	ACREG/FIR
527	Hidróxido de amônio	ACREG
528	Hidróxido de magnésio	ACREG/ESTCOL
529	Óxido de cálcio	ACREG/FLO
530	Óxido de magnésio	ANAH
551	Dióxido de silício, sílica	ANAH
552	Silicato de cálcio	ANAH
553i	Silicato de magnésio	ANAH
553iii	Talco, metassilicato ácido de magnésio	ANAH/GLA/ESP
574	Ácido glucônico (D-)	ACREG/RAI
575	Glucono-delta-lactona	ACREG/RAI/ACI/SEC
576	Gluconato de sódio	SEC
577	Gluconato de potássio	ACREG
578	Gluconato de cálcio	ACREG/FIR/SEC
580	Gluconato de magnésio	ACREG/FIR
620	Ácido glutâmico (L(+)-)	EXA
621	Glutamato de sódio, glutamato monossódico	EXA
622	Glutamato de potássio	EXA
623	Diglutamato de cálcio	EXA
624	Glutamato de monoamônio	EXA
625	Diglutamato de magnésio	EXA
626	Ácido guanílico	EXA
627	5'-Guanilato dissódico, guanilato dissódico, dissódio 5'-guanilato	EXA
628	5'-Guanilato de potássio	EXA
629	5'-Guanilato de cálcio	EXA
630	Ácido inosínico	EXA
631	5'-Inosinato de sódio, inosinato dissódico, dissódico 5'-inosinato	EXA
632	Inosinato de potássio	EXA

633	5'-Inosinato de cálcio	EXA
634	5'-Ribonucleotídeo de cálcio	EXA
635	5'-Ribonucleotídeo dissódico	EXA
901	Cera de abelha (branca e amarela) (somente para tratamento de superfície)	GLA
902	Cera candelilla (somente para tratamento de superfície)	GLA
904	Goma laca, shelac (somente para tratamento de superfície)	GLA
953	Isomalte (isomaltitol)	EDU/GLA/ANAH/AGC
957	Taumatina	EXA/EDU
965	Maltitol e xarope de maltitol	EDU/EST/AGC
966	Lactitol	EDU/ESP
967	Xilitol	EDU/HUM
968	Eritritol	EDU/EXA/HUM
1001i	Acetato de colina	EMU
1001ii	Carbonato de colina	EMU
1001iii	Cloreto de colina	EMU
1001iv	Citrato de colina	EMU
1001v	Tartarato de colina	EMU
1001vi	Lactato de colina	EMU
1100	Amilases	FLO
1101i	Proteases	FLO/EXA/GLA
1102	Glucose oxidase	ANT/CONS/EST
1104	Lipases	EXA
1200	Polidextroses	AGC/ESP/EST/HUM
1202	Polivinilpirrolidona insolúvel	AGC/ESP/EST/HUM
1204	Pullulan	GLA/ESP
1518	Triacetina, triacetato de glicerila	HUM

(*) Significado das abreviaturas: ACI: acidulante; ACREG: regulador de acidez; AGC: agente de corpo ou massa; ANAH: antiaglutinante, antiumectante; ANESP: antiespumante; ANT: antioxidante; ARO: aromatizante; COL: corante; CONS: conservador; EDU: edulcorante; EMU: emulsificante; ESP: espessante; ESTCOL: estabilizante de cor; EST: estabilizante; EXA: realçador de sabor; FIR: agente de firmeza; FLO: melhorador de farinha; FOA: espumante; GEL: gelificante; GLA: glaceante; HUM: umectante; RAI: fermento químico; e SEC: seqüestrante.

Fonte: Resolução RDC nº 45/2010, Anexo, tabela I.

ATENÇÃO!!!

Os edulcorantes podem ser utilizados somente na bebida em que se faça a substituição parcial (“baixo em açúcares” ou “reduzido em açúcares”) ou total (“de baixa caloria” ou “dietético(a)”) do açúcar.

ATRIBUIÇÃO DE ADITIVOS EDULCORANTES PARA ALIMENTOS E SEUS RESPECTIVOS LIMITES MÁXIMOS DE USO			
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 açúcares	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 açúcares	0,075
		Alimentos e bebidas com informação nutricional completar	
		Com substituição total de açúcares	0,075 (2)
		Com açúcar substituição parcial de açúcares	0,056
952	Ácido ciclâmico e seus sais de cálcio, potássio e sódio	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)
		Com substituição parcial de açúcares	0,04 (4)
953	Isomalt (isomaltitol)	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 (9)	Alimentos e bebidas para controle de peso (Incluído pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	0,005
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares (Incluído pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	0,005
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares (Incluído pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	0,005
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar com substituição total de açúcares (Incluído pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	0,005
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar com substituição parcial de açúcares (Incluído pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	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. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(2) Exceto para gomas de mascar e micro pastilhas de sabor intenso, com limites máximos de 1,0 g/100 g e de 0,6 g/100 g, respectivamente. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(3) Exceto para bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas, com limite máximo de 0,075 g/100 mL. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(4) Exceto para bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas, com limite máximo de 0,056 g/100 mL. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(5) Exceto para gomas de mascar com limite máximo de 0,12 g/100 g. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(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. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(7) Exceto para gomas de mascar, com limite máximo de 0,24 g/100 g. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(8) Exceto para gomas de mascar e micro pastilhas de sabor intenso, ambos com limite máximo de 0,1 g/100 g. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(9) No caso de gomas de mascar com informação nutricional complementar com substituição total de açúcares, aplica-se o limite máximo de 0,04 g/100 g. (Incluída pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019, retificada em 18 de junho de 2019)

Restrições: (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
1. Os edulcorantes somente podem ser utilizados para a substituição parcial ou total de açúcares nas seguintes categorias: (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)

- Alimentos e bebidas para controle de peso, conforme Portaria SVS/MS n° 30, de 13 de janeiro de 1998, que aprova o regulamento técnico referente a alimentos para controle de peso; (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Alimentos para dietas com restrição de açúcares, conforme itens 4.1.1.1, 4.1.1.2 e 4.1.1.3 da Portaria SVS/MS n° 29, de 13 de janeiro de 1998, que aprova o regulamento técnico referente a alimentos para fins especiais; (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares, conforme item 4.2.4 da Portaria SVS/MS n° 29, de 1998; (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Fórmulas para nutrição enteral, conforme Resolução da Diretoria Colegiada - RDC n° 21, de 13 de maio de 2015, que dispõe sobre o regulamento técnico de fórmulas para nutrição enteral; (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar para os 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 feita a substituição parcial ou total do açúcar, conforme Resolução da Diretoria Colegiada - RDC n° 54, de 12 de novembro de 2012, que dispõe sobre o regulamento técnico sobre informação nutricional complementar; (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Suplementos alimentares, conforme Resolução da Diretoria Colegiada - RDC n° 243, de 26 de julho de 2018, que dispõe sobre os requisitos sanitários dos suplementos alimentares. (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
2. Em atendimento a Regulamentos Técnicos específicos: (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
a) Todos os alimentos e as bebidas contendo polióis deverão obedecer aos requisitos de rotulagem referentes a efeitos laxativos. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
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. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
3. Os glicosídeos de esteviol devem atender às especificações de pureza estabelecidas pelo Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives - JECFA. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)

Fonte: Resolução RDC nº 18/2008, alterada pela Resolução RDC nº 281/2019, art. 6º.

PREPARADO LÍQUIDO PARA CHÁ

Padrão de Identidade e Qualidade estabelecido pela
Instrução Normativa n° 18/2013, válido até 1°/11/2022, para os registros concedidos até 31/05/2021

1 - Referências Legais:

Decreto nº 6.871/2009, art. 33, I.N. Mapa nº 18/2013, alterada pela I.N. Mapa nº 25/2014, I.N. SDA nº 30/1999, alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, I.N. Mapa nº 75/2019, Resolução RDC nº 05/2007, Resolução RDC nº 18/2008, alterada pela Resolução RDC nº 281/2019, Resolução RDC nº 267/2005, Resolução RDC nº 219/2006, Resolução RDC nº 45/2010, Resolução RDC nº 12/2001, I.N. Anvisa nº 60/2019, Resolução RDC nº 331/2019, Resolução RDC nº 54/2012 e I.N. Anvisa nº 88/2021.

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 nº 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: I.N. Mapa nº 18/2013, art. 20.

Notas:

[1] É aquele destinado à elaboração de Chá (I.N. Mapa nº 18/2013, art. 20, inciso I).
[2] É aquele destinado à elaboração de Chá com Fruta (I.N. Mapa nº 18/2013, art. 20, inciso II).
[3] É aquele destinado à elaboração de Chá com Vegetal (I.N. Mapa nº 18/2013, art. 20, inciso III).
[4] É aquele destinado à elaboração de Chá com Extrato (I.N. Mapa nº 18/2013, art. 20, inciso IV).
[5] É aquele destinado à elaboração de Chá Misto (I.N. Mapa nº 18/2013, art. 20, inciso V).
[6] É aquele destinado à elaboração de Chá Mate ou Mate (I.N. Mapa nº 18/2013, art. 20, inciso VI).
[7] É aquele destinado à elaboração de Chá Mate Verde ou Mate Verde (I.N. Mapa nº 18/2013, art. 20, inciso VII).
[8] É aquele destinado à elaboração de Chá Preto (I.N. Mapa nº 18/2013, art. 20, inciso VIII).
[9] É aquele destinado à elaboração de Chá Verde (I.N. Mapa nº 18/2013, art. 20, inciso IX).
[10] É aquele destinado à elaboração de Chá Branco (I.N. Mapa nº 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 (I.N. SDA nº 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 (I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1. e 2.2.1.).

Conforme o art. 14-A do Decreto nº 6.871/2009 e no item 8.6 da I.N. SDA nº 30/1999, alterada pela I.N. SDA nº 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 nº 54/2012.

De acordo com o art. 20, § 1º, da I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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:

ATENÇÃO!!!

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 consumo que dará origem, qual seja, o Chá pronto para consumo.

5 - Composição:

De acordo com o art. 33 do Decreto nº 6.871/2009 e o art. 19 da I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 nº 267/2005, tabela 2, alterada pela Resolução RDC nº 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 nº 219/2006.

Conforme o art. 3º, parágrafo único, da I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 Alimentares:

Os aditivos permitidos para o Preparado Líquido para Chá são os constantes nas Resoluções RDC 05/2007, RDC nº 45/2010 e RDC 18/2008, alterada pela RDC nº 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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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,	0,07 (como P_2O_5)

		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 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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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[1]	*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 Al	Azul patente V, laca de Al	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 Al	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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela	*quantum satis*

		abaixo que trata de BPF)	
405	Propilenglicol Alginato	Alginato de Propilenoglicol	0,05
	ESTABILIZANTE	**ESTABILIZANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*quantum satis*
	ESPUMANTE	**ESPUMANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*quantum satis*
	SECUESTRANTE	**SEQUESTRANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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.

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

Fonte: Resolução RDC nº 05/2007.

ADITIVOS AUTORIZADOS PARA USO SEGUNDO AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF), COM SUAS RESPECTIVAS CLASSES FUNCIONAIS (EM ORDEM DE INS)		
INS	**Nome do Aditivo**	**Classes Funcionais (*)**
140i	Clorofila	COL
150ª	Caramelo I - simples	COL
162	Vermelho de beterraba, betamina	COL
170i	Carbonato de cálcio	ANAH
171	Dióxido de titânio	COL
260	Ácido acético	ACREG/CONS/ACI
261	Acetato de potássio	ACREG/CONS
262i	Acetato de sódio	ACREG
263	Acetato de cálcio	CONS/EST/ACREG
270	Ácido láctico (L-, D- e DL-)	ACI/ACREG
280	Ácido propiônico	CONS
281	Propianato de sódio	CONS
282	Propianato de cálcio	CONS
283	Propianato de potássio	CONS
290	Dióxido de carbono	CONS
296	Ácido málico (D-,L-)	ACREG/SEC
297	Ácido fumárico	ACREG
300	Ácido ascórbico (L-)	ANT/FLO
301	Ascorbato de sódio	ANT
302	Ascorbato de cálcio	ANT
303	Ascorbato de potássio	ANT
315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	ANT
316	Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio	ANT
322	Lecitinas	EMU/ANT
325	Lactato de sódio	HUM/ANT/AGC
326	Lactato de potássio	ANT
327	Lactato de cálcio	ACREG/FLO
329	Lactato de magnésio (D-, L-)	ACREG/FLO
330	Ácido cítrico	ACI/ACREG/ANT/SEC
331i	Citrato monossódico	ACREG/SEC
331iii	Citrato trissódico, citrato de sódio	ACREG/SEC/EST
332i	Citrato monopotássico, citrato diácido de potássio	ACREG/SEC
332ii	Citrato tripotássico, citrato de potássio	ACREG/EST/SEC
333	Citrato tricálcico, citrato de cálcio	ACREG/FIR/SEC
350i	Malato ácido de sódio, malato monossódico	ACREG/HUM
350ii	Malato dissódico	ACREG
352ii	Malato de cálcio, malato monocálcico	ACREG
365	Fumarato de sódio	ACREG/EXA/ACI
380	Citrato triamônico	ACREG
400	Ácido algínico	ESP/EST/EMU/GEL
401	Alginato de sódio	ESP/EST/GEL/EMU
402	Alginato de potássio	ESP/EST/EMU/GEL
403	Alginato de amônio	ESP/EST/EMU/GEL
404	Alginato de cálcio	ESP/EST/GEL/EMU/ANESP
406	Ágar	ESP/EST/EMU

407	Carragena (inclui a furcelarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	ESP/EST/GEL/EMU
407a	Algas marinhas Euchema processadas	ESP/EST/GEL/EMU
410	Goma garrofina, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí	ESP/EST/EMU
412	Goma guar	ESP/EST/EMU
413	Goma tragacanto, tragacanto, goma adragante	ESP/EST/EMU
414	Goma arábica, goma acácia	ESP/EST/EMU
415	Goma xantana	ESP/EST/EMU/FOA
416	Goma caraia, goma sterculia	ESP/EST/EMU
417	Goma tara	ESP/EST
418	Goma gelana	ESP/EST/GEL
420	Sorbitol e xarope de sorbitol, D-sorbita	EDU/HUM/SEC/AGC/EST
421	Manitol	EDU/ESP/EST/HUM/AGC
422	Glicerina, glicerol	EMU/ESP/EST/HUM/AGC
424	Curdlan	FIR/GEL/ESP/EST
428	Gelatina	EST/EMU/ESP/GEL
440	Pectina, pectina amidada	ESP/EST/GEL/EMU
460i	Celulose microcristalina	EMU/EST/ANAH
460ii	Celulose em pó	ANAH/EMU/ESP
461	Metilcelulose	ESP/EST/EMU
462	Etilcelulose	AGC
463	Hidroxipropilcelulose	ESP/EST/EMU
464	Hidroxipropilmetilcelulose	ESP/EMU/EST
465	Metiletilcelulose	ESP/EMU/EST/FOA
466	Carboximetilcelulose sódica	ESP/EST/EMU
467	Etilhidroxietilcelulose	ESP/EMU/EST
468	Carboximetilcelulose sódica reticulada, croscaramelose sódica	EST
469	Carboximetilcelulose sódica - hidrólise enzimática	GLA/EST/ESP
470	Sais de ácidos graxos (com base Ca, Na, Mg, K e NH_4)	EMU/ANAH
471	Mono e diglicerídeos de ácidos graxos	EMU/ANESP
472a	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido acético	EMU
472b	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido lático	EMU
472c	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido cítrico	EMU/EST/ANT/FLO
500i	Carbonato de sódio	ACREG
500ii	Bicarbonato de sódio, carbonato ácido de sódio	ACREG/RAI
500iii	Sesquicarbonato de sódio	ACREG
501i	Carbonato de potássio	ACREG
501ii	Bicarbonato de potássio, carbonato ácido de potássio, hidrogeno carbonato de potássio	ACREG/RAI
503i	Carbonato de amônio	ACREG/RAI
503ii	Bicarbonato de amônio, carbonato ácido de amônio	RAI
504i	Carbonato de magnésio, carbonato básico de magnésio	ANAH/ESTCOL
504ii	Bicarbonato de magnésio, carbonato ácido de magnésio, hidrogeno carbonato de magnésio	ACREG/ANAH/ESTCOL
507	Ácido clorídrico	ACI/ACREG
508	Cloreto de potássio	GEL
509	Cloreto de cálcio	FIR

510	Cloreto de amônio	FLO
511	Cloreto de magnésio	FIR/ESTCOL
514	Sulfatos de sódio	ESTCOL
515	Sulfatos de potássio	EXA
516	Sulfato de cálcio	FLO/SEC/FIR
524	Hidróxido de sódio	ACREG
525	Hidróxido de potássio	ACREG
526	Hidróxido de cálcio	ACREG/FIR
527	Hidróxido de amônio	ACREG
528	Hidróxido de magnésio	ACREG/ESTCOL
529	Óxido de cálcio	ACREG/FLO
530	Óxido de magnésio	ANAH
551	Dióxido de silício, sílica	ANAH
552	Silicato de cálcio	ANAH
553i	Silicato de magnésio	ANAH
553iii	Talco, metassilicato ácido de magnésio	ANAH/GLA/ESP
574	Ácido glucônico (D-)	ACREG/RAI
575	Glucono-delta-lactona	ACREG/RAI/ACI/SEC
576	Gluconato de sódio	SEC
577	Gluconato de potássio	ACREG
578	Gluconato de cálcio	ACREG/FIR/SEC
580	Gluconato de magnésio	ACREG/FIR
620	Ácido glutâmico (L(+)-)	EXA
621	Glutamato de sódio, glutamato monossódico	EXA
622	Glutamato de potássio	EXA
623	Diglutamato de cálcio	EXA
624	Glutamato de monoamônio	EXA
625	Diglutamato de magnésio	EXA
626	Ácido guanílico	EXA
627	5'-Guanilato dissódico, guanilato dissódico, dissódio 5'-guanilato	EXA
628	5'-Guanilato de potássio	EXA
629	5'-Guanilato de cálcio	EXA
630	Ácido inosínico	EXA
631	5'-Inosinato de sódio, inosinato dissódico, dissódico 5'-inosinato	EXA
632	Inosinato de potássio	EXA
633	5'-Inosinato de cálcio	EXA
634	5'-Ribonucleotídeo de cálcio	EXA
635	5'-Ribonucleotídeo dissódico	EXA
901	Cera de abelha (branca e amarela) (somente para tratamento de superfície)	GLA
902	Cera candelilla (somente para tratamento de superfície)	GLA
904	Goma laca, shelac (somente para tratamento de superfície)	GLA
953	Isomalte (isomaltitol)	EDU/GLA/ANAH/AGC
957	Taumatina	EXA/EDU
965	Maltitol e xarope de maltitol	EDU/EST/AGC
966	Lactitol	EDU/ESP
967	Xilitol	EDU/HUM
968	Eritritol	EDU/EXA/HUM
1001i	Acetato de colina	EMU
1001ii	Carbonato de colina	EMU
1001iii	Cloreto de colina	EMU
1001iv	Citrato de colina	EMU
1001v	Tartarato de colina	EMU
1001vi	Lactato de colina	EMU

1100	Amilases	FLO
1101i	Proteases	FLO/EXA/GLA
1102	Glucose oxidase	ANT/CONS/EST
1104	Lipases	EXA
1200	Polidextroses	AGC/ESP/EST/HUM
1202	Polivinilpirrolidona insolúvel	AGC/ESP/EST/HUM
1204	Pullulan	GLA/ESP
1518	Triacetina, triacetato de glicerila	HUM

(*) Significado das abreviaturas: ACI: acidulante; ACREG: regulador de acidez; AGC: agente de corpo ou massa; ANAH: antiaglutinante, antiumectante; ANESP: antiespumante; ANT: antioxidante; ARO: aromatizante; COL: corante; CONS: conservador; EDU: edulcorante; EMU: emulsificante; ESP: espessante; ESTCOL: estabilizante de cor; EST: estabilizante; EXA: realçador de sabor; FIR: agente de firmeza; FLO: melhorador de farinha; FOA: espumante; GEL: gelificante; GLA: glaceante; HUM: umectante; RAI: fermento químico; e SEC: seqüestrante.

Fonte: Resolução RDC nº 45/2010, Anexo, tabela I.

ATENÇÃO!!!

Os edulcorantes podem ser utilizados somente na bebida em que se faça a substituição parcial (“baixo em açúcares” ou “reduzido em açúcares”) ou total (“de baixa caloria” ou “dietético(a)”) do açúcar.

ATRIBUIÇÃO DE ADITIVOS EDULCORANTES PARA ALIMENTOS E SEUS RESPECTIVOS LIMITES MÁXIMOS DE USO			
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 açúcares	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 açúcares	0,075
		Alimentos e bebidas com informação nutricional completar	

		Com substituição total de açúcares	0,075 (2)
		Com açúcar substituição parcial de açúcares	0,056
952	Ácido ciclâmico e seus sais de cálcio, potássio e sódio	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)
		Com substituição parcial de açúcares	0,04 (4)
953	Isomalt (isomaltitol)	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 (9)	Alimentos e bebidas para controle de peso (Incluído pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	0,005
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares (Incluído pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	0,005
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares (Incluído pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	0,005
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar com substituição total de açúcares (Incluído pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	0,005
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar com substituição parcial de açúcares (Incluído pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	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. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(2) Exceto para gomas de mascar e micro pastilhas de sabor intenso, com limites máximos de 1,0 g/100 g e de 0,6 g/100 g, respectivamente. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(3) Exceto para bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas, com limite máximo de 0,075 g/100 mL. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(4) Exceto para bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas, com limite máximo de 0,056 g/100 mL. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(5) Exceto para gomas de mascar com limite máximo de 0,12 g/100 g. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(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. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(7) Exceto para gomas de mascar, com limite máximo de 0,24 g/100 g. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(8) Exceto para gomas de mascar e micro pastilhas de sabor intenso, ambos com limite máximo de 0,1 g/100 g. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(9) No caso de gomas de mascar com informação nutricional complementar com substituição total de açúcares, aplica-se o limite máximo de 0,04 g/100 g. (Incluída pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019, retificada em 18 de junho de 2019)

Restrições: (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
1. Os edulcorantes somente podem ser utilizados para a substituição parcial ou total de açúcares nas seguintes categorias: (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Alimentos e bebidas para controle de peso, conforme Portaria SVS/MS n° 30, de 13 de janeiro de 1998, que aprova o regulamento técnico referente a alimentos para controle de peso; (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Alimentos para dietas com restrição de açúcares, conforme itens 4.1.1.1, 4.1.1.2 e 4.1.1.3 da Portaria SVS/MS n° 29, de 13 de janeiro de 1998, que aprova o regulamento técnico referente a alimentos para fins especiais; (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares, conforme item 4.2.4 da Portaria SVS/MS n° 29, de 1998; (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Fórmulas para nutrição enteral, conforme Resolução da Diretoria Colegiada - RDC n° 21, de 13 de maio de 2015, que dispõe sobre o regulamento técnico de fórmulas para nutrição enteral; (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar para os 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 feita a substituição parcial ou total do açúcar, conforme Resolução da Diretoria Colegiada - RDC n° 54, de 12 de novembro de 2012, que dispõe sobre o regulamento técnico sobre informação nutricional complementar; (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Suplementos alimentares, conforme Resolução da Diretoria Colegiada - RDC n° 243, de 26 de julho de 2018, que dispõe sobre os requisitos sanitários dos suplementos alimentares. (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
2. Em atendimento a Regulamentos Técnicos específicos: (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
a) Todos os alimentos e as bebidas contendo polióis deverão obedecer aos requisitos de rotulagem referentes a efeitos laxativos. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
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. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
3. Os glicosídeos de esteviol devem atender às especificações de pureza estabelecidas pelo Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives - JECFA. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)

Fonte: Resolução RDC nº 18/2008, alterada pela Resolução RDC nº 281/2019, art. 6º.

PREPARADO LÍQUIDO PARA CHÁ

Padrão de Identidade e Qualidade estabelecido pela
Portaria Mapa n° 123/2021, válido a partir de 1°/06/2021

1 - Referências Legais:

Decreto nº 6.871/2009, art. 33, Portaria Mapa nº 123/2021, I.N. SDA nº 30/1999, alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, I.N. Mapa nº 75/2019, Resolução RDC nº 05/2007, Resolução RDC nº 18/2008, alterada pela Resolução RDC nº 281/2019, Resolução RDC nº 267/2005, Resolução RDC nº 219/2006, Resolução RDC nº 45/2010, I.N. Anvisa nº 60/2019, Resolução RDC nº 331/2019, Resolução RDC nº 54/2012 e I.N. Anvisa nº 88/2021.

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 acrescentado de outras substâncias de origem vegetal e de açúcares e aditivos, adicionada unicamente de água potável para seu consumo (Decreto nº 6.871/2009, art. 33).

[1] Espécies estabelecidas nas Resoluções RDCs 267/2005 e 219/2006.

3 - Denominação:

Preparado Líquido para Chá Verde[1]
Preparado Líquido para Chá Verde[1] + com[7]+(listar as espécies em ordem decrescente da quantidade em que são adicionadas na composição, quando adicionado de ingrediente vegetal)[8]
Preparado Líquido para Chá Verde[1] + (de baixa caloria)[9] ou (dietético)[10]
Preparado Líquido para Chá Verde[1] + (Gaseificado ou Levemente Gaseificado)[11]
Preparado Líquido para Chá Verde[1] + com[7]+(listar as espécies em ordem decrescente da quantidade em que são adicionadas na composição, quando adicionado de ingrediente vegetal)[8] + (de baixa caloria)[9] ou (dietético)[10]
Preparado Líquido para Chá Verde[1] + com[7]+(listar as espécies em ordem decrescente da quantidade em que são adicionadas na composição, quando adicionado de ingrediente vegetal)[8] + (Gaseificado ou Levemente Gaseificado)[11]
Preparado Líquido para Chá Verde[1] + com[7]+(listar as espécies em ordem decrescente da quantidade em que são adicionadas na composição, quando adicionado de ingrediente vegetal)[8] + (de baixa caloria)[9] ou (dietético)[10] + (Gaseificado ou Levemente Gaseificado)[11]
Preparado Líquido para Chá Verde[1] + (de baixa caloria)[9] ou (dietético)[10] + (Gaseificado ou Levemente Gaseificado)[11]
Preparado Líquido para Chá Preto[2]

Preparado Líquido para Chá Preto[2] + com[7]+(listar as espécies em ordem decrescente da quantidade em que são adicionadas na composição, quando adicionado de ingrediente vegetal)[8]
Preparado Líquido para Chá Preto[2] + (de baixa caloria)[9] ou (dietético)[10]
Preparado Líquido para Chá Preto[2] + (Gaseificado ou Levemente Gaseificado)[11]
Preparado Líquido para Chá Preto[2] + com[7]+(listar as espécies em ordem decrescente da quantidade em que são adicionadas na composição, quando adicionado de ingrediente vegetal)[8] + (de baixa caloria)[9] ou (dietético)[10]
Preparado Líquido para Chá Preto[2] + com[7]+(listar as espécies em ordem decrescente da quantidade em que são adicionadas na composição, quando adicionado de ingrediente vegetal)[8] + (Gaseificado ou Levemente Gaseificado)[11]
Preparado Líquido para Chá Preto[2] + com[7]+(listar as espécies em ordem decrescente da quantidade em que são adicionadas na composição, quando adicionado de ingrediente vegetal)[8] + (de baixa caloria)[9] ou (dietético)[10] + (Gaseificado ou Levemente Gaseificado)[11]
Preparado Líquido para Chá Preto[2] + (de baixa caloria)[9] ou (dietético)[10] + (Gaseificado ou Levemente Gaseificado)[11]
Preparado Líquido para Chá Branco[3]
Preparado Líquido para Chá Branco[3] + com[7]+(listar as espécies em ordem decrescente da quantidade em que são adicionadas na composição, quando adicionado de ingrediente vegetal)[8]
Preparado Líquido para Chá Branco[3] + (de baixa caloria)[9] ou (dietético)[10]
Preparado Líquido para Chá Branco[3] + (Gaseificado ou Levemente Gaseificado)[11]
Preparado Líquido para Chá Branco[3] + com[7]+(listar as espécies em ordem decrescente da quantidade em que são adicionadas na composição, quando adicionado de ingrediente vegetal)[8] + (de baixa caloria)[9] ou (dietético)[10]
Preparado Líquido para Chá Branco[3] + com[7]+(listar as espécies em ordem decrescente da quantidade em que são adicionadas na composição, quando adicionado de ingrediente vegetal)[8] + (Gaseificado ou Levemente Gaseificado)[11]
Preparado Líquido para Chá Branco[3] + com[7]+(listar as espécies em ordem decrescente da quantidade em que são adicionadas na composição, quando adicionado de ingrediente vegetal)[8] + (de baixa caloria)[9] ou (dietético)[10] + (Gaseificado ou Levemente Gaseificado)[11]
Preparado Líquido para Chá Branco[3] + (de baixa caloria)[9] ou (dietético)[10] + (Gaseificado ou Levemente Gaseificado)[11]
Preparado Líquido para Chá Mate ou Preparado Líquido para Mate[4]
Preparado Líquido para Chá Mate ou Preparado Líquido para Mate[4] + com[7]+(listar as espécies em ordem decrescente da quantidade em que são adicionadas na composição, quando adicionado de ingrediente vegetal)[8]
Preparado Líquido para Chá Mate ou Preparado Líquido para Mate[4] + (de baixa caloria)[9] ou (dietético)[10]
Preparado Líquido para Chá Mate ou Preparado Líquido para Mate[4] + (Gaseificado ou Levemente Gaseificado)[11]
Preparado Líquido para Chá Mate ou Preparado Líquido para Mate[4] + com[7]+(listar as espécies em ordem decrescente da quantidade em que são

adicionadas na composição, quando adicionado de ingrediente vegetal)[8] + (de baixa caloria)[9] ou (dietético)[10]
Preparado Líquido para Chá Mate ou Preparado Líquido para Mate[4] + com[7]+(listar as espécies em ordem decrescente da quantidade em que são adicionadas na composição, quando adicionado de ingrediente vegetal)[8] + (Gaseificado ou Levemente Gaseificado)[11]
Preparado Líquido para Chá Mate ou Preparado Líquido para Mate[4] + com[7]+(listar as espécies em ordem decrescente da quantidade em que são adicionadas na composição, quando adicionado de ingrediente vegetal)[8] + (de baixa caloria)[9] ou (dietético)[10] + (Gaseificado ou Levemente Gaseificado)[11]
Preparado Líquido para Chá Mate ou Preparado Líquido para Mate[4] + (de baixa caloria)[9] ou (dietético)[10] + (Gaseificado ou Levemente Gaseificado)[11]
Preparado Líquido para Chá Mate Verde[5] ou Preparado Líquido para Mate Verde[5]
Preparado Líquido para Chá Mate Verde[5] ou Preparado Líquido para Mate Verde[5] + com[7]+(listar as espécies em ordem decrescente da quantidade em que são adicionadas na composição, quando adicionado de ingrediente vegetal)[8]
Preparado Líquido para Chá Mate Verde[5] ou Preparado Líquido para Mate Verde[5] + (de baixa caloria)[9] ou (dietético)[10]
Preparado Líquido para Chá Mate Verde[5] ou Preparado Líquido para Mate Verde[5] + (Gaseificado ou Levemente Gaseificado)[11]
Preparado Líquido para Chá Mate Verde[5] ou Preparado Líquido para Mate Verde[5] + com[7]+(listar as espécies em ordem decrescente da quantidade em que são adicionadas na composição, quando adicionado de ingrediente vegetal)[8] + (de baixa caloria)[9] ou (dietético)[10]
Preparado Líquido para Chá Mate Verde[5] ou Preparado Líquido para Mate Verde[5] + com[7]+(listar as espécies em ordem decrescente da quantidade em que são adicionadas na composição, quando adicionado de ingrediente vegetal)[8] + (Gaseificado ou Levemente Gaseificado)[11]
Preparado Líquido para Chá Mate Verde[5] ou Preparado Líquido para Mate Verde[5] + com[7]+(listar as espécies em ordem decrescente da quantidade em que são adicionadas na composição, quando adicionado de ingrediente vegetal)[8] + (de baixa caloria)[9] ou (dietético)[10] + (Gaseificado ou Levemente Gaseificado)[11]
Preparado Líquido para Chá Mate Verde[5] ou Preparado Líquido para Mate Verde[5] + (de baixa caloria)[9] ou (dietético)[10] + (Gaseificado ou Levemente Gaseificado)[11]
Preparado Líquido para Chá... ou Preparado Líquido para Chá de..., seguido da identificação dos vegetais utilizados na composição[6]
Preparado Líquido para Chá... ou Preparado Líquido para Chá de... seguido da identificação dos vegetais utilizados na composição[6] + com[7]+(listar as espécies em ordem decrescente da quantidade em que são adicionadas na composição, quando adicionado de ingrediente vegetal)[8]
Preparado Líquido para Chá... ou Preparado Líquido para Chá de... seguido da identificação dos vegetais utilizados na composição[6] + (de baixa caloria)[9] ou (dietético)[10]
Preparado Líquido para Chá... ou Preparado Líquido para Chá de... seguido da identificação dos vegetais utilizados na composição[6] + (Gaseificado ou Levemente Gaseificado)[11]

Preparado Líquido para Chá... ou Preparado Líquido para Chá de... seguido da identificação dos vegetais utilizados na composição[6] + com[7]+(listar as espécies em ordem decrescente da quantidade em que são adicionadas na composição, quando adicionado de ingrediente vegetal)[8] + (de baixa caloria)[9] ou (dietético)[10]
Preparado Líquido para Chá... ou Preparado Líquido para Chá de... seguido da identificação dos vegetais utilizados na composição[6] + com[7]+(listar as espécies em ordem decrescente da quantidade em que são adicionadas na composição, quando adicionado de ingrediente vegetal)[8] + (Gaseificado ou Levemente Gaseificado)[11]
Preparado Líquido para Chá... ou Preparado Líquido para Chá de... seguido da identificação dos vegetais utilizados na composição[6] + com[7]+(listar as espécies em ordem decrescente da quantidade em que são adicionadas na composição, quando adicionado de ingrediente vegetal)[8] + (de baixa caloria)[9] ou (dietético)[10] + (Gaseificado ou Levemente Gaseificado)[11]
Preparado Líquido para Chá... ou Preparado Líquido para Chá de... seguido da identificação dos vegetais utilizados na composição[6] + (de baixa caloria)[9] ou (dietético)[10] + (Gaseificado ou Levemente Gaseificado)[11]

Fonte: Portaria Mapa nº 123/2021, Anexo II, item 2.

Notas:

[1] Os Preparados sólido e Líquido para chá deverão ser denominados de forma análoga ao chá pronto para consumo a que se destinam. O chá pronto para o consumo e seus Preparados sólido e Líquido serão classificados quanto à espécie vegetal submetida à maceração, infusão ou percolação como: Chá, aquele originado de folhas e brotos de plantas do gênero *Thea* (*Thea sinensis* e outras). A denominação do Chá pronto para o consumo será estabelecida da seguinte forma: Para o Chá: "Chá Verde", quando obtido das espécies do gênero *Thea*, sem nenhum processo de fermentação (Portaria Mapa nº 123/2021, Anexo II, itens 2.1., 2.1.1., 2.2., 2.2.1., alínea "a", e 2.5.).

[2] Os Preparados sólido e Líquido para chá deverão ser denominados de forma análoga ao chá pronto para consumo a que se destinam. O Chá pronto para o consumo e seus Preparados sólido e Líquido serão classificados quanto à espécie vegetal submetida à maceração, infusão ou percolação como: Chá, aquele originado de folhas e brotos de plantas do gênero *Thea* (*Thea sinensis* e outras). A denominação do Chá pronto para o consumo será estabelecida da seguinte forma: Para o Chá: "Chá Preto", quando obtido das espécies do gênero *Thea*, submetidas a processo de fermentação (Portaria Mapa nº 123/2021, Anexo II, itens 2.1., 2.1.1., 2.2., 2.2.1., alínea "b", e 2.5.).

[3] Os Preparados sólido e Líquido para chá deverão ser denominados de forma análoga ao chá pronto para consumo a que se destinam. O Chá pronto para o consumo e seus Preparados sólido e Líquido serão classificados quanto à espécie vegetal submetida à maceração, infusão ou percolação como: Chá, aquele originado de folhas e brotos de plantas do gênero *Thea* (*Thea sinensis* e outras). A denominação do Chá pronto para o consumo será estabelecida da seguinte forma: Para o Chá: "Chá Branco", quando obtido das espécies do gênero *Thea*, submetidas a processo de fermentação incompleta e tratamento térmico com uma coloração amarelo clara (Portaria Mapa nº 123/2021, Anexo II, itens 2.1., 2.1.1., 2.2., 2.2.1., alínea "c", e 2.5.).

[4] Os Preparados sólido e Líquido para chá deverão ser denominados de forma análoga ao chá pronto para consumo a que se destinam. O Chá pronto para o consumo e seus Preparados sólido e Líquido serão classificados quanto à espécie vegetal submetida à maceração, infusão ou percolação como: Chá Mate, aquele originado de folhas, hastes, pecíolos e pedúnculos de erva-mate da espécie *Ilex paraguariensis*. A denominação do Chá pronto para o consumo será estabelecida da seguinte forma: Para o Chá Mate: "Chá Mate" ou "Mate" (Portaria Mapa nº 123/2021, Anexo II, itens 2.1., 2.1.2., 2.2., 2.2.2., alínea "a", e 2.5.).

[5] Os Preparados sólido e Líquido para chá deverão ser denominados de forma análoga ao chá pronto para consumo a que se destinam. O Chá pronto para o consumo e seus Preparados sólido e Líquido serão classificados quanto à espécie vegetal submetida à maceração, infusão ou percolação como: Chá Mate, aquele originado de folhas, hastes, pecíolos e pedúnculos de erva-mate da espécie *Ilex paraguariensis*. A denominação do Chá pronto para o consumo será estabelecida da seguinte forma: Para o Chá Mate: "Chá Mate Verde" ou "Mate Verde", facultativamente, quando o chá mate estiver ainda *in natura* (Portaria Mapa nº 123/2021, Anexo II, itens 2.1., 2.1.2., 2.2., 2.2.2., alínea "b", e 2.5.).

[6] Os Preparados sólido e Líquido para chá deverão ser denominados de forma análoga ao chá pronto para consumo a que se destinam. O Chá pronto para o consumo e seus Preparados sólido e Líquido serão classificados quanto à espécie vegetal submetida à maceração, infusão ou percolação como: Chá de Outros Vegetais, aquele originado de outra espécie vegetal, conforme estabelecido em legislação específica da Anvisa quanto à espécie e parte utilizada, ou pela mistura de espécies, incluindo *Ilex paraguariensis* e as do

gênero *Thea*. A denominação do Chá pronto para o consumo será estabelecida da seguinte forma: Para o Chá de outros vegetais: "Chá..." ou "Chá de...", seguido da identificação dos vegetais utilizados na composição (Portaria Mapa nº 123/2021, Anexo II, itens 2.1., 2.1.3., 2.2., 2.2.3. e 2.5.).

[7] Os Preparados sólido e Líquido para chá deverão ser denominados de forma análoga ao chá pronto para consumo a que se destinam. A denominação do Chá pronto para o consumo (todas as classificações) adicionado de ingrediente vegetal, deverá ser acrescida da expressão "com...", seguida do nome da(s) fruta(s) ou do(s) vegetal(is) de origem, conforme o caso (Portaria Mapa nº 123/2021, Anexo II, itens 2.3. e 2.5.).

[8] Os Preparados sólido e Líquido para chá deverão ser denominados de forma análoga ao chá pronto para consumo a que se destinam. Para o Chá pronto para o consumo (todas as classificações) adicionado de ingrediente vegetal e para o Chá de outros vegetais originado de duas ou mais espécies vegetais, a denominação deverá listar as espécies em ordem decrescente da quantidade em que são adicionadas na composição (Portaria Mapa nº 123/2021, Anexo II, itens 2.4. e 2.5.).

[9] Os Preparados sólido e Líquido para chá deverão ser denominados de forma análoga ao chá pronto para consumo a que se destinam. A denominação do Chá pronto para o consumo, quando cabível, deverá ser acrescida das seguintes expressões, na ordem em que elas se apresentam: De baixa caloria, quando o conteúdo de açúcares adicionados normalmente no produto convencional for inteiramente substituído por edulcorantes hipocalóricos ou não-calóricos, naturais ou artificiais, e o teor calórico estiver em conformidade com o critério "baixo em valor energético", conforme definido em legislação específica da Anvisa (Portaria Mapa nº 123/2021, Anexo II, itens 2.5., 2.6. e 2.6.1). 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 (I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.2. e 2.2.2.).

[10] Os Preparados sólido e Líquido para chá deverão ser denominados de forma análoga ao chá pronto para consumo a que se destinam. A denominação do chá pronto para o consumo, quando cabível, deverá ser acrescida das seguintes expressões, na ordem em que elas se apresentam: Dietético, quando o conteúdo de açúcares adicionados normalmente no produto convencional for inteiramente substituído por edulcorantes hipocalóricos ou não-calóricos, naturais ou artificiais, com teor de açúcares totais inferior a 0,50 g/100 mL, conforme definido em legislação específica da ANVISA (Portaria Mapa nº 123/2021, Anexo II, itens 2.5., 2.6. e 2.6.2). 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 (I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1. e 2.2.1.).

[11] Os Preparados sólido e Líquido para chá deverão ser denominados de forma análoga ao chá pronto para consumo a que se destinam. A denominação do Chá pronto para o consumo, quando cabível, deverá ser acrescida das seguintes expressões, na ordem em que elas se apresentam: Gaseificado ou Levemente Gaseificado, quando o produto for adicionado de dióxido de carbono, de acordo com os limites estabelecidos na tabela do item 4.1., que se encontra no item 4.2 (Parâmetros Físico-químicos) da bebida Chá pronto para consumo neste Documento (Portaria Mapa nº 123/2021, Anexo II, itens 2.5., 2.6. e 2.6.3).

Conforme o art. 14-A do Decreto nº 6.871/2009 e o item 8.6 da I.N. SDA nº 30/1999, alterada pela I.N. SDA nº 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 nº 54/2012.

De acordo com o Anexo II, item 3.2, da Portaria Mapa nº 123/2021, no rótulo do chá pronto para o consumo e seus Preparados sólido e Líquido que contenham suco ou polpa em sua composição será facultada a Declaração Quantitativa de Ingredientes (DQI), observando-se os critérios estabelecidos no art. 3º desta Portaria.

Conforme o art. 3º, *caput* e §§ 1º, 2º, 3º, 4º, 5º, incisos I, II e III, 6º, 9º, incisos I, II, III e IV, 10 e 11, da Portaria Mapa nº 123/2021, Declaração Quantitativa de

Ingrediente (DQI) é a informação relativa à quantidade de suco, polpa ou a combinação destes presentes na composição do produto.

§ 1º O valor da DQI será calculado em porcentagem, volume por volume (v/v), observada a legislação específica do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento que estabelece os limites mínimos de sólidos solúveis para sucos e polpas ou os limites mínimos de sólidos totais para açaí e polpa de juçara.

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

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

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

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

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

§ 6º Para os Preparados sólidos e Líquidos a DQI deve ser seguida da expressão "APÓS A DILUIÇÃO".

§ 7º ... (não se aplica ao Preparado Líquido para Chá).

§ 8º ... (não se aplica ao Preparado Líquido para Chá).

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

I - caracteres com dimensões no mínimo duas vezes maiores do que a prevista para a denominação do produto, observado o item 4 do Anexo da Instrução Normativa nº 55, de 18 de outubro de 2002;
II - sem variação de padronização entre os caracteres;
III - em cor contrastante com o fundo; e
IV - afastada de soldas e dobras, bem como de áreas de torção e de selagem da embalagem em no mínimo 5 (cinco) milímetros.

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

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

De acordo com o Anexo II, itens 3.1., 3.1.1., 3.1.2., 3.1.3. e 3.1.4., da Portaria Mapa nº 123/2021, a rotulagem do chá pronto para o consumo deve atender ao Regulamento da Lei nº 8.918, de 1994, e demais normas inerentes, e ainda:

I - No rótulo são vedadas, mesmo que previsto na marca comercial, as expressões que atribuam características terapêutica, medicamentosa, de qualidade ou de superlatividade, tais como: calmante, estimulante, emagrecedor, detox, antioxidante, artesanal, colonial, caseiro, familiar, natural, 100% natural, premium, dentre outras, exceto quanto previsto em legislação específica.
II - A bebida que não contiver aditivos alimentares pode utilizar a expressão "SEM ADITIVOS", sendo vedada a utilização de expressões que remetam à ausência de classes específicas de aditivos como "sem corantes", "sem conservadores", dentre outras.
III - É obrigatório, quando houver a associação de açúcares e edulcorantes, constar do Painel Principal do Rótulo com no mínimo 1,2 (um inteiro e dois décimos) vezes o tamanho da denominação da bebida as expressões: "BAIXO EM AÇÚCARES", "REDUZIDO EM AÇÚCARES" ou outro termo autorizado, obedecidos os critérios estabelecidos em legislação específica da Anvisa.
IV - As alegações na rotulagem que enfatizem a utilização de vitaminas, minerais, fibras e outros nutrientes devem obedecer às previsões contidas em legislação específica da Anvisa.

Conforme o Anexo II, item 3.3, da Portaria Mapa nº 123/2021, é vedada a utilização de recipientes e embalagens tipo conta-gotas, spray, ampolas, ou outros que caracterizem os produtos similares àqueles de uso farmacêutico, medicamentoso ou terapêutico.

4 - Parâmetros Analíticos:

ATENÇÃO!!!

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 consumo que dará origem, qual seja, o Chá pronto para consumo.

5 - Composição:

Conforme o Anexo II, itens 5.1. 5.1.1. e 5.1.2., da Portaria Mapa nº 123/2021, são ingredientes obrigatórios para o chá pronto para consumo e seus Preparados sólido e Líquido:

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

Espécies Vegetais e suas partes autorizadas em legislação específica da Anvisa para elaboração do Chá pronto para consumo	
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 nº 267/2005, tabela 2, alterada pela Resolução RDC nº 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 nº 219/2006.

II - Água potável, exceto para o preparado sólido.

De acordo com o Anexo II, itens 5.2., 5.2.1., 5.2.2., 5.2.3., 5.2.4., 5.2.5., 5.2.6. e 5.2.8., da Portaria Mapa nº 123/2021, são ingredientes opcionais para o chá pronto para consumo e seus Preparados sólido e Líquido:

I - Ingrediente vegetal, na forma do definido no artigo 2º desta Portaria.

Considera-se, para efeito do art. 2º, *caput* e incisos I, II, III e IV, da Portaria Mapa nº 123/2021, ingrediente vegetal para produção do Chá pronto para consumo:

I.I - a fruta: a designação genérica do fruto comestível, incluído o pseudofruto e a infrutescência, apresentado na forma *in natura*, suco, polpa ou água de coco;
I.II - o vegetal: a planta e suas partes comestíveis, exceto a fruta, apresentadas na forma *in natura* ou suco de vegetal;
I.III - o extrato padronizado: o ingrediente obtido por esgotamento, a frio ou a quente, de maneira a manter os princípios sápidos aromáticos naturais, voláteis e fixos, característicos da semente de guaraná, da noz de cola, dos grãos de café, da inflorescência do lúpulo, da erva mate, dos frutos do açaí ou do rizoma do gengibre; e

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

II - Açúcares ou Mel.
III - Vitaminas, sais minerais, fibras e outros nutrientes, em conjunto ou separadamente, desde que em conformidade com o estabelecido em legislação específica da Anvisa.
IV - Gás carbônico (CO_2) industrialmente puro.
V - Pedaços de frutas ou vegetais, os quais não devem ser contabilizados para atendimento ao quantitativo mínimo de suco e polpa de fruta, para o cumprimento do padrão da bebida ou para a declaração quantitativa de ingredientes.
VI - Novos ingredientes, devidamente aprovados em conformidade com o estabelecido em legislação específica da Anvisa, desde que não implique em descaracterização quando à classificação e definição do produto.
VII - ... (não se aplica ao Preparado Líquido para Chá).
VIII - Aditivos, de acordo com o estabelecido em legislação específica da Anvisa.

Conforme o Anexo II, itens 7.1., 7.2., 7.3., 7.4., 7.5., 7.6. e 7.7., da Portaria Mapa nº 123/2021, é proibido, no Chá pronto para consumo e nos seus Preparados sólido e Líquido, a presença de:

I - Contaminantes microbiológicos em concentração superior ao limite estabelecido em legislação específica da Anvisa.
II - Contaminante orgânico ou inorgânico em concentração superior ao limite estabelecido em legislação específica da Anvisa.
III - Resíduo de agrotóxico não autorizado ou em concentração superior ao autorizado para fruta ou vegetal empregado como matéria-prima na produção da bebida calculado em função da proporção de fruta ou vegetal utilizado.
IV - Qualquer substância em quantidade que possa se tornar nociva para a saúde humana, observados os limites de legislação específica.
V - Qualquer ingrediente não permitido em legislação específica da Anvisa ou que possa ser utilizado para adulteração do produto.
VII - A utilização de solventes diferentes da água para a produção de chá pronto para o consumo e Preparado Líquido para Chá.

6 - Aditivos Alimentares:

Os aditivos permitidos para o Preparado Líquido para Chá são os constantes nas Resoluções RDC nº 05/2007, RDC nº 45/2010 e RDC nº 18/2008, alterada pela RDC nº 281/2019, listados 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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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	0,07 (como P_2O_5)

		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 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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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[1]	*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 Al	Azul patente V, laca de Al	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 Al	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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela	*quantum satis*

		abaixo que trata de BPF)	
405	Propilenglicol Alginato	Alginato de Propilenoglicol	0,05
	ESTABILIZANTE	**ESTABILIZANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*quantum satis*
	ESPUMANTE	**ESPUMANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*quantum satis*
	SECUESTRANTE	**SEQUESTRANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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.

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

Fonte: Resolução RDC nº 05/2007.

ADITIVOS AUTORIZADOS PARA USO SEGUNDO AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF), COM SUAS RESPECTIVAS CLASSES FUNCIONAIS (EM ORDEM DE INS)		
INS	**Nome do Aditivo**	**Classes Funcionais (*)**
140i	Clorofila	COL
150ª	Caramelo I - simples	COL
162	Vermelho de beterraba, betamina	COL
170i	Carbonato de cálcio	ANAH
171	Dióxido de titânio	COL
260	Ácido acético	ACREG/CONS/ACI
261	Acetato de potássio	ACREG/CONS
262i	Acetato de sódio	ACREG
263	Acetato de cálcio	CONS/EST/ACREG
270	Ácido láctico (L-, D- e DL-)	ACI/ACREG
280	Ácido propiônico	CONS
281	Propianato de sódio	CONS
282	Propianato de cálcio	CONS
283	Propianato de potássio	CONS
290	Dióxido de carbono	CONS
296	Ácido málico (D-,L-)	ACREG/SEC
297	Ácido fumárico	ACREG
300	Ácido ascórbico (L-)	ANT/FLO
301	Ascorbato de sódio	ANT
302	Ascorbato de cálcio	ANT
303	Ascorbato de potássio	ANT
315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	ANT
316	Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio	ANT
322	Lecitinas	EMU/ANT
325	Lactato de sódio	HUM/ANT/AGC
326	Lactato de potássio	ANT
327	Lactato de cálcio	ACREG/FLO
329	Lactato de magnésio (D-, L-)	ACREG/FLO
330	Ácido cítrico	ACI/ACREG/ANT/SEC
331i	Citrato monossódico	ACREG/SEC
331iii	Citrato trissódico, citrato de sódio	ACREG/SEC/EST
332i	Citrato monopotássico, citrato diácido de potássio	ACREG/SEC
332ii	Citrato tripotássico, citrato de potássio	ACREG/EST/SEC
333	Citrato tricálcico, citrato de cálcio	ACREG/FIR/SEC
350i	Malato ácido de sódio, malato monossódico	ACREG/HUM
350ii	Malato dissódico	ACREG
352ii	Malato de cálcio, malato monocálcico	ACREG
365	Fumarato de sódio	ACREG/EXA/ACI
380	Citrato triamônico	ACREG
400	Ácido algínico	ESP/EST/EMU/GEL
401	Alginato de sódio	ESP/EST/GEL/EMU
402	Alginato de potássio	ESP/EST/EMU/GEL
403	Alginato de amônio	ESP/EST/EMU/GEL
404	Alginato de cálcio	ESP/EST/GEL/EMU/ANESP
406	Ágar	ESP/EST/EMU

407	Carragena (inclui a furcelarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	ESP/EST/GEL/EMU
407a	Algas marinhas Euchema processadas	ESP/EST/GEL/EMU
410	Goma garrofina, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí	ESP/EST/EMU
412	Goma guar	ESP/EST/EMU
413	Goma tragacanto, tragacanto, goma adragante	ESP/EST/EMU
414	Goma arábica, goma acácia	ESP/EST/EMU
415	Goma xantana	ESP/EST/EMU/FOA
416	Goma caraia, goma sterculia	ESP/EST/EMU
417	Goma tara	ESP/EST
418	Goma gelana	ESP/EST/GEL
420	Sorbitol e xarope de sorbitol, D-sorbita	EDU/HUM/SEC/AGC/EST
421	Manitol	EDU/ESP/EST/HUM/AGC
422	Glicerina, glicerol	EMU/ESP/EST/HUM/AGC
424	Curdlan	FIR/GEL/ESP/EST
428	Gelatina	EST/EMU/ESP/GEL
440	Pectina, pectina amidada	ESP/EST/GEL/EMU
460i	Celulose microcristalina	EMU/EST/ANAH
460ii	Celulose em pó	ANAH/EMU/ESP
461	Metilcelulose	ESP/EST/EMU
462	Etilcelulose	AGC
463	Hidroxipropilcelulose	ESP/EST/EMU
464	Hidroxipropilmetilcelulose	ESP/EMU/EST
465	Metiletilcelulose	ESP/EMU/EST/FOA
466	Carboximetilcelulose sódica	ESP/EST/EMU
467	Etilhidroxietilcelulose	ESP/EMU/EST
468	Carboximetilcelulose sódica reticulada, croscaramelose sódica	EST
469	Carboximetilcelulose sódica - hidrólise enzimática	GLA/EST/ESP
470	Sais de ácidos graxos (com base Ca, Na, Mg, K e NH_4)	EMU/ANAH
471	Mono e diglicerídeos de ácidos graxos	EMU/ANESP
472a	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido acético	EMU
472b	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido lático	EMU
472c	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido cítrico	EMU/EST/ANT/FLO
500i	Carbonato de sódio	ACREG
500ii	Bicarbonato de sódio, carbonato ácido de sódio	ACREG/RAI
500iii	Sesquicarbonato de sódio	ACREG
501i	Carbonato de potássio	ACREG
501ii	Bicarbonato de potássio, carbonato ácido de potássio, hidrogeno carbonato de potássio	ACREG/RAI
503i	Carbonato de amônio	ACREG/RAI
503ii	Bicarbonato de amônio, carbonato ácido de amônio	RAI
504i	Carbonato de magnésio, carbonato básico de magnésio	ANAH/ESTCOL
504ii	Bicarbonato de magnésio, carbonato ácido de magnésio, hidrogeno carbonato de magnésio	ACREG/ANAH/ESTCOL
507	Ácido clorídrico	ACI/ACREG
508	Cloreto de potássio	GEL
509	Cloreto de cálcio	FIR

510	Cloreto de amônio	FLO
511	Cloreto de magnésio	FIR/ESTCOL
514	Sulfatos de sódio	ESTCOL
515	Sulfatos de potássio	EXA
516	Sulfato de cálcio	FLO/SEC/FIR
524	Hidróxido de sódio	ACREG
525	Hidróxido de potássio	ACREG
526	Hidróxido de cálcio	ACREG/FIR
527	Hidróxido de amônio	ACREG
528	Hidróxido de magnésio	ACREG/ESTCOL
529	Óxido de cálcio	ACREG/FLO
530	Óxido de magnésio	ANAH
551	Dióxido de silício, sílica	ANAH
552	Silicato de cálcio	ANAH
553i	Silicato de magnésio	ANAH
553iii	Talco, metassilicato ácido de magnésio	ANAH/GLA/ESP
574	Ácido glucônico (D-)	ACREG/RAI
575	Glucono-delta-lactona	ACREG/RAI/ACI/SEC
576	Gluconato de sódio	SEC
577	Gluconato de potássio	ACREG
578	Gluconato de cálcio	ACREG/FIR/SEC
580	Gluconato de magnésio	ACREG/FIR
620	Ácido glutâmico (L(+)-)	EXA
621	Glutamato de sódio, glutamato monossódico	EXA
622	Glutamato de potássio	EXA
623	Diglutamato de cálcio	EXA
624	Glutamato de monoamônio	EXA
625	Diglutamato de magnésio	EXA
626	Ácido guanílico	EXA
627	5'-Guanilato dissódico, guanilato dissódico, dissódio 5'-guanilato	EXA
628	5'-Guanilato de potássio	EXA
629	5'-Guanilato de cálcio	EXA
630	Ácido inosínico	EXA
631	5'-Inosinato de sódio, inosinato dissódico, dissódico 5'-inosinato	EXA
632	Inosinato de potássio	EXA
633	5'-Inosinato de cálcio	EXA
634	5'-Ribonucleotídeo de cálcio	EXA
635	5'-Ribonucleotídeo dissódico	EXA
901	Cera de abelha (branca e amarela) (somente para tratamento de superfície)	GLA
902	Cera candelilla (somente para tratamento de superfície)	GLA
904	Goma laca, shelac (somente para tratamento de superfície)	GLA
953	Isomalte (isomaltitol)	EDU/GLA/ANAH/AGC
957	Taumatina	EXA/EDU
965	Maltitol e xarope de maltitol	EDU/EST/AGC
966	Lactitol	EDU/ESP
967	Xilitol	EDU/HUM
968	Eritritol	EDU/EXA/HUM
1001i	Acetato de colina	EMU
1001ii	Carbonato de colina	EMU
1001iii	Cloreto de colina	EMU
1001iv	Citrato de colina	EMU
1001v	Tartarato de colina	EMU
1001vi	Lactato de colina	EMU

1100	Amilases	FLO
1101i	Proteases	FLO/EXA/GLA
1102	Glucose oxidase	ANT/CONS/EST
1104	Lipases	EXA
1200	Polidextroses	AGC/ESP/EST/HUM
1202	Polivinilpirrolidona insolúvel	AGC/ESP/EST/HUM
1204	Pullulan	GLA/ESP
1518	Triacetina, triacetato de glicerila	HUM

(*) Significado das abreviaturas: ACI: acidulante; ACREG: regulador de acidez; AGC: agente de corpo ou massa; ANAH: antiaglutinante, antiumectante; ANESP: antiespumante; ANT: antioxidante; ARO: aromatizante; COL: corante; CONS: conservador; EDU: edulcorante; EMU: emulsificante; ESP: espessante; ESTCOL: estabilizante de cor; EST: estabilizante; EXA: realçador de sabor; FIR: agente de firmeza; FLO: melhorador de farinha; FOA: espumante; GEL: gelificante; GLA: glaceante; HUM: umectante; RAI: fermento químico; e SEC: seqüestrante.

Fonte: Resolução RDC nº 45/2010, Anexo, tabela I.

ATENÇÃO!!!

Os edulcorantes podem ser utilizados somente na bebida em que se faça a substituição parcial (“baixo em açúcares” ou “reduzido em açúcares”) ou total (“de baixa caloria” ou “dietético(a)”) do açúcar.

ATRIBUIÇÃO DE ADITIVOS EDULCORANTES PARA ALIMENTOS E SEUS RESPECTIVOS LIMITES MÁXIMOS DE USO			
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 açúcares	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 açúcares	0,075
		Alimentos e bebidas com informação nutricional completar	

		Com substituição total de açúcares	0,075 (2)
		Com açúcar substituição parcial de açúcares	0,056
952	Ácido ciclâmico e seus sais de cálcio, potássio e sódio	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)
		Com substituição parcial de açúcares	0,04 (4)
953	Isomalt (isomaltitol)	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 (9)	Alimentos e bebidas para controle de peso (Incluído pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	0,005
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares (Incluído pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	0,005
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares (Incluído pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	0,005
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar com substituição total de açúcares (Incluído pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	0,005
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar com substituição parcial de açúcares (Incluído pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	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. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(2) Exceto para gomas de mascar e micro pastilhas de sabor intenso, com limites máximos de 1,0 g/100 g e de 0,6 g/100 g, respectivamente. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(3) Exceto para bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas, com limite máximo de 0,075 g/100 mL. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(4) Exceto para bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas, com limite máximo de 0,056 g/100 mL. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(5) Exceto para gomas de mascar com limite máximo de 0,12 g/100 g. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(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. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(7) Exceto para gomas de mascar, com limite máximo de 0,24 g/100 g. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(8) Exceto para gomas de mascar e micro pastilhas de sabor intenso, ambos com limite máximo de 0,1 g/100 g. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(9) No caso de gomas de mascar com informação nutricional complementar com substituição total de açúcares, aplica-se o limite máximo de 0,04 g/100 g. (Incluída pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019, retificada em 18 de junho de 2019)

Restrições: (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
1. Os edulcorantes somente podem ser utilizados para a substituição parcial ou total de açúcares nas seguintes categorias: (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Alimentos e bebidas para controle de peso, conforme Portaria SVS/MS n° 30, de 13 de janeiro de 1998, que aprova o regulamento técnico referente a alimentos para controle de peso; (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Alimentos para dietas com restrição de açúcares, conforme itens 4.1.1.1, 4.1.1.2 e 4.1.1.3 da Portaria SVS/MS n° 29, de 13 de janeiro de 1998, que aprova o regulamento técnico referente a alimentos para fins especiais; (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares, conforme item 4.2.4 da Portaria SVS/MS n° 29, de 1998; (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Fórmulas para nutrição enteral, conforme Resolução da Diretoria Colegiada - RDC n° 21, de 13 de maio de 2015, que dispõe sobre o regulamento técnico de fórmulas para nutrição enteral; (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar para os 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 feita a substituição parcial ou total do açúcar, conforme Resolução da Diretoria Colegiada - RDC n° 54, de 12 de novembro de 2012, que dispõe sobre o regulamento técnico sobre informação nutricional complementar; (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Suplementos alimentares, conforme Resolução da Diretoria Colegiada - RDC n° 243, de 26 de julho de 2018, que dispõe sobre os requisitos sanitários dos suplementos alimentares. (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
2. Em atendimento a Regulamentos Técnicos específicos: (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
a) Todos os alimentos e as bebidas contendo polióis deverão obedecer aos requisitos de rotulagem referentes a efeitos laxativos. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
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. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
3. Os glicosídeos de esteviol devem atender às especificações de pureza estabelecidas pelo Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives - JECFA. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)

Fonte: Resolução RDC nº 18/2008, alterada pela Resolução RDC nº 281/2019, art. 6º.

PREPARADO LÍQUIDO OU CONCENTRADO LÍQUIDO PARA REFRESCO

Padrão de Identidade e Qualidade estabelecido pela
Instrução Normativa n° 18/2013, válido até 1°/11/2022, para os registros concedidos até 31/05/2021

1 - Referências Legais:

Decreto nº 6.871/2009, art. 27, I.N. Mapa nº 18/2013, alterada pela I.N. Mapa nº 25/2014, I.N. SDA nº 30/1999, alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, I.N. Mapa nº 75/2019, Resolução RDC nº 05/2007, Resolução RDC nº 18/2008, alterada pela Resolução RDC nº 281/2019, Resolução RDC nº 45/2010, Resolução RDC nº 12/2001, I.N. Anvisa nº 60/2019, Resolução RDC nº 331/2019, Resolução RDC nº 267/2005, Resolução RDC nº 219/2006, Resolução RDC nº 54/2012 e I.N. Anvisa nº 88/2021.

2 - Definição:

Preparado Líquido 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 nº 6.871/2009, art. 27).

3 - Denominação:

Preparado Líquido ou Concentrado Líquido para Refresco de Fruta[2]
Preparado Líquido ou Concentrado Líquido para Refresco de Fruta[2] + (adoçado)[1]
Preparado Líquido ou Concentrado Líquido para Refresco de Fruta[2] + (de baixa caloria)[6] ou (dietético)[7]
Preparado Líquido ou Concentrado Líquido para Refresco de Vegetal[3]
Preparado Líquido ou Concentrado Líquido para Refresco de Vegetal[3] + (adoçado)[1]
Preparado Líquido ou Concentrado Líquido para Refresco de Vegetal[3] + (de baixa caloria)[6] ou (dietético)[7]
Preparado Líquido ou Concentrado Líquido para Refresco de Extrato[4]
Preparado Líquido ou Concentrado Líquido para Refresco de Extrato[4] + (adoçado)[1]
Preparado Líquido ou Concentrado Líquido para Refresco de Extrato[4] + (de baixa caloria)[6] ou (dietético)[7]
Preparado Líquido ou Concentrado Líquido para Refresco Misto[5]
Preparado Líquido ou Concentrado Líquido para Refresco Misto[5] + (adoçado)[1]
Preparado Líquido ou Concentrado Líquido para Refresco Misto[5] + (de baixa caloria)[6] ou (dietético)[7]

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, arts. 27 e 28, e I.N. Mapa nº 18/2013, Art. 14.

Notas:

[1] O Preparado Líquido ou Concentrado Líquido para Refresco de, quando adicionado de açúcares, deverá ter a designação “adoçado”, acrescido à sua denominação (Decreto nº 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” (I.N. Mapa nº 18/2013, art. 14, § 2º).
[2] É aquele destinado à elaboração de Refresco de Fruta (I.N. Mapa nº 18/2013, art. 14, inciso I).
[3] É aquele destinado à elaboração de Refresco de Vegetal (I.N. Mapa nº 18/2013, art. 14, inciso II).
[4] É aquele destinado à elaboração de Refresco de Extrato (I.N. Mapa nº 18/2013, art. 14, inciso III).
[5] É aquele destinado à elaboração de Refresco Misto (I.N. Mapa nº 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 (I.N. SDA nº 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 (I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1. e 2.2.1.).

De acordo com o art. 14-A do Decreto nº 6.871/2009 e no item 8.6 da I.N. SDA nº 30/1999, alterada pela I.N. SDA nº 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 nº 54/2012.

Conforme o art. 6º da I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 18/2013, o Preparado Líquido 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 ou Concentrado Líquido para Refresco, com exceção do Preparado Líquido ou 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 18/2013, é proibida a especificação do nome da fruta, do vegetal e do extrato padronizado na denominação de qualquer Preparado Líquido ou Concentrado Líquido para Refresco.

4 - Parâmetros Analíticos:

ATENÇÃO!!!

Os Parâmetros Analíticos do Preparado Líquido 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 consumo que dará origem, qual seja, o Refresco ou Bebida de Fruta ou de Vegetal.

5 - Composição:

Conforme o art. 27 do Decreto nº 6.871/2009 e o art. 13 da I.N. Mapa nº 18/2013, o Preparado Líquido 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 I.N. Mapa nº 18/2013, são ingredientes opcionais para o Preparado Líquido 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 I.N. Mapa nº 18/2013, os extratos permitidos para utilização como ingredientes característicos no Preparado Líquido 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 nº 267/2005, tabela 2, alterada pela Resolução RDC nº 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 nº 219/2006.

De acordo com o art. 3º, parágrafo único, da I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 18/2013, as características sensoriais e físico-químicas das bebidas prontas para o consumo devem estar em consonância com a composição do Preparado Líquido ou Concentrado Líquido para Refresco que lhe deu origem.

De acordo o art. 28 do Decreto nº 6.871/2009 e o art. 5º, §§ 2º e 3º, da I.N. Mapa nº 18/2013, quando diluído, o Preparado Líquido 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 Alimentares:

Os aditivos permitidos para o Preparado Líquido ou Concentrado Líquido para Refresco são os constantes nas Resoluções RDC 05/2007, RDC nº 45/2010 e RDC 18/2008, alterada pela RDC nº 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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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	0,07 (como P2O5)

	Monofosfato, Potasio-(di) Orto- fosfato	dipotássico, 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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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[1]	*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 Al	Azul patente V, laca de Al	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 Al	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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*quantum satis*
	ESPUMANTE	**ESPUMANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*quantum satis*
	SECUESTRANTE	**SEQUESTRANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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.

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

Fonte: Resolução RDC nº 05/2007.

ADITIVOS AUTORIZADOS PARA USO SEGUNDO AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF), COM SUAS RESPECTIVAS CLASSES FUNCIONAIS (EM ORDEM DE INS)		
INS	**Nome do Aditivo**	**Classes Funcionais (*)**
140i	Clorofila	COL
150ª	Caramelo I - simples	COL
162	Vermelho de beterraba, betamina	COL

170i	Carbonato de cálcio	ANAH
171	Dióxido de titânio	COL
260	Ácido acético	ACREG/CONS/ACI
261	Acetato de potássio	ACREG/CONS
262i	Acetato de sódio	ACREG
263	Acetato de cálcio	CONS/EST/ACREG
270	Ácido láctico (L-, D- e DL-)	ACI/ACREG
280	Ácido propiônico	CONS
281	Propianato de sódio	CONS
282	Propianato de cálcio	CONS
283	Propianato de potássio	CONS
290	Dióxido de carbono	CONS
296	Ácido málico (D-,L-)	ACREG/SEC
297	Ácido fumárico	ACREG
300	Ácido ascórbico (L-)	ANT/FLO
301	Ascorbato de sódio	ANT
302	Ascorbato de cálcio	ANT
303	Ascorbato de potássio	ANT
315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	ANT
316	Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio	ANT
322	Lecitinas	EMU/ANT
325	Lactato de sódio	HUM/ANT/AGC
326	Lactato de potássio	ANT
327	Lactato de cálcio	ACREG/FLO
329	Lactato de magnésio (D-, L-)	ACREG/FLO
330	Ácido cítrico	ACI/ACREG/ANT/SEC
331i	Citrato monossódico	ACREG/SEC
331iii	Citrato trissódico, citrato de sódio	ACREG/SEC/EST
332i	Citrato monopotássico, citrato diácido de potássio	ACREG/SEC
332ii	Citrato tripotássico, citrato de potássio	ACREG/EST/SEC
333	Citrato tricálcico, citrato de cálcio	ACREG/FIR/SEC
350i	Malato ácido de sódio, malato monossódico	ACREG/HUM
350ii	Malato dissódico	ACREG
352ii	Malato de cálcio, malato monocálcico	ACREG
365	Fumarato de sódio	ACREG/EXA/ACI
380	Citrato triamônico	ACREG
400	Ácido algínico	ESP/EST/EMU/GEL
401	Alginato de sódio	ESP/EST/GEL/EMU
402	Alginato de potássio	ESP/EST/EMU/GEL
403	Alginato de amônio	ESP/EST/EMU/GEL
404	Alginato de cálcio	ESP/EST/GEL/EMU/ANESP
406	Ágar	ESP/EST/EMU
407	Carragena (inclui a furcelarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	ESP/EST/GEL/EMU
407a	Algas marinhas Euchema processadas	ESP/EST/GEL/EMU
410	Goma garrofina, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí	ESP/EST/EMU
412	Goma guar	ESP/EST/EMU
413	Goma tragacanto, tragacanto, goma adragante	ESP/EST/EMU
414	Goma arábica, goma acácia	ESP/EST/EMU
415	Goma xantana	ESP/EST/EMU/FOA
416	Goma caraia, goma sterculia	ESP/EST/EMU
417	Goma tara	ESP/EST
418	Goma gelana	ESP/EST/GEL
420	Sorbitol e xarope de sorbitol, D-sorbita	EDU/HUM/SEC/AGC/EST
421	Manitol	EDU/ESP/EST/HUM/AGC

422	Glicerina, glicerol	EMU/ESP/EST/HUM/AGC
424	Curdlan	FIR/GEL/ESP/EST
428	Gelatina	EST/EMU/ESP/GEL
440	Pectina, pectina amidada	ESP/EST/GEL/EMU
460i	Celulose microcristalina	EMU/EST/ANAH
460ii	Celulose em pó	ANAH/EMU/ESP
461	Metilcelulose	ESP/EST/EMU
462	Etilcelulose	AGC
463	Hidroxipropilcelulose	ESP/EST/EMU
464	Hidroxipropilmetilcelulose	ESP/EMU/EST
465	Metiletilcelulose	ESP/EMU/EST/FOA
466	Carboximetilcelulose sódica	ESP/EST/EMU
467	Etilhidroxietilcelulose	ESP/EMU/EST
468	Carboximetilcelulose sódica reticulada, croscaramelose sódica	EST
469	Carboximetilcelulose sódica - hidrólise enzimática	GLA/EST/ESP
470	Sais de ácidos graxos (com base Ca, Na, Mg, K e NH_4)	EMU/ANAH
471	Mono e diglicerídeos de ácidos graxos	EMU/ANESP
472a	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido acético	EMU
472b	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido lático	EMU
472c	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido cítrico	EMU/EST/ANT/FLO
500i	Carbonato de sódio	ACREG
500ii	Bicarbonato de sódio, carbonato ácido de sódio	ACREG/RAI
500iii	Sesquicarbonato de sódio	ACREG
501i	Carbonato de potássio	ACREG
501ii	Bicarbonato de potássio, carbonato ácido de potássio, hidrogeno carbonato de potássio	ACREG/RAI
503i	Carbonato de amônio	ACREG/RAI
503ii	Bicarbonato de amônio, carbonato ácido de amônio	RAI
504i	Carbonato de magnésio, carbonato básico de magnésio	ANAH/ESTCOL
504ii	Bicarbonato de magnésio, carbonato ácido de magnésio, hidrogeno carbonato de magnésio	ACREG/ANAH/ESTCOL
507	Ácido clorídrico	ACI/ACREG
508	Cloreto de potássio	GEL
509	Cloreto de cálcio	FIR
510	Cloreto de amônio	FLO
511	Cloreto de magnésio	FIR/ESTCOL
514	Sulfatos de sódio	ESTCOL
515	Sulfatos de potássio	EXA
516	Sulfato de cálcio	FLO/SEC/FIR
524	Hidróxido de sódio	ACREG
525	Hidróxido de potássio	ACREG
526	Hidróxido de cálcio	ACREG/FIR
527	Hidróxido de amônio	ACREG
528	Hidróxido de magnésio	ACREG/ESTCOL
529	Óxido de cálcio	ACREG/FLO
530	Óxido de magnésio	ANAH
551	Dióxido de silício, sílica	ANAH
552	Silicato de cálcio	ANAH
553i	Silicato de magnésio	ANAH

553iii	Talco, metassilicato ácido de magnésio	ANAH/GLA/ESP
574	Ácido glucônico (D-)	ACREG/RAI
575	Glucono-delta-lactona	ACREG/RAI/ACI/SEC
576	Gluconato de sódio	SEC
577	Gluconato de potássio	ACREG
578	Gluconato de cálcio	ACREG/FIR/SEC
580	Gluconato de magnésio	ACREG/FIR
620	Ácido glutâmico (L(+)-)	EXA
621	Glutamato de sódio, glutamato monossódico	EXA
622	Glutamato de potássio	EXA
623	Diglutamato de cálcio	EXA
624	Glutamato de monoamônio	EXA
625	Diglutamato de magnésio	EXA
626	Ácido guanílico	EXA
627	5'-Guanilato dissódico, guanilato dissódico, dissódio 5'-guanilato	EXA
628	5'-Guanilato de potássio	EXA
629	5'-Guanilato de cálcio	EXA
630	Ácido inosínico	EXA
631	5'-Inosinato de sódio, inosinato dissódico, dissódico 5'-inosinato	EXA
632	Inosinato de potássio	EXA
633	5'-Inosinato de cálcio	EXA
634	5'-Ribonucleotídeo de cálcio	EXA
635	5'-Ribonucleotídeo dissódico	EXA
901	Cera de abelha (branca e amarela) (somente para tratamento de superfície)	GLA
902	Cera candelilla (somente para tratamento de superfície)	GLA
904	Goma laca, shelac (somente para tratamento de superfície)	GLA
953	Isomalte (isomaltitol)	EDU/GLA/ANAH/AGC
957	Taumatina	EXA/EDU
965	Maltitol e xarope de maltitol	EDU/EST/AGC
966	Lactitol	EDU/ESP
967	Xilitol	EDU/HUM
968	Eritritol	EDU/EXA/HUM
1001i	Acetato de colina	EMU
1001ii	Carbonato de colina	EMU
1001iii	Cloreto de colina	EMU
1001iv	Citrato de colina	EMU
1001v	Tartarato de colina	EMU
1001vi	Lactato de colina	EMU
1100	Amilases	FLO
1101i	Proteases	FLO/EXA/GLA
1102	Glucose oxidase	ANT/CONS/EST
1104	Lipases	EXA
1200	Polidextroses	AGC/ESP/EST/HUM
1202	Polivinilpirrolidona insolúvel	AGC/ESP/EST/HUM
1204	Pullulan	GLA/ESP
1518	Triacetina, triacetato de glicerila	HUM

(*) Significado das abreviaturas: ACI: acidulante; ACREG: regulador de acidez; AGC: agente de corpo ou massa; ANAH: antiaglutinante, antiumectante; ANESP: antiespumante; ANT: antioxidante; ARO: aromatizante; COL: corante; CONS: conservador; EDU: edulcorante; EMU: emulsificante; ESP: espessante; ESTCOL: estabilizante de cor; EST: estabilizante; EXA: realçador de sabor; FIR: agente de firmeza; FLO: melhorador de farinha; FOA: espumante; GEL: gelificante; GLA: glaceante; HUM: umectante; RAI: fermento químico; e SEC: seqüestrante.

Fonte: Resolução RDC nº 45/2010, Anexo, tabela I.

ATENÇÃO!!!

Os edulcorantes podem ser utilizados somente na bebida em que se faça a substituição parcial (“baixo em açúcares” ou “reduzido em açúcares”) ou total (“de baixa caloria” ou “dietético(a)”) do açúcar.

ATRIBUIÇÃO DE ADITIVOS EDULCORANTES PARA ALIMENTOS E SEUS RESPECTIVOS LIMITES MÁXIMOS DE USO			
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 açúcares	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 açúcares	0,075
		Alimentos e bebidas com informação nutricional completar	
		Com substituição total de açúcares	0,075 (2)
		Com açúcar substituição parcial de açúcares	0,056
952	Ácido ciclâmico e seus sais de cálcio, potássio e sódio	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)
		Com substituição parcial de açúcares	0,04 (4)

953	Isomalt (isomaltitol)	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 (9)	Alimentos e bebidas para controle de peso (Incluído pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	0,005
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares (Incluído pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	0,005
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares (Incluído pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	0,005
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar com substituição total de açúcares	0,005

		(Incluído pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar com substituição parcial de açúcares (Incluído pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	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. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(2) Exceto para gomas de mascar e micro pastilhas de sabor intenso, com limites máximos de 1,0 g/100 g e de 0,6 g/100 g, respectivamente. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(3) Exceto para bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas, com limite máximo de 0,075 g/100 mL. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(4) Exceto para bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas, com limite máximo de 0,056 g/100 mL. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(5) Exceto para gomas de mascar com limite máximo de 0,12 g/100 g. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(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. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(7) Exceto para gomas de mascar, com limite máximo de 0,24 g/100 g. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(8) Exceto para gomas de mascar e micro pastilhas de sabor intenso, ambos com limite máximo de 0,1 g/100 g. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(9) No caso de gomas de mascar com informação nutricional complementar com substituição total de açúcares, aplica-se o limite máximo de 0,04 g/100 g. (Incluída pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019, retificada em 18 de junho de 2019)

Restrições: (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
1. Os edulcorantes somente podem ser utilizados para a substituição parcial ou total de açúcares nas seguintes categorias: (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Alimentos e bebidas para controle de peso, conforme Portaria SVS/MS n° 30, de 13 de janeiro de 1998, que aprova o regulamento técnico referente a alimentos para controle de peso; (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Alimentos para dietas com restrição de açúcares, conforme itens 4.1.1.1, 4.1.1.2 e 4.1.1.3 da Portaria SVS/MS n° 29, de 13 de janeiro de 1998, que aprova o regulamento técnico referente a alimentos para fins especiais; (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares, conforme item 4.2.4 da Portaria SVS/MS n° 29, de 1998; (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Fórmulas para nutrição enteral, conforme Resolução da Diretoria Colegiada - RDC n° 21, de 13 de maio de 2015, que dispõe sobre o regulamento técnico de fórmulas para nutrição enteral; (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar para os 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 feita a substituição parcial ou total do açúcar, conforme Resolução da Diretoria Colegiada - RDC n° 54, de 12 de novembro de 2012, que dispõe sobre o regulamento técnico sobre informação nutricional complementar; (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Suplementos alimentares, conforme Resolução da Diretoria Colegiada - RDC n° 243, de 26 de julho de 2018, que dispõe sobre os requisitos sanitários dos suplementos alimentares. (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
2. Em atendimento a Regulamentos Técnicos específicos: (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
a) Todos os alimentos e as bebidas contendo polióis deverão obedecer aos requisitos de rotulagem referentes a efeitos laxativos. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
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. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
3. Os glicosídeos de esteviol devem atender às especificações de pureza estabelecidas pelo Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives - JECFA. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)

Fonte: Resolução RDC nº 18/2008, alterada pela Resolução RDC nº 281/2019, art. 6º.

PREPARADO LÍQUIDO OU CONCENTRADO LÍQUIDO PARA REFRESCO

Padrão de Identidade e Qualidade estabelecido pela
Portaria Mapa n° 123/2021, válido a partir de 1°/06/2021

1 - Referências Legais:

Decreto nº 6.871/2009, art. 27, Portaria Mapa nº 123/2021, I.N. SDA nº 30/1999, alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, I.N. Mapa nº 75/2019, Resolução RDC nº 05/2007, Resolução RDC nº 18/2008, alterada pela Resolução RDC nº 281/2019, Resolução RDC nº 45/2010, I.N. Anvisa nº 60/2019, Resolução RDC nº 331/2019, Resolução RDC nº 267/2005, Resolução RDC nº 219/2006, Resolução RDC nº 54/2012 e I.N. Anvisa nº 88/2021.

2 - Definição:

Preparado Líquido 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 nº 6.871/2009, art. 27).

3 - Denominação:

Preparado Líquido ou Concentrado Líquido para Refresco de + (nome da fruta ou do vegetal de origem)[1]
Preparado Líquido ou Concentrado Líquido para Refresco de + (nome da fruta ou do vegetal de origem)[1] + (adoçado)[4]
Preparado Líquido ou Concentrado Líquido para Refresco de + (nome da fruta ou do vegetal de origem)[1] + (de baixa caloria)[5] ou (dietético)[6]
Preparado Líquido ou Concentrado Líquido para Refresco de + (nome da fruta ou do vegetal de origem)[1] + (Gaseificado ou Levemente Gaseificado)[7]
Preparado Líquido ou Concentrado Líquido para Refresco de + (nome da fruta ou do vegetal de origem)[1] + (adoçado)[4] + (Gaseificado ou Levemente Gaseificado)[7]
Preparado Líquido ou Concentrado Líquido para Refresco de + (nome da fruta ou do vegetal de origem)[1] + (de baixa caloria)[5] ou (dietético)[6] + (Gaseificado ou Levemente Gaseificado)[7]
Preparado Líquido ou Concentrado Líquido para Refresco + misto[2] + (nomes das frutas ou dos vegetais de origem, em ordem decrescente da quantidade em que são adicionados na composição)[2]
Preparado Líquido ou Concentrado Líquido para Refresco + misto[2] + (nomes das frutas ou dos vegetais de origem, em ordem decrescente da quantidade em que são adicionados na composição)[2] + (adoçado)[4]
Preparado Líquido ou Concentrado Líquido para Refresco + misto[2] + (nomes das frutas ou dos vegetais de origem, em ordem decrescente da quantidade em que são adicionados na composição)[2] + (de baixa caloria)[5] ou (dietético)[6]
Preparado Líquido ou Concentrado Líquido para Refresco + misto[2] + (nomes das frutas ou dos vegetais de origem, em ordem decrescente da quantidade em que são adicionados na composição)[2] + (Gaseificado ou Levemente Gaseificado)[7]

Preparado Líquido ou Concentrado Líquido para Refresco + misto[2] + (nomes das frutas ou dos vegetais de origem, em ordem decrescente da quantidade em que são adicionados na composição)[2] + (adoçado)[4] + (Gaseificado ou Levemente Gaseificado)[7]
Preparado Líquido ou Concentrado Líquido para Refresco + misto[2] + (nomes das frutas ou dos vegetais de origem, em ordem decrescente da quantidade em que são adicionados na composição)[2] + (de baixa caloria)[5] ou (dietético)[6] + (Gaseificado ou Levemente Gaseificado)[7]
Preparado Líquido ou Concentrado Líquido para Refresco + (Saborizado com)[3] + (seguido de “fruta(s)”, “vegetal(is)”, “extrato(s) vegetal(is)" ou a combinação destes, conforme o caso, sendo vedada a especificação do nome do vegetal de origem)[3]
Preparado Líquido ou Concentrado Líquido para Refresco + (Saborizado com)[3] + (seguido de “fruta(s)”, “vegetal(is)”, “extrato(s) vegetal(is)" ou a combinação destes, conforme o caso, sendo vedada a especificação do nome do vegetal de origem)[3] + (adoçado)[4]
Preparado Líquido ou Concentrado Líquido para Refresco + (Saborizado com)[3] + (seguido de “fruta(s)”, “vegetal(is)”, “extrato(s) vegetal(is)" ou a combinação destes, conforme o caso, sendo vedada a especificação do nome do vegetal de origem)[3] + (de baixa caloria)[5] ou (dietético)[6]
Preparado Líquido ou Concentrado Líquido para Refresco + (Saborizado com)[3] + (seguido de “fruta(s)”, “vegetal(is)”, “extrato(s) vegetal(is)" ou a combinação destes, conforme o caso, sendo vedada a especificação do nome do vegetal de origem)[3] + (Gaseificado ou Levemente Gaseificado)[7]
Preparado Líquido ou Concentrado Líquido para Refresco + (Saborizado com)[3] + (seguido de “fruta(s)”, “vegetal(is)”, “extrato(s) vegetal(is)" ou a combinação destes, conforme o caso, sendo vedada a especificação do nome do vegetal de origem)[3] + (adoçado)[4] + (Gaseificado ou Levemente Gaseificado)[7]
Preparado Líquido ou Concentrado Líquido para Refresco + (Saborizado com)[3] + (seguido de “fruta(s)”, “vegetal(is)”, “extrato(s) vegetal(is)" ou a combinação destes, conforme o caso, sendo vedada a especificação do nome do vegetal de origem)[3] + (de baixa caloria)[5] ou (dietético)[6] + (Gaseificado ou Levemente Gaseificado)[7]

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, arts. 27 e 28, e Portaria Mapa nº 123/2021, Anexo III, item 2.

Notas:

[1] Os Preparados sólido e Líquido para Refresco e o xarope deverão ser denominados de forma análoga ao refresco pronto para o consumo a que se destina. O refresco, os Preparados sólido e Líquido para Refresco e o xarope serão classificados quanto à utilização de ingrediente vegetal como: Produto de ingrediente vegetal, aquele composto obrigatoriamente de fruta, de vegetal ou de extrato em quantidade mínima que atenda ao definido na tabela do item 5.1.1., que se encontra no item 5 (Composição) do Refresco ou Bebida de Fruta ou de Vegetal neste Documento. Para o produto de ingrediente vegetal: "Refresco de...", seguido do nome da fruta ou do vegetal de origem, conforme o caso (Portaria Mapa nº 123/2021, Anexo III, itens 2.1., 2.1.1., 2.2.1. e 2.3.).

[2] Os Preparados sólido e Líquido para Refresco e o xarope deverão ser denominados de forma análoga ao refresco pronto para o consumo a que se destina. O refresco, os Preparados sólido e Líquido para Refresco e o xarope serão classificados quanto à utilização de ingrediente vegetal como: Produto de ingrediente vegetal, aquele composto obrigatoriamente de fruta, de vegetal ou de extrato em quantidade mínima que atenda ao definido na tabela do item 5.1.1, que se encontra no item 5 (Composição) do Refresco ou Bebida de Fruta ou de Vegetal neste Documento. Para o produto de ingrediente vegetal: "Refresco de...", seguido do nome da fruta ou do vegetal de origem, conforme o caso. Quando o produto de ingrediente vegetal utilizar ingredientes oriundos de mais de uma espécie vegetal a palavra "misto" deverá ser acrescentada antes dos nomes das frutas ou dos vegetais de origem, que deverão ser listados em ordem decrescente da quantidade

em que são adicionados na composição (Portaria Mapa nº 123/2021, Anexo III, itens 2.1., 2.1.1., 2.2.1., *caput* e alínea "a", e 2.3.).

[3] Os Preparados sólido e Líquido para Refresco e o xarope deverão ser denominados de forma análoga ao refresco pronto para o consumo a que se destina. O refresco, os Preparados sólido e Líquido para Refresco e o xarope serão classificados quanto à utilização de ingrediente vegetal como: Produto saborizado, aquele que utiliza como ingrediente vegetal apenas o extrato aquoso, ou ainda, fruta, vegetal ou extrato padronizado em quantidade abaixo do mínimo estabelecido na tabela 5.1.1, que se encontra no item 5 (Composição) do Refresco ou Bebida de Fruta ou de Vegetal neste Documento. Para o produto saborizado: "Refresco saborizado com...", seguido de "fruta(s)", "vegetal(is)", "extrato(s) vegetal(is)" ou a combinação destes, conforme o caso, sendo vedada a especificação do nome do vegetal de origem (Portaria Mapa nº 123/2021, Anexo III, itens 2.1., 2.1.2., 2.2.2., e 2.3.).

[4] Os Preparados sólido e Líquido para Refresco e o xarope deverão ser denominados de forma análoga ao refresco pronto para o consumo a que se destina. A denominação do refresco, dos Preparados sólido e Líquido para Refresco e o do xarope, quando cabível, deverá ser acrescida das seguintes expressões, na ordem em que elas se apresentam: Adoçado, exceto para o xarope e para o preparado sólido para refresco, quando o produto for adicionado de açúcar, mesmo quando em associação de açúcares e edulcorantes, conforme definido em legislação específica da Anvisa (Portaria Mapa nº 123/2021, Anexo III, itens 2.3., 2.5. e 2.5.1.).

[5] Os Preparados sólido e Líquido para Refresco e o xarope deverão ser denominados de forma análoga ao refresco pronto para o consumo a que se destina. A denominação do refresco, dos Preparados sólido e Líquido para Refresco e o do xarope, quando cabível, deverá ser acrescida das seguintes expressões, na ordem em que elas se apresentam: De baixa caloria, quando o conteúdo de açúcares adicionados normalmente no produto convencional for inteiramente substituído por edulcorantes hipocalóricos ou não-calóricos, naturais ou artificiais, e o teor calórico estiver em conformidade com o critério "baixo em valor energético", conforme definido em legislação específica da Anvisa (Portaria Mapa nº 123/2021, Anexo III, itens 2.3., 2.5. e 2.5.2.). 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, 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 (I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.2. e 2.2.2.).

[6] Os Preparados sólido e Líquido para Refresco e o xarope deverão ser denominados de forma análoga ao refresco pronto para o consumo a que se destina. A denominação do refresco, dos Preparados sólido e Líquido para Refresco e o do xarope, quando cabível, deverá ser acrescida das seguintes expressões, na ordem em que elas se apresentam: Dietético, quando o conteúdo de açúcares adicionados normalmente no produto convencional for inteiramente substituído por edulcorantes hipocalóricos ou não-calóricos, naturais ou artificiais, com teor de açúcares totais inferior a 0,50 g/100 mL, conforme definido em legislação específica da Anvisa (Portaria Mapa nº 123/2021, Anexo III, itens 2.3., 2.5. e 2.5.3.). 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, 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 (I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1. e 2.2.1.).

[7] Os Preparados sólido e Líquido para Refresco e o xarope deverão ser denominados de forma análoga ao refresco pronto para o consumo a que se destina. A denominação do refresco, dos Preparados sólido e Líquido para Refresco e o do xarope, quando cabível, deverá ser acrescida das seguintes expressões, na ordem em que elas se apresentam: Gaseificado ou Levemente Gaseificado, quando o produto for adicionado de dióxido de carbono, de acordo com os limites estabelecidos na tabela do item 4.1., que se encontra no item 4.2 (Parâmetros Físico-químicos) do Refresco ou Bebida de Fruta ou de Vegetal neste Documento (Portaria Mapa nº 123/2021, Anexo III, itens 2.3., 2.5. e 2.5.4.).

Conforme o art. 14-A do Decreto nº 6.871/2009 e o item 8.6 da I.N. SDA nº 30/1999, alterada pela I.N. SDA nº 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 nº 54/2012.

De acordo com o art. 3º, *caput* e §§ 1º, 2º, 3º, 4º, 5º, incisos I, II e III, 6º, 7º, 9º, incisos I, II, III e IV, 10 e 11, da Portaria Mapa nº 123/2021, Declaração

Quantitativa de Ingrediente (DQI) é a informação relativa à quantidade de suco, polpa ou a combinação destes presentes na composição do produto.

§ 1º O valor da DQI será calculado em porcentagem, volume por volume (v/v), observada a legislação específica do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento que estabelece os limites mínimos de sólidos solúveis para sucos e polpas ou os limites mínimos de sólidos totais para açaí e polpa de juçara.

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

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

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

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

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

§ 6º Para os Preparados sólidos e Líquidos a DQI deve ser seguida da expressão "APÓS A DILUIÇÃO".

§ 7º Para o produto saborizado, conforme classificação prevista nos Anexos desta Portaria, a DQI deverá ser precedida da expressão "CONTÉM APENAS".

§ 8º ... (não se aplica ao Preparado Líquido ou Concentrado Líquido para Refresco).

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

I - caracteres com dimensões no mínimo duas vezes maiores do que a prevista para a denominação do produto, observado o item 4 do Anexo da Instrução Normativa nº 55, de 18 de outubro de 2002;
II - sem variação de padronização entre os caracteres;
III - em cor contrastante com o fundo; e
IV - afastada de soldas e dobras, bem como de áreas de torção e de selagem da embalagem em no mínimo 5 (cinco) milímetros.

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

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

Conforme o Anexo III, itens 3.1., 3.1.1., 3.1.2., 3.1.3. e 3.1.4., da Portaria Mapa nº 123/2021, a rotulagem do refresco ou bebida de fruta ou de vegetal e dos Preparados Líquidos e sólidos para Refresco e do xarope deve atender ao Regulamento da Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994 e demais normas inerentes, e ainda:

I - No rótulo são vedadas, mesmo que previsto na marca comercial, as expressões que atribuam características terapêutica, medicamentosa, de qualidade ou de superlatividade, tais como: calmante, estimulante, emagrecedor, detox, antioxidante, artesanal, colonial, caseiro, familiar, natural, 100% natural, premium, dentre outras, exceto quanto previsto em legislação específica.
II - A bebida que não contiver aditivos alimentares pode utilizar a expressão "SEM ADITIVOS", sendo vedada a utilização de expressões que remetam à ausência de classes específicas de aditivos como "sem corantes", "sem conservadores", dentre outras.
III - É obrigatório, quando houver a associação de açúcares e edulcorantes, constar do Painel Principal do Rótulo com no mínimo 1,2 (um inteiro e dois décimos) vezes o tamanho da denominação da bebida as expressões: "BAIXO EM AÇÚCARES", "REDUZIDO EM AÇÚCARES" ou outro termo autorizado, obedecidos os critérios estabelecidos em legislação específica da Anvisa.
IV - As alegações na rotulagem que enfatizem a utilização de vitaminas, minerais, fibras e outros nutrientes devem obedecer às previsões contidas em legislação específica da Anvisa.

De acordo com o Anexo III, item 3.2., da Portaria Mapa nº 123/2021, o rótulo do refresco ou bebida de fruta ou de vegetal, dos Preparados sólido e Líquido para Refresco e do xarope deverá conter obrigatoriamente a Declaração Quantitativa de Ingredientes (DQI), exclusivamente relativa aos ingredientes de origem vegetal, observando-se os critérios estabelecidos no art. 3º desta Portaria (artigo supracitado).

Conforme o Anexo III, item 3.3., da Portaria Mapa nº 123/2021, na rotulagem do produto composto de duas ou mais frutas, dois ou mais vegetais ou de frutas e vegetais, inclusive seus extratos, é vedado o uso de informações visuais de qualquer natureza, incluindo a marca comercial e o formato da embalagem, que remetam a apenas uma das frutas ou dos vegetais contidos em sua composição.

De acordo com o Anexo III, item 3.4., da Portaria Mapa nº 123/2021, é vedado o uso de informações visuais de qualquer natureza, incluindo figuras, esboços, marca comercial e formato da embalagem, que sejam relativas a ingredientes

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

Conforme o Anexo III, item 3.5., da Portaria Mapa nº 123/2021, no rótulo do produto é vedado o uso de expressões relativas à classificação, denominação e partes de denominação, de forma isolada ou como parte de outros dizeres, que não estejam previstos em seu Padrão de Identidade e Qualidade ou em sua lista de ingredientes.

De acordo com o Anexo IIII, item 3.7, da Portaria Mapa nº 123/2021, os Preparados sólido e Líquido para Refresco e o xarope deverão apresentar em sua rotulagem a forma de diluição em água na proporção para atender ao Padrão de Identidade e Qualidade da bebida referência pronta para o consumo.

Conforme o Anexo IIII, item 3.8, da Portaria Mapa nº 123/2021, é vedada a utilização de recipientes e embalagens tipo conta-gotas, spray, ampolas, ou outros que caracterizem os produtos similares àqueles de uso farmacêutico, medicamentoso ou terapêutico.

4 - Parâmetros analíticos:

ATENÇÃO!!!

Os Parâmetros Analíticos do Preparado Líquido 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 consumo que dará origem, qual seja, o Refresco ou Bebida de Fruta ou de Vegetal.

5 - Composição:

De acordo com o art. 2º, *caput* e incisos I, II, III e IV, da Portaria Mapa nº 123/2021, para efeito desta Portaria, considera-se ingrediente vegetal para produção do Preparado Líquido ou Concentrado Líquido para Refresco:

I - a fruta: a designação genérica do fruto comestível, incluído o pseudofruto e a infrutescência, apresentado na forma *in natura*, suco, polpa ou água de coco;
II - o vegetal: a planta e suas partes comestíveis, exceto a fruta, apresentadas na forma *in natura* ou suco de vegetal;
III - o extrato padronizado: o ingrediente obtido por esgotamento, a frio ou a quente, de maneira a manter os princípios sápidos aromáticos naturais, voláteis e fixos, característicos da semente de guaraná, da noz de cola, dos grãos de café, da inflorescência do lúpulo, da erva mate, dos frutos do açaí ou do rizoma do gengibre; e
IV - o extrato aquoso: o ingrediente obtido por métodos físicos utilizando água como único agente extrator, a partir das espécies vegetais e suas partes, previstas em legislação específica da Anvisa para o preparo de chás e especiarias.

Conforme o Anexo III, itens 5.1., 5.1.1. e 5.1.2., da Portaria Mapa nº 123/2021, são ingredientes obrigatórios para o Preparado Líquido ou Concentrado Líquido para Refresco elaborado a partir de produto de ingrediente vegetal:

I - Ingrediente vegetal, em quantidade mínima prevista na tabela abaixo:

Preparado Líquido ou Concentrado Líquido para Refresco de Fruta ou de Vegetal	**Quantidade mínima de suco ou polpa, em mL/100 mL**
Abacaxi	30,0
Açaí, quantidade em sólidos totais	4,0
Cana de açúcar	30,0
Goiaba	15,0
Juçara, quantidade em sólidos totais	4,0
Laranja	30,0
Limão (5,0% de acidez)	5,0
Maçã	20,0
Manga	20,0
Mangaba	15,0
Maracujá	6,0
Morango	5,0
Pêssego	30,0
Pêra	20,0
Tangerina	30,0
Tomate	30,0
Uva	30,0
Outras frutas ou vegetais	10,0
Preparado Líquido ou Concentrado Líquido para Refresco de Extrato Padronizado	**Quantidade mínima de extrato, em g/100 mL**
Guaraná: Semente de guaraná ou seu equivalente em extrato com, no mínimo, 1,2% de cafeína	0,02
Extrato de noz de cola	*quantum satis*
Extrato de lúpulo	*quantum satis*
Extrato de mate	*quantum satis*
Extrato de café	*quantum satis*
Extrato de açaí (mínimo 0,025% de antocianinas)	*quantum satis*
Extrato de gengibre (mínimo 0,03% de gingerol)	*quantum satis*
Produto Misto com dois ou mais ingredientes vegetais (oriundos de duas ou mais espécies vegetais)	O somatório da quantidade de suco, polpa ou extrato padronizado deve ser igual ou superior ao mínimo estabelecido para o ingrediente vegetal exigido em maior quantidade nos itens anteriores desta tabela.

Nota:

A quantidade mínima a que se refere a tabela do item 5.1.1 (acima) do Preparado Líquido para Refresco, do preparado sólido para refresco e do xarope deve ser aquela obtida após a diluição do produto de acordo com a orientação do fabricante (Portaria Mapa nº 123/2021, Anexo III, item 5.1.1., alínea “a”).

Fonte: Portaria Mapa nº 123/2021, Anexo III, item 5.1.1.

II - Água potável, exceto para o preparado sólido para refresco.

III - ... (não se aplica ao Preparado Líquido ou Concentrado Líquido para Refresco).

De acordo com o Anexo III, itens 5.2., 5.2.1. e 5.2.2., da Portaria Mapa nº 123/2021, são ingredientes obrigatórios para o Preparado Líquido ou Concentrado Líquido para Refresco elaborado a partir de produto saborizado:

I - Ingrediente vegetal.

Espécies Vegetais autorizadas para obtenção do Extrato Aquoso a ser utilizado na elaboração do Preparado Líquido ou Concentrado Líquido para Refresco Saborizado	
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 nº 267/2005, tabela 2, alterada pela Resolução RDC nº 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 nº 219/2006.

II - Água potável, exceto para o preparado sólido para refresco.
III - ... (não se aplica ao Preparado Líquido ou Concentrado Líquido para Refresco).

Conforme o Anexo III, itens 5.4., 5.4.1., 5.4.2., 5.4.3., 5.4.4., 5.4.5., 5.4.6. e 5.4.8., da Portaria Mapa nº 123/2021, são ingredientes opcionais para o Preparado Líquido ou Concentrado Líquido para Refresco:

I - Açúcares.
II - Vitaminas, sais minerais, fibras e outros nutrientes, em conjunto ou separadamente, desde que em conformidade com o estabelecido em legislação específica da Anvisa.
III - Cafeína (trimetilxantina) natural ou sintética, exceto para o Preparado Líquido ou Concentrado Líquido para Refresco de Extrato Padronizado que contiver semente de guaraná, café ou seus equivalentes em extrato.
IV - Pedaços de frutas ou vegetais, os quais não devem ser contabilizados para atendimento ao quantitativo mínimo de suco e polpa de fruta, para o cumprimento do padrão da bebida ou para a declaração quantitativa de ingredientes.
V - Gás carbônico (CO_2) industrialmente puro.
VI - Novos ingredientes, devidamente aprovados em conformidade com o estabelecido em legislação específica da Anvisa, desde que não implique em descaracterização quando à classificação e definição do produto.

VII - ... (não se aplica ao Preparado Líquido ou Concentrado Líquido para Refresco).
VIII - Aditivos, de acordo com o estabelecido em legislação específica da Anvisa.

De acordo com o Anexo III, itens 7.1., 7.1.1., 7.1.2., 7.1.3., 7.1.4. e 7.1.5., da Portaria Mapa nº 123/2021, é proibida, no refresco ou bebida de fruta ou de vegetal, Preparado sólido e Líquido para Refresco e no xarope, a presença de:

I - Contaminantes microbiológicos em concentração superior ao limite estabelecido em legislação específica da Anvisa.
II - Contaminante orgânico ou inorgânico em concentração superior ao limite estabelecido em legislação específica da Anvisa.
III - Resíduo de agrotóxico não autorizado ou em concentração superior ao autorizado para fruta ou vegetal empregado como matéria-prima na produção da bebida, calculado em função da proporção de fruta ou vegetal utilizado.
IV - Qualquer substância em quantidade que possa se tornar nociva para a saúde humana, observados os limites de legislação específica.
V - Qualquer ingrediente não permitido em legislação específica da Anvisa ou que possa ser utilizado para adulteração do produto.

6 - Aditivos Alimentares:

Os aditivos permitidos para o Preparado Líquido ou Concentrado Líquido para Refresco são os constantes nas Resoluções RDC nº 05/2007, RDC nº 45/2010 e RDC nº 18/2008, alterada pela RDC nº 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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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	0,07 (como P2O5)

		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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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[1]	*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 Al	Azul patente V, laca de Al	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 Al	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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*quantum satis*
	ESPUMANTE	**ESPUMANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*quantum satis*
	SECUESTRANTE	**SEQUESTRANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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.

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

Fonte: Resolução RDC nº 05/2007.

ADITIVOS AUTORIZADOS PARA USO SEGUNDO AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF), COM SUAS RESPECTIVAS CLASSES FUNCIONAIS (EM ORDEM DE INS)		
INS	**Nome do Aditivo**	**Classes Funcionais (*)**
140i	Clorofila	COL
150[a]	Caramelo I - simples	COL
162	Vermelho de beterraba, betamina	COL
170i	Carbonato de cálcio	ANAH
171	Dióxido de titânio	COL
260	Ácido acético	ACREG/CONS/ACI
261	Acetato de potássio	ACREG/CONS
262i	Acetato de sódio	ACREG

263	Acetato de cálcio	CONS/EST/ACREG
270	Ácido láctico (L-, D- e DL-)	ACI/ACREG
280	Ácido propiônico	CONS
281	Propianato de sódio	CONS
282	Propianato de cálcio	CONS
283	Propianato de potássio	CONS
290	Dióxido de carbono	CONS
296	Ácido málico (D-,L-)	ACREG/SEC
297	Ácido fumárico	ACREG
300	Ácido ascórbico (L-)	ANT/FLO
301	Ascorbato de sódio	ANT
302	Ascorbato de cálcio	ANT
303	Ascorbato de potássio	ANT
315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	ANT
316	Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio	ANT
322	Lecitinas	EMU/ANT
325	Lactato de sódio	HUM/ANT/AGC
326	Lactato de potássio	ANT
327	Lactato de cálcio	ACREG/FLO
329	Lactato de magnésio (D-, L-)	ACREG/FLO
330	Ácido cítrico	ACI/ACREG/ANT/SEC
331i	Citrato monossódico	ACREG/SEC
331iii	Citrato trissódico, citrato de sódio	ACREG/SEC/EST
332i	Citrato monopotássico, citrato diácido de potássio	ACREG/SEC
332ii	Citrato tripotássico, citrato de potássio	ACREG/EST/SEC
333	Citrato tricálcico, citrato de cálcio	ACREG/FIR/SEC
350i	Malato ácido de sódio, malato monossódico	ACREG/HUM
350ii	Malato dissódico	ACREG
352ii	Malato de cálcio, malato monocálcico	ACREG
365	Fumarato de sódio	ACREG/EXA/ACI
380	Citrato triamônico	ACREG
400	Ácido algínico	ESP/EST/EMU/GEL
401	Alginato de sódio	ESP/EST/GEL/EMU
402	Alginato de potássio	ESP/EST/EMU/GEL
403	Alginato de amônio	ESP/EST/EMU/GEL
404	Alginato de cálcio	ESP/EST/GEL/EMU/ANESP
406	Ágar	ESP/EST/EMU
407	Carragena (inclui a furcelarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	ESP/EST/GEL/EMU
407a	Algas marinhas Euchema processadas	ESP/EST/GEL/EMU
410	Goma garrofina, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí	ESP/EST/EMU
412	Goma guar	ESP/EST/EMU
413	Goma tragacanto, tragacanto, goma adragante	ESP/EST/EMU
414	Goma arábica, goma acácia	ESP/EST/EMU
415	Goma xantana	ESP/EST/EMU/FOA
416	Goma caraia, goma sterculia	ESP/EST/EMU
417	Goma tara	ESP/EST
418	Goma gelana	ESP/EST/GEL
420	Sorbitol e xarope de sorbitol, D-sorbita	EDU/HUM/SEC/AGC/EST
421	Manitol	EDU/ESP/EST/HUM/AGC
422	Glicerina, glicerol	EMU/ESP/EST/HUM/AGC
424	Curdlan	FIR/GEL/ESP/EST
428	Gelatina	EST/EMU/ESP/GEL
440	Pectina, pectina amidada	ESP/EST/GEL/EMU
460i	Celulose microcristalina	EMU/EST/ANAH

460ii	Celulose em pó	ANAH/EMU/ESP
461	Metilcelulose	ESP/EST/EMU
462	Etilcelulose	AGC
463	Hidroxipropilcelulose	ESP/EST/EMU
464	Hidroxipropilmetilcelulose	ESP/EMU/EST
465	Metiletilcelulose	ESP/EMU/EST/FOA
466	Carboximetilcelulose sódica	ESP/EST/EMU
467	Etilhidroxietilcelulose	ESP/EMU/EST
468	Carboximetilcelulose sódica reticulada, croscaramelose sódica	EST
469	Carboximetilcelulose sódica - hidrólise enzimática	GLA/EST/ESP
470	Sais de ácidos graxos (com base Ca, Na, Mg, K e NH_4)	EMU/ANAH
471	Mono e diglicerídeos de ácidos graxos	EMU/ANESP
472a	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido acético	EMU
472b	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido lático	EMU
472c	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido cítrico	EMU/EST/ANT/FLO
500i	Carbonato de sódio	ACREG
500ii	Bicarbonato de sódio, carbonato ácido de sódio	ACREG/RAI
500iii	Sesquicarbonato de sódio	ACREG
501i	Carbonato de potássio	ACREG
501ii	Bicarbonato de potássio, carbonato ácido de potássio, hidrogeno carbonato de potássio	ACREG/RAI
503i	Carbonato de amônio	ACREG/RAI
503ii	Bicarbonato de amônio, carbonato ácido de amônio	RAI
504i	Carbonato de magnésio, carbonato básico de magnésio	ANAH/ESTCOL
504ii	Bicarbonato de magnésio, carbonato ácido de magnésio, hidrogeno carbonato de magnésio	ACREG/ANAH/ESTCOL
507	Ácido clorídrico	ACI/ACREG
508	Cloreto de potássio	GEL
509	Cloreto de cálcio	FIR
510	Cloreto de amônio	FLO
511	Cloreto de magnésio	FIR/ESTCOL
514	Sulfatos de sódio	ESTCOL
515	Sulfatos de potássio	EXA
516	Sulfato de cálcio	FLO/SEC/FIR
524	Hidróxido de sódio	ACREG
525	Hidróxido de potássio	ACREG
526	Hidróxido de cálcio	ACREG/FIR
527	Hidróxido de amônio	ACREG
528	Hidróxido de magnésio	ACREG/ESTCOL
529	Óxido de cálcio	ACREG/FLO
530	Óxido de magnésio	ANAH
551	Dióxido de silício, sílica	ANAH
552	Silicato de cálcio	ANAH
553i	Silicato de magnésio	ANAH
553iii	Talco, metassilicato ácido de magnésio	ANAH/GLA/ESP
574	Ácido glucônico (D-)	ACREG/RAI
575	Glucono-delta-lactona	ACREG/RAI/ACI/SEC
576	Gluconato de sódio	SEC
577	Gluconato de potássio	ACREG

578	Gluconato de cálcio	ACREG/FIR/SEC
580	Gluconato de magnésio	ACREG/FIR
620	Ácido glutâmico (L(+)-)	EXA
621	Glutamato de sódio, glutamato monossódico	EXA
622	Glutamato de potássio	EXA
623	Diglutamato de cálcio	EXA
624	Glutamato de monoamônio	EXA
625	Diglutamato de magnésio	EXA
626	Ácido guanílico	EXA
627	5'-Guanilato dissódico, guanilato dissódico, dissódio 5'-guanilato	EXA
628	5'-Guanilato de potássio	EXA
629	5'-Guanilato de cálcio	EXA
630	Ácido inosínico	EXA
631	5'-Inosinato de sódio, inosinato dissódico, dissódico 5'-inosinato	EXA
632	Inosinato de potássio	EXA
633	5'-Inosinato de cálcio	EXA
634	5'-Ribonucleotídeo de cálcio	EXA
635	5'-Ribonucleotídeo dissódico	EXA
901	Cera de abelha (branca e amarela) (somente para tratamento de superfície)	GLA
902	Cera candelilla (somente para tratamento de superfície)	GLA
904	Goma laca, shelac (somente para tratamento de superfície)	GLA
953	Isomalte (isomaltitol)	EDU/GLA/ANAH/AGC
957	Taumatina	EXA/EDU
965	Maltitol e xarope de maltitol	EDU/EST/AGC
966	Lactitol	EDU/ESP
967	Xilitol	EDU/HUM
968	Eritritol	EDU/EXA/HUM
1001i	Acetato de colina	EMU
1001ii	Carbonato de colina	EMU
1001iii	Cloreto de colina	EMU
1001iv	Citrato de colina	EMU
1001v	Tartarato de colina	EMU
1001vi	Lactato de colina	EMU
1100	Amilases	FLO
1101i	Proteases	FLO/EXA/GLA
1102	Glucose oxidase	ANT/CONS/EST
1104	Lipases	EXA
1200	Polidextroses	AGC/ESP/EST/HUM
1202	Polivinilpirrolidona insolúvel	AGC/ESP/EST/HUM
1204	Pullulan	GLA/ESP
1518	Triacetina, triacetato de glicerila	HUM

(*) Significado das abreviaturas: ACI: acidulante; ACREG: regulador de acidez; AGC: agente de corpo ou massa; ANAH: antiaglutinante, antiumectante; ANESP: antiespumante; ANT: antioxidante; ARO: aromatizante; COL: corante; CONS: conservador; EDU: edulcorante; EMU: emulsificante; ESP: espessante; ESTCOL: estabilizante de cor; EST: estabilizante; EXA: realçador de sabor; FIR: agente de firmeza; FLO: melhorador de farinha; FOA: espumante; GEL: gelificante; GLA: glaceante; HUM: umectante; RAI: fermento químico; e SEC: seqüestrante.

Fonte: Resolução RDC nº 45/2010, Anexo, tabela I.

ATENÇÃO!!!

Os edulcorantes podem ser utilizados somente na bebida em que se faça a substituição parcial (“baixo em açúcares” ou “reduzido em açúcares”) ou total (“de baixa caloria” ou “dietético(a)”) do açúcar.

ATRIBUIÇÃO DE ADITIVOS EDULCORANTES PARA ALIMENTOS E SEUS RESPECTIVOS LIMITES MÁXIMOS DE USO			
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 açúcares	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 açúcares	0,075
		Alimentos e bebidas com informação nutricional completar	
		Com substituição total de açúcares	0,075 (2)
		Com açúcar substituição parcial de açúcares	0,056
952	Ácido ciclâmico e seus sais de cálcio, potássio e sódio	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)
		Com substituição parcial de açúcares	0,04 (4)
953	Isomalt (isomaltitol)	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 (9)	Alimentos e bebidas para controle de peso (Incluído pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	0,005
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares (Incluído pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	0,005
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares (Incluído pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	0,005
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar com substituição total de açúcares (Incluído pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	0,005
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar com substituição parcial de açúcares (Incluído pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	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. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(2) Exceto para gomas de mascar e micro pastilhas de sabor intenso, com limites máximos de 1,0 g/100 g e de 0,6 g/100 g, respectivamente. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(3) Exceto para bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas, com limite máximo de 0,075 g/100 mL. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(4) Exceto para bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas, com limite máximo de 0,056 g/100 mL. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(5) Exceto para gomas de mascar com limite máximo de 0,12 g/100 g. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(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. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(7) Exceto para gomas de mascar, com limite máximo de 0,24 g/100 g. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(8) Exceto para gomas de mascar e micro pastilhas de sabor intenso, ambos com limite máximo de 0,1 g/100 g. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(9) No caso de gomas de mascar com informação nutricional complementar com substituição total de açúcares, aplica-se o limite máximo de 0,04 g/100 g. (Incluída pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019, retificada em 18 de junho de 2019)

Restrições: (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
1. Os edulcorantes somente podem ser utilizados para a substituição parcial ou total de açúcares nas seguintes categorias: (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Alimentos e bebidas para controle de peso, conforme Portaria SVS/MS n° 30, de 13 de janeiro de 1998, que aprova o regulamento técnico referente a alimentos para controle de peso; (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Alimentos para dietas com restrição de açúcares, conforme itens 4.1.1.1, 4.1.1.2 e 4.1.1.3 da Portaria SVS/MS n° 29, de 13 de janeiro de 1998, que aprova o regulamento técnico referente a alimentos para fins especiais; (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares, conforme item 4.2.4 da Portaria SVS/MS n° 29, de 1998; (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Fórmulas para nutrição enteral, conforme Resolução da Diretoria Colegiada - RDC n° 21, de 13 de maio de 2015, que dispõe sobre o regulamento técnico de fórmulas para nutrição enteral; (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar para os 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 feita a substituição parcial ou total do açúcar, conforme Resolução da Diretoria Colegiada - RDC n° 54, de 12 de novembro de 2012, que dispõe sobre o regulamento técnico sobre informação nutricional complementar; (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Suplementos alimentares, conforme Resolução da Diretoria Colegiada - RDC n° 243, de 26 de julho de 2018, que dispõe sobre os requisitos sanitários dos suplementos alimentares. (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
2. Em atendimento a Regulamentos Técnicos específicos: (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
a) Todos os alimentos e as bebidas contendo polióis deverão obedecer aos requisitos de rotulagem referentes a efeitos laxativos. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
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. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
3. Os glicosídeos de esteviol devem atender às especificações de pureza estabelecidas pelo Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives - JECFA. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)

Fonte: Resolução RDC nº 18/2008, alterada pela Resolução RDC nº 281/2019, art. 6º.

PREPARADO LÍQUIDO OU CONCENTRADO LÍQUIDO PARA REFRIGERANTE

Padrão de Identidade e Qualidade estabelecido pela Instrução Normativa n° 18/2013, válido até 1°/11/2022, para os registros concedidos até 31/05/2021

1 - Referências Legais:

Decreto nº 6.871/2009, art. 29, I.N. Mapa nº 18/2013, alterada pela I.N. Mapa nº 25/2014, I.N. SDA nº 30/1999, alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, I.N. Mapa nº 75/2019, Resolução RDC nº 05/2007, Resolução RDC nº 18/2008, alterada pela Resolução RDC nº 281/2019, Resolução RDC nº 45/2010, Resolução RDC nº 12/2001, I.N. Anvisa nº 60/2019, Resolução RDC nº 331/2019, Resolução RDC nº 267/2005, Resolução RDC nº 219/2006, Resolução RDC nº 54/2012 e I.N. Anvisa nº 88/2021.

2 - Definição:

Preparado Líquido 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 nº 6.871/2009, art. 29).

3 - Denominação:

Preparado Líquido ou Concentrado Líquido para Refrigerante de Fruta[2]
Preparado Líquido ou Concentrado Líquido para Refrigerante de Fruta[2] + (adoçado)[1]
Preparado Líquido ou Concentrado Líquido para Refrigerante de Fruta[2] + (de baixa caloria)[6] ou (dietético)[7]
Preparado Líquido ou Concentrado Líquido para Refrigerante de Vegetal[3]
Preparado Líquido ou Concentrado Líquido para Refrigerante de Vegetal[3] + (adoçado)[1]
Preparado Líquido ou Concentrado Líquido para Refrigerante de Vegetal[3] + (de baixa caloria)[6] ou (dietético)[7]
Preparado Líquido ou Concentrado Líquido para Refrigerante de Extrato[4]
Preparado Líquido ou Concentrado Líquido para Refrigerante de Extrato[4] + (adoçado)[1]
Preparado Líquido ou Concentrado Líquido para Refrigerante de Extrato[4] + (de baixa caloria)[6] ou (dietético)[7]
Preparado Líquido ou Concentrado Líquido para Refrigerante Misto[5]
Preparado Líquido ou Concentrado Líquido para Refrigerante Misto[5] + (adoçado)[1]
Preparado Líquido ou Concentrado Líquido para Refrigerante Misto[5] + (de baixa caloria)[6] ou (dietético)[7]

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, arts. 29 e 30, e I.N. Mapa nº 18/2013, art. 14.

Notas:

[1] O Preparado Líquido ou Concentrado Líquido para Refrigerante, quando adicionado de açúcares, deverá ter a designação “adoçado”, acrescido à sua denominação (Decreto nº 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” (I.N. Mapa nº 18/2013, art. 14, § 2º).
[2] É aquele destinado à elaboração de Refrigerante de Fruta (I.N. Mapa nº 18/2013, art. 14, inciso I).
[3] É aquele destinado à elaboração de Refrigerante de Vegetal (I.N. Mapa nº 18/2013, art. 14, inciso II).
[4] É aquele destinado à elaboração de Refrigerante de Extrato (I.N. Mapa nº 18/2013, art. 14, inciso III).
[5] É aquele destinado à elaboração de Refrigerante Misto (I.N. Mapa nº 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 (I.N. SDA nº 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 (I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1. e 2.2.1.).

De acordo com o art. 14-A do Decreto nº 6.871/2009 e no item 8.6 da I.N. SDA nº 30/1999, alterada pela I.N. SDA nº 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 nº 54/2012.

Conforme o art. 6º da I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 18/2013, o Preparado Líquido 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 18/2013, é proibida a especificação do nome da fruta, do vegetal e do extrato padronizado na denominação de qualquer Preparado Líquido ou Concentrado Líquido para Refrigerante.

4 - Parâmetros Analíticos:

ATENÇÃO!!!

Os Parâmetros Analíticos do Preparado Líquido 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 consumo que dará origem, qual seja, o Refrigerante.

5 - Composição:

Conforme o art. 29 do Decreto nº 6.871/2009 e o art. 13 da I.N. Mapa nº 18/2013, o Preparado Líquido 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 I.N. Mapa nº 18/2013, são ingredientes opcionais para o Preparado Líquido 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 I.N. Mapa nº 18/2013, os extratos permitidos para utilização como ingredientes característicos no Preparado Líquido 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 nº 267/2005, tabela 2, alterada pela Resolução RDC nº 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 nº 219/2006.

De acordo com o art. 3º, parágrafo único, da I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 18/2013, as características sensoriais e físico-químicas das bebidas prontas para o consumo devem estar em consonância com a composição do Preparado Líquido ou Concentrado Líquido para Refrigerante que lhe deu origem.

De acordo com o art. 30 do Decreto nº 6.871/2009 e o art. 5º, §§ 2º e 3º, da I.N. Mapa nº 18/2013, quando diluído, o Preparado Líquido 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 Alimentares:

Os aditivos permitidos para o Preparado Líquido ou Concentrado Líquido para Refrigerante são os constantes nas Resoluções RDC nº 05/2007, RDC nº 45/2010 e RDC nº 18/2008, alterada pela RDC nº 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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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	0,07 (como P2O5)

	Monofosfato, Potasio-(di) Orto- fosfato	dipotássico, 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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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[1]	*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 Al	Azul patente V, laca de Al	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 Al	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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*quantum satis*
	ESPUMANTE	**ESPUMANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*quantum satis*
	SECUESTRANTE	**SEQUESTRANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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.

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

Fonte: Resolução RDC nº 05/2007.

ADITIVOS AUTORIZADOS PARA USO SEGUNDO AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF), COM SUAS RESPECTIVAS CLASSES FUNCIONAIS (EM ORDEM DE INS)		
INS	**Nome do Aditivo**	**Classes Funcionais (*)**
140i	Clorofila	COL
150ª	Caramelo I - simples	COL
162	Vermelho de beterraba, betamina	COL

170i	Carbonato de cálcio	ANAH
171	Dióxido de titânio	COL
260	Ácido acético	ACREG/CONS/ACI
261	Acetato de potássio	ACREG/CONS
262i	Acetato de sódio	ACREG
263	Acetato de cálcio	CONS/EST/ACREG
270	Ácido láctico (L-, D- e DL-)	ACI/ACREG
280	Ácido propiônico	CONS
281	Propianato de sódio	CONS
282	Propianato de cálcio	CONS
283	Propianato de potássio	CONS
290	Dióxido de carbono	CONS
296	Ácido málico (D-,L-)	ACREG/SEC
297	Ácido fumárico	ACREG
300	Ácido ascórbico (L-)	ANT/FLO
301	Ascorbato de sódio	ANT
302	Ascorbato de cálcio	ANT
303	Ascorbato de potássio	ANT
315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	ANT
316	Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio	ANT
322	Lecitinas	EMU/ANT
325	Lactato de sódio	HUM/ANT/AGC
326	Lactato de potássio	ANT
327	Lactato de cálcio	ACREG/FLO
329	Lactato de magnésio (D-, L-)	ACREG/FLO
330	Ácido cítrico	ACI/ACREG/ANT/SEC
331i	Citrato monossódico	ACREG/SEC
331iii	Citrato trissódico, citrato de sódio	ACREG/SEC/EST
332i	Citrato monopotássico, citrato diácido de potássio	ACREG/SEC
332ii	Citrato tripotássico, citrato de potássio	ACREG/EST/SEC
333	Citrato tricálcico, citrato de cálcio	ACREG/FIR/SEC
350i	Malato ácido de sódio, malato monossódico	ACREG/HUM
350ii	Malato dissódico	ACREG
352ii	Malato de cálcio, malato monocálcico	ACREG
365	Fumarato de sódio	ACREG/EXA/ACI
380	Citrato triamônico	ACREG
400	Ácido algínico	ESP/EST/EMU/GEL
401	Alginato de sódio	ESP/EST/GEL/EMU
402	Alginato de potássio	ESP/EST/EMU/GEL
403	Alginato de amônio	ESP/EST/EMU/GEL
404	Alginato de cálcio	ESP/EST/GEL/EMU/ANESP
406	Ágar	ESP/EST/EMU
407	Carragena (inclui a furcelarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	ESP/EST/GEL/EMU
407a	Algas marinhas Euchema processadas	ESP/EST/GEL/EMU
410	Goma garrofina, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí	ESP/EST/EMU
412	Goma guar	ESP/EST/EMU
413	Goma tragacanto, tragacanto, goma adragante	ESP/EST/EMU
414	Goma arábica, goma acácia	ESP/EST/EMU
415	Goma xantana	ESP/EST/EMU/FOA
416	Goma caraia, goma sterculia	ESP/EST/EMU
417	Goma tara	ESP/EST
418	Goma gelana	ESP/EST/GEL
420	Sorbitol e xarope de sorbitol, D-sorbita	EDU/HUM/SEC/AGC/EST
421	Manitol	EDU/ESP/EST/HUM/AGC

422	Glicerina, glicerol	EMU/ESP/EST/HUM/AGC
424	Curdlan	FIR/GEL/ESP/EST
428	Gelatina	EST/EMU/ESP/GEL
440	Pectina, pectina amidada	ESP/EST/GEL/EMU
460i	Celulose microcristalina	EMU/EST/ANAH
460ii	Celulose em pó	ANAH/EMU/ESP
461	Metilcelulose	ESP/EST/EMU
462	Etilcelulose	AGC
463	Hidroxipropilcelulose	ESP/EST/EMU
464	Hidroxipropilmetilcelulose	ESP/EMU/EST
465	Metiletilcelulose	ESP/EMU/EST/FOA
466	Carboximetilcelulose sódica	ESP/EST/EMU
467	Etilhidroxietilcelulose	ESP/EMU/EST
468	Carboximetilcelulose sódica reticulada, croscaramelose sódica	EST
469	Carboximetilcelulose sódica - hidrólise enzimática	GLA/EST/ESP
470	Sais de ácidos graxos (com base Ca, Na, Mg, K e NH_4)	EMU/ANAH
471	Mono e diglicerídeos de ácidos graxos	EMU/ANESP
472a	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido acético	EMU
472b	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido lático	EMU
472c	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido cítrico	EMU/EST/ANT/FLO
500i	Carbonato de sódio	ACREG
500ii	Bicarbonato de sódio, carbonato ácido de sódio	ACREG/RAI
500iii	Sesquicarbonato de sódio	ACREG
501i	Carbonato de potássio	ACREG
501ii	Bicarbonato de potássio, carbonato ácido de potássio, hidrogeno carbonato de potássio	ACREG/RAI
503i	Carbonato de amônio	ACREG/RAI
503ii	Bicarbonato de amônio, carbonato ácido de amônio	RAI
504i	Carbonato de magnésio, carbonato básico de magnésio	ANAH/ESTCOL
504ii	Bicarbonato de magnésio, carbonato ácido de magnésio, hidrogeno carbonato de magnésio	ACREG/ANAH/ESTCOL
507	Ácido clorídrico	ACI/ACREG
508	Cloreto de potássio	GEL
509	Cloreto de cálcio	FIR
510	Cloreto de amônio	FLO
511	Cloreto de magnésio	FIR/ESTCOL
514	Sulfatos de sódio	ESTCOL
515	Sulfatos de potássio	EXA
516	Sulfato de cálcio	FLO/SEC/FIR
524	Hidróxido de sódio	ACREG
525	Hidróxido de potássio	ACREG
526	Hidróxido de cálcio	ACREG/FIR
527	Hidróxido de amônio	ACREG
528	Hidróxido de magnésio	ACREG/ESTCOL
529	Óxido de cálcio	ACREG/FLO
530	Óxido de magnésio	ANAH
551	Dióxido de silício, sílica	ANAH
552	Silicato de cálcio	ANAH
553i	Silicato de magnésio	ANAH

553iii	Talco, metassilicato ácido de magnésio	ANAH/GLA/ESP
574	Ácido glucônico (D-)	ACREG/RAI
575	Glucono-delta-lactona	ACREG/RAI/ACI/SEC
576	Gluconato de sódio	SEC
577	Gluconato de potássio	ACREG
578	Gluconato de cálcio	ACREG/FIR/SEC
580	Gluconato de magnésio	ACREG/FIR
620	Ácido glutâmico (L(+)-)	EXA
621	Glutamato de sódio, glutamato monossódico	EXA
622	Glutamato de potássio	EXA
623	Diglutamato de cálcio	EXA
624	Glutamato de monoamônio	EXA
625	Diglutamato de magnésio	EXA
626	Ácido guanílico	EXA
627	5'-Guanilato dissódico, guanilato dissódico, dissódio 5'-guanilato	EXA
628	5'-Guanilato de potássio	EXA
629	5'-Guanilato de cálcio	EXA
630	Ácido inosínico	EXA
631	5'-Inosinato de sódio, inosinato dissódico, dissódico 5'-inosinato	EXA
632	Inosinato de potássio	EXA
633	5'-Inosinato de cálcio	EXA
634	5'-Ribonucleotídeo de cálcio	EXA
635	5'-Ribonucleotídeo dissódico	EXA
901	Cera de abelha (branca e amarela) (somente para tratamento de superfície)	GLA
902	Cera candelilla (somente para tratamento de superfície)	GLA
904	Goma laca, shelac (somente para tratamento de superfície)	GLA
953	Isomalte (isomaltitol)	EDU/GLA/ANAH/AGC
957	Taumatina	EXA/EDU
965	Maltitol e xarope de maltitol	EDU/EST/AGC
966	Lactitol	EDU/ESP
967	Xilitol	EDU/HUM
968	Eritritol	EDU/EXA/HUM
1001i	Acetato de colina	EMU
1001ii	Carbonato de colina	EMU
1001iii	Cloreto de colina	EMU
1001iv	Citrato de colina	EMU
1001v	Tartarato de colina	EMU
1001vi	Lactato de colina	EMU
1100	Amilases	FLO
1101i	Proteases	FLO/EXA/GLA
1102	Glucose oxidase	ANT/CONS/EST
1104	Lipases	EXA
1200	Polidextroses	AGC/ESP/EST/HUM
1202	Polivinilpirrolidona insolúvel	AGC/ESP/EST/HUM
1204	Pullulan	GLA/ESP
1518	Triacetina, triacetato de glicerila	HUM

(*) Significado das abreviaturas: ACI: acidulante; ACREG: regulador de acidez; AGC: agente de corpo ou massa; ANAH: antiaglutinante, antiumectante; ANESP: antiespumante; ANT: antioxidante; ARO: aromatizante; COL: corante; CONS: conservador; EDU: edulcorante; EMU: emulsificante; ESP: espessante; ESTCOL: estabilizante de cor; EST: estabilizante; EXA: realçador de sabor; FIR: agente de firmeza; FLO: melhorador de farinha; FOA: espumante; GEL: gelificante; GLA: glaceante; HUM: umectante; RAI: fermento químico; e SEC: seqüestrante.

Fonte: Resolução RDC nº 45/2010, Anexo, tabela I.

ATENÇÃO!!!

Os edulcorantes podem ser utilizados somente na bebida em que se faça a substituição parcial (“baixo em açúcares” ou “reduzido em açúcares”) ou total (“de baixa caloria” ou “dietético(a)”) do açúcar.

ATRIBUIÇÃO DE ADITIVOS EDULCORANTES PARA ALIMENTOS E SEUS RESPECTIVOS LIMITES MÁXIMOS DE USO			
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 açúcares	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 açúcares	0,075
		Alimentos e bebidas com informação nutricional completar	
		Com substituição total de açúcares	0,075 (2)
		Com açúcar substituição parcial de açúcares	0,056
952	Ácido ciclâmico e seus sais de cálcio, potássio e sódio	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)
		Com substituição parcial de açúcares	0,04 (4)

953	Isomalt (isomaltitol)	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 (9)	Alimentos e bebidas para controle de peso (Incluído pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	0,005
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares (Incluído pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	0,005
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares (Incluído pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	0,005
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar com substituição total de açúcares	0,005

		(Incluído pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar com substituição parcial de açúcares (Incluído pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	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. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(2) Exceto para gomas de mascar e micro pastilhas de sabor intenso, com limites máximos de 1,0 g/100 g e de 0,6 g/100 g, respectivamente. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(3) Exceto para bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas, com limite máximo de 0,075 g/100 mL. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(4) Exceto para bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas, com limite máximo de 0,056 g/100 mL. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(5) Exceto para gomas de mascar com limite máximo de 0,12 g/100 g. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(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. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(7) Exceto para gomas de mascar, com limite máximo de 0,24 g/100 g. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(8) Exceto para gomas de mascar e micro pastilhas de sabor intenso, ambos com limite máximo de 0,1 g/100 g. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(9) No caso de gomas de mascar com informação nutricional complementar com substituição total de açúcares, aplica-se o limite máximo de 0,04 g/100 g. (Incluída pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019, retificada em 18 de junho de 2019)

Restrições: (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
1. Os edulcorantes somente podem ser utilizados para a substituição parcial ou total de açúcares nas seguintes categorias: (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Alimentos e bebidas para controle de peso, conforme Portaria SVS/MS n° 30, de 13 de janeiro de 1998, que aprova o regulamento técnico referente a alimentos para controle de peso; (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Alimentos para dietas com restrição de açúcares, conforme itens 4.1.1.1, 4.1.1.2 e 4.1.1.3 da Portaria SVS/MS n° 29, de 13 de janeiro de 1998, que aprova o regulamento técnico referente a alimentos para fins especiais; (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares, conforme item 4.2.4 da Portaria SVS/MS n° 29, de 1998; (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Fórmulas para nutrição enteral, conforme Resolução da Diretoria Colegiada - RDC n° 21, de 13 de maio de 2015, que dispõe sobre o regulamento técnico de fórmulas para nutrição enteral; (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar para os 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 feita a substituição parcial ou total do açúcar, conforme Resolução da Diretoria Colegiada - RDC n° 54, de 12 de novembro de 2012, que dispõe sobre o regulamento técnico sobre informação nutricional complementar; (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Suplementos alimentares, conforme Resolução da Diretoria Colegiada - RDC n° 243, de 26 de julho de 2018, que dispõe sobre os requisitos sanitários dos suplementos alimentares. (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
2. Em atendimento a Regulamentos Técnicos específicos: (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
a) Todos os alimentos e as bebidas contendo polióis deverão obedecer aos requisitos de rotulagem referentes a efeitos laxativos. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
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. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
3. Os glicosídeos de esteviol devem atender às especificações de pureza estabelecidas pelo Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives - JECFA. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)

Fonte: Resolução RDC nº 18/2008, alterada pela Resolução RDC nº 281/2019, art. 6º.

PREPARADO LÍQUIDO OU CONCENTRADO LÍQUIDO PARA REFRIGERANTE

Padrão de Identidade e Qualidade estabelecido pela
Portaria Mapa n° 123/2021, válido a partir de 1°/06/2021

1 - Referências Legais:

Decreto nº 6.871/2009, art. 29, Portaria Mapa nº 123/2021, I.N. SDA nº 30/1999, alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, I.N. Mapa nº 75/2019, Resolução RDC nº 05/2007, Resolução RDC nº 18/2008, alterada pela Resolução RDC nº 281/2019, Resolução RDC nº 45/2010, I.N. Anvisa nº 60/2019, Resolução RDC nº 331/2019, Resolução RDC nº 267/2005, Resolução RDC nº 219/2006, Resolução RDC nº 54/2012 e I.N. Anvisa nº 88/2021.

2 - Definição:

Preparado Líquido 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 nº 6.871/2009, art. 29).

3 - Denominação:

Preparado Líquido ou Concentrado Líquido para Refrigerante de + (nome da fruta ou do vegetal de origem)[1]
Preparado Líquido ou Concentrado Líquido para Refrigerante de + (nome da fruta ou do vegetal de origem)[1] + (de baixa caloria)[4] ou (dietético)[5]
Preparado Líquido ou Concentrado Líquido para Refrigerante de + (nome da fruta ou do vegetal de origem)[1] + (Levemente Gaseificado)[6]
Preparado Líquido ou Concentrado Líquido para Refrigerante de + (nome da fruta ou do vegetal de origem)[1] + (de baixa caloria)[4] ou (dietético)[5] + (Levemente Gaseificado)[6]
Preparado Líquido ou Concentrado Líquido para Refrigerante + misto[2] + (nomes das frutas ou dos vegetais de origem, em ordem decrescente da quantidade em que são adicionados na composição)[2]
Preparado Líquido ou Concentrado Líquido para Refrigerante + misto[2] + (nomes das frutas ou dos vegetais de origem, em ordem decrescente da quantidade em que são adicionados na composição)[2] + (de baixa caloria)[4] ou (dietético)[5]
Preparado Líquido ou Concentrado Líquido para Refrigerante + misto[2] + (nomes das frutas ou dos vegetais de origem, em ordem decrescente da quantidade em que são adicionados na composição)[2] + (Levemente Gaseificado)[6]
Preparado Líquido ou Concentrado Líquido para Refrigerante + misto[2] + (nomes das frutas ou dos vegetais de origem, em ordem decrescente da quantidade em que são adicionados na composição)[2] + (de baixa caloria)[4] ou (dietético)[5] + (Levemente Gaseificado)[6]
Preparado Líquido ou Concentrado Líquido para Refrigerante + (Saborizado com)[3] + (seguido de “fruta(s)”, “vegetal(is)”, “extrato(s) vegetal(is)" ou a combinação destes, conforme o caso, sendo vedada a especificação do nome do vegetal de origem)[3]

Preparado Líquido ou Concentrado Líquido para Refrigerante + (Saborizado com)[3] + (seguido de “fruta(s)”, “vegetal(is)”, “extrato(s) vegetal(is)" ou a combinação destes, conforme o caso, sendo vedada a especificação do nome do vegetal de origem)[3] + (de baixa caloria)[4] ou (dietético)[5]
Preparado Líquido ou Concentrado Líquido para Refrigerante + (Saborizado com)[3] + (seguido de “fruta(s)”, “vegetal(is)”, “extrato(s) vegetal(is)" ou a combinação destes, conforme o caso, sendo vedada a especificação do nome do vegetal de origem)[3] + (Levemente Gaseificado)[6]
Preparado Líquido ou Concentrado Líquido para Refrigerante + (Saborizado com)[3] + (seguido de “fruta(s)”, “vegetal(is)”, “extrato(s) vegetal(is)" ou a combinação destes, conforme o caso, sendo vedada a especificação do nome do vegetal de origem)[3] + (de baixa caloria)[4] ou (dietético)[5] + (Levemente Gaseificado)[6]

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, art. 29, e Portaria Mapa nº 123/2021, Anexo IV, item 2.

Notas:

[1] O Preparado Líquido para Refrigerante deverá ser denominado de forma análoga ao refrigerante pronto para o consumo a que se destina. O refrigerante e o Preparado Líquido para Refrigerante serão classificados quanto à utilização de ingrediente vegetal como: Produto de ingrediente vegetal, aquele composto obrigatoriamente de fruta, de vegetal ou de extrato padronizado em quantidade mínima que atenda ao definido na tabela do item 5.1.1., que se encontra no item 5 (Composição) do Refrigerante neste Documento. A denominação do refrigerante será estabelecida da seguinte forma: Para o produto de ingrediente vegetal: "Refrigerante de...", seguido do nome da fruta ou do vegetal de origem, conforme o caso (Portaria Mapa nº 123/2021, Anexo IV, itens 2.1., 2.1.1., 2.2., 2.2.1. e 2.2.3.).

[2] O Preparado Líquido para Refrigerante deverá ser denominado de forma análoga ao refrigerante pronto para o consumo a que se destina. O refrigerante e o Preparado Líquido para Refrigerante serão classificados quanto à utilização de ingrediente vegetal como: Produto de ingrediente vegetal, aquele composto obrigatoriamente de fruta, de vegetal ou de extrato padronizado em quantidade mínima que atenda ao definido na tabela do item 5.1.1., que se encontra no item 5 (Composição) do Refrigerante neste Documento. A denominação do Refrigerante será estabelecida da seguinte forma: Para o produto de ingrediente vegetal: "Refrigerante de...", seguido do nome da fruta ou do vegetal de origem, conforme o caso. Quando o produto de ingrediente vegetal utilizar ingredientes oriundos de mais de uma espécie vegetal a palavra "misto" deverá ser acrescentada antes dos nomes das frutas ou dos vegetais de origem, que deverão ser listados em ordem decrescente da quantidade em que são adicionados na composição (Portaria Mapa nº 123/2021, Anexo IV, itens 2.1., 2.1.1., 2.2., 2.2.1., *caput* e alínea “b”, e 2.2.3.).

[3] O Preparado Líquido para Refrigerante deverá ser denominado de forma análoga ao refrigerante pronto para o consumo a que se destina. O refrigerante e o Preparado Líquido para Refrigerante serão classificados quanto à utilização de ingrediente vegetal como: Produto saborizado, aquele que utiliza como ingrediente vegetal apenas o extrato aquoso, ou ainda, fruta, vegetal ou extrato padronizado em quantidade abaixo do mínimo estabelecido na tabela 5.1.1., que se encontra no item 5 (Composição) do Refrigerante neste Documento. A denominação do Refrigerante será estabelecida da seguinte forma: Para o produto saborizado: "Refrigerante saborizado com...", seguido de "fruta(s)", "vegetal(is)", "extrato(s) vegetal(is)" ou a combinação destes, conforme o caso, sendo vedada a especificação do nome do vegetal de origem (Portaria Mapa nº 123/2021, Anexo IV, itens 2.1., 2.1.2. e 2.2., 2.2.2. e 2.2.3.).

[4] O Preparado Líquido para Refrigerante deverá ser denominado de forma análoga ao refrigerante pronto para o consumo a que se destina. A denominação do refrigerante e do Preparado Líquido para Refrigerante, quando cabível, deverá ser acrescida das seguintes expressões, na ordem em que elas se apresentam: De baixa caloria, quando o conteúdo de açúcares adicionados normalmente no produto convencional for inteiramente substituído por edulcorantes hipocalóricos ou não-calóricos, naturais ou artificiais, e o teor calórico estiver em conformidade com o critério "baixo em valor energético", conforme definido em legislação específica da Anvisa (Portaria Mapa nº 123/2021, Anexo IV, itens 2.2.3. e 2.2.4., *caput* e alínea “a”). 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 (I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.2. e 2.2.2.).

[5] O Preparado Líquido para Refrigerante deverá ser denominado de forma análoga ao refrigerante pronto para o consumo a que se destina. A denominação do refrigerante e do Preparado Líquido para Refrigerante, quando cabível, deverá ser acrescida das seguintes expressões, na ordem em que elas se apresentam: Dietético, quando o conteúdo de açúcares adicionados normalmente no produto convencional for

inteiramente substituído por edulcorantes hipocalóricos ou não-calóricos, naturais ou artificiais, com teor de açúcares totais inferior a 0,50 g/100 mL, conforme definido em legislação específica da Anvisa (Portaria Mapa nº 123/2021, Anexo IV, itens 2.2.3. e 2.2.4., *caput* e alínea "b"). 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 (I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1. e 2.2.1.).

[6] O Preparado Líquido para Refrigerante deverá ser denominado de forma análoga ao refrigerante pronto para o consumo a que se destina. A denominação do refrigerante e do Preparado Líquido para Refrigerante, quando cabível, deverá ser acrescida das seguintes expressões, na ordem em que elas se apresentam: Levemente Gaseificado, quando o produto for adicionado de dióxido de carbono, de acordo com os limites estabelecidos na tabela do item 4.1., que se encontra no item 4.2 (Parâmetros Físico-químicos) do Refrigerante neste Documento (Portaria Mapa nº 123/2021, Anexo IV, itens 2.2.3. e 2.2.4., *caput* e alínea "c").

Conforme o art. 14-A do Decreto nº 6.871/2009 e o item 8.6 da I.N. SDA nº 30/1999, alterada pela I.N. SDA nº 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 nº 54/2012.

De acordo com o art. 3º, *caput* e §§ 1º, 2º, 3º, 4º, 5º, incisos I, II e III, 6º, 7º, 9º, incisos I, II, III e IV, 10 e 11, da Portaria Mapa nº 123/2021, Declaração Quantitativa de Ingrediente (DQI) é a informação relativa à quantidade de suco, polpa ou a combinação destes presentes na composição do produto.

§ 1º O valor da DQI será calculado em porcentagem, volume por volume (v/v), observada a legislação específica do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento que estabelece os limites mínimos de sólidos solúveis para sucos e polpas ou os limites mínimos de sólidos totais para açaí e polpa de juçara.

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

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

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

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

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

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

§ 6º Para os preparados sólidos e Líquidos a DQI deve ser seguida da expressão "APÓS A DILUIÇÃO".

§ 7º Para o produto saborizado, conforme classificação prevista nos Anexos desta Portaria, a DQI deverá ser precedida da expressão "CONTÉM APENAS".

§ 8º ... (não se aplica ao Preparado Líquido ou Concentrado Líquido para Refrigerante).

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

I - caracteres com dimensões no mínimo duas vezes maiores do que a prevista para a denominação do produto, observado o item 4 do Anexo da Instrução Normativa nº 55, de 18 de outubro de 2002;
II - sem variação de padronização entre os caracteres;
III - em cor contrastante com o fundo; e
IV - afastada de soldas e dobras, bem como de áreas de torção e de selagem da embalagem em no mínimo 5 (cinco) milímetros.

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

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

Conforme o Anexo IV, itens 3.1., 3.1.1., 3.1.2., 3.1.3. e 3.1.4., da Portaria Mapa nº 123/2021, a rotulagem do refrigerante e do Preparado Líquido para Refrigerante deve atender ao Regulamento da Lei nº 8.918, de 1994 e demais normas inerentes, e ainda:

I - No rótulo são vedadas, mesmo que previsto na marca comercial, as expressões que atribuam características terapêutica, medicamentosa, de qualidade ou de superlatividade, tais como: calmante, estimulante, emagrecedor, detox, antioxidante, artesanal, colonial, caseiro, familiar, natural, 100% natural, premium, dentre outras, exceto quanto previsto em legislação específica.
II - O refrigerante que não contiver aditivos alimentares pode utilizar a expressão "SEM ADITIVOS", sendo vedada a utilização de expressões que remetam à ausência de classes específicas de aditivos como "sem corantes", "sem conservadores", dentre outras.
III - É obrigatório, quando houver a associação de açúcares e edulcorantes, constar do Painel Principal do Rótulo com no mínimo 1,2 (um inteiro e dois décimos) vezes o tamanho da denominação da bebida as expressões: "BAIXO

EM AÇÚCARES", "REDUZIDO EM AÇÚCARES" ou outro termo autorizado, obedecidos os critérios estabelecidos em legislação específica da Anvisa.
IV - As alegações na rotulagem que enfatizem a utilização de vitaminas, minerais, fibras e outros nutrientes devem obedecer às previsões contidas em legislação específica da Anvisa.

De acordo com o Anexo IV, item 3.2., da Portaria Mapa nº 123/2021, o rótulo do refrigerante e do Preparado Líquido para Refrigerante deverá conter obrigatoriamente a Declaração Quantitativa de Ingredientes (DQI), observando-se os critérios estabelecidos no art. 3º desta Portaria (artigo supracitado).

Conforme o Anexo IV, item 3.3., da Portaria Mapa nº 123/2021, na rotulagem do produto composto de duas ou mais frutas, dois ou mais vegetais ou de frutas e vegetais, inclusive seus extratos, é vedado o uso de informações visuais de qualquer natureza, incluindo a marca comercial e o formato da embalagem, que remetam a apenas uma das frutas ou dos vegetais contidos em sua composição.

De acordo com o Anexo IV, item 3.4., da Portaria Mapa nº 123/2021, é vedado o uso de informações visuais de qualquer natureza, incluindo figuras, esboços, marca comercial e formato da embalagem, que sejam relativas a ingredientes vegetais, no rótulo de produto que não contiver estas matérias-primas, excetuadas as informações obrigatórias.

Conforme o Anexo IV, item 3.5., da Portaria Mapa nº 123/2021, no rótulo do produto é vedado o uso de expressões relativas à classificação, denominação e partes de denominação, de forma isolada ou como parte de outros dizeres, que não estejam previstos em seu Padrão de Identidade e Qualidade ou em sua lista de ingredientes.

De acordo com o Anexo IV, item 3.6, da Portaria Mapa nº 123/2021, o Preparado Líquido para Refrigerante deverá apresentar em sua rotulagem a forma de diluição em água na proporção para atender ao Padrão de Identidade e Qualidade de refrigerante pronto para o consumo.

Conforme o Anexo IV, item 3.7, da Portaria Mapa nº 123/2021, é vedada a utilização de recipientes e embalagens tipo conta-gotas, spray, ampolas, ou outros que caracterizem os produtos similares àqueles de uso farmacêutico, medicamentoso ou terapêutico.

4 - Parâmetros analíticos:

ATENÇÃO!!!

Os Parâmetros Analíticos do Preparado Líquido 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 consumo que dará origem, qual seja, o Refrigerante.

5 - Composição:

Conforme o art. 2º, *caput* e incisos I, II, III e IV, da Portaria Mapa nº 123/2021, para efeito desta Portaria, considera-se ingrediente vegetal para produção do Preparado Líquido ou Concentrado Líquido para Refrigerante:

I - a fruta: a designação genérica do fruto comestível, incluído o pseudofruto e a infrutescência, apresentado na forma *in natura*, suco, polpa ou água de coco;
II - o vegetal: a planta e suas partes comestíveis, exceto a fruta, apresentadas na forma *in natura* ou suco de vegetal;
III - o extrato padronizado: o ingrediente obtido por esgotamento, a frio ou a quente, de maneira a manter os princípios sápidos aromáticos naturais, voláteis e fixos, característicos da semente de guaraná, da noz de cola, dos grãos de café, da inflorescência do lúpulo, da erva mate, dos frutos do açaí ou do rizoma do gengibre; e
IV - o extrato aquoso: o ingrediente obtido por métodos físicos utilizando água como único agente extrator, a partir das espécies vegetais e suas partes, previstas em legislação específica da Anvisa para o preparo de chás e especiarias.

De acordo com o Anexo IV, itens 5.1., 5.1.1., 5.1.2. e 5.1.3., da Portaria Mapa nº 123/2021, são ingredientes obrigatórios para o Preparado Líquido ou Concentrado Líquido para Refrigerante elaborado a partir de produto de ingrediente vegetal:

I - Ingrediente vegetal, em quantidade mínima prevista na tabela abaixo:

Preparado Líquido ou Concentrado Líquido para Refrigerante de Fruta ou de Vegetal	**Quantidade mínima de suco ou polpa, em mL/100 mL**
Abacaxi	10,0
Açaí, quantidade em sólidos totais	2,0
Cana de açúcar	20,0
Goiaba	5,0
Juçara, quantidade em sólidos totais	2,0
Laranja	10,0
Limão (5,0% de acidez)	2,5
Maçã	5,0
Manga	5,0
Mangaba	3,0
Maracujá	3,0
Morango	2,5
Pêssego	5,0
Pêra	5,0
Tangerina	10,0
Tomate	10,0
Uva	10,0
Outras frutas ou vegetais	5,0
Preparado Líquido ou Concentrado Líquido para Refrigerante de Extrato Padronizado	**Quantidade mínima de extrato, em g/100 mL**
Guaraná: Semente de guaraná ou seu equivalente em extrato com, no mínimo, 1,2% de cafeína	0,02
Extrato de noz de cola	*quantum satis*
Extrato de lúpulo	*quantum satis*
Extrato de mate	*quantum satis*
Extrato de café	*quantum satis*

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

Nota:

A quantidade mínima a que se refere a tabela do item 5.1.1 (acima) do Preparado Líquido para Refrigerante deverá ser aquela obtida após a diluição do produto de acordo com a orientação do fabricante na rotulagem (Portaria Mapa nº 123/2021, Anexo IV, item 5.1.1., alínea "a").

Fonte: Portaria Mapa nº 123/2021, Anexo IV, item 5.1.1.

II - Água potável.

III - Açúcares, podendo ser substituído parcial ou totalmente por edulcorantes. Embora a Portaria Mapa nº 123/2021 traga os açúcares no rol dos ingredientes obrigatórios para o Preparado Líquido ou Concentrado Líquido para Refrigerante, o estabelecido no art. 29 do Decreto nº 6.871/2009 faculta sua adição a esta bebida. Por ser norma hierarquicamente superior no ordenamento jurídico nacional, o determinado no Decreto prevalece em relação ao disposto na mencionada Portaria.

Conforme o Anexo IV, itens 5.2., 5.2.1., 5.2.2. e 5.2.3., da Portaria Mapa nº 123/2021, são ingredientes obrigatórios para o Preparado Líquido ou Concentrado Líquido para Refrigerante elaborado a partir de produto saborizado:

I - Ingrediente vegetal.

Espécies Vegetais autorizadas para obtenção do Extrato Aquoso a ser utilizado na elaboração do Preparado Líquido ou Concentrado Líquido para Refrigerante Saborizado	
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 nº 267/2005, tabela 2, alterada pela Resolução RDC nº 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 nº 219/2006.

II - Água potável.

III - Gás carbônico (CO_2) industrialmente puro. Embora a Portaria Mapa nº 123/2021 traga o gás carbônico no rol dos ingredientes obrigatórios para o Preparado Líquido ou Concentrado Líquido para Refrigerante, o estabelecido no art. 29 do Decreto nº 6.871/2009 não o traz. Por ser norma hierarquicamente superior no ordenamento jurídico nacional, o determinado no Decreto prevalece em relação ao disposto na mencionada Portaria.

De acordo com o Anexo IV, itens 5.3., 5.3.1., 5.3.2., 5.3.3., 5.3.4. e 5.3.5., da Portaria Mapa nº 123/2021, são ingredientes opcionais para o Preparado Líquido ou Concentrado Líquido para 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.
II - Cafeína (trimetilxantina) natural ou sintética, exceto para o Refrigerante que contiver semente de guaraná, café ou seus equivalentes em extrato.
III - Pedaços de frutas ou vegetais, os quais não devem ser contabilizados para atendimento ao quantitativo mínimo de suco e polpa de fruta, para o cumprimento do padrão do refrigerante e do Preparado Líquido para Refrigerante ou para a declaração quantitativa de ingredientes.
IV - Novos ingredientes, devidamente aprovados em conformidade com o estabelecido em legislação específica da Anvisa, desde que não implique em descaracterização quando à classificação e definição do produto.
V - Aditivos, de acordo com o estabelecido em legislação específica da Anvisa.

Conforme o Anexo IV, itens 7.1., 7.1.1., 7.1.2., 7.1.3., 7.1.4. e 7.1.5., da Portaria Mapa nº 123/2021, é proibida, no refrigerante e no Preparado Líquido para Refrigerante, a presença de:

I - Contaminantes microbiológicos em concentração superior ao limite estabelecido em legislação específica da Anvisa.
II - Contaminante orgânico ou inorgânico em concentração superior ao limite estabelecido em legislação específica da Anvisa.
III - Resíduo de agrotóxico não autorizado ou em concentração superior ao autorizado para fruta ou vegetal empregado como matéria-prima na produção de refrigerante e do Preparado Líquido para Refrigerante, calculada em função da proporção de fruta ou vegetal utilizado.
IV - Qualquer substância em quantidade que possa se tornar nociva para a saúde humana, observados os limites de legislação específica.
V - Qualquer ingrediente não permitido em legislação específica da Anvisa ou que possa ser utilizado para adulteração do produto.

6 - Aditivos Alimentares:

Os aditivos permitidos para o Preparado Líquido ou Concentrado Líquido para Refrigerante são os constantes nas Resoluções RDC nº 05/2007, RDC nº 45/2010 e RDC nº 18/2008, alterada pela RDC nº 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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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	0,07 (como P_2O_5)

		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 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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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[1]	*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 Al	Azul patente V, laca de Al	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 Al	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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*quantum satis*
	ESPUMANTE	**ESPUMANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*quantum satis*
	SECUESTRANTE	**SEQUESTRANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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.

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

Fonte: Resolução RDC nº 05/2007.

ADITIVOS AUTORIZADOS PARA USO SEGUNDO AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF), COM SUAS RESPECTIVAS CLASSES FUNCIONAIS (EM ORDEM DE INS)		
INS	**Nome do Aditivo**	**Classes Funcionais (*)**
140i	Clorofila	COL
150ª	Caramelo I - simples	COL
162	Vermelho de beterraba, betamina	COL
170i	Carbonato de cálcio	ANAH
171	Dióxido de titânio	COL
260	Ácido acético	ACREG/CONS/ACI
261	Acetato de potássio	ACREG/CONS
262i	Acetato de sódio	ACREG
263	Acetato de cálcio	CONS/EST/ACREG
270	Ácido láctico (L-, D- e DL-)	ACI/ACREG
280	Ácido propiônico	CONS
281	Propianato de sódio	CONS
282	Propianato de cálcio	CONS
283	Propianato de potássio	CONS
290	Dióxido de carbono	CONS
296	Ácido málico (D-,L-)	ACREG/SEC
297	Ácido fumárico	ACREG
300	Ácido ascórbico (L-)	ANT/FLO
301	Ascorbato de sódio	ANT
302	Ascorbato de cálcio	ANT
303	Ascorbato de potássio	ANT
315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	ANT
316	Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio	ANT
322	Lecitinas	EMU/ANT
325	Lactato de sódio	HUM/ANT/AGC
326	Lactato de potássio	ANT
327	Lactato de cálcio	ACREG/FLO
329	Lactato de magnésio (D-, L-)	ACREG/FLO
330	Ácido cítrico	ACI/ACREG/ANT/SEC
331i	Citrato monossódico	ACREG/SEC
331iii	Citrato trissódico, citrato de sódio	ACREG/SEC/EST
332i	Citrato monopotássico, citrato diácido de potássio	ACREG/SEC
332ii	Citrato tripotássico, citrato de potássio	ACREG/EST/SEC
333	Citrato tricálcico, citrato de cálcio	ACREG/FIR/SEC
350i	Malato ácido de sódio, malato monossódico	ACREG/HUM
350ii	Malato dissódico	ACREG
352ii	Malato de cálcio, malato monocálcico	ACREG
365	Fumarato de sódio	ACREG/EXA/ACI
380	Citrato triamônico	ACREG
400	Ácido algínico	ESP/EST/EMU/GEL
401	Alginato de sódio	ESP/EST/GEL/EMU
402	Alginato de potássio	ESP/EST/EMU/GEL

403	Alginato de amônio	ESP/EST/EMU/GEL
404	Alginato de cálcio	ESP/EST/GEL/EMU/ANESP
406	Ágar	ESP/EST/EMU
407	Carragena (inclui a furcelarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	ESP/EST/GEL/EMU
407a	Algas marinhas Euchema processadas	ESP/EST/GEL/EMU
410	Goma garrofina, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí	ESP/EST/EMU
412	Goma guar	ESP/EST/EMU
413	Goma tragacanto, tragacanto, goma adragante	ESP/EST/EMU
414	Goma arábica, goma acácia	ESP/EST/EMU
415	Goma xantana	ESP/EST/EMU/FOA
416	Goma caraia, goma sterculia	ESP/EST/EMU
417	Goma tara	ESP/EST
418	Goma gelana	ESP/EST/GEL
420	Sorbitol e xarope de sorbitol, D-sorbita	EDU/HUM/SEC/AGC/EST
421	Manitol	EDU/ESP/EST/HUM/AGC
422	Glicerina, glicerol	EMU/ESP/EST/HUM/AGC
424	Curdlan	FIR/GEL/ESP/EST
428	Gelatina	EST/EMU/ESP/GEL
440	Pectina, pectina amidada	ESP/EST/GEL/EMU
460i	Celulose microcristalina	EMU/EST/ANAH
460ii	Celulose em pó	ANAH/EMU/ESP
461	Metilcelulose	ESP/EST/EMU
462	Etilcelulose	AGC
463	Hidroxipropilcelulose	ESP/EST/EMU
464	Hidroxipropilmetilcelulose	ESP/EMU/EST
465	Metiletilcelulose	ESP/EMU/EST/FOA
466	Carboximetilcelulose sódica	ESP/EST/EMU
467	Etilhidroxietilcelulose	ESP/EMU/EST
468	Carboximetilcelulose sódica reticulada, croscaramelose sódica	EST
469	Carboximetilcelulose sódica - hidrólise enzimática	GLA/EST/ESP
470	Sais de ácidos graxos (com base Ca, Na, Mg, K e NH_4)	EMU/ANAH
471	Mono e diglicerídeos de ácidos graxos	EMU/ANESP
472a	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido acético	EMU
472b	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido lático	EMU
472c	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido cítrico	EMU/EST/ANT/FLO
500i	Carbonato de sódio	ACREG
500ii	Bicarbonato de sódio, carbonato ácido de sódio	ACREG/RAI
500iii	Sesquicarbonato de sódio	ACREG
501i	Carbonato de potássio	ACREG
501ii	Bicarbonato de potássio, carbonato ácido de potássio, hidrogeno carbonato de potássio	ACREG/RAI
503i	Carbonato de amônio	ACREG/RAI
503ii	Bicarbonato de amônio, carbonato ácido de amônio	RAI
504i	Carbonato de magnésio, carbonato básico de magnésio	ANAH/ESTCOL
504ii	Bicarbonato de magnésio, carbonato ácido de magnésio, hidrogeno carbonato de magnésio	ACREG/ANAH/ESTCOL

507	Ácido clorídrico	ACI/ACREG
508	Cloreto de potássio	GEL
509	Cloreto de cálcio	FIR
510	Cloreto de amônio	FLO
511	Cloreto de magnésio	FIR/ESTCOL
514	Sulfatos de sódio	ESTCOL
515	Sulfatos de potássio	EXA
516	Sulfato de cálcio	FLO/SEC/FIR
524	Hidróxido de sódio	ACREG
525	Hidróxido de potássio	ACREG
526	Hidróxido de cálcio	ACREG/FIR
527	Hidróxido de amônio	ACREG
528	Hidróxido de magnésio	ACREG/ESTCOL
529	Óxido de cálcio	ACREG/FLO
530	Óxido de magnésio	ANAH
551	Dióxido de silício, sílica	ANAH
552	Silicato de cálcio	ANAH
553i	Silicato de magnésio	ANAH
553iii	Talco, metassilicato ácido de magnésio	ANAH/GLA/ESP
574	Ácido glucônico (D-)	ACREG/RAI
575	Glucono-delta-lactona	ACREG/RAI/ACI/SEC
576	Gluconato de sódio	SEC
577	Gluconato de potássio	ACREG
578	Gluconato de cálcio	ACREG/FIR/SEC
580	Gluconato de magnésio	ACREG/FIR
620	Ácido glutâmico (L(+)-)	EXA
621	Glutamato de sódio, glutamato monossódico	EXA
622	Glutamato de potássio	EXA
623	Diglutamato de cálcio	EXA
624	Glutamato de monoamônio	EXA
625	Diglutamato de magnésio	EXA
626	Ácido guanílico	EXA
627	5'-Guanilato dissódico, guanilato dissódico, dissódio 5'-guanilato	EXA
628	5'-Guanilato de potássio	EXA
629	5'-Guanilato de cálcio	EXA
630	Ácido inosínico	EXA
631	5'-Inosinato de sódio, inosinato dissódico, dissódico 5'-inosinato	EXA
632	Inosinato de potássio	EXA
633	5'-Inosinato de cálcio	EXA
634	5'-Ribonucleotídeo de cálcio	EXA
635	5'-Ribonucleotídeo dissódico	EXA
901	Cera de abelha (branca e amarela) (somente para tratamento de superfície)	GLA
902	Cera candelilla (somente para tratamento de superfície)	GLA
904	Goma laca, shelac (somente para tratamento de superfície)	GLA
953	Isomalte (isomaltitol)	EDU/GLA/ANAH/AGC
957	Taumatina	EXA/EDU
965	Maltitol e xarope de maltitol	EDU/EST/AGC
966	Lactitol	EDU/ESP
967	Xilitol	EDU/HUM
968	Eritritol	EDU/EXA/HUM
1001i	Acetato de colina	EMU
1001ii	Carbonato de colina	EMU
1001iii	Cloreto de colina	EMU

1001iv	Citrato de colina	EMU
1001v	Tartarato de colina	EMU
1001vi	Lactato de colina	EMU
1100	Amilases	FLO
1101i	Proteases	FLO/EXA/GLA
1102	Glucose oxidase	ANT/CONS/EST
1104	Lipases	EXA
1200	Polidextroses	AGC/ESP/EST/HUM
1202	Polivinilpirrolidona insolúvel	AGC/ESP/EST/HUM
1204	Pullulan	GLA/ESP
1518	Triacetina, triacetato de glicerila	HUM

(*) Significado das abreviaturas: ACI: acidulante; ACREG: regulador de acidez; AGC: agente de corpo ou massa; ANAH: antiaglutinante, antiumectante; ANESP: antiespumante; ANT: antioxidante; ARO: aromatizante; COL: corante; CONS: conservador; EDU: edulcorante; EMU: emulsificante; ESP: espessante; ESTCOL: estabilizante de cor; EST: estabilizante; EXA: realçador de sabor; FIR: agente de firmeza; FLO: melhorador de farinha; FOA: espumante; GEL: gelificante; GLA: glaceante; HUM: umectante; RAI: fermento químico; e SEC: seqüestrante.

Fonte: Resolução RDC nº 45/2010, Anexo, tabela I.

ATENÇÃO!!!

Os edulcorantes podem ser utilizados somente na bebida em que se faça a substituição parcial (“baixo em açúcares” ou “reduzido em açúcares”) ou total (“de baixa caloria” ou “dietético(a)”) do açúcar.

ATRIBUIÇÃO DE ADITIVOS EDULCORANTES PARA ALIMENTOS E SEUS RESPECTIVOS LIMITES MÁXIMOS DE USO			
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 açúcares	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 açúcares	0,075
		Alimentos e bebidas com informação nutricional completar	
		Com substituição total de açúcares	0,075 (2)
		Com açúcar substituição parcial de açúcares	0,056
952	Ácido ciclâmico e seus sais de cálcio, potássio e sódio	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)
		Com substituição parcial de açúcares	0,04 (4)
953	Isomalt (isomaltitol)	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 (9)	Alimentos e bebidas para controle de peso (Incluído pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	0,005
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares (Incluído pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	0,005
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares (Incluído pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	0,005
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar com substituição total de açúcares (Incluído pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	0,005
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar com substituição parcial de açúcares (Incluído pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	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. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(2) Exceto para gomas de mascar e micro pastilhas de sabor intenso, com limites máximos de 1,0 g/100 g e de 0,6 g/100 g, respectivamente. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(3) Exceto para bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas, com limite máximo de 0,075 g/100 mL. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(4) Exceto para bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas, com limite máximo de 0,056 g/100 mL. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(5) Exceto para gomas de mascar com limite máximo de 0,12 g/100 g. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(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. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(7) Exceto para gomas de mascar, com limite máximo de 0,24 g/100 g. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(8) Exceto para gomas de mascar e micro pastilhas de sabor intenso, ambos com limite máximo de 0,1 g/100 g. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(9) No caso de gomas de mascar com informação nutricional complementar com substituição total de açúcares, aplica-se o limite máximo de 0,04 g/100 g. (Incluída pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019, retificada em 18 de junho de 2019)

Restrições: (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
1. Os edulcorantes somente podem ser utilizados para a substituição parcial ou total de açúcares nas seguintes categorias: (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Alimentos e bebidas para controle de peso, conforme Portaria SVS/MS n° 30, de 13 de janeiro de 1998, que aprova o regulamento técnico referente a alimentos para controle de peso; (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Alimentos para dietas com restrição de açúcares, conforme itens 4.1.1.1, 4.1.1.2 e 4.1.1.3 da Portaria SVS/MS n° 29, de 13 de janeiro de 1998, que aprova o regulamento técnico referente a alimentos para fins especiais; (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares, conforme item 4.2.4 da Portaria SVS/MS n° 29, de 1998; (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Fórmulas para nutrição enteral, conforme Resolução da Diretoria Colegiada - RDC n° 21, de 13 de maio de 2015, que dispõe sobre o regulamento técnico de fórmulas para nutrição enteral; (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar para os 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 feita a substituição parcial ou total do açúcar, conforme Resolução da Diretoria Colegiada - RDC n° 54, de 12 de novembro de 2012, que dispõe sobre o regulamento técnico sobre informação nutricional complementar; (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Suplementos alimentares, conforme Resolução da Diretoria Colegiada - RDC n° 243, de 26 de julho de 2018, que dispõe sobre os requisitos sanitários dos suplementos alimentares. (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
2. Em atendimento a Regulamentos Técnicos específicos: (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
a) Todos os alimentos e as bebidas contendo polióis deverão obedecer aos requisitos de rotulagem referentes a efeitos laxativos. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
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. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)

3. Os glicosídeos de esteviol devem atender às especificações de pureza estabelecidas pelo Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives - JECFA. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)

Fonte: Resolução RDC nº 18/2008, alterada pela Resolução RDC nº 281/2019, art. 6º.

PREPARADO SÓLIDO PARA BEBIDA COMPOSTA

Padrão de Identidade e Qualidade estabelecido pela
Instrução Normativa n° 18/2013, válido até 1°/11/2022, para os registros concedidos até 31/05/2021

1 - Referências Legais:

Decreto nº 6.871/2009, art. 34, parágrafo único, I.N. Mapa nº 17/2013, alterada pela I.N. Mapa nº 37/2014, I.N. SDA nº 30/1999, alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, I.N. Mapa nº 75/2019, Resolução RDC nº 05/2007, Resolução RDC nº 18/2008, alterada pela Resolução RDC nº 281/2019, Resolução RDC nº 267/2005, Resolução RDC nº 219/2006, Resolução RDC nº 45/2010, Resolução RDC nº 12/2001, I.N. Anvisa nº 60/2019, Resolução RDC nº 331/2019, Resolução RDC nº 54/2012 e I.N. Anvisa nº 88/2021.

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 (I.N. Mapa nº 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: I.N. Mapa nº 17/2013, art. 20.

Notas:

[1] É aquele destinado à elaboração de Bebida Composta de Fruta (I.N. Mapa nº 17/2013, art. 20, inciso I).
[2] É aquele destinado à elaboração de Bebida Composta de Vegetal (I.N. Mapa nº 17/2013, art. 20, inciso II).
[3] É aquele destinado à elaboração de Bebida Composta de Extrato (I.N. Mapa nº 17/2013, art. 20, inciso III).
[4] É aquele destinado à elaboração de Bebida Composta Mista (I.N. Mapa nº 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 (I.N. SDA nº 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 (I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1. e 2.2.1.).

Conforme o art. 14-A do Decreto nº 6.871/2009 e no item 8.6 da I.N. SDA nº 30/1999, alterada pela I.N. SDA nº 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 nº 54/2012.

De acordo com o art. 8º da I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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:

ATENÇÃO!!!

Os Parâmetros Analíticos do Preparado Sólido para Bebida Composta devem contemplar e atender, após a dissolvição recomendada no rótulo, todos os Parâmetros Físico-químicos e Microbiológicos estabelecidos para a bebida pronta para consumo que dará origem, qual seja, a Bebida Composta.

5 - Composição:

Conforme o art. 19 da I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 nº 267/2005, tabela 2, alterada pela Resolução RDC nº 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 nº 219/2006.

De acordo com o art. 4º, parágrafo único, da I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 Alimentares:

Os aditivos permitidos para o Preparado Sólido para Bebida Composta são os constantes nas Resoluções RDC 05/2007, RDC nº 45/2010 e RDC 18/2008, alterada pela RDC nº 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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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[1]	*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 Al	Azul patente V, laca de Al	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 Al	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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*quantum satis*
	ESPUMANTE	**ESPUMANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela	*quantum satis*

		abaixo que trata de BPF)	
	SECUESTRANTE	**SEQUESTRANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*quantum satis*
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de	0,07 (Como P_2O_5)

	Tribásico, Calcio-(tri) Orto-fosfato	cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	
	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.

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

Fonte: Resolução RDC nº 05/2007.

ADITIVOS AUTORIZADOS PARA USO SEGUNDO AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF), COM SUAS RESPECTIVAS CLASSES FUNCIONAIS (EM ORDEM DE INS)		
INS	**Nome do Aditivo**	**Classes Funcionais (*)**
140i	Clorofila	COL
150ª	Caramelo I - simples	COL
162	Vermelho de beterraba, betamina	COL
170i	Carbonato de cálcio	ANAH
171	Dióxido de titânio	COL
260	Ácido acético	ACREG/CONS/ACI
261	Acetato de potássio	ACREG/CONS
262i	Acetato de sódio	ACREG
263	Acetato de cálcio	CONS/EST/ACREG
270	Ácido láctico (L-, D- e DL-)	ACI/ACREG
280	Ácido propiônico	CONS
281	Propianato de sódio	CONS
282	Propianato de cálcio	CONS
283	Propianato de potássio	CONS
290	Dióxido de carbono	CONS
296	Ácido málico (D-,L-)	ACREG/SEC
297	Ácido fumárico	ACREG
300	Ácido ascórbico (L-)	ANT/FLO
301	Ascorbato de sódio	ANT
302	Ascorbato de cálcio	ANT
303	Ascorbato de potássio	ANT
315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	ANT
316	Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio	ANT
322	Lecitinas	EMU/ANT
325	Lactato de sódio	HUM/ANT/AGC
326	Lactato de potássio	ANT
327	Lactato de cálcio	ACREG/FLO
329	Lactato de magnésio (D-, L-)	ACREG/FLO
330	Ácido cítrico	ACI/ACREG/ANT/SEC
331i	Citrato monossódico	ACREG/SEC
331iii	Citrato trissódico, citrato de sódio	ACREG/SEC/EST
332i	Citrato monopotássico, citrato diácido de potássio	ACREG/SEC
332ii	Citrato tripotássico, citrato de potássio	ACREG/EST/SEC
333	Citrato tricálcico, citrato de cálcio	ACREG/FIR/SEC

350i	Malato ácido de sódio, malato monossódico	ACREG/HUM
350ii	Malato dissódico	ACREG
352ii	Malato de cálcio, malato monocálcico	ACREG
365	Fumarato de sódio	ACREG/EXA/ACI
380	Citrato triamônico	ACREG
400	Ácido algínico	ESP/EST/EMU/GEL
401	Alginato de sódio	ESP/EST/GEL/EMU
402	Alginato de potássio	ESP/EST/EMU/GEL
403	Alginato de amônio	ESP/EST/EMU/GEL
404	Alginato de cálcio	ESP/EST/GEL/EMU/ANESP
406	Ágar	ESP/EST/EMU
407	Carragena (inclui a furcelarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	ESP/EST/GEL/EMU
407a	Algas marinhas Euchema processadas	ESP/EST/GEL/EMU
410	Goma garrofina, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí	ESP/EST/EMU
412	Goma guar	ESP/EST/EMU
413	Goma tragacanto, tragacanto, goma adragante	ESP/EST/EMU
414	Goma arábica, goma acácia	ESP/EST/EMU
415	Goma xantana	ESP/EST/EMU/FOA
416	Goma caraia, goma sterculia	ESP/EST/EMU
417	Goma tara	ESP/EST
418	Goma gelana	ESP/EST/GEL
420	Sorbitol e xarope de sorbitol, D-sorbita	EDU/HUM/SEC/AGC/EST
421	Manitol	EDU/ESP/EST/HUM/AGC
422	Glicerina, glicerol	EMU/ESP/EST/HUM/AGC
424	Curdlan	FIR/GEL/ESP/EST
428	Gelatina	EST/EMU/ESP/GEL
440	Pectina, pectina amidada	ESP/EST/GEL/EMU
460i	Celulose microcristalina	EMU/EST/ANAH
460ii	Celulose em pó	ANAH/EMU/ESP
461	Metilcelulose	ESP/EST/EMU
462	Etilcelulose	AGC
463	Hidroxipropilcelulose	ESP/EST/EMU
464	Hidroxipropilmetilcelulose	ESP/EMU/EST
465	Metiletilcelulose	ESP/EMU/EST/FOA
466	Carboximetilcelulose sódica	ESP/EST/EMU
467	Etilhidroxietilcelulose	ESP/EMU/EST
468	Carboximetilcelulose sódica reticulada, croscaramelose sódica	EST
469	Carboximetilcelulose sódica - hidrólise enzimática	GLA/EST/ESP
470	Sais de ácidos graxos (com base Ca, Na, Mg, K e NH_4)	EMU/ANAH
471	Mono e diglicerídeos de ácidos graxos	EMU/ANESP
472a	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido acético	EMU
472b	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido lático	EMU
472c	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido cítrico	EMU/EST/ANT/FLO
500i	Carbonato de sódio	ACREG
500ii	Bicarbonato de sódio, carbonato ácido de sódio	ACREG/RAI
500iii	Sesquicarbonato de sódio	ACREG
501i	Carbonato de potássio	ACREG

501ii	Bicarbonato de potássio, carbonato ácido de potássio, hidrogeno carbonato de potássio	ACREG/RAI
503i	Carbonato de amônio	ACREG/RAI
503ii	Bicarbonato de amônio, carbonato ácido de amônio	RAI
504i	Carbonato de magnésio, carbonato básico de magnésio	ANAH/ESTCOL
504ii	Bicarbonato de magnésio, carbonato ácido de magnésio, hidrogeno carbonato de magnésio	ACREG/ANAH/ESTCOL
507	Ácido clorídrico	ACI/ACREG
508	Cloreto de potássio	GEL
509	Cloreto de cálcio	FIR
510	Cloreto de amônio	FLO
511	Cloreto de magnésio	FIR/ESTCOL
514	Sulfatos de sódio	ESTCOL
515	Sulfatos de potássio	EXA
516	Sulfato de cálcio	FLO/SEC/FIR
524	Hidróxido de sódio	ACREG
525	Hidróxido de potássio	ACREG
526	Hidróxido de cálcio	ACREG/FIR
527	Hidróxido de amônio	ACREG
528	Hidróxido de magnésio	ACREG/ESTCOL
529	Óxido de cálcio	ACREG/FLO
530	Óxido de magnésio	ANAH
551	Dióxido de silício, sílica	ANAH
552	Silicato de cálcio	ANAH
553i	Silicato de magnésio	ANAH
553iii	Talco, metassilicato ácido de magnésio	ANAH/GLA/ESP
574	Ácido glucônico (D-)	ACREG/RAI
575	Glucono-delta-lactona	ACREG/RAI/ACI/SEC
576	Gluconato de sódio	SEC
577	Gluconato de potássio	ACREG
578	Gluconato de cálcio	ACREG/FIR/SEC
580	Gluconato de magnésio	ACREG/FIR
620	Ácido glutâmico (L(+)-)	EXA
621	Glutamato de sódio, glutamato monossódico	EXA
622	Glutamato de potássio	EXA
623	Diglutamato de cálcio	EXA
624	Glutamato de monoamônio	EXA
625	Diglutamato de magnésio	EXA
626	Ácido guanílico	EXA
627	5'-Guanilato dissódico, guanilato dissódico, dissódio 5'-guanilato	EXA
628	5'-Guanilato de potássio	EXA
629	5'-Guanilato de cálcio	EXA
630	Ácido inosínico	EXA
631	5'-Inosinato de sódio, inosinato dissódico, dissódico 5'-inosinato	EXA
632	Inosinato de potássio	EXA
633	5'-Inosinato de cálcio	EXA
634	5'-Ribonucleotídeo de cálcio	EXA
635	5'-Ribonucleotídeo dissódico	EXA
901	Cera de abelha (branca e amarela) (somente para tratamento de superfície)	GLA
902	Cera candelilla (somente para tratamento de superfície)	GLA
904	Goma laca, shelac (somente para tratamento de superfície)	GLA

953	Isomalte (isomaltitol)	EDU/GLA/ANAH/AGC
957	Taumatina	EXA/EDU
965	Maltitol e xarope de maltitol	EDU/EST/AGC
966	Lactitol	EDU/ESP
967	Xilitol	EDU/HUM
968	Eritritol	EDU/EXA/HUM
1001i	Acetato de colina	EMU
1001ii	Carbonato de colina	EMU
1001iii	Cloreto de colina	EMU
1001iv	Citrato de colina	EMU
1001v	Tartarato de colina	EMU
1001vi	Lactato de colina	EMU
1100	Amilases	FLO
1101i	Proteases	FLO/EXA/GLA
1102	Glucose oxidase	ANT/CONS/EST
1104	Lipases	EXA
1200	Polidextroses	AGC/ESP/EST/HUM
1202	Polivinilpirrolidona insolúvel	AGC/ESP/EST/HUM
1204	Pullulan	GLA/ESP
1518	Triacetina, triacetato de glicerila	HUM

(*) Significado das abreviaturas: ACI: acidulante; ACREG: regulador de acidez; AGC: agente de corpo ou massa; ANAH: antiaglutinante, antiumectante; ANESP: antiespumante; ANT: antioxidante; ARO: aromatizante; COL: corante; CONS: conservador; EDU: edulcorante; EMU: emulsificante; ESP: espessante; ESTCOL: estabilizante de cor; EST: estabilizante; EXA: realçador de sabor; FIR: agente de firmeza; FLO: melhorador de farinha; FOA: espumante; GEL: gelificante; GLA: glaceante; HUM: umectante; RAI: fermento químico; e SEC: seqüestrante.

Fonte: Resolução RDC nº 45/2010, Anexo, tabela I.

ATENÇÃO!!!

Os edulcorantes podem ser utilizados somente na bebida em que se faça a substituição parcial (“baixo em açúcares” ou “reduzido em açúcares”) ou total (“de baixa caloria” ou “dietético(a)”) do açúcar.

ATRIBUIÇÃO DE ADITIVOS EDULCORANTES PARA ALIMENTOS E SEUS RESPECTIVOS LIMITES MÁXIMOS DE USO			
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 açúcares	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 açúcares	0,075
		Alimentos e bebidas com informação nutricional completar	
		Com substituição total de açúcares	0,075 (2)
		Com açúcar substituição parcial de açúcares	0,056
952	Ácido ciclâmico e seus sais de cálcio, potássio e sódio	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)
		Com substituição parcial de açúcares	0,04 (4)
953	Isomalt (isomaltitol)	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 (9)	Alimentos e bebidas para controle de peso (Incluído pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	0,005
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares (Incluído pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	0,005
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares (Incluído pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	0,005
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar com substituição total de açúcares (Incluído pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	0,005
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar com substituição parcial de açúcares (Incluído pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	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. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(2) Exceto para gomas de mascar e micro pastilhas de sabor intenso, com limites máximos de 1,0 g/100 g e de 0,6 g/100 g, respectivamente. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(3) Exceto para bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas, com limite máximo de 0,075 g/100 mL. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(4) Exceto para bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas, com limite máximo de 0,056 g/100 mL. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(5) Exceto para gomas de mascar com limite máximo de 0,12 g/100 g. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(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. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(7) Exceto para gomas de mascar, com limite máximo de 0,24 g/100 g. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(8) Exceto para gomas de mascar e micro pastilhas de sabor intenso, ambos com limite máximo de 0,1 g/100 g. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(9) No caso de gomas de mascar com informação nutricional complementar com substituição total de açúcares, aplica-se o limite máximo de 0,04 g/100 g. (Incluída pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019, retificada em 18 de junho de 2019)

Restrições: (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
1. Os edulcorantes somente podem ser utilizados para a substituição parcial ou total de açúcares nas seguintes categorias: (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Alimentos e bebidas para controle de peso, conforme Portaria SVS/MS n° 30, de 13 de janeiro de 1998, que aprova o regulamento técnico referente a alimentos para controle de peso; (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Alimentos para dietas com restrição de açúcares, conforme itens 4.1.1.1, 4.1.1.2 e 4.1.1.3 da Portaria SVS/MS n° 29, de 13 de janeiro de 1998, que aprova o regulamento técnico referente a alimentos para fins especiais; (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares, conforme item 4.2.4 da Portaria SVS/MS n° 29, de 1998; (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Fórmulas para nutrição enteral, conforme Resolução da Diretoria Colegiada - RDC n° 21, de 13 de maio de 2015, que dispõe sobre o regulamento técnico de fórmulas para nutrição enteral; (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar para os 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 feita a substituição parcial ou total do açúcar, conforme Resolução da Diretoria Colegiada - RDC n° 54, de 12 de novembro de 2012, que dispõe sobre o regulamento técnico sobre informação nutricional complementar; (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Suplementos alimentares, conforme Resolução da Diretoria Colegiada - RDC n° 243, de 26 de julho de 2018, que dispõe sobre os requisitos sanitários dos suplementos alimentares. (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
2. Em atendimento a Regulamentos Técnicos específicos: (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
a) Todos os alimentos e as bebidas contendo polióis deverão obedecer aos requisitos de rotulagem referentes a efeitos laxativos. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
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. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
3. Os glicosídeos de esteviol devem atender às especificações de pureza estabelecidas pelo Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives - JECFA. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)

Fonte: Resolução RDC nº 18/2008, alterada pela Resolução RDC nº 281/2019, art. 6º.

PREPARADO SÓLIDO PARA BEBIDA COMPOSTA

Padrão de Identidade e Qualidade estabelecido pela Portaria Mapa n° 123/2021, válido a partir de 1°/06/2021

1 - Referências Legais:

Decreto nº 6.871/2009, art. 34, parágrafo único, Portaria Mapa nº 123/2021, I.N. SDA nº 30/1999, alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, I.N. Mapa nº 75/2019, Resolução RDC nº 05/2007, Resolução RDC nº 18/2008, alterada pela Resolução RDC nº 281/2019, Resolução RDC nº 267/2005, Resolução RDC nº 219/2006, Resolução RDC nº 45/2010, I.N. Anvisa nº 60/2019, Resolução RDC nº 331/2019, Resolução RDC nº 54/2012 e I.N. Anvisa nº 88/2021.

2 - Definição:

Bebida Composta de Fruta, de Polpa ou 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 nº 6.871/2009, art. 34, *caput*)

A bebida referida no *caput* poderá ser comercializada na forma de Preparado Sólido ou líquido, sendo denominada de Preparado Sólido ou líquido para Bebida Composta (Decreto nº 6.871/2009, art. 34, parágrafo único).

3 - Denominação:

Preparado Sólido para Bebida Composta de + (nome da(s) fruta(s) ou do(s) vegetal(is) de origem e do nome do(s) ingrediente(s) de origem animal)[1]
Preparado Sólido para Bebida Composta Saborizado[2]
Preparado Sólido para Bebida Composta de + (nome da(s) fruta(s) ou do(s) vegetal(is) de origem e do nome do(s) ingrediente(s) de origem animal)[1] + (de baixa caloria)[3] ou (dietético)[4]
Preparado Sólido para Bebida Composta Saborizado[2] + (de baixa caloria)[3] ou (dietético)[4]
Preparado Sólido para Bebida Composta de + (nome da(s) fruta(s) ou do(s) vegetal(is) de origem e do nome do(s) ingrediente(s) de origem animal)[1] + (Gaseificado ou Levemente Gaseificado)[5]
Preparado Sólido para Bebida Composta Saborizado[2] + (Gaseificado ou Levemente Gaseificado)[5]
Preparado Sólido para Bebida Composta de + (nome da(s) fruta(s) ou do(s) vegetal(is) de origem e do nome do(s) ingrediente(s) de origem animal)[1] + (de baixa caloria)[3] ou (dietético)[4] + (Gaseificado ou Levemente Gaseificado)[5]
Preparado Sólido para Bebida Composta Saborizado[2] + (de baixa caloria)[3] ou (dietético)[4] + (Gaseificado ou Levemente Gaseificado)[5]

Fonte: Portaria Mapa nº 123/2021, Anexo I, item 2.

Notas:

[1] Os Preparados Sólido e líquido para Bebida Composta deverão ser denominados de forma análoga à Bebida Composta pronta para o consumo a que se destinam. A denominação da Bebida Composta será estabelecida da seguinte forma: para o produto de ingrediente vegetal: "Bebida Composta de..." seguido do nome da(s) fruta(s) ou do(s) vegetai(s) de origem e do nome do(s) ingrediente(s) de origem animal. A denominação da Bebida Composta de ingrediente vegetal, prevista no item 2.1.1 deste anexo (2.1.1. Produto de ingrediente vegetal, aquele composto obrigatoriamente de fruta, de vegetal ou de extrato em quantidade mínima que atenda ao definido na tabela do item 5.1.1., que se encontra no item 5 (Composição) da Bebida Composta de Fruta, de Polpa ou de Extrato Vegetal neste Documento), deve conter a lista dos ingredientes vegetais, seguida da lista dos ingredientes animais, ambas com os ingredientes em ordem decrescente da quantidade em que são adicionados na composição (Portaria Mapa nº 123/2021, Anexo I, itens 2.1.1., 2.2., 2.2.1. e 2.3. e 2.4.).

[2] Os Preparados Sólido e líquido para Bebida Composta deverão ser denominados de forma análoga à Bebida Composta pronta para o consumo a que se destinam. A denominação da Bebida Composta será estabelecida da seguinte forma: para o produto saborizado: "Bebida Composta Saborizada". Produto saborizado, aquele que utiliza como ingrediente vegetal apenas o extrato aquoso, ou ainda, fruta, vegetal ou extrato padronizado em quantidade abaixo do mínimo estabelecido na tabela 5.1.1., que se encontra no item 5 (Composição) da Bebida Composta de Fruta, de Polpa ou de Extrato Vegetal neste Documento (Portaria Mapa nº 123/2021, Anexo I, itens 2.1.2., 2.2., e 2.2.2. e 2.4.).

[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 Resolução RDC nº 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 (I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.2. e 2.2.2.). Os Preparados Sólido e líquido para Bebida Composta deverão ser denominados de forma análoga à Bebida Composta pronta para o consumo a que se destinam. A denominação da Bebida Composta, dos Preparados Sólido e líquido para Bebida Composta, quando cabível, deverá ser acrescida das seguintes expressões, na ordem em que elas se apresentam: De Baixa Caloria, quando o conteúdo de açúcares adicionados normalmente no produto convencional for inteiramente substituído por edulcorantes hipocalóricos ou não-calóricos, naturais ou artificiais, e o teor calórico estiver em conformidade com o critério "baixo em valor energético", conforme definido em legislação específica da Anvisa (Portaria Mapa nº 123/2021, Anexo I, itens 2.4., 2.5. e 2.5.1.).

[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 (I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1. e 2.2.1.). Os Preparados Sólido e líquido para Bebida Composta deverão ser denominados de forma análoga à Bebida Composta pronta para o consumo a que se destinam. A denominação da Bebida Composta, dos Preparados Sólido e líquido para Bebida Composta, quando cabível, deverá ser acrescida das seguintes expressões, na ordem em que elas se apresentam: Dietético, quando o conteúdo de açúcares adicionados normalmente no produto convencional for inteiramente substituído por edulcorantes hipocalóricos ou não calóricos, naturais ou artificiais, com teor de açúcares totais inferior a 0,50 g/100 mL, conforme definido em legislação específica da Anvisa (Portaria Mapa nº 123/2021, Anexo I, itens 2.4., 2.5. e 2.5.2.).

[5] Os Preparados Sólido e líquido para Bebida Composta deverão ser denominados de forma análoga à Bebida Composta pronta para o consumo a que se destinam. A denominação da Bebida Composta, dos Preparados Sólido e líquido para Bebida Composta, quando cabível, deverá ser acrescida das seguintes expressões, na ordem em que elas se apresentam: Gaseificado ou Levemente Gaseificado, quando o produto for adicionado de dióxido de carbono, de acordo com os limites estabelecidos na tabela do item 4.1., que se encontra no item 4.2 (Parâmetros Físico-químicos) da Bebida Composta de Fruta, de Polpa ou de Extrato Vegetal neste Documento (Portaria Mapa nº 123/2021, Anexo I, itens 2.4., 2.5. e 2.5.3.).

Conforme o art. 14-A do Decreto nº 6.871/2009 e o item 8.6 da I.N. SDA nº 30/1999, alterada pela I.N. SDA nº 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 nº 54/2012.

De acordo com o art. 3º, *caput* e §§ 1º, 2º, 3º, 4º, 5º, incisos I, II e III, 6º, 7º, 9º, incisos I, II, III e IV, 10 e 11, da Portaria Mapa nº 123/2021, Declaração

Quantitativa de Ingrediente (DQI) é a informação relativa à quantidade de suco, polpa ou a combinação destes presentes na composição do produto.

§ 1º O valor da DQI será calculado em porcentagem, volume por volume (v/v), observada a legislação específica do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento que estabelece os limites mínimos de sólidos solúveis para sucos e polpas ou os limites mínimos de sólidos totais para açaí e polpa de juçara.

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

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

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

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

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

§ 6º Para os Preparados Sólidos e líquidos a DQI deve ser seguida da expressão "APÓS A DILUIÇÃO".

§ 7º Para o produto saborizado, conforme classificação prevista nos Anexos desta Portaria, a DQI deverá ser precedida da expressão "CONTÉM APENAS".

§ 8º ... (não se aplica ao Preparado Sólido para Bebida Composta).

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

I - caracteres com dimensões no mínimo duas vezes maiores do que a prevista para a denominação do produto, observado o item 4 do Anexo da Instrução Normativa nº 55, de 18 de outubro de 2002;
II - sem variação de padronização entre os caracteres;
III - em cor contrastante com o fundo; e
IV - afastada de soldas e dobras, bem como de áreas de torção e de selagem da embalagem em no mínimo 5 (cinco) milímetros.

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

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

Conforme o Anexo I, itens 3.1., 3.1.1., 3.1.2., 3.1.3. e 3.1.4., da Portaria Mapa nº 123/2021, a rotulagem da bebida composta e dos Preparados Sólido e líquido para Bebida Composta deve atender ao Regulamento da Lei nº 8.918, de 1994, e demais normas inerentes, e ainda:

I - No rótulo são vedadas, mesmo que previsto na marca comercial, as expressões que atribuam características terapêutica, medicamentosa, de qualidade ou de superlatividade, tais como: calmante, estimulante, emagrecedor, detox, antioxidante, artesanal, colonial, caseiro, familiar, natural, 100% natural, premium, dentre outras, exceto quanto previsto em legislação específica.
II - A bebida que não contiver aditivos alimentares pode utilizar a expressão "SEM ADITIVOS", sendo vedada a utilização de expressões que remetam à ausência de classes específicas de aditivos como "sem corantes", "sem conservadores", dentre outras.
III - É obrigatório, quando houver a associação de açúcares e edulcorantes, constar do Painel Principal do Rótulo com no mínimo 1,2 (um inteiro e dois décimos) vezes o tamanho da denominação da bebida as expressões: "BAIXO EM AÇÚCARES", "REDUZIDO EM AÇÚCARES" ou outro termo autorizado, obedecidos os critérios estabelecidos em legislação específica da Anvisa.
IV - As alegações na rotulagem que enfatizem a utilização de vitaminas, minerais, fibras e outros nutrientes devem obedecer às previsões contidas em legislação específica da Anvisa.

De acordo com o Anexo I, item 3.2., da Portaria Mapa nº 123/2021, o rótulo da Bebida Composta e dos Preparados líquido e Sólido para Bebida Composta deverá conter obrigatoriamente a Declaração Quantitativa de Ingredientes (DQI), exclusivamente relativa aos ingredientes de origem vegetal, observando-se os critérios estabelecidos no art. 3º desta Portaria (artigo supracitado).

Conforme o Anexo I, item 3.3., da Portaria Mapa nº 123/2021, na rotulagem do produto composto de duas ou mais frutas, dois ou mais vegetais ou de frutas e vegetais, inclusive seus extratos, é vedado o uso de informações visuais de qualquer natureza, incluindo a marca comercial e o formato da embalagem, que remetam a apenas uma das frutas ou dos vegetais contidos em sua composição.

De acordo com o Anexo I, item 3.4., da Portaria Mapa nº 123/2021, é vedado o uso de informações visuais de qualquer natureza, incluindo figuras, esboços, marca comercial e formato da embalagem, que sejam relativas a ingredientes vegetais, no rótulo de produto que não contiver estas matérias-primas, excetuadas as informações obrigatórias.

Conforme o Anexo I, item 3.5., da Portaria Mapa nº 123/2021, no rótulo do produto é vedado o uso de expressões relativas à classificação, denominação e partes de denominação, de forma isolada ou como parte de outros dizeres, que não estejam previstos em seu Padrão de Identidade e Qualidade ou em sua lista de ingredientes.

De acordo com o Anexo I, item 3.6, da Portaria Mapa nº 123/2021, os Preparados Sólido e líquido para Bebida Composta deverão apresentar em sua rotulagem a forma de diluição em água na proporção para atender ao Padrão de Identidade e Qualidade da bebida referência pronta para o consumo.

Conforme o Anexo I, item 3.7, da Portaria Mapa nº 123/2021, é vedada a utilização de recipientes e embalagens tipo conta-gotas, spray, ampolas, ou outros que caracterizem os produtos similares àqueles de uso farmacêutico, medicamentoso ou terapêutico.

4 - Parâmetros Analíticos:

ATENÇÃO!!!

Os Parâmetros Analíticos do Preparado Sólido para Bebida Composta devem contemplar e atender, após a dissolvição recomendada no rótulo, todos os Parâmetros Físico-químicos e Microbiológicos estabelecidos para a bebida pronta para consumo que dará origem, qual seja, a Bebida Composta.

5 - Composição:

Conforme o art. 2º, *caput* e incisos I, II, III e IV, da Portaria Mapa nº 123/2021, para efeito desta Portaria, considera-se ingrediente vegetal para produção do Preparado Sólido para Bebida Composta:

I - a fruta: a designação genérica do fruto comestível, incluído o pseudofruto e a infrutescência, apresentado na forma *in natura*, suco, polpa ou água de coco;
II - o vegetal: a planta e suas partes comestíveis, exceto a fruta, apresentadas na forma *in natura* ou suco de vegetal;
III - o extrato padronizado: o ingrediente obtido por esgotamento, a frio ou a quente, de maneira a manter os princípios sápidos aromáticos naturais, voláteis e fixos, característicos da semente de guaraná, da noz de cola, dos grãos de café, da inflorescência do lúpulo, da erva mate, dos frutos do açaí ou do rizoma do gengibre; e
IV - o extrato aquoso: o ingrediente obtido por métodos físicos utilizando água como único agente extrator, a partir das espécies vegetais e suas partes, previstas em legislação específica da Anvisa para o preparo de chás e especiarias.

Espécies Vegetais autorizadas para obtenção do Extrato Aquoso a ser utilizado na elaboração do Preparado Sólido para Bebida Composta Saborizado	
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 nº 267/2005, tabela 2, alterada pela Resolução RDC nº 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 nº 219/2006.

De acordo com o Anexo I, itens 5.1. 5.1.1. e 5.1.2., da Portaria Mapa nº 123/2021, são ingredientes obrigatórios para o Preparado Sólido para Bebida Composta:

I - Ingrediente vegetal, em quantidade mínima prevista na tabela abaixo:

Preparado Sólido para Bebida Composta de Fruta ou de Vegetal	**Quantidade mínima de suco ou polpa, em mL/100 mL**
Abacaxi	30,0
Açaí, quantidade em sólidos totais	4,0
Cana de açúcar	30,0
Goiaba	15,0
Juçara, quantidade em sólidos totais	4,0
Laranja	30,0
Limão (5,0% de acidez)	5,0
Maçã	20,0
Manga	20,0
Mangaba	15,0
Maracujá	6,0
Morango	5,0
Pêssego	30,0
Pêra	20,0
Tangerina	30,0
Tomate	30,0
Uva	30,0
Outras frutas ou vegetais	10,0
Preparado Sólido para Bebida Composta de Extrato Padronizado	**Quantidade mínima de extrato, em g/100 mL**
Guaraná: Semente de guaraná ou seu equivalente em extrato com, no mínimo, 1,2% de cafeína	0,02
Extrato de noz de cola	*quantum satis*
Extrato de lúpulo	*quantum satis*
Extrato de mate	*quantum satis*
Extrato de café	*quantum satis*
Extrato de açaí (mínimo 0,025% de antocianinas)	*quantum satis*
Extrato de gengibre (mínimo 0,03% de gingerol)	*quantum satis*

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

Nota:

A quantidade mínima a que se refere a tabela do item 5.1.1 (acima) dos Preparados Sólido e líquido para bebida composta deve ser aquela obtida após a diluição do produto de acordo com a orientação do fabricante (Portaria Mapa nº 123/2021, Anexo I, item 5.1.1., alínea “a”).

Fonte: Portaria Mapa nº 123/2021, Anexo I, item 5.1.1.

II - Produto de origem animal.

Conforme o Anexo I, item 5.2., da Portaria Mapa nº 123/2021, 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.

De acordo com o Anexo I, itens 5.3., 5.3.2., 5.3.3., 5.3.4., 5.3.5., 5.3.6., 5.3.7., 5.3.8. e 5.3.9., da Portaria Mapa nº 123/2021, são ingredientes opcionais para o Preparado Sólido para Bebida Composta:

I - ... (não se aplica ao Preparado Sólido para Bebida Composta).
II - Açúcares.
III - Vitaminas, sais minerais, fibras e outros nutrientes, em conjunto ou separadamente, desde que em conformidade com o estabelecido em legislação específica da Anvisa.
IV - Cafeína (trimetilxantina) natural ou sintética, exceto para a bebida composta, ou seus preparados, que contiver semente de guaraná, café ou seus equivalentes em extrato.
V - Pedaços de frutas ou vegetais, os quais não devem ser contabilizados para atendimento ao quantitativo mínimo de suco e polpa de fruta, para o cumprimento do padrão da bebida ou para a declaração quantitativa de ingredientes.
VI - Gás carbônico (CO_2) industrialmente puro.
VII - Novos ingredientes, devidamente aprovados em conformidade com o estabelecido em legislação específica da Anvisa, desde que não implique em descaracterização quando à classificação e definição do produto.
VIII - Maltodextrina, maltodextrina modificada, ou ambas, apenas para o Preparado Sólido para Bebida Composta.
IX - Aditivos, de acordo com o estabelecido em legislação específica da Anvisa.

Conforme o Anexo I, itens 7.1., 7.1.1., 7.1.2., 7.1.3., 7.1.4. e 7.1.5., da Portaria Mapa nº 123/2021, é proibida, no Preparado Sólido para Bebida Composta, a presença de:

I - Contaminantes microbiológicos em concentração superior ao limite estabelecido em legislação específica da Anvisa.

II - Resíduo de agrotóxico não autorizado ou em concentração superior ao autorizado para fruta ou vegetal empregado como matéria-prima na produção da bebida calculado em função da proporção de fruta ou vegetal utilizado.
III - Contaminante orgânico ou inorgânico em concentração superior ao limite estabelecido em legislação específica da Anvisa.
IV - Qualquer substância em quantidade que possa se tornar nociva para a saúde humana, observados os limites de legislação específica.
V - Qualquer ingrediente não permitido em legislação específica da Anvisa ou que possa ser utilizado para adulteração do produto.

6 - Aditivos Alimentares:

Os aditivos permitidos para o Preparado Sólido para Bebida Composta são os constantes nas Resoluções RDC nº 05/2007, RDC nº 45/2010 e RDC nº 18/2008, alterada pela RDC nº 281/2019, listados 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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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,	0,07 (como P2O5)

		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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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[1]	*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 Al	Azul patente V, laca de Al	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 Al	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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela	*quantum satis*

		abaixo que trata de BPF)	
	ESPUMANTE	**ESPUMANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*quantum satis*
	SECUESTRANTE	**SEQUESTRANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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.

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

Fonte: Resolução RDC nº 05/2007.

ADITIVOS AUTORIZADOS PARA USO SEGUNDO AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF), COM SUAS RESPECTIVAS CLASSES FUNCIONAIS (EM ORDEM DE INS)		
INS	**Nome do Aditivo**	**Classes Funcionais (*)**
140i	Clorofila	COL
150ª	Caramelo I - simples	COL
162	Vermelho de beterraba, betamina	COL
170i	Carbonato de cálcio	ANAH
171	Dióxido de titânio	COL
260	Ácido acético	ACREG/CONS/ACI
261	Acetato de potássio	ACREG/CONS
262i	Acetato de sódio	ACREG
263	Acetato de cálcio	CONS/EST/ACREG
270	Ácido láctico (L-, D- e DL-)	ACI/ACREG
280	Ácido propiônico	CONS
281	Propianato de sódio	CONS
282	Propianato de cálcio	CONS
283	Propianato de potássio	CONS
290	Dióxido de carbono	CONS
296	Ácido málico (D-,L-)	ACREG/SEC
297	Ácido fumárico	ACREG
300	Ácido ascórbico (L-)	ANT/FLO
301	Ascorbato de sódio	ANT
302	Ascorbato de cálcio	ANT

303	Ascorbato de potássio	ANT
315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	ANT
316	Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio	ANT
322	Lecitinas	EMU/ANT
325	Lactato de sódio	HUM/ANT/AGC
326	Lactato de potássio	ANT
327	Lactato de cálcio	ACREG/FLO
329	Lactato de magnésio (D-, L-)	ACREG/FLO
330	Ácido cítrico	ACI/ACREG/ANT/SEC
331i	Citrato monossódico	ACREG/SEC
331iii	Citrato trissódico, citrato de sódio	ACREG/SEC/EST
332i	Citrato monopotássico, citrato diácido de potássio	ACREG/SEC
332ii	Citrato tripotássico, citrato de potássio	ACREG/EST/SEC
333	Citrato tricálcico, citrato de cálcio	ACREG/FIR/SEC
350i	Malato ácido de sódio, malato monossódico	ACREG/HUM
350ii	Malato dissódico	ACREG
352ii	Malato de cálcio, malato monocálcico	ACREG
365	Fumarato de sódio	ACREG/EXA/ACI
380	Citrato triamônico	ACREG
400	Ácido algínico	ESP/EST/EMU/GEL
401	Alginato de sódio	ESP/EST/GEL/EMU
402	Alginato de potássio	ESP/EST/EMU/GEL
403	Alginato de amônio	ESP/EST/EMU/GEL
404	Alginato de cálcio	ESP/EST/GEL/EMU/ANESP
406	Ágar	ESP/EST/EMU
407	Carragena (inclui a furcelarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	ESP/EST/GEL/EMU
407a	Algas marinhas Euchema processadas	ESP/EST/GEL/EMU
410	Goma garrofina, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí	ESP/EST/EMU
412	Goma guar	ESP/EST/EMU
413	Goma tragacanto, tragacanto, goma adragante	ESP/EST/EMU
414	Goma arábica, goma acácia	ESP/EST/EMU
415	Goma xantana	ESP/EST/EMU/FOA
416	Goma caraia, goma sterculia	ESP/EST/EMU
417	Goma tara	ESP/EST
418	Goma gelana	ESP/EST/GEL
420	Sorbitol e xarope de sorbitol, D-sorbita	EDU/HUM/SEC/AGC/EST
421	Manitol	EDU/ESP/EST/HUM/AGC
422	Glicerina, glicerol	EMU/ESP/EST/HUM/AGC
424	Curdlan	FIR/GEL/ESP/EST
428	Gelatina	EST/EMU/ESP/GEL
440	Pectina, pectina amidada	ESP/EST/GEL/EMU
460i	Celulose microcristalina	EMU/EST/ANAH
460ii	Celulose em pó	ANAH/EMU/ESP
461	Metilcelulose	ESP/EST/EMU
462	Etilcelulose	AGC
463	Hidroxipropilcelulose	ESP/EST/EMU
464	Hidroxipropilmetilcelulose	ESP/EMU/EST
465	Metiletilcelulose	ESP/EMU/EST/FOA
466	Carboximetilcelulose sódica	ESP/EST/EMU
467	Etilhidroxietilcelulose	ESP/EMU/EST
468	Carboximetilcelulose sódica reticulada, croscaramelose sódica	EST
469	Carboximetilcelulose sódica - hidrólise enzimática	GLA/EST/ESP

470	Sais de ácidos graxos (com base Ca, Na, Mg, K e NH_4)	EMU/ANAH
471	Mono e diglicerídeos de ácidos graxos	EMU/ANESP
472a	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido acético	EMU
472b	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido lático	EMU
472c	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido cítrico	EMU/EST/ANT/FLO
500i	Carbonato de sódio	ACREG
500ii	Bicarbonato de sódio, carbonato ácido de sódio	ACREG/RAI
500iii	Sesquicarbonato de sódio	ACREG
501i	Carbonato de potássio	ACREG
501ii	Bicarbonato de potássio, carbonato ácido de potássio, hidrogeno carbonato de potássio	ACREG/RAI
503i	Carbonato de amônio	ACREG/RAI
503ii	Bicarbonato de amônio, carbonato ácido de amônio	RAI
504i	Carbonato de magnésio, carbonato básico de magnésio	ANAH/ESTCOL
504ii	Bicarbonato de magnésio, carbonato ácido de magnésio, hidrogeno carbonato de magnésio	ACREG/ANAH/ESTCOL
507	Ácido clorídrico	ACI/ACREG
508	Cloreto de potássio	GEL
509	Cloreto de cálcio	FIR
510	Cloreto de amônio	FLO
511	Cloreto de magnésio	FIR/ESTCOL
514	Sulfatos de sódio	ESTCOL
515	Sulfatos de potássio	EXA
516	Sulfato de cálcio	FLO/SEC/FIR
524	Hidróxido de sódio	ACREG
525	Hidróxido de potássio	ACREG
526	Hidróxido de cálcio	ACREG/FIR
527	Hidróxido de amônio	ACREG
528	Hidróxido de magnésio	ACREG/ESTCOL
529	Óxido de cálcio	ACREG/FLO
530	Óxido de magnésio	ANAH
551	Dióxido de silício, sílica	ANAH
552	Silicato de cálcio	ANAH
553i	Silicato de magnésio	ANAH
553iii	Talco, metassilicato ácido de magnésio	ANAH/GLA/ESP
574	Ácido glucônico (D-)	ACREG/RAI
575	Glucono-delta-lactona	ACREG/RAI/ACI/SEC
576	Gluconato de sódio	SEC
577	Gluconato de potássio	ACREG
578	Gluconato de cálcio	ACREG/FIR/SEC
580	Gluconato de magnésio	ACREG/FIR
620	Ácido glutâmico (L(+)-)	EXA
621	Glutamato de sódio, glutamato monossódico	EXA
622	Glutamato de potássio	EXA
623	Diglutamato de cálcio	EXA
624	Glutamato de monoamônio	EXA
625	Diglutamato de magnésio	EXA
626	Ácido guanílico	EXA
627	5'-Guanilato dissódico, guanilato dissódico, dissódio 5'-guanilato	EXA
628	5'-Guanilato de potássio	EXA

629	5'-Guanilato de cálcio	EXA
630	Ácido inosínico	EXA
631	5'-Inosinato de sódio, inosinato dissódico, dissódico 5'-inosinato	EXA
632	Inosinato de potássio	EXA
633	5'-Inosinato de cálcio	EXA
634	5'-Ribonucleotídeo de cálcio	EXA
635	5'-Ribonucleotídeo dissódico	EXA
901	Cera de abelha (branca e amarela) (somente para tratamento de superfície)	GLA
902	Cera candelilla (somente para tratamento de superfície)	GLA
904	Goma laca, shelac (somente para tratamento de superfície)	GLA
953	Isomalte (isomaltitol)	EDU/GLA/ANAH/AGC
957	Taumatina	EXA/EDU
965	Maltitol e xarope de maltitol	EDU/EST/AGC
966	Lactitol	EDU/ESP
967	Xilitol	EDU/HUM
968	Eritritol	EDU/EXA/HUM
1001i	Acetato de colina	EMU
1001ii	Carbonato de colina	EMU
1001iii	Cloreto de colina	EMU
1001iv	Citrato de colina	EMU
1001v	Tartarato de colina	EMU
1001vi	Lactato de colina	EMU
1100	Amilases	FLO
1101i	Proteases	FLO/EXA/GLA
1102	Glucose oxidase	ANT/CONS/EST
1104	Lipases	EXA
1200	Polidextroses	AGC/ESP/EST/HUM
1202	Polivinilpirrolidona insolúvel	AGC/ESP/EST/HUM
1204	Pullulan	GLA/ESP
1518	Triacetina, triacetato de glicerila	HUM

(*) Significado das abreviaturas: ACI: acidulante; ACREG: regulador de acidez; AGC: agente de corpo ou massa; ANAH: antiaglutinante, antiumectante; ANESP: antiespumante; ANT: antioxidante; ARO: aromatizante; COL: corante; CONS: conservador; EDU: edulcorante; EMU: emulsificante; ESP: espessante; ESTCOL: estabilizante de cor; EST: estabilizante; EXA: realçador de sabor; FIR: agente de firmeza; FLO: melhorador de farinha; FOA: espumante; GEL: gelificante; GLA: glaceante; HUM: umectante; RAI: fermento químico; e SEC: seqüestrante.

Fonte: Resolução RDC nº 45/2010, Anexo, tabela I.

ATENÇÃO!!!

Os edulcorantes podem ser utilizados somente na bebida em que se faça a substituição parcial (“baixo em açúcares” ou “reduzido em açúcares”) ou total (“de baixa caloria” ou “dietético(a)”) do açúcar.

ATRIBUIÇÃO DE ADITIVOS EDULCORANTES PARA ALIMENTOS E SEUS RESPECTIVOS LIMITES MÁXIMOS DE USO			
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 açúcares	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 açúcares	0,075
		Alimentos e bebidas com informação nutricional completar	
		Com substituição total de açúcares	0,075 (2)
		Com açúcar substituição parcial de açúcares	0,056
952	Ácido ciclâmico e seus sais de cálcio, potássio e sódio	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)
		Com substituição parcial de açúcares	0,04 (4)
953	Isomalt (isomaltitol)	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 (9)	Alimentos e bebidas para controle de peso (Incluído pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	0,005
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares (Incluído pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	0,005
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares (Incluído pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	0,005
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar com substituição total de açúcares (Incluído pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	0,005
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar com substituição parcial de açúcares (Incluído pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	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. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(2) Exceto para gomas de mascar e micro pastilhas de sabor intenso, com limites máximos de 1,0 g/100 g e de 0,6 g/100 g, respectivamente. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(3) Exceto para bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas, com limite máximo de 0,075 g/100 mL. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(4) Exceto para bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas, com limite máximo de 0,056 g/100 mL. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(5) Exceto para gomas de mascar com limite máximo de 0,12 g/100 g. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(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. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(7) Exceto para gomas de mascar, com limite máximo de 0,24 g/100 g. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(8) Exceto para gomas de mascar e micro pastilhas de sabor intenso, ambos com limite máximo de 0,1 g/100 g. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)

(9) No caso de gomas de mascar com informação nutricional complementar com substituição total de açúcares, aplica-se o limite máximo de 0,04 g/100 g. (Incluída pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019, retificada em 18 de junho de 2019)

Restrições: (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
1. Os edulcorantes somente podem ser utilizados para a substituição parcial ou total de açúcares nas seguintes categorias: (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Alimentos e bebidas para controle de peso, conforme Portaria SVS/MS n° 30, de 13 de janeiro de 1998, que aprova o regulamento técnico referente a alimentos para controle de peso; (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Alimentos para dietas com restrição de açúcares, conforme itens 4.1.1.1, 4.1.1.2 e 4.1.1.3 da Portaria SVS/MS n° 29, de 13 de janeiro de 1998, que aprova o regulamento técnico referente a alimentos para fins especiais; (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares, conforme item 4.2.4 da Portaria SVS/MS n° 29, de 1998; (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Fórmulas para nutrição enteral, conforme Resolução da Diretoria Colegiada - RDC n° 21, de 13 de maio de 2015, que dispõe sobre o regulamento técnico de fórmulas para nutrição enteral; (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar para os 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 feita a substituição parcial ou total do açúcar, conforme Resolução da Diretoria Colegiada - RDC n° 54, de 12 de novembro de 2012, que dispõe sobre o regulamento técnico sobre informação nutricional complementar; (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Suplementos alimentares, conforme Resolução da Diretoria Colegiada - RDC n° 243, de 26 de julho de 2018, que dispõe sobre os requisitos sanitários dos suplementos alimentares. (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
2. Em atendimento a Regulamentos Técnicos específicos: (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
a) Todos os alimentos e as bebidas contendo polióis deverão obedecer aos requisitos de rotulagem referentes a efeitos laxativos. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
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. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
3. Os glicosídeos de esteviol devem atender às especificações de pureza estabelecidas pelo Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives - JECFA. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)

Fonte: Resolução RDC nº 18/2008, alterada pela Resolução RDC nº 281/2019, art. 6º.

PREPARADO SÓLIDO PARA CHÁ

Padrão de Identidade e Qualidade estabelecido pela Portaria Mapa n° 123/2021, válido a partir de 1°/06/2021

1 - Referências Legais:

Portaria Mapa nº 123/2021, I.N. SDA nº 30/1999, alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, I.N. Mapa nº 75/2019, Resolução RDC nº 05/2007, Resolução RDC nº 18/2008, alterada pela Resolução RDC nº 281/2019, Resolução RDC nº 267/2005, Resolução RDC nº 219/2006, Resolução RDC nº 45/2010, I.N. Anvisa nº 60/2019, Resolução RDC nº 331/2019, Resolução RDC nº 54/2012 e I.N. Anvisa nº 88/2021.

2 - Definição:

Preparado Sólido para Chá é o produto obtido pela maceração, infusão ou percolação de folhas e brotos de várias espécies de chá do gênero *Thea* (*Thea sinensis* e outras), de folhas, hastes, pecíolos e pedúnculos de erva-mate da espécie *Ilex paraguariensis*, ou de outros vegetais[1], podendo ser acrescentado de outras substâncias de origem vegetal e de açúcares, adicionado unicamente de água potável para seu consumo (Portaria Mapa nº 123/2021, Anexo II, item 2.).

[1] Espécies estabelecidas nas Resoluções RDCs 267/2005 e 219/2006.

3 - Denominação:

Preparado Sólido para Chá Verde[1]
Preparado Sólido para Chá Verde[1] + com[7]+(listar as espécies em ordem decrescente da quantidade em que são adicionadas na composição, quando adicionado de ingrediente vegetal)[8]
Preparado Sólido para Chá Verde[1] + (de baixa caloria)[9] ou (dietético)[10]
Preparado Sólido para Chá Verde[1] + (Gaseificado ou Levemente Gaseificado)[11]
Preparado Sólido para Chá Verde[1] + com[7]+(listar as espécies em ordem decrescente da quantidade em que são adicionadas na composição, quando adicionado de ingrediente vegetal)[8] + (de baixa caloria)[9] ou (dietético)[10]
Preparado Sólido para Chá Verde[1] + com[7]+(listar as espécies em ordem decrescente da quantidade em que são adicionadas na composição, quando adicionado de ingrediente vegetal)[8] + (Gaseificado ou Levemente Gaseificado)[11]
Preparado Sólido para Chá Verde[1] + com[7]+(listar as espécies em ordem decrescente da quantidade em que são adicionadas na composição, quando adicionado de ingrediente vegetal)[8] + (de baixa caloria)[9] ou (dietético)[10] + (Gaseificado ou Levemente Gaseificado)[11]
Preparado Sólido para Chá Verde[1] + (de baixa caloria)[9] ou (dietético)[10] + (Gaseificado ou Levemente Gaseificado)[11]
Preparado Sólido para Chá Preto[2]

Preparado Sólido para Chá Preto[2] + com[7]+(listar as espécies em ordem decrescente da quantidade em que são adicionadas na composição, quando adicionado de ingrediente vegetal)[8]
Preparado Sólido para Chá Preto[2] + (de baixa caloria)[9] ou (dietético)[10]
Preparado Sólido para Chá Preto[2] + (Gaseificado ou Levemente Gaseificado)[11]
Preparado Sólido para Chá Preto[2] + com[7]+(listar as espécies em ordem decrescente da quantidade em que são adicionadas na composição, quando adicionado de ingrediente vegetal)[8] + (de baixa caloria)[9] ou (dietético)[10]
Preparado Sólido para Chá Preto[2] + com[7]+(listar as espécies em ordem decrescente da quantidade em que são adicionadas na composição, quando adicionado de ingrediente vegetal)[8] + (Gaseificado ou Levemente Gaseificado)[11]
Preparado Sólido para Chá Preto[2] + com[7]+(listar as espécies em ordem decrescente da quantidade em que são adicionadas na composição, quando adicionado de ingrediente vegetal)[8] + (de baixa caloria)[9] ou (dietético)[10] + (Gaseificado ou Levemente Gaseificado)[11]
Preparado Sólido para Chá Preto[2] + (de baixa caloria)[9] ou (dietético)[10] + (Gaseificado ou Levemente Gaseificado)[11]
Preparado Sólido para Chá Branco[3]
Preparado Sólido para Chá Branco[3] + com[7]+(listar as espécies em ordem decrescente da quantidade em que são adicionadas na composição, quando adicionado de ingrediente vegetal)[8]
Preparado Sólido para Chá Branco[3] + (de baixa caloria)[9] ou (dietético)[10]
Preparado Sólido para Chá Branco[3] + (Gaseificado ou Levemente Gaseificado)[11]
Preparado Sólido para Chá Branco[3] + com[7]+(listar as espécies em ordem decrescente da quantidade em que são adicionadas na composição, quando adicionado de ingrediente vegetal)[8] + (de baixa caloria)[9] ou (dietético)[10]
Preparado Sólido para Chá Branco[3] + com[7]+(listar as espécies em ordem decrescente da quantidade em que são adicionadas na composição, quando adicionado de ingrediente vegetal)[8] + (Gaseificado ou Levemente Gaseificado)[11]
Preparado Sólido para Chá Branco[3] + com[7]+(listar as espécies em ordem decrescente da quantidade em que são adicionadas na composição, quando adicionado de ingrediente vegetal)[8] + (de baixa caloria)[9] ou (dietético)[10] + (Gaseificado ou Levemente Gaseificado)[11]
Preparado Sólido para Chá Branco[3] + (de baixa caloria)[9] ou (dietético)[10] + (Gaseificado ou Levemente Gaseificado)[11]
Preparado Sólido para Chá Mate ou Preparado Sólido para Mate[4]
Preparado Sólido para Chá Mate ou Preparado Sólido para Mate[4] + com[7]+(listar as espécies em ordem decrescente da quantidade em que são adicionadas na composição, quando adicionado de ingrediente vegetal)[8]
Preparado Sólido para Chá Mate ou Preparado Sólido para Mate[4] + (de baixa caloria)[9] ou (dietético)[10]
Preparado Sólido para Chá Mate ou Preparado Sólido para Mate[4] + (Gaseificado ou Levemente Gaseificado)[11]
Preparado Sólido para Chá Mate ou Preparado Sólido para Mate[4] + com[7]+(listar as espécies em ordem decrescente da quantidade em que são

adicionadas na composição, quando adicionado de ingrediente vegetal)[8] + (de baixa caloria)[9] ou (dietético)[10]
Preparado Sólido para Chá Mate ou Preparado Sólido para Mate[4] + com[7]+(listar as espécies em ordem decrescente da quantidade em que são adicionadas na composição, quando adicionado de ingrediente vegetal)[8] + (Gaseificado ou Levemente Gaseificado)[11]
Preparado Sólido para Chá Mate ou Preparado Sólido para Mate[4] + com[7]+(listar as espécies em ordem decrescente da quantidade em que são adicionadas na composição, quando adicionado de ingrediente vegetal)[8] + (de baixa caloria)[9] ou (dietético)[10] + (Gaseificado ou Levemente Gaseificado)[11]
Preparado Sólido para Chá Mate ou Preparado Sólido para Mate[4] + (de baixa caloria)[9] ou (dietético)[10] + (Gaseificado ou Levemente Gaseificado)[11]
Preparado Sólido para Chá Mate Verde[5] ou Preparado Sólido para Mate Verde[5]
Preparado Sólido para Chá Mate Verde[5] ou Preparado Sólido para Mate Verde[5] + com[7]+(listar as espécies em ordem decrescente da quantidade em que são adicionadas na composição, quando adicionado de ingrediente vegetal)[8]
Preparado Sólido para Chá Mate Verde[5] ou Preparado Sólido para Mate Verde[5] + (de baixa caloria)[9] ou (dietético)[10]
Preparado Sólido para Chá Mate Verde[5] ou Preparado Sólido para Mate Verde[5] + (Gaseificado ou Levemente Gaseificado)[11]
Preparado Sólido para Chá Mate Verde[5] ou Preparado Sólido para Mate Verde[5] + com[7]+(listar as espécies em ordem decrescente da quantidade em que são adicionadas na composição, quando adicionado de ingrediente vegetal)[8] + (de baixa caloria)[9] ou (dietético)[10]
Preparado Sólido para Chá Mate Verde[5] ou Preparado Sólido para Mate Verde[5] + com[7]+(listar as espécies em ordem decrescente da quantidade em que são adicionadas na composição, quando adicionado de ingrediente vegetal)[8] + (Gaseificado ou Levemente Gaseificado)[11]
Preparado Sólido para Chá Mate Verde[5] ou Preparado Sólido para Mate Verde[5] + com[7]+(listar as espécies em ordem decrescente da quantidade em que são adicionadas na composição, quando adicionado de ingrediente vegetal)[8] + (de baixa caloria)[9] ou (dietético)[10] + (Gaseificado ou Levemente Gaseificado)[11]
Preparado Sólido para Chá Mate Verde[5] ou Preparado Sólido para Mate Verde[5] + (de baixa caloria)[9] ou (dietético)[10] + (Gaseificado ou Levemente Gaseificado)[11]
Preparado Sólido para Chá... ou Preparado Sólido para Chá de..., seguido da identificação dos vegetais utilizados na composição[6]
Preparado Sólido para Chá... ou Preparado Sólido para Chá de... seguido da identificação dos vegetais utilizados na composição[6] + com[7]+(listar as espécies em ordem decrescente da quantidade em que são adicionadas na composição, quando adicionado de ingrediente vegetal)[8]
Preparado Sólido para Chá... ou Preparado Sólido para Chá de... seguido da identificação dos vegetais utilizados na composição[6] + (de baixa caloria)[9] ou (dietético)[10]
Preparado Sólido para Chá... ou Preparado Sólido para Chá de... seguido da identificação dos vegetais utilizados na composição[6] + (Gaseificado ou Levemente Gaseificado)[11]

Preparado Sólido para Chá... ou Preparado Sólido para Chá de... seguido da identificação dos vegetais utilizados na composição[6] + com[7]+(listar as espécies em ordem decrescente da quantidade em que são adicionadas na composição, quando adicionado de ingrediente vegetal)[8] + (de baixa caloria)[9] ou (dietético)[10]
Preparado Sólido para Chá... ou Preparado Sólido para Chá de... seguido da identificação dos vegetais utilizados na composição[6] + com[7]+(listar as espécies em ordem decrescente da quantidade em que são adicionadas na composição, quando adicionado de ingrediente vegetal)[8] + (Gaseificado ou Levemente Gaseificado)[11]
Preparado Sólido para Chá... ou Preparado Sólido para Chá de... seguido da identificação dos vegetais utilizados na composição[6] + com[7]+(listar as espécies em ordem decrescente da quantidade em que são adicionadas na composição, quando adicionado de ingrediente vegetal)[8] + (de baixa caloria)[9] ou (dietético)[10] + (Gaseificado ou Levemente Gaseificado)[11]
Preparado Sólido para Chá... ou Preparado Sólido para Chá de... seguido da identificação dos vegetais utilizados na composição[6] + (de baixa caloria)[9] ou (dietético)[10] + (Gaseificado ou Levemente Gaseificado)[11]

Fonte: Portaria Mapa nº 123/2021, Anexo II, item 2.

Notas:

[1] Os Preparados Sólido e líquido para chá deverão ser denominados de forma análoga ao chá pronto para consumo a que se destinam. O chá pronto para o consumo e seus Preparados Sólido e líquido serão classificados quanto à espécie vegetal submetida à maceração, infusão ou percolação como: Chá, aquele originado de folhas e brotos de plantas do gênero *Thea* (*Thea sinensis* e outras). A denominação do Chá pronto para o consumo será estabelecida da seguinte forma: Para o Chá: "Chá Verde", quando obtido das espécies do gênero *Thea*, sem nenhum processo de fermentação (Portaria Mapa nº 123/2021, Anexo II, itens 2.1., 2.1.1., 2.2., 2.2.1., alínea "a", e 2.5.).

[2] Os Preparados Sólido e líquido para chá deverão ser denominados de forma análoga ao chá pronto para consumo a que se destinam. O Chá pronto para o consumo e seus Preparados Sólido e líquido serão classificados quanto à espécie vegetal submetida à maceração, infusão ou percolação como: Chá, aquele originado de folhas e brotos de plantas do gênero *Thea* (*Thea sinensis* e outras). A denominação do Chá pronto para o consumo será estabelecida da seguinte forma: Para o Chá: "Chá Preto", quando obtido das espécies do gênero *Thea*, submetidas a processo de fermentação (Portaria Mapa nº 123/2021, Anexo II, itens 2.1., 2.1.1., 2.2., 2.2.1., alínea "b", e 2.5.).

[3] Os Preparados Sólido e líquido para chá deverão ser denominados de forma análoga ao chá pronto para consumo a que se destinam. O Chá pronto para o consumo e seus Preparados Sólido e líquido serão classificados quanto à espécie vegetal submetida à maceração, infusão ou percolação como: Chá, aquele originado de folhas e brotos de plantas do gênero *Thea* (*Thea sinensis* e outras). A denominação do Chá pronto para o consumo será estabelecida da seguinte forma: Para o Chá: "Chá Branco", quando obtido das espécies do gênero *Thea*, submetidas a processo de fermentação incompleta e tratamento térmico com uma coloração amarelo clara (Portaria Mapa nº 123/2021, Anexo II, itens 2.1., 2.1.1., 2.2., 2.2.1., alínea "c", e 2.5.).

[4] Os Preparados Sólido e líquido para chá deverão ser denominados de forma análoga ao chá pronto para consumo a que se destinam. O Chá pronto para o consumo e seus Preparados Sólido e líquido serão classificados quanto à espécie vegetal submetida à maceração, infusão ou percolação como: Chá Mate, aquele originado de folhas, hastes, pecíolos e pedúnculos de erva-mate da espécie *Ilex paraguariensis*. A denominação do Chá pronto para o consumo será estabelecida da seguinte forma: Para o Chá Mate: "Chá Mate" ou "Mate" (Portaria Mapa nº 123/2021, Anexo II, itens 2.1., 2.1.2., 2.2., 2.2.2., alínea "a", e 2.5.).

[5] Os Preparados Sólido e líquido para chá deverão ser denominados de forma análoga ao chá pronto para consumo a que se destinam. O Chá pronto para o consumo e seus Preparados Sólido e líquido serão classificados quanto à espécie vegetal submetida à maceração, infusão ou percolação como: Chá Mate, aquele originado de folhas, hastes, pecíolos e pedúnculos de erva-mate da espécie *Ilex paraguariensis*. A denominação do Chá pronto para o consumo será estabelecida da seguinte forma: Para o Chá Mate: "Chá Mate Verde" ou "Mate Verde", facultativamente, quando o chá mate estiver ainda *in natura* (Portaria Mapa nº 123/2021, Anexo II, itens 2.1., 2.1.2., 2.2., 2.2.2., alínea "b", e 2.5.).

[6] Os Preparados Sólido e líquido para chá deverão ser denominados de forma análoga ao chá pronto para consumo a que se destinam. O Chá pronto para o consumo e seus Preparados Sólido e líquido serão classificados quanto à espécie vegetal submetida à maceração, infusão ou percolação como: Chá de Outros Vegetais, aquele originado de outra espécie vegetal, conforme estabelecido em legislação específica da Anvisa quanto à espécie e parte utilizada, ou pela mistura de espécies, incluindo *Ilex paraguariensis* e as do

gênero *Thea*. A denominação do Chá pronto para o consumo será estabelecida da seguinte forma: Para o Chá de outros vegetais: "Chá..." ou "Chá de...", seguido da identificação dos vegetais utilizados na composição (Portaria Mapa nº 123/2021, Anexo II, itens 2.1., 2.1.3., 2.2., 2.2.3. e 2.5.).

[7] Os Preparados Sólido e líquido para chá deverão ser denominados de forma análoga ao chá pronto para consumo a que se destinam. A denominação do Chá pronto para o consumo (todas as classificações) adicionado de ingrediente vegetal, deverá ser acrescida da expressão "com...", seguida do nome da(s) fruta(s) ou do(s) vegetal(is) de origem, conforme o caso (Portaria Mapa nº 123/2021, Anexo II, itens 2.3. e 2.5.).

[8] Os Preparados Sólido e líquido para chá deverão ser denominados de forma análoga ao chá pronto para consumo a que se destinam. Para o Chá pronto para o consumo (todas as classificações) adicionado de ingrediente vegetal e para o Chá de outros vegetais originado de duas ou mais espécies vegetais, a denominação deverá listar as espécies em ordem decrescente da quantidade em que são adicionadas na composição (Portaria Mapa nº 123/2021, Anexo II, itens 2.4. e 2.5.).

[9] Os Preparados Sólido e líquido para chá deverão ser denominados de forma análoga ao chá pronto para consumo a que se destinam. A denominação do Chá pronto para o consumo, quando cabível, deverá ser acrescida das seguintes expressões, na ordem em que elas se apresentam: De baixa caloria, quando o conteúdo de açúcares adicionados normalmente no produto convencional for inteiramente substituído por edulcorantes hipocalóricos ou não-calóricos, naturais ou artificiais, e o teor calórico estiver em conformidade com o critério "baixo em valor energético", conforme definido em legislação específica da Anvisa (Portaria Mapa nº 123/2021, Anexo II, itens 2.5., 2.6. e 2.6.1). 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 (I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.2. e 2.2.2.).

[10] Os Preparados Sólido e líquido para chá deverão ser denominados de forma análoga ao chá pronto para consumo a que se destinam. A denominação do chá pronto para o consumo, quando cabível, deverá ser acrescida das seguintes expressões, na ordem em que elas se apresentam: Dietético, quando o conteúdo de açúcares adicionados normalmente no produto convencional for inteiramente substituído por edulcorantes hipocalóricos ou não-calóricos, naturais ou artificiais, com teor de açúcares totais inferior a 0,50 g/100 mL, conforme definido em legislação específica da ANVISA (Portaria Mapa nº 123/2021, Anexo II, itens 2.5., 2.6. e 2.6.2). 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 (I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1. e 2.2.1.).

[11] Os Preparados Sólido e líquido para chá deverão ser denominados de forma análoga ao chá pronto para consumo a que se destinam. A denominação do Chá pronto para o consumo, quando cabível, deverá ser acrescida das seguintes expressões, na ordem em que elas se apresentam: Gaseificado ou Levemente Gaseificado, quando o produto for adicionado de dióxido de carbono, de acordo com os limites estabelecidos na tabela do item 4.1., que se encontra no item 4.2 (Parâmetros Físico-químicos) da bebida Chá pronto para consumo neste Documento (Portaria Mapa nº 123/2021, Anexo II, itens 2.5., 2.6. e 2.6.3).

Conforme o art. 14-A do Decreto nº 6.871/2009 e o item 8.6 da I.N. SDA nº 30/1999, alterada pela I.N. SDA nº 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 nº 54/2012.

De acordo com o Anexo II, item 3.2, da Portaria Mapa nº 123/2021, no rótulo do chá pronto para o consumo e seus Preparados Sólido e líquido que contenham suco ou polpa em sua composição será facultada a Declaração Quantitativa de Ingredientes (DQI), observando-se os critérios estabelecidos no art. 3º desta Portaria.

Conforme o art. 3º, *caput* e §§ 1º, 2º, 3º, 4º, 5º, incisos I, II e III, 6º, 9º, incisos I, II, III e IV, 10 e 11, da Portaria Mapa nº 123/2021, Declaração Quantitativa de

Ingrediente (DQI) é a informação relativa à quantidade de suco, polpa ou a combinação destes presentes na composição do produto.

§ 1º O valor da DQI será calculado em porcentagem, volume por volume (v/v), observada a legislação específica do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento que estabelece os limites mínimos de sólidos solúveis para sucos e polpas ou os limites mínimos de sólidos totais para açaí e polpa de juçara.

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

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

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

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

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

§ 6º Para os Preparados Sólidos e líquidos a DQI deve ser seguida da expressão "APÓS A DILUIÇÃO".

§ 7º ... (não se aplica ao Preparado Sólido para Chá).

§ 8º ... (não se aplica ao Preparado Sólido para Chá).

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

I - caracteres com dimensões no mínimo duas vezes maiores do que a prevista para a denominação do produto, observado o item 4 do Anexo da Instrução Normativa nº 55, de 18 de outubro de 2002;
II - sem variação de padronização entre os caracteres;
III - em cor contrastante com o fundo; e
IV - afastada de soldas e dobras, bem como de áreas de torção e de selagem da embalagem em no mínimo 5 (cinco) milímetros.

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

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

De acordo com o Anexo II, itens 3.1., 3.1.1., 3.1.2., 3.1.3. e 3.1.4., da Portaria Mapa nº 123/2021, a rotulagem do chá pronto para o consumo deve atender ao Regulamento da Lei nº 8.918, de 1994, e demais normas inerentes, e ainda:

I - No rótulo são vedadas, mesmo que previsto na marca comercial, as expressões que atribuam características terapêutica, medicamentosa, de qualidade ou de superlatividade, tais como: calmante, estimulante, emagrecedor, detox, antioxidante, artesanal, colonial, caseiro, familiar, natural, 100% natural, premium, dentre outras, exceto quanto previsto em legislação específica.
II - A bebida que não contiver aditivos alimentares pode utilizar a expressão "SEM ADITIVOS", sendo vedada a utilização de expressões que remetam à ausência de classes específicas de aditivos como "sem corantes", "sem conservadores", dentre outras.
III - É obrigatório, quando houver a associação de açúcares e edulcorantes, constar do Painel Principal do Rótulo com no mínimo 1,2 (um inteiro e dois décimos) vezes o tamanho da denominação da bebida as expressões: "BAIXO EM AÇÚCARES", "REDUZIDO EM AÇÚCARES" ou outro termo autorizado, obedecidos os critérios estabelecidos em legislação específica da Anvisa.
IV - As alegações na rotulagem que enfatizem a utilização de vitaminas, minerais, fibras e outros nutrientes devem obedecer às previsões contidas em legislação específica da Anvisa.

Conforme o Anexo II, item 3.3, da Portaria Mapa nº 123/2021, é vedada a utilização de recipientes e embalagens tipo conta-gotas, spray, ampolas, ou outros que caracterizem os produtos similares àqueles de uso farmacêutico, medicamentoso ou terapêutico.

4 - Parâmetros Analíticos:

ATENÇÃO!!!

Os Parâmetros Analíticos do Preparado Sólido para Chá devem contemplar e atender, após a dissolvição recomendada no rótulo, todos os Parâmetros Físico-químicos e Microbiológicos estabelecidos para a bebida pronta para consumo que dará origem, qual seja, o Chá pronto para consumo.

5 - Composição:

Conforme o Anexo II, itens 5.1. 5.1.1. e 5.1.2., da Portaria Mapa nº 123/2021, são ingredientes obrigatórios para o chá pronto para consumo e seus Preparados Sólido e líquido:

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

Espécies Vegetais e suas partes autorizadas em legislação específica da Anvisa para elaboração do Chá pronto para consumo	
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 nº 267/2005, tabela 2, alterada pela Resolução RDC nº 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 nº 219/2006.

II - ... (não se aplica ao Preparado Sólido para Chá).

De acordo com o Anexo II, itens 5.2., 5.2.1., 5.2.2., 5.2.3., 5.2.4., 5.2.5., 5.2.6., 5.2.7. e 5.2.8., da Portaria Mapa nº 123/2021, são ingredientes opcionais para o chá pronto para consumo e seus Preparados Sólido e líquido:

I - Ingrediente vegetal, na forma do definido no artigo 2º desta Portaria.

Considera-se, para efeito do art. 2º, *caput* e incisos I, II, III e IV, da Portaria Mapa nº 123/2021, ingrediente vegetal para produção do Chá pronto para consumo:

I.I - a fruta: a designação genérica do fruto comestível, incluído o pseudofruto e a infrutescência, apresentado na forma *in natura*, suco, polpa ou água de coco;
I.II - o vegetal: a planta e suas partes comestíveis, exceto a fruta, apresentadas na forma *in natura* ou suco de vegetal;
I.III - o extrato padronizado: o ingrediente obtido por esgotamento, a frio ou a quente, de maneira a manter os princípios sápidos aromáticos naturais, voláteis e fixos, característicos da semente de guaraná, da noz de cola, dos grãos de café, da inflorescência do lúpulo, da erva mate, dos frutos do açaí ou do rizoma do gengibre; e

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

II - Açúcares ou Mel.
III - Vitaminas, sais minerais, fibras e outros nutrientes, em conjunto ou separadamente, desde que em conformidade com o estabelecido em legislação específica da Anvisa.
IV - Gás carbônico (CO_2) industrialmente puro.
V - Pedaços de frutas ou vegetais, os quais não devem ser contabilizados para atendimento ao quantitativo mínimo de suco e polpa de fruta, para o cumprimento do padrão da bebida ou para a declaração quantitativa de ingredientes.
VI - Novos ingredientes, devidamente aprovados em conformidade com o estabelecido em legislação específica da Anvisa, desde que não implique em descaracterização quando à classificação e definição do produto.
VII - Maltodextrina, maltodextrina modificada, ou ambas, apenas para o Preparado Sólido para Chá.
VIII - Aditivos, de acordo com o estabelecido em legislação específica da Anvisa.

Conforme o Anexo II, itens 7.1., 7.2., 7.3., 7.4., 7.5., e 7.6., da Portaria Mapa nº 123/2021, é proibido, no Chá pronto para consumo e nos seus Preparados sólido e Líquido, a presença de:

I - Contaminantes microbiológicos em concentração superior ao limite estabelecido em legislação específica da Anvisa.
II - Contaminante orgânico ou inorgânico em concentração superior ao limite estabelecido em legislação específica da Anvisa.
III - Resíduo de agrotóxico não autorizado ou em concentração superior ao autorizado para fruta ou vegetal empregado como matéria-prima na produção da bebida calculado em função da proporção de fruta ou vegetal utilizado.
IV - Qualquer substância em quantidade que possa se tornar nociva para a saúde humana, observados os limites de legislação específica.
V - Qualquer ingrediente não permitido em legislação específica da Anvisa ou que possa ser utilizado para adulteração do produto.
VII - ... (não se aplica ao Preparado Sólido para Chá).

6 - Aditivos Alimentares:

Os aditivos permitidos para o Preparado Sólido para Chá são os constantes nas Resoluções RDC nº 05/2007, RDC nº 45/2010 e RDC nº 18/2008, alterada pela RDC nº 281/2019, listados 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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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	0,07 (como P_2O_5)

		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 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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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[1]	*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 Al	Azul patente V, laca de Al	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 Al	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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela	*quantum satis*

		abaixo que trata de BPF)	
405	Propilenglicol Alginato	Alginato de Propilenoglicol	0,05
	ESTABILIZANTE	**ESTABILIZANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*quantum satis*
	ESPUMANTE	**ESPUMANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*quantum satis*
	SECUESTRANTE	**SEQUESTRANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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.

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

Fonte: Resolução RDC nº 05/2007.

ADITIVOS AUTORIZADOS PARA USO SEGUNDO AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF), COM SUAS RESPECTIVAS CLASSES FUNCIONAIS (EM ORDEM DE INS)		
INS	**Nome do Aditivo**	**Classes Funcionais (*)**
140i	Clorofila	COL
150ª	Caramelo I - simples	COL
162	Vermelho de beterraba, betamina	COL
170i	Carbonato de cálcio	ANAH
171	Dióxido de titânio	COL
260	Ácido acético	ACREG/CONS/ACI
261	Acetato de potássio	ACREG/CONS
262i	Acetato de sódio	ACREG
263	Acetato de cálcio	CONS/EST/ACREG
270	Ácido láctico (L-, D- e DL-)	ACI/ACREG
280	Ácido propiônico	CONS
281	Propianato de sódio	CONS
282	Propianato de cálcio	CONS
283	Propianato de potássio	CONS
290	Dióxido de carbono	CONS
296	Ácido málico (D-,L-)	ACREG/SEC
297	Ácido fumárico	ACREG
300	Ácido ascórbico (L-)	ANT/FLO
301	Ascorbato de sódio	ANT
302	Ascorbato de cálcio	ANT
303	Ascorbato de potássio	ANT
315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	ANT
316	Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio	ANT
322	Lecitinas	EMU/ANT
325	Lactato de sódio	HUM/ANT/AGC
326	Lactato de potássio	ANT
327	Lactato de cálcio	ACREG/FLO
329	Lactato de magnésio (D-, L-)	ACREG/FLO
330	Ácido cítrico	ACI/ACREG/ANT/SEC
331i	Citrato monossódico	ACREG/SEC
331iii	Citrato trissódico, citrato de sódio	ACREG/SEC/EST
332i	Citrato monopotássico, citrato diácido de potássio	ACREG/SEC
332ii	Citrato tripotássico, citrato de potássio	ACREG/EST/SEC
333	Citrato tricálcico, citrato de cálcio	ACREG/FIR/SEC
350i	Malato ácido de sódio, malato monossódico	ACREG/HUM
350ii	Malato dissódico	ACREG
352ii	Malato de cálcio, malato monocálcico	ACREG
365	Fumarato de sódio	ACREG/EXA/ACI
380	Citrato triamônico	ACREG
400	Ácido algínico	ESP/EST/EMU/GEL
401	Alginato de sódio	ESP/EST/GEL/EMU
402	Alginato de potássio	ESP/EST/EMU/GEL
403	Alginato de amônio	ESP/EST/EMU/GEL
404	Alginato de cálcio	ESP/EST/GEL/EMU/ANESP
406	Ágar	ESP/EST/EMU

407	Carragena (inclui a furcelarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	ESP/EST/GEL/EMU
407a	Algas marinhas Euchema processadas	ESP/EST/GEL/EMU
410	Goma garrofina, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí	ESP/EST/EMU
412	Goma guar	ESP/EST/EMU
413	Goma tragacanto, tragacanto, goma adragante	ESP/EST/EMU
414	Goma arábica, goma acácia	ESP/EST/EMU
415	Goma xantana	ESP/EST/EMU/FOA
416	Goma caraia, goma sterculia	ESP/EST/EMU
417	Goma tara	ESP/EST
418	Goma gelana	ESP/EST/GEL
420	Sorbitol e xarope de sorbitol, D-sorbita	EDU/HUM/SEC/AGC/EST
421	Manitol	EDU/ESP/EST/HUM/AGC
422	Glicerina, glicerol	EMU/ESP/EST/HUM/AGC
424	Curdlan	FIR/GEL/ESP/EST
428	Gelatina	EST/EMU/ESP/GEL
440	Pectina, pectina amidada	ESP/EST/GEL/EMU
460i	Celulose microcristalina	EMU/EST/ANAH
460ii	Celulose em pó	ANAH/EMU/ESP
461	Metilcelulose	ESP/EST/EMU
462	Etilcelulose	AGC
463	Hidroxipropilcelulose	ESP/EST/EMU
464	Hidroxipropilmetilcelulose	ESP/EMU/EST
465	Metiletilcelulose	ESP/EMU/EST/FOA
466	Carboximetilcelulose sódica	ESP/EST/EMU
467	Etilhidroxietilcelulose	ESP/EMU/EST
468	Carboximetilcelulose sódica reticulada, croscaramelose sódica	EST
469	Carboximetilcelulose sódica - hidrólise enzimática	GLA/EST/ESP
470	Sais de ácidos graxos (com base Ca, Na, Mg, K e NH_4)	EMU/ANAH
471	Mono e diglicerídeos de ácidos graxos	EMU/ANESP
472a	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido acético	EMU
472b	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido lático	EMU
472c	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido cítrico	EMU/EST/ANT/FLO
500i	Carbonato de sódio	ACREG
500ii	Bicarbonato de sódio, carbonato ácido de sódio	ACREG/RAI
500iii	Sesquicarbonato de sódio	ACREG
501i	Carbonato de potássio	ACREG
501ii	Bicarbonato de potássio, carbonato ácido de potássio, hidrogeno carbonato de potássio	ACREG/RAI
503i	Carbonato de amônio	ACREG/RAI
503ii	Bicarbonato de amônio, carbonato ácido de amônio	RAI
504i	Carbonato de magnésio, carbonato básico de magnésio	ANAH/ESTCOL
504ii	Bicarbonato de magnésio, carbonato ácido de magnésio, hidrogeno carbonato de magnésio	ACREG/ANAH/ESTCOL
507	Ácido clorídrico	ACI/ACREG
508	Cloreto de potássio	GEL
509	Cloreto de cálcio	FIR

510	Cloreto de amônio	FLO
511	Cloreto de magnésio	FIR/ESTCOL
514	Sulfatos de sódio	ESTCOL
515	Sulfatos de potássio	EXA
516	Sulfato de cálcio	FLO/SEC/FIR
524	Hidróxido de sódio	ACREG
525	Hidróxido de potássio	ACREG
526	Hidróxido de cálcio	ACREG/FIR
527	Hidróxido de amônio	ACREG
528	Hidróxido de magnésio	ACREG/ESTCOL
529	Óxido de cálcio	ACREG/FLO
530	Óxido de magnésio	ANAH
551	Dióxido de silício, sílica	ANAH
552	Silicato de cálcio	ANAH
553i	Silicato de magnésio	ANAH
553iii	Talco, metassilicato ácido de magnésio	ANAH/GLA/ESP
574	Ácido glucônico (D-)	ACREG/RAI
575	Glucono-delta-lactona	ACREG/RAI/ACI/SEC
576	Gluconato de sódio	SEC
577	Gluconato de potássio	ACREG
578	Gluconato de cálcio	ACREG/FIR/SEC
580	Gluconato de magnésio	ACREG/FIR
620	Ácido glutâmico (L(+)-)	EXA
621	Glutamato de sódio, glutamato monossódico	EXA
622	Glutamato de potássio	EXA
623	Diglutamato de cálcio	EXA
624	Glutamato de monoamônio	EXA
625	Diglutamato de magnésio	EXA
626	Ácido guanílico	EXA
627	5'-Guanilato dissódico, guanilato dissódico, dissódio 5'-guanilato	EXA
628	5'-Guanilato de potássio	EXA
629	5'-Guanilato de cálcio	EXA
630	Ácido inosínico	EXA
631	5'-Inosinato de sódio, inosinato dissódico, dissódico 5'-inosinato	EXA
632	Inosinato de potássio	EXA
633	5'-Inosinato de cálcio	EXA
634	5'-Ribonucleotídeo de cálcio	EXA
635	5'-Ribonucleotídeo dissódico	EXA
901	Cera de abelha (branca e amarela) (somente para tratamento de superfície)	GLA
902	Cera candelilla (somente para tratamento de superfície)	GLA
904	Goma laca, shelac (somente para tratamento de superfície)	GLA
953	Isomalte (isomaltitol)	EDU/GLA/ANAH/AGC
957	Taumatina	EXA/EDU
965	Maltitol e xarope de maltitol	EDU/EST/AGC
966	Lactitol	EDU/ESP
967	Xilitol	EDU/HUM
968	Eritritol	EDU/EXA/HUM
1001i	Acetato de colina	EMU
1001ii	Carbonato de colina	EMU
1001iii	Cloreto de colina	EMU
1001iv	Citrato de colina	EMU
1001v	Tartarato de colina	EMU
1001vi	Lactato de colina	EMU

1100	Amilases	FLO
1101i	Proteases	FLO/EXA/GLA
1102	Glucose oxidase	ANT/CONS/EST
1104	Lipases	EXA
1200	Polidextroses	AGC/ESP/EST/HUM
1202	Polivinilpirrolidona insolúvel	AGC/ESP/EST/HUM
1204	Pullulan	GLA/ESP
1518	Triacetina, triacetato de glicerila	HUM

(*) Significado das abreviaturas: ACI: acidulante; ACREG: regulador de acidez; AGC: agente de corpo ou massa; ANAH: antiaglutinante, antiumectante; ANESP: antiespumante; ANT: antioxidante; ARO: aromatizante; COL: corante; CONS: conservador; EDU: edulcorante; EMU: emulsificante; ESP: espessante; ESTCOL: estabilizante de cor; EST: estabilizante; EXA: realçador de sabor; FIR: agente de firmeza; FLO: melhorador de farinha; FOA: espumante; GEL: gelificante; GLA: glaceante; HUM: umectante; RAI: fermento químico; e SEC: seqüestrante.

Fonte: Resolução RDC nº 45/2010, Anexo, tabela I.

ATENÇÃO!!!

Os edulcorantes podem ser utilizados somente na bebida em que se faça a substituição parcial (“baixo em açúcares” ou “reduzido em açúcares”) ou total (“de baixa caloria” ou “dietético(a)”) do açúcar.

ATRIBUIÇÃO DE ADITIVOS EDULCORANTES PARA ALIMENTOS E SEUS RESPECTIVOS LIMITES MÁXIMOS DE USO			
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 açúcares	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 açúcares	0,075
		Alimentos e bebidas com informação nutricional completar	

		Com substituição total de açúcares	0,075 (2)
		Com açúcar substituição parcial de açúcares	0,056
952	Ácido ciclâmico e seus sais de cálcio, potássio e sódio	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)
		Com substituição parcial de açúcares	0,04 (4)
953	Isomalt (isomaltitol)	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 (9)	Alimentos e bebidas para controle de peso (Incluído pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	0,005
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares (Incluído pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	0,005
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares (Incluído pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	0,005
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar com substituição total de açúcares (Incluído pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	0,005
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar com substituição parcial de açúcares (Incluído pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	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. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(2) Exceto para gomas de mascar e micro pastilhas de sabor intenso, com limites máximos de 1,0 g/100 g e de 0,6 g/100 g, respectivamente. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(3) Exceto para bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas, com limite máximo de 0,075 g/100 mL. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(4) Exceto para bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas, com limite máximo de 0,056 g/100 mL. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(5) Exceto para gomas de mascar com limite máximo de 0,12 g/100 g. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(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. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(7) Exceto para gomas de mascar, com limite máximo de 0,24 g/100 g. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(8) Exceto para gomas de mascar e micro pastilhas de sabor intenso, ambos com limite máximo de 0,1 g/100 g. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(9) No caso de gomas de mascar com informação nutricional complementar com substituição total de açúcares, aplica-se o limite máximo de 0,04 g/100 g. (Incluída pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019, retificada em 18 de junho de 2019)

Restrições: (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
1. Os edulcorantes somente podem ser utilizados para a substituição parcial ou total de açúcares nas seguintes categorias: (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Alimentos e bebidas para controle de peso, conforme Portaria SVS/MS n° 30, de 13 de janeiro de 1998, que aprova o regulamento técnico referente a alimentos para controle de peso; (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Alimentos para dietas com restrição de açúcares, conforme itens 4.1.1.1, 4.1.1.2 e 4.1.1.3 da Portaria SVS/MS n° 29, de 13 de janeiro de 1998, que aprova o regulamento técnico referente a alimentos para fins especiais; (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares, conforme item 4.2.4 da Portaria SVS/MS n° 29, de 1998; (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Fórmulas para nutrição enteral, conforme Resolução da Diretoria Colegiada - RDC n° 21, de 13 de maio de 2015, que dispõe sobre o regulamento técnico de fórmulas para nutrição enteral; (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar para os 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 feita a substituição parcial ou total do açúcar, conforme Resolução da Diretoria Colegiada - RDC n° 54, de 12 de novembro de 2012, que dispõe sobre o regulamento técnico sobre informação nutricional complementar; (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Suplementos alimentares, conforme Resolução da Diretoria Colegiada - RDC n° 243, de 26 de julho de 2018, que dispõe sobre os requisitos sanitários dos suplementos alimentares. (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
2. Em atendimento a Regulamentos Técnicos específicos: (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
a) Todos os alimentos e as bebidas contendo polióis deverão obedecer aos requisitos de rotulagem referentes a efeitos laxativos. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
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. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
3. Os glicosídeos de esteviol devem atender às especificações de pureza estabelecidas pelo Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives - JECFA. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)

Fonte: Resolução RDC nº 18/2008, alterada pela Resolução RDC nº 281/2019, art. 6º.

PREPARADO SÓLIDO PARA REFRESCO

Padrão de Identidade e Qualidade estabelecido pela
Instrução Normativa n° 18/2013, válido até 1°/11/2022, para os registros concedidos até 31/05/2021

1- Referências:

Decreto nº 6.871/2009, art. 31, I.N. Mapa nº 17/2013, alterada pela I.N. Mapa nº 37/2014, I.N. SDA nº 30/1999, alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, I.N. Mapa nº 75/2019, Resolução RDC nº 05/2007, Resolução RDC nº 18/2008, alterada pela Resolução RDC nº 281/2019, Resolução RDC nº 45/2010, Resolução RDC nº 12/2001, I.N. Anvisa nº 60/2019, Resolução RDC nº 331/2019, Resolução RDC nº 267/2005, Resolução RDC nº 219/2006, Resolução RDC nº 54/2012 e I.N. Anvisa nº 88/2021.

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 nº 6.871/2009, art. 31, *caput*).

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: I.N. Mapa nº 17/2013, art. 17.

Notas:

[1] É aquele destinado à elaboração de Refresco de Fruta (I.N. Mapa nº 17/2013, art. 17, inciso I).
[2] É aquele destinado à elaboração de Refresco de Vegetal (I.N. Mapa nº 17/2013, art. 17, inciso II).
[3] É aquele destinado à elaboração de Refresco de Extrato (I.N. Mapa nº 17/2013, art. 17, inciso III).

[4] É aquele destinado à elaboração de Refresco Misto (I.N. Mapa nº 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 nº 6.871/2009, art. 31, parágrafo único). É aquele cuja matéria-prima de origem vegetal foi substituída por aditivo aromatizante (I.N. Mapa nº 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 (I.N. Mapa nº 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 (I.N. Mapa nº 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 (I.N. SDA nº 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 (I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1. e 2.2.1.).

Conforme o art. 14-A do Decreto nº 6.871/2009 e no item 8.6 da I.N. SDA nº 30/1999, alterada pela I.N. SDA nº 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 nº 54/2012.

De acordo com o art. 8º da I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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:

ATENÇÃO!!!

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 consumo que dará origem, qual seja, o Refresco ou Bebida de Fruta ou de Vegetal.

5 - Composição:

Conforme o art. 31 do Decreto nº 6.871/2009 e o art. 16 da I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 nº 267/2005, tabela 2, alterada pela Resolução RDC nº 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 nº 219/2006.

De acordo com o art. 4º, parágrafo único, da I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 nº 05/2007, RDC nº 45/2010 e RDC nº 18/2008, alterada pela RDC nº 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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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,	0,07 (como P2O5)

		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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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[1]	*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 Al	Azul patente V, laca de Al	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 Al	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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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	Ésteres graxos de sacarose, sacaroésteres,	0,1

	de Ácidos Grasos con sacarosa	ésteres de ácidos graxos com sacarose	
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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*quantum satis*
	ESPUMANTE	**ESPUMANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*quantum satis*
	SECUESTRANTE	**SEQUESTRANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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.

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

Fonte: Resolução RDC nº 05/2007.

ADITIVOS AUTORIZADOS PARA USO SEGUNDO AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF), COM SUAS RESPECTIVAS CLASSES FUNCIONAIS (EM ORDEM DE INS)		
INS	**Nome do Aditivo**	**Classes Funcionais (*)**
140i	Clorofila	COL
150[a]	Caramelo I - simples	COL
162	Vermelho de beterraba, betamina	COL
170i	Carbonato de cálcio	ANAH
171	Dióxido de titânio	COL
260	Ácido acético	ACREG/CONS/ACI
261	Acetato de potássio	ACREG/CONS
262i	Acetato de sódio	ACREG
263	Acetato de cálcio	CONS/EST/ACREG
270	Ácido láctico (L-, D- e DL-)	ACI/ACREG
280	Ácido propiônico	CONS
281	Propianato de sódio	CONS

282	Propianato de cálcio	CONS
283	Propianato de potássio	CONS
290	Dióxido de carbono	CONS
296	Ácido málico (D-,L-)	ACREG/SEC
297	Ácido fumárico	ACREG
300	Ácido ascórbico (L-)	ANT/FLO
301	Ascorbato de sódio	ANT
302	Ascorbato de cálcio	ANT
303	Ascorbato de potássio	ANT
315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	ANT
316	Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio	ANT
322	Lecitinas	EMU/ANT
325	Lactato de sódio	HUM/ANT/AGC
326	Lactato de potássio	ANT
327	Lactato de cálcio	ACREG/FLO
329	Lactato de magnésio (D-, L-)	ACREG/FLO
330	Ácido cítrico	ACI/ACREG/ANT/SEC
331i	Citrato monossódico	ACREG/SEC
331iii	Citrato trissódico, citrato de sódio	ACREG/SEC/EST
332i	Citrato monopotássico, citrato diácido de potássio	ACREG/SEC
332ii	Citrato tripotássico, citrato de potássio	ACREG/EST/SEC
333	Citrato tricálcico, citrato de cálcio	ACREG/FIR/SEC
350i	Malato ácido de sódio, malato monossódico	ACREG/HUM
350ii	Malato dissódico	ACREG
352ii	Malato de cálcio, malato monocálcico	ACREG
365	Fumarato de sódio	ACREG/EXA/ACI
380	Citrato triamônico	ACREG
400	Ácido algínico	ESP/EST/EMU/GEL
401	Alginato de sódio	ESP/EST/GEL/EMU
402	Alginato de potássio	ESP/EST/EMU/GEL
403	Alginato de amônio	ESP/EST/EMU/GEL
404	Alginato de cálcio	ESP/EST/GEL/EMU/ANESP
406	Ágar	ESP/EST/EMU
407	Carragena (inclui a furcelarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	ESP/EST/GEL/EMU
407a	Algas marinhas Euchema processadas	ESP/EST/GEL/EMU
410	Goma garrofina, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí	ESP/EST/EMU
412	Goma guar	ESP/EST/EMU
413	Goma tragacanto, tragacanto, goma adragante	ESP/EST/EMU
414	Goma arábica, goma acácia	ESP/EST/EMU
415	Goma xantana	ESP/EST/EMU/FOA
416	Goma caraia, goma sterculia	ESP/EST/EMU
417	Goma tara	ESP/EST
418	Goma gelana	ESP/EST/GEL
420	Sorbitol e xarope de sorbitol, D-sorbita	EDU/HUM/SEC/AGC/EST
421	Manitol	EDU/ESP/EST/HUM/AGC
422	Glicerina, glicerol	EMU/ESP/EST/HUM/AGC
424	Curdlan	FIR/GEL/ESP/EST
428	Gelatina	EST/EMU/ESP/GEL
440	Pectina, pectina amidada	ESP/EST/GEL/EMU
460i	Celulose microcristalina	EMU/EST/ANAH
460ii	Celulose em pó	ANAH/EMU/ESP
461	Metilcelulose	ESP/EST/EMU
462	Etilcelulose	AGC
463	Hidroxipropilcelulose	ESP/EST/EMU

464	Hidroxipropilmetilcelulose	ESP/EMU/EST
465	Metiletilcelulose	ESP/EMU/EST/FOA
466	Carboximetilcelulose sódica	ESP/EST/EMU
467	Etilhidroxietilcelulose	ESP/EMU/EST
468	Carboximetilcelulose sódica reticulada, croscaramelose sódica	EST
469	Carboximetilcelulose sódica - hidrólise enzimática	GLA/EST/ESP
470	Sais de ácidos graxos (com base Ca, Na, Mg, K e NH_4)	EMU/ANAH
471	Mono e diglicerídeos de ácidos graxos	EMU/ANESP
472a	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido acético	EMU
472b	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido lático	EMU
472c	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido cítrico	EMU/EST/ANT/FLO
500i	Carbonato de sódio	ACREG
500ii	Bicarbonato de sódio, carbonato ácido de sódio	ACREG/RAI
500iii	Sesquicarbonato de sódio	ACREG
501i	Carbonato de potássio	ACREG
501ii	Bicarbonato de potássio, carbonato ácido de potássio, hidrogeno carbonato de potássio	ACREG/RAI
503i	Carbonato de amônio	ACREG/RAI
503ii	Bicarbonato de amônio, carbonato ácido de amônio	RAI
504i	Carbonato de magnésio, carbonato básico de magnésio	ANAH/ESTCOL
504ii	Bicarbonato de magnésio, carbonato ácido de magnésio, hidrogeno carbonato de magnésio	ACREG/ANAH/ESTCOL
507	Ácido clorídrico	ACI/ACREG
508	Cloreto de potássio	GEL
509	Cloreto de cálcio	FIR
510	Cloreto de amônio	FLO
511	Cloreto de magnésio	FIR/ESTCOL
514	Sulfatos de sódio	ESTCOL
515	Sulfatos de potássio	EXA
516	Sulfato de cálcio	FLO/SEC/FIR
524	Hidróxido de sódio	ACREG
525	Hidróxido de potássio	ACREG
526	Hidróxido de cálcio	ACREG/FIR
527	Hidróxido de amônio	ACREG
528	Hidróxido de magnésio	ACREG/ESTCOL
529	Óxido de cálcio	ACREG/FLO
530	Óxido de magnésio	ANAH
551	Dióxido de silício, sílica	ANAH
552	Silicato de cálcio	ANAH
553i	Silicato de magnésio	ANAH
553iii	Talco, metassilicato ácido de magnésio	ANAH/GLA/ESP
574	Ácido glucônico (D-)	ACREG/RAI
575	Glucono-delta-lactona	ACREG/RAI/ACI/SEC
576	Gluconato de sódio	SEC
577	Gluconato de potássio	ACREG
578	Gluconato de cálcio	ACREG/FIR/SEC
580	Gluconato de magnésio	ACREG/FIR
620	Ácido glutâmico (L(+)-)	EXA
621	Glutamato de sódio, glutamato monossódico	EXA

622	Glutamato de potássio	EXA
623	Diglutamato de cálcio	EXA
624	Glutamato de monoamônio	EXA
625	Diglutamato de magnésio	EXA
626	Ácido guanílico	EXA
627	5'-Guanilato dissódico, guanilato dissódico, dissódio 5'-guanilato	EXA
628	5'-Guanilato de potássio	EXA
629	5'-Guanilato de cálcio	EXA
630	Ácido inosínico	EXA
631	5'-Inosinato de sódio, inosinato dissódico, dissódico 5'-inosinato	EXA
632	Inosinato de potássio	EXA
633	5'-Inosinato de cálcio	EXA
634	5'-Ribonucleotídeo de cálcio	EXA
635	5'-Ribonucleotídeo dissódico	EXA
901	Cera de abelha (branca e amarela) (somente para tratamento de superfície)	GLA
902	Cera candelilla (somente para tratamento de superfície)	GLA
904	Goma laca, shelac (somente para tratamento de superfície)	GLA
953	Isomalte (isomaltitol)	EDU/GLA/ANAH/AGC
957	Taumatina	EXA/EDU
965	Maltitol e xarope de maltitol	EDU/EST/AGC
966	Lactitol	EDU/ESP
967	Xilitol	EDU/HUM
968	Eritritol	EDU/EXA/HUM
1001i	Acetato de colina	EMU
1001ii	Carbonato de colina	EMU
1001iii	Cloreto de colina	EMU
1001iv	Citrato de colina	EMU
1001v	Tartarato de colina	EMU
1001vi	Lactato de colina	EMU
1100	Amilases	FLO
1101i	Proteases	FLO/EXA/GLA
1102	Glucose oxidase	ANT/CONS/EST
1104	Lipases	EXA
1200	Polidextroses	AGC/ESP/EST/HUM
1202	Polivinilpirrolidona insolúvel	AGC/ESP/EST/HUM
1204	Pullulan	GLA/ESP
1518	Triacetina, triacetato de glicerila	HUM

(*) Significado das abreviaturas: ACI: acidulante; ACREG: regulador de acidez; AGC: agente de corpo ou massa; ANAH: antiaglutinante, antiumectante; ANESP: antiespumante; ANT: antioxidante; ARO: aromatizante; COL: corante; CONS: conservador; EDU: edulcorante; EMU: emulsificante; ESP: espessante; ESTCOL: estabilizante de cor; EST: estabilizante; EXA: realçador de sabor; FIR: agente de firmeza; FLO: melhorador de farinha; FOA: espumante; GEL: gelificante; GLA: glaceante; HUM: umectante; RAI: fermento químico; e SEC: seqüestrante.

Fonte: Resolução RDC nº 45/2010, Anexo, tabela I.

ATENÇÃO!!!

Os edulcorantes podem ser utilizados somente na bebida em que se faça a substituição parcial (“baixo em açúcares” ou “reduzido em açúcares”) ou total (“de baixa caloria” ou “dietético(a)”) do açúcar.

ATRIBUIÇÃO DE ADITIVOS EDULCORANTES PARA ALIMENTOS E SEUS RESPECTIVOS LIMITES MÁXIMOS DE USO			
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 açúcares	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 açúcares	0,075
		Alimentos e bebidas com informação nutricional completar	
		Com substituição total de açúcares	0,075 (2)
		Com açúcar substituição parcial de açúcares	0,056
952	Ácido ciclâmico e seus sais de cálcio, potássio e sódio	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)
		Com substituição parcial de açúcares	0,04 (4)
953	Isomalt (isomaltitol)	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		Alimentos e bebidas para controle de peso	0,015

	Sacarina e seus sais de cálcio, potássio e sódio	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 (9)	Alimentos e bebidas para controle de peso (Incluído pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	0,005
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares (Incluído pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	0,005
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares (Incluído pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	0,005
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar com substituição total de açúcares (Incluído pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	0,005
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar com substituição parcial de açúcares (Incluído pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	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. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(2) Exceto para gomas de mascar e micro pastilhas de sabor intenso, com limites máximos de 1,0 g/100 g e de 0,6 g/100 g, respectivamente. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(3) Exceto para bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas, com limite máximo de 0,075 g/100 mL. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)

(4) Exceto para bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas, com limite máximo de 0,056 g/100 mL. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(5) Exceto para gomas de mascar com limite máximo de 0,12 g/100 g. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(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. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(7) Exceto para gomas de mascar, com limite máximo de 0,24 g/100 g. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(8) Exceto para gomas de mascar e micro pastilhas de sabor intenso, ambos com limite máximo de 0,1 g/100 g. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(9) No caso de gomas de mascar com informação nutricional complementar com substituição total de açúcares, aplica-se o limite máximo de 0,04 g/100 g. (Incluída pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019, retificada em 18 de junho de 2019)

Restrições: (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
1. Os edulcorantes somente podem ser utilizados para a substituição parcial ou total de açúcares nas seguintes categorias: (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Alimentos e bebidas para controle de peso, conforme Portaria SVS/MS n° 30, de 13 de janeiro de 1998, que aprova o regulamento técnico referente a alimentos para controle de peso; (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Alimentos para dietas com restrição de açúcares, conforme itens 4.1.1.1, 4.1.1.2 e 4.1.1.3 da Portaria SVS/MS n° 29, de 13 de janeiro de 1998, que aprova o regulamento técnico referente a alimentos para fins especiais; (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares, conforme item 4.2.4 da Portaria SVS/MS n° 29, de 1998; (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Fórmulas para nutrição enteral, conforme Resolução da Diretoria Colegiada - RDC n° 21, de 13 de maio de 2015, que dispõe sobre o regulamento técnico de fórmulas para nutrição enteral; (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar para os 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 feita a substituição parcial ou total do açúcar, conforme Resolução da Diretoria Colegiada - RDC n° 54, de 12 de novembro de 2012, que dispõe sobre o regulamento técnico sobre informação nutricional complementar; (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Suplementos alimentares, conforme Resolução da Diretoria Colegiada - RDC n° 243, de 26 de julho de 2018, que dispõe sobre os requisitos sanitários dos suplementos alimentares. (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
2. Em atendimento a Regulamentos Técnicos específicos: (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
a) Todos os alimentos e as bebidas contendo polióis deverão obedecer aos requisitos de rotulagem referentes a efeitos laxativos. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
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. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
3. Os glicosídeos de esteviol devem atender às especificações de pureza estabelecidas pelo Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives - JECFA. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)

Fonte: Resolução RDC nº 18/2008, alterada pela Resolução RDC nº 281/2019, art. 6º.

PREPARADO SÓLIDO PARA REFRESCO

Padrão de Identidade e Qualidade estabelecido pela
Portaria Mapa n° 123/2021, válido a partir de 1°/06/2021

1 - Referências Legais:

Decreto nº 6.871/2009, art. 31, Portaria Mapa nº 123/2021, I.N. SDA nº 30/1999, alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, I.N. Mapa nº 75/2019, Resolução RDC nº 05/2007, Resolução RDC nº 18/2008, alterada pela Resolução RDC nº 281/2019, Resolução RDC nº 45/2010, I.N. Anvisa nº 60/2019, Resolução RDC nº 331/2019, Resolução RDC nº 267/2005, Resolução RDC nº 219/2006, Resolução RDC nº 54/2012 e I.N. Anvisa nº 88/2021.

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 nº 6.871/2009, art. 31, *caput*).

3 - Denominação:

Preparado Sólido para Refresco de + (nome da fruta ou do vegetal de origem)[1]
Preparado Sólido para Refresco de + (nome da fruta ou do vegetal de origem)[1] + (de baixa caloria)[5] ou (dietético)[6]
Preparado Sólido para Refresco de + (nome da fruta ou do vegetal de origem)[1] + (Gaseificado ou Levemente Gaseificado)[6]
Preparado Sólido para Refresco de + (nome da fruta ou do vegetal de origem)[1] + (de baixa caloria)[4] ou (dietético)[5] + (Gaseificado ou Levemente Gaseificado)[6]
Preparado Sólido para Refresco + misto[2] + (nomes das frutas ou dos vegetais de origem, em ordem decrescente da quantidade em que são adicionados na composição)[2]
Preparado Sólido para Refresco + misto[2] + (nomes das frutas ou dos vegetais de origem, em ordem decrescente da quantidade em que são adicionados na composição)[2] + (de baixa caloria)[4] ou (dietético)[5]
Preparado Sólido para Refresco + misto[2] + (nomes das frutas ou dos vegetais de origem, em ordem decrescente da quantidade em que são adicionados na composição)[2] + (Gaseificado ou Levemente Gaseificado)[7]
Preparado Sólido para Refresco + misto[2] + (nomes das frutas ou dos vegetais de origem, em ordem decrescente da quantidade em que são adicionados na composição)[2] + (de baixa caloria)[4] ou (dietético)[5] + (Gaseificado ou Levemente Gaseificado)[6]
Preparado Sólido para Refresco + (Saborizado com)[3] + (seguido de “fruta(s)”, “vegetal(is)”, “extrato(s) vegetal(is)" ou a combinação destes, conforme o caso, sendo vedada a especificação do nome do vegetal de origem)[3]
Preparado Sólido para Refresco + (Saborizado com)[3] + (seguido de “fruta(s)”, “vegetal(is)”, “extrato(s) vegetal(is)" ou a combinação destes, conforme o caso,

sendo vedada a especificação do nome do vegetal de origem)[3] + (de baixa caloria)[4] ou (dietético)[5]
Preparado Sólido para Refresco + (Saborizado com)[3] + (seguido de “fruta(s)”, “vegetal(is)”, “extrato(s) vegetal(is)" ou a combinação destes, conforme o caso, sendo vedada a especificação do nome do vegetal de origem)[3] + (Gaseificado ou Levemente Gaseificado)[6]
Preparado Sólido para Refresco + (Saborizado com)[3] + (seguido de “fruta(s)”, “vegetal(is)”, “extrato(s) vegetal(is)" ou a combinação destes, conforme o caso, sendo vedada a especificação do nome do vegetal de origem)[3] + (de baixa caloria)[4] ou (dietético)[5] + (Gaseificado ou Levemente Gaseificado)[6]
Preparado Sólido para Refresco Artificial[7]
Preparado Sólido para Refresco Artificial[7] + (de baixa caloria)[4] ou (dietético)[5]
Preparado Sólido para Refresco Artificial[7] + (Gaseificado ou Levemente Gaseificado)[6]
Preparado Sólido para Refresco Artificial[7] + (de baixa caloria)[4] ou (dietético)[5] + (Gaseificado ou Levemente Gaseificado)[6]

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, art. 31, *caput* e parágrafo único, e Portaria Mapa nº 123/2021, Anexo III, item 2.

Notas:

[1] Os Preparados Sólido e líquido para Refresco e o xarope deverão ser denominados de forma análoga ao refresco pronto para o consumo a que se destina. O refresco, os Preparados Sólido e líquido para Refresco e o xarope serão classificados quanto à utilização de ingrediente vegetal como: Produto de ingrediente vegetal, aquele composto obrigatoriamente de fruta, de vegetal ou de extrato em quantidade mínima que atenda ao definido na tabela do item 5.1.1., que se encontra no item 5 (Composição) do Refresco ou Bebida de Fruta ou de Vegetal neste Documento. Para o produto de ingrediente vegetal: "Refresco de...", seguido do nome da fruta ou do vegetal de origem, conforme o caso (Portaria Mapa nº 123/2021, Anexo III, itens 2.1., 2.1.1., 2.2.1. e 2.3.).

[2] Os Preparados Sólido e líquido para Refresco e o xarope deverão ser denominados de forma análoga ao refresco pronto para o consumo a que se destina. O refresco, os Preparados Sólido e líquido para Refresco e o xarope serão classificados quanto à utilização de ingrediente vegetal como: Produto de ingrediente vegetal, aquele composto obrigatoriamente de fruta, de vegetal ou de extrato em quantidade mínima que atenda ao definido na tabela do item 5.1.1, que se encontra no item 5 (Composição) do Refresco ou Bebida de Fruta ou de Vegetal neste Documento. Para o produto de ingrediente vegetal: "Refresco de...", seguido do nome da fruta ou do vegetal de origem, conforme o caso. Quando o produto de ingrediente vegetal utilizar ingredientes oriundos de mais de uma espécie vegetal a palavra "misto" deverá ser acrescentada antes dos nomes das frutas ou dos vegetais de origem, que deverão ser listados em ordem decrescente da quantidade em que são adicionados na composição (Portaria Mapa nº 123/2021, Anexo III, itens 2.1., 2.1.1., 2.2.1., *caput* e alínea “a”, e 2.3.).

[3] Os Preparados Sólido e líquido para Refresco e o xarope deverão ser denominados de forma análoga ao refresco pronto para o consumo a que se destina. O refresco, os Preparados Sólido e líquido para Refresco e o xarope serão classificados quanto à utilização de ingrediente vegetal como: Produto saborizado, aquele que utiliza como ingrediente vegetal apenas o extrato aquoso, ou ainda, fruta, vegetal ou extrato padronizado em quantidade abaixo do mínimo estabelecido na tabela 5.1.1, que se encontra no item 5 (Composição) do Refresco ou Bebida de Fruta ou de Vegetal neste Documento. Para o produto saborizado: "Refresco saborizado com...", seguido de "fruta(s)", "vegetal(is)", "extrato(s) vegetal(is)" ou a combinação destes, conforme o caso, sendo vedada a especificação do nome do vegetal de origem (Portaria Mapa nº 123/2021, Anexo III, itens 2.1., 2.1.2., 2.2.2., e 2.3.).

[4] Os Preparados Sólido e líquido para Refresco e o xarope deverão ser denominados de forma análoga ao refresco pronto para o consumo a que se destina. A denominação do refresco, dos Preparados Sólido e líquido para Refresco e o do xarope, quando cabível, deverá ser acrescida das seguintes expressões, na ordem em que elas se apresentam: De baixa caloria, quando o conteúdo de açúcares adicionados normalmente no produto convencional for inteiramente substituído por edulcorantes hipocalóricos ou não-calóricos, naturais ou artificiais, e o teor calórico estiver em conformidade com o critério "baixo em valor energético", conforme definido em legislação específica da Anvisa (Portaria Mapa nº 123/2021, Anexo III, itens 2.3., 2.5. e 2.5.2.). 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, 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 (I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.2. e 2.2.2.).

[5] Os Preparados Sólido e líquido para Refresco e o xarope deverão ser denominados de forma análoga ao refresco pronto para o consumo a que se destina. A denominação do refresco, dos Preparados Sólido e líquido para Refresco e o do xarope, quando cabível, deverá ser acrescida das seguintes expressões, na ordem em que elas se apresentam: Dietético, quando o conteúdo de açúcares adicionados normalmente no produto convencional for inteiramente substituído por edulcorantes hipocalóricos ou não-calóricos, naturais ou artificiais, com teor de açúcares totais inferior a 0,50 g/100 mL, conforme definido em legislação específica da Anvisa (Portaria Mapa nº 123/2021, Anexo III, itens 2.3., 2.5. e 2.5.3.). 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, 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 (I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1. e 2.2.1.).

[6] Os Preparados Sólido e líquido para Refresco e o xarope deverão ser denominados de forma análoga ao refresco pronto para o consumo a que se destina. A denominação do refresco, dos Preparados Sólido e líquido para refresco e o do xarope, quando cabível, deverá ser acrescida das seguintes expressões, na ordem em que elas se apresentam: Gaseificado ou Levemente Gaseificado, quando o produto for adicionado de dióxido de carbono, de acordo com os limites estabelecidos na tabela do item 4.1., que se encontra no item 4.2 (Parâmetros Físico-químicos) do Refresco ou Bebida de Fruta ou de Vegetal neste Documento (Portaria Mapa nº 123/2021, Anexo III, itens 2.3., 2.5. e 2.5.4.).

[7] Os Preparados Sólido e líquido para Refresco e o xarope deverão ser denominados de forma análoga ao refresco pronto para o consumo a que se destina. O xarope e o Preparado Sólido para Refresco que não contiverem a matéria-prima de origem vegetal serão classificados e considerados artificiais, integrando à sua denominação o termo artificial. O Preparado Sólido para Refresco que não contiver a matéria-prima de origem vegetal será denominado de Preparado Sólido para Refresco Artificial (Decreto nº 6.871/2009, arts. 13, § 2º, e 31, parágrafo único). O refresco, os Preparados Sólido e líquido para Refresco e o xarope serão classificados quanto à utilização de ingrediente vegetal como: Produto Artificial, apenas para o Preparado Sólido para Refresco e para o xarope, quando não utilizar ingrediente vegetal em sua composição. A denominação será estabelecida da seguinte forma: Para o produto artificial: "Preparado Sólido para Refresco Artificial" ou "xarope Artificial" (Portaria Mapa nº 123/2021, Anexo III, itens 2.1., 2.1.3., 2.2., 2.2.3. e 2.3.).

Conforme o art. 14-A do Decreto nº 6.871/2009 e o item 8.6 da I.N. SDA nº 30/1999, alterada pela I.N. SDA nº 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 nº 54/2012.

De acordo com o art. 3º, *caput* e §§ 1º, 2º, 3º, 4º, 5º, incisos I, II e III, 6º, 7º, 8º, 9º, incisos I, II, III e IV, 10 e 11, da Portaria Mapa nº 123/2021, Declaração Quantitativa de Ingrediente (DQI) é a informação relativa à quantidade de suco, polpa ou a combinação destes presentes na composição do produto.

> § 1º O valor da DQI será calculado em porcentagem, volume por volume (v/v), observada a legislação específica do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento que estabelece os limites mínimos de sólidos solúveis para sucos e polpas ou os limites mínimos de sólidos totais para açaí e polpa de juçara.
>
> § 2º Quando o somatório do valor calculado para a DQI e da porcentagem total dos demais ingredientes, excetuado a água, for superior a 100 % (cem por cento), o valor da DQI deverá ser ajustado à menor para que este somatório não ultrapasse a 100% (cem por cento).

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

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

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

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

§ 6º Para os Preparados sólidos e Líquidos a DQI deve ser seguida da expressão "APÓS A DILUIÇÃO".

§ 7º Para o produto saborizado, conforme classificação prevista nos Anexos desta Portaria, a DQI deverá ser precedida da expressão "CONTÉM APENAS".

§ 8º Para o produto artificial, conforme classificação prevista nos Anexos desta Portaria, a DQI será expressa por meio dos seguintes termos "NÃO CONTÉM FRUTA OU VEGETAL" ou "0% DE FRUTA OU VEGETAL".

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

I - caracteres com dimensões no mínimo duas vezes maiores do que a prevista para a denominação do produto, observado o item 4 do Anexo da Instrução Normativa nº 55, de 18 de outubro de 2002;
II - sem variação de padronização entre os caracteres;
III - em cor contrastante com o fundo; e
IV - afastada de soldas e dobras, bem como de áreas de torção e de selagem da embalagem em no mínimo 5 (cinco) milímetros.

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

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

Conforme o Anexo III, itens 3.1., 3.1.1., 3.1.2., 3.1.3. e 3.1.4., da Portaria Mapa nº 123/2021, a rotulagem do refresco ou bebida de fruta ou de vegetal e dos Preparados líquidos e Sólidos para Refresco e do xarope deve atender ao Regulamento da Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994 e demais normas inerentes, e ainda:

I - No rótulo são vedadas, mesmo que previsto na marca comercial, as expressões que atribuam características terapêutica, medicamentosa, de qualidade ou de superlatividade, tais como: calmante, estimulante, emagrecedor, detox, antioxidante, artesanal, colonial, caseiro, familiar, natural, 100% natural, premium, dentre outras, exceto quanto previsto em legislação específica.
II - A bebida que não contiver aditivos alimentares pode utilizar a expressão "SEM ADITIVOS", sendo vedada a utilização de expressões que remetam à ausência de classes específicas de aditivos como "sem corantes", "sem conservadores", dentre outras.
III - É obrigatório, quando houver a associação de açúcares e edulcorantes, constar do Painel Principal do Rótulo com no mínimo 1,2 (um inteiro e dois décimos) vezes o tamanho da denominação da bebida as expressões: "BAIXO EM AÇÚCARES", "REDUZIDO EM AÇÚCARES" ou outro termo autorizado, obedecidos os critérios estabelecidos em legislação específica da Anvisa.
IV - As alegações na rotulagem que enfatizem a utilização de vitaminas, minerais, fibras e outros nutrientes devem obedecer às previsões contidas em legislação específica da Anvisa.

De acordo com o Anexo III, item 3.2., da Portaria Mapa nº 123/2021, o rótulo do refresco ou bebida de fruta ou de vegetal, dos Preparados Sólido e líquido para Refresco e do xarope deverá conter obrigatoriamente a Declaração Quantitativa de Ingredientes (DQI), exclusivamente relativa aos ingredientes de origem vegetal, observando-se os critérios estabelecidos no art. 3º desta Portaria (artigo supracitado).

Conforme o Anexo III, item 3.3., da Portaria Mapa nº 123/2021, na rotulagem do produto composto de duas ou mais frutas, dois ou mais vegetais ou de frutas e vegetais, inclusive seus extratos, é vedado o uso de informações visuais de qualquer natureza, incluindo a marca comercial e o formato da embalagem, que remetam a apenas uma das frutas ou dos vegetais contidos em sua composição.

De acordo com o Anexo III, item 3.4., da Portaria Mapa nº 123/2021, é vedado o uso de informações visuais de qualquer natureza, incluindo figuras, esboços, marca comercial e formato da embalagem, que sejam relativas a ingredientes vegetais, no rótulo de produto que não contiver estas matérias-primas, excetuadas as informações obrigatórias.

Conforme o Anexo III, item 3.4.1., da Portaria Mapa nº 123/2021, para o produto Artificial é facultado mencionar, em separado e de forma clara e prontamente distinguível da denominação, o nome do ingrediente vegetal cujas características sensoriais o produto pretende imitar, utilizando-se texto de no máximo o dobro do tamanho da denominação do produto.

De acordo com o Anexo III, item 3.5., da Portaria Mapa nº 123/2021, no rótulo do produto é vedado o uso de expressões relativas à classificação, denominação e partes de denominação, de forma isolada ou como parte de outros dizeres, que não estejam previstos em seu Padrão de Identidade e Qualidade ou em sua lista de ingredientes.

Conforme o Anexo IIII, item 3.7, da Portaria Mapa nº 123/2021, os Preparados Sólido e líquido para Refresco e o xarope deverão apresentar em sua rotulagem a forma de diluição em água na proporção para atender ao Padrão de Identidade e Qualidade da bebida referência pronta para o consumo.

De acordo com o Anexo IIII, item 3.8, da Portaria Mapa nº 123/2021, é vedada a utilização de recipientes e embalagens tipo conta-gotas, spray, ampolas, ou outros que caracterizem os produtos similares àqueles de uso farmacêutico, medicamentoso ou terapêutico.

4 - Parâmetros analíticos:

ATENÇÃO!!!

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 consumo que dará origem, qual seja, o Refresco ou Bebida de Fruta ou de Vegetal.

5 - Composição:

Conforme o art. 2º, *caput* e incisos I, II, III e IV, da Portaria Mapa nº 123/2021, para efeito desta Portaria, considera-se ingrediente vegetal para produção do Preparado Sólido para Refresco:

I - a fruta: a designação genérica do fruto comestível, incluído o pseudofruto e a infrutescência, apresentado na forma *in natura*, suco, polpa ou água de coco;
II - o vegetal: a planta e suas partes comestíveis, exceto a fruta, apresentadas na forma *in natura* ou suco de vegetal;
III - o extrato padronizado: o ingrediente obtido por esgotamento, a frio ou a quente, de maneira a manter os princípios sápidos aromáticos naturais, voláteis e fixos, característicos da semente de guaraná, da noz de cola, dos grãos de café, da inflorescência do lúpulo, da erva mate, dos frutos do açaí ou do rizoma do gengibre; e
IV - o extrato aquoso: o ingrediente obtido por métodos físicos utilizando água como único agente extrator, a partir das espécies vegetais e suas partes, previstas em legislação específica da Anvisa para o preparo de chás e especiarias.

De acordo com o Anexo III, itens 5.1. e 5.1.1., da Portaria Mapa nº 123/2021, são ingredientes obrigatórios para o Preparado Sólido para Refresco elaborado a partir de produto de ingrediente vegetal:

I - Ingrediente vegetal, em quantidade mínima prevista na tabela abaixo:

Preparado Sólido para Refresco de Fruta ou de Vegetal	Quantidade mínima de suco ou polpa, em mL/100 mL
Abacaxi	30,0
Açaí, quantidade em sólidos totais	4,0
Cana de açúcar	30,0

Goiaba	15,0
Juçara, quantidade em sólidos totais	4,0
Laranja	30,0
Limão (5,0% de acidez)	5,0
Maçã	20,0
Manga	20,0
Mangaba	15,0
Maracujá	6,0
Morango	5,0
Pêssego	30,0
Pêra	20,0
Tangerina	30,0
Tomate	30,0
Uva	30,0
Outras frutas ou vegetais	10,0
Preparado Sólido para Refresco de Extrato Padronizado	**Quantidade mínima de extrato, em g/100 mL**
Guaraná: Semente de guaraná ou seu equivalente em extrato com, no mínimo, 1,2% de cafeína	0,02
Extrato de noz de cola	*quantum satis*
Extrato de lúpulo	*quantum satis*
Extrato de mate	*quantum satis*
Extrato de café	*quantum satis*
Extrato de açaí (mínimo 0,025% de antocianinas)	*quantum satis*
Extrato de gengibre (mínimo 0,03% de gingerol)	*quantum satis*
Produto Misto com dois ou mais ingredientes vegetais (oriundos de duas ou mais espécies vegetais)	O somatório da quantidade de suco, polpa ou extrato padronizado deve ser igual ou superior ao mínimo estabelecido para o ingrediente vegetal exigido em maior quantidade nos itens anteriores desta tabela.

Nota:

A quantidade mínima a que se refere a tabela do item 5.1.1 (acima) do preparado líquido para refresco, do Preparado Sólido para Refresco e do xarope deve ser aquela obtida após a diluição do produto de acordo com a orientação do fabricante (Portaria Mapa nº 123/2021, Anexo III, item 5.1.1., alínea “a”).

Fonte: Portaria Mapa nº 123/2021, Anexo III, item 5.1.1.

II - ... (não se aplica ao Preparado Sólido para Refresco).
III - ... (não se aplica ao Preparado Sólido para Refresco).

Conforme o Anexo III, itens 5.2. e 5.2.1., da Portaria Mapa nº 123/2021, são ingredientes obrigatórios para o Preparado Sólido para Refresco elaborado a partir de produto saborizado:

I - Ingrediente vegetal.

Espécies Vegetais autorizadas para obtenção do Extrato Aquoso a ser utilizado na elaboração do Preparado Sólido para Refresco Saborizado	
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 nº 267/2005, tabela 2, alterada pela Resolução RDC nº 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 nº 219/2006.

II - ... (não se aplica ao Preparado Sólido para Refresco).
III - ... (não se aplica ao Preparado Sólido para Refresco).

De acordo com o Anexo III, itens 5.3. e 5.3.1., da Portaria Mapa nº 123/2021, são ingredientes obrigatórios para o Preparado Sólido para Refresco elaborado a partir de produto artificial:

I - Aroma, em substituição ao ingrediente vegetal.
II - ... (não se aplica ao Preparado Sólido para Refresco).

Conforme o Anexo III, itens 5.4., 5.4.1., 5.4.2., 5.4.3., 5.4.4., 5.4.5., 5.4.6., 5.4.7. e 5.4.8., da Portaria Mapa nº 123/2021, são ingredientes opcionais para o Preparado Sólido para Refresco:

I - Açúcares.
II - Vitaminas, sais minerais, fibras e outros nutrientes, em conjunto ou separadamente, desde que em conformidade com o estabelecido em legislação específica da Anvisa.
III - Cafeína (trimetilxantina) natural ou sintética, exceto para o Preparado Líquido ou Concentrado Líquido para Refresco de Extrato Padronizado que contiver semente de guaraná, café ou seus equivalentes em extrato.
IV - Pedaços de frutas ou vegetais, os quais não devem ser contabilizados para atendimento ao quantitativo mínimo de suco e polpa de fruta, para o cumprimento do padrão da bebida ou para a declaração quantitativa de ingredientes.
V - Gás carbônico (CO_2) industrialmente puro.
VI - Novos ingredientes, devidamente aprovados em conformidade com o estabelecido em legislação específica da Anvisa, desde que não implique em descaracterização quando à classificação e definição do produto.
VII - Maltodextrina, maltodextrina modificada, ou ambas, apenas para o Preparado Sólido para Refresco.
VIII - Aditivos, de acordo com o estabelecido em legislação específica da Anvisa.

De acordo com o Anexo III, itens 7.1., 7.1.1., 7.1.2., 7.1.3., 7.1.4. e 7.1.5., da Portaria Mapa nº 123/2021, é proibida, no refresco ou bebida de fruta ou de vegetal, Preparado Sólido e líquido para Refresco e no xarope, a presença de:

I - Contaminantes microbiológicos em concentração superior ao limite estabelecido em legislação específica da Anvisa.
II - Contaminante orgânico ou inorgânico em concentração superior ao limite estabelecido em legislação específica da Anvisa.
III - Resíduo de agrotóxico não autorizado ou em concentração superior ao autorizado para fruta ou vegetal empregado como matéria-prima na produção da bebida, calculado em função da proporção de fruta ou vegetal utilizado.
IV - Qualquer substância em quantidade que possa se tornar nociva para a saúde humana, observados os limites de legislação específica.
V - Qualquer ingrediente não permitido em legislação específica da Anvisa ou que possa ser utilizado para adulteração do produto.

6 - Aditivos Alimentares:

Os aditivos permitidos para o Preparado Sólido para Refresco são os constantes nas Resoluções RDC nº 05/2007, RDC nº 45/2010 e RDC nº 18/2008, alterada pela RDC nº 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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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[1]	*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 Al	Azul patente V, laca de Al	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 Al	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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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	Ésteres graxos de sacarose, sacaroésteres,	0,1

	de Ácidos Grasos con sacarosa	ésteres de ácidos graxos com sacarose	
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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*quantum satis*
	ESPUMANTE	**ESPUMANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*quantum satis*
	SECUESTRANTE	**SEQUESTRANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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.

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

Fonte: Resolução RDC nº 05/2007.

ADITIVOS AUTORIZADOS PARA USO SEGUNDO AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF), COM SUAS RESPECTIVAS CLASSES FUNCIONAIS (EM ORDEM DE INS)		
INS	**Nome do Aditivo**	**Classes Funcionais (*)**
140i	Clorofila	COL
150[a]	Caramelo I - simples	COL
162	Vermelho de beterraba, betamina	COL
170i	Carbonato de cálcio	ANAH
171	Dióxido de titânio	COL
260	Ácido acético	ACREG/CONS/ACI
261	Acetato de potássio	ACREG/CONS
262i	Acetato de sódio	ACREG
263	Acetato de cálcio	CONS/EST/ACREG
270	Ácido láctico (L-, D- e DL-)	ACI/ACREG
280	Ácido propiônico	CONS
281	Propianato de sódio	CONS

282	Propianato de cálcio	CONS
283	Propianato de potássio	CONS
290	Dióxido de carbono	CONS
296	Ácido málico (D-,L-)	ACREG/SEC
297	Ácido fumárico	ACREG
300	Ácido ascórbico (L-)	ANT/FLO
301	Ascorbato de sódio	ANT
302	Ascorbato de cálcio	ANT
303	Ascorbato de potássio	ANT
315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	ANT
316	Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio	ANT
322	Lecitinas	EMU/ANT
325	Lactato de sódio	HUM/ANT/AGC
326	Lactato de potássio	ANT
327	Lactato de cálcio	ACREG/FLO
329	Lactato de magnésio (D-, L-)	ACREG/FLO
330	Ácido cítrico	ACI/ACREG/ANT/SEC
331i	Citrato monossódico	ACREG/SEC
331iii	Citrato trissódico, citrato de sódio	ACREG/SEC/EST
332i	Citrato monopotássico, citrato diácido de potássio	ACREG/SEC
332ii	Citrato tripotássico, citrato de potássio	ACREG/EST/SEC
333	Citrato tricálcico, citrato de cálcio	ACREG/FIR/SEC
350i	Malato ácido de sódio, malato monossódico	ACREG/HUM
350ii	Malato dissódico	ACREG
352ii	Malato de cálcio, malato monocálcico	ACREG
365	Fumarato de sódio	ACREG/EXA/ACI
380	Citrato triamônico	ACREG
400	Ácido algínico	ESP/EST/EMU/GEL
401	Alginato de sódio	ESP/EST/GEL/EMU
402	Alginato de potássio	ESP/EST/EMU/GEL
403	Alginato de amônio	ESP/EST/EMU/GEL
404	Alginato de cálcio	ESP/EST/GEL/EMU/ANESP
406	Ágar	ESP/EST/EMU
407	Carragena (inclui a furcelarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	ESP/EST/GEL/EMU
407a	Algas marinhas Euchema processadas	ESP/EST/GEL/EMU
410	Goma garrofina, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí	ESP/EST/EMU
412	Goma guar	ESP/EST/EMU
413	Goma tragacanto, tragacanto, goma adragante	ESP/EST/EMU
414	Goma arábica, goma acácia	ESP/EST/EMU
415	Goma xantana	ESP/EST/EMU/FOA
416	Goma caraia, goma sterculia	ESP/EST/EMU
417	Goma tara	ESP/EST
418	Goma gelana	ESP/EST/GEL
420	Sorbitol e xarope de sorbitol, D-sorbita	EDU/HUM/SEC/AGC/EST
421	Manitol	EDU/ESP/EST/HUM/AGC
422	Glicerina, glicerol	EMU/ESP/EST/HUM/AGC
424	Curdlan	FIR/GEL/ESP/EST
428	Gelatina	EST/EMU/ESP/GEL
440	Pectina, pectina amidada	ESP/EST/GEL/EMU
460i	Celulose microcristalina	EMU/EST/ANAH
460ii	Celulose em pó	ANAH/EMU/ESP
461	Metilcelulose	ESP/EST/EMU
462	Etilcelulose	AGC
463	Hidroxipropilcelulose	ESP/EST/EMU

464	Hidroxipropilmetilcelulose	ESP/EMU/EST
465	Metiletilcelulose	ESP/EMU/EST/FOA
466	Carboximetilcelulose sódica	ESP/EST/EMU
467	Etilhidroxietilcelulose	ESP/EMU/EST
468	Carboximetilcelulose sódica reticulada, croscaramelose sódica	EST
469	Carboximetilcelulose sódica - hidrólise enzimática	GLA/EST/ESP
470	Sais de ácidos graxos (com base Ca, Na, Mg, K e NH_4)	EMU/ANAH
471	Mono e diglicerídeos de ácidos graxos	EMU/ANESP
472a	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido acético	EMU
472b	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido lático	EMU
472c	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido cítrico	EMU/EST/ANT/FLO
500i	Carbonato de sódio	ACREG
500ii	Bicarbonato de sódio, carbonato ácido de sódio	ACREG/RAI
500iii	Sesquicarbonato de sódio	ACREG
501i	Carbonato de potássio	ACREG
501ii	Bicarbonato de potássio, carbonato ácido de potássio, hidrogeno carbonato de potássio	ACREG/RAI
503i	Carbonato de amônio	ACREG/RAI
503ii	Bicarbonato de amônio, carbonato ácido de amônio	RAI
504i	Carbonato de magnésio, carbonato básico de magnésio	ANAH/ESTCOL
504ii	Bicarbonato de magnésio, carbonato ácido de magnésio, hidrogeno carbonato de magnésio	ACREG/ANAH/ESTCOL
507	Ácido clorídrico	ACI/ACREG
508	Cloreto de potássio	GEL
509	Cloreto de cálcio	FIR
510	Cloreto de amônio	FLO
511	Cloreto de magnésio	FIR/ESTCOL
514	Sulfatos de sódio	ESTCOL
515	Sulfatos de potássio	EXA
516	Sulfato de cálcio	FLO/SEC/FIR
524	Hidróxido de sódio	ACREG
525	Hidróxido de potássio	ACREG
526	Hidróxido de cálcio	ACREG/FIR
527	Hidróxido de amônio	ACREG
528	Hidróxido de magnésio	ACREG/ESTCOL
529	Óxido de cálcio	ACREG/FLO
530	Óxido de magnésio	ANAH
551	Dióxido de silício, sílica	ANAH
552	Silicato de cálcio	ANAH
553i	Silicato de magnésio	ANAH
553iii	Talco, metassilicato ácido de magnésio	ANAH/GLA/ESP
574	Ácido glucônico (D-)	ACREG/RAI
575	Glucono-delta-lactona	ACREG/RAI/ACI/SEC
576	Gluconato de sódio	SEC
577	Gluconato de potássio	ACREG
578	Gluconato de cálcio	ACREG/FIR/SEC
580	Gluconato de magnésio	ACREG/FIR
620	Ácido glutâmico (L(+)-)	EXA
621	Glutamato de sódio, glutamato monossódico	EXA

622	Glutamato de potássio	EXA
623	Diglutamato de cálcio	EXA
624	Glutamato de monoamônio	EXA
625	Diglutamato de magnésio	EXA
626	Ácido guanílico	EXA
627	5'-Guanilato dissódico, guanilato dissódico, dissódio 5'-guanilato	EXA
628	5'-Guanilato de potássio	EXA
629	5'-Guanilato de cálcio	EXA
630	Ácido inosínico	EXA
631	5'-Inosinato de sódio, inosinato dissódico, dissódico 5'-inosinato	EXA
632	Inosinato de potássio	EXA
633	5'-Inosinato de cálcio	EXA
634	5'-Ribonucleotídeo de cálcio	EXA
635	5'-Ribonucleotídeo dissódico	EXA
901	Cera de abelha (branca e amarela) (somente para tratamento de superfície)	GLA
902	Cera candelilla (somente para tratamento de superfície)	GLA
904	Goma laca, shelac (somente para tratamento de superfície)	GLA
953	Isomalte (isomaltitol)	EDU/GLA/ANAH/AGC
957	Taumatina	EXA/EDU
965	Maltitol e xarope de maltitol	EDU/EST/AGC
966	Lactitol	EDU/ESP
967	Xilitol	EDU/HUM
968	Eritritol	EDU/EXA/HUM
1001i	Acetato de colina	EMU
1001ii	Carbonato de colina	EMU
1001iii	Cloreto de colina	EMU
1001iv	Citrato de colina	EMU
1001v	Tartarato de colina	EMU
1001vi	Lactato de colina	EMU
1100	Amilases	FLO
1101i	Proteases	FLO/EXA/GLA
1102	Glucose oxidase	ANT/CONS/EST
1104	Lipases	EXA
1200	Polidextroses	AGC/ESP/EST/HUM
1202	Polivinilpirrolidona insolúvel	AGC/ESP/EST/HUM
1204	Pullulan	GLA/ESP
1518	Triacetina, triacetato de glicerila	HUM

(*) Significado das abreviaturas: ACI: acidulante; ACREG: regulador de acidez; AGC: agente de corpo ou massa; ANAH: antiaglutinante, antiumectante; ANESP: antiespumante; ANT: antioxidante; ARO: aromatizante; COL: corante; CONS: conservador; EDU: edulcorante; EMU: emulsificante; ESP: espessante; ESTCOL: estabilizante de cor; EST: estabilizante; EXA: realçador de sabor; FIR: agente de firmeza; FLO: melhorador de farinha; FOA: espumante; GEL: gelificante; GLA: glaceante; HUM: umectante; RAI: fermento químico; e SEC: seqüestrante.

Fonte: Resolução RDC nº 45/2010, Anexo, tabela I.

ATENÇÃO!!!

Os edulcorantes podem ser utilizados somente na bebida em que se faça a substituição parcial (“baixo em açúcares” ou “reduzido em açúcares”) ou total (“de baixa caloria” ou “dietético(a)”) do açúcar.

ATRIBUIÇÃO DE ADITIVOS EDULCORANTES PARA ALIMENTOS E SEUS RESPECTIVOS LIMITES MÁXIMOS DE USO			
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 açúcares	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 açúcares	0,075
		Alimentos e bebidas com informação nutricional completar	
		Com substituição total de açúcares	0,075 (2)
		Com açúcar substituição parcial de açúcares	0,056
952	Ácido ciclâmico e seus sais de cálcio, potássio e sódio	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)
		Com substituição parcial de açúcares	0,04 (4)
953	Isomalt (isomaltitol)	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		Alimentos e bebidas para controle de peso	0,015

	Sacarina e seus sais de cálcio, potássio e sódio	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 (9)	Alimentos e bebidas para controle de peso (Incluído pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	0,005
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares (Incluído pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	0,005
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares (Incluído pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	0,005
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar com substituição total de açúcares (Incluído pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	0,005
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar com substituição parcial de açúcares (Incluído pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	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. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(2) Exceto para gomas de mascar e micro pastilhas de sabor intenso, com limites máximos de 1,0 g/100 g e de 0,6 g/100 g, respectivamente. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(3) Exceto para bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas, com limite máximo de 0,075 g/100 mL. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)

(4) Exceto para bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas, com limite máximo de 0,056 g/100 mL. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(5) Exceto para gomas de mascar com limite máximo de 0,12 g/100 g. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(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. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(7) Exceto para gomas de mascar, com limite máximo de 0,24 g/100 g. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(8) Exceto para gomas de mascar e micro pastilhas de sabor intenso, ambos com limite máximo de 0,1 g/100 g. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(9) No caso de gomas de mascar com informação nutricional complementar com substituição total de açúcares, aplica-se o limite máximo de 0,04 g/100 g. (Incluída pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019, retificada em 18 de junho de 2019)

Restrições: (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
1. Os edulcorantes somente podem ser utilizados para a substituição parcial ou total de açúcares nas seguintes categorias: (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Alimentos e bebidas para controle de peso, conforme Portaria SVS/MS n° 30, de 13 de janeiro de 1998, que aprova o regulamento técnico referente a alimentos para controle de peso; (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Alimentos para dietas com restrição de açúcares, conforme itens 4.1.1.1, 4.1.1.2 e 4.1.1.3 da Portaria SVS/MS n° 29, de 13 de janeiro de 1998, que aprova o regulamento técnico referente a alimentos para fins especiais; (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares, conforme item 4.2.4 da Portaria SVS/MS n° 29, de 1998; (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Fórmulas para nutrição enteral, conforme Resolução da Diretoria Colegiada - RDC n° 21, de 13 de maio de 2015, que dispõe sobre o regulamento técnico de fórmulas para nutrição enteral; (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar para os 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 feita a substituição parcial ou total do açúcar, conforme Resolução da Diretoria Colegiada - RDC n° 54, de 12 de novembro de 2012, que dispõe sobre o regulamento técnico sobre informação nutricional complementar; (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Suplementos alimentares, conforme Resolução da Diretoria Colegiada - RDC n° 243, de 26 de julho de 2018, que dispõe sobre os requisitos sanitários dos suplementos alimentares. (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
2. Em atendimento a Regulamentos Técnicos específicos: (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
a) Todos os alimentos e as bebidas contendo polióis deverão obedecer aos requisitos de rotulagem referentes a efeitos laxativos. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
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. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
3. Os glicosídeos de esteviol devem atender às especificações de pureza estabelecidas pelo Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives - JECFA. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)

Fonte: Resolução RDC nº 18/2008, alterada pela Resolução RDC nº 281/2019, art. 6º.

REFRESCO OU BEBIDA DE FRUTA OU BEBIDA DE VEGETAL

Padrão de Identidade e Qualidade estabelecido pela
Instrução Normativa n° 19/2013, válido até 1°/11/2022, para os registros concedidos até 31/05/2021

1 - Referências Legais:

Decreto nº 6.871/2009, art. 22, I.N. Mapa nº 19/2013, alterada pela I.N. Mapa nº 23/2014, I.N. SDA nº 30/1999, alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, I.N. Mapa nº 75/2019, Resolução RDC nº 05/2007, Resolução RDC nº 18/2008, alterada pela Resolução RDC nº 281/2019, Resolução RDC nº 45/2010, Resolução RDC nº 12/2001, I.N. Anvisa nº 60/2019, Resolução RDC nº 331/2019, Resolução RDC nº 267/2005, Resolução RDC nº 219/2006, Resolução RDC nº 54/2012 e I.N. Anvisa nº 88/2021.

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 nº 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 nº 6.871/2009, art. 22, e I.N. Mapa nº 19/2013, art. 15.

Notas:

[1] É aquele(a) obtido(a) de suco de fruta ou de polpa de fruta, ou da combinação destes (I.N. nº 19/2013, art. 15, inciso I).
[2] É aquele(a) obtido(a) de vegetal (I.N. nº 19/2013, art. 15, inciso II).
[3] É aquele(a) obtido(a) de extrato padronizado (I.N. nº 19/2013, art. 15, inciso III).
[4] Os Refrescos de Laranja ou Laranjada, de Tangerina e de Uva deverão conter, no mínimo, 30%, em v/v, do respectivo suco natural (Decreto nº 6.871/2009, art. 22, § 2º).
[5] O Refresco de Limão ou Limonada deverá conter, no mínimo, 5%, em v/v, de suco de limão (Decreto nº 6.871/2009, art. 22, § 3º).
[6] O Refresco de Maracujá deverá conter, no mínimo, 6%, em v/v, de suco de maracujá (Decreto nº 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 nº 6.871/2009, art. 22, § 6º).
[8] O Refresco de Maçã deverá conter, no mínimo, 20%, em v/v, de suco de maçã (Decreto nº 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 nº 6.871/2009, art. 22, § 8º). É aquele obtido da mistura de dois ou mais ingrediente característicos (I.N. nº 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 nº 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) (I.N. nº 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 nº 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)” (I.N. nº 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 (I.N. nº 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 (I.N. SDA nº 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 (I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1. e 2.2.1.).

Conforme o art. 14-A do Decreto nº 6.871/2009 e o item 8.6 da I.N. SDA nº 30/1999, alterada pela I.N. SDA nº 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 nº 54/2012.

De acordo com o art. 7º da I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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, alíneas “a”, “b”, “c”, e II, da I.N. Mapa nº 19/2013, alterado pela I.N. Mapa nº 23/2014, 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 e incisos I e II, da I.N. Mapa nº 19/2013, alterado pela I.N. Mapa nº 23/2014, 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 I.N. Mapa nº 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. 14 da I.N. Mapa nº 19/2013, as denominações Refresco e Bebida são equivalentes, porém, mutuamente excludentes.

De acordo com o art. 15, § 1º, da I.N. Mapa nº 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 - Parâmetros Microbiológicos

ATENÇÃO!!!

O Refresco ou a Bebida de Fruta ou de Vegetal produzido(a) até o dia 26/12/2020 deverá atender o(s) Parâmetro(s) Microbiológico(s) estabelecido(s) pela Resolução RDC nº 12/2001 (constante(s) na tabela abaixo), até o fim de seu prazo de validade (I.N. Anvisa nº 60/2019, arts. 7° e 8°).

Excluem-se deste Regulamento Técnico sobre os Padrões Microbiologicos para Alimentos as matérias-primas alimentares e os produtos semi-elaborados destinados ao processamento industrial, desde que identificados com os seguintes dizeres: "inadequados para o consumo humano na forma como se apresentam" ou "não destinados para o consumo humano na forma como se apresentam" (Resolução RDC nº 12/2001, Anexo, item 1.2).

Tabela 1 - Padrões Microbiológicos para Alimentos.

Grupo de Alimento	Parâmetros (Microrganismo)	Tolerância para Amostra Indicativa[1]	Tolerância para Amostra Representativa[2]				Parâmetros Exigíveis em Função do Laudo / Certificado e da Finalidade da Análise (I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º)					
			n[5]	c[6]	m[3]	M[4]	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
Alimentos processados em embalagens herméticas, estáveis à temperatura ambiente Alimentos com baixa acidez (pH > 4,5); Alimentos com- alta acidez (pH ≤ 4,5); Alimentos com atividade de água intermediária (0,80 ≤ x ≤ 0,86 (Aplica-se ao Refresco ou à Bebida de Fruta ou de Vegetal comercialmente estéril)	Ver item 5.2.1. dos Procedimentos Gerais deste Regulamento (5.2.1. No caso de alimentos comercialmente estéreis, cada unidade da amostra indicativa deve ser composta de no mínimo 3 (três) unidades do mesmo lote, para fins analíticos. Da mesma forma, quando se tratar da aplicação do plano de amostragem estatística, deve-se efetuar a colheita de, no mínimo, 3 conjuntos de unidades amostrais).				Sem alteração (não deve existir sinais de alteração das embalagens, nem quaisquer modificações físicas, químicas ou organolépticas do produto, que evidencie deterioração e não pode revelar pH > 0,2. Quando necessária será verificada a esterilidade comercial conforme metodologia específica)		N	N	N	N	N	S
	Após 10 dias de incubação a 35-37°C, de embalagem fechada	Sem alteração	5	0			N	N	N	N	N	S
	Após 5 dias de incubação a 55°C, de embalagem fechada	Sem alteração	5	0			N	N	N	N	N	S
Coliformes a 35 ºC/50 mL		Ausência	5	0	Ausência	-	S	S	S	S	S	S

Legenda: S= Sim e N= Não.

Para efeito da Resolução RDC nº 12/2001, adotam-se as seguintes definições:

(1) Amostra indicativa: é a amostra composta por um número de unidades amostrais inferior ao estabelecido em plano amostral constante na legislação específica.
(2) Amostra representativa: é a amostra constituída por um determinado número de unidades amostrais estabelecido de acordo com o plano de amostragem.

Para fins de aplicação de plano de amostragem entende-se:

(3) m: é o limite que, em um plano de três classes, separa o lote aceitável do produto ou lote com qualidade intermediária aceitável.
(4) M: é o limite que, em plano de duas classes, separa o produto aceitável do inaceitável. Em um plano de três classes, M separa o lote com qualidade intermediária aceitável do lote inaceitável. Valores acima de M são inaceitáveis.
(5) n: é o número de unidades a serem colhidas aleatoriamente de um mesmo lote e analisadas individualmente. Nos casos nos quais o padrão estabelecido é ausência em 25g, como para *Salmonella* sp e *Listeria monocytogenes* e outros patógenos, é possível a mistura das alíquotas retiradas de cada unidade amostral, respeitando-se a proporção p/v (uma parte em peso da amostra, para 10 partes em volume do meio de cultura em caldo).
(6) c: é o número máximo aceitável de unidades de amostras com contagens entre os limites de m e M (plano de três classes). Nos casos em que o padrão microbiológico seja expresso por "ausência", c é igual a zero, aplica-se o plano de duas classes.

Fonte: Resolução RDC nº 12/2001, Anexo, itens 3.2., 3.3. e 5.8.1., e Anexo I, e I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º.

ATENÇÃO!!!

O Refresco ou a Bebida de Fruta ou de Vegetal produzido(a) após o dia 26/12/2020 deverá atender o(s) Parâmetro(s) Microbiológico(s) estabelecido(s) pela I.N. Anvisa nº 60/2019, arts. 7° e 8° (constante(s) nas tabelas abaixo, conforme o caso).

Os Padrões Microbiológicos aplicam-se aos alimentos prontos para oferta ao consumidor. Para os ingredientes destinados exclusivamente ao uso industrial, incluindo os aditivos alimentares, não se aplicam os Padrões Microbiológicos estabelecidos na I.N. nº 60/2019, devendo ser observados os Padrões Microbiológicos estabelecidos em suas especificações (Resolução RDC nº 331/2019, art. 3º, *caput* e parágrafo único).

Tabela 2 - Padrões Microbiológicos de Alimentos, com Exceção dos Alimentos Comercialmente Estéreis.

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 (I.N. Mapa nº 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	Bolores e Leveduras / mL	5	2	10	10^2	S	S	S	S	S	S

carbonatadas, adicionadas de conservadores não refrigeradas											

Legenda: S= Sim.

Para efeito da I.N. Anvisa nº 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: I.N. Anvisa nº 60/2019, art. 2º, incisos X, XI e XII, e Anexo I, item 12, alínea “b”, e I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º.

Tabela 3 - Padrão Microbiológico de Alimentos Comercialmente Estéreis.

Categorias Específicas	Critério de Aceitação	Parâmetros Exigíveis em Função do Laudo / Certificado e da Finalidade da Análise (I.N. Mapa nº 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
a) Alimentos de baixa acidez (pH maior que 4,5) (Aplica-se ao Refresco ou à Bebida de Fruta ou de Vegetal comercialmente estéril)	"O alimento não deve apresentar sinais de alterações que indiquem a presença de micro-organismos capazes de proliferar em condições normais de armazenamento e distribuição." Quando houver alteração, o resultado deve ser interpretado como Insatisfatório com Qualidade Inaceitável.	N	N	N	N	N	S
b) Alimentos ácidos ou acidificados (pH menor que 4,5) (Aplica-se ao Refresco ou à Bebida de Fruta ou de Vegetal comercialmente estéril)							

Legenda: S= Sim e N= Não.

Fonte: I.N. Anvisa nº 60/2019, Anexo III, e I.N. Mapa nº 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 gasosa, em atm, a 20 ºC, para o Refresco de Fruta 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 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 total , 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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, I.N. nº 19/2013, arts. 2º, 13 e 17 e Anexo II, I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, I.N. Anvisa nº 88/2021 e Resolução RDC nº 54/2012.

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 gasosa, em atm, a 20 ºC, para o Refresco de Fruta 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, 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 total, 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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, I.N. nº 19/2013, arts. 2º, 13 e 17 e Anexo II, I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, I.N. Anvisa nº 88/2021 e Resolução RDC nº 54/2012.

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 gasosa, em atm, a 20 ºC, para o Refresco de Fruta 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 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),	-	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 total, 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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, I.N. nº 19/2013, arts. 2º, 13 e 17 e Anexo II, I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, I.N. Anvisa nº 88/2021 e Resolução RDC nº 54/2012.

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 gasosa, em atm, a 20 ºC, para o Refresco de Fruta 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 total, 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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, I.N. nº 19/2013, arts. 2º, 13 e 17 e Anexo II, I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, I.N. Anvisa nº 88/2021 e Resolução RDC nº 54/2012.

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 gasosa, em atm, a 20 ºC, para o Refresco de Fruta 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	-	40	não	não	não	não	não	sim

produto **"de baixa caloria"**								
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 total, 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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, I.N. nº 19/2013, arts. 2º, 13 e 17 e Anexo II, I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, I.N. Anvisa nº 88/2021 e Resolução RDC nº 54/2012.

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 gasosa, em atm, a 20 ºC, para o Refresco de Fruta 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 total, 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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, I.N. nº 19/2013, arts. 2º, 13 e 17 e Anexo II, I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, I.N. Anvisa nº 88/2021 e Resolução RDC nº 54/2012.

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 gasosa, em atm, a 20 ºC, para o Refresco de Fruta 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 total, 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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, I.N. nº 19/2013, arts. 2º, 13 e 17 e Anexo II, I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, I.N. Anvisa nº 88/2021 e Resolução RDC nº 54/2012.

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 gasosa, em atm, a 20 ºC, para o Refresco de Fruta 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	-	5	sim	sim	sim	sim	sim	sim

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 total, 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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, I.N. nº 19/2013, arts. 2º, 13 e 17 e Anexo II, I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, I.N. Anvisa nº 88/2021 e Resolução RDC nº 54/2012.

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 gasosa, em atm, a 20 ºC, para o Refresco de Fruta 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	-	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 total, 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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, I.N. nº 19/2013, arts. 2º, 13 e 17 e Anexo II, I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, I.N. Anvisa nº 88/2021 e Resolução RDC nº 54/2012.

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 gasosa, em atm, a 20 ºC, para o Refresco de Fruta 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	-	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 total, 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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, I.N. nº 19/2013, arts. 2º, 13 e 17 e Anexo II, I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, I.N. Anvisa nº 88/2021 e Resolução RDC nº 54/2012.

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 gasosa, em atm, a 20 ºC, para o Refresco de Fruta 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 total, 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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, I.N. nº 19/2013, arts. 2º, 13 e 17 e Anexo II, I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, I.N. Anvisa nº 88/2021 e Resolução RDC nº 54/2012.

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 gasosa, em atm, a 20 ºC, para o Refresco de Fruta 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	-	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 total, 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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, I.N. nº 19/2013, arts. 2º, 13 e 17 e Anexo II, I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, I.N. Anvisa nº 88/2021 e Resolução RDC nº 54/2012.

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 gasosa, em atm, a 20 ºC, para o Refresco de Fruta 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 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,	-	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 total, 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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, I.N. nº 19/2013, arts. 2º, 13 e 17 e Anexo II, I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, I.N. Anvisa nº 88/2021 e Resolução RDC nº 54/2012.

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 gasosa, em atm, a 20 ºC, para o Refresco de Maracujá 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	-	0,5	não	não	não	não	não	sim

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 total, 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 nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 22, § 4º, I.N. nº 19/2013, arts. 2º, 13 e 17 e Anexo II, I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, I.N. Anvisa nº 88/2021 e Resolução RDC nº 54/2012.

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 gasosa, em atm, a 20 ºC, para o Refresco de Fruta 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,	-	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 total, 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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, I.N. nº 19/2013, arts. 2º, 13 e 17 e Anexo II, I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, I.N. Anvisa nº 88/2021 e Resolução RDC nº 54/2012.

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 gasosa, em atm, a 20 ºC, para o Refresco de Fruta 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 total, 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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, I.N. nº 19/2013, arts. 2º, 13 e 17 e Anexo II, I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, I.N. Anvisa nº 88/2021 e Resolução RDC nº 54/2012.

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 gasosa, em atm, a 20 ºC, para o Refresco de Fruta 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 total, 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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, I.N. nº 19/2013, arts. 2º, 13 e 17 e Anexo II, I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, I.N. Anvisa nº 88/2021 e Resolução RDC nº 54/2012.

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 gasosa, em atm, a 20 ºC, para o Refresco de Fruta 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 total, 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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, I.N. nº 19/2013, arts. 2º, 13 e 17 e Anexo II, I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, I.N. Anvisa nº 88/2021 e Resolução RDC nº 54/2012.

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 gasosa, em atm, a 20 ºC, para o	≥ 2	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim

Refresco de Fruta Gaseificado								
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 total, 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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, I.N. nº 19/2013, arts. 2º, 13 e 17 e Anexo II, I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, I.N. Anvisa nº 88/2021 e Resolução RDC nº 54/2012.

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 gasosa, em atm, a 20 ºC, para o Refresco de Vegetal 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 total, 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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, I.N. 19/2013, arts. 2º, 13 e 17 e Anexo II, I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, I.N. Anvisa nº 88/2021 e Resolução RDC nº 54/2012.

4.2.21 - Para o Refresco de Vegetal (Cana-de-Açucar, Suco de Cana / Caldo de Cana) ou 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 gasosa, em atm, a 20 ºC, para o Refresco de Vegetal 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 total, 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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, I.N. 19/2013, arts. 2º, 13 e 17 e Anexo II, I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, I.N. Anvisa nº 88/2021 e Resolução RDC nº 54/2012.

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 gasosa, em atm, a 20 ºC, para o Refresco de Vegetal 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
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 total, 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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, I.N. nº 19/2013, arts. 2º, 13 e 17 e Anexo II, I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, I.N. Anvisa nº 88/2021 e Resolução RDC nº 54/2012.

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 gasosa, em atm, a 20 ºC, para o Refresco de Vegetal 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								
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 total, 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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, I.N. nº 19/2013, arts. 2º, 13 e 17 e Anexo II, I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, I.N. Anvisa nº 88/2021 e Resolução RDC nº 54/2012.

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 gasosa, em atm, a 20 ºC, para o Refresco de	≥ 2	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim

Extrato Gaseificado								
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 total, 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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, I.N. nº 19/2013, arts. 2º, 13 e 17 e Anexo II, I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, I.N. Anvisa nº 88/2021 e Resolução RDC nº 54/2012.

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 gasosa, em atm, a 20 ºC, para o Refresco de Guaraná 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
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 total, 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 nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 22, § 6º, I.N. nº 19/2013, arts. 2º, 13 e 17 e Anexo II, I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, I.N. Anvisa nº 88/2021 e Resolução RDC nº 54/2012.

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 gasosa, em atm, a 20 ºC, para o Refresco de Extrato 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 total, 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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, I.N. nº 19/2013, arts. 2º, 13 e 17 e Anexo II, I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, I.N. Anvisa nº 88/2021 e Resolução RDC nº 54/2012.

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 gasosa, em atm, a 20 ºC, para o Refresco de Extrato 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 total, 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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, I.N. nº 19/2013, arts. 2º, 13 e 17 e Anexo II, I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, I.N. Anvisa nº 88/2021 e Resolução RDC nº 54/2012.

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 gasosa, em atm, a 20 ºC, para o Refresco de Extrato 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	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 total, 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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, I.N. nº 19/2013, arts. 2º, 13 e 17 e Anexo II, I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, I.N. Anvisa nº 88/2021 e Resolução RDC nº 54/2012.

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 gasosa, em atm, a 20 ºC, para o Refresco de Extrato 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	-	5	sim	sim	sim	sim	sim	sim

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 total, 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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, I.N. nº 19/2013, arts. 2º, 13 e 17 e Anexo II, I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, I.N. Anvisa nº 88/2021 e Resolução RDC nº 54/2012.

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 gasosa, em atm, a 20 ºC, para o Refresco de Laranja ou laranjada Gaseificado(a)	≥ 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 total, 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 nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 22, § 2º, I.N. nº 19/2013, arts. 2º, 13 e 17, I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, I.N. Anvisa nº 88/2021 e Resolução RDC nº 54/2012.

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 gasosa, em atm, a 20 ºC, para o Refresco de Tangerina 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 total, 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 nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 22, § 2º, I.N. nº 19/2013, arts. 2º, 13 e 17, I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, I.N. Anvisa nº 88/2021 e Resolução RDC nº 54/2012.

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 gasosa, em atm, a 20 ºC, para o Refresco de Uva 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	-	0,5	não	não	não	não	não	sim

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 total, 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 nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 22, § 2º, I.N. 19/2013, arts. 2º, 13 e 17, I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, I.N. Anvisa nº 88/2021 e Resolução RDC nº 54/2012.

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 gasosa, em atm, a 20 ºC, para o Refresco de Limão ou Limonada Gaseificado(a)	≥ 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 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 total, 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 nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 22, § 3º, I.N. nº 19/2013, arts. 2º, 13 e 17, I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, I.N. Anvisa nº 88/2021 e Resolução RDC nº 54/2012.

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 gasosa, em atm, a 20 ºC, para o Refresco de Maça 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 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 total, 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 nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 22, § 7º, I.N. nº 19/2013, arts. 2º, 13 e 17, I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, I.N. Anvisa nº 88/2021 e Resolução RDC nº 54/2012.

5 - Composição:

Conforme o art. 22 do Decreto nº 6.871/2009 e o art. 13, *caput*, da I.N. Mapa nº 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.

De acordo com o art. 16, *caput*, incisos I, II, III e IV, e parágrafo único, da I.N. Mapa nº 19/2013, alterado pela I.N. Mapa nº 23/2014, 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, desde que em conformidade com o estabelecido em legislação específica da Anvisa; e
IV - ingrediente alternativo.

Parágrafo único. Dentre os sais minerais previstos no inciso III deste artigo, a quantidade de sódio, oriunda do cloreto de sódio adicionado, deve ser inferior à considerada não significativa para sódio, segundo legislação específica da Anvisa.

Conforme o art. 13, parágrafo único, da I.N. Mapa nº 19/2013, o Refresco ou Bebida de Fruta ou Bebida de Vegetal adicionado(a) de gás carbônico deve apresentar gaseificação de, no mínimo, 2,0V (dois volumes) de CO_2 (gás carbônico).

De acordo com o art. 4º da I.N. Mapa nº 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 nº 267/2005, tabela 2, alterada pela Resolução RDC nº 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 nº 219/2006.

Conforme o art. 4º, parágrafo único, da I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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, *caput*, da I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 19/2013, alterado pela I.N. Mapa nº 23/2014, o Refresco de Fruta ou Bebida de Fruta cuja matéria-prima não conste no Anexo II da citada normativa e nem no Decreto nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 19/2013, alterado pela I.N. Mapa nº 23/2014, 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 I.N. Mapa nº 19/2013, alterado pela I.N. Mapa nº 23/2014, 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 nº 6.871/2009.

Conforme o art. 17, § 5º, da I.N. Mapa nº 19/2013, alterado pela I.N. Mapa nº 23/2014, 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 e incisos I e II, da I.N. Mapa nº 19/2013, alterado pela I.N. Mapa nº 23/2014, 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, ou o somatório destes, quando forem utilizados.

Conforme o art. 17, § 7º, da I.N. Mapa nº 19/2013, alterado pela I.N. Mapa nº 23/2014, o Refresco ou Bebida de Fruta ou Bebida de Vegetal podem ser adicionados em sua composição de cafeína (trimetilxantina) natural ou sintética.

6 - Aditivos Alimentares:

Os aditivos permitidos para o Refresco ou Bebida de Fruta ou Bebida de Vegetal são os constantes nas Resoluções RDC nº 05/2007, RDC nº 45/2010 e RDC nº 18/2008, alterada pela RDC nº 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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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,	0,07 (como P2O5)

		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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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[1]	*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 Al	Azul patente V, laca de Al	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 Al	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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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	Ésteres graxos de sacarose, sacaroésteres,	0,1

	de Ácidos Grasos con sacarosa	ésteres de ácidos graxos com sacarose	
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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*quantum satis*
	ESPUMANTE	**ESPUMANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*quantum satis*
	SECUESTRANTE	**SEQUESTRANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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.

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

Fonte: Resolução RDC nº 05/2007.

ADITIVOS AUTORIZADOS PARA USO SEGUNDO AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF), COM SUAS RESPECTIVAS CLASSES FUNCIONAIS (EM ORDEM DE INS)		
INS	**Nome do Aditivo**	**Classes Funcionais (*)**
140i	Clorofila	COL
150[a]	Caramelo I - simples	COL
162	Vermelho de beterraba, betamina	COL
170i	Carbonato de cálcio	ANAH
171	Dióxido de titânio	COL
260	Ácido acético	ACREG/CONS/ACI
261	Acetato de potássio	ACREG/CONS
262i	Acetato de sódio	ACREG
263	Acetato de cálcio	CONS/EST/ACREG
270	Ácido láctico (L-, D- e DL-)	ACI/ACREG
280	Ácido propiônico	CONS
281	Propianato de sódio	CONS

282	Propianato de cálcio	CONS
283	Propianato de potássio	CONS
290	Dióxido de carbono	CONS
296	Ácido málico (D-,L-)	ACREG/SEC
297	Ácido fumárico	ACREG
300	Ácido ascórbico (L-)	ANT/FLO
301	Ascorbato de sódio	ANT
302	Ascorbato de cálcio	ANT
303	Ascorbato de potássio	ANT
315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	ANT
316	Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio	ANT
322	Lecitinas	EMU/ANT
325	Lactato de sódio	HUM/ANT/AGC
326	Lactato de potássio	ANT
327	Lactato de cálcio	ACREG/FLO
329	Lactato de magnésio (D-, L-)	ACREG/FLO
330	Ácido cítrico	ACI/ACREG/ANT/SEC
331i	Citrato monossódico	ACREG/SEC
331iii	Citrato trissódico, citrato de sódio	ACREG/SEC/EST
332i	Citrato monopotássico, citrato diácido de potássio	ACREG/SEC
332ii	Citrato tripotássico, citrato de potássio	ACREG/EST/SEC
333	Citrato tricálcico, citrato de cálcio	ACREG/FIR/SEC
350i	Malato ácido de sódio, malato monossódico	ACREG/HUM
350ii	Malato dissódico	ACREG
352ii	Malato de cálcio, malato monocálcico	ACREG
365	Fumarato de sódio	ACREG/EXA/ACI
380	Citrato triamônico	ACREG
400	Ácido algínico	ESP/EST/EMU/GEL
401	Alginato de sódio	ESP/EST/GEL/EMU
402	Alginato de potássio	ESP/EST/EMU/GEL
403	Alginato de amônio	ESP/EST/EMU/GEL
404	Alginato de cálcio	ESP/EST/GEL/EMU/ANESP
406	Ágar	ESP/EST/EMU
407	Carragena (inclui a furcelarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	ESP/EST/GEL/EMU
407a	Algas marinhas Euchema processadas	ESP/EST/GEL/EMU
410	Goma garrofina, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí	ESP/EST/EMU
412	Goma guar	ESP/EST/EMU
413	Goma tragacanto, tragacanto, goma adragante	ESP/EST/EMU
414	Goma arábica, goma acácia	ESP/EST/EMU
415	Goma xantana	ESP/EST/EMU/FOA
416	Goma caraia, goma sterculia	ESP/EST/EMU
417	Goma tara	ESP/EST
418	Goma gelana	ESP/EST/GEL
420	Sorbitol e xarope de sorbitol, D-sorbita	EDU/HUM/SEC/AGC/EST
421	Manitol	EDU/ESP/EST/HUM/AGC
422	Glicerina, glicerol	EMU/ESP/EST/HUM/AGC
424	Curdlan	FIR/GEL/ESP/EST
428	Gelatina	EST/EMU/ESP/GEL
440	Pectina, pectina amidada	ESP/EST/GEL/EMU
460i	Celulose microcristalina	EMU/EST/ANAH
460ii	Celulose em pó	ANAH/EMU/ESP
461	Metilcelulose	ESP/EST/EMU
462	Etilcelulose	AGC
463	Hidroxipropilcelulose	ESP/EST/EMU

464	Hidroxipropilmetilcelulose	ESP/EMU/EST
465	Metiletilcelulose	ESP/EMU/EST/FOA
466	Carboximetilcelulose sódica	ESP/EST/EMU
467	Etilhidroxietilcelulose	ESP/EMU/EST
468	Carboximetilcelulose sódica reticulada, croscaramelose sódica	EST
469	Carboximetilcelulose sódica - hidrólise enzimática	GLA/EST/ESP
470	Sais de ácidos graxos (com base Ca, Na, Mg, K e NH_4)	EMU/ANAH
471	Mono e diglicerídeos de ácidos graxos	EMU/ANESP
472a	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido acético	EMU
472b	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido lático	EMU
472c	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido cítrico	EMU/EST/ANT/FLO
500i	Carbonato de sódio	ACREG
500ii	Bicarbonato de sódio, carbonato ácido de sódio	ACREG/RAI
500iii	Sesquicarbonato de sódio	ACREG
501i	Carbonato de potássio	ACREG
501ii	Bicarbonato de potássio, carbonato ácido de potássio, hidrogeno carbonato de potássio	ACREG/RAI
503i	Carbonato de amônio	ACREG/RAI
503ii	Bicarbonato de amônio, carbonato ácido de amônio	RAI
504i	Carbonato de magnésio, carbonato básico de magnésio	ANAH/ESTCOL
504ii	Bicarbonato de magnésio, carbonato ácido de magnésio, hidrogeno carbonato de magnésio	ACREG/ANAH/ESTCOL
507	Ácido clorídrico	ACI/ACREG
508	Cloreto de potássio	GEL
509	Cloreto de cálcio	FIR
510	Cloreto de amônio	FLO
511	Cloreto de magnésio	FIR/ESTCOL
514	Sulfatos de sódio	ESTCOL
515	Sulfatos de potássio	EXA
516	Sulfato de cálcio	FLO/SEC/FIR
524	Hidróxido de sódio	ACREG
525	Hidróxido de potássio	ACREG
526	Hidróxido de cálcio	ACREG/FIR
527	Hidróxido de amônio	ACREG
528	Hidróxido de magnésio	ACREG/ESTCOL
529	Óxido de cálcio	ACREG/FLO
530	Óxido de magnésio	ANAH
551	Dióxido de silício, sílica	ANAH
552	Silicato de cálcio	ANAH
553i	Silicato de magnésio	ANAH
553iii	Talco, metassilicato ácido de magnésio	ANAH/GLA/ESP
574	Ácido glucônico (D-)	ACREG/RAI
575	Glucono-delta-lactona	ACREG/RAI/ACI/SEC
576	Gluconato de sódio	SEC
577	Gluconato de potássio	ACREG
578	Gluconato de cálcio	ACREG/FIR/SEC
580	Gluconato de magnésio	ACREG/FIR
620	Ácido glutâmico (L(+)-)	EXA
621	Glutamato de sódio, glutamato monossódico	EXA

622	Glutamato de potássio	EXA
623	Diglutamato de cálcio	EXA
624	Glutamato de monoamônio	EXA
625	Diglutamato de magnésio	EXA
626	Ácido guanílico	EXA
627	5'-Guanilato dissódico, guanilato dissódico, dissódio 5'-guanilato	EXA
628	5'-Guanilato de potássio	EXA
629	5'-Guanilato de cálcio	EXA
630	Ácido inosínico	EXA
631	5'-Inosinato de sódio, inosinato dissódico, dissódico 5'-inosinato	EXA
632	Inosinato de potássio	EXA
633	5'-Inosinato de cálcio	EXA
634	5'-Ribonucleotídeo de cálcio	EXA
635	5'-Ribonucleotídeo dissódico	EXA
901	Cera de abelha (branca e amarela) (somente para tratamento de superfície)	GLA
902	Cera candelilla (somente para tratamento de superfície)	GLA
904	Goma laca, shelac (somente para tratamento de superfície)	GLA
953	Isomalte (isomaltitol)	EDU/GLA/ANAH/AGC
957	Taumatina	EXA/EDU
965	Maltitol e xarope de maltitol	EDU/EST/AGC
966	Lactitol	EDU/ESP
967	Xilitol	EDU/HUM
968	Eritritol	EDU/EXA/HUM
1001i	Acetato de colina	EMU
1001ii	Carbonato de colina	EMU
1001iii	Cloreto de colina	EMU
1001iv	Citrato de colina	EMU
1001v	Tartarato de colina	EMU
1001vi	Lactato de colina	EMU
1100	Amilases	FLO
1101i	Proteases	FLO/EXA/GLA
1102	Glucose oxidase	ANT/CONS/EST
1104	Lipases	EXA
1200	Polidextroses	AGC/ESP/EST/HUM
1202	Polivinilpirrolidona insolúvel	AGC/ESP/EST/HUM
1204	Pullulan	GLA/ESP
1518	Triacetina, triacetato de glicerila	HUM

(*) Significado das abreviaturas: ACI: acidulante; ACREG: regulador de acidez; AGC: agente de corpo ou massa; ANAH: antiaglutinante, antiumectante; ANESP: antiespumante; ANT: antioxidante; ARO: aromatizante; COL: corante; CONS: conservador; EDU: edulcorante; EMU: emulsificante; ESP: espessante; ESTCOL: estabilizante de cor; EST: estabilizante; EXA: realçador de sabor; FIR: agente de firmeza; FLO: melhorador de farinha; FOA: espumante; GEL: gelificante; GLA: glaceante; HUM: umectante; RAI: fermento químico; e SEC: seqüestrante.

Fonte: Resolução RDC nº 45/2010, Anexo, tabela I.

ATENÇÃO!!!

Os edulcorantes podem ser utilizados somente na bebida em que se faça a substituição parcial (“baixo em açúcares” ou “reduzido em açúcares”) ou total (“de baixa caloria” ou “dietético(a)”) do açúcar.

ATRIBUIÇÃO DE ADITIVOS EDULCORANTES PARA ALIMENTOS E SEUS RESPECTIVOS LIMITES MÁXIMOS DE USO			
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 açúcares	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 açúcares	0,075
		Alimentos e bebidas com informação nutricional completar	
		Com substituição total de açúcares	0,075 (2)
		Com açúcar substituição parcial de açúcares	0,056
952	Ácido ciclâmico e seus sais de cálcio, potássio e sódio	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)
		Com substituição parcial de açúcares	0,04 (4)
953	Isomalt (isomaltitol)	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		Alimentos e bebidas para controle de peso	0,015

	Sacarina e seus sais de cálcio, potássio e sódio	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 (9)	Alimentos e bebidas para controle de peso (Incluído pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	0,005
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares (Incluído pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	0,005
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares (Incluído pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	0,005
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar com substituição total de açúcares (Incluído pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	0,005
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar com substituição parcial de açúcares (Incluído pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	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. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(2) Exceto para gomas de mascar e micro pastilhas de sabor intenso, com limites máximos de 1,0 g/100 g e de 0,6 g/100 g, respectivamente. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(3) Exceto para bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas, com limite máximo de 0,075 g/100 mL. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)

(4) Exceto para bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas, com limite máximo de 0,056 g/100 mL. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(5) Exceto para gomas de mascar com limite máximo de 0,12 g/100 g. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(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. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(7) Exceto para gomas de mascar, com limite máximo de 0,24 g/100 g. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(8) Exceto para gomas de mascar e micro pastilhas de sabor intenso, ambos com limite máximo de 0,1 g/100 g. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(9) No caso de gomas de mascar com informação nutricional complementar com substituição total de açúcares, aplica-se o limite máximo de 0,04 g/100 g. (Incluída pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019, retificada em 18 de junho de 2019)

Restrições: (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
1. Os edulcorantes somente podem ser utilizados para a substituição parcial ou total de açúcares nas seguintes categorias: (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Alimentos e bebidas para controle de peso, conforme Portaria SVS/MS n° 30, de 13 de janeiro de 1998, que aprova o regulamento técnico referente a alimentos para controle de peso; (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Alimentos para dietas com restrição de açúcares, conforme itens 4.1.1.1, 4.1.1.2 e 4.1.1.3 da Portaria SVS/MS n° 29, de 13 de janeiro de 1998, que aprova o regulamento técnico referente a alimentos para fins especiais; (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares, conforme item 4.2.4 da Portaria SVS/MS n° 29, de 1998; (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Fórmulas para nutrição enteral, conforme Resolução da Diretoria Colegiada - RDC n° 21, de 13 de maio de 2015, que dispõe sobre o regulamento técnico de fórmulas para nutrição enteral; (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar para os 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 feita a substituição parcial ou total do açúcar, conforme Resolução da Diretoria Colegiada - RDC n° 54, de 12 de novembro de 2012, que dispõe sobre o regulamento técnico sobre informação nutricional complementar; (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Suplementos alimentares, conforme Resolução da Diretoria Colegiada - RDC n° 243, de 26 de julho de 2018, que dispõe sobre os requisitos sanitários dos suplementos alimentares. (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
2. Em atendimento a Regulamentos Técnicos específicos: (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
a) Todos os alimentos e as bebidas contendo polióis deverão obedecer aos requisitos de rotulagem referentes a efeitos laxativos. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
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. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
3. Os glicosídeos de esteviol devem atender às especificações de pureza estabelecidas pelo Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives - JECFA. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)

Fonte: Resolução RDC nº 18/2008, alterada pela Resolução RDC nº 281/2019, art. 6º.

REFRESCO OU BEBIDA DE FRUTA OU BEBIDA DE VEGETAL

Padrão de Identidade e Qualidade estabelecido pela
Portaria Mapa n° 123/2021, válido a partir de 1°/06/2021

1 - Referências Legais:

Decreto nº 6.871/2009, art. 22, Portaria Mapa nº 123/2021, I.N. SDA nº 30/1999, alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, I.N. Mapa nº 75/2019, Resolução RDC nº 05/2007, Resolução RDC nº 18/2008, alterada pela Resolução RDC nº 281/2019, Resolução RDC nº 45/2010, I.N. Anvisa nº 60/2019, Resolução RDC nº 331/2019, Resolução RDC nº 267/2005, Resolução RDC nº 219/2006, Resolução RDC nº 54/2012 e I.N. Anvisa nº 88/2021.

2 - Definição:

Refresco ou Bebida de Fruta ou 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 nº 6.871/2009, art. 22).

3 - Denominação:

Refresco de + (nome da fruta ou do vegetal de origem)[1] ou Bebida de + (nome da fruta ou do vegetal de origem)[1]
Refresco de + (nome da fruta ou do vegetal de origem)[1] + (adoçado)[4] ou Bebida de + (nome da fruta ou do vegetal de origem)[1] + (adoçada)[4]
Refresco de + (nome da fruta ou do vegetal de origem)[1] + (de baixa caloria)[5] ou (dietético)[6] ou Bebida de + (nome da fruta ou do vegetal de origem)[1]+ (de baixa caloria)[5] ou (dietética)[6]
Refresco de + (nome da fruta ou do vegetal de origem)[1] + (Gaseificado ou Levemente Gaseificado)[7] ou Bebida de + (nome da fruta ou do vegetal de origem)[1] + (Gaseificada ou Levemente Gaseificada)[7]
Refresco de + (nome da fruta ou do vegetal de origem)[1] + (adoçado)[4] + (Gaseificado ou Levemente Gaseificado)[7] ou Bebida de + (nome da fruta ou do vegetal de origem)[1] + (adoçada)[4] + (Gaseificada ou Levemente Gaseificada)[7]
Refresco de + (nome da fruta ou do vegetal de origem)[1] + (de baixa caloria)[5] ou (dietético)[6] + (Gaseificado ou Levemente Gaseificado)[7] ou Bebida de + (nome da fruta ou do vegetal de origem)[1]+ (de baixa caloria)[5] ou (dietética)[6] + (Gaseificada ou Levemente Gaseificada)[7]
Refresco + misto[2] + (nomes das frutas ou dos vegetais de origem, em ordem decrescente da quantidade em que são adicionados na composição)[2] ou Bebida + mista[2] + (nomes das frutas ou dos vegetais de origem, em ordem decrescente da quantidade em que são adicionados na composição)[2]
Refresco + misto[2] + (nomes das frutas ou dos vegetais de origem, em ordem decrescente da quantidade em que são adicionados na composição)[2] + (adoçado)[4] ou

Bebida + mista[2] + (nomes das frutas ou dos vegetais de origem, em ordem decrescente da quantidade em que são adicionados na composição)[2] + (adoçada)[4]
Refresco + misto[2] + (nomes das frutas ou dos vegetais de origem, em ordem decrescente da quantidade em que são adicionados na composição)[2] + (de baixa caloria)[5] ou (dietético)[6] ou Bebida + mista[2] + (nomes das frutas ou dos vegetais de origem, em ordem decrescente da quantidade em que são adicionados na composição)[2] + (de baixa caloria)[5] ou (dietética)[6]
Refresco + misto[2] + (nomes das frutas ou dos vegetais de origem, em ordem decrescente da quantidade em que são adicionados na composição)[2] + (Gaseificado ou Levemente Gaseificado)[7] ou Bebida + mista[2] + (nomes das frutas ou dos vegetais de origem, em ordem decrescente da quantidade em que são adicionados na composição)[2] + (Gaseificada ou Levemente Gaseificada)[7]
Refresco + misto[2] + (nomes das frutas ou dos vegetais de origem, em ordem decrescente da quantidade em que são adicionados na composição)[2] + (adoçado)[4] + (Gaseificado ou Levemente Gaseificado)[7] ou Bebida + mista[2] + (nomes das frutas ou dos vegetais de origem, em ordem decrescente da quantidade em que são adicionados na composição)[2] + (adoçada)[4] + (Gaseificada ou Levemente Gaseificada)[7]
Refresco + misto[2] + (nomes das frutas ou dos vegetais de origem, em ordem decrescente da quantidade em que são adicionados na composição)[2] + (de baixa caloria)[5] ou (dietético)[6] + (Gaseificado ou Levemente Gaseificado)[7] ou Bebida + mista[2] + (nomes das frutas ou dos vegetais de origem, em ordem decrescente da quantidade em que são adicionados na composição)[2] + (de baixa caloria)[5] ou (dietética)[6] + (Gaseificada ou Levemente Gaseificada)[7]
Refresco + (Saborizado com)[3] + (seguido de “fruta(s)”, “vegetal(is)”, “extrato(s) vegetal(is)" ou a combinação destes, conforme o caso, sendo vedada a especificação do nome do vegetal de origem)[3] ou Bebida + (Saborizada com)[3] + (seguido de “fruta(s)”, “vegetal(is)”, “extrato(s) vegetal(is)" ou a combinação destes, conforme o caso, sendo vedada a especificação do nome do vegetal de origem)[3]
Refresco + (Saborizado com)[3] + (seguido de “fruta(s)”, “vegetal(is)”, “extrato(s) vegetal(is)" ou a combinação destes, conforme o caso, sendo vedada a especificação do nome do vegetal de origem)[3] + (adoçado)[4] ou Bebida + (Saborizada com)[3] + (seguido de “fruta(s)”, “vegetal(is)”, “extrato(s) vegetal(is)" ou a combinação destes, conforme o caso, sendo vedada a especificação do nome do vegetal de origem)[3] + (adoçada)[4]
Refresco + (Saborizado com)[3] + (seguido de “fruta(s)”, “vegetal(is)”, “extrato(s) vegetal(is)" ou a combinação destes, conforme o caso, sendo vedada a especificação do nome do vegetal de origem)[3] + (de baixa caloria)[5] ou (dietético)[6] ou Bebida + (Saborizada com)[3] + (seguido de “fruta(s)”, “vegetal(is)”, “extrato(s) vegetal(is)" ou a combinação destes, conforme o caso, sendo vedada a especificação do nome do vegetal de origem)[3] + (de baixa caloria)[5] ou (dietética)[6]
Refresco + (Saborizado com)[3] + (seguido de “fruta(s)”, “vegetal(is)”, “extrato(s) vegetal(is)" ou a combinação destes, conforme o caso, sendo vedada a

especificação do nome do vegetal de origem)[3] + (Gaseificado ou Levemente Gaseificado)[7] ou Bebida + (Saborizada com)[3] + (seguido de “fruta(s)”, “vegetal(is)”, “extrato(s) vegetal(is)" ou a combinação destes, conforme o caso, sendo vedada a especificação do nome do vegetal de origem)[3] + (Gaseificada ou Levemente Gaseificada)[7]
Refresco + (Saborizado com)[3] + (seguido de “fruta(s)”, “vegetal(is)”, “extrato(s) vegetal(is)" ou a combinação destes, conforme o caso, sendo vedada a especificação do nome do vegetal de origem)[3] + (adoçado)[4] + (Gaseificado ou Levemente Gaseificado)[7] ou Bebida + (Saborizada com)[3] + (seguido de “fruta(s)”, “vegetal(is)”, “extrato(s) vegetal(is)" ou a combinação destes, conforme o caso, sendo vedada a especificação do nome do vegetal de origem)[3] + (adoçada)[4] + (Gaseificada ou Levemente Gaseificada)[7]
Refresco + (Saborizado com)[3] + (seguido de “fruta(s)”, “vegetal(is)”, “extrato(s) vegetal(is)" ou a combinação destes, conforme o caso, sendo vedada a especificação do nome do vegetal de origem)[3] + (de baixa caloria)[5] ou (dietético)[6] + (Gaseificado ou Levemente Gaseificado)[7] ou Bebida + (Saborizada com)[3] + (seguido de “fruta(s)”, “vegetal(is)”, “extrato(s) vegetal(is)" ou a combinação destes, conforme o caso, sendo vedada a especificação do nome do vegetal de origem)[3] + (de baixa caloria)[5] ou (dietética)[6] + (Gaseificada ou Levemente Gaseificada)[7]

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, art. 22, e Portaria Mapa nº 123/2021, Anexo III, item 2.

Notas:

[1] O Refresco, os preparados sólido e líquido para refresco e o xarope serão classificados quanto à utilização de ingrediente vegetal como: Produto de ingrediente vegetal, aquele composto obrigatoriamente de fruta, de vegetal ou de extrato em quantidade mínima que atenda ao definido na tabela do item 5.1.1., que se encontra no item 5 (Composição) desta bebida neste Documento. Para o produto de ingrediente vegetal: "Refresco de...", seguido do nome da fruta ou do vegetal de origem, conforme o caso (Portaria Mapa nº 123/2021, Anexo III, itens 2.1., 2.1.1. e 2.2.1.).

[2] O Refresco, os preparados sólido e líquido para refresco e o xarope serão classificados quanto à utilização de ingrediente vegetal como: Produto de ingrediente vegetal, aquele composto obrigatoriamente de fruta, de vegetal ou de extrato em quantidade mínima que atenda ao definido na tabela do item 5.1.1, que se encontra no item 5 (Composição) desta bebida neste Documento. Para o produto de ingrediente vegetal: "Refresco de...", seguido do nome da fruta ou do vegetal de origem, conforme o caso. Quando o produto de ingrediente vegetal utilizar ingredientes oriundos de mais de uma espécie vegetal a palavra "misto" deverá ser acrescentada antes dos nomes das frutas ou dos vegetais de origem, que deverão ser listados em ordem decrescente da quantidade em que são adicionados na composição (Portaria Mapa nº 123/2021, Anexo III, itens 2.1., 2.1.1. e 2.2.1., *caput* e alínea “a”).

[3] O Refresco, os preparados sólido e líquido para refresco e o xarope serão classificados quanto à utilização de ingrediente vegetal como: Produto saborizado, aquele que utiliza como ingrediente vegetal apenas o extrato aquoso, ou ainda, fruta, vegetal ou extrato padronizado em quantidade abaixo do mínimo estabelecido na tabela 5.1.1, que se encontra no item 5 (Composição) desta bebida neste Documento. Para o produto saborizado: "Refresco saborizado com...", seguido de "fruta(s)", "vegetal(is)", "extrato(s) vegetal(is)" ou a combinação destes, conforme o caso, sendo vedada a especificação do nome do vegetal de origem (Portaria Mapa nº 123/2021, Anexo III, itens 2.1., 2.1.2. e 2.2.2.).

[4] A denominação do Refresco, dos preparados sólido e líquido para refresco e o do xarope, quando cabível, deverá ser acrescida das seguintes expressões, na ordem em que elas se apresentam: Adoçado, exceto para o xarope e para o preparado sólido para refresco, quando o produto for adicionado de açúcar, mesmo quando em associação de açúcares e edulcorantes, conforme definido em legislação específica da Anvisa (Portaria Mapa nº 123/2021, Anexo III, itens 2.5. e 2.5.1.).

[5] A denominação do Refresco, dos preparados sólido e líquido para refresco e o do xarope, quando cabível, deverá ser acrescida das seguintes expressões, na ordem em que elas se apresentam: De baixa caloria, quando o conteúdo de açúcares adicionados normalmente no produto convencional for inteiramente substituído por edulcorantes hipocalóricos ou não-calóricos, naturais ou artificiais, e o teor calórico estiver em conformidade com o critério "baixo em valor energético", conforme definido em legislação específica da Anvisa (Portaria Mapa nº 123/2021, Anexo III, itens 2.5. e 2.5.2.). 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, 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 (I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.2. e 2.2.2.).

[6] A denominação do Refresco, dos preparados sólido e líquido para refresco e o do xarope, quando cabível, deverá ser acrescida das seguintes expressões, na ordem em que elas se apresentam: Dietético, quando o conteúdo de açúcares adicionados normalmente no produto convencional for inteiramente substituído por edulcorantes hipocalóricos ou não-calóricos, naturais ou artificiais, com teor de açúcares totais inferior a 0,50 g/100 mL, conforme definido em legislação específica da Anvisa (Portaria Mapa nº 123/2021, Anexo III, itens 2.5. e 2.5.3.). 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, 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 (I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1. e 2.2.1.).

[7] A denominação do Refresco, dos preparados sólido e líquido para refresco e o do xarope, quando cabível, deverá ser acrescida das seguintes expressões, na ordem em que elas se apresentam: Gaseificado ou Levemente Gaseificado, quando o produto for adicionado de dióxido de carbono, de acordo com os limites estabelecidos na tabela do item 4.1., que se encontra no item 4.2 (Parâmetros Físico-químicos) desta bebida neste Documento (Portaria Mapa nº 123/2021, Anexo III, itens 2.5. e 2.5.4.).

Conforme o art. 14-A do Decreto nº 6.871/2009 e o item 8.6 da I.N. SDA nº 30/1999, alterada pela I.N. SDA nº 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 nº 54/2012.

De acordo com o art. 3º, *caput* e §§ 1º, 2º, 4º, 5º, incisos I, II e III, 7º, 9º, incisos I, II, III e IV, 10 e 11, da Portaria Mapa nº 123/2021, Declaração Quantitativa de Ingrediente (DQI) é a informação relativa à quantidade de suco, polpa ou a combinação destes presentes na composição do produto.

> § 1º O valor da DQI será calculado em porcentagem, volume por volume (v/v), observada a legislação específica do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento que estabelece os limites mínimos de sólidos solúveis para sucos e polpas ou os limites mínimos de sólidos totais para açaí e polpa de juçara.
>
> § 2º Quando o somatório do valor calculado para a DQI e da porcentagem total dos demais ingredientes, excetuado a água, for superior a 100 % (cem por cento), o valor da DQI deverá ser ajustado à menor para que este somatório não ultrapasse a 100% (cem por cento).
>
> § 3º ... (não se aplica ao Refresco ou Bebida de Fruta ou de Vegetal).
>
> § 4º A DQI será expressa no rótulo com o seu valor numérico seguido da expressão "DE FRUTA", "DE VEGETAL" ou "DE FRUTA E VEGETAL, conforme o caso.
>
> § 5º O valor numérico da DQI deverá observar a seguinte forma de expressão:
>
> I - número inteiro, quando o valor calculado for maior ou igual a 10 (dez);

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

§ 6º ... (não se aplica ao Refresco ou Bebida de Fruta ou Bebida de Vegetal).

§ 7º Para o produto saborizado, conforme classificação prevista nos Anexos desta Portaria, a DQI deverá ser precedida da expressão "CONTÉM APENAS".

§ 8º ... (não se aplica ao Refresco ou Bebida de Fruta ou de Vegetal).

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

I - caracteres com dimensões no mínimo duas vezes maiores do que a prevista para a denominação do produto, observado o item 4 do Anexo da Instrução Normativa nº 55, de 18 de outubro de 2002;
II - sem variação de padronização entre os caracteres;
III - em cor contrastante com o fundo; e
IV - afastada de soldas e dobras, bem como de áreas de torção e de selagem da embalagem em no mínimo 5 (cinco) milímetros.

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

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

Conforme o Anexo III, itens 3.1., 3.1.1., 3.1.2., 3.1.3. e 3.1.4., da Portaria Mapa nº 123/2021, a rotulagem do Refresco ou Bebida de Fruta ou de Vegetal e dos preparados líquidos e sólidos para refresco e do xarope deve atender ao Regulamento da Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994 e demais normas inerentes, e ainda:

I - No rótulo são vedadas, mesmo que previsto na marca comercial, as expressões que atribuam características terapêutica, medicamentosa, de qualidade ou de superlatividade, tais como: calmante, estimulante, emagrecedor, detox, antioxidante, artesanal, colonial, caseiro, familiar, natural, 100% natural, premium, dentre outras, exceto quanto previsto em legislação específica.
II - A bebida que não contiver aditivos alimentares pode utilizar a expressão "SEM ADITIVOS", sendo vedada a utilização de expressões que remetam à ausência de classes específicas de aditivos como "sem corantes", "sem conservadores", dentre outras.
III - É obrigatório, quando houver a associação de açúcares e edulcorantes, constar do Painel Principal do Rótulo com no mínimo 1,2 (um inteiro e dois décimos) vezes o tamanho da denominação da bebida as expressões: "BAIXO

EM AÇÚCARES", "REDUZIDO EM AÇÚCARES" ou outro termo autorizado, obedecidos os critérios estabelecidos em legislação específica da Anvisa.
IV - As alegações na rotulagem que enfatizem a utilização de vitaminas, minerais, fibras e outros nutrientes devem obedecer às previsões contidas em legislação específica da Anvisa.

De acordo com o Anexo III, item 3.2., da Portaria Mapa nº 123/2021, o rótulo do Refresco ou Bebida de Fruta ou de Vegetal, dos preparados sólido e líquido para refresco e do xarope deverá conter obrigatoriamente a Declaração Quantitativa de Ingredientes (DQI), exclusivamente relativa aos ingredientes de origem vegetal, observando-se os critérios estabelecidos no art. 3º desta Portaria (artigo supracitado).

Conforme o Anexo III, item 3.3., da Portaria Mapa nº 123/2021, na rotulagem do produto composto de duas ou mais frutas, dois ou mais vegetais ou de frutas e vegetais, inclusive seus extratos, é vedado o uso de informações visuais de qualquer natureza, incluindo a marca comercial e o formato da embalagem, que remetam a apenas uma das frutas ou dos vegetais contidos em sua composição.

De acordo com o Anexo III, item 3.4., da Portaria Mapa nº 123/2021, é vedado o uso de informações visuais de qualquer natureza, incluindo figuras, esboços, marca comercial e formato da embalagem, que sejam relativas a ingredientes vegetais, no rótulo de produto que não contiver estas matérias-primas, excetuadas as informações obrigatórias.

Conforme o Anexo III, item 3.5., da Portaria Mapa nº 123/2021, no rótulo do produto é vedado o uso de expressões relativas à classificação, denominação e partes de denominação, de forma isolada ou como parte de outros dizeres, que não estejam previstos em seu Padrão de Identidade e Qualidade ou em sua lista de ingredientes.

De acordo com o Anexo IIII, item 3.6, da Portaria Mapa nº 123/2021, os Refrescos ou Bebidas de Laranja e de Limão poderão utilizar no rótulo as expressões laranjada e limonada, respectivamente, quando atenderem as quantidades mínimas de suco de laranja ou de limão conforme definido na tabela do item 5.1.1 do presente anexo (que se encontra no item 5 (Composição) desta bebida neste Documento).

Conforme o Anexo IIII, item 3.8, da Portaria Mapa nº 123/2021, é vedada a utilização de recipientes e embalagens tipo conta-gotas, spray, ampolas, ou outros que caracterizem os produtos similares àqueles de uso farmacêutico, medicamentoso ou terapêutico.

4 - Parâmetros analíticos:

4.1 - Parâmetros Microbiológicos

ATENÇÃO!!!

O Refresco ou Bebida de Fruta ou de Vegetal produzido(a) após o dia 26/12/2020 deverá atender o(s) Parâmetro(s) Microbiológico(s) estabelecido(s) pela I.N. Anvisa nº 60/2019, arts. 7° e 8° (constante(s) nas tabelas abaixo, conforme o caso).

Os Padrões Microbiológicos aplicam-se aos alimentos prontos para oferta ao consumidor. Para os ingredientes destinados exclusivamente ao uso industrial, incluindo os aditivos alimentares, não se aplicam os Padrões Microbiológicos estabelecidos na I.N. nº 60/2019, devendo ser observados os Padrões Microbiológicos estabelecidos em suas especificações (Resolução RDC nº 331/2019, art. 3º, *caput* e parágrafo único).

Tabela 1 - Padrões Microbiológicos de Alimentos, com Exceção dos Alimentos Comercialmente Estéreis.

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 (I.N. Mapa nº 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	10^2	S	S	S	S	S	S

Legenda: S= Sim.

Para efeito da I.N. Anvisa nº 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: I.N. Anvisa nº 60/2019, art. 2º, incisos X, XI e XII, e Anexo I, item 12, alínea “b”, e I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º.

Tabela 2 - Padrão Microbiológico de Alimentos Comercialmente Estéreis.

Categorias Específicas	**Critério de Aceitação**	**Parâmetros Exigíveis em Função do Laudo / Certificado e da**

		Finalidade da Análise (I.N. Mapa nº 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
a) Alimentos de baixa acidez (pH maior que 4,5) (Aplica-se ao Refresco ou à Bebida de Fruta ou de Vegetal comercialmente estéril)	"O alimento não deve apresentar sinais de alterações que indiquem a presença de micro-organismos capazes de proliferar em condições normais de armazenamento e distribuição." Quando houver alteração, o resultado deve ser interpretado como Insatisfatório com Qualidade Inaceitável.	N	N	N	N	N	S
b) Alimentos ácidos ou acidificados (pH menor que 4,5) (Aplica-se ao Refresco ou à Bebida de Fruta ou de Vegetal comercialmente estéril)							

Legenda: S= Sim e N= Não.

Fonte: I.N. Anvisa nº 60/2019, Anexo III, e I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º.

4.2 - Parâmetros Físico-químicos

De acordo com o Anexo III, item 4.1, da Portaria Mapa nº 123/2021, os parâmetros químicos, físicos e microbiológicos do Refresco ou Bebida de Fruta ou de Vegetal, preparados sólido e líquido para refresco (após dissolvido ou diluído em água potável de acordo com orientação no rótulo) e xarope deverão estar de acordo com a composição registrada, com os limites estabelecidos em legislação específica, bem como com os limites da tabela abaixo:

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Parâmetros Exigíveis em Função do Laudo / Certificado e da Finalidade da Análise (I.N. Mapa nº 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

Quantidade mínima de Suco ou Polpa, em mL/100 mL, ou a Quantidade mínima de Extrato Padronizado, em g/100 mL, ou a Quantidade mínima do somatório de Suco, Polpa ou Extrato Padronizado, exceto para o Refresco ou Bebida de Fruta ou de Vegetal Saborizado(a)	Conforme tabela específica constante no item 5 (Composição) desta bebida neste Documento		N	N	N	N	N	S
Pressão gasosa, em atm., a 20 °C, para o Refresco ou Bebida de Fruta ou de Vegetal Gaseificado(a)	≥ 2	-	S	S	S	S	S	S
Pressão gasosa, em atm., a 20 °C, para o Refresco ou Bebida de Fruta ou de Vegetal Levemente Gaseificado(a)	-	< 2	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 Refresco ou Bebida de Fruta ou de Vegetal **"de baixa caloria"**	-	40	S	S	S	S	S	S
Teor de açúcares totais, em g/100 mL, para o Refresco ou Bebida de Fruta ou de Vegetal **"dietético(a)"**	-	0,5	N	N	N	N	N	S
Açúcares totais (somatório dos naturais e/ou adicionados), em g/200 mL, para o produto **"baixo em açúcares"**	-	5	S	S	S	S	S	S
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 200 mL do produto convencional		S	S	S	S	S	S
Cafeína (trimetilxantina), natural ou sintética, em mg/100 mL, exceto para o Refresco ou Bebida de Fruta ou de Vegetal que contiver semente de guaraná, café ou seus equivalentes em extrato, cuja adição não é permitida	-	20	S	S	S	S	S	S
Contaminantes Inorgânicos								
Arsênio total, 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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, Portaria Mapa nº 123/2021, Anexo III, itens 4.1., 5.1.1. e 5.4.3., I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, I.N. Mapa nº 75/2019, I.N. Anvisa nº 88/2021, Resolução RDC nº 54/2012.

5 - Composição:

Conforme o art. 2º, *caput* e incisos I, II, III e IV, da Portaria Mapa nº 123/2021, para efeito desta Portaria, considera-se ingrediente vegetal para produção do Refresco ou Bebida de Fruta ou de Vegetal:

I - a fruta: a designação genérica do fruto comestível, incluído o pseudofruto e a infrutescência, apresentado na forma *in natura*, suco, polpa ou água de coco;
II - o vegetal: a planta e suas partes comestíveis, exceto a fruta, apresentadas na forma *in natura* ou suco de vegetal;
III - o extrato padronizado: o ingrediente obtido por esgotamento, a frio ou a quente, de maneira a manter os princípios sápidos aromáticos naturais, voláteis e fixos, característicos da semente de guaraná, da noz de cola, dos grãos de café, da inflorescência do lúpulo, da erva mate, dos frutos do açaí ou do rizoma do gengibre; e
IV - o extrato aquoso: o ingrediente obtido por métodos físicos utilizando água como único agente extrator, a partir das espécies vegetais e suas partes, previstas em legislação específica da Anvisa para o preparo de chás e especiarias.

De acordo com o Anexo III, itens 5.1., 5.1.1. e 5.1.2., da Portaria Mapa nº 123/2021, são ingredientes obrigatórios para o Refresco ou Bebida de Fruta ou de Vegetal elaborado a partir de produto de ingrediente vegetal:

I - Ingrediente vegetal, em quantidade mínima prevista na tabela abaixo:

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

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

Fonte: Portaria Mapa nº 123/2021, Anexo III, item 5.1.1.

II - Água potável, exceto para o preparado sólido para refresco.
III - ... (não se aplica ao Refresco ou Bebida de Fruta ou de Vegetal).

Conforme o Anexo III, itens 5.2., 5.2.1. e 5.2.2., da Portaria Mapa nº 123/2021, são ingredientes obrigatórios para o Refresco ou Bebida de Fruta ou de Vegetal elaborado a partir de produto saborizado:

I - Ingrediente vegetal.

Espécies Vegetais autorizadas para obtenção do Extrato Aquoso a ser utilizado na elaboração do Refresco ou da Bebida de Fruta ou de Vegetal Saborizado(a)	
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 nº 267/2005, tabela 2, alterada pela Resolução RDC nº 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 nº 219/2006.

II - Água potável, exceto para o preparado sólido para refresco.
III - ... (não se aplica ao Refresco ou Bebida de Fruta ou de Vegetal).

De acordo com o Anexo III, itens 5.4., 5.4.1., 5.4.2., 5.4.3., 5.4.4., 5.4.5., 5.4.6. e 5.4.8., da Portaria Mapa nº 123/2021, são ingredientes opcionais para o Refresco ou Bebida de Fruta ou de Vegetal:

I - Açúcares.
II - Vitaminas, sais minerais, fibras e outros nutrientes, em conjunto ou separadamente, desde que em conformidade com o estabelecido em legislação específica da Anvisa.

III - Cafeína (trimetilxantina) natural ou sintética, exceto para o Refresco ou Bebida de Extrato Padronizado que contiver semente de guaraná, café ou seus equivalentes em extrato.
IV - Pedaços de frutas ou vegetais, os quais não devem ser contabilizados para atendimento ao quantitativo mínimo de suco e polpa de fruta, para o cumprimento do padrão da bebida ou para a declaração quantitativa de ingredientes.
V - Gás carbônico (CO_2) industrialmente puro.
VI - Novos ingredientes, devidamente aprovados em conformidade com o estabelecido em legislação específica da Anvisa, desde que não implique em descaracterização quando à classificação e definição do produto.
VII - ... (não se aplica ao Refresco ou Bebida de Fruta ou de Vegetal).
VIII - Aditivos, de acordo com o estabelecido em legislação específica da Anvisa.

Conforme o Anexo III, itens 7.1., 7.1.1., 7.1.2., 7.1.3., 7.1.4. e 7.1.5., da Portaria Mapa nº 123/2021, é proibida, no Refresco ou Bebida de Fruta ou de Vegetal, preparado sólido e líquido para refresco e no xarope, a presença de:

I - Contaminantes microbiológicos em concentração superior ao limite estabelecido em legislação específica da Anvisa.
II - Contaminante orgânico ou inorgânico em concentração superior ao limite estabelecido em legislação específica da Anvisa.
III - Resíduo de agrotóxico não autorizado ou em concentração superior ao autorizado para fruta ou vegetal empregado como matéria-prima na produção da bebida, calculado em função da proporção de fruta ou vegetal utilizado.
IV - Qualquer substância em quantidade que possa se tornar nociva para a saúde humana, observados os limites de legislação específica.
V - Qualquer ingrediente não permitido em legislação específica da Anvisa ou que possa ser utilizado para adulteração do produto.

6 - Aditivos Alimentares:

Os aditivos permitidos para o Refresco ou Bebida de Fruta ou de Vegetal são os constantes nas Resoluções RDC nº 05/2007, RDC nº 45/2010 e RDC nº 18/2008, alterada pela RDC nº 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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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	0,07 (como P2O5)

		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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela	*quantum satis*

		abaixo que trata de BPF)	
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[1]	*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 Al	Azul patente V, laca de Al	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 Al	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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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,**	~~Sodio Propil para-Hidroxibenzoato, Sodio Propilparabeno~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 8,**	~~Para-hidroxibenzoato de propila de sódio, propilparabeno de sódio~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº**	~~0,03~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)**

de 20 de fevereiro de 2008)	de 20 de fevereiro de 2008)	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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*quantum satis*
	ESPUMANTE	**ESPUMANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*quantum satis*
	SECUESTRANTE	**SEQUESTRANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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,	0,07 (Como P_2O_5)

		tetrapolifosfato de sódio	
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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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.

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

Fonte: Resolução RDC nº 05/2007.

ADITIVOS AUTORIZADOS PARA USO SEGUNDO AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF), COM SUAS RESPECTIVAS CLASSES FUNCIONAIS (EM ORDEM DE INS)		
INS	**Nome do Aditivo**	**Classes Funcionais (*)**
140i	Clorofila	COL

150[a]	Caramelo I - simples	COL
162	Vermelho de beterraba, betamina	COL
170i	Carbonato de cálcio	ANAH
171	Dióxido de titânio	COL
260	Ácido acético	ACREG/CONS/ACI
261	Acetato de potássio	ACREG/CONS
262i	Acetato de sódio	ACREG
263	Acetato de cálcio	CONS/EST/ACREG
270	Ácido láctico (L-, D- e DL-)	ACI/ACREG
280	Ácido propiônico	CONS
281	Propianato de sódio	CONS
282	Propianato de cálcio	CONS
283	Propianato de potássio	CONS
290	Dióxido de carbono	CONS
296	Ácido málico (D-,L-)	ACREG/SEC
297	Ácido fumárico	ACREG
300	Ácido ascórbico (L-)	ANT/FLO
301	Ascorbato de sódio	ANT
302	Ascorbato de cálcio	ANT
303	Ascorbato de potássio	ANT
315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	ANT
316	Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio	ANT
322	Lecitinas	EMU/ANT
325	Lactato de sódio	HUM/ANT/AGC
326	Lactato de potássio	ANT
327	Lactato de cálcio	ACREG/FLO
329	Lactato de magnésio (D-, L-)	ACREG/FLO
330	Ácido cítrico	ACI/ACREG/ANT/SEC
331i	Citrato monossódico	ACREG/SEC
331iii	Citrato trissódico, citrato de sódio	ACREG/SEC/EST
332i	Citrato monopotássico, citrato diácido de potássio	ACREG/SEC
332ii	Citrato tripotássico, citrato de potássio	ACREG/EST/SEC
333	Citrato tricálcico, citrato de cálcio	ACREG/FIR/SEC
350i	Malato ácido de sódio, malato monossódico	ACREG/HUM
350ii	Malato dissódico	ACREG
352ii	Malato de cálcio, malato monocálcico	ACREG
365	Fumarato de sódio	ACREG/EXA/ACI
380	Citrato triamônico	ACREG
400	Ácido algínico	ESP/EST/EMU/GEL
401	Alginato de sódio	ESP/EST/GEL/EMU
402	Alginato de potássio	ESP/EST/EMU/GEL
403	Alginato de amônio	ESP/EST/EMU/GEL
404	Alginato de cálcio	ESP/EST/GEL/EMU/ANESP
406	Ágar	ESP/EST/EMU
407	Carragena (inclui a furcelarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	ESP/EST/GEL/EMU
407a	Algas marinhas Euchema processadas	ESP/EST/GEL/EMU
410	Goma garrofina, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí	ESP/EST/EMU
412	Goma guar	ESP/EST/EMU
413	Goma tragacanto, tragacanto, goma adragante	ESP/EST/EMU
414	Goma arábica, goma acácia	ESP/EST/EMU
415	Goma xantana	ESP/EST/EMU/FOA
416	Goma caraia, goma sterculia	ESP/EST/EMU
417	Goma tara	ESP/EST
418	Goma gelana	ESP/EST/GEL

420	Sorbitol e xarope de sorbitol, D-sorbita	EDU/HUM/SEC/AGC/EST
421	Manitol	EDU/ESP/EST/HUM/AGC
422	Glicerina, glicerol	EMU/ESP/EST/HUM/AGC
424	Curdlan	FIR/GEL/ESP/EST
428	Gelatina	EST/EMU/ESP/GEL
440	Pectina, pectina amidada	ESP/EST/GEL/EMU
460i	Celulose microcristalina	EMU/EST/ANAH
460ii	Celulose em pó	ANAH/EMU/ESP
461	Metilcelulose	ESP/EST/EMU
462	Etilcelulose	AGC
463	Hidroxipropilcelulose	ESP/EST/EMU
464	Hidroxipropilmetilcelulose	ESP/EMU/EST
465	Metiletilcelulose	ESP/EMU/EST/FOA
466	Carboximetilcelulose sódica	ESP/EST/EMU
467	Etilhidroxietilcelulose	ESP/EMU/EST
468	Carboximetilcelulose sódica reticulada, croscaramelose sódica	EST
469	Carboximetilcelulose sódica - hidrólise enzimática	GLA/EST/ESP
470	Sais de ácidos graxos (com base Ca, Na, Mg, K e NH_4)	EMU/ANAH
471	Mono e diglicerídeos de ácidos graxos	EMU/ANESP
472a	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido acético	EMU
472b	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido lático	EMU
472c	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido cítrico	EMU/EST/ANT/FLO
500i	Carbonato de sódio	ACREG
500ii	Bicarbonato de sódio, carbonato ácido de sódio	ACREG/RAI
500iii	Sesquicarbonato de sódio	ACREG
501i	Carbonato de potássio	ACREG
501ii	Bicarbonato de potássio, carbonato ácido de potássio, hidrogeno carbonato de potássio	ACREG/RAI
503i	Carbonato de amônio	ACREG/RAI
503ii	Bicarbonato de amônio, carbonato ácido de amônio	RAI
504i	Carbonato de magnésio, carbonato básico de magnésio	ANAH/ESTCOL
504ii	Bicarbonato de magnésio, carbonato ácido de magnésio, hidrogeno carbonato de magnésio	ACREG/ANAH/ESTCOL
507	Ácido clorídrico	ACI/ACREG
508	Cloreto de potássio	GEL
509	Cloreto de cálcio	FIR
510	Cloreto de amônio	FLO
511	Cloreto de magnésio	FIR/ESTCOL
514	Sulfatos de sódio	ESTCOL
515	Sulfatos de potássio	EXA
516	Sulfato de cálcio	FLO/SEC/FIR
524	Hidróxido de sódio	ACREG
525	Hidróxido de potássio	ACREG
526	Hidróxido de cálcio	ACREG/FIR
527	Hidróxido de amônio	ACREG
528	Hidróxido de magnésio	ACREG/ESTCOL
529	Óxido de cálcio	ACREG/FLO
530	Óxido de magnésio	ANAH
551	Dióxido de silício, sílica	ANAH

552	Silicato de cálcio	ANAH
553i	Silicato de magnésio	ANAH
553iii	Talco, metassilicato ácido de magnésio	ANAH/GLA/ESP
574	Ácido glucônico (D-)	ACREG/RAI
575	Glucono-delta-lactona	ACREG/RAI/ACI/SEC
576	Gluconato de sódio	SEC
577	Gluconato de potássio	ACREG
578	Gluconato de cálcio	ACREG/FIR/SEC
580	Gluconato de magnésio	ACREG/FIR
620	Ácido glutâmico (L(+)-)	EXA
621	Glutamato de sódio, glutamato monossódico	EXA
622	Glutamato de potássio	EXA
623	Diglutamato de cálcio	EXA
624	Glutamato de monoamônio	EXA
625	Diglutamato de magnésio	EXA
626	Ácido guanílico	EXA
627	5'-Guanilato dissódico, guanilato dissódico, dissódio 5'-guanilato	EXA
628	5'-Guanilato de potássio	EXA
629	5'-Guanilato de cálcio	EXA
630	Ácido inosínico	EXA
631	5'-Inosinato de sódio, inosinato dissódico, dissódico 5'-inosinato	EXA
632	Inosinato de potássio	EXA
633	5'-Inosinato de cálcio	EXA
634	5'-Ribonucleotídeo de cálcio	EXA
635	5'-Ribonucleotídeo dissódico	EXA
901	Cera de abelha (branca e amarela) (somente para tratamento de superfície)	GLA
902	Cera candelilla (somente para tratamento de superfície)	GLA
904	Goma laca, shelac (somente para tratamento de superfície)	GLA
953	Isomalte (isomaltitol)	EDU/GLA/ANAH/AGC
957	Taumatina	EXA/EDU
965	Maltitol e xarope de maltitol	EDU/EST/AGC
966	Lactitol	EDU/ESP
967	Xilitol	EDU/HUM
968	Eritritol	EDU/EXA/HUM
1001i	Acetato de colina	EMU
1001ii	Carbonato de colina	EMU
1001iii	Cloreto de colina	EMU
1001iv	Citrato de colina	EMU
1001v	Tartarato de colina	EMU
1001vi	Lactato de colina	EMU
1100	Amilases	FLO
1101i	Proteases	FLO/EXA/GLA
1102	Glucose oxidase	ANT/CONS/EST
1104	Lipases	EXA
1200	Polidextroses	AGC/ESP/EST/HUM
1202	Polivinilpirrolidona insolúvel	AGC/ESP/EST/HUM
1204	Pullulan	GLA/ESP
1518	Triacetina, triacetato de glicerila	HUM

(*) Significado das abreviaturas: ACI: acidulante; ACREG: regulador de acidez; AGC: agente de corpo ou massa; ANAH: antiaglutinante, antiumectante; ANESP: antiespumante; ANT: antioxidante; ARO: aromatizante; COL: corante; CONS: conservador; EDU: edulcorante; EMU: emulsificante; ESP: espessante; ESTCOL: estabilizante de cor; EST: estabilizante; EXA: realçador de sabor; FIR: agente de firmeza; FLO: melhorador de farinha; FOA: espumante; GEL: gelificante; GLA: glaceante; HUM: umectante; RAI: fermento químico; e SEC: seqüestrante.

Fonte: Resolução RDC nº 45/2010, Anexo, tabela I.

ATENÇÃO!!!

Os edulcorantes podem ser utilizados somente na bebida em que se faça a substituição parcial (“baixo em açúcares” ou “reduzido em açúcares”) ou total (“de baixa caloria” ou “dietético(a)”) do açúcar.

ATRIBUIÇÃO DE ADITIVOS EDULCORANTES PARA ALIMENTOS E SEUS RESPECTIVOS LIMITES MÁXIMOS DE USO			
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 açúcares	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 açúcares	0,075
		Alimentos e bebidas com informação nutricional completar	
		Com substituição total de açúcares	0,075 (2)
		Com açúcar substituição parcial de açúcares	0,056
952	Ácido ciclâmico e seus sais de cálcio, potássio e sódio	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)
		Com substituição parcial de açúcares	0,04 (4)

953	Isomalt (isomaltitol)	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 (9)	Alimentos e bebidas para controle de peso (Incluído pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	0,005
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares (Incluído pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	0,005
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares (Incluído pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	0,005
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar com substituição total de açúcares	0,005

		(Incluído pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar com substituição parcial de açúcares (Incluído pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	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. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(2) Exceto para gomas de mascar e micro pastilhas de sabor intenso, com limites máximos de 1,0 g/100 g e de 0,6 g/100 g, respectivamente. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(3) Exceto para bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas, com limite máximo de 0,075 g/100 mL. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(4) Exceto para bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas, com limite máximo de 0,056 g/100 mL. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(5) Exceto para gomas de mascar com limite máximo de 0,12 g/100 g. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(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. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(7) Exceto para gomas de mascar, com limite máximo de 0,24 g/100 g. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(8) Exceto para gomas de mascar e micro pastilhas de sabor intenso, ambos com limite máximo de 0,1 g/100 g. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(9) No caso de gomas de mascar com informação nutricional complementar com substituição total de açúcares, aplica-se o limite máximo de 0,04 g/100 g. (Incluída pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019, retificada em 18 de junho de 2019)

Restrições: (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
1. Os edulcorantes somente podem ser utilizados para a substituição parcial ou total de açúcares nas seguintes categorias: (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Alimentos e bebidas para controle de peso, conforme Portaria SVS/MS n° 30, de 13 de janeiro de 1998, que aprova o regulamento técnico referente a alimentos para controle de peso; (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Alimentos para dietas com restrição de açúcares, conforme itens 4.1.1.1, 4.1.1.2 e 4.1.1.3 da Portaria SVS/MS n° 29, de 13 de janeiro de 1998, que aprova o regulamento técnico referente a alimentos para fins especiais; (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares, conforme item 4.2.4 da Portaria SVS/MS n° 29, de 1998; (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Fórmulas para nutrição enteral, conforme Resolução da Diretoria Colegiada - RDC n° 21, de 13 de maio de 2015, que dispõe sobre o regulamento técnico de fórmulas para nutrição enteral; (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar para os 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 feita a substituição parcial ou total do açúcar, conforme Resolução da Diretoria Colegiada - RDC n° 54, de 12 de novembro de 2012, que dispõe sobre o regulamento técnico sobre informação nutricional complementar; (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Suplementos alimentares, conforme Resolução da Diretoria Colegiada - RDC n° 243, de 26 de julho de 2018, que dispõe sobre os requisitos sanitários dos suplementos alimentares. (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
2. Em atendimento a Regulamentos Técnicos específicos: (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
a) Todos os alimentos e as bebidas contendo polióis deverão obedecer aos requisitos de rotulagem referentes a efeitos laxativos. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
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. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
3. Os glicosídeos de esteviol devem atender às especificações de pureza estabelecidas pelo Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives - JECFA. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)

Fonte: Resolução RDC nº 18/2008, alterada pela Resolução RDC nº 281/2019, art. 6º.

REFRIGERANTE

Padrão de Identidade e Qualidade estabelecido pela
Instrução Normativa n° 19/2013, válido até 1°/11/2022, para os registros concedidos até 31/05/2021

1 - Referências Legais:

Decreto nº 6.871/2009, art. 23, I.N. Mapa nº 19/2013, alterada pela I.N. Mapa nº 23/2014, I.N. SDA nº 30/1999, alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, I.N. Mapa nº 75/2019, Resolução RDC nº 05/2007, Resolução RDC nº 18/2008, alterada pela Resolução RDC nº 281/2019, Resolução RDC nº 45/2010, Resolução RDC nº 12/2001, I.N. Anvisa nº 60/2019, Resolução RDC nº 331/2019, Resolução RDC nº 267/2005, Resolução RDC nº 219/2006, Resolução RDC nº 54/2012 e I.N. Anvisa nº 88/2021.

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 nº 6.781/2009, art. 23, *caput*).

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 nº 6.871/2009, art. 23, e I.N. Mapa nº 19/2013, art. 19.

Notas:

[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 nº 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 nº 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 nº 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 nº 6.871/2009, art. 23, § 5º).
[9] O Refrigerante de Maçã deverá conter, no mínimo, 5%, em v/v de suco de maçã (Decreto nº 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 (I.N. SDA nº 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 (I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1. e 2.2.1.).

Conforme o art. 14-A do Decreto nº 6.871/2009 e o item 8.6 da I.N. SDA nº 30/1999, alterada pela I.N. SDA nº 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 nº 54/2012.

De acordo com o art. 7º da I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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, alíneas "a", "b" e "c", e II, da I.N. Mapa nº 19/2013, alterado pela I.N. Mapa nº 23/2014, 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 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 I.N. Mapa nº 19/2013, alterado pela I.N. Mapa nº 23/2014, 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 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 19/2013, o Refrigerante que for adicionado de até 2,5V (dois e meio volumes) de CO_2 (gás carbônico), deve ter a inscrição levemente gaseificado no rótulo.

De acordo com o art. 19, parágrafo único, da I.N. Mapa nº 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 - Parâmetros Microbiológicos

ATENÇÃO!!!

O Refrigerante produzido até o dia 26/12/2020 deverá atender o(s) Parâmetro(s) Microbiológico(s) estabelecido(s) pela Resolução RDC nº 12/2001 (constante(s) na tabela abaixo), até o fim de seu prazo de validade (I.N. Anvisa nº 60/2019, arts. 7° e 8°).

Excluem-se deste Regulamento Técnico sobre os Padrões Microbiologicos para Alimentos as matérias-primas alimentares e os produtos semi-elaborados destinados ao processamento industrial, desde que identificados com os seguintes dizeres: "inadequados para o consumo humano na forma como se apresentam" ou "não destinados para o consumo humano na forma como se apresentam" (Resolução RDC nº 12/2001, Anexo, item 1.2).

Tabela 1 - Padrões Microbiológicos para Alimentos.

Grupo de Alimento	Parâmetros (Microrganismo)	Tolerância para Amostra Indicativa[1]	Tolerância para Amostra Representativa[2]				Parâmetros Exigíveis em Função do Laudo / Certificado e da Finalidade da Análise (I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º)					
			n[5]	c[6]	m[3]	M[4]	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
Alimentos processados em embalagens herméticas, estáveis à temperatura ambiente Alimentos com baixa acidez (pH > 4,5); Alimentos com- alta acidez (pH ≤ 4,5); Alimentos com atividade de água intermediária (0,80 ≤ x ≤ 0,86 (Aplica-se ao Refrigerante comercialmente estéril)	Ver item 5.2.1. dos Procedimentos Gerais deste Regulamento (5.2.1. No caso de alimentos comercialmente estéreis, cada unidade da amostra indicativa deve ser composta de no mínimo 3 (três) unidades do mesmo lote, para fins analíticos. Da mesma forma, quando se tratar da aplicação do plano de amostragem estatística, deve-se efetuar a colheita de, no mínimo, 3 conjuntos de unidades amostrais).				Sem alteração (não deve existir sinais de alteração das embalagens, nem quaisquer modificações físicas, químicas ou organolépticas do produto, que evidencie deterioração e não pode revelar pH > 0,2. Quando necessária será verificada a esterilidade comercial conforme metodologia específica)	N	N	N	N	N	S
	Após 10 dias de incubação a 35-37°C, de embalagem fechada	Sem alteração	5	0			N	N	N	N	N	S
	Após 5 dias de incubação a 55°C, de embalagem fechada	Sem alteração	5	0			N	N	N	N	N	S

Coliformes a 35 ºC/50 mL	Ausência	5	0	Ausência	-	S	S	S	S	S	S

Legenda: S= Sim e N= Não.

Para efeito da Resolução RDC nº 12/2001, adotam-se as seguintes definições:

(1) Amostra indicativa: é a amostra composta por um número de unidades amostrais inferior ao estabelecido em plano amostral constante na legislação específica.
(2) Amostra representativa: é a amostra constituída por um determinado número de unidades amostrais estabelecido de acordo com o plano de amostragem.

Para fins de aplicação de plano de amostragem entende-se:

(3) m: é o limite que, em um plano de três classes, separa o lote aceitável do produto ou lote com qualidade intermediária aceitável.
(4) M: é o limite que, em plano de duas classes, separa o produto aceitável do inaceitável. Em um plano de três classes, M separa o lote com qualidade intermediária aceitável do lote inaceitável. Valores acima de M são inaceitáveis.
(5) n: é o número de unidades a serem colhidas aleatoriamente de um mesmo lote e analisadas individualmente. Nos casos nos quais o padrão estabelecido é ausência em 25g, como para *Salmonella* sp e *Listeria monocytogenes* e outros patógenos, é possível a mistura das alíquotas retiradas de cada unidade amostral, respeitando-se a proporção p/v (uma parte em peso da amostra, para 10 partes em volume do meio de cultura em caldo).
(6) c: é o número máximo aceitável de unidades de amostras com contagens entre os limites de m e M (plano de três classes). Nos casos em que o padrão microbiológico seja expresso por "ausência", c é igual a zero, aplica-se o plano de duas classes.

Fonte: Resolução RDC nº 12/2001, Anexo, itens 3.2., 3.3. e 5.8.1., e Anexo I, e I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º.

ATENÇÃO!!!

O Refrigerante produzido após o dia 26/12/2020 deverá atender o(s) Parâmetro(s) Microbiológico(s) estabelecido(s) pela I.N. Anvisa nº 60/2019, arts. 7° e 8° (constante(s) nas tabelas abaixo, conforme o caso).

Os Padrões Microbiológicos aplicam-se aos alimentos prontos para oferta ao consumidor. Para os ingredientes destinados exclusivamente ao uso industrial, incluindo os aditivos alimentares, não se aplicam os Padrões Microbiológicos estabelecidos na I.N. nº 60/2019, devendo ser observados os Padrões Microbiológicos estabelecidos em suas especificações (Resolução RDC nº 331/2019, art. 3º, *caput* e parágrafo único).

Tabela 2 - Padrões Microbiológicos de Alimentos, com Exceção dos Alimentos Comercialmente Estéreis.

Bebidas Não-alcoólicas	**Microrganismo / Toxina / Metabólito**	**n(3)**	**c(4)**	**m(1)**	**M(2)**	**Parâmetros Exigíveis em Função do Laudo / Certificado e da Finalidade da Análise (I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º)**

Categoria Específica						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	Bolores e Leveduras / mL, exceto bebidas fermentadas	5	2	10	10^2	S	S	S	S	S	S

Legenda: S= Sim.

Para efeito da I.N. Anvisa nº 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: I.N. Anvisa nº 60/2019, art. 2º, incisos X, XI e XII, e Anexo I, item 12, alínea “a”, e I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º.

Tabela 3 - Padrão Microbiológico de Alimentos Comercialmente Estéreis.

Categorias Específicas	Critério de Aceitação	Parâmetros Exigíveis em Função do Laudo / Certificado e da Finalidade da Análise (I.N. Mapa nº 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
a) Alimentos de baixa acidez (pH maior que 4,5) (Aplica-se ao Refrigerante comercialmente estéril)	"O alimento não deve apresentar sinais de alterações que indiquem a presença de micro-organismos capazes de proliferar em condições normais de armazenamento e distribuição." Quando houver alteração, o resultado deve ser interpretado como Insatisfatório com Qualidade Inaceitável.	N	N	N	N	N	S
b) Alimentos ácidos ou acidificados (pH menor que 4,5) (Aplica-se ao Refrigerante comercialmente estéril)							

Legenda: S= Sim e N= Não.

Fonte: I.N. Anvisa nº 60/2019, Anexo III, e I.N. Mapa nº 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), 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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º, 18 e 21 e Anexo III, I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, Resolução RDC nº 42/2013, Resolução RDC nº 54/2012.

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 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	-	0,5	não	não	não	não	não	sim

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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º, 18 e 21 e Anexo III, I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, Resolução RDC nº 42/2013, Resolução RDC nº 54/2012.

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, 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 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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º, 18 e 21 e Anexo III, I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, Resolução RDC nº 42/2013, Resolução RDC nº 54/2012.

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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º, 18 e 21 e Anexo III, I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, Resolução RDC nº 42/2013, Resolução RDC nº 54/2012.

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 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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º, 18 e 21 e Anexo III, I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, Resolução RDC nº 42/2013, Resolução RDC nº 54/2012.

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 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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º, 18 e 21 e Anexo III, I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, Resolução RDC nº 42/2013, Resolução RDC nº 54/2012.

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 naturais e/ou	-	5	sim	sim	sim	sim	sim	sim

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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º, 18 e 21 e Anexo III, I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, Resolução RDC nº 42/2013, Resolução RDC nº 54/2012.

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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º, 18 e 21 e Anexo III, I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, Resolução RDC nº 42/2013, Resolução RDC nº 54/2012.

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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º, 18 e 21 e Anexo III, I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, Resolução RDC nº 42/2013, Resolução RDC nº 54/2012.

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	-	150	não	não	não	não	não	sim

bebidas enlatadas								

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º, 18 e 21 e Anexo III, I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, Resolução RDC nº 42/2013, Resolução RDC nº 54/2012.

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	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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º, 18 e 21 e Anexo III, I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, Resolução RDC nº 42/2013, Resolução RDC nº 54/2012.

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 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 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	-	5	Sim	sim	sim	sim	sim	sim

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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º, 18 e 21 e Anexo III, I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, Resolução RDC nº 42/2013, Resolução RDC nº 54/2012.

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	-	40	Sim	sim	sim	sim	sim	sim

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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º, 18 e 21 e Anexo III, I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, Resolução RDC nº 42/2013, Resolução RDC nº 54/2012.

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	-	≤ 5	Sim	sim	sim	sim	sim	sim

adicionado de cloreto de sódio								
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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º, 18 e 21 e Anexo III, I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, Resolução RDC nº 42/2013, Resolução RDC nº 54/2012.

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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º, 18 e 21 e Anexo III, I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, Resolução RDC nº 42/2013, Resolução RDC nº 54/2012.

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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º, 18 e 21 e Anexo III, I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, Resolução RDC nº 42/2013, Resolução RDC nº 54/2012.

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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º, 18 e 21 e Anexo III, I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, Resolução RDC nº 42/2013, Resolução RDC nº 54/2012.

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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º, 18 e 21 e Anexo III, I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, Resolução RDC nº 42/2013, Resolução RDC nº 54/2012.

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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º, 18 e 21 e Anexo III, I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, Resolução RDC nº 42/2013, Resolução RDC nº 54/2012.

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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º, 18 e 21 e Anexo III, I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, Resolução RDC nº 42/2013, Resolução RDC nº 54/2012.

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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º, 18 e 21 e Anexo III, I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, Resolução RDC nº 42/2013, Resolução RDC nº 54/2012.

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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º, 18 e 21 e Anexo III, I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, Resolução RDC nº 42/2013, Resolução RDC nº 54/2012.

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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º, 18 e 21 e Anexo III, I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, Resolução RDC nº 42/2013, Resolução RDC nº 54/2012.

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 nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 23, § 4º, IN 19/2013, arts. 2º, 18 e 21 e Anexo III, I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, Resolução RDC nº 42/2013, Resolução RDC nº 54/2012.

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	Redução de no mínimo 25% e 5 g de açúcares em relação a 200mL		Sim	sim	sim	sim	sim	sim

"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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º, 18 e 21 e Anexo III, I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, Resolução RDC nº 42/2013, Resolução RDC nº 54/2012.

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),	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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º, 18 e 21 e Anexo III, I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, Resolução RDC nº 42/2013, Resolução RDC nº 54/2012.

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	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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º, 18 e 21 e Anexo III, I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, Resolução RDC nº 42/2013, Resolução RDC nº 54/2012.

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	-	5	sim	Sim	sim	sim	sim	sim

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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, IN 19/2013, arts. 2º, 18 e 21 e Anexo III, I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, Resolução RDC nº 42/2013, Resolução RDC nº 54/2012.

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 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 nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 23, § 2º, IN 19/2013, arts. 2º, 18 e 21, I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, Resolução RDC nº 42/2013, Resolução RDC nº 54/2012.

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 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 nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 23, § 2º, IN 19/2013, arts. 2º, 18 e 21, I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, Resolução RDC nº 42/2013, Resolução RDC nº 54/2012.

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), 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 nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 23, § 2º, IN 19/2013, arts. 2º, 18 e 21, I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, Resolução RDC nº 42/2013, Resolução RDC nº 54/2012.

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	2,5	-	não	não	não	não	não	sim

acidez titulável, em ácido cítrico, 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 nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 23, § 3º, IN 19/2013, arts. 2º, 18 e 21, I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, Resolução RDC nº 42/2013, Resolução RDC nº 54/2012.

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 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 nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 23, § 5º, IN 19/2013, arts. 2º, 18 e 21, I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, Resolução RDC nº 42/2013, Resolução RDC nº 54/2012.

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 nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 23, § 6º, IN 19/2013, arts. 2º, 18 e 21, I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, Resolução RDC nº 42/2013, Resolução RDC nº 54/2012.

5 - Composição:

Conforme o art. 23 do Decreto nº 6.871/2009 e o art. 18, *caput*, da I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 19/2013, alterado pela I.N. Mapa nº 23/2014, são ingredientes opcionais para o Refrigerante:

> I - vitaminas, sais minerais, fibras e outros nutrientes, desde que em conformidade com o estabelecido em legislação específica da Anvisa; e

II - ingrediente alternativo.

Parágrafo único. Dentre os sais minerais previstos no inciso I deste artigo, a quantidade de sódio, oriunda do cloreto de sódio adicionado, deve ser inferior à considerada não significativa para sódio, conforme legislação específica da Anvisa.

Conforme o art. 18, § 1º, da I.N. Mapa nº 19/2013, alterado pela I.N. Mapa nº 23/2014, o Refrigerante deve apresentar gaseificação superior a 2,5V (dois e meio volumes) de CO_2 (gás carbônico).

De acordo com o art. 4º da I.N. Mapa nº 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 nº 267/2005, tabela 2, alterada pela Resolução RDC nº 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 nº 219/2006.

Conforme o art. 4º, parágrafo único, da I.N. Mapa nº 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.

De acordo com o art. 6º da I.N. Mapa nº 19/2013, as características sensoriais e físico-químicas do Refrigerante devem estar em consonância com a composição do produto.

Conforme o art. 21 da I.N. Mapa nº 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.

De acordo com o art. 21, § 1º, da I.N. Mapa nº 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 ou polpa da fruta.

Conforme o art. 21, § 2º, da I.N. Mapa nº 19/2013, alterado pela I.N. Mapa nº 23/2014, 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 nº 6.871/2009, deve conter uma quantidade mínima de 5%, em m/v (cinco por cento em massa por volume), de suco do vegetal.

De acordo com o art. 21, § 3º, da I.N. Mapa nº 19/2013, alterado pela I.N. Mapa nº 23/2014, 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).

Conforme o art. 21, § 4º, da I.N. Mapa nº 19/2013, alterado pela I.N. Mapa nº 23/2014, 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 nº 6.871/2009.

De acordo com o art. 21, § 5º, da I.N. Mapa nº 19/2013, alterado pela I.N. Mapa nº 23/2014, 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 Refrigerante Misto deve ser de, no mínimo, 5%, em m/v (cinco por cento em massa por volume).

Conforme o art. 21, § 6º, da I.N. Mapa nº 19/2013, alterado pela I.N. Mapa nº 23/2014, o Refrigerante de Cola pode ser adicionado em sua composição de cafeína (trimetilxantina) natural ou sintética.

6 - Aditivos Alimentares:

Os aditivos permitidos para o Refrigerante são os constantes nas Resoluções RDC nº 05/2007, RDC nº 45/2010 e RDC nº 18/2008, alterada pela RDC nº 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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela	*quantum satis*

		abaixo que trata de BPF)	
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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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[1]	*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 Al	Azul patente V, laca de Al	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 Al	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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela	*quantum satis*

		abaixo que trata de BPF)	
405	Propilenglicol Alginato	Alginato de Propilenoglicol	0,05
	ESTABILIZANTE	**ESTABILIZANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*quantum satis*
	ESPUMANTE	**ESPUMANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*quantum satis*
	SECUESTRANTE	**SEQUESTRANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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.

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

Fonte: Resolução RDC nº 05/2007.

ADITIVOS AUTORIZADOS PARA USO SEGUNDO AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF), COM SUAS RESPECTIVAS CLASSES FUNCIONAIS (EM ORDEM DE INS)		
INS	**Nome do Aditivo**	**Classes Funcionais (*)**
140i	Clorofila	COL
150ª	Caramelo I - simples	COL
162	Vermelho de beterraba, betamina	COL
170i	Carbonato de cálcio	ANAH
171	Dióxido de titânio	COL
260	Ácido acético	ACREG/CONS/ACI
261	Acetato de potássio	ACREG/CONS
262i	Acetato de sódio	ACREG
263	Acetato de cálcio	CONS/EST/ACREG
270	Ácido láctico (L-, D- e DL-)	ACI/ACREG
280	Ácido propiônico	CONS
281	Propianato de sódio	CONS
282	Propianato de cálcio	CONS
283	Propianato de potássio	CONS
290	Dióxido de carbono	CONS
296	Ácido málico (D-,L-)	ACREG/SEC
297	Ácido fumárico	ACREG
300	Ácido ascórbico (L-)	ANT/FLO
301	Ascorbato de sódio	ANT
302	Ascorbato de cálcio	ANT
303	Ascorbato de potássio	ANT
315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	ANT
316	Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio	ANT
322	Lecitinas	EMU/ANT
325	Lactato de sódio	HUM/ANT/AGC
326	Lactato de potássio	ANT
327	Lactato de cálcio	ACREG/FLO
329	Lactato de magnésio (D-, L-)	ACREG/FLO
330	Ácido cítrico	ACI/ACREG/ANT/SEC
331i	Citrato monossódico	ACREG/SEC
331iii	Citrato trissódico, citrato de sódio	ACREG/SEC/EST
332i	Citrato monopotássico, citrato diácido de potássio	ACREG/SEC
332ii	Citrato tripotássico, citrato de potássio	ACREG/EST/SEC
333	Citrato tricálcico, citrato de cálcio	ACREG/FIR/SEC
350i	Malato ácido de sódio, malato monossódico	ACREG/HUM
350ii	Malato dissódico	ACREG
352ii	Malato de cálcio, malato monocálcico	ACREG
365	Fumarato de sódio	ACREG/EXA/ACI
380	Citrato triamônico	ACREG
400	Ácido algínico	ESP/EST/EMU/GEL
401	Alginato de sódio	ESP/EST/GEL/EMU
402	Alginato de potássio	ESP/EST/EMU/GEL
403	Alginato de amônio	ESP/EST/EMU/GEL
404	Alginato de cálcio	ESP/EST/GEL/EMU/ANESP
406	Ágar	ESP/EST/EMU

407	Carragena (inclui a furcelarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	ESP/EST/GEL/EMU
407a	Algas marinhas Euchema processadas	ESP/EST/GEL/EMU
410	Goma garrofina, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí	ESP/EST/EMU
412	Goma guar	ESP/EST/EMU
413	Goma tragacanto, tragacanto, goma adragante	ESP/EST/EMU
414	Goma arábica, goma acácia	ESP/EST/EMU
415	Goma xantana	ESP/EST/EMU/FOA
416	Goma caraia, goma sterculia	ESP/EST/EMU
417	Goma tara	ESP/EST
418	Goma gelana	ESP/EST/GEL
420	Sorbitol e xarope de sorbitol, D-sorbita	EDU/HUM/SEC/AGC/EST
421	Manitol	EDU/ESP/EST/HUM/AGC
422	Glicerina, glicerol	EMU/ESP/EST/HUM/AGC
424	Curdlan	FIR/GEL/ESP/EST
428	Gelatina	EST/EMU/ESP/GEL
440	Pectina, pectina amidada	ESP/EST/GEL/EMU
460i	Celulose microcristalina	EMU/EST/ANAH
460ii	Celulose em pó	ANAH/EMU/ESP
461	Metilcelulose	ESP/EST/EMU
462	Etilcelulose	AGC
463	Hidroxipropilcelulose	ESP/EST/EMU
464	Hidroxipropilmetilcelulose	ESP/EMU/EST
465	Metiletilcelulose	ESP/EMU/EST/FOA
466	Carboximetilcelulose sódica	ESP/EST/EMU
467	Etilhidroxietilcelulose	ESP/EMU/EST
468	Carboximetilcelulose sódica reticulada, croscaramelose sódica	EST
469	Carboximetilcelulose sódica - hidrólise enzimática	GLA/EST/ESP
470	Sais de ácidos graxos (com base Ca, Na, Mg, K e NH_4)	EMU/ANAH
471	Mono e diglicerídeos de ácidos graxos	EMU/ANESP
472a	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido acético	EMU
472b	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido lático	EMU
472c	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido cítrico	EMU/EST/ANT/FLO
500i	Carbonato de sódio	ACREG
500ii	Bicarbonato de sódio, carbonato ácido de sódio	ACREG/RAI
500iii	Sesquicarbonato de sódio	ACREG
501i	Carbonato de potássio	ACREG
501ii	Bicarbonato de potássio, carbonato ácido de potássio, hidrogeno carbonato de potássio	ACREG/RAI
503i	Carbonato de amônio	ACREG/RAI
503ii	Bicarbonato de amônio, carbonato ácido de amônio	RAI
504i	Carbonato de magnésio, carbonato básico de magnésio	ANAH/ESTCOL
504ii	Bicarbonato de magnésio, carbonato ácido de magnésio, hidrogeno carbonato de magnésio	ACREG/ANAH/ESTCOL
507	Ácido clorídrico	ACI/ACREG
508	Cloreto de potássio	GEL
509	Cloreto de cálcio	FIR

510	Cloreto de amônio	FLO
511	Cloreto de magnésio	FIR/ESTCOL
514	Sulfatos de sódio	ESTCOL
515	Sulfatos de potássio	EXA
516	Sulfato de cálcio	FLO/SEC/FIR
524	Hidróxido de sódio	ACREG
525	Hidróxido de potássio	ACREG
526	Hidróxido de cálcio	ACREG/FIR
527	Hidróxido de amônio	ACREG
528	Hidróxido de magnésio	ACREG/ESTCOL
529	Óxido de cálcio	ACREG/FLO
530	Óxido de magnésio	ANAH
551	Dióxido de silício, sílica	ANAH
552	Silicato de cálcio	ANAH
553i	Silicato de magnésio	ANAH
553iii	Talco, metassilicato ácido de magnésio	ANAH/GLA/ESP
574	Ácido glucônico (D-)	ACREG/RAI
575	Glucono-delta-lactona	ACREG/RAI/ACI/SEC
576	Gluconato de sódio	SEC
577	Gluconato de potássio	ACREG
578	Gluconato de cálcio	ACREG/FIR/SEC
580	Gluconato de magnésio	ACREG/FIR
620	Ácido glutâmico (L(+)-)	EXA
621	Glutamato de sódio, glutamato monossódico	EXA
622	Glutamato de potássio	EXA
623	Diglutamato de cálcio	EXA
624	Glutamato de monoamônio	EXA
625	Diglutamato de magnésio	EXA
626	Ácido guanílico	EXA
627	5'-Guanilato dissódico, guanilato dissódico, dissódio 5'-guanilato	EXA
628	5'-Guanilato de potássio	EXA
629	5'-Guanilato de cálcio	EXA
630	Ácido inosínico	EXA
631	5'-Inosinato de sódio, inosinato dissódico, dissódico 5'-inosinato	EXA
632	Inosinato de potássio	EXA
633	5'-Inosinato de cálcio	EXA
634	5'-Ribonucleotídeo de cálcio	EXA
635	5'-Ribonucleotídeo dissódico	EXA
901	Cera de abelha (branca e amarela) (somente para tratamento de superfície)	GLA
902	Cera candelilla (somente para tratamento de superfície)	GLA
904	Goma laca, shelac (somente para tratamento de superfície)	GLA
953	Isomalte (isomaltitol)	EDU/GLA/ANAH/AGC
957	Taumatina	EXA/EDU
965	Maltitol e xarope de maltitol	EDU/EST/AGC
966	Lactitol	EDU/ESP
967	Xilitol	EDU/HUM
968	Eritritol	EDU/EXA/HUM
1001i	Acetato de colina	EMU
1001ii	Carbonato de colina	EMU
1001iii	Cloreto de colina	EMU
1001iv	Citrato de colina	EMU
1001v	Tartarato de colina	EMU
1001vi	Lactato de colina	EMU

1100	Amilases	FLO
1101i	Proteases	FLO/EXA/GLA
1102	Glucose oxidase	ANT/CONS/EST
1104	Lipases	EXA
1200	Polidextroses	AGC/ESP/EST/HUM
1202	Polivinilpirrolidona insolúvel	AGC/ESP/EST/HUM
1204	Pullulan	GLA/ESP
1518	Triacetina, triacetato de glicerila	HUM

(*) Significado das abreviaturas: ACI: acidulante; ACREG: regulador de acidez; AGC: agente de corpo ou massa; ANAH: antiaglutinante, antiumectante; ANESP: antiespumante; ANT: antioxidante; ARO: aromatizante; COL: corante; CONS: conservador; EDU: edulcorante; EMU: emulsificante; ESP: espessante; ESTCOL: estabilizante de cor; EST: estabilizante; EXA: realçador de sabor; FIR: agente de firmeza; FLO: melhorador de farinha; FOA: espumante; GEL: gelificante; GLA: glaceante; HUM: umectante; RAI: fermento químico; e SEC: seqüestrante.

Fonte: Resolução RDC nº 45/2010, Anexo, tabela I.

ATENÇÃO!!!

Os edulcorantes podem ser utilizados somente na bebida em que se faça a substituição parcial (“baixo em açúcares” ou “reduzido em açúcares”) ou total (“de baixa caloria” ou “dietético(a)”) do açúcar.

ATRIBUIÇÃO DE ADITIVOS EDULCORANTES PARA ALIMENTOS E SEUS RESPECTIVOS LIMITES MÁXIMOS DE USO			
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 açúcares	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 açúcares	0,075
		Alimentos e bebidas com informação nutricional completar	

		Com substituição total de açúcares	0,075 (2)
		Com açúcar substituição parcial de açúcares	0,056
952	Ácido ciclâmico e seus sais de cálcio, potássio e sódio	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)
		Com substituição parcial de açúcares	0,04 (4)
953	Isomalt (isomaltitol)	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 (9)	Alimentos e bebidas para controle de peso (Incluído pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	0,005
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares (Incluído pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	0,005
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares (Incluído pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	0,005
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar com substituição total de açúcares (Incluído pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	0,005
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar com substituição parcial de açúcares (Incluído pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	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. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(2) Exceto para gomas de mascar e micro pastilhas de sabor intenso, com limites máximos de 1,0 g/100 g e de 0,6 g/100 g, respectivamente. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(3) Exceto para bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas, com limite máximo de 0,075 g/100 mL. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(4) Exceto para bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas, com limite máximo de 0,056 g/100 mL. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(5) Exceto para gomas de mascar com limite máximo de 0,12 g/100 g. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(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. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(7) Exceto para gomas de mascar, com limite máximo de 0,24 g/100 g. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(8) Exceto para gomas de mascar e micro pastilhas de sabor intenso, ambos com limite máximo de 0,1 g/100 g. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(9) No caso de gomas de mascar com informação nutricional complementar com substituição total de açúcares, aplica-se o limite máximo de 0,04 g/100 g. (Incluída pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019, retificada em 18 de junho de 2019)

Restrições: (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
1. Os edulcorantes somente podem ser utilizados para a substituição parcial ou total de açúcares nas seguintes categorias: (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Alimentos e bebidas para controle de peso, conforme Portaria SVS/MS n° 30, de 13 de janeiro de 1998, que aprova o regulamento técnico referente a alimentos para controle de peso; (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Alimentos para dietas com restrição de açúcares, conforme itens 4.1.1.1, 4.1.1.2 e 4.1.1.3 da Portaria SVS/MS n° 29, de 13 de janeiro de 1998, que aprova o regulamento técnico referente a alimentos para fins especiais; (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares, conforme item 4.2.4 da Portaria SVS/MS n° 29, de 1998; (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Fórmulas para nutrição enteral, conforme Resolução da Diretoria Colegiada - RDC n° 21, de 13 de maio de 2015, que dispõe sobre o regulamento técnico de fórmulas para nutrição enteral; (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar para os 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 feita a substituição parcial ou total do açúcar, conforme Resolução da Diretoria Colegiada - RDC n° 54, de 12 de novembro de 2012, que dispõe sobre o regulamento técnico sobre informação nutricional complementar; (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Suplementos alimentares, conforme Resolução da Diretoria Colegiada - RDC n° 243, de 26 de julho de 2018, que dispõe sobre os requisitos sanitários dos suplementos alimentares. (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
2. Em atendimento a Regulamentos Técnicos específicos: (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
a) Todos os alimentos e as bebidas contendo polióis deverão obedecer aos requisitos de rotulagem referentes a efeitos laxativos. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
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. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
3. Os glicosídeos de esteviol devem atender às especificações de pureza estabelecidas pelo Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives - JECFA. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)

Fonte: Resolução RDC nº 18/2008, alterada pela Resolução RDC nº 281/2019, art. 6º.

REFRIGERANTE

Padrão de Identidade e Qualidade estabelecido pela
Portaria Mapa n° 123/2021, válido a partir de 1°/06/2021

1 - Referências Legais:

Decreto nº 6.871/2009, art. 23, Portaria Mapa nº 123/2021, I.N. SDA nº 30/1999, alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, I.N. Mapa nº 75/2019, Resolução RDC nº 05/2007, Resolução RDC nº 18/2008, alterada pela Resolução RDC nº 281/2019, Resolução RDC nº 45/2010, I.N. Anvisa nº 60/2019, Resolução RDC nº 331/2019, Resolução RDC nº 267/2005, Resolução RDC nº 219/2006, Resolução RDC nº 54/2012 e I.N. Anvisa nº 88/2021.

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 nº 6.781/2009, art. 23, *caput*).

3 - Denominação:

Refrigerante de + (nome da fruta ou do vegetal de origem)[1]
Refrigerante de + (nome da fruta ou do vegetal de origem)[1] + (de baixa caloria)[4] ou (dietético)[5]
Refrigerante de + (nome da fruta ou do vegetal de origem)[1] + (Levemente Gaseificado)[6]
Refrigerante de + (nome da fruta ou do vegetal de origem)[1] + (de baixa caloria)[4] ou (dietético)[5] + (Levemente Gaseificado)[6]
Refrigerante + misto[2] + (nomes das frutas ou dos vegetais de origem, em ordem decrescente da quantidade em que são adicionados na composição)[2]
Refrigerante + misto[2] + (nomes das frutas ou dos vegetais de origem, em ordem decrescente da quantidade em que são adicionados na composição)[2] + (de baixa caloria)[4] ou (dietético)[5]
Refrigerante + misto[2] + (nomes das frutas ou dos vegetais de origem, em ordem decrescente da quantidade em que são adicionados na composição)[2] + (Levemente Gaseificado)[6]
Refrigerante + misto[2] + (nomes das frutas ou dos vegetais de origem, em ordem decrescente da quantidade em que são adicionados na composição)[2] + (de baixa caloria)[4] ou (dietético)[5] + (Levemente Gaseificado)[6]
Refrigerante + (Saborizado com)[3] + (seguido de “fruta(s)”, “vegetal(is)”, “extrato(s) vegetal(is)" ou a combinação destes, conforme o caso, sendo vedada a especificação do nome do vegetal de origem)[3]
Refrigerante + (Saborizado com)[3] + (seguido de “fruta(s)”, “vegetal(is)”, “extrato(s) vegetal(is)" ou a combinação destes, conforme o caso, sendo vedada a especificação do nome do vegetal de origem)[3] + (de baixa caloria)[4] ou (dietético)[5]

Refrigerante + (Saborizado com)[3] + (seguido de “fruta(s)”, “vegetal(is)”, “extrato(s) vegetal(is)" ou a combinação destes, conforme o caso, sendo vedada a especificação do nome do vegetal de origem)[3] + (Levemente Gaseificado)[6]
Refrigerante + (Saborizado com)[3] + (seguido de “fruta(s)”, “vegetal(is)”, “extrato(s) vegetal(is)" ou a combinação destes, conforme o caso, sendo vedada a especificação do nome do vegetal de origem)[3] + (de baixa caloria)[4] ou (dietético)[5] + (Levemente Gaseificado)[6]

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, art. 23, e Portaria Mapa nº 123/2021, Anexo IV, item 2.

Notas:

[1] O Refrigerante e o preparado líquido para refrigerante serão classificados quanto à utilização de ingrediente vegetal como: Produto de ingrediente vegetal, aquele composto obrigatoriamente de fruta, de vegetal ou de extrato padronizado em quantidade mínima que atenda ao definido na tabela do item 5.1.1., que se encontra no item 5 (Composição) desta bebida neste Documento. A denominação do Refrigerante será estabelecida da seguinte forma: Para o produto de ingrediente vegetal: "Refrigerante de...", seguido do nome da fruta ou do vegetal de origem, conforme o caso (Portaria Mapa nº 123/2021, Anexo IV, itens 2.1., 2.1.1., 2.2. e 2.2.1.).
[2] O Refrigerante e o preparado líquido para refrigerante serão classificados quanto à utilização de ingrediente vegetal como: Produto de ingrediente vegetal, aquele composto obrigatoriamente de fruta, de vegetal ou de extrato padronizado em quantidade mínima que atenda ao definido na tabela do item 5.1.1., que se encontra no item 5 (Composição) desta bebida neste Documento. A denominação do Refrigerante será estabelecida da seguinte forma: Para o produto de ingrediente vegetal: "Refrigerante de...", seguido do nome da fruta ou do vegetal de origem, conforme o caso. Quando o produto de ingrediente vegetal utilizar ingredientes oriundos de mais de uma espécie vegetal a palavra "misto" deverá ser acrescentada antes dos nomes das frutas ou dos vegetais de origem, que deverão ser listados em ordem decrescente da quantidade em que são adicionados na composição (Portaria Mapa nº 123/2021, Anexo IV, itens 2.1., 2.1.1., 2.2. e 2.2.1., *caput* e alínea “b”).
[3] O Refrigerante e o preparado líquido para refrigerante serão classificados quanto à utilização de ingrediente vegetal como: Produto saborizado, aquele que utiliza como ingrediente vegetal apenas o extrato aquoso, ou ainda, fruta, vegetal ou extrato padronizado em quantidade abaixo do mínimo estabelecido na tabela 5.1.1., que se encontra no item 5 (Composição) desta bebida neste Documento. A denominação do Refrigerante será estabelecida da seguinte forma: Para o produto saborizado: "Refrigerante saborizado com...", seguido de "fruta(s)", "vegetal(is)", "extrato(s) vegetal(is)" ou a combinação destes, conforme o caso, sendo vedada a especificação do nome do vegetal de origem (Portaria Mapa nº 123/2021, Anexo IV, itens 2.1., 2.1.2., 2.2. e 2.2.2.).
[4] A denominação do Refrigerante e do preparado líquido para refrigerante, quando cabível, deverá ser acrescida das seguintes expressões, na ordem em que elas se apresentam: De baixa caloria, quando o conteúdo de açúcares adicionados normalmente no produto convencional for inteiramente substituído por edulcorantes hipocalóricos ou não-calóricos, naturais ou artificiais, e o teor calórico estiver em conformidade com o critério "baixo em valor energético", conforme definido em legislação específica da Anvisa (Portaria Mapa nº 123/2021, Anexo IV, item 2.2.4., *caput* e alínea “a”). 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 (I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.2. e 2.2.2.).
[5] A denominação do Refrigerante e do preparado líquido para refrigerante, quando cabível, deverá ser acrescida das seguintes expressões, na ordem em que elas se apresentam: Dietético, quando o conteúdo de açúcares adicionados normalmente no produto convencional for inteiramente substituído por edulcorantes hipocalóricos ou não-calóricos, naturais ou artificiais, com teor de açúcares totais inferior a 0,50 g/100 mL, conforme definido em legislação específica da Anvisa (Portaria Mapa nº 123/2021, Anexo IV, item 2.2.4., *caput* e alínea “b”). 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 (I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1. e 2.2.1.).
[6] A denominação do Refrigerante e do preparado líquido para refrigerante, quando cabível, deverá ser acrescida das seguintes expressões, na ordem em que elas se apresentam: Levemente Gaseificado, quando o produto for adicionado de dióxido de carbono, de acordo com os limites estabelecidos na tabela do item 4.1., que se encontra no item 4.2 (Parâmetros Físico-químicos) desta bebida neste Documento (Portaria Mapa nº 123/2021, Anexo IV, item 2.2.4., *caput* e alínea “c”).

Conforme o art. 14-A do Decreto nº 6.871/2009 e o item 8.6 da I.N. SDA nº 30/1999, alterada pela I.N. SDA nº 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 nº 54/2012.

De acordo com o art. 3º, *caput* e §§ 1º, 2º, 4º, 5º, incisos I, II e III, 7º, 9º, incisos I, II, III e IV, 10 e 11, da Portaria Mapa nº 123/2021, Declaração Quantitativa de Ingrediente (DQI) é a informação relativa à quantidade de suco, polpa ou a combinação destes presentes na composição do produto.

§ 1º O valor da DQI será calculado em porcentagem, volume por volume (v/v), observada a legislação específica do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento que estabelece os limites mínimos de sólidos solúveis para sucos e polpas ou os limites mínimos de sólidos totais para açaí e polpa de juçara.

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

§ 3º ... (não se aplica ao Refrigerante).

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

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

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

§ 6º ... (não se aplica ao Refrigerante).

§ 7º Para o produto saborizado, conforme classificação prevista nos Anexos desta Portaria, a DQI deverá ser precedida da expressão "CONTÉM APENAS".

§ 8º ... (não se aplica ao Refrigerante).

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

I - caracteres com dimensões no mínimo duas vezes maiores do que a prevista para a denominação do produto, observado o item 4 do Anexo da Instrução Normativa nº 55, de 18 de outubro de 2002;
II - sem variação de padronização entre os caracteres;
III - em cor contrastante com o fundo; e
IV - afastada de soldas e dobras, bem como de áreas de torção e de selagem da embalagem em no mínimo 5 (cinco) milímetros.

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

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

Conforme o Anexo IV, itens 3.1., 3.1.1., 3.1.2., 3.1.3. e 3.1.4., da Portaria Mapa nº 123/2021, a rotulagem do Refrigerante e do preparado líquido para refrigerante deve atender ao Regulamento da Lei nº 8.918, de 1994 e demais normas inerentes, e ainda:

I - No rótulo são vedadas, mesmo que previsto na marca comercial, as expressões que atribuam características terapêutica, medicamentosa, de qualidade ou de superlatividade, tais como: calmante, estimulante, emagrecedor, detox, antioxidante, artesanal, colonial, caseiro, familiar, natural, 100% natural, premium, dentre outras, exceto quanto previsto em legislação específica.
II - O Refrigerante que não contiver aditivos alimentares pode utilizar a expressão "SEM ADITIVOS", sendo vedada a utilização de expressões que remetam à ausência de classes específicas de aditivos como "sem corantes", "sem conservadores", dentre outras.
III - É obrigatório, quando houver a associação de açúcares e edulcorantes, constar do Painel Principal do Rótulo com no mínimo 1,2 (um inteiro e dois décimos) vezes o tamanho da denominação da bebida as expressões: "BAIXO EM AÇÚCARES", "REDUZIDO EM AÇÚCARES" ou outro termo autorizado, obedecidos os critérios estabelecidos em legislação específica da Anvisa.
IV - As alegações na rotulagem que enfatizem a utilização de vitaminas, minerais, fibras e outros nutrientes devem obedecer às previsões contidas em legislação específica da Anvisa.

De acordo com o Anexo IV, item 3.2., da Portaria Mapa nº 123/2021, o rótulo do Refrigerante e do preparado líquido para refrigerante deverá conter obrigatoriamente a Declaração Quantitativa de Ingredientes (DQI), observando-se os critérios estabelecidos no art. 3º desta Portaria (artigo supracitado).

Conforme o Anexo IV, item 3.3., da Portaria Mapa nº 123/2021, na rotulagem do produto composto de duas ou mais frutas, dois ou mais vegetais ou de frutas e vegetais, inclusive seus extratos, é vedado o uso de informações visuais de qualquer natureza, incluindo a marca comercial e o formato da embalagem, que remetam a apenas uma das frutas ou dos vegetais contidos em sua composição.

De acordo com o Anexo IV, item 3.4., da Portaria Mapa nº 123/2021, é vedado o uso de informações visuais de qualquer natureza, incluindo figuras, esboços, marca comercial e formato da embalagem, que sejam relativas a ingredientes vegetais, no rótulo de produto que não contiver estas matérias-primas, excetuadas as informações obrigatórias.

Conforme o Anexo IV, item 3.5., da Portaria Mapa nº 123/2021, no rótulo do produto é vedado o uso de expressões relativas à classificação, denominação e partes de denominação, de forma isolada ou como parte de outros dizeres, que não estejam previstos em seu Padrão de Identidade e Qualidade ou em sua lista de ingredientes.

De acordo com o Anexo IV, item 3.6., da Portaria Mapa nº 123/2021, o Refrigerante de Limão poderá utilizar no rótulo a expressão "Soda Limonada" quando atender a quantidade mínima de suco de limão conforme definido na tabela do item 5.1.1. do presente anexo (que se encontra no item 5 (Composição) desta bebida neste Documento).

Conforme o Anexo IV, item 3.7., da Portaria Mapa nº 123/2021, é vedada a utilização de recipientes e embalagens tipo conta-gotas, spray, ampolas, ou outros que caracterizem os produtos similares àqueles de uso farmacêutico, medicamentoso ou terapêutico.

4 - Parâmetros analíticos:

4.1 - Parâmetros Microbiológicos

ATENÇÃO!!!

O Refrigerante produzido após o dia 26/12/2020 deverá atender o(s) Parâmetro(s) Microbiológico(s) estabelecido(s) pela I.N. Anvisa nº 60/2019, arts. 7° e 8° (constante(s) nas tabelas abaixo, conforme o caso).

Os Padrões Microbiológicos aplicam-se aos alimentos prontos para oferta ao consumidor. Para os ingredientes destinados exclusivamente ao uso industrial, incluindo os aditivos alimentares, não se aplicam os Padrões Microbiológicos estabelecidos na I.N. nº 60/2019, devendo ser observados os Padrões Microbiológicos estabelecidos em suas especificações (Resolução RDC nº 331/2019, art. 3º, *caput* e parágrafo único).

Tabela 1 - Padrões Microbiológicos de Alimentos, com Exceção dos Alimentos Comercialmente Estéreis.

Bebidas Não-alcoólicas	Microrganismo / Toxina / Metabólito	n[3]	c[4]	m[1]	M[2]	Parâmetros Exigíveis em Função do Laudo / Certificado e da Finalidade da Análise (I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º)

Categoria Específica						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	Bolores e Leveduras / mL, exceto bebidas fermentadas	5	2	10	10^2	S	S	S	S	S	S

Legenda: S= Sim.

Para efeito da I.N. Anvisa nº 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: I.N. Anvisa nº 60/2019, art. 2º, incisos X, XI e XII, e Anexo I, item 12, alínea "a", e I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º.

Tabela 2 - Padrão Microbiológico de Alimentos Comercialmente Estéreis.

Categorias Específicas	Critério de Aceitação	Parâmetros Exigíveis em Função do Laudo / Certificado e da Finalidade da Análise (I.N. Mapa nº 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
a) Alimentos de baixa acidez (pH maior que 4,5) (Aplica-se ao Refrigerante comercialmente estéril)	"O alimento não deve apresentar sinais de alterações que indiquem a presença de micro-organismos capazes de proliferar em condições normais de armazenamento e distribuição." Quando houver alteração, o resultado deve ser interpretado como Insatisfatório com Qualidade Inaceitável.	N	N	N	N	N	S
b) Alimentos ácidos ou acidificados (pH menor que 4,5) (Aplica-se ao Refrigerante comercialmente estéril)							

Legenda: S= Sim e N= Não.

Fonte: I.N. Anvisa nº 60/2019, Anexo III, e I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º.

4.2 - Parâmetros Físico-químicos

De acordo com o Anexo III, item 4.1., da Portaria Mapa nº 123/2021, os parâmetros químicos, físicos e microbiológicos do Refrigerante e do preparado líquido para refrigerante deverão estar de acordo com a composição registrada, com os limites estabelecidos em legislação específica, bem como com os limites da tabela abaixo:

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Parâmetros Exigíveis em Função do Laudo / Certificado e da Finalidade da Análise (I.N. Mapa nº 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
Quantidade mínima de Suco ou Polpa, em mL/100 mL, ou a Quantidade mínima de Extrato Padronizado, em g/100 mL, ou a Quantidade mínima do somatório de Suco, Polpa ou Extrato Padronizado, exceto para o Refrigerante Saborizado	Conforme tabela específica constante no item 5 (Composição) desta bebida neste Documento		N	N	N	N	N	S
Pressão gasosa, em atm., a 20 °C	≥ 2	-	S	S	S	S	S	S
Pressão gasosa, em atm., a 20 °C, para o Refrigerante Levemente Gaseificado	-	< 2	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 Refrigerante **"de baixa caloria"**	-	40	S	S	S	S	S	S
Teor de açúcares totais, em g/100 mL, para o Refrigerante **"dietético"**	-	0,5	N	N	N	N	N	S
Açúcares totais (somatório dos naturais e/ou adicionados), em g/200 mL, para o produto **"baixo em açúcares"**	-	5	S	S	S	S	S	S
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 200 mL do produto convencional		S	S	S	S	S	S

Cafeína (trimetilxantina), natural ou sintética, em mg/100 mL, exceto para o Refrigerante que contiver semente de guaraná, café ou seus equivalentes em extrato, cuja adição não é permitida	-	20	S	S	S	S	S	S
Contaminantes Inorgânicos								
Arsênio total, 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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, Portaria Mapa nº 123/2021, Anexo IV, itens 4.1., 5.1.1. e 5.3.2., I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, I.N. Mapa nº 75/2019, I.N. Anvisa nº 88/2021, Resolução RDC nº 54/2012.

5 - Composição:

Conforme o art. 2º, *caput* e incisos I, II, III e IV, da Portaria Mapa nº 123/2021, para efeito desta Portaria, considera-se ingrediente vegetal para produção do Refrigerante:

I - a fruta: a designação genérica do fruto comestível, incluído o pseudofruto e a infrutescência, apresentado na forma *in natura*, suco, polpa ou água de coco;
II - o vegetal: a planta e suas partes comestíveis, exceto a fruta, apresentadas na forma *in natura* ou suco de vegetal;
III - o extrato padronizado: o ingrediente obtido por esgotamento, a frio ou a quente, de maneira a manter os princípios sápidos aromáticos naturais, voláteis e fixos, característicos da semente de guaraná, da noz de cola, dos grãos de café, da inflorescência do lúpulo, da erva mate, dos frutos do açaí ou do rizoma do gengibre; e
IV - o extrato aquoso: o ingrediente obtido por métodos físicos utilizando água como único agente extrator, a partir das espécies vegetais e suas partes, previstas em legislação específica da Anvisa para o preparo de chás e especiarias.

De acordo com o Anexo IV, itens 5.1., 5.1.1., 5.1.2. e 5.1.3., da Portaria Mapa nº 123/2021, são ingredientes obrigatórios para o Refrigerante elaborado a partir de produto de ingrediente vegetal:

I - Ingrediente vegetal, em quantidade mínima prevista na tabela abaixo:

Refrigerante de Fruta ou de Vegetal	Quantidade mínima de suco ou polpa, em mL/100 mL
Abacaxi	10,0
Açaí, quantidade em sólidos totais	2,0
Cana de açúcar	20,0
Goiaba	5,0
Juçara, quantidade em sólidos totais	2,0
Laranja	10,0
Limão (5,0% de acidez)	2,5
Maçã	5,0
Manga	5,0
Mangaba	3,0
Maracujá	3,0

Morango	2,5
Pêssego	5,0
Pêra	5,0
Tangerina	10,0
Tomate	10,0
Uva	10,0
Outras frutas ou vegetais	5,0
Refrigerante de Extrato Padronizado	**Quantidade mínima de extrato, em g/100 mL**
Guaraná: Semente de guaraná ou seu equivalente em extrato com, no mínimo, 1,2% de cafeína	0,02
Extrato de noz de cola	*quantum satis*
Extrato de lúpulo	*quantum satis*
Extrato de mate	*quantum satis*
Extrato de café	*quantum satis*
Extrato de açaí (mínimo 0,025% de antocianinas)	*quantum satis*
Extrato de gengibre (mínimo 0,03% de gingerol)	*quantum satis*
Produto Misto com dois ou mais ingredientes vegetais (oriundos de duas ou mais espécies vegetais)	O somatório da quantidade de suco, polpa ou extrato padronizado deve ser igual ou superior ao mínimo estabelecido para o ingrediente vegetal exigido em maior quantidade nos itens anteriores desta tabela.

Fonte: Portaria Mapa nº 123/2021, Anexo IV, item 5.1.1.

II - Água potável.
III - Açúcares, podendo ser substituído parcial ou totalmente por edulcorantes.
IV - Gás carbônico (CO_2) industrialmente puro. Embora a Portaria Mapa nº 123/2021 não traga o gás carbônico no rol dos ingredientes obrigatórios para o Refrigerante, o estabelecido no art. 23, *caput*, do Decreto nº 6.871/2009 torna sua adição indispensável a esta bebida. Por ser norma hierarquicamente superior no ordenamento jurídico nacional, o determinado no Decreto prevalece em relação ao disposto na mencionada Portaria.

Conforme o Anexo IV, itens 5.2., 5.2.1., 5.2.2. e 5.2.3., da Portaria Mapa nº 123/2021, são ingredientes obrigatórios para o Refrigerante elaborado a partir de produto saborizado:

I - Ingrediente vegetal.

Espécies Vegetais autorizadas para obtenção do Extrato Aquoso a ser utilizado na elaboração do Refrigerante Saborizado	
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 nº 267/2005, tabela 2, alterada pela Resolução RDC nº 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 nº 219/2006.

II - Água potável.
III - Gás carbônico (CO_2) industrialmente puro.
IV - Açúcar, podendo ser substituído parcial ou totalmente por edulcorantes. Embora a Portaria Mapa nº 123/2021 não traga o açúcar no rol dos ingredientes obrigatórios para o Refrigerante, o estabelecido no art. 23, *caput*, do Decreto nº 6.871/2009 torna sua adição indispensável a esta bebida. Por ser norma hierarquicamente superior no ordenamento jurídico nacional, o determinado no Decreto prevalece em relação ao disposto na mencionada Portaria.

De acordo com o Anexo IV, itens 5.3., 5.3.1., 5.3.2., 5.3.3., 5.3.4. e 5.3.5., da Portaria Mapa nº 123/2021, 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.
II - Cafeína (trimetilxantina) natural ou sintética, exceto para o Refrigerante que contiver semente de guaraná, café ou seus equivalentes em extrato.
III - Pedaços de frutas ou vegetais, os quais não devem ser contabilizados para atendimento ao quantitativo mínimo de suco e polpa de fruta, para o cumprimento do padrão do Refrigerante e do preparado líquido para refrigerante ou para a declaração quantitativa de ingredientes.
IV - Novos ingredientes, devidamente aprovados em conformidade com o estabelecido em legislação específica da Anvisa, desde que não implique em descaracterização quando à classificação e definição do produto.
V - Aditivos, de acordo com o estabelecido em legislação específica da Anvisa.

Conforme o Anexo IV, itens 7.1., 7.1.1., 7.1.2., 7.1.3., 7.1.4. e 7.1.5., da Portaria Mapa nº 123/2021, é proibida, no Refrigerante e no preparado líquido para refrigerante, a presença de:

I - Contaminantes microbiológicos em concentração superior ao limite estabelecido em legislação específica da Anvisa.
II - Contaminante orgânico ou inorgânico em concentração superior ao limite estabelecido em legislação específica da Anvisa.
III - Resíduo de agrotóxico não autorizado ou em concentração superior ao autorizado para fruta ou vegetal empregado como matéria-prima na produção de Refrigerante e do preparado líquido para refrigerante, calculada em função da proporção de fruta ou vegetal utilizado.
IV - Qualquer substância em quantidade que possa se tornar nociva para a saúde humana, observados os limites de legislação específica.

V - Qualquer ingrediente não permitido em legislação específica da Anvisa ou que possa ser utilizado para adulteração do produto.

6 - Aditivos Alimentares:

Os aditivos permitidos para o Refrigerante são os constantes nas Resoluções RDC nº 05/2007, RDC nº 45/2010 e RDC nº 18/2008, alterada pela RDC nº 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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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,	0,07 (como P_2O_5)

		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 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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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[1]	*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 Al	Azul patente V, laca de Al	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 Al	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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*quantum satis*
	ESPUMANTE	**ESPUMANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*quantum satis*
	SECUESTRANTE	**SEQUESTRANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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.

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

Fonte: Resolução RDC nº 05/2007.

ADITIVOS AUTORIZADOS PARA USO SEGUNDO AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF), COM SUAS RESPECTIVAS CLASSES FUNCIONAIS (EM ORDEM DE INS)		
INS	**Nome do Aditivo**	**Classes Funcionais (*)**
140i	Clorofila	COL
150ª	Caramelo I - simples	COL
162	Vermelho de beterraba, betamina	COL
170i	Carbonato de cálcio	ANAH
171	Dióxido de titânio	COL
260	Ácido acético	ACREG/CONS/ACI
261	Acetato de potássio	ACREG/CONS
262i	Acetato de sódio	ACREG
263	Acetato de cálcio	CONS/EST/ACREG
270	Ácido láctico (L-, D- e DL-)	ACI/ACREG
280	Ácido propiônico	CONS
281	Propianato de sódio	CONS
282	Propianato de cálcio	CONS
283	Propianato de potássio	CONS
290	Dióxido de carbono	CONS
296	Ácido málico (D-,L-)	ACREG/SEC
297	Ácido fumárico	ACREG
300	Ácido ascórbico (L-)	ANT/FLO
301	Ascorbato de sódio	ANT
302	Ascorbato de cálcio	ANT
303	Ascorbato de potássio	ANT
315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	ANT
316	Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio	ANT
322	Lecitinas	EMU/ANT
325	Lactato de sódio	HUM/ANT/AGC
326	Lactato de potássio	ANT
327	Lactato de cálcio	ACREG/FLO
329	Lactato de magnésio (D-, L-)	ACREG/FLO

330	Ácido cítrico	ACI/ACREG/ANT/SEC
331i	Citrato monossódico	ACREG/SEC
331iii	Citrato trissódico, citrato de sódio	ACREG/SEC/EST
332i	Citrato monopotássico, citrato diácido de potássio	ACREG/SEC
332ii	Citrato tripotássico, citrato de potássio	ACREG/EST/SEC
333	Citrato tricálcico, citrato de cálcio	ACREG/FIR/SEC
350i	Malato ácido de sódio, malato monossódico	ACREG/HUM
350ii	Malato dissódico	ACREG
352ii	Malato de cálcio, malato monocálcico	ACREG
365	Fumarato de sódio	ACREG/EXA/ACI
380	Citrato triamônico	ACREG
400	Ácido algínico	ESP/EST/EMU/GEL
401	Alginato de sódio	ESP/EST/GEL/EMU
402	Alginato de potássio	ESP/EST/EMU/GEL
403	Alginato de amônio	ESP/EST/EMU/GEL
404	Alginato de cálcio	ESP/EST/GEL/EMU/ANESP
406	Ágar	ESP/EST/EMU
407	Carragena (inclui a furcelarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	ESP/EST/GEL/EMU
407a	Algas marinhas Euchema processadas	ESP/EST/GEL/EMU
410	Goma garrofina, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí	ESP/EST/EMU
412	Goma guar	ESP/EST/EMU
413	Goma tragacanto, tragacanto, goma adragante	ESP/EST/EMU
414	Goma arábica, goma acácia	ESP/EST/EMU
415	Goma xantana	ESP/EST/EMU/FOA
416	Goma caraia, goma sterculia	ESP/EST/EMU
417	Goma tara	ESP/EST
418	Goma gelana	ESP/EST/GEL
420	Sorbitol e xarope de sorbitol, D-sorbita	EDU/HUM/SEC/AGC/EST
421	Manitol	EDU/ESP/EST/HUM/AGC
422	Glicerina, glicerol	EMU/ESP/EST/HUM/AGC
424	Curdlan	FIR/GEL/ESP/EST
428	Gelatina	EST/EMU/ESP/GEL
440	Pectina, pectina amidada	ESP/EST/GEL/EMU
460i	Celulose microcristalina	EMU/EST/ANAH
460ii	Celulose em pó	ANAH/EMU/ESP
461	Metilcelulose	ESP/EST/EMU
462	Etilcelulose	AGC
463	Hidroxipropilcelulose	ESP/EST/EMU
464	Hidroxipropilmetilcelulose	ESP/EMU/EST
465	Metiletilcelulose	ESP/EMU/EST/FOA
466	Carboximetilcelulose sódica	ESP/EST/EMU
467	Etilhidroxietilcelulose	ESP/EMU/EST
468	Carboximetilcelulose sódica reticulada, croscaramelose sódica	EST
469	Carboximetilcelulose sódica - hidrólise enzimática	GLA/EST/ESP
470	Sais de ácidos graxos (com base Ca, Na, Mg, K e NH_4)	EMU/ANAH
471	Mono e diglicerídeos de ácidos graxos	EMU/ANESP
472a	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido acético	EMU
472b	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido lático	EMU

472c	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido cítrico	EMU/EST/ANT/FLO
500i	Carbonato de sódio	ACREG
500ii	Bicarbonato de sódio, carbonato ácido de sódio	ACREG/RAI
500iii	Sesquicarbonato de sódio	ACREG
501i	Carbonato de potássio	ACREG
501ii	Bicarbonato de potássio, carbonato ácido de potássio, hidrogeno carbonato de potássio	ACREG/RAI
503i	Carbonato de amônio	ACREG/RAI
503ii	Bicarbonato de amônio, carbonato ácido de amônio	RAI
504i	Carbonato de magnésio, carbonato básico de magnésio	ANAH/ESTCOL
504ii	Bicarbonato de magnésio, carbonato ácido de magnésio, hidrogeno carbonato de magnésio	ACREG/ANAH/ESTCOL
507	Ácido clorídrico	ACI/ACREG
508	Cloreto de potássio	GEL
509	Cloreto de cálcio	FIR
510	Cloreto de amônio	FLO
511	Cloreto de magnésio	FIR/ESTCOL
514	Sulfatos de sódio	ESTCOL
515	Sulfatos de potássio	EXA
516	Sulfato de cálcio	FLO/SEC/FIR
524	Hidróxido de sódio	ACREG
525	Hidróxido de potássio	ACREG
526	Hidróxido de cálcio	ACREG/FIR
527	Hidróxido de amônio	ACREG
528	Hidróxido de magnésio	ACREG/ESTCOL
529	Óxido de cálcio	ACREG/FLO
530	Óxido de magnésio	ANAH
551	Dióxido de silício, sílica	ANAH
552	Silicato de cálcio	ANAH
553i	Silicato de magnésio	ANAH
553iii	Talco, metassilicato ácido de magnésio	ANAH/GLA/ESP
574	Ácido glucônico (D-)	ACREG/RAI
575	Glucono-delta-lactona	ACREG/RAI/ACI/SEC
576	Gluconato de sódio	SEC
577	Gluconato de potássio	ACREG
578	Gluconato de cálcio	ACREG/FIR/SEC
580	Gluconato de magnésio	ACREG/FIR
620	Ácido glutâmico (L(+)-)	EXA
621	Glutamato de sódio, glutamato monossódico	EXA
622	Glutamato de potássio	EXA
623	Diglutamato de cálcio	EXA
624	Glutamato de monoamônio	EXA
625	Diglutamato de magnésio	EXA
626	Ácido guanílico	EXA
627	5'-Guanilato dissódico, guanilato dissódico, dissódio 5'-guanilato	EXA
628	5'-Guanilato de potássio	EXA
629	5'-Guanilato de cálcio	EXA
630	Ácido inosínico	EXA
631	5'-Inosinato de sódio, inosinato dissódico, dissódico 5'-inosinato	EXA
632	Inosinato de potássio	EXA
633	5'-Inosinato de cálcio	EXA
634	5'-Ribonucleotídeo de cálcio	EXA

635	5'-Ribonucleotídeo dissódico	EXA
901	Cera de abelha (branca e amarela) (somente para tratamento de superfície)	GLA
902	Cera candelilla (somente para tratamento de superfície)	GLA
904	Goma laca, shelac (somente para tratamento de superfície)	GLA
953	Isomalte (isomaltitol)	EDU/GLA/ANAH/AGC
957	Taumatina	EXA/EDU
965	Maltitol e xarope de maltitol	EDU/EST/AGC
966	Lactitol	EDU/ESP
967	Xilitol	EDU/HUM
968	Eritritol	EDU/EXA/HUM
1001i	Acetato de colina	EMU
1001ii	Carbonato de colina	EMU
1001iii	Cloreto de colina	EMU
1001iv	Citrato de colina	EMU
1001v	Tartarato de colina	EMU
1001vi	Lactato de colina	EMU
1100	Amilases	FLO
1101i	Proteases	FLO/EXA/GLA
1102	Glucose oxidase	ANT/CONS/EST
1104	Lipases	EXA
1200	Polidextroses	AGC/ESP/EST/HUM
1202	Polivinilpirrolidona insolúvel	AGC/ESP/EST/HUM
1204	Pullulan	GLA/ESP
1518	Triacetina, triacetato de glicerila	HUM

(*) Significado das abreviaturas: ACI: acidulante; ACREG: regulador de acidez; AGC: agente de corpo ou massa; ANAH: antiaglutinante, antiumectante; ANESP: antiespumante; ANT: antioxidante; ARO: aromatizante; COL: corante; CONS: conservador; EDU: edulcorante; EMU: emulsificante; ESP: espessante; ESTCOL: estabilizante de cor; EST: estabilizante; EXA: realçador de sabor; FIR: agente de firmeza; FLO: melhorador de farinha; FOA: espumante; GEL: gelificante; GLA: glaceante; HUM: umectante; RAI: fermento químico; e SEC: seqüestrante.

Fonte: Resolução RDC nº 45/2010, Anexo, tabela I.

ATENÇÃO!!!

Os edulcorantes podem ser utilizados somente na bebida em que se faça a substituição parcial (“baixo em açúcares” ou “reduzido em açúcares”) ou total (“de baixa caloria” ou “dietético(a)”) do açúcar.

ATRIBUIÇÃO DE ADITIVOS EDULCORANTES PARA ALIMENTOS E SEUS RESPECTIVOS LIMITES MÁXIMOS DE USO			
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 açúcares	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 açúcares	0,075
		Alimentos e bebidas com informação nutricional completar	
		Com substituição total de açúcares	0,075 (2)
		Com açúcar substituição parcial de açúcares	0,056
952	Ácido ciclâmico e seus sais de cálcio, potássio e sódio	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)
		Com substituição parcial de açúcares	0,04 (4)
953	Isomalt (isomaltitol)	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 (9)	Alimentos e bebidas para controle de peso (Incluído pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	0,005
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares (Incluído pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	0,005
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares (Incluído pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	0,005
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar com substituição total de açúcares (Incluído pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	0,005
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar com substituição parcial de açúcares (Incluído pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	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. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(2) Exceto para gomas de mascar e micro pastilhas de sabor intenso, com limites máximos de 1,0 g/100 g e de 0,6 g/100 g, respectivamente. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(3) Exceto para bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas, com limite máximo de 0,075 g/100 mL. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(4) Exceto para bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas, com limite máximo de 0,056 g/100 mL. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(5) Exceto para gomas de mascar com limite máximo de 0,12 g/100 g. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(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. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(7) Exceto para gomas de mascar, com limite máximo de 0,24 g/100 g. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(8) Exceto para gomas de mascar e micro pastilhas de sabor intenso, ambos com limite máximo de 0,1 g/100 g. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(9) No caso de gomas de mascar com informação nutricional complementar com substituição total de açúcares, aplica-se o limite máximo de 0,04 g/100 g. (Incluída pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019, retificada em 18 de junho de 2019)

Restrições: (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
1. Os edulcorantes somente podem ser utilizados para a substituição parcial ou total de açúcares nas seguintes categorias: (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)

- Alimentos e bebidas para controle de peso, conforme Portaria SVS/MS n° 30, de 13 de janeiro de 1998, que aprova o regulamento técnico referente a alimentos para controle de peso; (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Alimentos para dietas com restrição de açúcares, conforme itens 4.1.1.1, 4.1.1.2 e 4.1.1.3 da Portaria SVS/MS n° 29, de 13 de janeiro de 1998, que aprova o regulamento técnico referente a alimentos para fins especiais; (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares, conforme item 4.2.4 da Portaria SVS/MS n° 29, de 1998; (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Fórmulas para nutrição enteral, conforme Resolução da Diretoria Colegiada - RDC n° 21, de 13 de maio de 2015, que dispõe sobre o regulamento técnico de fórmulas para nutrição enteral; (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar para os 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 feita a substituição parcial ou total do açúcar, conforme Resolução da Diretoria Colegiada - RDC n° 54, de 12 de novembro de 2012, que dispõe sobre o regulamento técnico sobre informação nutricional complementar; (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Suplementos alimentares, conforme Resolução da Diretoria Colegiada - RDC n° 243, de 26 de julho de 2018, que dispõe sobre os requisitos sanitários dos suplementos alimentares. (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)

2. Em atendimento a Regulamentos Técnicos específicos: (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)

a) Todos os alimentos e as bebidas contendo polióis deverão obedecer aos requisitos de rotulagem referentes a efeitos laxativos. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)

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. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)

3. Os glicosídeos de esteviol devem atender às especificações de pureza estabelecidas pelo Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives - JECFA. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)

Fonte: Resolução RDC nº 18/2008, alterada pela Resolução RDC nº 281/2019, art. 6º.

RUM OU *RHUM* OU *RON*

1 - Referências Legais:

Decreto nº 6.871/2009, art. 54, I.N. Mapa nº 15/2011, Resolução RDC nº 05/2013, item 16.1.1.3, alterada pela Resolução RDC nº 281/2019, Resolução RDC nº 40/2011, Resolução RDC nº 286/2005 e Resolução RDC nº 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 nº 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 nº 6.871/2009, art. 54, § 4º.

Notas:

[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 nº 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 nº 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 nº 6.871/2009, art. 54, § 4º, inciso III).

De acordo com o art. 8º da I.N. Mapa nº 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, *caput*, da I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 nº 6.871/2009.

Conforme o art. 12, § 4º, da I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 nº 6.871/2009, art. 54, §4º, inciso II.

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, art. 54, *caput* e §§ 1º, 3º e 4º, I.N. Mapa nº 15/2011, art. 9º e tabela 4, e Resolução RDC nº 42/2013.

5 - Composição:

Conforme o art. 54 do Decreto nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 15/2011.

Conforme o art. 6º da I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 Alimentares:

Os aditivos permitidos para o Rum ou *Rhum* ou *Ron* são os constantes na Resolução RDC nº 05/2013, alterada pela Resolução RDC nº 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 (não se aplica ao Rum ou *Rhum* ou *Ron*)		
Todos os autorizados no Mercosul, inclusive o Extrato de Carvalho		*quantum satis*
CORANTE (É permitido pelo Mapa a utilização de corante caramelo apenas para o Rum ou *Rhum* ou *Ron* que tenha sido submetido ao processo de envelhecimento para correção e/ou padronização da cor (Decreto nº 6.871/09, art. 54, § 2º e I.N. Mapa nº 15/2011, art. 7º, parágrafo único))		

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 (não se aplica ao Rum ou *Rhum* ou *Ron*)		
422	Glicerol	*quantum satis*

Fonte: Resolução RDC nº 05/2013, item 16.1.1.3., alterada pela Resolução RDC nº 281/2019, art. 7º.

7 - Coadjuvantes de Tecnologia:

Os coadjuvantes de tecnologia permitidos para o Rum ou *Rhum* ou *Ron* são os constantes na Resolução RDC nº 286/2005 e na Resolução RDC nº 40/2011, conforme tabelas abaixo.

ATRIBUIÇÃO DE COADJUVANTES DE TECNOLOGIA PARA A SUBCATEGORIA DE ALIMENTO - BEBIDAS ALCOÓLICAS		
Função	**Substância**	**Tipos de bebida**
Agente de Clarificação / Agente de Filtração	Albumina de ovo desidratada	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Areia de quartzo	Aguardentes de cana / Cachaças
	Bentonita	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Caolin~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Carvão ativo	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Caseína e seus sais de cálcio e potássio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Celulose	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Dióxido de silício, sílica	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC

		nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Ferrocianeto de potássio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	~~Fitato de cálcio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Gelatina	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Ictiocola (cola de peixe)~~	~~Cervejas e vinhos~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9°, e RDC nº 64/2011, art. 6°)
	Perlita	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Polivinilpolipirrolidona	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Tanino~~	~~Bebidas alcoólicas em geral~~ (revogado pela Resolução RDC nº 40/2011)
	Terra Diatomácea	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
Nutrientes para Leveduras	~~Bicarbonato de amônia~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Carbonato de amônio	~~Vinhos e~~ (revogado para Vinhos pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°) bebidas alcoólicas destiladas
	Cloreto de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	~~Cloreto de zinco~~	~~Cervejas~~ (revogado para Cervejas pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°)

	Dihidrogeno fosfato de amônio, fosfato de amônio bibásico	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Hidrogeno fosfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	Sulfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	Sulfato de manganês	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Sulfato de magnésio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Sulfato de zinco	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	~~Tiamina (vitamina B1)~~	~~Vinhos e cervejas~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9°, e RDC nº 64/2011, art. 6°)
Fermentos Biológicos	Bactérias lácticas *Oenococcus oeni*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Leveduras *Saccharomyces*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Leveduras *Schizosaccharomyces pombe*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº

		64/2011, art. 6°, parágrafo único))
Resinas de Troca Iônica	Resinas trocadores de íons e produtos para sua regeneração	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
Agente de Controle de Microrganismos	Ácido sulfúrico	Aguardentes de cana / Cachaças
	Dióxido de enxofre e seus sais	Mostos
Gás Propelente e para Embalagens	Gás carbônico	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Nitrogênio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))

Fonte: Resolução RDC nº 286/2005, Anexo.

ATRIBUIÇÃO DE COADJUVANTES DE TECNOLOGIA PARA A SUBCATEGORIA DE ALIMENTO - BEBIDAS ALCOÓLICAS			
Função	**Substância**	**Tipos de bebida**	**Limite de uso**
Agente de Clarificação / Agente de Filtração	Ácido tânico e taninos*	Bebidas alcoólicas em geral	*quantum satis*

*Abrange somente o ácido tânico e os taninos que atendem a especificação do Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives- JECFA (Comitê da FAO/OMS de Especialistas em Aditivos Alimentares) e ou do Food Chemicals Codex - FCC, e o tanino (extrato de quebracho) contendo no mínimo 95% de epicatequina e catequina em base seca.

Fonte: Resolução RDC nº 40/2011, art. 1º e parágrafo único.

SANGRIA

1 - Referências Legais:

I.N. Mapa nº 14/2018, art. 84, alterada pela I.N. Mapa nº 48/2018, Resolução RDC nº 05/2013, item 16.1.1.10, Resolução RDC nº 07/2011, Resolução RDC nº 40/2011, Resolução RDC nº 286/2005 e Resolução RDC nº 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 (I.N. Mapa nº 14/2018, art. 84).

3 - Denominação:

Sangria
Sangria + (gaseificada)[1]

Fonte: I.N. Mapa nº 14/2018, arts. 84 e 87.

Nota:

[1] Deve ser denominada “Sangria Gaseificada”, a Sangria que for adicionada de dióxido de carbono, de 1,1 até 3 atm, a 20 °C (I.N. Mapa nº 14/2018, art. 87).

4 - Parâmetros Analíticos:

arâmetros	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 tolerado (LMT), em µg/kg	-	2	não	não	não	não	não	sim
Metanol, expresso em álcool metílico, em mg/L	-	400	sim	sim	sim	sim	sim	sim

Fonte: I.N. Mapa nº 14/2018, art. 84 e 87 e Anexo, tabela 21, alterada pela I.N. Mapa nº 48/2018 e Resolução RDC nº 07/2011.

5 - Composição:

Conforme os arts. 84 a 87 da I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 14/2018, a Sangria pode, opcionalmente, ser adicionada de:

I - bebida alcoólica;
II - extrato vegetal;
III - açúcares; e
IV - dióxido de carbono.

6 - Aditivos Alimentares:

Os aditivos permitidos para a Sangria são os constantes na Resolução RDC nº 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 (I.N. Mapa nº 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

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

Fonte: Resolução RDC nº 05/2013, item 16.1.1.10.

7 - Coadjuvantes de Tecnologia:

Os coadjuvantes de tecnologia permitidos para a Sangria são os constantes na Resolução RDC nº 286/2005 e na Resolução RDC nº 40/2011, conforme tabelas abaixo.

ATRIBUIÇÃO DE COADJUVANTES DE TECNOLOGIA PARA A SUBCATEGORIA DE ALIMENTO - BEBIDAS ALCOÓLICAS		
Função	**Substância**	**Tipos de bebida**
Agente de Clarificação / Agente de Filtração	Albumina de ovo desidratada	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Areia de quartzo	Aguardentes de cana / Cachaças
	Bentonita	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Caolin~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Carvão ativo	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC

		nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Caseína e seus sais de cálcio e potássio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Celulose	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Dióxido de silício, sílica	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Ferrocianeto de potássio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	~~Fitato de cálcio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Gelatina	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Ictiocola (cola de peixe)~~	~~Cervejas e vinhos~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9°, e RDC nº 64/2011, art. 6°)
	Perlita	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Polivinilpolipirrolidona	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Tanino~~	~~Bebidas alcoólicas em geral~~ (revogado pela Resolução RDC nº 40/2011)
	Terra Diatomácea	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))

Nutrientes para Leveduras	~~Bicarbonato de amônia~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Carbonato de amônio	~~Vinhos e~~ (revogado para Vinhos pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°) bebidas alcoólicas destiladas
	Cloreto de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	~~Cloreto de zinco~~	~~Cervejas~~ (revogado para Cervejas pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°)
	Dihidrogeno fosfato de amônio, fosfato de amônio bibásico	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Hidrogeno fosfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	Sulfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	Sulfato de manganês	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Sulfato de magnésio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Sulfato de zinco	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	~~Tiamina (vitamina B1)~~	~~Vinhos e cervejas~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9°, e RDC nº 64/2011, art. 6°)
Fermentos Biológicos	Bactérias lácticas *Oenococcus oeni*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto

		para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Leveduras *Saccharomyces*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Leveduras *Schizosaccharomyces pombe*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
Resinas de Troca Iônica	Resinas trocadores de íons e produtos para sua regeneração	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
Agente de Controle de Microrganismos	Ácido sulfúrico	Aguardentes de cana / Cachaças
	Dióxido de enxofre e seus sais	Mostos
Gás Propelente e para Embalagens	Gás carbônico	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Nitrogênio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))

Fonte: Resolução RDC nº 286/2005, Anexo.

ATRIBUIÇÃO DE COADJUVANTES DE TECNOLOGIA PARA A SUBCATEGORIA DE ALIMENTO - BEBIDAS ALCOÓLICAS			
Função	**Substância**	**Tipos de bebida**	**Limite de uso**
Agente de Clarificação / Agente de Filtração	Ácido tânico e taninos*	Bebidas alcoólicas em geral	*quantum satis*

*Abrange somente o ácido tânico e os taninos que atendem a especificação do Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives- JECFA (Comitê da FAO/OMS de Especialistas em Aditivos Alimentares) e ou do Food Chemicals Codex - FCC, e o tanino (extrato de quebracho) contendo no mínimo 95% de epicatequina e catequina em base seca.

Fonte: Resolução RDC nº 40/2011, art. 1º e parágrafo único.

SAQUÊ OU *SAKE*

1 - Referências Legais:

Decreto nº 6.871/2009, art. 50, I.N. Mapa nº 34/2012, I.N. Mapa nº 75/2019, Resolução CNS/MS nº 04/1988, Resolução RDC nº 42/2013, Resolução RDC nº 40/2011, Resolução RDC nº 286/2005 e Portaria Anvisa 685/1998.

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 nº 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 nº 6.871/2009, art. 50, parágrafo único, e I.N. Mapa nº 34/2012, Anexo, tabela 9.

Notas:

[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 nº 6.871/2009, art. 50, § 1º, e I.N. Mapa nº 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" (I.N. Mapa nº 34/2012, art. 13, inciso II).

Conforme o art. 9º da I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 nº 6.871/2009.

Conforme o art. 10, § 2º, da I.N. Mapa nº 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	Parâmetros Exigíveis em Função do Laudo / Certificado e da Finalidade da Análise (I.N. Mapa nº 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				≥ 14	≤ 26	S	S	S	S	S	S
Anidrido sulfuroso total, em g/L				-	0,1	S	S	S	S	S	S
Teor de açúcares totais, expresso em g sacarose/L	Classificação quanto ao teor de açúcar	▪ Seco		-	< 30	S	S	S	S	S	S
		▪ Licoroso		≥ 30	-	S	S	S	S	S	S
Edulcorante				Ausência		N	N	N	N	N	S
Tipificação quanto ao polimento do arroz e utilização de Álcool Etílico Potável de Origem Agrícola (AEP)	▪ a) Grau de polimento do arroz[1], em %	Classificação	Junmai Daiginjo-shu	-	< 50	N	N	N	N	N	S
	▪ b) Uso de AEP, em % de peso de arroz utilizado			-	Zero	N	N	N	N	N	S
	▪ a) Grau de polimento do arroz[1], em %		Junmai Ginjo-shu	≥ 50	< 60	N	N	N	N	N	S
	▪ b) Uso de AEP, em % de peso de arroz utilizado			-	Zero	N	N	N	N	N	S
	▪ a) Grau de polimento do arroz[1], em %		Junmai-shu	≥ 60	< 70	N	N	N	N	N	S
	▪ b) Uso de AEP, em % de peso de arroz utilizado			-	Zero	N	N	N	N	N	S
	▪ a) Grau de polimento do arroz[1], em %		Daiginjo-shu	-	< 50	N	N	N	N	N	S
	▪ b) Uso de AEP, em % de peso de arroz utilizado			-	< 10	N	N	N	N	N	S
	▪a) Grau de polimento do arroz[1], em %		Ginjo-shu	≥ 50	< 60	N	N	N	N	N	S
	▪b) Uso de AEP, em % de peso de arroz utilizado			-	< 10	N	N	N	N	N	S
	▪a) Grau de polimento do arroz[1], em %		Honjozo-shu	≥ 60	< 70	N	N	N	N	N	S

	▪ b) Uso de AEP, em % de peso de arroz utilizado			-	< 10	N	N	N	N	N	S
	▪ a) Grau de polimento do arroz[1], em %		Futsuu-shu	-	-	N	N	N	N	N	S
	▪ b) Uso de AEP, em % de peso de arroz utilizado			-	Sim	N	N	N	N	N	S
Contaminantes Inorgânicos											
Cobre, em mg/kg				-	10	N	N	N	N	N	S
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

[1] Quantidade remanescente do grão de arroz após o polimento.
Legenda: S= Sim e N= Não.

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, art. 50, *caput* e parágrafo único, I.N. Mapa nº 34/2012, art. 13 e Anexo I, tabela 9, I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º, Resolução RDC nº 42/2013 e Portaria Anvisa 685/1998.

5 - Composição:

Conforme o art. 50 do Decreto nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 34/2012, na elaboração do Saquê ou *Sake* é permitida a utilização de recipientes de madeira na maturação desta bebida.

6 - Aditivos Alimentares:

Os aditivos permitidos para ao Saquê ou *Sake* são os constantes na Resolução CNS/MS nº 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 nº 04/1988.

7 - Coadjuvantes de Tecnologia:

Os coadjuvantes de tecnologia permitidos para o Saquê ou *Sake* são os constantes na Resolução RDC nº 286/2005 e na Resolução RDC nº 40/2011, conforme tabelas abaixo.

ATRIBUIÇÃO DE COADJUVANTES DE TECNOLOGIA PARA A SUBCATEGORIA DE ALIMENTO - BEBIDAS ALCOÓLICAS		
Função	**Substância**	**Tipos de bebida**
Agente de Clarificação / Agente de Filtração	Albumina de ovo desidratada	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Areia de quartzo	Aguardentes de cana / Cachaças
	Bentonita	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Caolin~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Carvão ativo	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Caseína e seus sais de cálcio e potássio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC

		nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Celulose	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Dióxido de silício, sílica	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Ferrocianeto de potássio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	~~Fitato de cálcio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Gelatina	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Ictiocola (cola de peixe)~~	~~Cervejas e vinhos~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9°, e RDC nº 64/2011, art. 6°)
	Perlita	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Polivinilpolipirrolidona	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Tanino~~	~~Bebidas alcoólicas em geral~~ (revogado pela Resolução RDC nº 40/2011)
	Terra Diatomácea	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
Nutrientes para Leveduras	~~Bicarbonato de amônia~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Carbonato de amônio	~~Vinhos e~~ (revogado para Vinhos pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)

		bebidas alcoólicas destiladas
	Cloreto de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	~~Cloreto de zinco~~	~~Cervejas~~ (revogado para Cervejas pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°)
	Dihidrogeno fosfato de amônio, fosfato de amônio bibásico	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Hidrogeno fosfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	Sulfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	Sulfato de manganês	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Sulfato de magnésio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Sulfato de zinco	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	~~Tiamina (vitamina B1)~~	~~Vinhos e cervejas~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9°, e RDC nº 64/2011, art. 6°)
Fermentos Biológicos	Bactérias lácticas *Oenococcus oeni*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))

	Leveduras *Saccharomyces*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Leveduras *Schizosaccharomyces pombe*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
Resinas de Troca Iônica	Resinas trocadores de íons e produtos para sua regeneração	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
Agente de Controle de Microrganismos	Ácido sulfúrico	Aguardentes de cana / Cachaças
	Dióxido de enxofre e seus sais	Mostos
Gás Propelente e para Embalagens	Gás carbônico	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Nitrogênio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))

Fonte: Resolução RDC nº 286/2005, Anexo.

ATRIBUIÇÃO DE COADJUVANTES DE TECNOLOGIA PARA A SUBCATEGORIA DE ALIMENTO - BEBIDAS ALCOÓLICAS			
Função	**Substância**	**Tipos de bebida**	**Limite de uso**
Agente de Clarificação / Agente de Filtração	Ácido tânico e taninos*	Bebidas alcoólicas em geral	*quantum satis*

*Abrange somente o ácido tânico e os taninos que atendem a especificação do Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives- JECFA (Comitê da FAO/OMS de Especialistas em Aditivos Alimentares) e ou do Food Chemicals Codex - FCC, e o tanino (extrato de quebracho) contendo no mínimo 95% de epicatequina e catequina em base seca.

Fonte: Resolução RDC nº 40/2011, art. 1º e parágrafo único.

SIDRA

1 - Referências Legais:

Decreto nº 6.871/2009, art. 47, I.N. Mapa nº 34/2012, alterada pela I.N. Mapa nº 19/2020, I.N. Mapa nº 75/2019, Resolução CNS/MS nº 04/1988, Resolução RDC nº 397/2020, Resolução RDC nº 286/2005, Resolução RDC nº 40/2011, Resolução RDC nº 42/2013 e Portaria Anvisa 685/1998.

2 - Definição:

Sidra é a bebida alcoólica 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 nº 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] + (gaseificada)[2] + (Sem Álcool)[3]
Sidra + (classificação quanto ao teor de açúcar)[1] + (gaseificada)[2] + (natural)[4]
Sidra + (classificação quanto ao teor de açúcar)[1] + (gaseificada)[2] + (aromatizada)[5]
Sidra + (classificação quanto ao teor de açúcar)[1] + (gaseificada)[2] + (mista)[6]
Sidra + (classificação quanto ao teor de açúcar)[1] + (sem Álcool)[3]
Sidra + (classificação quanto ao teor de açúcar)[1] + (sem Álcool)[3] + (natural)[4]
Sidra + (classificação quanto ao teor de açúcar)[1] + (sem Álcool)[3] + (aromatizada)[5]
Sidra + (classificação quanto ao teor de açúcar)[1] + (sem Álcool)[3] + (mista)[6]
Sidra + (classificação quanto ao teor de açúcar)[1] + (natural)[4]
Sidra + (classificação quanto ao teor de açúcar)[1] + (natural)[4] + (aromatizada)[5]
Sidra + (classificação quanto ao teor de açúcar)[1] + (natural)[4] + (mista)[6]
Sidra + (classificação quanto ao teor de açúcar)[1] + (aromatizada)[5]
Sidra + (classificação quanto ao teor de açúcar)[1] + (aromatizada)[5] + (mista)[6]
Sidra + (classificação quanto ao teor de açúcar)[1] + (mista)[6]

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, art. 47, *caput* e §§ 1º, 2º e 3º, e I.N. Mapa nº 34/2012, art 12, *caput* e incisos I, II, III, IV, V e IV, e Anexo I, tabela 6, alterada pela I.N. Mapa nº 19/2020.

Notas:

[1] A Sidra pode ser adicionada de açúcares, somente para adoçamento (Decreto nº 6.871/2009, art. 47, § 3º). A denominação da Sidra deverá ser acrescida dos seguintes dizeres, conforme a sequência abaixo: I - a expressão relacionada quanto ao teor de açúcar desta bebida, conforme disposto no Anexo I desta Instrução Normativa (I.N. Mapa nº 34/2012, art 12, *caput* e inciso I, Anexo I, tabela 6, alterada pela I.N. Mapa nº 19/2020). Em conformidade com a classificação disposta nos parâmetros analíticos desta bebida (item 4) neste Documento.

[2] A Sidra poderá ser gaseificada, sendo proibida a denominação sidra-champanha, espumante ou expressão semelhante (Decreto nº 6.871/2009, art. 47, § 1º). A denominação da Sidra deverá ser acrescida dos seguintes dizeres, conforme a sequência abaixo: II - a expressão gaseificada (caso seja gaseificada) (I.N. Mapa nº 34/2012, art 12, *caput* e inciso II, e Anexo I, tabela 6, alterada pela I.N. Mapa nº 19/2020).

[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 nº

6.871/2009, art. 47, § 2º). A denominação da Sidra deverá ser acrescida dos seguintes dizeres, conforme a sequência abaixo: III - a expressão sem álcool (caso seja desalcoolizada) (I.N. Mapa nº 34/2012, art 12, *caput* e inciso III, e Anexo I, tabela 6, alterada pela I.N. Mapa nº 19/2020).

[4] A denominação da Sidra deverá ser acrescida dos seguintes dizeres, conforme a sequência abaixo: IV - a expressão natural se o gás carbônico presente na bebida for oriundo unicamente da fermentação alcoólica em tanques de pressão ou refermentação em garrafa (I.N. Mapa nº 34/2012, art 12, *caput* e inciso IV, alterada pela I.N. Mapa nº 19/2020).

[5] A denominação da Sidra deverá ser acrescida dos seguintes dizeres, conforme a sequência abaixo: V - a expressão aromatizada (caso seja adicionada de aroma(s) natural(is). (I.N. Mapa nº 34/2012, art 12, *caput* e inciso V, alterada pela I.N. Mapa nº 19/2020).

[6] A denominação da Sidra deverá ser acrescida dos seguintes dizeres, conforme a sequência abaixo: VI - a expressão mista (caso seja adicionada de alguma das matérias-primas previstas no § 1º) (§ 1º A Sidra pode ser adicionada de: I - polpa de fruta; II - suco de fruta; III - vegetais ou suas partes; e IV - mel) (I.N. Mapa nº 34/2012, art 12, *caput* e inciso VI, alterada pela I.N. Mapa nº 19/2020).

Conforme o art. 9º da I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 nº 6.871/2009.

Conforme o art. 10, § 2º, da I.N. Mapa nº 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	Parâmetros Exigíveis em Função do Laudo / Certificado e da Finalidade da Análise (I.N. Mapa nº 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	≥ 4	≤ 8	S	S	S	S	S	S
Graduação alcoólica, expressa em %, em v/v, a 20 °C, para a Sidra sem Álcool	-	≤ 0,5	S	S	S	S	S	S
Pressão gasosa, em atm, a 20 °C, para a Sidra Gaseificada	2	8	S	S	S	S	S	S

Teor de açúcares totais, expresso em g de sacarose/L	Classificação quanto ao teor de açúcar	▪ Seca ou *Dry*	-	30	S	S	S	S	S	S
		▪ Meio Seco	30,1	50	S	S	S	S	S	S
		▪ Suave ou Doce	50,1	100	S	S	S	S	S	S
Acidez total, em mEq/L			50	130	S	S	S	S	S	S
Acidez volátil, em mEq/L			-	30	S	S	S	S	S	S
Anidrido sulfuroso total, em g/L			-	0,35	S	S	S	S	S	S
Cloretos totais, em g/L			-	0,5	S	S	S	S	S	S
Extrato seco reduzido, em g/L			15	-	S	S	S	S	S	S
Edulcorante			Ausência		N	N	N	N	N	S
Contaminante Orgânico										
Metanol, em mg/L			-	400	S	S	S	S	S	S
Contaminantes Inorgânicos										
Cobre, em mg/kg			-	10	N	N	N	N	N	S
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: Decreto nº 6.871/2009, art. 47, *caput* e §§ 1º, 2º e 3º, I.N. Mapa nº 34/2012, Anexo I, tabela 6, alterada pela I.N. Mapa nº 19/2020, I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º, Resolução RDC nº 42/2013 e Portaria Anvisa 685/1998.

5 - Composição:

De acordo com o art. 47 do Decreto nº 6.871/2009, a Sidra é obtida pela fermentação alcoólica do mosto de maçã fresca, sã e madura, do suco concentrado de maçã ou ambos, com ou sem adição de água.

Conforme o art 12, § 1º, da I.N. Mapa nº 34/2012, alterada pela I.N. Mapa nº 19/2020, a Sidra pode ser adicionada de:

I - polpa de fruta;
II - suco de fruta;
III - vegetais ou suas partes; e
IV - mel.

De acordo com o art. 7º, *caput* e incisos I, itens “b” e “c”, e II, item “a”, da I.N. Mapa nº 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;
b) ... (não se aplica à Sidra); e
c) ... (não se aplica à Sidra).

Conforme o art. 47, § 3º, do Decreto nº 6.871/2009, a Sidra pode ser adicionada de açúcares, somente para fins de adoçamento.

De acordo com o art. 3º da I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 16-A da I.N. Mapa nº 34/2012, alterada pela I.N. Mapa nº 19/2020, a madeira pode ser utilizada para modificar as características naturais, próprias das bebidas fermentadas, seja como constituinte da parede do recipiente ou na forma de lasca, maravalha ou tora a ser utilizada dentro do tanque.

6 - Aditivos Alimentares:

Conforme o art 12, § 2º, da I.N. Mapa nº 34/2012, alterada pela I.N. Mapa nº 19/2020, a Sidra pode ser adicionada de aromas naturais e de corantes naturais aprovados em regulamento técnico específico (Não há regulamento técnico específico que permita a utilização de aromas, seja naturais ou sintéticos, e de corantes, seja naturais ou artificiais, para a Sidra, conforme pode ser observado nas tabelas de aditivos alimentares abaixo).

Os aditivos alimentares permitidos para a Sidra são os constantes na Resolução CNS/MS nº 04/1988 e na Resolução RDC nº 397/2020, listados 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 nº 04/1988.

INS	FUNÇÃO	ADITIVO	Máximo g/100 g - g/100 mL
242	Conservador	Dimetil Dicarbonato	0,025

Nota:
Como nível adicionado, resíduos não detectáveis em alimentos prontos para o consumo

Fonte: Resolução RDC nº 397/2020, art. 4º.

7 - Coadjuvantes de Tecnologia:

Os coadjuvantes de tecnologia permitidos para a Sidra são os constantes na Resolução RDC nº 286/2005 e na Resolução RDC nº 40/2011, conforme tabelas abaixo.

ATRIBUIÇÃO DE COADJUVANTES DE TECNOLOGIA PARA A SUBCATEGORIA DE ALIMENTO - BEBIDAS ALCOÓLICAS		
Função	**Substância**	**Tipos de bebida**
Agente de Clarificação / Agente de Filtração	Albumina de ovo desidratada	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Areia de quartzo	Aguardentes de cana / Cachaças
	Bentonita	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Caolin~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Carvão ativo	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Caseína e seus sais de cálcio e potássio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Celulose	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Dióxido de silício, sílica	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Ferrocianeto de potássio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	~~Fitato de cálcio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Gelatina	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC

		64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Ictiocola (cola de peixe)~~	~~Cervejas e vinhos~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9°, e RDC nº 64/2011, art. 6°)
	Perlita	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Polivinilpolipirrolidona	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Tanino~~	~~Bebidas alcoólicas em geral~~ (revogado pela Resolução RDC nº 40/2011)
	Terra Diatomácea	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
Nutrientes para Leveduras	~~Bicarbonato de amônia~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Carbonato de amônio	~~Vinhos e~~ (revogado para Vinhos pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°) bebidas alcoólicas destiladas
	Cloreto de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	~~Cloreto de zinco~~	~~Cervejas~~ (revogado para Cervejas pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°)
	Dihidrogeno fosfato de amônio, fosfato de amônio bibásico	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Hidrogeno fosfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)

	Sulfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	Sulfato de manganês	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Sulfato de magnésio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Sulfato de zinco	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	~~Tiamina (vitamina B1)~~	~~Vinhos e cervejas~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9°, e RDC nº 64/2011, art. 6°)
Fermentos Biológicos	Bactérias lácticas *Oenococcus oeni*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Leveduras *Saccharomyces*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Leveduras *Schizosaccharomyces pombe*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
Resinas de Troca Iônica	Resinas trocadores de íons e produtos para sua regeneração	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
Agente de Controle de Microrganismos	Ácido sulfúrico	Aguardentes de cana / Cachaças
	Dióxido de enxofre e seus sais	Mostos

Gás Propelente e para Embalagens	Gás carbônico	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Nitrogênio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))

Fonte: Resolução RDC nº 286/2005, Anexo.

ATRIBUIÇÃO DE COADJUVANTES DE TECNOLOGIA PARA A SUBCATEGORIA DE ALIMENTO - BEBIDAS ALCOÓLICAS			
Função	**Substância**	**Tipos de bebida**	**Limite de uso**
Agente de Clarificação / Agente de Filtração	Ácido tânico e taninos*	Bebidas alcoólicas em geral	*quantum satis*

*Abrange somente o ácido tânico e os taninos que atendem a especificação do Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives- JECFA (Comitê da FAO/OMS de Especialistas em Aditivos Alimentares) e ou do Food Chemicals Codex - FCC, e o tanino (extrato de quebracho) contendo no mínimo 95% de epicatequina e catequina em base seca.

Fonte: Resolução RDC nº 40/2011, art. 1º e parágrafo único.

SOCHU OU *SHOCHU*

1 - Referências Legais:

Decreto nº 6.871/2009, art. 60, I.N. Mapa nº 15/2011, Resolução RDC nº 05/2013, item 16.1.1.3, alterada pela Resolução RDC nº 281/2019, Resolução RDC nº 40/2011, Resolução RDC nº 286/2005 e Resolução RDC nº 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 nº 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 nº 6.871/2009, art. 60, §§ 1º e 2º.

Notas:

[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 nº 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 nº 6.871/2009, art. 60, § 2º).

De acordo com o art. 8º da I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 nº n 6.871/2009.

Conforme o art. 12, § 4º, da I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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,	-	200	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim

em mg/100 mL de álcool anidro									
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 nº 6.871/2009, art. 60, I.N. Mapa nº 15/2011, art. 9º e tabela 5, e Resolução RDC nº 42/2013.

5 - Composição:

Conforme o art. 60 do Decreto nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 15/2011.

De acordo com o art. 6º da I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 Alimentares:

Os aditivos permitidos para o Sochu ou *Shochu* são os constantes na Resolução RDC nº 05/2013, alterada pela Resolução RDC nº 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 (não se aplica ao Sochu ou *Shochu*)		
Todos os autorizados no Mercosul, inclusive o Extrato de Carvalho		*quantum satis*
CORANTE (É permitido pelo Mapa a utilização de corante caramelo apenas para o Sochu ou *Shochu* que tenha sido submetido ao processo de envelhecimento para correção e/ou padronização da cor (I.N. Mapa nº 15/2011, art. 7º, parágrafo único))		
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 (não se aplica ao Sochu ou *Shochu*)		
422	Glicerol	*quantum satis*

Fonte: Resolução RDC nº 05/2013, item 16.1.1.3., alterada pela Resolução RDC nº 281/2019, art. 7º.

7 - Coadjuvantes de Tecnologia:

Os coadjuvantes de tecnologia permitidos para o Sochu ou *Shochu* são os constantes na Resolução RDC nº 286/2005 e na Resolução RDC nº 40/2011, conforme tabelas abaixo.

ATRIBUIÇÃO DE COADJUVANTES DE TECNOLOGIA PARA A SUBCATEGORIA DE ALIMENTO - BEBIDAS ALCOÓLICAS		
Função	**Substância**	**Tipos de bebida**
Agente de Clarificação / Agente de Filtração	Albumina de ovo desidratada	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Areia de quartzo	Aguardentes de cana / Cachaças
	Bentonita	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Caolin~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Carvão ativo	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC

		nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Caseína e seus sais de cálcio e potássio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Celulose	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Dióxido de silício, sílica	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Ferrocianeto de potássio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	~~Fitato de cálcio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Gelatina	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Ictiocola (cola de peixe)~~	~~Cervejas e vinhos~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9°, e RDC nº 64/2011, art. 6°)
	Perlita	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Polivinilpolipirrolidona	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Tanino~~	~~Bebidas alcoólicas em geral~~ (revogado pela Resolução RDC nº 40/2011)
	Terra Diatomácea	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))

Nutrientes para Leveduras	~~Bicarbonato de amônia~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Carbonato de amônio	~~Vinhos e~~ (revogado para Vinhos pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°) bebidas alcoólicas destiladas
	Cloreto de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	~~Cloreto de zinco~~	~~Cervejas~~ (revogado para Cervejas pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°)
	Dihidrogeno fosfato de amônio, fosfato de amônio bibásico	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Hidrogeno fosfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	Sulfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	Sulfato de manganês	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Sulfato de magnésio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Sulfato de zinco	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	~~Tiamina (vitamina B1)~~	~~Vinhos e cervejas~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9°, e RDC nº 64/2011, art. 6°)
Fermentos Biológicos	Bactérias lácticas *Oenococcus oeni*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto

		para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Leveduras *Saccharomyces*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Leveduras *Schizosaccharomyces pombe*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
Resinas de Troca Iônica	Resinas trocadores de íons e produtos para sua regeneração	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
Agente de Controle de Microrganismos	Ácido sulfúrico	Aguardentes de cana / Cachaças
	Dióxido de enxofre e seus sais	Mostos
Gás Propelente e para Embalagens	Gás carbônico	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Nitrogênio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))

Fonte: Resolução RDC nº 286/2005, Anexo.

ATRIBUIÇÃO DE COADJUVANTES DE TECNOLOGIA PARA A SUBCATEGORIA DE ALIMENTO - BEBIDAS ALCOÓLICAS			
Função	**Substância**	**Tipos de bebida**	**Limite de uso**
Agente de Clarificação / Agente de Filtração	Ácido tânico e taninos*	Bebidas alcoólicas em geral	*quantum satis*

*Abrange somente o ácido tânico e os taninos que atendem a especificação do Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives- JECFA (Comitê da FAO/OMS de Especialistas em Aditivos Alimentares) e ou do Food Chemicals Codex - FCC, e o tanino (extrato de quebracho) contendo no mínimo 95% de epicatequina e catequina em base seca.

Fonte: Resolução RDC nº 40/2011, art. 1º e parágrafo único.

SODA

Padrão de Identidade e Qualidade estabelecido pela Instrução Normativa n° 19/2013, válido até 1°/11/2022, para os registros concedidos até 31/05/2021

1 - Referências Legais:

Decreto nº 6.871/2009, art. 24, I.N. Mapa nº 19/2013, alterada pela I.N. Mapa nº 23/2014, I.N. Mapa nº 75/2019, Resolução RDC nº 45/2010, Resolução RDC nº 12/2001, I.N. Anvisa nº 60/2019, Resolução RDC nº 331/2019, Resolução RDC nº 05/2007 e I.N. Anvisa nº 88/2021.

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 nº 6.871/2009, art. 24, *caput*).

3 - Denominação:

Soda[1]
Soda Aromatizada (nome do aroma natural utilizado)[2] ou Soda com Aroma de (nome do aroma natural utilizado)[2]
Soda levemente gaseificada[3]
Soda Aromatizada (nome do aroma natural utilizado)[2] levemente gaseificada[3] ou Soda com Aroma de (nome do aroma natural utilizado)[2] levemente gaseificada[3]

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, art. 24, *caput* e parágrafo único.

Notas:

[1] É aquela sem adição de aromatizante (I.N. Mapa nº 19/2013, art. 30, inciso I).
[2] Soda Aromatizada ou Soda com Aroma 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 nº 6.871/2009, art. 24, parágrafo único).
[3] A denominação da soda deverá ser acrescentada da expressão "levemente gaseificada", quando o produto for adicionado de dióxido de carbono, de acordo com os limites estabelecidos na tabela do item 4.2 do presente documento.

De acordo com o art. 7º da I.N. Mapa nº 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.

4 - Parâmetros Analíticos:

4.1 - Parâmetros Microbiológicos

ATENÇÃO!!!

A Soda produzida até o dia 26/12/2020 deverá atender o(s) Parâmetro(s) Microbiológico(s) estabelecido(s) pela Resolução RDC nº 12/2001 (constante(s) na tabela abaixo), até o fim de seu prazo de validade (I.N. Anvisa nº 60/2019, arts. 7° e 8°).

Excluem-se deste Regulamento Técnico sobre os Padrões Microbiologicos para Alimentos as matérias-primas alimentares e os produtos semi-elaborados destinados ao processamento industrial, desde que identificados com os seguintes dizeres: "inadequados para o consumo humano na forma como se apresentam" ou "não destinados para o consumo humano na forma como se apresentam" (Resolução RDC nº 12/2001, Anexo, item 1.2).

Tabela 1 - Padrões Microbiológicos para Alimentos.

Grupo de Alimento	Parâmetros (Microrganismo)	Tolerância para Amostra Indicativa[1]	Tolerância para Amostra Representativa[2]				Parâmetros Exigíveis em Função do Laudo / Certificado e da Finalidade da Análise (I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º)					
			n[5]	c[6]	m[3]	M[4]	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
Alimentos processados em embalagens herméticas, estáveis à temperatura ambiente Alimentos com baixa acidez (pH > 4,5); Alimentos com- alta acidez (pH ≤ 4,5); Alimentos com atividade de água intermediária (0,80 ≤ x ≤ 0,86 (Aplica-se à Soda comercialmente estéril)	Ver item 5.2.1. dos Procedimentos Gerais deste Regulamento (5.2.1. No caso de alimentos comercialmente estéreis, cada unidade da amostra indicativa deve ser composta de no mínimo 3 (três) unidades do mesmo lote, para fins analíticos. Da mesma forma, quando se tratar da aplicação do plano de amostragem estatística, deve-se efetuar a colheita de, no mínimo, 3 conjuntos de unidades amostrais).				Sem alteração (não deve existir sinais de alteração das embalagens, nem quaisquer modificações físicas, químicas ou organolépticas do produto, que evidencie deterioração e não pode revelar pH > 0,2. Quando necessária será verificada a esterilidade comercial conforme metodologia específica)	N	N	N	N	N	S
	Após 10 dias de incubação a 35-37°C, de embalagem fechada	Sem alteração	5	0			N	N	N	N	N	S
	Após 5 dias de incubação a 55°C, de embalagem fechada	Sem alteração	5	0			N	N	N	N	N	S

Coliformes a 35 ºC/50 mL (Aplica-se à Soda) [1]	Ausência	5	0	Ausência	-	S	S	S	S	S	S

Legenda: S= Sim e N= Não.

[1] No caso de análise de produtos não caracterizados nas tabelas especificadas neste Anexo, considera-se a similaridade da natureza e do processamento do produto, como base para seu enquadramento nos padrões estabelecidos para um produto similar, constante no referido Anexo I deste Regulamento (Resolução RDC nº 12/2001, Anexo I, item 2).

Para efeito da Resolução RDC nº 12/2001, adotam-se as seguintes definições:

[2] Amostra indicativa: é a amostra composta por um número de unidades amostrais inferior ao estabelecido em plano amostral constante na legislação específica.
[3] Amostra representativa: é a amostra constituída por um determinado número de unidades amostrais estabelecido de acordo com o plano de amostragem.

Para fins de aplicação de plano de amostragem entende-se:

[4] m: é o limite que, em um plano de três classes, separa o lote aceitável do produto ou lote com qualidade intermediária aceitável.
[5] M: é o limite que, em plano de duas classes, separa o produto aceitável do inaceitável. Em um plano de três classes, M separa o lote com qualidade intermediária aceitável do lote inaceitável. Valores acima de M são inaceitáveis.
[6] n: é o número de unidades a serem colhidas aleatoriamente de um mesmo lote e analisadas individualmente. Nos casos nos quais o padrão estabelecido é ausência em 25g, como para *Salmonella* sp e *Listeria monocytogenes* e outros patógenos, é possível a mistura das alíquotas retiradas de cada unidade amostral, respeitando-se a proporção p/v (uma parte em peso da amostra, para 10 partes em volume do meio de cultura em caldo).
[7] c: é o número máximo aceitável de unidades de amostras com contagens entre os limites de m e M (plano de três classes). Nos casos em que o padrão microbiológico seja expresso por "ausência", c é igual a zero, aplica-se o plano de duas classes.

Fonte: Resolução RDC nº 12/2001, Anexo, itens 3.2., 3.3. e 5.8.1., e Anexo I, e I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º.

ATENÇÃO!!!

A Soda produzida após o dia 26/12/2020 deverá atender o(s) Parâmetro(s) Microbiológico(s) estabelecido(s) pela I.N. Anvisa nº 60/2019, arts. 7° e 8° (constante(s) nas tabelas abaixo, conforme o caso).

Os Padrões Microbiológicos aplicam-se aos alimentos prontos para oferta ao consumidor. Para os ingredientes destinados exclusivamente ao uso industrial, incluindo os aditivos alimentares, não se aplicam os Padrões Microbiológicos estabelecidos na I.N. nº 60/2019, devendo ser observados os Padrões Microbiológicos estabelecidos em suas especificações (Resolução RDC nº 331/2019, art. 3º, *caput* e parágrafo único).

Tabela 2 - Padrões Microbiológicos de Alimentos, com Exceção dos Alimentos Comercialmente Estéreis.

Bebidas Não-alcoólicas	Microrganismo / Toxina / Metabólito	n[4]	c[5]	m[2]	M[3]	Parâmetros Exigíveis em Função do Laudo / Certificado e da Finalidade da Análise (I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º)

Categoria Específica						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	10^2	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 (I.N. Anvisa nº 60/2019, art. 5º).

Para efeito da I.N. Anvisa nº 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: I.N. Anvisa nº 60/2019, arts. 2º, incisos X, XI e XII, e 5º e Anexo I, item 12, alínea "a", e I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º.

Tabela 3 - Padrão Microbiológico de Alimentos Comercialmente Estéreis.

Categorias Específicas	Critério de Aceitação	Parâmetros Exigíveis em Função do Laudo / Certificado e da Finalidade da Análise (I.N. Mapa nº 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
a) Alimentos de baixa acidez (pH maior que 4,5) (Aplica-se à Soda comercialmente estéril)	"O alimento não deve apresentar sinais de alterações que indiquem a presença de micro-organismos capazes de proliferar em condições normais	N	N	N	N	N	S

b) Alimentos ácidos ou acidificados (pH menor que 4,5) (Aplica-se à Soda comercialmente estéril)	de armazenamento e distribuição." Quando houver alteração, o resultado deve ser interpretado como Insatisfatório com Qualidade Inaceitável.							

Legenda: S= Sim e N= Não.

Fonte: I.N. Anvisa nº 60/2019, Anexo III, e I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º.

4.2 - Parâmetros Físico-químicos

4 - Parâmetros Analíticos:

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Parâmetros Exigíveis em Função do Laudo / Certificado e da Finalidade da Análise (I.N. Mapa nº 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
Pressão gasosa, em atm., a 20 °C	> 2	-	S	S	S	S	S	S
Pressão gasosa, em atm., a 20 °C (para soda levemente gaseificada)		≤2*	S	S	S	S	S	S
Sódio, em mg/200 mL, quando adicionado de cloreto de sódio		<5	S	S	S	S	S	S
Contaminantes Inorgânicos								
Arsênio total, 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.
*Para que a soda que contenha 2 atm de pressão a 20ºC não fique sem classificação, a Coordenação Geral de Vinhos e Bebidas considera que as bebidas com esta gaseificação estão enquadradas como levemente gaseificada, mesmo que a Portaria 123/2021 estabeleça como inferior a 2 atm a 20º C o limite para a soda levemente gaseificada.

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 24, IN 19/2013, Capítulo III, Seção V, alterada pela I.N. Mapa nº 23/2014, I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º e I.N. Anvisa nº 88/2021.

5 - Composição:

Conforme o art. 24, *caput*, do Decreto nº 6.871/2009 e o art. 29 da I.N. Mapa nº 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. 24, parágrafo único, do Decreto nº 6.871/2009, a Soda Aromatizada ou Soda com Aroma 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.

Conforme o art. 31 da I.N. Mapa nº 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.

De acordo com o art. 6º da I.N. Mapa nº 19/2013, as características sensoriais e físico-químicas da Soda devem estar em consonância com a composição do produto.

6 - Aditivos Alimentares:

Os aditivos permitidos para a Soda são os constantes nas Resoluções RDC nº 05/2007 e RDC nº 45/2010, 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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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[1] (É permitido pelo Mapa para a Soda somente a utilização de aroma natural (Decreto nº 6.871/2009, art. 24, parágrafo único))	*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 Al	Azul patente V, laca de Al	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 Al	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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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,	0,03

		metilparabeno de sódio	
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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*quantum satis*
	ESPUMANTE	**ESPUMANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*quantum satis*
	SECUESTRANTE	**SEQUESTRANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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.

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

Fonte: Resolução RDC nº 05/2007.

ADITIVOS AUTORIZADOS PARA USO SEGUNDO AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF), COM SUAS RESPECTIVAS CLASSES FUNCIONAIS (EM ORDEM DE INS)		
INS	**Nome do Aditivo**	**Classes Funcionais (*)**
140i	Clorofila	COL
150ª	Caramelo I - simples	COL
162	Vermelho de beterraba, betamina	COL
170i	Carbonato de cálcio	ANAH
171	Dióxido de titânio	COL

260	Ácido acético	ACREG/CONS/ACI
261	Acetato de potássio	ACREG/CONS
262i	Acetato de sódio	ACREG
263	Acetato de cálcio	CONS/EST/ACREG
270	Ácido láctico (L-, D- e DL-)	ACI/ACREG
280	Ácido propiônico	CONS
281	Propianato de sódio	CONS
282	Propianato de cálcio	CONS
283	Propianato de potássio	CONS
290	Dióxido de carbono	CONS
296	Ácido málico (D-,L-)	ACREG/SEC
297	Ácido fumárico	ACREG
300	Ácido ascórbico (L-)	ANT/FLO
301	Ascorbato de sódio	ANT
302	Ascorbato de cálcio	ANT
303	Ascorbato de potássio	ANT
315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	ANT
316	Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio	ANT
322	Lecitinas	EMU/ANT
325	Lactato de sódio	HUM/ANT/AGC
326	Lactato de potássio	ANT
327	Lactato de cálcio	ACREG/FLO
329	Lactato de magnésio (D-, L-)	ACREG/FLO
330	Ácido cítrico	ACI/ACREG/ANT/SEC
331i	Citrato monossódico	ACREG/SEC
331iii	Citrato trissódico, citrato de sódio	ACREG/SEC/EST
332i	Citrato monopotássico, citrato diácido de potássio	ACREG/SEC
332ii	Citrato tripotássico, citrato de potássio	ACREG/EST/SEC
333	Citrato tricálcico, citrato de cálcio	ACREG/FIR/SEC
350i	Malato ácido de sódio, malato monossódico	ACREG/HUM
350ii	Malato dissódico	ACREG
352ii	Malato de cálcio, malato monocálcico	ACREG
365	Fumarato de sódio	ACREG/EXA/ACI
380	Citrato triamônico	ACREG
400	Ácido algínico	ESP/EST/EMU/GEL
401	Alginato de sódio	ESP/EST/GEL/EMU
402	Alginato de potássio	ESP/EST/EMU/GEL
403	Alginato de amônio	ESP/EST/EMU/GEL
404	Alginato de cálcio	ESP/EST/GEL/EMU/ANESP
406	Ágar	ESP/EST/EMU
407	Carragena (inclui a furcelarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	ESP/EST/GEL/EMU
407a	Algas marinhas Euchema processadas	ESP/EST/GEL/EMU
410	Goma garrofina, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí	ESP/EST/EMU
412	Goma guar	ESP/EST/EMU
413	Goma tragacanto, tragacanto, goma adragante	ESP/EST/EMU
414	Goma arábica, goma acácia	ESP/EST/EMU
415	Goma xantana	ESP/EST/EMU/FOA
416	Goma caraia, goma sterculia	ESP/EST/EMU
417	Goma tara	ESP/EST
418	Goma gelana	ESP/EST/GEL
420	Sorbitol e xarope de sorbitol, D-sorbita	EDU/HUM/SEC/AGC/EST
421	Manitol	EDU/ESP/EST/HUM/AGC
422	Glicerina, glicerol	EMU/ESP/EST/HUM/AGC
424	Curdlan	FIR/GEL/ESP/EST

428	Gelatina	EST/EMU/ESP/GEL
440	Pectina, pectina amidada	ESP/EST/GEL/EMU
460i	Celulose microcristalina	EMU/EST/ANAH
460ii	Celulose em pó	ANAH/EMU/ESP
461	Metilcelulose	ESP/EST/EMU
462	Etilcelulose	AGC
463	Hidroxipropilcelulose	ESP/EST/EMU
464	Hidroxipropilmetilcelulose	ESP/EMU/EST
465	Metiletilcelulose	ESP/EMU/EST/FOA
466	Carboximetilcelulose sódica	ESP/EST/EMU
467	Etilhidroxietilcelulose	ESP/EMU/EST
468	Carboximetilcelulose sódica reticulada, croscaramelose sódica	EST
469	Carboximetilcelulose sódica - hidrólise enzimática	GLA/EST/ESP
470	Sais de ácidos graxos (com base Ca, Na, Mg, K e NH_4)	EMU/ANAH
471	Mono e diglicerídeos de ácidos graxos	EMU/ANESP
472a	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido acético	EMU
472b	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido lático	EMU
472c	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido cítrico	EMU/EST/ANT/FLO
500i	Carbonato de sódio	ACREG
500ii	Bicarbonato de sódio, carbonato ácido de sódio	ACREG/RAI
500iii	Sesquicarbonato de sódio	ACREG
501i	Carbonato de potássio	ACREG
501ii	Bicarbonato de potássio, carbonato ácido de potássio, hidrogeno carbonato de potássio	ACREG/RAI
503i	Carbonato de amônio	ACREG/RAI
503ii	Bicarbonato de amônio, carbonato ácido de amônio	RAI
504i	Carbonato de magnésio, carbonato básico de magnésio	ANAH/ESTCOL
504ii	Bicarbonato de magnésio, carbonato ácido de magnésio, hidrogeno carbonato de magnésio	ACREG/ANAH/ESTCOL
507	Ácido clorídrico	ACI/ACREG
508	Cloreto de potássio	GEL
509	Cloreto de cálcio	FIR
510	Cloreto de amônio	FLO
511	Cloreto de magnésio	FIR/ESTCOL
514	Sulfatos de sódio	ESTCOL
515	Sulfatos de potássio	EXA
516	Sulfato de cálcio	FLO/SEC/FIR
524	Hidróxido de sódio	ACREG
525	Hidróxido de potássio	ACREG
526	Hidróxido de cálcio	ACREG/FIR
527	Hidróxido de amônio	ACREG
528	Hidróxido de magnésio	ACREG/ESTCOL
529	Óxido de cálcio	ACREG/FLO
530	Óxido de magnésio	ANAH
551	Dióxido de silício, sílica	ANAH
552	Silicato de cálcio	ANAH
553i	Silicato de magnésio	ANAH
553iii	Talco, metassilicato ácido de magnésio	ANAH/GLA/ESP
574	Ácido glucônico (D-)	ACREG/RAI

575	Glucono-delta-lactona	ACREG/RAI/ACI/SEC
576	Gluconato de sódio	SEC
577	Gluconato de potássio	ACREG
578	Gluconato de cálcio	ACREG/FIR/SEC
580	Gluconato de magnésio	ACREG/FIR
620	Ácido glutâmico (L(+)-)	EXA
621	Glutamato de sódio, glutamato monossódico	EXA
622	Glutamato de potássio	EXA
623	Diglutamato de cálcio	EXA
624	Glutamato de monoamônio	EXA
625	Diglutamato de magnésio	EXA
626	Ácido guanílico	EXA
627	5'-Guanilato dissódico, guanilato dissódico, dissódio 5'-guanilato	EXA
628	5'-Guanilato de potássio	EXA
629	5'-Guanilato de cálcio	EXA
630	Ácido inosínico	EXA
631	5'-Inosinato de sódio, inosinato dissódico, dissódico 5'-inosinato	EXA
632	Inosinato de potássio	EXA
633	5'-Inosinato de cálcio	EXA
634	5'-Ribonucleotídeo de cálcio	EXA
635	5'-Ribonucleotídeo dissódico	EXA
901	Cera de abelha (branca e amarela) (somente para tratamento de superfície)	GLA
902	Cera candelilla (somente para tratamento de superfície)	GLA
904	Goma laca, shelac (somente para tratamento de superfície)	GLA
953	Isomalte (isomaltitol)	EDU/GLA/ANAH/AGC
957	Taumatina	EXA/EDU
965	Maltitol e xarope de maltitol	EDU/EST/AGC
966	Lactitol	EDU/ESP
967	Xilitol	EDU/HUM
968	Eritritol	EDU/EXA/HUM
1001i	Acetato de colina	EMU
1001ii	Carbonato de colina	EMU
1001iii	Cloreto de colina	EMU
1001iv	Citrato de colina	EMU
1001v	Tartarato de colina	EMU
1001vi	Lactato de colina	EMU
1100	Amilases	FLO
1101i	Proteases	FLO/EXA/GLA
1102	Glucose oxidase	ANT/CONS/EST
1104	Lipases	EXA
1200	Polidextroses	AGC/ESP/EST/HUM
1202	Polivinilpirrolidona insolúvel	AGC/ESP/EST/HUM
1204	Pullulan	GLA/ESP
1518	Triacetina, triacetato de glicerila	HUM

(*) Significado das abreviaturas: ACI: acidulante; ACREG: regulador de acidez; AGC: agente de corpo ou massa; ANAH: antiaglutinante, antiumectante; ANESP: antiespumante; ANT: antioxidante; ARO: aromatizante; COL: corante; CONS: conservador; EDU: edulcorante; EMU: emulsificante; ESP: espessante; ESTCOL: estabilizante de cor; EST: estabilizante; EXA: realçador de sabor; FIR: agente de firmeza; FLO: melhorador de farinha; FOA: espumante; GEL: gelificante; GLA: glaceante; HUM: umectante; RAI: fermento químico; e SEC: seqüestrante.

Fonte: Resolução RDC nº 45/2010, Anexo, tabela I.

SODA

Padrão de Identidade e Qualidade estabelecido pela Portaria Mapa n° 123/2021, válido a partir de 1°/06/2021

1 - Referências Legais:

Decreto nº 6.871/2009, art. 24, Portaria Mapa nº 123/2021, I.N. Mapa nº 75/2019, Resolução RDC nº 05/2007, Resolução RDC nº 45/2010, I.N. Anvisa nº 60/2019, Resolução RDC nº 331/2019 e I.N. Anvisa nº 88/2021.

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 nº 6.871/2009, art. 24, *caput*).

3 - Denominação:

Soda[1]
Soda Aromatizada com +(nome da fruta ou do vegetal de origem ou nome fantasia ou outra designação determinada pelo fabricante do aroma natural)[2] ou Soda com Aroma de +(nome da fruta ou do vegetal de origem ou nome fantasia ou outra designação determinada pelo fabricante do aroma natural)[2]

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, art. 23, e Portaria Mapa nº 123/2021, Anexo IV, item 2.

Notas:

[1] A Soda sem a adição de aroma será denominada "Soda" (Portaria Mapa nº 123/2021, Anexo V, item 2.1.).
[2] Soda Aromatizada ou Soda com Aroma 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 nº 6.871/2009, art. 24, parágrafo único). A Soda com adição de aroma será denominada "Soda com aroma de..." ou "Soda aromatizada com...", seguido do nome da fruta ou do vegetal de origem ou, ainda, por nome fantasia ou outra designação determinada pelo fabricante do aroma (Portaria Mapa nº 123/2021, Anexo V, item 2.2.).Embora a item 2.2. do Anexo V da Portaria Mapa nº 123/2021 não faça quaisquer restrição quanto à utilização do aroma na Soda, o estabelecido no art. 24, parágrafo único, do Decreto nº 6.871/2009 autoriza apenas à adição de aroma natural a esta bebida. Por ser norma hierarquicamente superior no ordenamento jurídico nacional, o determinado no Decreto prevalece em relação ao disposto na mencionada Portaria.

Conforme o Anexo V, itens 3.1., 3.1.1., 3.1.2., 3.1.3., 3.1.4., 3.1.5. e 3.1.6.,da Portaria Mapa nº 123/2021, a rotulagem da Soda deve atender ao Regulamento da Lei nº 8.918, de 1994 e demais normas inerentes, e ainda:

I - No rótulo são vedadas, mesmo que previsto na marca comercial, as expressões que atribuam características terapêutica, medicamentosa, de qualidade ou de superlatividade, tais como: calmante, estimulante, emagrecedor, detox, antioxidante, artesanal, colonial, caseiro, familiar, natural, 100% natural, premium, dentre outras, exceto quanto previsto em legislação específica.
II - É vedada a utilização de expressões que remetam à ausência de classes específicas de aditivos como "sem corantes", "sem conservadores", dentre outras.

III - As alegações na rotulagem que enfatizem a utilização de vitaminas, minerais, fibras e outros nutrientes devem obedecer às previsões contidas em legislação específica da Anvisa.
IV - É vedado o uso de informações visuais de qualquer natureza, incluindo figuras, esboços, marca comercial e formato da embalagem, que sejam relativas a ingredientes vegetais, no rótulo de produto que não contiver estas matérias-primas, excetuadas as informações obrigatórias.
V - No rótulo do produto é vedado o uso de expressões relativas à classificação, denominação e partes de denominação, de forma isolada ou como parte de outros dizeres, que não estejam previstos em seu Padrão de Identidade e Qualidade ou em sua lista de ingredientes.
VI - É vedada a utilização de recipientes e embalagens tipo conta-gotas, spray, ampolas, ou outros que caracterizem os produtos similares àqueles de uso farmacêutico, medicamentoso ou terapêutico.

4 - Parâmetros analíticos:

4.1 - Parâmetros Microbiológicos

ATENÇÃO!!!

A Soda produzida após o dia 26/12/2020 deverá atender o(s) Parâmetro(s) Microbiológico(s) estabelecido(s) pela I.N. Anvisa nº 60/2019, arts. 7° e 8° (constante(s) nas tabelas abaixo, conforme o caso).

Os Padrões Microbiológicos aplicam-se aos alimentos prontos para oferta ao consumidor. Para os ingredientes destinados exclusivamente ao uso industrial, incluindo os aditivos alimentares, não se aplicam os Padrões Microbiológicos estabelecidos na I.N. nº 60/2019, devendo ser observados os Padrões Microbiológicos estabelecidos em suas especificações (Resolução RDC nº 331/2019, art. 3º, *caput* e parágrafo único).

Tabela 1 - Padrões Microbiológicos de Alimentos, com Exceção dos Alimentos Comercialmente Estéreis.

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 (I.N. Mapa nº 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	10^2	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 (I.N. Anvisa nº 60/2019, art. 5º).

Para efeito da I.N. Anvisa nº 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: I.N. Anvisa nº 60/2019, arts. 2º, incisos X, XI e XII, e 5º e Anexo I, item 12, alínea “a”, e I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º.

Tabela 2 - Padrão Microbiológico de Alimentos Comercialmente Estéreis.

Categorias Específicas	Critério de Aceitação	Parâmetros Exigíveis em Função do Laudo / Certificado e da Finalidade da Análise (I.N. Mapa nº 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
a) Alimentos de baixa acidez (pH maior que 4,5) (Aplica-se à Soda comercialmente estéril)	"O alimento não deve apresentar sinais de alterações que indiquem a presença de micro-organismos capazes de proliferar em condições normais de armazenamento e distribuição." Quando houver alteração, o resultado deve ser interpretado como Insatisfatório com Qualidade Inaceitável.	N	N	N	N	N	S
b) Alimentos ácidos ou acidificados (pH menor que 4,5) (Aplica-se à Soda comercialmente estéril)							

Legenda: S= Sim e N= Não.

Fonte: I.N. Anvisa nº 60/2019, Anexo III, e I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º.

4.2 - Parâmetros Físico-químicos

4 - Parâmetros Analíticos:

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Parâmetros Exigíveis em Função do Laudo / Certificado e da Finalidade da Análise (I.N. Mapa nº 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
Pressão gasosa, em atm., a 20 °C	> 2*	-	S	S	S	S	S	S
Sódio, em mg/200 mL, quando adicionada de cloreto de sódio	-	≤ 5	S	S	S	S	S	S
Contaminantes Inorgânicos								
Arsênio total, 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.

*Embora a tabela do item 4.1. do Anexo V da Portaria Mapa nº 123/2021 informe que a pressão gasosa mínima para a Soda seja maior ou igual a 2 atms., o estabelecido no art. 24, *caput*, do Decreto nº 6.871/2009 estabelece que a mesma deva ser maior que 2 atms. Por ser norma hierarquicamente superior no ordenamento jurídico nacional, o determinado no Decreto prevalece em relação ao disposto na mencionada Portaria.

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 24, *caput*, Portaria Mapa nº 123/2021, Anexo V, item 4.1., I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º e I.N. Anvisa nº 88/2021.

5 - Composição:

De acordo com o Anexo V, itens 5.1., 5.1.1. e 5.1.2., da Portaria Mapa nº 123/2021, são ingredientes obrigatórios para a Soda:

I - Água potável.
II - Gás carbônico (CO_2) industrialmente puro.

Conforme o Anexo V, itens 5.2., 5.2.1., 5.2.2. e 5.2.3., da Portaria Mapa nº 123/2021, são ingredientes opcionais para a Soda:

I - Sais minerais, em conformidade com o estabelecido em legislação específica da Anvisa.
II - Aditivo aromatizante, apenas natural.
III - Outros aditivos, em conformidade com o estabelecido em legislação específica da Anvisa.

De acordo com o Anexo V, itens 7.1., 7.1.1., 7.1.2., 7.1.3., 7.1.4. e 7.1.5., da Portaria Mapa nº 123/2021, é proibida, na Soda, a presença de:

I - Contaminantes microbiológicos em concentração superior ao limite estabelecido em legislação específica da Anvisa.
II - Contaminante orgânico ou inorgânico em concentração superior ao limite estabelecido em legislação específica da Anvisa.
III - Resíduo de agrotóxico acima dos limites permitidos para água potável, em legislação específica da Anvisa.

IV - Qualquer substância em quantidade que possa se tornar nociva para a saúde humana, observados os limites de legislação específica.
V - Qualquer ingrediente não permitido em legislação específica da Anvisa ou que possa ser utilizado para adulteração do produto.

6 - Aditivos Alimentares:

Os aditivos permitidos para a Soda são os constantes nas Resoluções RDC nº 05/2007 e RDC nº 45/2010, 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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 dibásico de cálcio,	0,07 (como P2O5)

		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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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[1] (É permitido pelo Mapa para a Soda somente a utilização de aroma natural (Decreto nº 6.871/2009, art. 24, parágrafo único))	*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 Al	Azul patente V, laca de Al	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 Al	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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela	*quantum satis*

		abaixo que trata de BPF)	
	ESPUMANTE	**ESPUMANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*quantum satis*
	SECUESTRANTE	**SEQUESTRANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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.

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

Fonte: Resolução RDC nº 05/2007.

ADITIVOS AUTORIZADOS PARA USO SEGUNDO AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF), COM SUAS RESPECTIVAS CLASSES FUNCIONAIS (EM ORDEM DE INS)		
INS	**Nome do Aditivo**	**Classes Funcionais (*)**
140i	Clorofila	COL
150ª	Caramelo I - simples	COL
162	Vermelho de beterraba, betamina	COL
170i	Carbonato de cálcio	ANAH
171	Dióxido de titânio	COL
260	Ácido acético	ACREG/CONS/ACI
261	Acetato de potássio	ACREG/CONS
262i	Acetato de sódio	ACREG
263	Acetato de cálcio	CONS/EST/ACREG
270	Ácido láctico (L-, D- e DL-)	ACI/ACREG
280	Ácido propiônico	CONS
281	Propianato de sódio	CONS
282	Propianato de cálcio	CONS
283	Propianato de potássio	CONS
290	Dióxido de carbono	CONS
296	Ácido málico (D-,L-)	ACREG/SEC
297	Ácido fumárico	ACREG
300	Ácido ascórbico (L-)	ANT/FLO
301	Ascorbato de sódio	ANT
302	Ascorbato de cálcio	ANT

303	Ascorbato de potássio	ANT
315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	ANT
316	Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio	ANT
322	Lecitinas	EMU/ANT
325	Lactato de sódio	HUM/ANT/AGC
326	Lactato de potássio	ANT
327	Lactato de cálcio	ACREG/FLO
329	Lactato de magnésio (D-, L-)	ACREG/FLO
330	Ácido cítrico	ACI/ACREG/ANT/SEC
331i	Citrato monossódico	ACREG/SEC
331iii	Citrato trissódico, citrato de sódio	ACREG/SEC/EST
332i	Citrato monopotássico, citrato diácido de potássio	ACREG/SEC
332ii	Citrato tripotássico, citrato de potássio	ACREG/EST/SEC
333	Citrato tricálcico, citrato de cálcio	ACREG/FIR/SEC
350i	Malato ácido de sódio, malato monossódico	ACREG/HUM
350ii	Malato dissódico	ACREG
352ii	Malato de cálcio, malato monocálcico	ACREG
365	Fumarato de sódio	ACREG/EXA/ACI
380	Citrato triamônico	ACREG
400	Ácido algínico	ESP/EST/EMU/GEL
401	Alginato de sódio	ESP/EST/GEL/EMU
402	Alginato de potássio	ESP/EST/EMU/GEL
403	Alginato de amônio	ESP/EST/EMU/GEL
404	Alginato de cálcio	ESP/EST/GEL/EMU/ANESP
406	Ágar	ESP/EST/EMU
407	Carragena (inclui a furcelarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	ESP/EST/GEL/EMU
407a	Algas marinhas Euchema processadas	ESP/EST/GEL/EMU
410	Goma garrofina, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí	ESP/EST/EMU
412	Goma guar	ESP/EST/EMU
413	Goma tragacanto, tragacanto, goma adragante	ESP/EST/EMU
414	Goma arábica, goma acácia	ESP/EST/EMU
415	Goma xantana	ESP/EST/EMU/FOA
416	Goma caraia, goma sterculia	ESP/EST/EMU
417	Goma tara	ESP/EST
418	Goma gelana	ESP/EST/GEL
420	Sorbitol e xarope de sorbitol, D-sorbita	EDU/HUM/SEC/AGC/EST
421	Manitol	EDU/ESP/EST/HUM/AGC
422	Glicerina, glicerol	EMU/ESP/EST/HUM/AGC
424	Curdlan	FIR/GEL/ESP/EST
428	Gelatina	EST/EMU/ESP/GEL
440	Pectina, pectina amidada	ESP/EST/GEL/EMU
460i	Celulose microcristalina	EMU/EST/ANAH
460ii	Celulose em pó	ANAH/EMU/ESP
461	Metilcelulose	ESP/EST/EMU
462	Etilcelulose	AGC
463	Hidroxipropilcelulose	ESP/EST/EMU
464	Hidroxipropilmetilcelulose	ESP/EMU/EST
465	Metiletilcelulose	ESP/EMU/EST/FOA
466	Carboximetilcelulose sódica	ESP/EST/EMU
467	Etilhidroxietilcelulose	ESP/EMU/EST
468	Carboximetilcelulose sódica reticulada, croscaramelose sódica	EST
469	Carboximetilcelulose sódica - hidrólise enzimática	GLA/EST/ESP

470	Sais de ácidos graxos (com base Ca, Na, Mg, K e NH_4)	EMU/ANAH
471	Mono e diglicerídeos de ácidos graxos	EMU/ANESP
472a	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido acético	EMU
472b	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido lático	EMU
472c	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido cítrico	EMU/EST/ANT/FLO
500i	Carbonato de sódio	ACREG
500ii	Bicarbonato de sódio, carbonato ácido de sódio	ACREG/RAI
500iii	Sesquicarbonato de sódio	ACREG
501i	Carbonato de potássio	ACREG
501ii	Bicarbonato de potássio, carbonato ácido de potássio, hidrogeno carbonato de potássio	ACREG/RAI
503i	Carbonato de amônio	ACREG/RAI
503ii	Bicarbonato de amônio, carbonato ácido de amônio	RAI
504i	Carbonato de magnésio, carbonato básico de magnésio	ANAH/ESTCOL
504ii	Bicarbonato de magnésio, carbonato ácido de magnésio, hidrogeno carbonato de magnésio	ACREG/ANAH/ESTCOL
507	Ácido clorídrico	ACI/ACREG
508	Cloreto de potássio	GEL
509	Cloreto de cálcio	FIR
510	Cloreto de amônio	FLO
511	Cloreto de magnésio	FIR/ESTCOL
514	Sulfatos de sódio	ESTCOL
515	Sulfatos de potássio	EXA
516	Sulfato de cálcio	FLO/SEC/FIR
524	Hidróxido de sódio	ACREG
525	Hidróxido de potássio	ACREG
526	Hidróxido de cálcio	ACREG/FIR
527	Hidróxido de amônio	ACREG
528	Hidróxido de magnésio	ACREG/ESTCOL
529	Óxido de cálcio	ACREG/FLO
530	Óxido de magnésio	ANAH
551	Dióxido de silício, sílica	ANAH
552	Silicato de cálcio	ANAH
553i	Silicato de magnésio	ANAH
553iii	Talco, metassilicato ácido de magnésio	ANAH/GLA/ESP
574	Ácido glucônico (D-)	ACREG/RAI
575	Glucono-delta-lactona	ACREG/RAI/ACI/SEC
576	Gluconato de sódio	SEC
577	Gluconato de potássio	ACREG
578	Gluconato de cálcio	ACREG/FIR/SEC
580	Gluconato de magnésio	ACREG/FIR
620	Ácido glutâmico (L(+)-)	EXA
621	Glutamato de sódio, glutamato monossódico	EXA
622	Glutamato de potássio	EXA
623	Diglutamato de cálcio	EXA
624	Glutamato de monoamônio	EXA
625	Diglutamato de magnésio	EXA
626	Ácido guanílico	EXA
627	5'-Guanilato dissódico, guanilato dissódico, dissódio 5'-guanilato	EXA
628	5'-Guanilato de potássio	EXA

629	5'-Guanilato de cálcio	EXA
630	Ácido inosínico	EXA
631	5'-Inosinato de sódio, inosinato dissódico, dissódico 5'-inosinato	EXA
632	Inosinato de potássio	EXA
633	5'-Inosinato de cálcio	EXA
634	5'-Ribonucleotídeo de cálcio	EXA
635	5'-Ribonucleotídeo dissódico	EXA
901	Cera de abelha (branca e amarela) (somente para tratamento de superfície)	GLA
902	Cera candelilla (somente para tratamento de superfície)	GLA
904	Goma laca, shelac (somente para tratamento de superfície)	GLA
953	Isomalte (isomaltitol)	EDU/GLA/ANAH/AGC
957	Taumatina	EXA/EDU
965	Maltitol e xarope de maltitol	EDU/EST/AGC
966	Lactitol	EDU/ESP
967	Xilitol	EDU/HUM
968	Eritritol	EDU/EXA/HUM
1001i	Acetato de colina	EMU
1001ii	Carbonato de colina	EMU
1001iii	Cloreto de colina	EMU
1001iv	Citrato de colina	EMU
1001v	Tartarato de colina	EMU
1001vi	Lactato de colina	EMU
1100	Amilases	FLO
1101i	Proteases	FLO/EXA/GLA
1102	Glucose oxidase	ANT/CONS/EST
1104	Lipases	EXA
1200	Polidextroses	AGC/ESP/EST/HUM
1202	Polivinilpirrolidona insolúvel	AGC/ESP/EST/HUM
1204	Pullulan	GLA/ESP
1518	Triacetina, triacetato de glicerila	HUM

(*) Significado das abreviaturas: ACI: acidulante; ACREG: regulador de acidez; AGC: agente de corpo ou massa; ANAH: antiaglutinante, antiumectante; ANESP: antiespumante; ANT: antioxidante; ARO: aromatizante; COL: corante; CONS: conservador; EDU: edulcorante; EMU: emulsificante; ESP: espessante; ESTCOL: estabilizante de cor; EST: estabilizante; EXA: realçador de sabor; FIR: agente de firmeza; FLO: melhorador de farinha; FOA: espumante; GEL: gelificante; GLA: glaceante; HUM: umectante; RAI: fermento químico; e SEC: seqüestrante.

Fonte: Resolução RDC nº 45/2010, Anexo, tabela I.

SUCO OU SUMO

1 - Referências Legais:

Decreto nº 6.871/2009, art. 18, I.N. Mapa nº 49/2018, I.N. SDA nº 37/2018, Anexo II, I.N. Mapa nº 12/2003, Lei nº 13.648/2018, I.N. Mapa nº 75/2019, Resolução RDC nº 07/2011, Resolução RDC nº 08/2013, Anexo, item IV, alterada pela Resolução RDC nº 281/2019, Resolução RDC nº 45/2010, Resolução RDC nº 12/2001, I.N. Anvisa nº 60/2019, Resolução RDC nº 331/2019, Resolução RDC nº 18/2008, Resolução RDC nº 07/2013, Resolução RDC nº 276/2005 e Resolução RDC nº 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 nº 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 nº 6.871/2009, art. 18, I.N. Mapa nº 49/2018, arts. 15, 17 e 20, e I.N. Mapa nº 12/2003, art. 2º.

Notas:

[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 nº 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 nº 6.871/2009 (I.N. Mapa nº 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" (I.N. Mapa nº 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 nº 6.871/2009, art. 18, § 3º). Quando o Suco for adicionado de açúcares, a denominação deve ser acrescida, ao seu final, do termo "adoçado" (I.N. Mapa nº 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 nº 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" (I.N. Mapa nº 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 nº 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 (I.N. Mapa nº 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 (I.N. Mapa nº 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 (I.N. Mapa nº 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" (I.N. Mapa nº 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 nº 6.871/2009, art. 18, § 12).
[10] O Suco poderá ser parcialmente desidratado ou concentrado (Decreto nº 6.871/2009, art. 18, § 6º). O Suco que for parcialmente desidratado deverá ser denominado de Suco Concentrado (Decreto nº 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 (I.N. Mapa nº 49/2018, art. 15).
[11] O Suco poderá ser parcialmente desidratado ou concentrado (Decreto nº 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 nº 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 nº 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 nº 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 (I.N. Mapa nº 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 nº 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" (I.N. Mapa nº 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” (I.N. Mapa nº 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 nº 11.326/2006, regulamentada pelo Decreto nº 9.064/2017) pode ser acrescida de uma das seguintes expressões: artesanal ou caseiro(a) ou colonial (Lei nº 13.648/2018, art. 6º, incisos I, II e III).

De acordo com o art. 20, § 8º, da I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 49/2018, o Suco ou Sumo que contiver 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 nº 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 I.N. Mapa nº 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 nº 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

ATENÇÃO!!!

O Suco ou Sumo produzido até o dia 26/12/2020 deverá atender o(s) Parâmetro(s) Microbiológico(s) estabelecido(s) pela Resolução RDC nº 12/2001 (constante(s) na tabela abaixo), até o fim de seu prazo de validade (I.N. Anvisa nº 60/2019, arts. 7° e 8°).

Excluem-se deste Regulamento Técnico sobre os Padrões Microbiologicos para Alimentos as matérias-primas alimentares e os produtos semi-elaborados destinados ao processamento industrial, desde que identificados com os seguintes dizeres: "inadequados para o consumo humano na forma como se apresentam" ou "não destinados para o consumo humano na forma como se apresentam" (Resolução RDC nº 12/2001, Anexo, item 1.2).

Tabela 1 - Padrões Microbiológicos para Alimentos.

Grupo de Alimento	Parâmetros (Microrganismo)	Tolerância para Amostra Indicativa[1]	Tolerância para Amostra Representativa[2]				Parâmetros Exigíveis em Função do Laudo / Certificado e da Finalidade da Análise (I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º)					
			n[5]	c[6]	m[3]	M[4]	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

Alimentos processados em embalagens herméticas, estáveis à temperatura ambiente Alimentos com baixa acidez (pH > 4,5); Alimentos com- alta acidez (pH ≤ 4,5); Alimentos com atividade de água intermediária (0,80 ≤ x ≤ 0,86 (Aplica-se ao Suco ou Sumo comercialmente estéril)	Ver item 5.2.1. dos Procedimentos Gerais deste Regulamento (5.2.1. No caso de alimentos comercialmente estéreis, cada unidade da amostra indicativa deve ser composta de no mínimo 3 (três) unidades do mesmo lote, para fins analíticos. Da mesma forma, quando se tratar da aplicação do plano de amostragem estatística, deve-se efetuar a colheita de, no mínimo, 3 conjuntos de unidades amostrais).				Sem alteração (não deve existir sinais de alteração das embalagens, nem quaisquer modificações físicas, químicas ou organolépticas do produto, que evidencie deterioração e não pode revelar pH > 0,2. Quando necessária será verificada a esterilidade comercial conforme metodologia específica)		N	N	N	N	N	S
	Após 10 dias de incubação a 35-37°C, de embalagem fechada	Sem alteração	5	0			N	N	N	N	N	S
	Após 5 dias de incubação a 55°C, de embalagem fechada	Sem alteração	5	0			N	N	N	N	N	S
Coliformes a 35 ºC/50 mL, para todas as classes de Suco		Ausência	5	0	Ausência	-	S	S	S	S	S	S
Coliformes a 35 ºC/50 mL, para o Suco Concentrado. Obs.: valor estabelecido para o Suco Reconstituído		Ausência	5	0	Ausência	-	S	S	S	S	S	S
Salmonella sp/25 mL, para o Suco Concentrado. Obs.: valor estabelecido para o Suco Reconstituído		Ausência	5	0	Ausência	-	S	S	S	S	S	S
Coliformes a 35 ºC/g, para o Suco Desidratado		10	5	2	1	10	S	S	S	S	S	S
Salmonella sp/25 mL, para o Suco Desidratado		Ausência	5	0	Ausência	-	S	S	S	S	S	S
Coliformes a 45 ºC/mL, para os Sucos Pasteurizado e Refrigerado		10	5	3	5	10	S	S	S	S	S	S
Salmonella sp/25 mL, para os Sucos Pasteurizado e Refrigerado		Ausência	5	0	Ausência	-	S	S	S	S	S	S

Legenda: S= Sim e N= Não.

Para efeito da Resolução RDC nº 12/2001, adotam-se as seguintes definições:

(1) Amostra indicativa: é a amostra composta por um número de unidades amostrais inferior ao estabelecido em plano amostral constante na legislação específica.

[2] Amostra representativa: é a amostra constituída por um determinado número de unidades amostrais estabelecido de acordo com o plano de amostragem.

Para fins de aplicação de plano de amostragem entende-se:

[3] m: é o limite que, em um plano de três classes, separa o lote aceitável do produto ou lote com qualidade intermediária aceitável.
[4] M: é o limite que, em plano de duas classes, separa o produto aceitável do inaceitável. Em um plano de três classes, M separa o lote com qualidade intermediária aceitável do lote inaceitável. Valores acima de M são inaceitáveis.
[5] n: é o número de unidades a serem colhidas aleatoriamente de um mesmo lote e analisadas individualmente. Nos casos nos quais o padrão estabelecido é ausência em 25g, como para *Salmonella* sp e *Listeria monocytogenes* e outros patógenos, é possível a mistura das alíquotas retiradas de cada unidade amostral, respeitando-se a proporção p/v (uma parte em peso da amostra, para 10 partes em volume do meio de cultura em caldo).
[6] c: é o número máximo aceitável de unidades de amostras com contagens entre os limites de m e M (plano de três classes). Nos casos em que o padrão microbiológico seja expresso por "ausência", c é igual a zero, aplica-se o plano de duas classes.

Fonte: Resolução RDC nº 12/2001, Anexo, itens 3.2., 3.3. e 5.8.1., e Anexo I, e I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º.

ATENÇÃO!!!

O Suco ou Sumo produzido após o dia 26/12/2020 deverá atender o(s) Parâmetro(s) Microbiológico(s) estabelecido(s) pela I.N. Anvisa nº 60/2019, arts. 7° e 8° (constante(s) nas tabelas abaixo, conforme o caso).

Os Padrões Microbiológicos aplicam-se aos alimentos prontos para oferta ao consumidor. Para os ingredientes destinados exclusivamente ao uso industrial, incluindo os aditivos alimentares, não se aplicam os Padrões Microbiológicos estabelecidos na I.N. nº 60/2019, devendo ser observados os Padrões Microbiológicos estabelecidos em suas especificações (Resolução RDC nº 331/2019, art. 3º, *caput* e parágrafo único).

Tabela 2 - Padrões Microbiológicos de Alimentos, com Exceção dos Alimentos Comercialmente Estéreis.

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 (I.N. Mapa nº 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	10^2	S	S	S	S	S	S

Sucos desidratados e pós para o preparo de bebidas	*Salmonella* / 25 g	5	0	Ausência	-	S	S	S	S	S	S
	Enterobacteriaceae / g	5	2	10	10^2	S	S	S	S	S	S
Sucos concentrados adicionados de conservadores ou congelados	*Salmonella* / 25 mL	5	0	Ausência	-	S	S	S	S	S	S
	Enterobacteriaceae / mL	5	2	10	10^2	S	S	S	S	S	S
	Bolores e Leveduras / mL	5	2	10^2	10^3	S	S	S	S	S	S
Sucos e outras bebidas submetidas a processos tecnológicos para redução microbiana, que necessitam de refrigeração	*Salmonella* / 25 g	5	0	Ausência	-	S	S	S	S	S	S
	B. cereus presuntivo / mL, somente para bebidas à base de cereais, sementes e grãos	5	1	10^2	5 x 10^2	S	S	S	S	S	S
	Enterobacteriaceae / mL	5	2	10	10^2	S	S	S	S	S	S
	Bolores e Leveduras / mL	5	2	10	10^2	S	S	S	S	S	S
Sucos e outras bebidas "*in natura*" ou reconstituídas	*Salmonella* / 25 mL	5	0	Ausência	-	S	S	S	S	S	S

	Escherichia coli / mL	5	2	10	10^2	S	S	S	S	S	S

Legenda: S= Sim.

Para efeito da I.N. Anvisa nº 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: I.N. Anvisa nº 60/2019, art. 2º, incisos X, XI e XII, e Anexo I, item 12, alíneas “b”, “c”, “d”, “e” e “f”, e I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º.

Tabela 3 - Padrão Microbiológico de Alimentos Comercialmente Estéreis.

Categorias Específicas	Critério de Aceitação	Parâmetros Exigíveis em Função do Laudo / Certificado e da Finalidade da Análise (I.N. Mapa nº 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
a) Alimentos de baixa acidez (pH maior que 4,5) (Aplica-se ao Suco ou Sumo comercialmente estéril)	"O alimento não deve apresentar sinais de alterações que indiquem a presença de micro-organismos capazes de proliferar em condições normais de armazenamento e distribuição." Quando houver alteração, o resultado deve ser interpretado como Insatisfatório com Qualidade Inaceitável.	N	N	N	N	N	S
b) Alimentos ácidos ou acidificados (pH menor que 4,5) (Aplica-se ao Suco ou Sumo comercialmente estéril)							

Legenda: S= Sim e N= Não.

Fonte: I.N. Anvisa nº 60/2019, Anexo III, e I.N. Mapa nº 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 gasosa, em atm, a 20 ºC, para o Suco de Abacate Gaseificado	> 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 nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo I, item 1, e Resolução RDC nº 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 gasosa, em atm, a 20 ºC, para o Suco de Abacaxi Gaseificado	> 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 nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo I, item 2, e Resolução RDC nº 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 gasosa, em atm, a 20 ºC, para o Suco de Abricó Gaseificado	> 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 nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo I, item 3, e Resolução RDC nº 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 gasosa, em atm, a 20 ºC, para o Suco de Abricó da Praia Gaseificado	> 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 nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo I, item 4, e Resolução RDC nº 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 gasosa, em atm, a 20 ºC, para o Suco de Abiu Gaseificado	> 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 nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo I, item 5, e Resolução RDC nº 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 gasosa, em atm, a 20 ºC, para o Suco de Acerola Gaseificado	> 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 nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo I, item 6, e Resolução RDC nº 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 gasosa, em atm, a 20 ºC, para o Suco de Ameixa Preta Gaseificado	> 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 nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo I, item 7, e Resolução RDC nº 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 gasosa, em atm, a 20 ºC, para o Suco de Ameixa Vermelha Gaseificado	> 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 nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo I, item 8, e Resolução RDC nº 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 gasosa, em atm, a 20 ºC, para o Suco de Amora Gaseificado	> 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 nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo I, item 9, e Resolução RDC nº 42/2013.

4.2.10 - Para o Suco de Araçá (*Psidium cattLei nºanum*) ou Sumo de Araçá (*Psidium cattLei nºanum*)

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 gasosa, em atm, a 20 ºC, para o Suco de Araça Gaseificado	> 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 nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo I, item 10, e Resolução RDC nº 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 gasosa, em atm, a 20 ºC, para o Suco de Arônia Gaseificado	> 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 nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo I, item 11, e Resolução RDC nº 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 gasosa, em atm, a 20 ºC, para o Suco de Ata ou Suco de Fruta do Conde ou Suco de Pinha Gaseificado	> 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 nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo I, item 12, e Resolução RDC nº 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 gasosa, em atm, a 20 ºC, para o Suco de Bacuri Gaseificado	> 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 nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo I, item 13, e Resolução RDC nº 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 gasosa, em atm, a 20 ºC, para o Suco de Butiá Gaseificado	> 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 nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo I, item 14, e Resolução RDC nº 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 gasosa, em atm, a 20 ºC, para o Suco de Banana Gaseificado	> 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 nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo I, item 15, e Resolução RDC nº 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 gasosa, em atm, a 20 ºC, para o Suco de Buriti Gaseificado	> 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 nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo I, item 16, e Resolução RDC nº 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 gasosa, em atm, a 20 ºC, para o Suco de Cacau Gaseificado	> 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 nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo I, item 17, e Resolução RDC nº 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 gasosa, em atm, a 20 ºC, para o Suco de Cajá Gaseificado	> 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 nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo I, item 18, e Resolução RDC nº 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 gasosa, em atm, a 20 ºC, para o Suco de Caju Gaseificado	> 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 nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo I, item 19, e Resolução RDC nº 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 (I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo I, item 20.2.).

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo I, item 20, e Resolução RDC nº 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 gasosa, em atm, a 20 ºC, para o Suco de Caju com Alto Teor de Polpa Gaseificado	> 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 nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo I, item 21, e Resolução RDC nº 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 gasosa, em atm, a 20 ºC, para o	> 1	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim

Suco de Cana-de-Açúcar Gaseificado								
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 nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo I, item 22, e Resolução RDC nº 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 gasosa, em atm, a 20 ºC, para o Suco de Carambola Gaseificado	> 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 nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo I, item 23, e Resolução RDC nº 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 gasosa, em atm, a 20 ºC, para o Suco de Cereja Gaseificado	> 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 nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo I, item 24, e Resolução RDC nº 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 gasosa, em atm, a 20 ºC, para o Suco de Cereja Ácida Gaseificado	> 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 nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo I, item 25, e Resolução RDC nº 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 gasosa, em atm, a 20 ºC, para o Suco de Cranberry Gaseificado	> 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 nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo I, item 26, e Resolução RDC nº 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 gasosa, em atm, a 20 ºC, para o Suco de Cupuaçu Gaseificado	> 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 nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo I, item 27, e Resolução RDC nº 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 gasosa, em atm, a 20 ºC, para o Suco de Damasco Gaseificado	> 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 nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo I, item 28, e Resolução RDC nº 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 gasosa, em atm, a 20 ºC, para o Suco de Figo Gaseificado	> 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 nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo I, item 29, e Resolução RDC nº 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 gasosa, em atm, a 20 ºC, para o Suco de Framboesa Negra Gaseificado	> 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 nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo I, item 30, e Resolução RDC nº 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 gasosa, em atm, a 20 ºC, para o Suco de Framboesa Vermelha Gaseificado	> 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 nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo I, item 31, e Resolução RDC nº 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 gasosa, em atm, a 20 ºC, para o Suco de Framboesa Amarela Gaseificado	> 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 nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo I, item 32, e Resolução RDC nº 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 gasosa, em atm, a 20 ºC, para o Suco de Goiaba Gaseificado	> 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 nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo I, item 33, e Resolução RDC nº 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 gasosa, em atm, a 20 ºC, para o Suco de Guariroba Gaseificado	> 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 nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo I, item 34, e Resolução RDC nº 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 gasosa, em atm, a 20 ºC, para o Suco de Graviola Gaseificado	> 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 nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo I, item 35, e Resolução RDC nº 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 gasosa, em atm, a 20 ºC, para o Suco de Groselha Negra Gaseificado	> 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 nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo I, item 36, e Resolução RDC nº 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 gasosa, em atm, a 20 ºC, para o Suco de Groselha Vermelha Gaseificado	> 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 nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo I, item 37, e Resolução RDC nº 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 gasosa, em atm, a 20 ºC, para o Suco de Jabuticaba Gaseificado	> 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 nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo I, item 38, e Resolução RDC nº 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 gasosa, em atm, a 20 ºC, para o Suco de Kiwi Gaseificado	> 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 nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo I, item 39, e Resolução RDC nº 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 gasosa, em atm, a 20 ºC, para o Suco de Lichia Gaseificado	> 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 nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo I, item 40, e Resolução RDC nº 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 gasosa, em atm, a 20 ºC, para o	> 1	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim

Suco de Limão Gaseificado								
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 nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo I, item 41, e Resolução RDC nº 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 gasosa, em atm, a 20 ºC, para o Suco de Laranja Gaseificado	> 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 nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo I, item 42, e Resolução RDC nº 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	S	S	S	S	S	S
Pressão gasosa, em atm, a 20 ºC, para o Suco de Maçã Gaseificado	> 1	-	S	S	S	S	S	S
Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC	10,5	-	S	S	S	S	S	S
Acidez total, expressa em ácido málico, em g/100 g	0,12	-	S	S	S	S	S	S
Açúcares totais naturais da Maçã, em g/100 g	-	13,5	S	S	S	S	S	S
Acidez volátil, em ácido acético, em g/100 g	-	0,04	S	S	S	S	S	S
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Patulina, em limite máximo tolerado (LMT), em µg/kg	-	50	N	N	N	N	N	S
Arsênio, em mg/kg	-	0,10	N	N	N	N	N	S
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	N	N	N	N	N	S
Cádmio, em mg/kg	-	0,05	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 nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo I, item 43, Resolução RDC nº 07/2011 e Resolução RDC nº 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 gasosa, em atm, a 20 ºC, para o Suco de Mamão Gaseificado	> 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 nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo I, item 44, e Resolução RDC nº 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 gasosa, em atm, a 20 ºC, para o Suco de Manga Gaseificado	> 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 nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo I, item 45, e Resolução RDC nº 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 gasosa, em atm, a 20 ºC, para o Suco de Mangaba Gaseificado	> 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 nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo I, item 46, e Resolução RDC nº 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 gasosa, em atm, a 20 ºC, para o Suco de Maracujá Gaseificado	> 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 nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo I, item 47, e Resolução RDC nº 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 gasosa, em atm, a 20 ºC, para o Suco de Melancia Gaseificado	> 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 nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo I, item 48, e Resolução RDC nº 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 gasosa, em atm, a 20 ºC, para o Suco de Melão Gaseificado	> 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 nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo I, item 49, e Resolução RDC nº 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 gasosa, em atm, a 20 ºC, para o Suco de Mirtilo Gaseificado	> 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 nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo I, item 50, e Resolução RDC nº 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 gasosa, em atm, a 20 ºC, para o Suco de Morango Gaseificado	> 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 nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo I, item 51, e Resolução RDC nº 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 gasosa, em atm, a 20 ºC, para o Suco de Murici Gaseificado	> 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 nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo I, item 52, e Resolução RDC nº 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 gasosa, em atm, a 20 ºC, para o Suco de Nectarina Gaseificado	> 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 nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo I, item 53, e Resolução RDC nº 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 gasosa, em atm, a 20 ºC, para o Suco de Pera Gaseificado	> 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 nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo I, item 54, e Resolução RDC nº 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 gasosa, em atm, a 20 ºC, para o Suco de Pêssego Gaseificado	> 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 nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo I, item 55, e Resolução RDC nº 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 gasosa, em atm, a 20 ºC, para o Suco de Pitanga Gaseificado	> 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 nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo I, item 56, e Resolução RDC nº 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 gasosa, em atm, a 20 ºC, para o Suco de Pomelo Gaseificado	> 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 nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo I, item 57, e Resolução RDC nº 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 gasosa, em atm, a 20 ºC, para o Suco de Romã Gaseificado	> 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 nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo I, item 58, e Resolução RDC nº 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 gasosa, em atm, a 20 ºC, para o Suco de Sabugueiro Gaseificado	> 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 nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo I, item 59, e Resolução RDC nº 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 gasosa, em atm, a 20 ºC, para o Suco de Sapoti Gaseificado	> 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 nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo I, item 60, e Resolução RDC nº 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 gasosa, em atm, a 20 ºC, para o Suco de Tâmara Gaseificado	> 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 nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo I, item 61, e Resolução RDC nº 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 gasosa, em atm, a 20 ºC, para o Suco de Tamarindo Gaseificado	> 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 nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo I, item 62, e Resolução RDC nº 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 gasosa, em atm, a 20 ºC, para o Suco de Tangerina Gaseificado	> 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 nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo I, item 63, e Resolução RDC nº 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 gasosa, em atm, a 20 ºC, para o Suco de Tomate Gaseificado	> 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 nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo I, item 64, e Resolução RDC nº 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 gasosa, em atm, a 20 ºC, para o Suco de Toranja Gaseificado	> 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 nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo I, item 65, e Resolução RDC nº 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 gasosa, em atm, a 20 ºC, para o Suco de Umbu Gaseificado	> 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 nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo I, item 66, e Resolução RDC nº 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 a todos os Parâmetros Físico-químicos e Microbiológicos estabelecidos em seu Padrão Específico.

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, §§ 4º e 14, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo I, e Resolução RDC nº 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 gasosa, em atm, a 20 ºC, para o Suco Tropical de Abacaxi Gaseificado	> 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 nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 12/2003, Anexo II, e Resolução RDC nº 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 gasosa, em atm, a 20 ºC, para o Suco Tropical de Acerola Gaseificado	> 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 nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 12/2003, Anexo II, e Resolução RDC nº 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 gasosa, em atm, a 20 ºC, para o Suco Tropical de Cajá Gaseificado	> 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 nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 12/2003, Anexo II, e Resolução RDC nº 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 gasosa, em atm, a 20 ºC, para o Suco Tropical de Caju Gaseificado	> 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 nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 12/2003, Anexo II, e Resolução RDC nº 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 gasosa, em atm, a 20 ºC, para o Suco Tropical de Goiaba Gaseificado	> 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 nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 12/2003, Anexo II, e Resolução RDC nº 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 gasosa, em atm, a 20 ºC, para o Suco Tropical de Graviola Gaseificado	> 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 nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 12/2003, Anexo II, e Resolução RDC nº 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 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 gasosa, em atm, a 20 ºC,	> 1	-	-	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim

para o Suco Tropical de Mamão Gaseificado										
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 nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 12/2003, Anexo II, e Resolução RDC nº 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 gasosa, em atm, a 20 ºC, para o Suco Tropical de Manga Gaseificado	> 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 nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 12/2003, Anexo II, e Resolução RDC nº 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 gasosa, em atm, a 20 ºC, para o Suco Tropical de Mangaba Gaseificado	> 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 nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 12/2003, Anexo II, e Resolução RDC nº 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 gasosa, em atm, a 20 ºC, para o Suco Tropical de Maracujá Gaseificado	> 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 nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 12/2003, Anexo II, e Resolução RDC nº 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 gasosa, em atm, a 20 ºC, para o Suco Tropical de Pitanga Gaseificado	> 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 nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 12/2003, Anexo II, e Resolução RDC nº 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 nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, §§ 4º e 14, I.N. Mapa nº 12/2003, Anexos I e II, e Resolução RDC nº 42/2013.

5 - Composição:

Conforme o art. 14 da I.N. Mapa nº 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 nº 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 nº 276/2005.

De acordo com o art. 18, § 1º, do Decreto nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. SDA nº 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 I.N. SDA nº 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 I.N. Mapa nº 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 Alimentares:

Os aditivos permitidos para o Suco ou Sumo são os constantes nas Resoluções RDC nº 08/2013, alterada pela RDC nº 281/2019, e RDC nº 45/2010, 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[1] (Não é permitido pelo Mapa para o Suco ou Sumo a utilização de aromatizante artificial (Decreto nº 6.871/2009, art. 18, § 2º))		*quantum satis*
CONSERVADOR		
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)		
Todos os autorizados como BPF no Mercosul (ver tabela abaixo que trata de BPF)		*quantum satis*

(Não é permitido pelo Mapa para o Suco ou Sumo a utilização de corante artificial (Decreto nº 6.871/2009, art. 18, § 2º)) (Não é permitido pelo Mapa a adição de corante caramelo ao Suco Clarificado de Caju ou Sumo Clarificado de Caju (I.N. SDA nº 37/2018, Anexo I, item 20.2.)).		
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.

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

Fonte: Resolução RDC nº 08/2013, Anexo, item IV, alterada pela Resolução RDC nº 281/2019, art. 9º, inciso IV.

ADITIVOS AUTORIZADOS PARA USO SEGUNDO AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF), COM SUAS RESPECTIVAS CLASSES FUNCIONAIS (EM ORDEM DE INS)		
INS	**Nome do Aditivo**	**Classes Funcionais (*)**
140i	Clorofila	COL
150ª	Caramelo I - simples	COL
162	Vermelho de beterraba, betamina	COL
170i	Carbonato de cálcio	ANAH
171	Dióxido de titânio	COL
260	Ácido acético	ACREG/CONS/ACI
261	Acetato de potássio	ACREG/CONS
262i	Acetato de sódio	ACREG
263	Acetato de cálcio	CONS/EST/ACREG
270	Ácido láctico (L-, D- e DL-)	ACI/ACREG
280	Ácido propiônico	CONS
281	Propianato de sódio	CONS
282	Propianato de cálcio	CONS
283	Propianato de potássio	CONS

290	Dióxido de carbono	CONS
296	Ácido málico (D-,L-)	ACREG/SEC
297	Ácido fumárico	ACREG
300	Ácido ascórbico (L-)	ANT/FLO
301	Ascorbato de sódio	ANT
302	Ascorbato de cálcio	ANT
303	Ascorbato de potássio	ANT
315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	ANT
316	Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio	ANT
322	Lecitinas	EMU/ANT
325	Lactato de sódio	HUM/ANT/AGC
326	Lactato de potássio	ANT
327	Lactato de cálcio	ACREG/FLO
329	Lactato de magnésio (D-, L-)	ACREG/FLO
330	Ácido cítrico	ACI/ACREG/ANT/SEC
331i	Citrato monossódico	ACREG/SEC
331iii	Citrato trissódico, citrato de sódio	ACREG/SEC/EST
332i	Citrato monopotássico, citrato diácido de potássio	ACREG/SEC
332ii	Citrato tripotássico, citrato de potássio	ACREG/EST/SEC
333	Citrato tricálcico, citrato de cálcio	ACREG/FIR/SEC
350i	Malato ácido de sódio, malato monossódico	ACREG/HUM
350ii	Malato dissódico	ACREG
352ii	Malato de cálcio, malato monocálcico	ACREG
365	Fumarato de sódio	ACREG/EXA/ACI
380	Citrato triamônico	ACREG
400	Ácido algínico	ESP/EST/EMU/GEL
401	Alginato de sódio	ESP/EST/GEL/EMU
402	Alginato de potássio	ESP/EST/EMU/GEL
403	Alginato de amônio	ESP/EST/EMU/GEL
404	Alginato de cálcio	ESP/EST/GEL/EMU/ANESP
406	Ágar	ESP/EST/EMU
407	Carragena (inclui a furcelarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	ESP/EST/GEL/EMU
407a	Algas marinhas Euchema processadas	ESP/EST/GEL/EMU
410	Goma garrofina, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí	ESP/EST/EMU
412	Goma guar	ESP/EST/EMU
413	Goma tragacanto, tragacanto, goma adragante	ESP/EST/EMU
414	Goma arábica, goma acácia	ESP/EST/EMU
415	Goma xantana	ESP/EST/EMU/FOA
416	Goma caraia, goma sterculia	ESP/EST/EMU
417	Goma tara	ESP/EST
418	Goma gelana	ESP/EST/GEL
420	Sorbitol e xarope de sorbitol, D-sorbita	EDU/HUM/SEC/AGC/EST
421	Manitol	EDU/ESP/EST/HUM/AGC
422	Glicerina, glicerol	EMU/ESP/EST/HUM/AGC
424	Curdlan	FIR/GEL/ESP/EST
428	Gelatina	EST/EMU/ESP/GEL
440	Pectina, pectina amidada	ESP/EST/GEL/EMU
460i	Celulose microcristalina	EMU/EST/ANAH
460ii	Celulose em pó	ANAH/EMU/ESP
461	Metilcelulose	ESP/EST/EMU
462	Etilcelulose	AGC
463	Hidroxipropilcelulose	ESP/EST/EMU
464	Hidroxipropilmetilcelulose	ESP/EMU/EST
465	Metiletilcelulose	ESP/EMU/EST/FOA

466	Carboximetilcelulose sódica	ESP/EST/EMU
467	Etilhidroxietilcelulose	ESP/EMU/EST
468	Carboximetilcelulose sódica reticulada, croscaramelose sódica	EST
469	Carboximetilcelulose sódica - hidrólise enzimática	GLA/EST/ESP
470	Sais de ácidos graxos (com base Ca, Na, Mg, K e NH_4)	EMU/ANAH
471	Mono e diglicerídeos de ácidos graxos	EMU/ANESP
472a	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido acético	EMU
472b	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido lático	EMU
472c	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido cítrico	EMU/EST/ANT/FLO
500i	Carbonato de sódio	ACREG
500ii	Bicarbonato de sódio, carbonato ácido de sódio	ACREG/RAI
500iii	Sesquicarbonato de sódio	ACREG
501i	Carbonato de potássio	ACREG
501ii	Bicarbonato de potássio, carbonato ácido de potássio, hidrogeno carbonato de potássio	ACREG/RAI
503i	Carbonato de amônio	ACREG/RAI
503ii	Bicarbonato de amônio, carbonato ácido de amônio	RAI
504i	Carbonato de magnésio, carbonato básico de magnésio	ANAH/ESTCOL
504ii	Bicarbonato de magnésio, carbonato ácido de magnésio, hidrogeno carbonato de magnésio	ACREG/ANAH/ESTCOL
507	Ácido clorídrico	ACI/ACREG
508	Cloreto de potássio	GEL
509	Cloreto de cálcio	FIR
510	Cloreto de amônio	FLO
511	Cloreto de magnésio	FIR/ESTCOL
514	Sulfatos de sódio	ESTCOL
515	Sulfatos de potássio	EXA
516	Sulfato de cálcio	FLO/SEC/FIR
524	Hidróxido de sódio	ACREG
525	Hidróxido de potássio	ACREG
526	Hidróxido de cálcio	ACREG/FIR
527	Hidróxido de amônio	ACREG
528	Hidróxido de magnésio	ACREG/ESTCOL
529	Óxido de cálcio	ACREG/FLO
530	Óxido de magnésio	ANAH
551	Dióxido de silício, sílica	ANAH
552	Silicato de cálcio	ANAH
553i	Silicato de magnésio	ANAH
553iii	Talco, metassilicato ácido de magnésio	ANAH/GLA/ESP
574	Ácido glucônico (D-)	ACREG/RAI
575	Glucono-delta-lactona	ACREG/RAI/ACI/SEC
576	Gluconato de sódio	SEC
577	Gluconato de potássio	ACREG
578	Gluconato de cálcio	ACREG/FIR/SEC
580	Gluconato de magnésio	ACREG/FIR
620	Ácido glutâmico (L(+)-)	EXA
621	Glutamato de sódio, glutamato monossódico	EXA
622	Glutamato de potássio	EXA
623	Diglutamato de cálcio	EXA

624	Glutamato de monoamônio	EXA
625	Diglutamato de magnésio	EXA
626	Ácido guanílico	EXA
627	5'-Guanilato dissódico, guanilato dissódico, dissódio 5'-guanilato	EXA
628	5'-Guanilato de potássio	EXA
629	5'-Guanilato de cálcio	EXA
630	Ácido inosínico	EXA
631	5'-Inosinato de sódio, inosinato dissódico, dissódico 5'-inosinato	EXA
632	Inosinato de potássio	EXA
633	5'-Inosinato de cálcio	EXA
634	5'-Ribonucleotídeo de cálcio	EXA
635	5'-Ribonucleotídeo dissódico	EXA
901	Cera de abelha (branca e amarela) (somente para tratamento de superfície)	GLA
902	Cera candelilla (somente para tratamento de superfície)	GLA
904	Goma laca, shelac (somente para tratamento de superfície)	GLA
953	Isomalte (isomaltitol)	EDU/GLA/ANAH/AGC
957	Taumatina	EXA/EDU
965	Maltitol e xarope de maltitol	EDU/EST/AGC
966	Lactitol	EDU/ESP
967	Xilitol	EDU/HUM
968	Eritritol	EDU/EXA/HUM
1001i	Acetato de colina	EMU
1001ii	Carbonato de colina	EMU
1001iii	Cloreto de colina	EMU
1001iv	Citrato de colina	EMU
1001v	Tartarato de colina	EMU
1001vi	Lactato de colina	EMU
1100	Amilases	FLO
1101i	Proteases	FLO/EXA/GLA
1102	Glucose oxidase	ANT/CONS/EST
1104	Lipases	EXA
1200	Polidextroses	AGC/ESP/EST/HUM
1202	Polivinilpirrolidona insolúvel	AGC/ESP/EST/HUM
1204	Pullulan	GLA/ESP
1518	Triacetina, triacetato de glicerila	HUM

(*) Significado das abreviaturas: ACI: acidulante; ACREG: regulador de acidez; AGC: agente de corpo ou massa; ANAH: antiaglutinante, antiumectante; ANESP: antiespumante; ANT: antioxidante; ARO: aromatizante; COL: corante; CONS: conservador; EDU: edulcorante; EMU: emulsificante; ESP: espessante; ESTCOL: estabilizante de cor; EST: estabilizante; EXA: realçador de sabor; FIR: agente de firmeza; FLO: melhorador de farinha; FOA: espumante; GEL: gelificante; GLA: glaceante; HUM: umectante; RAI: fermento químico; e SEC: seqüestrante.

Fonte: Resolução RDC nº 45/2010, Anexo, tabela I.

7 - Coadjuvantes de Tecnologia:

Os coadjuvantes de tecnologia permitidos para o Suco ou Sumo são os constantes na Resolução RDC nº 07/2013, conforme tabela abaixo.

ATRIBUIÇÃO DE COADJUVANTES DE TECNOLOGIA COM SUAS RESPECTIVAS FUNÇÕES PARA PRODUTOS DE FRUTAS E DE VEGETAIS		
Função	**Nome**	**Alimentos**
Gás propelente para embalagem	Nitrogênio	Suco, Néctar, Polpa de Fruta e Suco Tropical
	Dióxido de carbono	

Agentes de Filtração / Clarificação **Agentes de Floculação**	Argila adsorvente	
	Resinas adsorventes	
	Carvão ativado (somente de origem vegetal)	
	Bentonita	
	Hidróxido de cálcio (somente para sucos de uva)	
	Celulose	
	Sílica coloidal	
	Terra diatomácea	
	Resinas de troca iônica	
	Caolin	
	Perlita	
	Polivinilpolipirrolidona	
	Carbonato de cálcio precipitado (somente para sucos de uva)	
	Casca de arroz	
	Tanino (ácido tânico)	
	Gelatina	
	Ictiocola (cola de peixe)	
	Proteína de trigo - 70%	

(...)
Fonte: Resolução RDC nº 07/2013, Anexo.

SUCO DE UVA

1 - Referências Legais:

Lei nº 7.678/1988, art. 5º, I.N. Mapa nº 14/2018, art. 15, Lei nº 13.648/2018, I.N. Mapa nº 75/2019, Resolução RDC nº 07/2011, Resolução RDC nº 08/2013, Anexo, item IV, alterada pela Resolução RDC nº 281/2019, Resolução RDC nº 12/2001, Resolução RDC nº 07/2013, Resolução RDC nº 45/2010, I.N. Anvisa nº 60/2019, Resolução RDC nº 331/2019 e Resolução RDC nº 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 nº 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: I.N. Mapa nº 14/2018, art. 15.

Notas:

[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 (I.N. Mapa nº 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 (I.N. Mapa nº 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" (I.N. Mapa nº 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 (I.N. Mapa nº 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 (I.N. Mapa nº 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 (I.N. Mapa nº 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, I.N. Mapa nº 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 nº 11.326/2006, regulamentada pelo Decreto nº 9.064/2017) pode ser acrescida de uma das seguintes expressões: artesanal ou caseiro(a) ou colonial (Lei nº 13.648/2018, art. 6º, incisos I, II e III).

Conforme o art. 14, *caput* e os §§ 1º e 2º, da I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 14/2018.
>
> § 2º A declaração quantitativa de ingredientes deve ser limitada a 100%.

4 - Parâmetros analíticos:

4.1 - Parâmetros Microbiológicos

ATENÇÃO!!!

O Suco de Uva produzido até o dia 26/12/2020 deverá atender o(s) Parâmetro(s) Microbiológico(s) estabelecido(s) pela Resolução RDC nº 12/2001 (constante(s) na tabela abaixo), até o fim de seu prazo de validade (I.N. Anvisa nº 60/2019, arts. 7° e 8°).

Excluem-se deste Regulamento Técnico sobre os Padrões Microbiologicos para Alimentos as matérias-primas alimentares e os produtos semi-elaborados destinados ao processamento industrial, desde que identificados com os seguintes dizeres: "inadequados para o consumo humano na forma como se apresentam" ou "não destinados para o consumo humano na forma como se apresentam" (Resolução RDC nº 12/2001, Anexo, item 1.2).

Tabela 1 - Padrões Microbiológicos para Alimentos.

Grupo de Alimento	Parâmetros (Microrganismo)	Tolerância para Amostra Indicativa[1]	Tolerância para Amostra Representativa[2]				Parâmetros Exigíveis em Função do Laudo / Certificado e da Finalidade da Análise (I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º)					
			n[5]	c[6]	m[3]	M[4]	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
Alimentos processados em embalagens herméticas, estáveis à temperatura ambiente Alimentos com baixa acidez (pH > 4,5); Alimentos com- alta acidez (pH ≤ 4,5); Alimentos com atividade de água intermediária (0,80 ≤ x ≤ 0,86 (Aplica-se ao Suco de Uva comercialmente estéril)	Ver item 5.2.1. dos Procedimentos Gerais deste Regulamento (5.2.1. No caso de alimentos comercialmente estéreis, cada unidade da amostra indicativa deve ser composta de no mínimo 3 (três) unidades do mesmo lote, para fins analíticos. Da mesma forma, quando se tratar da aplicação do plano de amostragem estatística, deve-se efetuar a colheita de, no mínimo, 3 conjuntos de unidades amostrais).				Sem alteração (não deve existir sinais de alteração das embalagens, nem quaisquer modificações físicas, químicas ou organolépticas do produto, que evidencie deterioração e não pode revelar pH > 0,2. Quando necessária será verificada a esterilidade comercial conforme metodologia específica)	N	N	N	N	N	S
	Após 10 dias de incubação a 35-37°C, de embalagem fechada	Sem alteração	5	0			N	N	N	N	N	S

	Após 5 dias de incubação a 55°C, de embalagem fechada	Sem alteração	5	0			N	N	N	N	N	S
Coliformes a 35 ºC/50 mL, para todas as classes de Suco		Ausência	5	0	Ausência	-	S	S	S	S	S	S
Coliformes a 35 ºC/50 mL, para o Suco de Uva Concentrado. Obs.: valor estabelecido para o Suco Reconstituído		Ausência	5	0	Ausência	-	S	S	S	S	S	S
Salmonella sp/25 mL, para o Suco Concentrado. Obs.: valor estabelecido para o Suco de Uva Reconstituído		Ausência	5	0	Ausência	-	S	S	S	S	S	S
Coliformes a 35 ºC/g, para o Suco de Uva Desidratado		10	5	2	1	10	S	S	S	S	S	S
Salmonella sp/25 mL, para o Suco de Uva Desidratado		Ausência	5	0	Ausência	-	S	S	S	S	S	S
Coliformes a 45 ºC/mL, para os Sucos de Uva Pasteurizado e Refrigerado		10	5	3	5	10	S	S	S	S	S	S
Salmonella sp/25 mL, para os Sucos de Uva Pasteurizado e Refrigerado		Ausência	5	0	Ausência	-	S	S	S	S	S	S

Legenda: S= Sim e N= Não.

Para efeito da Resolução RDC nº 12/2001, adotam-se as seguintes definições:

(1) Amostra indicativa: é a amostra composta por um número de unidades amostrais inferior ao estabelecido em plano amostral constante na legislação específica.
(2) Amostra representativa: é a amostra constituída por um determinado número de unidades amostrais estabelecido de acordo com o plano de amostragem.

Para fins de aplicação de plano de amostragem entende-se:

(3) m: é o limite que, em um plano de três classes, separa o lote aceitável do produto ou lote com qualidade intermediária aceitável.
(4) M: é o limite que, em plano de duas classes, separa o produto aceitável do inaceitável. Em um plano de três classes, M separa o lote com qualidade intermediária aceitável do lote inaceitável. Valores acima de M são inaceitáveis.
(5) n: é o número de unidades a serem colhidas aleatoriamente de um mesmo lote e analisadas individualmente. Nos casos nos quais o padrão estabelecido é ausência em 25g, como para *Salmonella* sp e *Listeria monocytogenes* e outros patógenos, é possível a mistura das alíquotas retiradas de cada unidade amostral, respeitando-se a proporção p/v (uma parte em peso da amostra, para 10 partes em volume do meio de cultura em caldo).
(6) c: é o número máximo aceitável de unidades de amostras com contagens entre os limites de m e M (plano de três classes). Nos casos em que o padrão microbiológico seja expresso por "ausência", c é igual a zero, aplica-se o plano de duas classes.

Fonte: Resolução RDC nº 12/2001, Anexo, itens 3.2., 3.3. e 5.8.1., e Anexo I, e I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º.

ATENÇÃO!!!

O Suco de Uva produzido após o dia 26/12/2020 deverá atender o(s) Parâmetro(s) Microbiológico(s) estabelecido(s) pela I.N. Anvisa nº 60/2019, arts. 7° e 8° (constante(s) nas tabelas abaixo, conforme o caso).

Os Padrões Microbiológicos aplicam-se aos alimentos prontos para oferta ao consumidor. Para os ingredientes destinados exclusivamente ao uso industrial, incluindo os aditivos alimentares, não se aplicam os Padrões Microbiológicos estabelecidos na I.N. nº 60/2019, devendo ser observados os Padrões Microbiológicos estabelecidos em suas especificações (Resolução RDC nº 331/2019, art. 3º, *caput* e parágrafo único).

Tabela 2 - Padrões Microbiológicos de Alimentos, com Exceção dos Alimentos Comercialmente Estéreis.

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 (I.N. Mapa nº 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	10^2	S	S	S	S	S	S
Sucos desidratados e pós para o preparo de bebidas	*Salmonella* / 25 g	5	0	Ausência	-	S	S	S	S	S	S
	Enterobacteriaceae / g	5	2	10	10^2	S	S	S	S	S	S
Sucos concentrados adicionados de	*Salmonella* / 25 mL	5	0	Ausência	-	S	S	S	S	S	S

conservadores ou congelados	Enterobacteriaceae / mL	5	2	10	10^2	S	S	S	S	S	S
	Bolores e Leveduras / mL	5	2	10^2	10^3	S	S	S	S	S	S
Sucos e outras bebidas submetidas a processos tecnológicos para redução microbiana, que necessitam de refrigeração	*Salmonella* / 25 g	5	0	Ausência	-	S	S	S	S	S	S
	B. cereus presuntivo / mL, somente para bebidas à base de cereais, sementes e grãos	5	1	10^2	5 x 10^2	S	S	S	S	S	S
	Enterobacteriaceae / mL	5	2	10	10^2	S	S	S	S	S	S
	Bolores e Leveduras / mL	5	2	10	10^2	S	S	S	S	S	S
Sucos e outras bebidas "*in natura*" ou reconstituídas	*Salmonella* / 25 mL	5	0	Ausência	-	S	S	S	S	S	S
	Escherichia coli / mL	5	2	10	10^2	S	S	S	S	S	S

Legenda: S= Sim.

Para efeito da I.N. Anvisa nº 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: I.N. Anvisa nº 60/2019, art. 2º, incisos X, XI e XII, e Anexo I, item 12, alíneas "b", "c", "d", "e" e "f", e I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º.

Tabela 3 - Padrão Microbiológico de Alimentos Comercialmente Estéreis.

Categorias Específicas	Critério de Aceitação	Parâmetros Exigíveis em Função do Laudo / Certificado e da Finalidade da Análise (I.N. Mapa nº 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
a) Alimentos de baixa acidez (pH maior que 4,5) (Aplica-se ao Suco de Uva comercialmente estéril)	"O alimento não deve apresentar sinais de alterações que indiquem a presença de micro-organismos capazes de proliferar em condições normais de armazenamento e distribuição." Quando houver alteração, o resultado deve ser interpretado como Insatisfatório com Qualidade Inaceitável.	N	N	N	N	N	S
b) Alimentos ácidos ou acidificados (pH menor que 4,5) (Aplica-se ao Suco de Uva comercialmente estéril)							

Legenda: S= Sim e N= Não.

Fonte: I.N. Anvisa nº 60/2019, Anexo III, e I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º.

4.2 - Parâmetros Físico-químicos

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Parâmetros Exigíveis em Função do Laudo / Certificado e da Finalidade da Análise (I.N. Mapa nº 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, em v/v, a 20 ºC	-	< 0,5	S	S	S	S	S	S
Pressão, em atm, a 20 ºC, para o Suco de Uva Gaseificado	1,1	3	S	S	S	S	S	S
Sólidos solúveis, ºBrix, a 20 ºC	14	-	S	S	S	S	S	S
Sólidos insolúveis, % v/v	-	5	S	S	S	S	S	S
Sorbitol, g/L	-	0,2	S	S	S	S	S	S

Acidez total, mEq/L (pH 8,2)	55	-	S	S	S	S	S	S
Acidez volátil, mEq/L	-	10	S	S	S	S	S	S
Florizina	Ausência		N	N	N	N	N	S
Corante artificial	Ausência		N	S	S	S	S	S
Edulcorante	Ausência		N	S	S	S	S	S
Contaminantes	**Mínimo**	**Máximo**						
Ocratoxina A, em limite máximo tolerado (LMT), em µg/kg	-	2	N	N	N	N	N	S
Arsênio, em mg/kg	-	0,10	N	N	N	N	N	S
Chumbo, em mg/kg	-	0,05	N	N	N	N	N	S
Cádmio, em mg/kg	-	0,05	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 nº 8.198/2014, art. 19, I.N. Mapa nº 14/2018, Anexo, tabela 1, Resolução RDC nº 07/2011 e Resolução RDC nº 42/2013.

5 - Composição

De acordo com o art. 6º, *caput* e parágrafo único, da I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 Alimentares:

Os aditivos permitidos para o Suco de Uva são os constantes nas Resoluções RDC nº 08/2013, alterada pela RDC nº 281/2019, e RDC nº 45/2010, 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[1] (É permitido pelo Mapa para o Suco de Uva apenas a utilização de aromatizante natural (I.N. Mapa nº 14/2018, art. 15, § 3º))		*quantum satis*
CONSERVADOR		
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)		
Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Não é permitido pelo Mapa para o Suco de Uva a utilização de corante (I.N. Mapa nº 14/2018, art. 15, § 3º))		*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.

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

Fonte: Resolução RDC nº 08/2013, Anexo, item IV, alterada pela Resolução RDC nº 281/2019, art. 9º, inciso IV.

7 - Coadjuvantes de Tecnologia:

Os coadjuvantes de tecnologia permitidos para o Suco de Uva são os constantes na Resolução RDC nº 07/2013, conforme tabela abaixo.

ATRIBUIÇÃO DE COADJUVANTES DE TECNOLOGIA COM SUAS RESPECTIVAS FUNÇÕES PARA PRODUTOS DE FRUTAS E DE VEGETAIS		
Função	**Nome**	**Alimentos**
Gás propelente para embalagem	Nitrogênio	Suco, Néctar, Polpa de Fruta e Suco Tropical
	Dióxido de carbono	
	Argila adsorvente	

Agentes de Filtração / Clarificação **Agentes de Floculação**	Resinas adsorventes	
	Carvão ativado (somente de origem vegetal)	
	Bentonita	
	Hidróxido de cálcio (somente para sucos de uva)	
	Celulose	
	Sílica coloidal	
	Terra diatomácea	
	Resinas de troca iônica	
	Caolin	
	Perlita	
	Polivinilpolipirrolidona	
	Carbonato de cálcio precipitado (somente para sucos de uva)	
	Casca de arroz	
	Tanino (ácido tânico)	
	Gelatina	
	Ictiocola (cola de peixe)	
	Proteína de trigo - 70%	

(...)
Fonte: Resolução RDC nº 07/2013, Anexo.

STEINHAEGER

1 - Referências Legais:

Decreto nº 6.871/2009, art. 64, I.N. Mapa nº 29/2012, Resolução RDC nº 05/2013, item 16.1.1.4, Resolução RDC nº 40/2011, Resolução RDC nº 286/2005 e Resolução RDC nº 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 nº 6.871/2009, art. 64).

3 - Denominação:

Steinhaeger

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, art. 61.

Conforme o art. 10 da I.N. Mapa nº 29/2012, é vedado o envelhecimento para o Steinhaeger.

De acordo com o art. 12, *caput* e o § 1º, da I.N. Mapa nº 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 nº 6.871/2009.

Conforme o art. 12, § 2º, da I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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	≥ 35	≤ 54	sim	sim	sim	sim	sim	sim

%, em v/v, a 20 ºC								
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 nº 6.871/2009, art. 64, e I.N. Mapa nº 29/2012, arts. 8 e 9.

5 - Composição:

Conforme o art. 64 do Decreto nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 29/2012, o Steinhaeger poderá ter a sua coloração tradicional alterada pelo ingrediente utilizado em sua composição.

De acordo com o art. 11 da I.N. Mapa nº 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 Alimentares:

Os aditivos permitidos para o Steinhaeger são os constantes na Resolução RDC nº 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 nº 6.871/2009, art. 64))		

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

Fonte: Resolução RDC nº 05/2013, item 16.1.1.4.

7 - Coadjuvantes de Tecnologia:

Os coadjuvantes de tecnologia permitidos para o Steinhaeger são os constantes na Resolução RDC nº 286/2005 e na Resolução RDC nº 40/2011, conforme tabelas abaixo.

ATRIBUIÇÃO DE COADJUVANTES DE TECNOLOGIA PARA A SUBCATEGORIA DE ALIMENTO - BEBIDAS ALCOÓLICAS		
Função	**Substância**	**Tipos de bebida**
Agente de Clarificação / Agente de Filtração	Albumina de ovo desidratada	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Areia de quartzo	Aguardentes de cana / Cachaças
	Bentonita	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Caolin~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Carvão ativo	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Caseína e seus sais de cálcio e potássio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Celulose	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Dióxido de silício, sílica	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Ferrocianeto de potássio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	~~Fitato de cálcio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Gelatina	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e

		Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Ictiocola (cola de peixe)~~	~~Cervejas e vinhos~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9°, e RDC nº 64/2011, art. 6°)
	Perlita	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Polivinilpolipirrolidona	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Tanino~~	~~Bebidas alcoólicas em geral~~ (revogado pela Resolução RDC nº 40/2011)
	Terra Diatomácea	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
Nutrientes para Leveduras	~~Bicarbonato de amônia~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Carbonato de amônio	~~Vinhos e~~ (revogado para Vinhos pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°) bebidas alcoólicas destiladas
	Cloreto de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	~~Cloreto de zinco~~	~~Cervejas~~ (revogado para Cervejas pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°)
	Dihidrogeno fosfato de amônio, fosfato de amônio bibásico	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Hidrogeno fosfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº

		64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	Sulfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	Sulfato de manganês	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Sulfato de magnésio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Sulfato de zinco	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	~~Tiamina (vitamina B1)~~	~~Vinhos e cervejas~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9°, e RDC nº 64/2011, art. 6°)
Fermentos Biológicos	Bactérias lácticas *Oenococcus oeni*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Leveduras *Saccharomyces*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Leveduras *Schizosaccharomyces pombe*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
Resinas de Troca Iônica	Resinas trocadores de íons e produtos para sua regeneração	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
Agente de Controle de Microrganismos	Ácido sulfúrico	Aguardentes de cana / Cachaças

	Dióxido de enxofre e seus sais	Mostos
Gás Propelente e para Embalagens	Gás carbônico	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Nitrogênio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))

Fonte: Resolução RDC nº 286/2005, Anexo.

ATRIBUIÇÃO DE COADJUVANTES DE TECNOLOGIA PARA A SUBCATEGORIA DE ALIMENTO - BEBIDAS ALCOÓLICAS			
Função	**Substância**	**Tipos de bebida**	**Limite de uso**
Agente de Clarificação / Agente de Filtração	Ácido tânico e taninos*	Bebidas alcoólicas em geral	*quantum satis*

*Abrange somente o ácido tânico e os taninos que atendem a especificação do Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives- JECFA (Comitê da FAO/OMS de Especialistas em Aditivos Alimentares) e ou do Food Chemicals Codex - FCC, e o tanino (extrato de quebracho) contendo no mínimo 95% de epicatequina e catequina em base seca.

Fonte: Resolução RDC nº 40/2011, art. 1º e parágrafo único.

TEQUILA

1 - Referências Legais:

Decreto nº 6.871/2009, art 58, alterado pelo Decreto nº 9.799/2019, Resolução RDC nº 05/2013, item 16.1.1.3., alterada pela Resolução RDC nº 281/2019, Resolução RDC nº 286/2005, Resolução RDC nº 40/2011, Decreto nº Legislativo 154/2018, Decreto nº 9.658/2018, I.N. Mapa nº 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 nº 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 I.N. Mapa nº 22/2019.

Fonte: I.N. Mapa nº 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 nº 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 nº 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 nº 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 nº 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 Alimentares:

Os aditivos permitidos para a Tequila são os constantes na Resolução RDC nº 05/2013, alterada pela Resolução RDC nº 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*

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

Fonte: Resolução RDC nº 05/2013, item 16.1.1.3., alterada pela Resolução RDC nº 281/2019, art. 7º.

7 - Coadjuvantes de Tecnologia:

Os coadjuvantes de tecnologia permitidos para a Tequila são os constantes na Resolução RDC nº 286/2005 e na Resolução RDC nº 40/2011, conforme tabelas abaixo.

ATRIBUIÇÃO DE COADJUVANTES DE TECNOLOGIA PARA A SUBCATEGORIA DE ALIMENTO - BEBIDAS ALCOÓLICAS		
Função	**Substância**	**Tipos de bebida**
Agente de Clarificação / Agente de Filtração	Albumina de ovo desidratada	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Areia de quartzo	Aguardentes de cana / Cachaças
	Bentonita	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Caolin~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Carvão ativo	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Caseína e seus sais de cálcio e potássio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e

		Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Celulose	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Dióxido de silício, sílica	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Ferrocianeto de potássio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	~~Fitato de cálcio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Gelatina	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Ictiocola (cola de peixe)~~	~~Cervejas e vinhos~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9°, e RDC nº 64/2011, art. 6°)
	Perlita	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Polivinilpolipirrolidona	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Tanino~~	~~Bebidas alcoólicas em geral~~ (revogado pela Resolução RDC nº 40/2011)
	Terra Diatomácea	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
Nutrientes para Leveduras	~~Bicarbonato de amônia~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)

	Carbonato de amônio	~~Vinhos e~~ (revogado para Vinhos pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°) bebidas alcoólicas destiladas
	Cloreto de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	~~Cloreto de zinco~~	~~Cervejas~~ (revogado para Cervejas pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°)
	Dihidrogeno fosfato de amônio, fosfato de amônio bibásico	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Hidrogeno fosfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	Sulfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	Sulfato de manganês	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Sulfato de magnésio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Sulfato de zinco	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	~~Tiamina (vitamina B1)~~	~~Vinhos e cervejas~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9°, e RDC nº 64/2011, art. 6°)
Fermentos Biológicos	Bactérias lácticas *Oenococcus oeni*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº

		64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Leveduras *Saccharomyces*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Leveduras *Schizosaccharomyces pombe*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
Resinas de Troca Iônica	Resinas trocadores de íons e produtos para sua regeneração	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
Agente de Controle de Microrganismos	Ácido sulfúrico	Aguardentes de cana / Cachaças
	Dióxido de enxofre e seus sais	Mostos
Gás Propelente e para Embalagens	Gás carbônico	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Nitrogênio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))

Fonte: Resolução RDC nº 286/2005, Anexo.

ATRIBUIÇÃO DE COADJUVANTES DE TECNOLOGIA PARA A SUBCATEGORIA DE ALIMENTO - BEBIDAS ALCOÓLICAS			
Função	**Substância**	**Tipos de bebida**	**Limite de uso**
Agente de Clarificação / Agente de Filtração	Ácido tânico e taninos*	Bebidas alcoólicas em geral	*quantum satis*

*Abrange somente o ácido tânico e os taninos que atendem a especificação do Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives- JECFA (Comitê da FAO/OMS de Especialistas em Aditivos Alimentares) e ou do Food Chemicals Codex - FCC, e o tanino (extrato de quebracho) contendo no mínimo 95% de epicatequina e catequina em base seca.

Fonte: Resolução RDC nº 40/2011, art. 1º e parágrafo único.

TIQUIRA

1 - Referências Legais:

Decreto nº 6.871/2009, art. 59, I.N. Mapa nº 15/2011, Resolução RDC nº 40/2011, Resolução RDC nº 286/2005 e Resolução RDC nº 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 nº 6.871/2009, art. 59).

3 - Denominação:

Tiquira
Tiquira + (adoçada)[1]

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, art. 59, *caput* e § 2º.

Nota:

[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 nº 6.871/2009, art. 59, § 2º).

De acordo com o art. 8º da I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 15/2011, é vedado o envelhecimento para a Tiquira.

De acordo com o art. 12 da I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 nº 6.871/2009.

De acordo com o art. 12, § 4º, da I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 nº 6.871/2009, art. 59, I.N. Mapa nº 15/2011, art. 9º e tabela 6, e Resolução RDC nº 42/2013.

5 - Composição:

Conforme o art. 59 do Decreto nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 15/2011.

Conforme o art. 6º da I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 Alimentares:

A Resolução RDC nº 05/2013 permite para a Tiquira somente o uso do aditivo alimentar corante caramelo.
Contudo, conforme estabelecido no art. 7º, parágrafo único, da I.N. Mapa nº 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.

7 - Coadjuvantes de Tecnologia:

Os coadjuvantes de tecnologia permitidos para a Tiquira são os constantes na Resolução RDC nº 286/2005 e na Resolução RDC nº 40/2011, conforme tabelas abaixo.

ATRIBUIÇÃO DE COADJUVANTES DE TECNOLOGIA PARA A SUBCATEGORIA DE ALIMENTO - BEBIDAS ALCOÓLICAS		
Função	**Substância**	**Tipos de bebida**
Agente de Clarificação / Agente de Filtração	Albumina de ovo desidratada	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Areia de quartzo	Aguardentes de cana / Cachaças
	Bentonita	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Caolin~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Carvão ativo	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Caseína e seus sais de cálcio e potássio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Celulose	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Dióxido de silício, sílica	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Ferrocianeto de potássio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	~~Fitato de cálcio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Gelatina	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Ictiocola (cola de peixe)~~	~~Cervejas e vinhos~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº

		123/2016, art. 9°, e RDC nº 64/2011, art. 6°)
	Perlita	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Polivinilpolipirrolidona	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Tanino~~	~~Bebidas alcoólicas em geral~~ (revogado pela Resolução RDC nº 40/2011)
	Terra Diatomácea	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
Nutrientes para Leveduras	~~Bicarbonato de amônia~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Carbonato de amônio	~~Vinhos e~~ (revogado para Vinhos pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°) bebidas alcoólicas destiladas
	Cloreto de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	~~Cloreto de zinco~~	~~Cervejas~~ (revogado para Cervejas pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°)
	Dihidrogeno fosfato de amônio, fosfato de amônio bibásico	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Hidrogeno fosfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	Sulfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)

	Sulfato de manganês	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Sulfato de magnésio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Sulfato de zinco	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	~~Tiamina (vitamina B1)~~	~~Vinhos e cervejas~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9°, e RDC nº 64/2011, art. 6°)
Fermentos Biológicos	Bactérias lácticas *Oenococcus oeni*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Leveduras *Saccharomyces*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Leveduras *Schizosaccharomyces pombe*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
Resinas de Troca Iônica	Resinas trocadores de íons e produtos para sua regeneração	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
Agente de Controle de Microrganismos	Ácido sulfúrico	Aguardentes de cana / Cachaças
	Dióxido de enxofre e seus sais	Mostos
Gás Propelente e para Embalagens	Gás carbônico	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))

	Nitrogênio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))

Fonte: Resolução RDC nº 286/2005, Anexo.

ATRIBUIÇÃO DE COADJUVANTES DE TECNOLOGIA PARA A SUBCATEGORIA DE ALIMENTO - BEBIDAS ALCOÓLICAS			
Função	**Substância**	**Tipos de bebida**	**Limite de uso**
Agente de Clarificação / Agente de Filtração	Ácido tânico e taninos*	Bebidas alcoólicas em geral	*quantum satis*

*Abrange somente o ácido tânico e os taninos que atendem a especificação do Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives- JECFA (Comitê da FAO/OMS de Especialistas em Aditivos Alimentares) e ou do Food Chemicals Codex - FCC, e o tanino (extrato de quebracho) contendo no mínimo 95% de epicatequina e catequina em base seca.

Fonte: Resolução RDC nº 40/2011, art. 1º e parágrafo único.

UÍSQUE OU *WHISKY* OU *WHISKEY*

1 - Referências Legais:

Decreto nº 6.871/2009, art. 55, I.N. Mapa nº 15/2011, I.N. Mapa nº 75/2019, Resolução RDC nº 05/2013, item 16.1.1.3, alterada pela Resolução RDC nº 281/2019, Resolução RDC nº 40/2011, Resolução RDC nº 286/2005 e Resolução RDC nº 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 nº 6.871/2009, art. 55, *caput*).

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 nº 6.871/2009, art. 55, § 1º.

Notas:

[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 nº 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 nº 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 nº 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 a sua legislação, sem prejuízo ao estabelecido no item 2 desta bebida neste Documento (Decreto nº 6.871/2009, art. 55, § 1º, inciso IV).

Conforme o art. 55, § 2º, do Decreto nº 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 nº 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 I.N. Mapa nº 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, *caput*, da I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 nº 6.871/2009.

De acordo com o art. 12, § 4º, da I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 (art. 10 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) 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 I.N. Mapa nº 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 (art. 10 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) 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 I.N. Mapa nº 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 (I.N. Mapa nº 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*	S	S	S	S	S	S
	≥ 100***	-	Uísque de Cereais ou	S	S	S	S	S	S

			Grain Whisky						
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
Edulcorante	Ausência			N	S	N	N	S	S
Contaminantes inorgânicos									
Álcool metílico, em 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 nº 6.871/2009, art. 55, §1º, inciso I.
** Decreto nº 6.871/2009, art. 55, §1º, inciso II.
*** Decreto nº 6.871/2009, art. 55, §1º, inciso III.

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, art. 55, *caput* e § 1º, incisos I, II e III, I.N. Mapa nº 15/2011, art. 9º e tabela 7, I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º, e Resolução RDC nº 42/2013.

5 - Composição:

De acordo com o art. 55, *caput*, do Decreto nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 15/2011.

De acordo com o art. 6º da I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 15/2011.
II - ... (não se aplica ao Uísque ou *Whisky* ou *Whiskey*).

Conforme o art. 10 da I.N. Mapa nº 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 Alimentares:

Os aditivos permitidos para o Uísque ou *Whisky* ou *Whiskey* são os constantes na Resolução RDC nº 05/2013, alterada pela Resolução RDC nº 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 (não se aplica ao Uísque ou *Whisky* ou *Whiskey*)		
Todos os autorizados no Mercosul, inclusive o Extrato de Carvalho		*quantum satis*
CORANTE (É permitido pelo Mapa a utilização de corante caramelo apenas para o Uísque ou *Whisky* ou *Whiskey* que tenha sido submetido ao processo de envelhecimento para correção e/ou padronização da cor (I.N. Mapa nº 15/2011, art. 7º, parágrafo único))		
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 (não se aplica ao Uísque ou *Whisky* ou *Whiskey*)		
422	Glicerol	*quantum satis*

Fonte: Resolução RDC nº 05/2013, item 16.1.1.3., alterada pela Resolução RDC nº 281/2019, art. 7º.

7 - Coadjuvantes de Tecnologia:

Os coadjuvantes de tecnologia permitidos para o Uísque ou *Whisky* ou *Whiskey* são os constantes na Resolução RDC nº 286/2005 e na Resolução RDC nº 40/2011, conforme tabelas abaixo.

ATRIBUIÇÃO DE COADJUVANTES DE TECNOLOGIA PARA A SUBCATEGORIA DE ALIMENTO - BEBIDAS ALCOÓLICAS		
Função	**Substância**	**Tipos de bebida**
Agente de Clarificação / Agente de Filtração	Albumina de ovo desidratada	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Areia de quartzo	Aguardentes de cana / Cachaças

	Bentonita	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Caolin~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Carvão ativo	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Caseína e seus sais de cálcio e potássio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Celulose	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Dióxido de silício, sílica	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Ferrocianeto de potássio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	~~Fitato de cálcio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Gelatina	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Ictiocola (cola de peixe)~~	~~Cervejas e vinhos~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9°, e RDC nº 64/2011, art. 6°)
	Perlita	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Polivinilpolipirrolidona	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC

		nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Tanino~~	~~Bebidas alcoólicas em geral~~ (revogado pela Resolução RDC nº 40/2011)
	Terra Diatomácea	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
Nutrientes para Leveduras	~~Bicarbonato de amônia~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Carbonato de amônio	~~Vinhos e~~ (revogado para Vinhos pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°) bebidas alcoólicas destiladas
	Cloreto de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	~~Cloreto de zinco~~	~~Cervejas~~ (revogado para Cervejas pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°)
	Dihidrogeno fosfato de amônio, fosfato de amônio bibásico	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Hidrogeno fosfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	Sulfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	Sulfato de manganês	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Sulfato de magnésio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))

	Sulfato de zinco	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	~~Tiamina (vitamina B1)~~	~~Vinhos e cervejas~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9°, e RDC nº 64/2011, art. 6°)
Fermentos Biológicos	Bactérias lácticas *Oenococcus oeni*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Leveduras *Saccharomyces*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Leveduras *Schizosaccharomyces pombe*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
Resinas de Troca Iônica	Resinas trocadores de íons e produtos para sua regeneração	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
Agente de Controle de Microrganismos	Ácido sulfúrico	Aguardentes de cana / Cachaças
	Dióxido de enxofre e seus sais	Mostos
Gás Propelente e para Embalagens	Gás carbônico	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Nitrogênio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))

Fonte: Resolução RDC nº 286/2005, Anexo.

ATRIBUIÇÃO DE COADJUVANTES DE TECNOLOGIA PARA A SUBCATEGORIA DE ALIMENTO - BEBIDAS ALCOÓLICAS			
Função	**Substância**	**Tipos de bebida**	**Limite de uso**

Agente de Clarificação / Agente de Filtração	Ácido tânico e taninos*	Bebidas alcoólicas em geral	*quantum satis*

*Abrange somente o ácido tânico e os taninos que atendem a especificação do Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives- JECFA (Comitê da FAO/OMS de Especialistas em Aditivos Alimentares) e ou do Food Chemicals Codex - FCC, e o tanino (extrato de quebracho) contendo no mínimo 95% de epicatequina e catequina em base seca.

Fonte: Resolução RDC nº 40/2011, art. 1º e parágrafo único.

VINAGRE

1 - Referências Legais:

Lei nº 7.678/1988, art. 24, Decreto nº 8.198/2014, I.N. Mapa nº 14/2018, alterada pela I.N. Mapa nº 48/2018, Resolução RDC nº 04/2007, Anexo, item 13.10., Resolução RDC nº 45/2010 e Resolução RDC nº 07/2011.

2 - Definição:

Vinagre é o produto obtido da fermentação acética do vinho (Lei nº 7.678/1988, art. 24).

3 - Denominação:

Vinagre (de vinho)[1] + classificação quanto a cor do vinho utilizado[2]
Vinagre (de vinho)[1] + (classificação do vinho utilizado quanto à classe)[3] + classificação quanto a cor do vinho utilizado[2]
Vinagre (de vinho)[1] + classificação quanto a cor do vinho utilizado[2] + com suco de + (nome da fruta) [4bb]
Vinagre (de vinho)[1] + (classificação do vinho utilizado quanto à classe)[3] + classificação quanto a cor do vinho utilizado[2] + com suco de + (nome da fruta)[4]
Vinagre (de vinho)[1] + classificação quanto a cor do vinho utilizado[2]+ com + (nome do vegetal) [5]
Vinagre (de vinho)[1] + (classificação do vinho utilizado quanto à classe)[3] + classificação quanto a cor do vinho utilizado[2]+ com + (nome do vegetal)[5]
Vinagre (de vinho)[1] classificação quanto a cor do vinho utilizado[2] + com extrato de + (nome do vegetal) [6]
Vinagre (de vinho)[1] + (classificação do vinho utilizado quanto à classe)[3] + classificação quanto a cor do vinho utilizado[2]+ com extrato de + (nome do vegetal)[6]
Vinagre (de vinho)[1] + classificação quanto a cor do vinho utilizado[2]+ condimentado[7]
Vinagre (de vinho)[1] + (classificação do vinho utilizado quanto à classe)[3] + classificação quanto a cor do vinho utilizado[2] + condimentado[7]
Vinagre (de vinho)[1] + classificação quanto a cor do vinho utilizado[2] + aromatizado[8]
Vinagre (de vinho)[1] + (classificação do vinho utilizado quanto à classe)[3] + classificação quanto a cor do vinho utilizado[2] + aromatizado[8]
Vinagre (de vinho)[1] + classificação quanto a cor do vinho utilizado[2]+ (mistura de um ou mais dos ingredientes anteriores)[9]
Vinagre (de vinho)[1] + (classificação do vinho utilizado quanto à classe)[3] + classificação quanto a cor do vinho utilizado[2]+ (mistura de um ou mais dos ingredientes anteriores)[9]

Fonte: I.N. Mapa nº 14/2018, arts. 99 e 101.

Notas:
[1] § 1º É opcional o uso da expressão de vinho na rotulagem (denominação).
[2] A denominação do Vinagre deve ser acrescida da classificação quanto à cor do vinho que lhe deu origem (I.N. Mapa nº 14/2018, art. 99, *caput*). Os vinhos são classificados quanto à cor como tinto; rosado, rosé ou clarete e branco (Lei nº 7.678/1988, art. 8º, inciso II, alíneas “a”, “b” e “c”).

[3] 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 (I.N. Mapa nº 14/2018, art. 99, § 2º).

[4] Quando o Vinagre for adicionado de suco de fruta (I.N. Mapa nº 14/2018, art. 101, inciso, I).
[5] Quando o Vinagre for adicionado de vegetal ou suas partes (I.N. Mapa nº 14/2018, art. 101, inciso, II).
[6] Quando o Vinagre for adicionado de extrato vegetal (I.N. Mapa nº 14/2018, art. 101, inciso, III).
[7] Quando o Vinagre for adicionado de um ou mais condimentos (I.N. Mapa nº 14/2018, art. 101, inciso, IV).
[8] Quando o Vinagre for adicionado de aroma natural (I.N. Mapa nº 14/2018, art. 101, inciso, V).
[9] 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 I.N. Mapa nº 14/2018, terá sua denominação acrescida dos termos detalhados nas notas de rodapé [3, 4, 5, 6 e 7] acima, na sequência nelas estabelecida (I.N. Mapa nº 14/2018, art. 101, inciso, VI).

Conforme o art. 99, § 1º, da I.N. Mapa nº 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 nº 7.678/1988, art. 24, Decreto nº 8.198/2014, I.N. Mapa nº 14/2018, arts. 98 e 103 e Anexo, tabela 24, e Resolução RDC nº 07/2011.

5 - Composição:

De acordo com o art. 17, inciso V, do Decreto nº 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 nº 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 I.N. Mapa nº 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 nº 8.198/2014, o ácido acético do Vinagre deverá provir da fermentação acética do vinho.

De acordo com o art. 46 do Decreto nº 8.198/2014, é vedada a produção de Vinagre artificial para uso alimentar.

Conforme o art. 101, parágrafo único, da I.N. Mapa nº 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 Alimentares:

Os aditivos permitidos para o Vinagre são os constantes nas Resoluções RDC nº 04/2007 e RDC nº 45/2010, 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 (ver tabelas abaixo que tratam de BPF)			*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)			*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[1] (É permitido pelo Mapa para o Vinagre apenas a utilização de aromatizante natural (I.N. Mapa nº 14/2018, art 100, inciso V))			*quantum satis*
	COLORANTE	**CORANTE** (Não é permitido pelo Mapa para o Vinagre a utilização de corante (I.N. Mapa nº 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 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 con 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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)			*quantum satis*
	SECUESTRANTES	**SEQUESTRANTES**	
Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR/Todos os autorizados como BPF no Mercosul (ver tabelas abaixo que tratam de BPF)			*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.

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

Fonte: Resolução RDC nº 04/2007, Anexo, item 13.10.

ADITIVOS AUTORIZADOS PARA USO SEGUNDO AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF), COM SUAS RESPECTIVAS CLASSES FUNCIONAIS (EM ORDEM DE INS)		
INS	**Nome do Aditivo**	**Classes Funcionais (*)**
140i	Clorofila	COL
150ª	Caramelo I - simples	COL
162	Vermelho de beterraba, betamina	COL
170i	Carbonato de cálcio	ANAH
171	Dióxido de titânio	COL
260	Ácido acético	ACREG/CONS/ACI
261	Acetato de potássio	ACREG/CONS
262i	Acetato de sódio	ACREG
263	Acetato de cálcio	CONS/EST/ACREG
270	Ácido láctico (L-, D- e DL-)	ACI/ACREG
280	Ácido propiônico	CONS

281	Propianato de sódio	CONS
282	Propianato de cálcio	CONS
283	Propianato de potássio	CONS
290	Dióxido de carbono	CONS
296	Ácido málico (D-,L-)	ACREG/SEC
297	Ácido fumárico	ACREG
300	Ácido ascórbico (L-)	ANT/FLO
301	Ascorbato de sódio	ANT
302	Ascorbato de cálcio	ANT
303	Ascorbato de potássio	ANT
315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	ANT
316	Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio	ANT
322	Lecitinas	EMU/ANT
325	Lactato de sódio	HUM/ANT/AGC
326	Lactato de potássio	ANT
327	Lactato de cálcio	ACREG/FLO
329	Lactato de magnésio (D-, L-)	ACREG/FLO
330	Ácido cítrico	ACI/ACREG/ANT/SEC
331i	Citrato monossódico	ACREG/SEC
331iii	Citrato trissódico, citrato de sódio	ACREG/SEC/EST
332i	Citrato monopotássico, citrato diácido de potássio	ACREG/SEC
332ii	Citrato tripotássico, citrato de potássio	ACREG/EST/SEC
333	Citrato tricálcico, citrato de cálcio	ACREG/FIR/SEC
350i	Malato ácido de sódio, malato monossódico	ACREG/HUM
350ii	Malato dissódico	ACREG
352ii	Malato de cálcio, malato monocálcico	ACREG
365	Fumarato de sódio	ACREG/EXA/ACI
380	Citrato triamônico	ACREG
400	Ácido algínico	ESP/EST/EMU/GEL
401	Alginato de sódio	ESP/EST/GEL/EMU
402	Alginato de potássio	ESP/EST/EMU/GEL
403	Alginato de amônio	ESP/EST/EMU/GEL
404	Alginato de cálcio	ESP/EST/GEL/EMU/ANESP
406	Ágar	ESP/EST/EMU
407	Carragena (inclui a furcelarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	ESP/EST/GEL/EMU
407a	Algas marinhas Euchema processadas	ESP/EST/GEL/EMU
410	Goma garrofina, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí	ESP/EST/EMU
412	Goma guar	ESP/EST/EMU
413	Goma tragacanto, tragacanto, goma adragante	ESP/EST/EMU
414	Goma arábica, goma acácia	ESP/EST/EMU
415	Goma xantana	ESP/EST/EMU/FOA
416	Goma caraia, goma sterculia	ESP/EST/EMU
417	Goma tara	ESP/EST
418	Goma gelana	ESP/EST/GEL
420	Sorbitol e xarope de sorbitol, D-sorbita	EDU/HUM/SEC/AGC/EST
421	Manitol	EDU/ESP/EST/HUM/AGC
422	Glicerina, glicerol	EMU/ESP/EST/HUM/AGC
424	Curdlan	FIR/GEL/ESP/EST
428	Gelatina	EST/EMU/ESP/GEL
440	Pectina, pectina amidada	ESP/EST/GEL/EMU
460i	Celulose microcristalina	EMU/EST/ANAH
460ii	Celulose em pó	ANAH/EMU/ESP
461	Metilcelulose	ESP/EST/EMU
462	Etilcelulose	AGC

463	Hidroxipropilcelulose	ESP/EST/EMU
464	Hidroxipropilmetilcelulose	ESP/EMU/EST
465	Metiletilcelulose	ESP/EMU/EST/FOA
466	Carboximetilcelulose sódica	ESP/EST/EMU
467	Etilhidroxietilcelulose	ESP/EMU/EST
468	Carboximetilcelulose sódica reticulada, croscaramelose sódica	EST
469	Carboximetilcelulose sódica - hidrólise enzimática	GLA/EST/ESP
470	Sais de ácidos graxos (com base Ca, Na, Mg, K e NH_4)	EMU/ANAH
471	Mono e diglicerídeos de ácidos graxos	EMU/ANESP
472a	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido acético	EMU
472b	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido lático	EMU
472c	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido cítrico	EMU/EST/ANT/FLO
500i	Carbonato de sódio	ACREG
500ii	Bicarbonato de sódio, carbonato ácido de sódio	ACREG/RAI
500iii	Sesquicarbonato de sódio	ACREG
501i	Carbonato de potássio	ACREG
501ii	Bicarbonato de potássio, carbonato ácido de potássio, hidrogeno carbonato de potássio	ACREG/RAI
503i	Carbonato de amônio	ACREG/RAI
503ii	Bicarbonato de amônio, carbonato ácido de amônio	RAI
504i	Carbonato de magnésio, carbonato básico de magnésio	ANAH/ESTCOL
504ii	Bicarbonato de magnésio, carbonato ácido de magnésio, hidrogeno carbonato de magnésio	ACREG/ANAH/ESTCOL
507	Ácido clorídrico	ACI/ACREG
508	Cloreto de potássio	GEL
509	Cloreto de cálcio	FIR
510	Cloreto de amônio	FLO
511	Cloreto de magnésio	FIR/ESTCOL
514	Sulfatos de sódio	ESTCOL
515	Sulfatos de potássio	EXA
516	Sulfato de cálcio	FLO/SEC/FIR
524	Hidróxido de sódio	ACREG
525	Hidróxido de potássio	ACREG
526	Hidróxido de cálcio	ACREG/FIR
527	Hidróxido de amônio	ACREG
528	Hidróxido de magnésio	ACREG/ESTCOL
529	Óxido de cálcio	ACREG/FLO
530	Óxido de magnésio	ANAH
551	Dióxido de silício, sílica	ANAH
552	Silicato de cálcio	ANAH
553i	Silicato de magnésio	ANAH
553iii	Talco, metassilicato ácido de magnésio	ANAH/GLA/ESP
574	Ácido glucônico (D-)	ACREG/RAI
575	Glucono-delta-lactona	ACREG/RAI/ACI/SEC
576	Gluconato de sódio	SEC
577	Gluconato de potássio	ACREG
578	Gluconato de cálcio	ACREG/FIR/SEC
580	Gluconato de magnésio	ACREG/FIR
620	Ácido glutâmico (L(+)-)	EXA

621	Glutamato de sódio, glutamato monossódico	EXA
622	Glutamato de potássio	EXA
623	Diglutamato de cálcio	EXA
624	Glutamato de monoamônio	EXA
625	Diglutamato de magnésio	EXA
626	Ácido guanílico	EXA
627	5'-Guanilato dissódico, guanilato dissódico, dissódio 5'-guanilato	EXA
628	5'-Guanilato de potássio	EXA
629	5'-Guanilato de cálcio	EXA
630	Ácido inosínico	EXA
631	5'-Inosinato de sódio, inosinato dissódico, dissódico 5'-inosinato	EXA
632	Inosinato de potássio	EXA
633	5'-Inosinato de cálcio	EXA
634	5'-Ribonucleotídeo de cálcio	EXA
635	5'-Ribonucleotídeo dissódico	EXA
901	Cera de abelha (branca e amarela) (somente para tratamento de superfície)	GLA
902	Cera candelilla (somente para tratamento de superfície)	GLA
904	Goma laca, shelac (somente para tratamento de superfície)	GLA
953	Isomalte (isomaltitol)	EDU/GLA/ANAH/AGC
957	Taumatina	EXA/EDU
965	Maltitol e xarope de maltitol	EDU/EST/AGC
966	Lactitol	EDU/ESP
967	Xilitol	EDU/HUM
968	Eritritol	EDU/EXA/HUM
1001i	Acetato de colina	EMU
1001ii	Carbonato de colina	EMU
1001iii	Cloreto de colina	EMU
1001iv	Citrato de colina	EMU
1001v	Tartarato de colina	EMU
1001vi	Lactato de colina	EMU
1100	Amilases	FLO
1101i	Proteases	FLO/EXA/GLA
1102	Glucose oxidase	ANT/CONS/EST
1104	Lipases	EXA
1200	Polidextroses	AGC/ESP/EST/HUM
1202	Polivinilpirrolidona insolúvel	AGC/ESP/EST/HUM
1204	Pullulan	GLA/ESP
1518	Triacetina, triacetato de glicerila	HUM

(*) Significado das abreviaturas: ACI: acidulante; ACREG: regulador de acidez; AGC: agente de corpo ou massa; ANAH: antiaglutinante, antiumectante; ANESP: antiespumante; ANT: antioxidante; ARO: aromatizante; COL: corante; CONS: conservador; EDU: edulcorante; EMU: emulsificante; ESP: espessante; ESTCOL: estabilizante de cor; EST: estabilizante; EXA: realçador de sabor; FIR: agente de firmeza; FLO: melhorador de farinha; FOA: espumante; GEL: gelificante; GLA: glaceante; HUM: umectante; RAI: fermento químico; e SEC: seqüestrante.

Fonte: Resolução RDC nº 45/2010, Anexo, tabela I.

CATEGORIAS DE ALIMENTOS EM QUE O USO DE ADITIVOS BPF É RESTRITO			
Para a subcategoria de alimento identificada abaixo (13.10), todos os aditivos da Tabela I estão permitidos com limite q.s. (conforme as funções previstas no Regulamento Técnico específico), exceto aqueles listados nesta Tabela, cujo uso não é autorizado.			
13.10 Vinagre e Fermentados Acéticos (vinagre de vinho e outros fermentados acéticos/ vinagres de matéria(s)-prima(s) de origem diferente do vinho)			
INS	**Nome do Aditivo**	**Classes Funcionais (*)**	**Limite máximo (g/100 g ou 100 mL)**
260	Ácido acético	ACREG	Não autorizado

296	Ácido málico (D-,L-)	ACREG/SEC	Não autorizado
297	Ácido fumárico	ACREG	Não autorizado
352ii	Malato de cálcio, malato monocálcico	ACREG	Não autorizado

(*) Significado das abreviaturas: ACREG: regulador de acidez; e SEC: seqüestrante.

Fonte: Resolução RDC nº 45/2010, Anexo, tabela II.

VINAGRE BALSÂMICO

1 - Referências Legais:

I.N. Mapa nº 14/2018, art. 104, alterada pela I.N. Mapa nº 48/2018, Resolução RDC nº 04/2007, Anexo, item 13.10., Resolução RDC nº 45/2010 e Resolução RDC nº 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 (I.N. Mapa nº 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: I.N. Mapa nº 14/2018, arts. 106.

Notas:

[1] Quando o Vinagre Balsâmico for adicionado de mel (I.N. Mapa nº 14/2018, art. 106, inciso, I).
[2] Quando o Vinagre Balsâmico for adicionado de vegetal ou suas partes (I.N. Mapa nº 14/2018, art. 106, inciso, II).
[3] Quando o Vinagre Balsâmico for adicionado de suco de fruta (I.N. Mapa nº 14/2018, art. 101, inciso, III).
[4] Quando o Vinagre Balsâmico for adicionado de extrato de vegetal (I.N. Mapa nº 14/2018, art. 101, inciso, IV).
[5] Quando o Vinagre Balsâmico for adicionado de um ou mais condimentos (I.N. Mapa nº 14/2018, art. 106, inciso, V).
[6] Quando o Vinagre Balsâmico for adicionado de aroma natural (I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 (I.N. Mapa nº 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 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	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: I.N. Mapa nº 14/2018, art. 107 e Anexo, tabela 25, e Resolução RDC nº 07/2011.

5 - Composição:

De acordo com o art 105 da I.N. Mapa nº 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 Alimentares:

Os aditivos permitidos para o Vinagre Balsâmico são os constantes nas Resoluções RDC nº 04/2007 e RDC nº 45/2010, 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 (ver tabelas abaixo que tratam de BPF)			*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)			*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[1] (É permitido pelo Mapa para o Vinagre Balsâmico apenas a utilização de aromatizante natural (I.N. Mapa nº 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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)			*quantum satis*
	SECUESTRANTES	**SEQUESTRANTES**	
Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR/Todos os autorizados como BPF no Mercosul (ver tabelas abaixo que tratam de BPF)			*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.

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

Fonte: Resolução RDC nº 04/2007, Anexo, item 13.10.

ADITIVOS AUTORIZADOS PARA USO SEGUNDO AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF), COM SUAS RESPECTIVAS CLASSES FUNCIONAIS (EM ORDEM DE INS)		
INS	**Nome do Aditivo**	**Classes Funcionais (*)**
140i	Clorofila	COL
150ª	Caramelo I - simples	COL
162	Vermelho de beterraba, betamina	COL
170i	Carbonato de cálcio	ANAH
171	Dióxido de titânio	COL
260	Ácido acético	ACREG/CONS/ACI
261	Acetato de potássio	ACREG/CONS
262i	Acetato de sódio	ACREG
263	Acetato de cálcio	CONS/EST/ACREG
270	Ácido láctico (L-, D- e DL-)	ACI/ACREG
280	Ácido propiônico	CONS
281	Propianato de sódio	CONS
282	Propianato de cálcio	CONS
283	Propianato de potássio	CONS
290	Dióxido de carbono	CONS
296	Ácido málico (D-,L-)	ACREG/SEC
297	Ácido fumárico	ACREG
300	Ácido ascórbico (L-)	ANT/FLO
301	Ascorbato de sódio	ANT
302	Ascorbato de cálcio	ANT
303	Ascorbato de potássio	ANT
315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	ANT
316	Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio	ANT
322	Lecitinas	EMU/ANT
325	Lactato de sódio	HUM/ANT/AGC
326	Lactato de potássio	ANT
327	Lactato de cálcio	ACREG/FLO
329	Lactato de magnésio (D-, L-)	ACREG/FLO
330	Ácido cítrico	ACI/ACREG/ANT/SEC
331i	Citrato monossódico	ACREG/SEC
331iii	Citrato trissódico, citrato de sódio	ACREG/SEC/EST
332i	Citrato monopotássico, citrato diácido de potássio	ACREG/SEC

332ii	Citrato tripotássico, citrato de potássio	ACREG/EST/SEC
333	Citrato tricálcico, citrato de cálcio	ACREG/FIR/SEC
350i	Malato ácido de sódio, malato monossódico	ACREG/HUM
350ii	Malato dissódico	ACREG
352ii	Malato de cálcio, malato monocálcico	ACREG
365	Fumarato de sódio	ACREG/EXA/ACI
380	Citrato triamônico	ACREG
400	Ácido algínico	ESP/EST/EMU/GEL
401	Alginato de sódio	ESP/EST/GEL/EMU
402	Alginato de potássio	ESP/EST/EMU/GEL
403	Alginato de amônio	ESP/EST/EMU/GEL
404	Alginato de cálcio	ESP/EST/GEL/EMU/ANESP
406	Ágar	ESP/EST/EMU
407	Carragena (inclui a furcelarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	ESP/EST/GEL/EMU
407a	Algas marinhas Euchema processadas	ESP/EST/GEL/EMU
410	Goma garrofina, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí	ESP/EST/EMU
412	Goma guar	ESP/EST/EMU
413	Goma tragacanto, tragacanto, goma adragante	ESP/EST/EMU
414	Goma arábica, goma acácia	ESP/EST/EMU
415	Goma xantana	ESP/EST/EMU/FOA
416	Goma caraia, goma sterculia	ESP/EST/EMU
417	Goma tara	ESP/EST
418	Goma gelana	ESP/EST/GEL
420	Sorbitol e xarope de sorbitol, D-sorbita	EDU/HUM/SEC/AGC/EST
421	Manitol	EDU/ESP/EST/HUM/AGC
422	Glicerina, glicerol	EMU/ESP/EST/HUM/AGC
424	Curdlan	FIR/GEL/ESP/EST
428	Gelatina	EST/EMU/ESP/GEL
440	Pectina, pectina amidada	ESP/EST/GEL/EMU
460i	Celulose microcristalina	EMU/EST/ANAH
460ii	Celulose em pó	ANAH/EMU/ESP
461	Metilcelulose	ESP/EST/EMU
462	Etilcelulose	AGC
463	Hidroxipropilcelulose	ESP/EST/EMU
464	Hidroxipropilmetilcelulose	ESP/EMU/EST
465	Metiletilcelulose	ESP/EMU/EST/FOA
466	Carboximetilcelulose sódica	ESP/EST/EMU
467	Etilhidroxietilcelulose	ESP/EMU/EST
468	Carboximetilcelulose sódica reticulada, croscaramelose sódica	EST
469	Carboximetilcelulose sódica - hidrólise enzimática	GLA/EST/ESP
470	Sais de ácidos graxos (com base Ca, Na, Mg, K e NH_4)	EMU/ANAH
471	Mono e diglicerídeos de ácidos graxos	EMU/ANESP
472a	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido acético	EMU
472b	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido lático	EMU
472c	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido cítrico	EMU/EST/ANT/FLO
500i	Carbonato de sódio	ACREG
500ii	Bicarbonato de sódio, carbonato ácido de sódio	ACREG/RAI
500iii	Sesquicarbonato de sódio	ACREG

501i	Carbonato de potássio	ACREG
501ii	Bicarbonato de potássio, carbonato ácido de potássio, hidrogeno carbonato de potássio	ACREG/RAI
503i	Carbonato de amônio	ACREG/RAI
503ii	Bicarbonato de amônio, carbonato ácido de amônio	RAI
504i	Carbonato de magnésio, carbonato básico de magnésio	ANAH/ESTCOL
504ii	Bicarbonato de magnésio, carbonato ácido de magnésio, hidrogeno carbonato de magnésio	ACREG/ANAH/ESTCOL
507	Ácido clorídrico	ACI/ACREG
508	Cloreto de potássio	GEL
509	Cloreto de cálcio	FIR
510	Cloreto de amônio	FLO
511	Cloreto de magnésio	FIR/ESTCOL
514	Sulfatos de sódio	ESTCOL
515	Sulfatos de potássio	EXA
516	Sulfato de cálcio	FLO/SEC/FIR
524	Hidróxido de sódio	ACREG
525	Hidróxido de potássio	ACREG
526	Hidróxido de cálcio	ACREG/FIR
527	Hidróxido de amônio	ACREG
528	Hidróxido de magnésio	ACREG/ESTCOL
529	Óxido de cálcio	ACREG/FLO
530	Óxido de magnésio	ANAH
551	Dióxido de silício, sílica	ANAH
552	Silicato de cálcio	ANAH
553i	Silicato de magnésio	ANAH
553iii	Talco, metassilicato ácido de magnésio	ANAH/GLA/ESP
574	Ácido glucônico (D-)	ACREG/RAI
575	Glucono-delta-lactona	ACREG/RAI/ACI/SEC
576	Gluconato de sódio	SEC
577	Gluconato de potássio	ACREG
578	Gluconato de cálcio	ACREG/FIR/SEC
580	Gluconato de magnésio	ACREG/FIR
620	Ácido glutâmico (L(+)-)	EXA
621	Glutamato de sódio, glutamato monossódico	EXA
622	Glutamato de potássio	EXA
623	Diglutamato de cálcio	EXA
624	Glutamato de monoamônio	EXA
625	Diglutamato de magnésio	EXA
626	Ácido guanílico	EXA
627	5'-Guanilato dissódico, guanilato dissódico, dissódio 5'-guanilato	EXA
628	5'-Guanilato de potássio	EXA
629	5'-Guanilato de cálcio	EXA
630	Ácido inosínico	EXA
631	5'-Inosinato de sódio, inosinato dissódico, dissódico 5'-inosinato	EXA
632	Inosinato de potássio	EXA
633	5'-Inosinato de cálcio	EXA
634	5'-Ribonucleotídeo de cálcio	EXA
635	5'-Ribonucleotídeo dissódico	EXA
901	Cera de abelha (branca e amarela) (somente para tratamento de superfície)	GLA
902	Cera candelilla (somente para tratamento de superfície)	GLA

904	Goma laca, shelac (somente para tratamento de superfície)	GLA
953	Isomalte (isomaltitol)	EDU/GLA/ANAH/AGC
957	Taumatina	EXA/EDU
965	Maltitol e xarope de maltitol	EDU/EST/AGC
966	Lactitol	EDU/ESP
967	Xilitol	EDU/HUM
968	Eritritol	EDU/EXA/HUM
1001i	Acetato de colina	EMU
1001ii	Carbonato de colina	EMU
1001iii	Cloreto de colina	EMU
1001iv	Citrato de colina	EMU
1001v	Tartarato de colina	EMU
1001vi	Lactato de colina	EMU
1100	Amilases	FLO
1101i	Proteases	FLO/EXA/GLA
1102	Glucose oxidase	ANT/CONS/EST
1104	Lipases	EXA
1200	Polidextroses	AGC/ESP/EST/HUM
1202	Polivinilpirrolidona insolúvel	AGC/ESP/EST/HUM
1204	Pullulan	GLA/ESP
1518	Triacetina, triacetato de glicerila	HUM

(*) Significado das abreviaturas: ACI: acidulante; ACREG: regulador de acidez; AGC: agente de corpo ou massa; ANAH: antiaglutinante, antiumectante; ANESP: antiespumante; ANT: antioxidante; ARO: aromatizante; COL: corante; CONS: conservador; EDU: edulcorante; EMU: emulsificante; ESP: espessante; ESTCOL: estabilizante de cor; EST: estabilizante; EXA: realçador de sabor; FIR: agente de firmeza; FLO: melhorador de farinha; FOA: espumante; GEL: gelificante; GLA: glaceante; HUM: umectante; RAI: fermento químico; e SEC: seqüestrante.

Fonte: Resolução RDC nº 45/2010, Anexo, tabela I.

CATEGORIAS DE ALIMENTOS EM QUE O USO DE ADITIVOS BPF É RESTRITO			
Para a subcategoria de alimento identificada abaixo (13.10), todos os aditivos da Tabela I estão permitidos com limite q.s. (conforme as funções previstas no Regulamento Técnico específico), exceto aqueles listados nesta Tabela, cujo uso não é autorizado.			
13.10 Vinagre e Fermentados Acéticos (vinagre de vinho e outros fermentados acéticos/ vinagres de matéria(s)-prima(s) de origem diferente do vinho)			
INS	**Nome do Aditivo**	**Classes Funcionais (*)**	**Limite máximo (g/100 g ou 100 mL)**
260	Ácido acético	ACREG	Não autorizado
296	Ácido málico (D-,L-)	ACREG/SEC	Não autorizado
297	Ácido fumárico	ACREG	Não autorizado
352ii	Malato de cálcio, malato monocálcico	ACREG	Não autorizado

(*) Significado das abreviaturas: ACREG: regulador de acidez; e SEC: seqüestrante.

Fonte: Resolução RDC nº 45/2010, Anexo, tabela II.

VINHO COMPOSTO

1 - Referências Legais:

Lei nº 7.678/1988, art. 15, alterado pela Lei nº 12.320/2010, Decreto nº 8.198/2014, I.N. Mapa nº 14/2018, I.N. Mapa nº 75/2019, Resolução RDC nº 02/2007, Resolução RDC nº 123/2016, alterada pela Resolução RDC nº 322/2019, Resolução RDC nº 07/2011, Resolução RDC nº 42/2013 e Portaria Anvisa 685/1998.

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 nº 7.678/1988, art. 15, alterado pela Lei nº 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 nº 7.678/1988, arts. 8º, inciso II, e 15, § 2º, e I.N. Mapa nº 14/2008, arts. 26, parágrafo único, e 46.

Notas:

[1] Vermute, o que contiver losna (*Artemisia absinthium* L.) predominante entre os seus constituintes aromáticos (Lei nº 7.678/1988, art. 15, § 2º, alínea "a").
[2] Quinado, o que contiver quina (*Cinchona* e seus híbridos) (Lei nº 7.678/1988, art. 15, § 2º, alínea "b").
[3] Gemado, o que contiver gema de ovo (Lei nº 7.678/1988, art. 15, § 2º, alínea "c").
[4] Outros Vinhos Compostos (Lei nº 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 nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 14/2018, a denominação do Vinho Composto deve observar a classificação prevista no § 2º, do art. 15, da Lei nº 7.678/1988 e ser acrescida, nesta ordem, de suas classificações quanto à cor e teor de açúcares totais.

4 - Parâmetros Analíticos:

Parâmetros			**Mínimo**	**Máximo**	**Parâmetros Exigíveis em Função do Laudo / Certificado e da Finalidade da Análise (I.N. Mapa nº 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			≥ 14	≤ 20	S	S	S	S	S	S
Teor de açúcares totais, expresso em g de glicose/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			1,0	-	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 Orgânicos										
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
Contaminantes Inorgânicos								
Cobre, em mg/kg	-	10	N	N	N	N	N	S
Arsênio, em mg/L	-	0,20	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 e N= Não.

Fonte: Lei nº 7.678/1988, arts. 8º, inciso II, e 15, Decreto nº 8.198/2014, art. 38, I.N. Mapa nº 14/2018, arts. 46 e 51 e Anexo, tabela 11, I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º, Resolução RDC nº 07/2011, Resolução RDC nº 42/2013 e Portaria Anvisa 685/1998.

5 - Composição:

Conforme o art. 15 da Lei nº 7.678/1988, alterado pela Lei nº 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 nº 7.678/1988, o Vinho Composto deverá conter, no mínimo, 70% (setenta por cento) de vinho de mesa.

Conforme o art. 48 da I.N. Mapa nº 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.

De acordo com o art. 39, *caput* e parágrafo único, do Decreto nº 8.198/2014, o adoçamento do Vinho somente poderá ser efetuado com sacarose na forma sólida, no próprio vinho, ou com mosto simples de uva, mosto concentrado ou mosto concentrado retificado. O adoçamento com mosto deverá ser realizado apenas na zona de produção.

6 - Aditivos Alimentares:

De acordo com o art. 50 da I.N. Mapa nº 14/2018, é proibida a adição de aroma sintético ao Vinho Composto.

Conforme o art. 49 da I.N. Mapa nº 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 nº 02/2007, item 8.1, mencionados na tabela 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

(*) Não deve ser adicionado como tal aos produtos alimentícios ou aos aromas. Pode aparecer no produto alimentício no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais.

Fonte: Resolução RDC nº 02/2007, item 8.1.

Os aditivos alimentares permitidos para o Vinho Composto são os constantes na Resolução RDC nº 123/2016, mencionados na tabela 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**
Acidulante	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
Antioxidante	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
Conservador	200	Ácido sórbico	0,02	3, 6, 9 e 13
	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
Corante	150a	Corante caramelo	*quantum satis*	11
Estabilizante	353	Ácido metatartárico	0,01	5
	414	Goma arábica, goma acácia	0,03	-
	466	Carboximetilcelulose sódica	0,01	-
Regulador 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.
(13) Para vinhos que contenham açúcares fermentáveis e teor alcoólico igual ou inferior a 14%, o limite máximo de uso é de 0,025 g/100 mL. (Nota incluída para o aditivo alimentar ácido sórbico pela Resolução RDC nº 397/2020)

Fonte: Resolução RDC nº 123/2016, Anexo I, alterada pela Resolução RDC nº 397/2020

7 - Coadjuvantes de Tecnologia:

Os coadjuvantes de tecnologia permitidos para o Vinho Composto são os constantes na Resolução RDC nº 123/2016, conforme tabela abaixo.

COADJUVANTES DE TECNOLOGIA AUTORIZADOS PARA USO EM VINHOS, SUAS RESPECTIVAS FUNÇÕES, LIMITES MÁXIMOS E CONDIÇÕES DE USO			
Função	**Nome**	**Uso autorizado**	**Notas**
Agente de Filtração / Clarificação	Albumina de ovo	no vinho	-
	Alginato de cálcio	no vinho	1
	Alginato de potássio		
	Alginato de sódio		
	Bentonita	no mosto e no vinho	-
	Carvão ativado	no mosto e no vinho	2
	Caolin	no vinho	-
	Caseína	no mosto e no vinho	-
	Caseinato de potássio	no mosto e no vinho	-
	Celulose	no mosto e no vinho	-
	Citrato de cobre	no vinho	3
	Cloreto de prata	no vinho	4
	Dióxido de silício	no mosto e no vinho	5
	Extrato protéico de levedura	no mosto	6
		no vinho	7
	Ferrocianeto de potássio	no mosto e no vinho	-
	Fitato de cálcio	no mosto e no vinho	-
	Gelatina	no mosto e no vinho	-
	Ictiocola	no vinho	-
	Leite desnatado	no vinho	-
	Polivinilpolipirrolidona, INS 1202, no limite máximo de 0,08 g por 100 mL. (Incluído pela Resolução RDC nº 322/2019)	no vinho	-
	Proteína de origem vegetal	no mosto e no vinho	-
	Perlita	no mosto e no vinho	-
	Quitina-glucana	no mosto	8
		no vinho	8 e 9
	Quitosana	no mosto	8
		no vinho	8 e 9
	Taninos	no mosto e no vinho	-
	Terra diatomácea	no mosto e no vinho	-
	Sulfato de cobre pentahidratado	no vinho	10
	Tartarato de cálcio	no vinho	11
	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	no vinho	-
	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio	no vinho	-
Agente de Controle de Microrganismos	Quitosana	no vinho	12
	Dimetildicarbonato	no vinho	13
Detergente	Mono e diglicerídeos do ácido oleico	no mosto	-
Fermento Biológico	Bactérias lácticas	no mosto	-
		no vinho	-
	Leveduras	no mosto	-
		na segunda fermentação do vinho espumante	-
Gás Propelente / Gás para Embalagens	Argônio	durante a produção e embalagem do produto	-
	Gás carbônico		-
	Nitrogênio		-

Nutriente para Leveduras	Ácidos graxos de cadeia longa	durante a fermentação	-
	Autolisados de leveduras	durante a fermentação	-
	Celulose microcristalina	durante a fermentação	-
	Extrato proteico de leveduras	durante a fermentação	14
	Leveduras inativas	durante a fermentação	-
	Sulfato de amônio	durante a fermentação	15
	Fosfato de diamônio		
	Cloreto de amônio		
	Tiamina	antes ou durante a fermentação	16
		no mosto e no vinho	
Resinas de Troca Iônica	Copolímero de estireno - divinilbenzeno sulfonado	no mosto	-
		no vinho	-
	Copolímero de ácido metacrílico - divinilbenzeno	no mosto	-
		no vinho	-

Notas:
(1) Na segunda fermentação do vinho espumante só é permitido o uso de alginato de potássio.
(2) Não pode ser aplicado sucessivamente no mosto e no vinho. A quantidade máxima de carbono seco usada deve ser menor que 0,1 g/100 mL.
(3) Adição máxima permitida de 0,001 g/100 mL.
(4) Adição máxima permitida de 0,001 g/100 mL. O limite máximo de resíduo não pode ser superior a 0,01 mg/100 mL, expresso em prata.
(5) Utilização no mosto, somente quando associado à gelatina.
(6) Adição máxima permitida de 0,03 g/100 mL.
(7) Adição máxima permitida de 0,06 g/100 mL para vinho tinto e 0,03 g/100 mL para vinho branco e rosé.
(8) Adição máxima permitida de 0,1 g/100 mL.
(9) Adição máxima permitida de 0,1 g/100 mL para redução do nível de metais pesados, principalmente ferro, chumbo, cádmio, níquel, cobre e para prevenir turvação por ferro e cobre. Adição máxima permitida de 0,5 g/100 mL para redução de possíveis contaminantes, especialmente ocratoxina A.
(10) Adição máxima permitida de 0,001 g/100 mL.
(11) Adição máxima permitida de 0,2 g/100 mL.
(12) Adição máxima permitida de 0,01 g/100 mL.
(13) Adição máxima permitida de 0,02 g/100 mL, expresso como dimetildicarbonato. O uso do dimetildicarbonato não pode implicar em quantidade de metanol superior à quantidade máxima permitida para vinho pelo Mapa.
(14) Adição máxima permitida de 0,04 g/100 mL.
(15) Na segunda fermentação para vinho espumante é permitido o uso de sulfato de amônio e fosfato de diamônio até 0,03 g/100 mL (expressa como seu sal).
(16) Adição máxima permitida de 0,06 mg/100 mL.

Fonte: Resolução RDC nº 123/2016, Anexo II, alterada pela Resolução RDC nº 322/2019, art. 2º.

VINHO DE MESA

1 - Referências Legais:

Lei nº 7.678/1988, art. 9º, alterado pela Lei nº 10.970/2004, Decreto nº 8.198/2014, I.N. Mapa nº 14/2018, alterada pela I.N. Mapa nº 48/2018, I.N. Mapa nº 75/2019, Resolução RDC nº 123/2016, alterada pela Resolução RDC nº 322/2019, Resolução RDC nº 07/2011, Resolução RDC nº 42/2013 e Portaria Anvisa 685/1998.

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 nº 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 nº 7.678/1988, arts. 8º, inciso II, e 9º, Decreto nº 8.198/2014, art. 31, e I.N. Mapa nº 14/2008, arts. 26, parágrafo único, e 31.

Notas:

[1] É o Vinho elaborado exclusivamente com uvas das variedades *Vitis vinifera* (Lei nº 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 vinifera* (Lei nº 7.678/1988, art. 9º, § 4º).
[3] Os Vinhos são classificados quanto à cor como tinto; rosado, rosé ou clarete e branco (Lei nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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			Mínimo	Máximo	Parâmetros Exigíveis em Função do Laudo / Certificado e da Finalidade da Análise (I.N. Mapa nº 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			≥ 8,6	≤ 14	S	S	S	S	S	S
Pressão gasosa, em atm, a 20 °C			-	1	N	S	S	S	S	S
Teor de açúcares totais, expresso em g de glicose/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 Orgânicos										
Ocratoxina A, em limite máximo tolerado (LMT), em µg/kg			-	2	N	N	N	N	N	S
		▪ elaborado com vinho tinto	-	400	S	S	S	S	S	S

Álcool metílico, em mg/L	▪ elaborado com vinho branco e rosé, rosado ou clarete	-	300	S	S	S	S	S	S
Contaminantes Inorgânicos									
Cobre, em mg/kg		-	10	N	N	N	N	N	S
Arsênio, em mg/L		-	0,20	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 e N= Não.

Fonte: Lei nº 7.678/1988, arts. 8º, inciso II, e 9º, Decreto nº 8.198/2014, art. 31, I.N. Mapa nº 14/2018, arts. 31 e 32, e Anexo, tabela 4, alterada pela I.N. Mapa nº 48/2018, I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º, Resolução RDC nº 07/2011, Resolução RDC nº 42/2013 e Portaria Anvisa 685/1998.

5 - Composição:

Conforme o art. 31 da I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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.

Conforme o art. 39, *caput* e parágrafo único, do Decreto nº 8.198/2014, o adoçamento do Vinho somente poderá ser efetuado com sacarose na forma sólida, no próprio vinho, ou com mosto simples de uva, mosto concentrado ou mosto concentrado retificado. O adoçamento com mosto deverá ser realizado apenas na zona de produção.

6 - Aditivos Alimentares:

Os aditivos alimentares permitidos para o Vinho de Mesa são os constantes na Resolução RDC nº 123/2016, mencionados na tabela 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**
Acidulante	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
Antioxidante	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
Conservador	200	Ácido sórbico	0,02	3, 6, 9 e 13
	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
Corante	150a	Corante caramelo	*quantum satis*	11
Estabilizante	353	Ácido metatartárico	0,01	5
	414	Goma arábica, goma acácia	0,03	-
	466	Carboximetilcelulose sódica	0,01	-
Regulador 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.
(13) Para vinhos que contenham açúcares fermentáveis e teor alcoólico igual ou inferior a 14%, o limite máximo de uso é de 0,025 g/100 mL. (Nota incluída para o aditivo alimentar ácido sórbico pela Resolução RDC nº 397/2020)

Fonte: Resolução RDC nº 123/2016, Anexo I, alterada pela Resolução RDC nº 397/2020

7 - Coadjuvantes de Tecnologia:

Os coadjuvantes de tecnologia permitidos para o Vinho de Mesa são os constantes na Resolução RDC nº 123/2016, conforme tabela abaixo.

COADJUVANTES DE TECNOLOGIA AUTORIZADOS PARA USO EM VINHOS, SUAS RESPECTIVAS FUNÇÕES, LIMITES MÁXIMOS E CONDIÇÕES DE USO			
Função	**Nome**	**Uso autorizado**	**Notas**
Agente de Filtração / Clarificação	Albumina de ovo	no vinho	-
	Alginato de cálcio	no vinho	1
	Alginato de potássio		
	Alginato de sódio		
	Bentonita	no mosto e no vinho	-
	Carvão ativado	no mosto e no vinho	2
	Caolin	no vinho	-
	Caseína	no mosto e no vinho	-
	Caseinato de potássio	no mosto e no vinho	-
	Celulose	no mosto e no vinho	-
	Citrato de cobre	no vinho	3
	Cloreto de prata	no vinho	4
	Dióxido de silício	no mosto e no vinho	5
	Extrato protéico de levedura	no mosto	6
		no vinho	7
	Ferrocianeto de potássio	no mosto e no vinho	-
	Fitato de cálcio	no mosto e no vinho	-
	Gelatina	no mosto e no vinho	-

	Ictiocola	no vinho	-
	Leite desnatado	no vinho	-
	Polivinilpolipirrolidona, INS 1202, no limite máximo de 0,08 g por 100 mL. (Incluído pela Resolução RDC nº 322/2019)	no vinho	-
	Proteína de origem vegetal	no mosto e no vinho	-
	Perlita	no mosto e no vinho	-
	Quitina-glucana	no mosto	8
		no vinho	8 e 9
	Quitosana	no mosto	8
		no vinho	8 e 9
	Taninos	no mosto e no vinho	-
	Terra diatomácea	no mosto e no vinho	-
	Sulfato de cobre pentahidratado	no vinho	10
	Tartarato de cálcio	no vinho	11
	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	no vinho	-
	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio	no vinho	-
Agente de Controle de Microrganismos	Quitosana	no vinho	12
	Dimetildicarbonato	no vinho	13
Detergente	Mono e diglicerídeos do ácido oleico	no mosto	-
Fermento Biológico	Bactérias lácticas	no mosto	-
		no vinho	-
	Leveduras	no mosto	-
		na segunda fermentação do vinho espumante	-
Gás Propelente / Gás para Embalagens	Argônio	durante a produção e embalagem do produto	-
	Gás carbônico		-
	Nitrogênio		-
Nutriente para Leveduras	Ácidos graxos de cadeia longa	durante a fermentação	-
	Autolisados de leveduras	durante a fermentação	-
	Celulose microcristalina	durante a fermentação	-
	Extrato proteico de leveduras	durante a fermentação	14
	Leveduras inativas	durante a fermentação	-
	Sulfato de amônio	durante a fermentação	15
	Fosfato de diamônio		
	Cloreto de amônio		
	Tiamina	antes ou durante a fermentação	16
		no mosto e no vinho	
Resinas de Troca Iônica	Copolímero de estireno - divinilbenzeno sulfonado	no mosto	-
		no vinho	-
	Copolímero de ácido metacrílico - divinilbenzeno	no mosto	-
		no vinho	-

Notas:
(1) Na segunda fermentação do vinho espumante só é permitido o uso de alginato de potássio.
(2) Não pode ser aplicado sucessivamente no mosto e no vinho. A quantidade máxima de carbono seco usada deve ser menor que 0,1 g/100 mL.
(3) Adição máxima permitida de 0,001 g/100 mL.
(4) Adição máxima permitida de 0,001 g/100 mL. O limite máximo de resíduo não pode ser superior a 0,01 mg/100 mL, expresso em prata.
(5) Utilização no mosto, somente quando associado à gelatina.
(6) Adição máxima permitida de 0,03 g/100 mL.
(7) Adição máxima permitida de 0,06 g/100 mL para vinho tinto e 0,03 g/100 mL para vinho branco e rosé.
(8) Adição máxima permitida de 0,1 g/100 mL.

(9) Adição máxima permitida de 0,1 g/100 mL para redução do nível de metais pesados, principalmente ferro, chumbo, cádmio, níquel, cobre e para prevenir turvação por ferro e cobre. Adição máxima permitida de 0,5 g/100 mL para redução de possíveis contaminantes, especialmente ocratoxina A.
(10) Adição máxima permitida de 0,001 g/100 mL.
(11) Adição máxima permitida de 0,2 g/100 mL.
(12) Adição máxima permitida de 0,01 g/100 mL.
(13) Adição máxima permitida de 0,02 g/100 mL, expresso como dimetildicarbonato. O uso do dimetildicarbonato não pode implicar em quantidade de metanol superior à quantidade máxima permitida para vinho pelo Mapa.
(14) Adição máxima permitida de 0,04 g/100 mL.
(15) Na segunda fermentação para vinho espumante é permitido o uso de sulfato de amônio e fosfato de diamônio até 0,03 g/100 mL (expressa como seu sal).
(16) Adição máxima permitida de 0,06 mg/100 mL.

Fonte: Resolução RDC nº 123/2016, Anexo II, alterada pela Resolução RDC nº 322/2019, art. 2º.

VINHO FINO

1 - Referências Legais:

Lei nº 7.678/1988, art. 9º, § 2º, alterada pela Lei nº 10.970/2004, Decreto nº 8.198/2014, I.N. Mapa nº 14/2018, alterada pela I.N. Mapa nº 48/2018, I.N. Mapa nº 75/2019, Resolução RDC nº 123/2016, alterada pela Resolução RDC nº 322/2019, Resolução RDC nº 07/2011, Resolução RDC nº 42/2013 e Portaria Anvisa 685/1998.

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 nº 7.678/1988, art. 9º, § 2º).

[1] Todas as variedades pertencentes à espécie *Vitis vinifera* são consideradas do grupo Nobres (I.N. Mapa nº 14/2018, art. 33, parágrafo único).

3 - Denominação:

Vinho Fino + (classificação quanto à cor)[1] + (classificação quanto ao teor de açúcar)[2]

Fonte: Lei nº 7.678/1988, arts. 8º, inciso II, e 9º, § 2º, Decreto nº 8.198/2014, art. 33, e I.N. Mapa nº 14/2008, arts. 26, parágrafo único, e 33.

Notas:

[1] Os Vinhos são classificados quanto à cor como tinto; rosado, rosé ou clarete e branco (Lei nº 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 nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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			Mínimo	Máximo	Parâmetros Exigíveis em Função do Laudo / Certificado e da Finalidade da Análise (I.N. Mapa nº 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			≥ 8,6	≤ 14	S	S	S	S	S	S
Teor de açúcares totais, expresso em g de glicose/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 Orgânicos										
Ocratoxina A, em limite máximo tolerado (LMT), em µg/kg			-	2	N	N	N	N	N	S
		▪ elaborado com vinho tinto	-	400	S	S	S	S	S	S

Álcool metílico, em mg/L	▪ elaborado com vinho branco e rosé, rosado ou clarete	-	300	S	S	S	S	S	S
Contaminantes Inorgânicos									
Cobre, em mg/kg		-	10	N	N	N	N	N	S
Arsênio, em mg/L		-	0,20	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 e N= Não.

Fonte: Lei nº 7.678/1988, arts. 8º, inciso II, e 9º, § 2º, Decreto nº 8.198/2014, art. 33, I.N. Mapa nº 14/2018, art. 33 e Anexo, tabela 4, alterada pela I.N. Mapa nº 48/2018, I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º, Resolução RDC nº 07/2011, Resolução RDC nº 42/2013 e Portaria Anvisa 685/1998.

5 - Composição:

De acordo com o art. 9º, § 2º, da Lei nº 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.

Conforme o art. 39, *caput* e parágrafo único, do Decreto nº 8.198/2014, o adoçamento do Vinho somente poderá ser efetuado com sacarose na forma sólida, no próprio vinho, ou com mosto simples de uva, mosto concentrado ou mosto concentrado retificado. O adoçamento com mosto deverá ser realizado apenas na zona de produção.

6 - Aditivos Alimentares:

Os aditivos alimentares permitidos para o Vinho Fino são os constantes na Resolução RDC nº 123/2016, mencionados na tabela 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**
Acidulante	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
Antioxidante	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
Conservador	200	Ácido sórbico	0,02	3, 6, 9 e 13
	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
Corante	150a	Corante caramelo	*quantum satis*	11
Estabilizante	353	Ácido metatartárico	0,01	5
	414	Goma arábica, goma acácia	0,03	-
	466	Carboximetilcelulose sódica	0,01	-
	170(i)	Carbonato de cálcio	*quantum satis*	1 e 12

Regulador de Acidez	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.
(13) Para vinhos que contenham açúcares fermentáveis e teor alcoólico igual ou inferior a 14%, o limite máximo de uso é de 0,025 g/100 mL. (Nota incluída para o aditivo alimentar ácido sórbico pela Resolução RDC nº 397/2020)

Fonte: Resolução RDC nº 123/2016, Anexo I, alterada pela Resolução RDC nº 397/2020

7 - Coadjuvantes de Tecnologia:

Os coadjuvantes de tecnologia permitidos para o Vinho Fino são os constantes na Resolução RDC nº 123/2016, conforme tabela abaixo.

COADJUVANTES DE TECNOLOGIA AUTORIZADOS PARA USO EM VINHOS, SUAS RESPECTIVAS FUNÇÕES, LIMITES MÁXIMOS E CONDIÇÕES DE USO			
Função	**Nome**	**Uso autorizado**	**Notas**
Agente de Filtração / Clarificação	Albumina de ovo	no vinho	-
	Alginato de cálcio	no vinho	1
	Alginato de potássio		
	Alginato de sódio		
	Bentonita	no mosto e no vinho	-
	Carvão ativado	no mosto e no vinho	2
	Caolin	no vinho	-
	Caseína	no mosto e no vinho	-
	Caseinato de potássio	no mosto e no vinho	-
	Celulose	no mosto e no vinho	-
	Citrato de cobre	no vinho	3
	Cloreto de prata	no vinho	4
	Dióxido de silício	no mosto e no vinho	5
	Extrato protéico de levedura	no mosto	6
		no vinho	7
	Ferrocianeto de potássio	no mosto e no vinho	-
	Fitato de cálcio	no mosto e no vinho	-
	Gelatina	no mosto e no vinho	-
	Ictiocola	no vinho	-
	Leite desnatado	no vinho	-
	Polivinilpolipirrolidona, INS 1202, no limite máximo de 0,08 g por 100 mL. (Incluído pela Resolução RDC nº 322/2019)	no vinho	-

	Proteína de origem vegetal	no mosto e no vinho	-
	Perlita	no mosto e no vinho	-
	Quitina-glucana	no mosto	8
		no vinho	8 e 9
	Quitosana	no mosto	8
		no vinho	8 e 9
	Taninos	no mosto e no vinho	-
	Terra diatomácea	no mosto e no vinho	-
	Sulfato de cobre pentahidratado	no vinho	10
	Tartarato de cálcio	no vinho	11
	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	no vinho	-
	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio	no vinho	-
Agente de Controle de Microrganismos	Quitosana	no vinho	12
	Dimetildicarbonato	no vinho	13
Detergente	Mono e diglicerídeos do ácido oleico	no mosto	-
Fermento Biológico	Bactérias lácticas	no mosto	-
		no vinho	-
	Leveduras	no mosto	-
		na segunda fermentação do vinho espumante	-
Gás Propelente / Gás para Embalagens	Argônio	durante a produção e embalagem do produto	-
	Gás carbônico		-
	Nitrogênio		-
Nutriente para Leveduras	Ácidos graxos de cadeia longa	durante a fermentação	-
	Autolisados de leveduras	durante a fermentação	-
	Celulose microcristalina	durante a fermentação	-
	Extrato proteico de leveduras	durante a fermentação	14
	Leveduras inativas	durante a fermentação	-
	Sulfato de amônio	durante a fermentação	15
	Fosfato de diamônio		
	Cloreto de amônio		
	Tiamina	antes ou durante a fermentação	16
		no mosto e no vinho	
Resinas de Troca Iônica	Copolímero de estireno - divinilbenzeno sulfonado	no mosto	-
		no vinho	-
	Copolímero de ácido metacrílico - divinilbenzeno	no mosto	-
		no vinho	-

Notas:
(1) Na segunda fermentação do vinho espumante só é permitido o uso de alginato de potássio.
(2) Não pode ser aplicado sucessivamente no mosto e no vinho. A quantidade máxima de carbono seco usada deve ser menor que 0,1 g/100 mL.
(3) Adição máxima permitida de 0,001 g/100 mL.
(4) Adição máxima permitida de 0,001 g/100 mL. O limite máximo de resíduo não pode ser superior a 0,01 mg/100 mL, expresso em prata.
(5) Utilização no mosto, somente quando associado à gelatina.
(6) Adição máxima permitida de 0,03 g/100 mL.
(7) Adição máxima permitida de 0,06 g/100 mL para vinho tinto e 0,03 g/100 mL para vinho branco e rosé.
(8) Adição máxima permitida de 0,1 g/100 mL.
(9) Adição máxima permitida de 0,1 g/100 mL para redução do nível de metais pesados, principalmente ferro, chumbo, cádmio, níquel, cobre e para prevenir turvação por ferro e cobre. Adição máxima permitida de 0,5 g/100 mL para redução de possíveis contaminantes, especialmente ocratoxina A.
(10) Adição máxima permitida de 0,001 g/100 mL.
(11) Adição máxima permitida de 0,2 g/100 mL.
(12) Adição máxima permitida de 0,01 g/100 mL.
(13) Adição máxima permitida de 0,02 g/100 mL, expresso como dimetildicarbonato. O uso do dimetildicarbonato não pode implicar em quantidade de metanol superior à quantidade máxima permitida para vinho pelo Mapa.
(14) Adição máxima permitida de 0,04 g/100 mL.

(15) Na segunda fermentação para vinho espumante é permitido o uso de sulfato de amônio e fosfato de diamônio até 0,03 g/100 mL (expressa como seu sal).
(16) Adição máxima permitida de 0,06 mg/100 mL.

Fonte: Resolução RDC nº 123/2016, Anexo II, alterada pela Resolução RDC nº 322/2019, art. 2º.

VINHO FRISANTE

1 - Referências Legais:

Lei nº 7.678/1988, art. 9º, § 1º, alterada pela Lei nº 10.970/2004, Decreto nº 8.198/2014, I.N. Mapa nº 14/2018, I.N. Mapa nº 75/2019, Resolução RDC nº 123/2016, alterada pela Resolução RDC nº 322/2019, Resolução RDC nº 07/2011, Resolução RDC nº 42/2013 e Portaria Anvisa 685/1998.

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 nº 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 nº 7.678/1988, arts. 8º, inciso II, e 9º, § 1º, Decreto nº 8.198/2014, art. 32, e I.N. Mapa nº 14/2018, arts. 26, parágrafo único, e 35.

Notas:

[1] O Vinho Frisante cujo gás carbônico é proveniente de fermentação pode ser designado Vinho Frisante Natural (I.N. Mapa nº 14/2018, art. 35, § 1º).
[2] É permitada a utilização de dióxido de carbono, devendo o produto ser denominado Vinho Frisante Gaseificado (I.N. Mapa nº 14/2018, art. 35, § 2º).
[3] Os Vinhos são classificados quanto à cor como tinto; rosado, rosé ou clarete e branco (Lei nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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			Mínimo	Máximo	Parâmetros Exigíveis em Função do Laudo / Certificado e da Finalidade da Análise (I.N. Mapa nº 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			≥ 7	≤ 14	S	S	S	S	S	S
Pressão gasosa, em atm, a 20 °C			1,1	2	N	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 Orgânicos										
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
Contaminantes Inorgânicos										
Cobre, em mg/kg			-	10	N	N	N	N	N	S
Arsênio, em mg/L			-	0,20	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 e N= Não.

Fonte: Lei nº 7.678/1988, arts. 8º, inciso II, e 9º, § 1º, Decreto nº 8.198/2014, art. 32, I.N. Mapa nº 14/2018, arts. 35 e 36 e Anexo, tabela 5, alterada pela I.N. Mapa nº 48/2018, I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º, Resolução RDC nº 07/2011, Resolução RDC nº 42/2013 e Portaria Anvisa 685/1998.

5 - Composição:

De acordo com o art. 35 da I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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.

De acordo com o art. 39, *caput* e parágrafo único, do Decreto nº 8.198/2014, o adoçamento do Vinho somente poderá ser efetuado com sacarose na forma sólida, no próprio vinho, ou com mosto simples de uva, mosto concentrado ou mosto concentrado retificado. O adoçamento com mosto deverá ser realizado apenas na zona de produção.

6 - Aditivos Alimentares:

Os aditivos alimentares permitidos para o Vinho Frisante são os constantes na Resolução RDC nº 123/2016, mencionados na tabela 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**
Acidulante	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
Antioxidante	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
Conservador	200	Ácido sórbico	0,02	3, 6, 9 e 13
	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
Corante	150a	Corante caramelo	*quantum satis*	11
Estabilizante	353	Ácido metatartárico	0,01	5
	414	Goma arábica, goma acácia	0,03	-
	466	Carboximetilcelulose sódica	0,01	-
Regulador 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.
(13) Para vinhos que contenham açúcares fermentáveis e teor alcoólico igual ou inferior a 14%, o limite máximo de uso é de 0,025 g/100 mL. (Nota incluída para o aditivo alimentar ácido sórbico pela Resolução RDC nº 397/2020)

Fonte: Resolução RDC nº 123/2016, Anexo I, alterada pela Resolução RDC nº 397/2020

7 - Coadjuvantes de Tecnologia:

Os coadjuvantes de tecnologia permitidos para o Vinho Frisante são os constantes na Resolução RDC nº 123/2016, conforme tabela abaixo.

COADJUVANTES DE TECNOLOGIA AUTORIZADOS PARA USO EM VINHOS, SUAS RESPECTIVAS FUNÇÕES, LIMITES MÁXIMOS E CONDIÇÕES DE USO			
Função	**Nome**	**Uso autorizado**	**Notas**
Agente de Filtração / Clarificação	Albumina de ovo	no vinho	-
	Alginato de cálcio	no vinho	1
	Alginato de potássio		
	Alginato de sódio		
	Bentonita	no mosto e no vinho	-
	Carvão ativado	no mosto e no vinho	2
	Caolin	no vinho	-
	Caseína	no mosto e no vinho	-
	Caseinato de potássio	no mosto e no vinho	-
	Celulose	no mosto e no vinho	-
	Citrato de cobre	no vinho	3
	Cloreto de prata	no vinho	4
	Dióxido de silício	no mosto e no vinho	5
	Extrato protéico de levedura	no mosto	6
		no vinho	7
	Ferrocianeto de potássio	no mosto e no vinho	-
	Fitato de cálcio	no mosto e no vinho	-
	Gelatina	no mosto e no vinho	-
	Ictiocola	no vinho	-
	Leite desnatado	no vinho	-
	Polivinilpolipirrolidona, INS 1202, no limite máximo de 0,08 g por 100 mL. (Incluído pela Resolução RDC nº 322/2019)	no vinho	-
	Proteína de origem vegetal	no mosto e no vinho	-
	Perlita	no mosto e no vinho	-

	Quitina-glucana	no mosto	8
		no vinho	8 e 9
	Quitosana	no mosto	8
		no vinho	8 e 9
	Taninos	no mosto e no vinho	-
	Terra diatomácea	no mosto e no vinho	-
	Sulfato de cobre pentahidratado	no vinho	10
	Tartarato de cálcio	no vinho	11
	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	no vinho	-
	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio	no vinho	-
Agente de Controle de Microrganismos	Quitosana	no vinho	12
	Dimetildicarbonato	no vinho	13
Detergente	Mono e diglicerídeos do ácido oleico	no mosto	-
Fermento Biológico	Bactérias lácticas	no mosto	-
		no vinho	-
	Leveduras	no mosto	-
		na segunda fermentação do vinho espumante	-
Gás Propelente / Gás para Embalagens	Argônio	durante a produção e embalagem do produto	-
	Gás carbônico		-
	Nitrogênio		-
Nutriente para Leveduras	Ácidos graxos de cadeia longa	durante a fermentação	-
	Autolisados de leveduras	durante a fermentação	-
	Celulose microcristalina	durante a fermentação	-
	Extrato proteico de leveduras	durante a fermentação	14
	Leveduras inativas	durante a fermentação	-
	Sulfato de amônio	durante a fermentação	15
	Fosfato de diamônio		
	Cloreto de amônio		
	Tiamina	antes ou durante a fermentação	16
		no mosto e no vinho	
Resinas de Troca Iônica	Copolímero de estireno - divinilbenzeno sulfonado	no mosto	-
		no vinho	-
	Copolímero de ácido metacrílico - divinilbenzeno	no mosto	-
		no vinho	-

Notas:
(1) Na segunda fermentação do vinho espumante só é permitido o uso de alginato de potássio.
(2) Não pode ser aplicado sucessivamente no mosto e no vinho. A quantidade máxima de carbono seco usada deve ser menor que 0,1 g/100 mL.
(3) Adição máxima permitida de 0,001 g/100 mL.
(4) Adição máxima permitida de 0,001 g/100 mL. O limite máximo de resíduo não pode ser superior a 0,01 mg/100 mL, expresso em prata.
(5) Utilização no mosto, somente quando associado à gelatina.
(6) Adição máxima permitida de 0,03 g/100 mL.
(7) Adição máxima permitida de 0,06 g/100 mL para vinho tinto e 0,03 g/100 mL para vinho branco e rosé.
(8) Adição máxima permitida de 0,1 g/100 mL.
(9) Adição máxima permitida de 0,1 g/100 mL para redução do nível de metais pesados, principalmente ferro, chumbo, cádmio, níquel, cobre e para prevenir turvação por ferro e cobre. Adição máxima permitida de 0,5 g/100 mL para redução de possíveis contaminantes, especialmente ocratoxina A.
(10) Adição máxima permitida de 0,001 g/100 mL.
(11) Adição máxima permitida de 0,2 g/100 mL.
(12) Adição máxima permitida de 0,01 g/100 mL.
(13) Adição máxima permitida de 0,02 g/100 mL, expresso como dimetildicarbonato. O uso do dimetildicarbonato não pode implicar em quantidade de metanol superior à quantidade máxima permitida para vinho pelo Mapa.
(14) Adição máxima permitida de 0,04 g/100 mL.
(15) Na segunda fermentação para vinho espumante é permitido o uso de sulfato de amônio e fosfato de diamônio até 0,03 g/100 mL (expressa como seu sal).
(16) Adição máxima permitida de 0,06 mg/100 mL.

Fonte: Resolução RDC nº 123/2016, Anexo II, alterada pela Resolução RDC nº 322/2019, art. 2º.

VINHO GASEIFICADO

1 - Referências Legais:

Lei nº 7.678/1988, art. 13, alterada pela Lei nº 10.970/2004, Decreto nº 8.198/2014, I.N. Mapa nº 14/2018, I.N. Mapa nº 75/2019, Resolução RDC nº 123/2016, alterada pela Resolução RDC nº 322/2019, Resolução RDC nº 07/2011, Resolução RDC nº 42/2013 e Portaria Anvisa 685/1998.

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 nº 7.678/1988, art. 13).

3 - Denominação:

Vinho Gaseificado + (classificação quanto à cor)[1] + (classificação quanto ao teor de açúcar)[2]

Fonte: Lei nº 7.678/1988, arts. 8º, inciso II, e 13, Decreto nº 8.198/2014, art. 36, e I.N. Mapa nº 14/2008, arts. 26, parágrafo único, e 37.

Notas:

[1] Os Vinhos são classificados quanto à cor como tinto; rosado, rosé ou clarete e branco (Lei nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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	Mínimo	Máximo	Parâmetros Exigíveis em Função do Laudo / Certificado e da Finalidade da Análise (I.N. Mapa nº 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			≥ 7	≤ 14	S	S	S	S	S	S
Pressão, em atm, a 20 ºC			2,1	3,9	N	S	S	S	S	S
Teor de açúcares totais, expresso em g de glicose/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 Orgânicos										
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
Contaminantes Inorgânicos										
Cobre, em mg/kg			-	10	N	N	N	N	N	S
Arsênio, em mg/L			-	0,20	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 e N= Não.

Fonte: Lei nº 7.678/1988, arts. 8º, inciso II, e 13, Decreto nº 8.198/2014, art. 36, I.N. Mapa nº 14/2018, arts. 37 e 38, e Anexo, tabela 6, alterada pela I.N. Mapa nº 48/2018, I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º, Resolução RDC nº 07/2011, Resolução RDC nº 42/2013 e Portaria Anvisa 685/1998.

5 - Composição:

De acordo com o art. 37 da I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 14/2018, os ingredientes opcionais permitidos para o Vinho Gaseificado são os mesmos admitidos para o(s) vinho(s) que lhe deu(ram) origem.

De acordo com o art. 39, *caput* e parágrafo único, do Decreto nº 8.198/2014, o adoçamento do Vinho somente poderá ser efetuado com sacarose na forma sólida, no próprio vinho, ou com mosto simples de uva, mosto concentrado ou mosto concentrado retificado. O adoçamento com mosto deverá ser realizado apenas na zona de produção.

6 - Aditivos Alimentares:

Os aditivos alimentares permitidos para o Vinho Gaseificado são os constantes na Resolução RDC nº 123/2016, mencionados na tabela 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**
Acidulante	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
Antioxidante	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
Conservador	200	Ácido sórbico	0,02	3, 6, 9 e 13
	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
Corante	150a	Corante caramelo	*quantum satis*	11
Estabilizante	353	Ácido metatartárico	0,01	5
	414	Goma arábica, goma acácia	0,03	-
	466	Carboximetilcelulose sódica	0,01	-
Regulador 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.
(13) Para vinhos que contenham açúcares fermentáveis e teor alcoólico igual ou inferior a 14%, o limite máximo de uso é de 0,025 g/100 mL. (Nota incluída para o aditivo alimentar ácido sórbico pela Resolução RDC nº 397/2020)

Fonte: Resolução RDC nº 123/2016, Anexo I, alterada pela Resolução RDC nº 397/2020

7 - Coadjuvantes de Tecnologia:

Os coadjuvantes de tecnologia permitidos para o Vinho Gaseificado são os constantes na Resolução RDC nº 123/2016, conforme tabela abaixo.

COADJUVANTES DE TECNOLOGIA AUTORIZADOS PARA USO EM VINHOS, SUAS RESPECTIVAS FUNÇÕES, LIMITES MÁXIMOS E CONDIÇÕES DE USO			
Função	**Nome**	**Uso autorizado**	**Notas**
Agente de Filtração / Clarificação	Albumina de ovo	no vinho	-
	Alginato de cálcio	no vinho	1
	Alginato de potássio		
	Alginato de sódio		
	Bentonita	no mosto e no vinho	-
	Carvão ativado	no mosto e no vinho	2
	Caolin	no vinho	-
	Caseína	no mosto e no vinho	-
	Caseinato de potássio	no mosto e no vinho	-
	Celulose	no mosto e no vinho	-
	Citrato de cobre	no vinho	3
	Cloreto de prata	no vinho	4
	Dióxido de silício	no mosto e no vinho	5
	Extrato protéico de levedura	no mosto	6
		no vinho	7
	Ferrocianeto de potássio	no mosto e no vinho	-
	Fitato de cálcio	no mosto e no vinho	-
	Gelatina	no mosto e no vinho	-
	Ictiocola	no vinho	-
	Leite desnatado	no vinho	-
	Polivinilpolipirrolidona, INS 1202, no limite máximo de 0,08 g por 100 mL. (Incluído pela Resolução RDC nº 322/2019)	no vinho	-
	Proteína de origem vegetal	no mosto e no vinho	-
	Perlita	no mosto e no vinho	-
	Quitina-glucana	no mosto	8
		no vinho	8 e 9
	Quitosana	no mosto	8
		no vinho	8 e 9
	Taninos	no mosto e no vinho	-
	Terra diatomácea	no mosto e no vinho	-
	Sulfato de cobre pentahidratado	no vinho	10
	Tartarato de cálcio	no vinho	11

	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	no vinho	-
	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio	no vinho	-
Agente de Controle de Microrganismos	Quitosana	no vinho	12
	Dimetildicarbonato	no vinho	13
Detergente	Mono e diglicerídeos do ácido oleico	no mosto	-
Fermento Biológico	Bactérias lácticas	no mosto	-
		no vinho	-
	Leveduras	no mosto	-
		na segunda fermentação do vinho espumante	-
Gás Propelente / Gás para Embalagens	Argônio	durante a produção e embalagem do produto	-
	Gás carbônico		-
	Nitrogênio		-
Nutriente para Leveduras	Ácidos graxos de cadeia longa	durante a fermentação	-
	Autolisados de leveduras	durante a fermentação	-
	Celulose microcristalina	durante a fermentação	-
	Extrato proteico de leveduras	durante a fermentação	14
	Leveduras inativas	durante a fermentação	-
	Sulfato de amônio	durante a fermentação	15
	Fosfato de diamônio		
	Cloreto de amônio		
	Tiamina	antes ou durante a fermentação	16
		no mosto e no vinho	
Resinas de Troca Iônica	Copolímero de estireno - divinilbenzeno sulfonado	no mosto	-
		no vinho	-
	Copolímero de ácido metacrílico - divinilbenzeno	no mosto	-
		no vinho	-

Notas:
(1) Na segunda fermentação do vinho espumante só é permitido o uso de alginato de potássio.
(2) Não pode ser aplicado sucessivamente no mosto e no vinho. A quantidade máxima de carbono seco usada deve ser menor que 0,1 g/100 mL.
(3) Adição máxima permitida de 0,001 g/100 mL.
(4) Adição máxima permitida de 0,001 g/100 mL. O limite máximo de resíduo não pode ser superior a 0,01 mg/100 mL, expresso em prata.
(5) Utilização no mosto, somente quando associado à gelatina.
(6) Adição máxima permitida de 0,03 g/100 mL.
(7) Adição máxima permitida de 0,06 g/100 mL para vinho tinto e 0,03 g/100 mL para vinho branco e rosé.
(8) Adição máxima permitida de 0,1 g/100 mL.
(9) Adição máxima permitida de 0,1 g/100 mL para redução do nível de metais pesados, principalmente ferro, chumbo, cádmio, níquel, cobre e para prevenir turvação por ferro e cobre. Adição máxima permitida de 0,5 g/100 mL para redução de possíveis contaminantes, especialmente ocratoxina A.
(10) Adição máxima permitida de 0,001 g/100 mL.
(11) Adição máxima permitida de 0,2 g/100 mL.
(12) Adição máxima permitida de 0,01 g/100 mL.
(13) Adição máxima permitida de 0,02 g/100 mL, expresso como dimetildicarbonato. O uso do dimetildicarbonato não pode implicar em quantidade de metanol superior à quantidade máxima permitida para vinho pelo Mapa.
(14) Adição máxima permitida de 0,04 g/100 mL.
(15) Na segunda fermentação para vinho espumante é permitido o uso de sulfato de amônio e fosfato de diamônio até 0,03 g/100 mL (expressa como seu sal).
(16) Adição máxima permitida de 0,06 mg/100 mL.

Fonte: Resolução RDC nº 123/2016, Anexo II, alterada pela Resolução RDC nº 322/2019, art. 2º.

VINHO LEVE

1 - Referências Legais:

Lei nº 7.678/1988, art. 10, alterada pela Lei nº 10.970/2004, Decreto nº 8.198/2014, I.N. Mapa nº 14/2018, I.N. Mapa nº 75/2019, Resolução RDC nº 123/2016, alterada pela Resolução RDC nº 322/2019, Resolução RDC nº 07/2011, Resolução RDC nº 42/2013 e Portaria Anvisa 685/1998.

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 nº 7.678/1988, art. 10).

3 - Denominação:

Vinho Leve + (classificação quanto à cor)[1] + (classificação quanto ao teor de açúcar)[2]

Fonte: Lei nº 7.678/1988, arts. 8º, inciso II, e 10, Decreto nº 8.198/2014, art. 34, e I.N. Mapa nº 14/2008, arts. 26, parágrafo único, e 39.

Notas:

[1] Os Vinhos são classificados quanto à cor como tinto; rosado, rosé ou clarete e branco (Lei nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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	Mínimo	Máximo	Parâmetros Exigíveis em Função do Laudo / Certificado e da Finalidade da Análise (I.N. Mapa nº 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			≥ 7	≤ 8,5	S	S	S	S	S	S
Teor de açúcares totais, expresso em g de glicose/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 Orgânicos										
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
Contaminantes Inorgânicos										
Cobre, em mg/kg			-	10	N	N	N	N	N	S
Arsênio, em mg/L			-	0,20	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 e N= Não.

Fonte: Lei nº 7.678/1988, arts. 8º, inciso II, e 10, Decreto nº 8.198/2014, art. 34, I.N. Mapa nº 14/2018, arts. 39 e 40, e Anexo, tabela 7, alterada pela I.N. Mapa nº 48/2018, I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º, Resolução RDC nº 07/2011, Resolução RDC nº 42/2013 e Portaria Anvisa 685/1998.

5 - Composição:

De acordo com o art. 39 da I.N. Mapa nº 14/2018, o Vinho Leve é elaborado a partir da fermentação alcoólica do mosto simples de uva.

Conforme o art. 39, parágrafo único, da I.N. Mapa nº 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.

De acordo com o art. 39, *caput* e parágrafo único, do Decreto nº 8.198/2014, o adoçamento do Vinho somente poderá ser efetuado com sacarose na forma sólida, no próprio vinho, ou com mosto simples de uva, mosto concentrado ou mosto concentrado retificado. O adoçamento com mosto deverá ser realizado apenas na zona de produção.

6 - Aditivos Alimentares:

Os aditivos alimentares permitidos para o Vinho Leve são os constantes na Resolução RDC nº 123/2016, mencionados na tabela 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**
Acidulante	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
Antioxidante	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
Conservador	200	Ácido sórbico	0,02	3, 6, 9 e 13
	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
Corante	150a	Corante caramelo	*quantum satis*	11
Estabilizante	353	Ácido metatartárico	0,01	5
	414	Goma arábica, goma acácia	0,03	-
	466	Carboximetilcelulose sódica	0,01	-
Regulador 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.
(13) Para vinhos que contenham açúcares fermentáveis e teor alcoólico igual ou inferior a 14%, o limite máximo de uso é de 0,025 g/100 mL. (Nota incluída para o aditivo alimentar ácido sórbico pela Resolução RDC nº 397/2020)

Fonte: Resolução RDC nº 123/2016, Anexo I, alterada pela Resolução RDC nº 397/2020

7 - Coadjuvantes de Tecnologia:

Os coadjuvantes de tecnologia permitidos para o Vinho Leve são os constantes na Resolução RDC nº 123/2016, conforme tabela abaixo.

COADJUVANTES DE TECNOLOGIA AUTORIZADOS PARA USO EM VINHOS, SUAS RESPECTIVAS FUNÇÕES, LIMITES MÁXIMOS E CONDIÇÕES DE USO			
Função	**Nome**	**Uso autorizado**	**Notas**
Agente de Filtração / Clarificação	Albumina de ovo	no vinho	-
	Alginato de cálcio	no vinho	1
	Alginato de potássio		
	Alginato de sódio		
	Bentonita	no mosto e no vinho	-
	Carvão ativado	no mosto e no vinho	2
	Caolin	no vinho	-
	Caseína	no mosto e no vinho	-
	Caseinato de potássio	no mosto e no vinho	-
	Celulose	no mosto e no vinho	-
	Citrato de cobre	no vinho	3
	Cloreto de prata	no vinho	4
	Dióxido de silício	no mosto e no vinho	5
	Extrato protéico de levedura	no mosto	6
		no vinho	7
	Ferrocianeto de potássio	no mosto e no vinho	-
	Fitato de cálcio	no mosto e no vinho	-
	Gelatina	no mosto e no vinho	-
	Ictiocola	no vinho	-
	Leite desnatado	no vinho	-
	Polivinilpolipirrolidona, INS 1202, no limite máximo de 0,08 g por 100 mL. (Incluído pela Resolução RDC nº 322/2019)	no vinho	-
	Proteína de origem vegetal	no mosto e no vinho	-
	Perlita	no mosto e no vinho	-
	Quitina-glucana	no mosto	8
		no vinho	8 e 9
	Quitosana	no mosto	8
		no vinho	8 e 9
	Taninos	no mosto e no vinho	-
	Terra diatomácea	no mosto e no vinho	-
	Sulfato de cobre pentahidratado	no vinho	10
	Tartarato de cálcio	no vinho	11
	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	no vinho	-
	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio	no vinho	-
	Quitosana	no vinho	12

Agente de Controle de Microrganismos	Dimetildicarbonato	no vinho	13
Detergente	Mono e diglicerídeos do ácido oleico	no mosto	-
Fermento Biológico	Bactérias lácticas	no mosto	-
		no vinho	-
	Leveduras	no mosto	-
		na segunda fermentação do vinho espumante	-
Gás Propelente / Gás para Embalagens	Argônio	durante a produção e embalagem do produto	-
	Gás carbônico		-
	Nitrogênio		-
Nutriente para Leveduras	Ácidos graxos de cadeia longa	durante a fermentação	-
	Autolisados de leveduras	durante a fermentação	-
	Celulose microcristalina	durante a fermentação	-
	Extrato proteico de leveduras	durante a fermentação	14
	Leveduras inativas	durante a fermentação	-
	Sulfato de amônio	durante a fermentação	15
	Fosfato de diamônio		
	Cloreto de amônio		
	Tiamina	antes ou durante a fermentação	16
		no mosto e no vinho	
Resinas de Troca Iônica	Copolímero de estireno - divinilbenzeno sulfonado	no mosto	-
		no vinho	-
	Copolímero de ácido metacrílico - divinilbenzeno	no mosto	-
		no vinho	-

Notas:
(1) Na segunda fermentação do vinho espumante só é permitido o uso de alginato de potássio.
(2) Não pode ser aplicado sucessivamente no mosto e no vinho. A quantidade máxima de carbono seco usada deve ser menor que 0,1 g/100 mL.
(3) Adição máxima permitida de 0,001 g/100 mL.
(4) Adição máxima permitida de 0,001 g/100 mL. O limite máximo de resíduo não pode ser superior a 0,01 mg/100 mL, expresso em prata.
(5) Utilização no mosto, somente quando associado à gelatina.
(6) Adição máxima permitida de 0,03 g/100 mL.
(7) Adição máxima permitida de 0,06 g/100 mL para vinho tinto e 0,03 g/100 mL para vinho branco e rosé.
(8) Adição máxima permitida de 0,1 g/100 mL.
(9) Adição máxima permitida de 0,1 g/100 mL para redução do nível de metais pesados, principalmente ferro, chumbo, cádmio, níquel, cobre e para prevenir turvação por ferro e cobre. Adição máxima permitida de 0,5 g/100 mL para redução de possíveis contaminantes, especialmente ocratoxina A.
(10) Adição máxima permitida de 0,001 g/100 mL.
(11) Adição máxima permitida de 0,2 g/100 mL.
(12) Adição máxima permitida de 0,01 g/100 mL.
(13) Adição máxima permitida de 0,02 g/100 mL, expresso como dimetildicarbonato. O uso do dimetildicarbonato não pode implicar em quantidade de metanol superior à quantidade máxima permitida para vinho pelo Mapa.
(14) Adição máxima permitida de 0,04 g/100 mL.
(15) Na segunda fermentação para vinho espumante é permitido o uso de sulfato de amônio e fosfato de diamônio até 0,03 g/100 mL (expressa como seu sal).
(16) Adição máxima permitida de 0,06 mg/100 mL.

Fonte: Resolução RDC nº 123/2016, Anexo II, alterada pela Resolução RDC nº 322/2019, art. 2º.

VINHO LICOROSO

1 - Referências Legais:

Lei nº 7.678/1988, art. 14, alterado pela Lei nº 10.970/2004, Decreto nº 8.198/2014, I.N. Mapa nº 14/2018, I.N. Mapa nº 75/2019, Resolução RDC nº 123/2016, alterada pela Resolução RDC nº 322/2019, Resolução RDC nº 07/2011, Resolução RDC nº 42/2013 e Portaria Anvisa 685/1998.

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 nº 7.678/1988, art. 14).

3 - Denominação:

Vinho Licoroso + (classificação quanto à cor)[1] + (classificação quanto ao teor de açúcar)[2]

Fonte: Lei nº 7.678/1988, arts. 8º, inciso II, e 14, Decreto nº 8.198/2014, art. 37, e I.N. Mapa nº 14/2008, arts. 26, parágrafo único, e 44.

Notas:

[1] Os Vinhos são classificados quanto à cor como tinto; rosado, rosé ou clarete e branco (Lei nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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	Mínimo	Máximo	Parâmetros Exigíveis em Função do Laudo / Certificado e da Finalidade da Análise (I.N. Mapa nº 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			≥ 14	≤ 18	S	S	S	S	S	S
Teor de açúcares totais, expresso em g de glicose/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 Orgânicos										
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
Contaminantes Inorgânicos										
Cobre, em mg/kg			-	10	N	N	N	N	N	S
Arsênio, em mg/L			-	0,20	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 e N= Não.

Fonte: Lei nº 7.678/1988, arts. 8º, inciso II, e 14, Decreto nº 8.198/2014, art. 37, I.N. Mapa nº 14/2018, arts. 44 e 45 e Anexo, tabela 10, alterada pela I.N. Mapa nº 48/2018, I.N. Mapa nº 75/2019, Resolução RDC nº 07/2011, Resolução RDC nº 42/2013 e Portaria Anvisa 685/1998.

5 - Composição:

De acordo com o art. 44 da I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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.

De acordo com o art. 39, *caput* e parágrafo único, do Decreto nº 8.198/2014, o adoçamento do Vinho somente poderá ser efetuado com sacarose na forma sólida, no próprio vinho, ou com mosto simples de uva, mosto concentrado ou mosto concentrado retificado. O adoçamento com mosto deverá ser realizado apenas na zona de produção.

6 - Aditivos Alimentares:

Os aditivos alimentares permitidos para o Vinho Licoroso são os constantes na Resolução RDC nº 123/2016, mencionados na tabela 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**
Acidulante	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
Antioxidante	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
Conservador	200	Ácido sórbico	0,02	3, 6, 9 e 13
	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
Corante	150a	Corante caramelo	*quantum satis*	11
Estabilizante	353	Ácido metatartárico	0,01	5
	414	Goma arábica, goma acácia	0,03	-
	466	Carboximetilcelulose sódica	0,01	-
Regulador 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.
(13) Para vinhos que contenham açúcares fermentáveis e teor alcoólico igual ou inferior a 14%, o limite máximo de uso é de 0,025 g/100 mL. (Nota incluída para o aditivo alimentar ácido sórbico pela Resolução RDC nº 397/2020)

Fonte: Resolução RDC nº 123/2016, Anexo I, alterada pela Resolução RDC nº 397/2020

7 - Coadjuvantes de Tecnologia:

Os coadjuvantes de tecnologia permitidos para o Vinho Licoroso são os constantes na Resolução RDC nº 123/2016, conforme tabela abaixo.

COADJUVANTES DE TECNOLOGIA AUTORIZADOS PARA USO EM VINHOS, SUAS RESPECTIVAS FUNÇÕES, LIMITES MÁXIMOS E CONDIÇÕES DE USO			
Função	**Nome**	**Uso autorizado**	**Notas**
Agente de Filtração / Clarificação	Albumina de ovo	no vinho	-
	Alginato de cálcio	no vinho	1
	Alginato de potássio		
	Alginato de sódio		
	Bentonita	no mosto e no vinho	-
	Carvão ativado	no mosto e no vinho	2
	Caolin	no vinho	-
	Caseína	no mosto e no vinho	-
	Caseinato de potássio	no mosto e no vinho	-
	Celulose	no mosto e no vinho	-
	Citrato de cobre	no vinho	3
	Cloreto de prata	no vinho	4
	Dióxido de silício	no mosto e no vinho	5
	Extrato protéico de levedura	no mosto	6
		no vinho	7
	Ferrocianeto de potássio	no mosto e no vinho	-
	Fitato de cálcio	no mosto e no vinho	-
	Gelatina	no mosto e no vinho	-
	Ictiocola	no vinho	-
	Leite desnatado	no vinho	-
	Polivinilpolipirrolidona, INS 1202, no limite máximo de 0,08 g por 100 mL. (Incluído pela Resolução RDC nº 322/2019)	no vinho	-
	Proteína de origem vegetal	no mosto e no vinho	-
	Perlita	no mosto e no vinho	-
	Quitina-glucana	no mosto	8
		no vinho	8 e 9
	Quitosana	no mosto	8
		no vinho	8 e 9
	Taninos	no mosto e no vinho	-
	Terra diatomácea	no mosto e no vinho	-

	Sulfato de cobre pentahidratado	no vinho	10
	Tartarato de cálcio	no vinho	11
	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	no vinho	-
	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio	no vinho	-
Agente de Controle de Microrganismos	Quitosana	no vinho	12
	Dimetildicarbonato	no vinho	13
Detergente	Mono e diglicerídeos do ácido oleico	no mosto	-
Fermento Biológico	Bactérias lácticas	no mosto	-
		no vinho	-
	Leveduras	no mosto	-
		na segunda fermentação do vinho espumante	-
Gás Propelente / Gás para Embalagens	Argônio	durante a produção e embalagem do produto	-
	Gás carbônico		-
	Nitrogênio		-
Nutriente para Leveduras	Ácidos graxos de cadeia longa	durante a fermentação	-
	Autolisados de leveduras	durante a fermentação	-
	Celulose microcristalina	durante a fermentação	-
	Extrato proteico de leveduras	durante a fermentação	14
	Leveduras inativas	durante a fermentação	-
	Sulfato de amônio	durante a fermentação	15
	Fosfato de diamônio		
	Cloreto de amônio		
	Tiamina	antes ou durante a fermentação	16
		no mosto e no vinho	
Resinas de Troca Iônica	Copolímero de estireno - divinilbenzeno sulfonado	no mosto	-
		no vinho	-
	Copolímero de ácido metacrílico - divinilbenzeno	no mosto	-
		no vinho	-

Notas:
(1) Na segunda fermentação do vinho espumante só é permitido o uso de alginato de potássio.
(2) Não pode ser aplicado sucessivamente no mosto e no vinho. A quantidade máxima de carbono seco usada deve ser menor que 0,1 g/100 mL.
(3) Adição máxima permitida de 0,001 g/100 mL.
(4) Adição máxima permitida de 0,001 g/100 mL. O limite máximo de resíduo não pode ser superior a 0,01 mg/100 mL, expresso em prata.
(5) Utilização no mosto, somente quando associado à gelatina.
(6) Adição máxima permitida de 0,03 g/100 mL.
(7) Adição máxima permitida de 0,06 g/100 mL para vinho tinto e 0,03 g/100 mL para vinho branco e rosé.
(8) Adição máxima permitida de 0,1 g/100 mL.
(9) Adição máxima permitida de 0,1 g/100 mL para redução do nível de metais pesados, principalmente ferro, chumbo, cádmio, níquel, cobre e para prevenir turvação por ferro e cobre. Adição máxima permitida de 0,5 g/100 mL para redução de possíveis contaminantes, especialmente ocratoxina A.
(10) Adição máxima permitida de 0,001 g/100 mL.
(11) Adição máxima permitida de 0,2 g/100 mL.
(12) Adição máxima permitida de 0,01 g/100 mL.
(13) Adição máxima permitida de 0,02 g/100 mL, expresso como dimetildicarbonato. O uso do dimetildicarbonato não pode implicar em quantidade de metanol superior à quantidade máxima permitida para vinho pelo Mapa.
(14) Adição máxima permitida de 0,04 g/100 mL.
(15) Na segunda fermentação para vinho espumante é permitido o uso de sulfato de amônio e fosfato de diamônio até 0,03 g/100 mL (expressa como seu sal).
(16) Adição máxima permitida de 0,06 mg/100 mL.

Fonte: Resolução RDC nº 123/2016, Anexo II, alterada pela Resolução RDC nº 322/2019, art. 2º.

VINHO MOSCATO ESPUMANTE OU VINHO MOSCATEL ESPUMANTE

1 - Referências Legais:

Lei nº 7.678/1988, art. 12, alterada pela Lei nº 10.970/2004, I.N. Mapa nº 14/2018, I.N. Mapa nº 75/2019, Resolução RDC nº 123/2016, alterada pela Resolução RDC nº 322/2019, Resolução RDC nº 07/2011, Resolução RDC nº 42/2013 e Portaria Anvisa 685/1998.

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 nº 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 nº 7.678/1988, art. 12, e I.N. Mapa nº 14/2008, art. 42.

Nota:

[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 (I.N. Mapa nº 14/2018, art. 42, § 2º).

De acordo com o art. 27, *caput* e parágrafo único, da I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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	Mínimo	Máximo	Parâmetros Exigíveis em Função do Laudo / Certificado e da Finalidade da Análise (I.N. Mapa nº 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		≥ 7	≤ 10	S	S	S	S	S	S
Pressão, em atm, a 20 ºC		4	-	N	S	S	S	S	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
	▪ 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 Orgânicos									
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
Contaminantes Inorgânicos									
Cobre, em mg/kg		-	10	N	N	N	N	N	S
Arsênio, em mg/L		-	0,20	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 e N= Não.

Fonte: Lei nº 7.678/1988, art. 12, I.N. Mapa nº 14/2018, arts. 42 e 43, e Anexo, tabela 9, alterada pela I.N. Mapa nº 48/2018, I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º, Resolução RDC nº 07/2011, Resolução RDC nº 42/2013 e Portaria Anvisa 685/1998.

5 - Composição:

De acordo com o art. 12 da Lei nº 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 Alimentares:

Os aditivos alimentares permitidos para o Vinho Moscato Espumante ou Vinho Moscatel Espumante são os constantes na Resolução RDC nº 123/2016, mencionados na tabela 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**
Acidulante	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
Antioxidante	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
Conservador	200	Ácido sórbico	0,02	3, 6, 9 e 13
	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
Corante	150a	Corante caramelo	*quantum satis*	11
Estabilizante	353	Ácido metatartárico	0,01	5
	414	Goma arábica, goma acácia	0,03	-
	466	Carboximetilcelulose sódica	0,01	-
Regulador 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.
(13) Para vinhos que contenham açúcares fermentáveis e teor alcoólico igual ou inferior a 14%, o limite máximo de uso é de 0,025 g/100 mL. (Nota incluída para o aditivo alimentar ácido sórbico pela Resolução RDC nº 397/2020)

Fonte: Resolução RDC nº 123/2016, Anexo I, alterada pela Resolução RDC nº 397/2020

7 - Coadjuvantes de Tecnologia:

Os coadjuvantes de tecnologia permitidos para o Vinho Moscato Espumante ou Vinho Moscatel Espumante são os constantes na Resolução RDC nº 123/2016, conforme tabela abaixo.

COADJUVANTES DE TECNOLOGIA AUTORIZADOS PARA USO EM VINHOS, SUAS RESPECTIVAS FUNÇÕES, LIMITES MÁXIMOS E CONDIÇÕES DE USO			
Função	**Nome**	**Uso autorizado**	**Notas**
Agente de Filtração / Clarificação	Albumina de ovo	no vinho	-
	Alginato de cálcio	no vinho	1
	Alginato de potássio		
	Alginato de sódio		
	Bentonita	no mosto e no vinho	-
	Carvão ativado	no mosto e no vinho	2
	Caolin	no vinho	-
	Caseína	no mosto e no vinho	-
	Caseinato de potássio	no mosto e no vinho	-
	Celulose	no mosto e no vinho	-
	Citrato de cobre	no vinho	3
	Cloreto de prata	no vinho	4
	Dióxido de silício	no mosto e no vinho	5
	Extrato protéico de levedura	no mosto	6
		no vinho	7
	Ferrocianeto de potássio	no mosto e no vinho	-
	Fitato de cálcio	no mosto e no vinho	-
	Gelatina	no mosto e no vinho	-
	Ictiocola	no vinho	-
	Leite desnatado	no vinho	-
	Polivinilpolipirrolidona, INS 1202, no limite máximo de 0,08 g por 100 mL. (Incluído pela Resolução RDC nº 322/2019)	no vinho	-
	Proteína de origem vegetal	no mosto e no vinho	-
	Perlita	no mosto e no vinho	-
	Quitina-glucana	no mosto	8
		no vinho	8 e 9
	Quitosana	no mosto	8
		no vinho	8 e 9
	Taninos	no mosto e no vinho	-
	Terra diatomácea	no mosto e no vinho	-
	Sulfato de cobre pentahidratado	no vinho	10
	Tartarato de cálcio	no vinho	11
	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	no vinho	-
	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio	no vinho	-
Agente de Controle de Microrganismos	Quitosana	no vinho	12
	Dimetildicarbonato	no vinho	13
Detergente	Mono e diglicerídeos do ácido oleico	no mosto	-
Fermento Biológico	Bactérias lácticas	no mosto	-
		no vinho	-
	Leveduras	no mosto	-
		na segunda fermentação do vinho espumante	-
Gás Propelente / Gás para Embalagens	Argônio	durante a produção e embalagem do produto	-
	Gás carbônico		-
	Nitrogênio		-
Nutriente para Leveduras	Ácidos graxos de cadeia longa	durante a fermentação	-
	Autolisados de leveduras	durante a fermentação	-

	Celulose microcristalina	durante a fermentação	-
	Extrato proteico de leveduras	durante a fermentação	14
	Leveduras inativas	durante a fermentação	-
	Sulfato de amônio	durante a fermentação	15
	Fosfato de diamônio		
	Cloreto de amônio		
	Tiamina	antes ou durante a fermentação	16
		no mosto e no vinho	
Resinas de Troca Iônica	Copolímero de estireno - divinilbenzeno sulfonado	no mosto	-
		no vinho	-
	Copolímero de ácido metacrílico - divinilbenzeno	no mosto	-
		no vinho	-

Notas:
(1) Na segunda fermentação do vinho espumante só é permitido o uso de alginato de potássio.
(2) Não pode ser aplicado sucessivamente no mosto e no vinho. A quantidade máxima de carbono seco usada deve ser menor que 0,1 g/100 mL.
(3) Adição máxima permitida de 0,001 g/100 mL.
(4) Adição máxima permitida de 0,001 g/100 mL. O limite máximo de resíduo não pode ser superior a 0,01 mg/100 mL, expresso em prata.
(5) Utilização no mosto, somente quando associado à gelatina.
(6) Adição máxima permitida de 0,03 g/100 mL.
(7) Adição máxima permitida de 0,06 g/100 mL para vinho tinto e 0,03 g/100 mL para vinho branco e rosé.
(8) Adição máxima permitida de 0,1 g/100 mL.
(9) Adição máxima permitida de 0,1 g/100 mL para redução do nível de metais pesados, principalmente ferro, chumbo, cádmio, níquel, cobre e para prevenir turvação por ferro e cobre. Adição máxima permitida de 0,5 g/100 mL para redução de possíveis contaminantes, especialmente ocratoxina A.
(10) Adição máxima permitida de 0,001 g/100 mL.
(11) Adição máxima permitida de 0,2 g/100 mL.
(12) Adição máxima permitida de 0,01 g/100 mL.
(13) Adição máxima permitida de 0,02 g/100 mL, expresso como dimetildicarbonato. O uso do dimetildicarbonato não pode implicar em quantidade de metanol superior à quantidade máxima permitida para vinho pelo Mapa.
(14) Adição máxima permitida de 0,04 g/100 mL.
(15) Na segunda fermentação para vinho espumante é permitido o uso de sulfato de amônio e fosfato de diamônio até 0,03 g/100 mL (expressa como seu sal).
(16) Adição máxima permitida de 0,06 mg/100 mL.

Fonte: Resolução RDC nº 123/2016, Anexo II, alterada pela Resolução RDC nº 322/2019, art. 2º.

VINHO NOBRE

1 - Referências Legais:

I.N. Mapa nº 14/2018, art. 34, alterada pela I.N. Mapa nº 14/2018, I.N. Mapa nº 75/2019, Resolução RDC nº 123/2016, alterada pela Resolução RDC nº 322/2019, Resolução RDC nº 07/2011, Resolução RDC nº 42/2013 e Portaria Anvisa 685/1998.

2 - Definição:

São classificados e denominados de Vinhos Nobres aqueles **elaborados no território nacional**[1] exclusivamente a partir de uvas da espécie *Vitis vinifera* que apresentarem teor alcoólico de 14,1 a 16%, em v/v, a 20 °C (I.N. Mapa nº 14/2018, art. 34).

[1] 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: I.N. Mapa nº 14/2008, art. 34, § 4º, incisos I e II.

Notas:

[1] Os Vinhos são classificados quanto à cor como tinto; rosado, rosé ou clarete e branco (I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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			Mínimo	Máximo	Parâmetros Exigíveis em Função do Laudo / Certificado e da Finalidade da Análise (I.N. Mapa nº 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			≥14,1	≤ 16	NA	NA	S	S	S	S
Teor de açúcares totais, expresso em g de glicose/L	Classificação quanto ao teor de açúcar	▪ Seco	-	≤ 4	NA	NA	S	S	S	S
		▪ *Demi-sec* ou Meio-seco	> 4	≤ 25	NA	NA	S	S	S	S
		▪ Suave ou Doce	> 25	≤ 80	NA	NA	S	S	S	S
Acidez total, em mEq/L (pH 8,2)			40	130	NA	NA	S	S	S	S
Acidez volátil, em mEq/L			-	20	NA	NA	S	S	S	S
Ácido cítrico, em g/L			-	1	NA	NA	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	NA	NA	S	S	S	S
	▪ para os vinhos que passaram por, no mínimo, 2 anos de envelhecimento		-	1,5	NA	NA	S	S	S	S
Cloretos totais, expresso em cloreto de sódio, em g/L			-	0,2	NA	NA	S	S	S	S
Cinzas, em g/L	▪ elaborado com vinho tinto		1,5	-	NA	NA	S	S	S	S
	▪ elaborado com vinho branco e rosé, rosado ou clarete		1,0	-	NA	NA	S	S	S	S
Extrato seco reduzido, em g/L	▪ elaborado com vinho tinto		21	-	NA	NA	S	S	S	S
	▪ elaborado com vinho branco e rosé, rosado ou clarete		16	-	NA	NA	S	S	S	S
Água exógena			Ausência		NA	NA	N	S	S	S
Corante artificial			Ausência		NA	NA	S	S	S	S
Edulcorante			Ausência		NA	NA	N	N	N	S
Contaminantes Orgânicos										
Ocratoxina A, em limite máximo tolerado (LMT), em µg/kg			-	2	NA	NA	N	N	N	S
Álcool metílico, em mg/L	▪ elaborado com vinho tinto		-	400	NA	NA	S	S	S	S
	▪ elaborado com vinho branco e rosé, rosado ou clarete		-	300	NA	NA	S	S	S	S
Contaminantes Inorgânicos										
Cobre, em mg/kg			-	10	NA	NA	N	N	N	S
Arsênio, em mg/L			-	0,20	NA	NA	N	N	N	S
Chumbo, em mg/L			-	0,15	NA	NA	N	N	N	S
Cádmio, em mg/L			-	0,01	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 a essa Bebida (devido não ser permitida a importação de Vinho Nobre, haja vista se tratar de produto elaborado, exclusivamente, em território nacional).

Fonte: Decreto nº 8.198/2014, arts. 31 e 33, I.N. Mapa nº 14/2018, art. 34, §§ 1º, 4º, incisos I e II, e 5º, e Anexo, tabela 4, alterada pela I.N. Mapa nº 48/2018, I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º, Resolução RDC nº 07/2011, Resolução RDC nº 42/2013 e Portaria Anvisa 685/1998.

5 - Composição:

De acordo com o art. 34 da I.N. Mapa nº 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.

Conforme o art. 39, *caput* e parágrafo único, do Decreto nº 8.198/2014, o adoçamento do Vinho somente poderá ser efetuado com sacarose na forma sólida, no próprio vinho, ou com mosto simples de uva, mosto concentrado ou mosto concentrado retificado. O adoçamento com mosto deverá ser realizado apenas na zona de produção.

6 - Aditivos Alimentares:

Os aditivos alimentares permitidos para o Vinho Nobre são os constantes na Resolução RDC nº 123/2016, mencionados na tabela 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**
Acidulante	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
Antioxidante	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
Conservador	200	Ácido sórbico	0,02	3, 6, 9 e 13
	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
Corante	150a	Corante caramelo	*quantum satis*	11
Estabilizante	353	Ácido metatartárico	0,01	5
	414	Goma arábica, goma acácia	0,03	-
	466	Carboximetilcelulose sódica	0,01	-
Regulador 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.
(13) Para vinhos que contenham açúcares fermentáveis e teor alcoólico igual ou inferior a 14%, o limite máximo de uso é de 0,025 g/100 mL. (Nota incluída para o aditivo alimentar ácido sórbico pela Resolução RDC nº 397/2020)

Fonte: Resolução RDC nº 123/2016, Anexo I, alterada pela Resolução RDC nº 397/2020

7 - Coadjuvantes de Tecnologia:

Os coadjuvantes de tecnologia permitidos para o Vinho Nobre são os constantes na Resolução RDC nº 123/2016, conforme tabela abaixo.

COADJUVANTES DE TECNOLOGIA AUTORIZADOS PARA USO EM VINHOS, SUAS RESPECTIVAS FUNÇÕES, LIMITES MÁXIMOS E CONDIÇÕES DE USO			
Função	**Nome**	**Uso autorizado**	**Notas**
Agente de Filtração / Clarificação	Albumina de ovo	no vinho	-
	Alginato de cálcio	no vinho	1
	Alginato de potássio		
	Alginato de sódio		
	Bentonita	no mosto e no vinho	-
	Carvão ativado	no mosto e no vinho	2
	Caolin	no vinho	-
	Caseína	no mosto e no vinho	-
	Caseinato de potássio	no mosto e no vinho	-
	Celulose	no mosto e no vinho	-
	Citrato de cobre	no vinho	3
	Cloreto de prata	no vinho	4
	Dióxido de silício	no mosto e no vinho	5
	Extrato protéico de levedura	no mosto	6
		no vinho	7
	Ferrocianeto de potássio	no mosto e no vinho	-
	Fitato de cálcio	no mosto e no vinho	-
	Gelatina	no mosto e no vinho	-
	Ictiocola	no vinho	-
	Leite desnatado	no vinho	-
	Polivinilpolipirrolidona, INS 1202, no limite máximo de 0,08 g por 100 mL. (Incluído pela Resolução RDC nº 322/2019)	no vinho	-
	Proteína de origem vegetal	no mosto e no vinho	-
	Perlita	no mosto e no vinho	-
	Quitina-glucana	no mosto	8
		no vinho	8 e 9
	Quitosana	no mosto	8
		no vinho	8 e 9
	Taninos	no mosto e no vinho	-
	Terra diatomácea	no mosto e no vinho	-
	Sulfato de cobre pentahidratado	no vinho	10
	Tartarato de cálcio	no vinho	11

	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	no vinho	-
	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio	no vinho	-
Agente de Controle de Microrganismos	Quitosana	no vinho	12
	Dimetildicarbonato	no vinho	13
Detergente	Mono e diglicerídeos do ácido oleico	no mosto	-
Fermento Biológico	Bactérias lácticas	no mosto	-
		no vinho	-
	Leveduras	no mosto	-
		na segunda fermentação do vinho espumante	-
Gás Propelente / Gás para Embalagens	Argônio	durante a produção e embalagem do produto	-
	Gás carbônico		-
	Nitrogênio		-
Nutriente para Leveduras	Ácidos graxos de cadeia longa	durante a fermentação	-
	Autolisados de leveduras	durante a fermentação	-
	Celulose microcristalina	durante a fermentação	-
	Extrato proteico de leveduras	durante a fermentação	14
	Leveduras inativas	durante a fermentação	-
	Sulfato de amônio	durante a fermentação	15
	Fosfato de diamônio		
	Cloreto de amônio		
	Tiamina	antes ou durante a fermentação	16
		no mosto e no vinho	
Resinas de Troca Iônica	Copolímero de estireno - divinilbenzeno sulfonado	no mosto	-
		no vinho	-
	Copolímero de ácido metacrílico - divinilbenzeno	no mosto	-
		no vinho	-

Notas:
(1) Na segunda fermentação do vinho espumante só é permitido o uso de alginato de potássio.
(2) Não pode ser aplicado sucessivamente no mosto e no vinho. A quantidade máxima de carbono seco usada deve ser menor que 0,1 g/100 mL.
(3) Adição máxima permitida de 0,001 g/100 mL.
(4) Adição máxima permitida de 0,001 g/100 mL. O limite máximo de resíduo não pode ser superior a 0,01 mg/100 mL, expresso em prata.
(5) Utilização no mosto, somente quando associado à gelatina.
(6) Adição máxima permitida de 0,03 g/100 mL.
(7) Adição máxima permitida de 0,06 g/100 mL para vinho tinto e 0,03 g/100 mL para vinho branco e rosé.
(8) Adição máxima permitida de 0,1 g/100 mL.
(9) Adição máxima permitida de 0,1 g/100 mL para redução do nível de metais pesados, principalmente ferro, chumbo, cádmio, níquel, cobre e para prevenir turvação por ferro e cobre. Adição máxima permitida de 0,5 g/100 mL para redução de possíveis contaminantes, especialmente ocratoxina A.
(10) Adição máxima permitida de 0,001 g/100 mL.
(11) Adição máxima permitida de 0,2 g/100 mL.
(12) Adição máxima permitida de 0,01 g/100 mL.
(13) Adição máxima permitida de 0,02 g/100 mL, expresso como dimetildicarbonato. O uso do dimetildicarbonato não pode implicar em quantidade de metanol superior à quantidade máxima permitida para vinho pelo Mapa.
(14) Adição máxima permitida de 0,04 g/100 mL.
(15) Na segunda fermentação para vinho espumante é permitido o uso de sulfato de amônio e fosfato de diamônio até 0,03 g/100 mL (expressa como seu sal).
(16) Adição máxima permitida de 0,06 mg/100 mL.

Fonte: Resolução RDC nº 123/2016, Anexo II, alterada pela Resolução RDC nº 322/2019, art. 2º.

VODCA OU *VODKA* OU *WODKA*

1 - Referências Legais:

Decreto nº 6.871/2009, art. 61, I.N. Mapa nº 29/2012, Resolução RDC nº 05/2013, item 16.1.1.4, Resolução RDC nº 40/2011, Resolução RDC nº 286/2005 e Resolução RDC nº 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 nº 6.871/2009, art. 61).

3 - Denominação:

Vodca ou *Vodka* ou *Wodka*

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, art. 61.

Conforme o art. 10 da I.N. Mapa nº 29/2012, é vedado o envelhecimento para a Vodca ou *Vodka* ou *Wodka*.

De acordo com o art. 12, *caput* e o § 1º, da I.N. Mapa nº 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 nº 6.871/2009.

Conforme o art. 12, § 2º, da I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 nº 6.871/2009, art. 61, §2º, e I.N. Mapa nº 29/2012, arts. 8 e 9.

5 - Composição:

Conforme o art. 61 do Decreto nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 Alimentares:

Os aditivos permitidos para a Vodca ou *Vodka* ou *Wodka* são os constantes na Resolução RDC nº 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 nº 6.871/2009, art. 61, § 2º))		

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

Fonte: Resolução RDC nº 05/2013, item 16.1.1.4.

7 - Coadjuvantes de Tecnologia:

Os coadjuvantes de tecnologia permitidos para a Vodca ou *Vodka* ou *Wodka* são os constantes na Resolução RDC nº 286/2005 e na Resolução RDC nº 40/2011, conforme tabelas abaixo.

ATRIBUIÇÃO DE COADJUVANTES DE TECNOLOGIA PARA A SUBCATEGORIA DE ALIMENTO - BEBIDAS ALCOÓLICAS		
Função	**Substância**	**Tipos de bebida**
Agente de Clarificação / Agente de Filtração	Albumina de ovo desidratada	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Areia de quartzo	Aguardentes de cana / Cachaças
	Bentonita	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Caolin~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Carvão ativo	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Caseína e seus sais de cálcio e potássio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Celulose	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Dióxido de silício, sílica	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e

		Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Ferrocianeto de potássio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	~~Fitato de cálcio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Gelatina	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Ictiocola (cola de peixe)~~	~~Cervejas e vinhos~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9°, e RDC nº 64/2011, art. 6°)
	Perlita	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Polivinilpolipirrolidona	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	~~Tanino~~	~~Bebidas alcoólicas em geral~~ (revogado pela Resolução RDC nº 40/2011)
	Terra Diatomácea	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
Nutrientes para Leveduras	~~Bicarbonato de amônia~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°)
	Carbonato de amônio	~~Vinhos e~~ (revogado para Vinhos pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9°) bebidas alcoólicas destiladas
	Cloreto de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)

	~~Cloreto de zinco~~	~~Cervejas~~ (revogado para Cervejas pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°)
	Dihidrogeno fosfato de amônio, fosfato de amônio bibásico	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Hidrogeno fosfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	Sulfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	Sulfato de manganês	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Sulfato de magnésio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Sulfato de zinco	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único)
	~~Tiamina (vitamina B1)~~	~~Vinhos e cervejas~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9°, e RDC nº 64/2011, art. 6°)
Fermentos Biológicos	Bactérias lácticas *Oenococcus oeni*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Leveduras *Saccharomyces*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Leveduras *Schizosaccharomyces pombe*	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto

		para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
Resinas de Troca Iônica	Resinas trocadores de íons e produtos para sua regeneração	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
Agente de Controle de Microrganismos	Ácido sulfúrico	Aguardentes de cana / Cachaças
	Dióxido de enxofre e seus sais	Mostos
Gás Propelente e para Embalagens	Gás carbônico	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))
	Nitrogênio	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6°, parágrafo único))

Fonte: Resolução RDC nº 286/2005, Anexo.

ATRIBUIÇÃO DE COADJUVANTES DE TECNOLOGIA PARA A SUBCATEGORIA DE ALIMENTO - BEBIDAS ALCOÓLICAS			
Função	**Substância**	**Tipos de bebida**	**Limite de uso**
Agente de Clarificação / Agente de Filtração	Ácido tânico e taninos*	Bebidas alcoólicas em geral	*quantum satis*

*Abrange somente o ácido tânico e os taninos que atendem a especificação do Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives- JECFA (Comitê da FAO/OMS de Especialistas em Aditivos Alimentares) e ou do Food Chemicals Codex - FCC, e o tanino (extrato de quebracho) contendo no mínimo 95% de epicatequina e catequina em base seca.

Fonte: Resolução RDC nº 40/2011, art. 1º e parágrafo único.

XAROPE

Padrão de Identidade e Qualidade estabelecido pela Instrução Normativa n° 19/2013, válido até 1°/11/2022, para os registros concedidos até 31/05/2021

1 - Referências Legais:

Decreto nº 6.871/2009, art. 26, I.N. Mapa nº 18/2013, I.N. SDA nº 30/1999, alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, I.N. Mapa nº 75/2019, Resolução RDC nº 05/2007, Resolução RDC nº 18/2008, alterada pela Resolução RDC nº 281/2019, Resolução RDC nº 45/2010, Resolução RDC nº 12/2001, I.N. Anvisa nº 60/2019, Resolução RDC nº 331/2019, Resolução RDC nº 267/2005, Resolução RDC nº 219/2006, Resolução RDC nº 54/2012 e I.N. Anvisa nº 88/2021.

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 nº 6.871/2009, art. 26, *caput*).

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 nº 6.871/2009, art. 26, *caput* e §§ 1º, 2º, 3º, 4º e 6º, e I.N. Mapa nº 18/2013, art.23.

Notas:

[1] É o produto que contiver, no mínimo, 40% do suco de fruta ou polpa, em peso (Decreto nº 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 nº 6.871/2009, art. 26, § 2º).
[3] É o produto que contiver amêndoa, adicionado de extrato de flores de laranjeira (Decreto nº 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 nº 6.871/2009, art. 26, § 4º).
[5] É aquele obtido de suco de vegetal (I.N. Mapa nº 18/2013, art.23, inciso II).
[6] É aquele obtido de extrato padronizado (I.N. Mapa nº 18/2013, art.23, inciso III).
[7] É aquele obtido da mistura de dois ou mais ingredientes característicos (I.N. Mapa nº 18/2013, art.23, inciso IV).
[8] É aquele cuja matéria-prima de origem vegetal foi substituída por aditivo aromatizante (I.N. Mapa nº 18/2013, art.23, inciso V).
[9] É aquele obtido de suco ou polpa de fruta, ou da combinação destes (I.N. Mapa nº 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 (I.N. SDA nº 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 (I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1. e 2.2.1.).

Conforme o art. 14-A do Decreto nº 6.871/2009 e o item 8.6 da I.N. SDA nº 30/1999, alterada pela I.N. SDA nº 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 nº 54/2012.

De acordo com o art. 6º da I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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:

4.1 - Parâmetros Microbiológicos

ATENÇÃO!!!

O Xarope produzido até o dia 26/12/2020 deverá atender o(s) Parâmetro(s) Microbiológico(s) estabelecido(s) pela Resolução RDC nº 12/2001 (constante(s) na tabela abaixo), até o fim de seu prazo de validade (I.N. Anvisa nº 60/2019, arts. 7° e 8°).

Excluem-se deste Regulamento Técnico sobre os Padrões Microbiologicos para Alimentos as matérias-primas alimentares e os produtos semi-elaborados destinados ao processamento industrial, desde que identificados com os seguintes dizeres: "inadequados para o consumo humano na forma como se apresentam" ou "não destinados para o consumo humano na forma como se apresentam" (Resolução RDC nº 12/2001, Anexo, item 1.2).

Tabela 1 - Padrões Microbiológicos para Alimentos.

Grupo de Alimento	Parâmetros (Microrg	Tolerânc	Tolerância para Amostra Representativa[2]	Parâmetros Exigíveis em Função do Laudo / Certificado e da

							Finalidade da Análise (I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º)					
			n[5]	c[6]	m[3]	M[4]	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
Alimentos processados em embalagens herméticas, estáveis à temperatura ambiente Alimentos com baixa acidez (pH > 4,5); Alimentos com- alta acidez (pH ≤ 4,5); Alimentos com atividade de água intermediária (0,80 ≤ x ≤ 0,86 (Aplica-se ao Xarope comercialmente estéril)	Ver item 5.2.1. dos Procedimentos Gerais deste Regulamento (5.2.1. No caso de alimentos comercialmente estéreis, cada unidade da amostra indicativa deve ser composta de no mínimo 3 (três) unidades do mesmo lote, para fins analíticos. Da mesma forma, quando se tratar da aplicação do plano de amostragem estatística, deve-se efetuar a colheita de, no mínimo, 3 conjuntos de unidades amostrais).				Sem alteração (não deve existir sinais de alteração das embalagens, nem quaisquer modificações físicas, químicas ou organolépticas do produto, que evidencie deterioração e não pode revelar pH > 0,2. Quando necessária será verificada a esterilidade comercial conforme metodologia específica)		N	N	N	N	N	S
	Após 10 dias de incubação a 35-37°C, de embalagem fechada	Sem alteração	5	0			N	N	N	N	N	S
	Após 5 dias de incubação a 55°C, de embalagem fechada	Sem alteração	5	0			N	N	N	N	N	S
Coliformes a 35 ºC/g		10	5	2	1	10	S	S	S	S	S	S

Legenda: S= Sim e N= Não.

Para efeito da Resolução RDC nº 12/2001, adotam-se as seguintes definições:

[1] Amostra indicativa: é a amostra composta por um número de unidades amostrais inferior ao estabelecido em plano amostral constante na legislação específica.

[2] Amostra representativa: é a amostra constituída por um determinado número de unidades amostrais estabelecido de acordo com o plano de amostragem.

Para fins de aplicação de plano de amostragem entende-se:

[3] m: é o limite que, em um plano de três classes, separa o lote aceitável do produto ou lote com qualidade intermediária aceitável.

[4] M: é o limite que, em plano de duas classes, separa o produto aceitável do inaceitável. Em um plano de três classes, M separa o lote com qualidade intermediária aceitável do lote inaceitável. Valores acima de M são inaceitáveis.

[5] n: é o número de unidades a serem colhidas aleatoriamente de um mesmo lote e analisadas individualmente. Nos casos nos quais o padrão estabelecido é ausência em 25g, como para *Salmonella* sp e *Listeria monocytogenes* e outros patógenos, é possível a mistura das alíquotas retiradas de cada unidade amostral, respeitando-se a proporção p/v (uma parte em peso da amostra, para 10 partes em volume do meio de cultura em caldo).

[6] c: é o número máximo aceitável de unidades de amostras com contagens entre os limites de m e M (plano de três classes). Nos casos em que o padrão microbiológico seja expresso por "ausência", c é igual a zero, aplica-se o plano de duas classes.

Fonte: Resolução RDC nº 12/2001, Anexo, itens 3.2., 3.3. e 5.8.1., e Anexo I, e I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º.

ATENÇÃO!!!

O Xarope produzido após o dia 26/12/2020 deverá atender o(s) Parâmetro(s) Microbiológico(s) estabelecido(s) pela I.N. Anvisa nº 60/2019, arts. 7° e 8° (constante(s) nas tabelas abaixo, conforme o caso).

Os Padrões Microbiológicos aplicam-se aos alimentos prontos para oferta ao consumidor. Para os ingredientes destinados exclusivamente ao uso industrial, incluindo os aditivos alimentares, não se aplicam os Padrões Microbiológicos estabelecidos na I.N. nº 60/2019, devendo ser observados os Padrões Microbiológicos estabelecidos em suas especificações (Resolução RDC nº 331/2019, art. 3º, *caput* e parágrafo único).

Tabela 2 - Padrões Microbiológicos de Alimentos, com Exceção dos Alimentos Comercialmente Estéreis.

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 (I.N. Mapa nº 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**
Melado, melaço, caldas, **Xarope**	Bolores e Leveduras / g	5	2	50	10^2	S	S	S	S	S	S

Legenda: S= Sim.

Para efeito da I.N. Anvisa nº 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: I.N. Anvisa nº 60/2019, art. 2º, incisos X, XI e XII, e Anexo I, item 16, alínea “c”, e I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º.

Tabela 3 - Padrão Microbiológico de Alimentos Comercialmente Estéreis.

Categorias Específicas	**Critério de Aceitação**	**Parâmetros Exigíveis em Função do Laudo / Certificado e da Finalidade da Análise (I.N. Mapa nº 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
a) Alimentos de baixa acidez (pH maior que 4,5) (Aplica-se ao Xarope comercialmente estéril)	"O alimento não deve apresentar sinais de alterações que indiquem a presença de micro-organismos capazes de proliferar em condições normais de armazenamento e distribuição." Quando houver alteração, o resultado deve ser interpretado como Insatisfatório com Qualidade Inaceitável.	N	N	N	N	N	S
b) Alimentos ácidos ou acidificados (pH menor que 4,5) (Aplica-se ao Xarope comercialmente estéril)							

Legenda: S= Sim e N= Não.

Fonte: I.N. Anvisa nº 60/2019, Anexo III, e I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º.

4.2 - Parâmetros Físico-químicos

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Parâmetros Exigíveis em Função do Laudo / Certificado e da Finalidade da Análise (I.N. Mapa nº 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
Sódio, em mg/200 mL, quando adicionado de cloreto de sódio	-	≤ 5	S	S	S	S	S	S
Açúcares, expresso em %, em v/v, (somatório dos naturais e/ou adicionados), em g/100 mL, para o Xarope convencional	52	-	S	S	S	S	S	S
Teor calórico, em kcal/200 mL, para o Xarope **"de baixa caloria"**	-	40	S	S	S	S	S	S
Teor de açúcares totais, em g/100 mL, para o Xarope **"dietético"**	-	0,5	N	N	N	N	N	S
Açúcares totais (somatório dos naturais e/ou adicionados), em g/200 mL, para o produto **"baixo em açúcares"**	-	5	S	S	S	S	S	S

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 200 mL do produto convencional		S	S	S	S	S	S
Cafeína (trimetilxantina), natural ou sintética, em mg/100 mL, para o Xarope pronto para consumo (após a diluição)	-	20	S	S	S	S	S	S
Contaminantes Inorgânicos								
Arsênio total, 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 nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 13, § 11, I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, I.N. Mapa nº 75/2019, I.N. Anvisa nº 88/2021, Resolução RDC nº 54/2012.

5 - Composição:

Conforme o art. 26, *caput*, do Decreto nº 6.871/2009 e o art. 19 da I.N. Mapa nº 18/2013, o 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, 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 nº 267/2005, tabela 2, alterada pela Resolução RDC nº 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 nº 219/2006.

De acordo com o art. 3º, parágrafo único, da I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 I.N. Mapa nº 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 Alimentares:

Os aditivos permitidos para o Xarope são os constantes nas Resoluções RDC nº 05/2007, RDC nº 45/2010 e RDC nº 18/2008, alterada pela RDC nº 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 (ver tabela	*quantum satis*

		abaixo que trata de BPF)	
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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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[1]	*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 Al	Azul patente V, laca de Al	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 Al	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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela	*quantum satis*

		abaixo que trata de BPF)	
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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*quantum satis*
	ESPUMANTE	**ESPUMANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*quantum satis*
	SECUESTRANTE	**SEQUESTRANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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.

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

Fonte: Resolução RDC nº 05/2007.

ADITIVOS AUTORIZADOS PARA USO SEGUNDO AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF), COM SUAS RESPECTIVAS CLASSES FUNCIONAIS (EM ORDEM DE INS)		
INS	**Nome do Aditivo**	**Classes Funcionais (*)**
140i	Clorofila	COL
150ª	Caramelo I - simples	COL
162	Vermelho de beterraba, betamina	COL
170i	Carbonato de cálcio	ANAH
171	Dióxido de titânio	COL
260	Ácido acético	ACREG/CONS/ACI
261	Acetato de potássio	ACREG/CONS
262i	Acetato de sódio	ACREG
263	Acetato de cálcio	CONS/EST/ACREG
270	Ácido láctico (L-, D- e DL-)	ACI/ACREG
280	Ácido propiônico	CONS
281	Propianato de sódio	CONS
282	Propianato de cálcio	CONS
283	Propianato de potássio	CONS
290	Dióxido de carbono	CONS
296	Ácido málico (D-,L-)	ACREG/SEC
297	Ácido fumárico	ACREG
300	Ácido ascórbico (L-)	ANT/FLO
301	Ascorbato de sódio	ANT
302	Ascorbato de cálcio	ANT
303	Ascorbato de potássio	ANT
315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	ANT
316	Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio	ANT
322	Lecitinas	EMU/ANT
325	Lactato de sódio	HUM/ANT/AGC
326	Lactato de potássio	ANT
327	Lactato de cálcio	ACREG/FLO
329	Lactato de magnésio (D-, L-)	ACREG/FLO
330	Ácido cítrico	ACI/ACREG/ANT/SEC
331i	Citrato monossódico	ACREG/SEC
331iii	Citrato trissódico, citrato de sódio	ACREG/SEC/EST
332i	Citrato monopotássico, citrato diácido de potássio	ACREG/SEC
332ii	Citrato tripotássico, citrato de potássio	ACREG/EST/SEC
333	Citrato tricálcico, citrato de cálcio	ACREG/FIR/SEC
350i	Malato ácido de sódio, malato monossódico	ACREG/HUM
350ii	Malato dissódico	ACREG
352ii	Malato de cálcio, malato monocálcico	ACREG
365	Fumarato de sódio	ACREG/EXA/ACI
380	Citrato triamônico	ACREG
400	Ácido algínico	ESP/EST/EMU/GEL
401	Alginato de sódio	ESP/EST/GEL/EMU
402	Alginato de potássio	ESP/EST/EMU/GEL
403	Alginato de amônio	ESP/EST/EMU/GEL
404	Alginato de cálcio	ESP/EST/GEL/EMU/ANESP
406	Ágar	ESP/EST/EMU
407	Carragena (inclui a furcelarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	ESP/EST/GEL/EMU
407a	Algas marinhas Euchema processadas	ESP/EST/GEL/EMU
410	Goma garrofina, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí	ESP/EST/EMU
412	Goma guar	ESP/EST/EMU
413	Goma tragacanto, tragacanto, goma adragante	ESP/EST/EMU

414	Goma arábica, goma acácia	ESP/EST/EMU
415	Goma xantana	ESP/EST/EMU/FOA
416	Goma caraia, goma sterculia	ESP/EST/EMU
417	Goma tara	ESP/EST
418	Goma gelana	ESP/EST/GEL
420	Sorbitol e xarope de sorbitol, D-sorbita	EDU/HUM/SEC/AGC/EST
421	Manitol	EDU/ESP/EST/HUM/AGC
422	Glicerina, glicerol	EMU/ESP/EST/HUM/AGC
424	Curdlan	FIR/GEL/ESP/EST
428	Gelatina	EST/EMU/ESP/GEL
440	Pectina, pectina amidada	ESP/EST/GEL/EMU
460i	Celulose microcristalina	EMU/EST/ANAH
460ii	Celulose em pó	ANAH/EMU/ESP
461	Metilcelulose	ESP/EST/EMU
462	Etilcelulose	AGC
463	Hidroxipropilcelulose	ESP/EST/EMU
464	Hidroxipropilmetilcelulose	ESP/EMU/EST
465	Metiletilcelulose	ESP/EMU/EST/FOA
466	Carboximetilcelulose sódica	ESP/EST/EMU
467	Etilhidroxietilcelulose	ESP/EMU/EST
468	Carboximetilcelulose sódica reticulada, croscaramelose sódica	EST
469	Carboximetilcelulose sódica - hidrólise enzimática	GLA/EST/ESP
470	Sais de ácidos graxos (com base Ca, Na, Mg, K e NH_4)	EMU/ANAH
471	Mono e diglicerídeos de ácidos graxos	EMU/ANESP
472a	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido acético	EMU
472b	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido lático	EMU
472c	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido cítrico	EMU/EST/ANT/FLO
500i	Carbonato de sódio	ACREG
500ii	Bicarbonato de sódio, carbonato ácido de sódio	ACREG/RAI
500iii	Sesquicarbonato de sódio	ACREG
501i	Carbonato de potássio	ACREG
501ii	Bicarbonato de potássio, carbonato ácido de potássio, hidrogeno carbonato de potássio	ACREG/RAI
503i	Carbonato de amônio	ACREG/RAI
503ii	Bicarbonato de amônio, carbonato ácido de amônio	RAI
504i	Carbonato de magnésio, carbonato básico de magnésio	ANAH/ESTCOL
504ii	Bicarbonato de magnésio, carbonato ácido de magnésio, hidrogeno carbonato de magnésio	ACREG/ANAH/ESTCOL
507	Ácido clorídrico	ACI/ACREG
508	Cloreto de potássio	GEL
509	Cloreto de cálcio	FIR
510	Cloreto de amônio	FLO
511	Cloreto de magnésio	FIR/ESTCOL
514	Sulfatos de sódio	ESTCOL
515	Sulfatos de potássio	EXA
516	Sulfato de cálcio	FLO/SEC/FIR
524	Hidróxido de sódio	ACREG
525	Hidróxido de potássio	ACREG
526	Hidróxido de cálcio	ACREG/FIR

527	Hidróxido de amônio	ACREG
528	Hidróxido de magnésio	ACREG/ESTCOL
529	Óxido de cálcio	ACREG/FLO
530	Óxido de magnésio	ANAH
551	Dióxido de silício, sílica	ANAH
552	Silicato de cálcio	ANAH
553i	Silicato de magnésio	ANAH
553iii	Talco, metassilicato ácido de magnésio	ANAH/GLA/ESP
574	Ácido glucônico (D-)	ACREG/RAI
575	Glucono-delta-lactona	ACREG/RAI/ACI/SEC
576	Gluconato de sódio	SEC
577	Gluconato de potássio	ACREG
578	Gluconato de cálcio	ACREG/FIR/SEC
580	Gluconato de magnésio	ACREG/FIR
620	Ácido glutâmico (L(+)-)	EXA
621	Glutamato de sódio, glutamato monossódico	EXA
622	Glutamato de potássio	EXA
623	Diglutamato de cálcio	EXA
624	Glutamato de monoamônio	EXA
625	Diglutamato de magnésio	EXA
626	Ácido guanílico	EXA
627	5'-Guanilato dissódico, guanilato dissódico, dissódio 5'-guanilato	EXA
628	5'-Guanilato de potássio	EXA
629	5'-Guanilato de cálcio	EXA
630	Ácido inosínico	EXA
631	5'-Inosinato de sódio, inosinato dissódico, dissódico 5'-inosinato	EXA
632	Inosinato de potássio	EXA
633	5'-Inosinato de cálcio	EXA
634	5'-Ribonucleotídeo de cálcio	EXA
635	5'-Ribonucleotídeo dissódico	EXA
901	Cera de abelha (branca e amarela) (somente para tratamento de superfície)	GLA
902	Cera candelilla (somente para tratamento de superfície)	GLA
904	Goma laca, shelac (somente para tratamento de superfície)	GLA
953	Isomalte (isomaltitol)	EDU/GLA/ANAH/AGC
957	Taumatina	EXA/EDU
965	Maltitol e xarope de maltitol	EDU/EST/AGC
966	Lactitol	EDU/ESP
967	Xilitol	EDU/HUM
968	Eritritol	EDU/EXA/HUM
1001i	Acetato de colina	EMU
1001ii	Carbonato de colina	EMU
1001iii	Cloreto de colina	EMU
1001iv	Citrato de colina	EMU
1001v	Tartarato de colina	EMU
1001vi	Lactato de colina	EMU
1100	Amilases	FLO
1101i	Proteases	FLO/EXA/GLA
1102	Glucose oxidase	ANT/CONS/EST
1104	Lipases	EXA
1200	Polidextroses	AGC/ESP/EST/HUM
1202	Polivinilpirrolidona insolúvel	AGC/ESP/EST/HUM
1204	Pullulan	GLA/ESP
1518	Triacetina, triacetato de glicerila	HUM

(*) Significado das abreviaturas: ACI: acidulante; ACREG: regulador de acidez; AGC: agente de corpo ou massa; ANAH: antiaglutinante, antiumectante; ANESP: antiespumante; ANT: antioxidante; ARO: aromatizante; COL: corante; CONS: conservador; EDU: edulcorante; EMU: emulsificante; ESP: espessante; ESTCOL: estabilizante de cor; EST: estabilizante; EXA: realçador de sabor; FIR: agente de firmeza; FLO: melhorador de farinha; FOA: espumante; GEL: gelificante; GLA: glaceante; HUM: umectante; RAI: fermento químico; e SEC: seqüestrante.

Fonte: Resolução RDC nº 45/2010, Anexo, tabela I.

ATENÇÃO!!!

Os edulcorantes podem ser utilizados somente na bebida em que se faça a substituição parcial (“baixo em açúcares” ou “reduzido em açúcares”) ou total (“de baixa caloria” ou “dietético(a)”) do açúcar.

ATRIBUIÇÃO DE ADITIVOS EDULCORANTES PARA ALIMENTOS E SEUS RESPECTIVOS LIMITES MÁXIMOS DE USO			
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 açúcares	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 açúcares	0,075
		Alimentos e bebidas com informação nutricional completar	
		Com substituição total de açúcares	0,075 (2)
		Com açúcar substituição parcial de açúcares	0,056
952	Ácido ciclâmico e seus sais de cálcio, potássio e sódio	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)
		Com substituição parcial de açúcares	0,04 (4)
953	Isomalt (isomaltitol)	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 (9)	Alimentos e bebidas para controle de peso (Incluído pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	0,005
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares (Incluído pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	0,005
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares (Incluído pela	0,005

		Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar com substituição total de açúcares (Incluído pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	0,005
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar com substituição parcial de açúcares (Incluído pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	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. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(2) Exceto para gomas de mascar e micro pastilhas de sabor intenso, com limites máximos de 1,0 g/100 g e de 0,6 g/100 g, respectivamente. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(3) Exceto para bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas, com limite máximo de 0,075 g/100 mL. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(4) Exceto para bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas, com limite máximo de 0,056 g/100 mL. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(5) Exceto para gomas de mascar com limite máximo de 0,12 g/100 g. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(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. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(7) Exceto para gomas de mascar, com limite máximo de 0,24 g/100 g. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(8) Exceto para gomas de mascar e micro pastilhas de sabor intenso, ambos com limite máximo de 0,1 g/100 g. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(9) No caso de gomas de mascar com informação nutricional complementar com substituição total de açúcares, aplica-se o limite máximo de 0,04 g/100 g. (Incluída pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019, retificada em 18 de junho de 2019)

Restrições: (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
1. Os edulcorantes somente podem ser utilizados para a substituição parcial ou total de açúcares nas seguintes categorias: (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Alimentos e bebidas para controle de peso, conforme Portaria SVS/MS n° 30, de 13 de janeiro de 1998, que aprova o regulamento técnico referente a alimentos para controle de peso; (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Alimentos para dietas com restrição de açúcares, conforme itens 4.1.1.1, 4.1.1.2 e 4.1.1.3 da Portaria SVS/MS n° 29, de 13 de janeiro de 1998, que aprova o regulamento técnico referente a alimentos para fins especiais; (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares, conforme item 4.2.4 da Portaria SVS/MS n° 29, de 1998; (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Fórmulas para nutrição enteral, conforme Resolução da Diretoria Colegiada - RDC n° 21, de 13 de maio de 2015, que dispõe sobre o regulamento técnico de fórmulas para nutrição enteral; (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar para os 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 feita a substituição parcial ou total do açúcar, conforme Resolução da Diretoria Colegiada - RDC n° 54, de 12 de novembro de 2012, que dispõe sobre o regulamento técnico sobre informação nutricional complementar; (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Suplementos alimentares, conforme Resolução da Diretoria Colegiada - RDC n° 243, de 26 de julho de 2018, que dispõe sobre os requisitos sanitários dos suplementos alimentares. (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
2. Em atendimento a Regulamentos Técnicos específicos: (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
a) Todos os alimentos e as bebidas contendo polióis deverão obedecer aos requisitos de rotulagem referentes a efeitos laxativos. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
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. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
3. Os glicosídeos de esteviol devem atender às especificações de pureza estabelecidas pelo Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives - JECFA. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)

Fonte: Resolução RDC nº 18/2008, alterada pela Resolução RDC nº 281/2019, art. 6º.

XAROPE

Padrão de Identidade e Qualidade estabelecido pela Portaria Mapa n° 123/2021, válido a partir de 1°/06/2021

1 - Referências Legais:

Decreto nº 6.871/2009, art. 26, Portaria Mapa nº 123/2021, I.N. SDA nº 30/1999, alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, I.N. Mapa nº 75/2019, Resolução RDC nº 05/2007, Resolução RDC nº 18/2008, alterada pela Resolução RDC nº 281/2019, Resolução RDC nº 45/2010, I.N. Anvisa nº 60/2019, Resolução RDC nº 331/2019, Resolução RDC nº 267/2005, Resolução RDC nº 219/2006, Resolução RDC nº 54/2012 e I.N. Anvisa nº 88/2021.

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 nº 6.871/2009, art. 26, *caput*).

3 - Denominação:

Xarope de Suco[1] ou *Squash*[1]
Xarope de Suco[1] + (de baixa caloria)[8] ou (dietético)[9] ou *Squash*[1] + (de baixa caloria)[8] ou (dietético)[9]
Xarope de Avenca[2] ou Capilé[2]
Xarope de Avenca[2] + (de baixa caloria)[8] ou (dietético)[9] ou Capilé[2] + (de baixa caloria)[8] ou (dietético)[9]
Xarope de Amêndoa[3] ou *Orchata*[3]
Xarope de Amêndoa[3] + (de baixa caloria)[8] ou (dietético)[9] ou *Orchata*[3] + (de baixa caloria)[8] ou (dietética)[9]
Xarope de Guaraná[4]
Xarope de Guaraná[4] + (de baixa caloria)[8] ou (dietético)[9]
Xarope de + (nome da fruta ou do vegetal de origem)[5]
Xarope de + (nome da fruta ou do vegetal de origem)[5] + (de baixa caloria)[8] ou (dietético)[9]
Xarope + misto[6] + (nomes das frutas ou dos vegetais de origem, em ordem decrescente da quantidade em que são adicionados na composição)[6]
Xarope + misto[6] + (nomes das frutas ou dos vegetais de origem, em ordem decrescente da quantidade em que são adicionados na composição)[6] + (de baixa caloria)[8] ou (dietético)[9]
Xarope + (Saborizado com)[7] + (seguido de “fruta(s)”, “vegetal(is)”, “extrato(s) vegetal(is)" ou a combinação destes, conforme o caso, sendo vedada a especificação do nome do vegetal de origem)[7]
Xarope + (Saborizado com)[7] + (seguido de “fruta(s)”, “vegetal(is)”, “extrato(s) vegetal(is)" ou a combinação destes, conforme o caso, sendo vedada a

especificação do nome do vegetal de origem)[7] + (de baixa caloria)[8] ou (dietético)[9]
Xarope Artificial[10]
Xarope Artificial[10] + (de baixa caloria)[8] ou (dietético)[9]

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, art. 26, *caput* e §§ 1º, 2º, 3º, 4º e 6º, e Portaria Mapa nº 123/2021, Anexo III, item 2.

Notas:

[1] É o produto que contiver, no mínimo, 40% do suco de fruta ou polpa, em peso (Decreto nº 6.871/2009, art. 26, § 1º). O Xarope, alternativamente, poderá ser denominado: Xarope de Suco ou *Squash*, quando contiver, no mínimo, 40% do suco de fruta ou polpa, em peso (Portaria Mapa nº 123/2021, Anexo III, itens 2.4. e 2.4.1.).
[2] É o produto que contiver suco de avenca, aromatizado com essência natural de frutas, podendo ser colorido com caramelo (Decreto nº 6.871/2009, art. 26, § 2º). O Xarope, alternativamente, poderá ser denominado: Xarope de Avenca ou Capilé, quando contiver suco de avenca e aroma natural de frutas, podendo ser colorido com caramelo (Portaria Mapa nº 123/2021, Anexo III, itens 2.4. e 2.4.2.).
[3] É o produto que contiver amêndoa, adicionado de extrato de flores de laranjeira (Decreto nº 6.871/2009, art. 26, § 3º). O Xarope, alternativamente, poderá ser denominado: Xarope de Amêndoa ou *Orchata*, quando contiver amêndoa, adicionado de extrato de flores de laranjeira (Portaria Mapa nº 123/2021, Anexo III, itens 2.4. e 2.4.3.).
[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 nº 6.871/2009, art. 26, § 4º). 2.4.4. O Xarope, alternativamente, poderá ser denominado: Xarope de Guaraná, quando contiver, no mínimo, 0,2 grama de semente de guaraná (gênero *Paullinia*), ou seu equivalente em extrato, por 100 mL do produto (Portaria Mapa nº 123/2021, Anexo III, itens 2.4. e 2.4.4.).
[5] Os preparados sólido e líquido para refresco e o Xarope deverão ser denominados de forma análoga ao refresco pronto para o consumo a que se destina. O refresco, os preparados sólido e líquido para refresco e o Xarope serão classificados quanto à utilização de ingrediente vegetal como: Produto de ingrediente vegetal, aquele composto obrigatoriamente de fruta, de vegetal ou de extrato em quantidade mínima que atenda ao definido na tabela do item 5.1.1., que se encontra no item 5 (Composição) desta bebida neste Documento. Para o produto de ingrediente vegetal: "Refresco de...", seguido do nome da fruta ou do vegetal de origem, conforme o caso (Portaria Mapa nº 123/2021, Anexo III, itens 2.1., 2.1.1., 2.2.1. e 2.3.).
[6] Os preparados sólido e líquido para refresco e o Xarope deverão ser denominados de forma análoga ao refresco pronto para o consumo a que se destina. O refresco, os preparados sólido e líquido para refresco e o Xarope serão classificados quanto à utilização de ingrediente vegetal como: Produto de ingrediente vegetal, aquele composto obrigatoriamente de fruta, de vegetal ou de extrato em quantidade mínima que atenda ao definido na tabela do item 5.1.1, que se encontra no item 5 (Composição) desta bebida neste Documento. Para o produto de ingrediente vegetal: "Refresco de...", seguido do nome da fruta ou do vegetal de origem, conforme o caso. Quando o produto de ingrediente vegetal utilizar ingredientes oriundos de mais de uma espécie vegetal a palavra "misto" deverá ser acrescentada antes dos nomes das frutas ou dos vegetais de origem, que deverão ser listados em ordem decrescente da quantidade em que são adicionados na composição (Portaria Mapa nº 123/2021, Anexo III, itens 2.1., 2.1.1., 2.2.1., *caput* e alínea "a", e 2.3.).
[7] Os preparados sólido e líquido para refresco e o Xarope deverão ser denominados de forma análoga ao refresco pronto para o consumo a que se destina. O refresco, os preparados sólido e líquido para refresco e o Xarope serão classificados quanto à utilização de ingrediente vegetal como: Produto saborizado, aquele que utiliza como ingrediente vegetal apenas o extrato aquoso, ou ainda, fruta, vegetal ou extrato padronizado em quantidade abaixo do mínimo estabelecido na tabela 5.1.1, que se encontra no item 5 (Composição) desta bebida neste Documento. Para o produto saborizado: "Refresco saborizado com...", seguido de "fruta(s)", "vegetal(is)", "extrato(s) vegetal(is)" ou a combinação destes, conforme o caso, sendo vedada a especificação do nome do vegetal de origem (Portaria Mapa nº 123/2021, Anexo III, itens 2.1., 2.1.2., 2.2.2. e 2.3.).
[8] Os preparados sólido e líquido para refresco e o Xarope deverão ser denominados de forma análoga ao refresco pronto para o consumo a que se destina. A denominação do refresco, dos preparados sólido e líquido para refresco e o do Xarope, quando cabível, deverá ser acrescida das seguintes expressões, na ordem em que elas se apresentam: De baixa caloria, quando o conteúdo de açúcares adicionados normalmente no produto convencional for inteiramente substituído por edulcorantes hipocalóricos ou não-calóricos, naturais ou artificiais, e o teor calórico estiver em conformidade com o critério "baixo em valor energético", conforme definido em legislação específica da Anvisa (Portaria Mapa nº 123/2021, Anexo III, itens 2.3., 2.5. e 2.5.2.). 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, 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 (I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.2. e 2.2.2.).
[9] Os preparados sólido e líquido para refresco e o Xarope deverão ser denominados de forma análoga ao refresco pronto para o consumo a que se destina. A denominação do refresco, dos preparados sólido e líquido

para refresco e o do Xarope, quando cabível, deverá ser acrescida das seguintes expressões, na ordem em que elas se apresentam: Dietético, quando o conteúdo de açúcares adicionados normalmente no produto convencional for inteiramente substituído por edulcorantes hipocalóricos ou não-calóricos, naturais ou artificiais, com teor de açúcares totais inferior a 0,50 g/100 mL, conforme definido em legislação específica da Anvisa (Portaria Mapa nº 123/2021, Anexo III, itens 2.3., 2.5. e 2.5.3.). 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, 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 (I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1. e 2.2.1.).

[10] O Xarope e o preparado sólido para refresco que não contiverem a matéria-prima de origem vegetal serão classificados e considerados artificiais, integrando à sua denominação o termo artificial. O Xarope que não contiver a matéria-prima de origem vegetal será denominado de Xarope Artificial. (Decreto nº 6.871/2009, arts. 13, § 2º, e 26, § 6º). Os preparados sólido e líquido para refresco e o Xarope deverão ser denominados de forma análoga ao refresco pronto para o consumo a que se destina O refresco, os preparados sólido e líquido para refresco e o Xarope serão classificados quanto à utilização de ingrediente vegetal como: Produto Artificial, apenas para o preparado sólido para refresco e para o Xarope, quando não utilizar ingrediente vegetal em sua composição. A denominação será estabelecida da seguinte forma: Para o produto artificial: "preparado sólido para refresco artificial" ou "Xarope Artificial" (Portaria Mapa nº 123/2021, Anexo III, itens 2.1., 2.1.3., 2.2., 2.2.3. e 2.3.).

Conforme o art. 14-A do Decreto nº 6.871/2009 e o item 8.6 da I.N. SDA nº 30/1999, alterada pela I.N. SDA nº 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 nº 54/2012.

De acordo com o art. 3º, *caput* e §§ 1º, 2º, 4º, 5º, incisos I, II e III, 7º, 8º, 9º, incisos I, II, III e IV, 10 e 11, da Portaria Mapa nº 123/2021, Declaração Quantitativa de Ingrediente (DQI) é a informação relativa à quantidade de suco, polpa ou a combinação destes presentes na composição do produto.

§ 1º O valor da DQI será calculado em porcentagem, volume por volume (v/v), observada a legislação específica do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento que estabelece os limites mínimos de sólidos solúveis para sucos e polpas ou os limites mínimos de sólidos totais para açaí e polpa de juçara.

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

§ 3º ... (não se aplica ao Xarope).

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

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

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

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

§ 6º ... (não se aplica ao Xarope).

§ 7º Para o produto saborizado, conforme classificação prevista nos Anexos desta Portaria, a DQI deverá ser precedida da expressão "CONTÉM APENAS".

§ 8º Para o produto artificial, conforme classificação prevista nos Anexos desta Portaria, a DQI será expressa por meio dos seguintes termos "NÃO CONTÉM FRUTA OU VEGETAL" ou "0% DE FRUTA OU VEGETAL".

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

I - caracteres com dimensões no mínimo duas vezes maiores do que a prevista para a denominação do produto, observado o item 4 do Anexo da Instrução Normativa nº 55, de 18 de outubro de 2002;
II - sem variação de padronização entre os caracteres;
III - em cor contrastante com o fundo; e
IV - afastada de soldas e dobras, bem como de áreas de torção e de selagem da embalagem em no mínimo 5 (cinco) milímetros.

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

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

Conforme o Anexo III, itens 3.1., 3.1.1., 3.1.2., 3.1.3. e 3.1.4., da Portaria Mapa nº 123/2021, a rotulagem do refresco e dos preparados líquidos e sólidos para refresco e do Xarope deve atender ao Regulamento da Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994 e demais normas inerentes, e ainda:

I - No rótulo são vedadas, mesmo que previsto na marca comercial, as expressões que atribuam características terapêutica, medicamentosa, de qualidade ou de superlatividade, tais como: calmante, estimulante, emagrecedor, detox, antioxidante, artesanal, colonial, caseiro, familiar, natural, 100% natural, premium, dentre outras, exceto quanto previsto em legislação específica.
II - A bebida que não contiver aditivos alimentares pode utilizar a expressão "SEM ADITIVOS", sendo vedada a utilização de expressões que remetam à ausência de classes específicas de aditivos como "sem corantes", "sem conservadores", dentre outras.
III - É obrigatório, quando houver a associação de açúcares e edulcorantes, constar do Painel Principal do Rótulo com no mínimo 1,2 (um inteiro e dois

décimos) vezes o tamanho da denominação da bebida as expressões: "BAIXO EM AÇÚCARES", "REDUZIDO EM AÇÚCARES" ou outro termo autorizado, obedecidos os critérios estabelecidos em legislação específica da Anvisa.
IV - As alegações na rotulagem que enfatizem a utilização de vitaminas, minerais, fibras e outros nutrientes devem obedecer às previsões contidas em legislação específica da Anvisa.

De acordo com o Anexo III, item 3.2., da Portaria Mapa nº 123/2021, o rótulo do refresco, dos preparados sólido e líquido para refresco e do Xarope deverá conter obrigatoriamente a Declaração Quantitativa de Ingredientes (DQI), exclusivamente relativa aos ingredientes de origem vegetal, observando-se os critérios estabelecidos no art. 3º desta Portaria (artigo supracitado).

Conforme o Anexo III, item 3.3., da Portaria Mapa nº 123/2021, na rotulagem do produto composto de duas ou mais frutas, dois ou mais vegetais ou de frutas e vegetais, inclusive seus extratos, é vedado o uso de informações visuais de qualquer natureza, incluindo a marca comercial e o formato da embalagem, que remetam a apenas uma das frutas ou dos vegetais contidos em sua composição.

De acordo com o Anexo III, item 3.4., da Portaria Mapa nº 123/2021, é vedado o uso de informações visuais de qualquer natureza, incluindo figuras, esboços, marca comercial e formato da embalagem, que sejam relativas a ingredientes vegetais, no rótulo de produto que não contiver estas matérias-primas, excetuadas as informações obrigatórias.

Conforme o Anexo III, item 3.4.1., da Portaria Mapa nº 123/2021, para o produto Artificial é facultado mencionar, em separado e de forma clara e prontamente distinguível da denominação, o nome do ingrediente vegetal cujas características sensoriais o produto pretende imitar, utilizando-se texto de no máximo o dobro do tamanho da denominação do produto.

De acordo com o Anexo III, item 3.5., da Portaria Mapa nº 123/2021, no rótulo do produto é vedado o uso de expressões relativas à classificação, denominação e partes de denominação, de forma isolada ou como parte de outros dizeres, que não estejam previstos em seu Padrão de Identidade e Qualidade ou em sua lista de ingredientes.

Conforme o Anexo IIII, item 3.7., da Portaria Mapa nº 123/2021, os preparados sólido e líquido para refresco e o Xarope deverão apresentar em sua rotulagem a forma de diluição em água na proporção para atender ao Padrão de Identidade e Qualidade da bebida referência pronta para o consumo.

De acordo com o Anexo IIII, item 3.8., da Portaria Mapa nº 123/2021, é vedada a utilização de recipientes e embalagens tipo conta-gotas, spray, ampolas, ou outros que caracterizem os produtos similares àqueles de uso farmacêutico, medicamentoso ou terapêutico.

4 - Parâmetros analíticos:

4.1 - Parâmetros Microbiológicos

ATENÇÃO!!!

O Xarope produzido após o dia 26/12/2020 deverá atender o(s) Parâmetro(s) Microbiológico(s) estabelecido(s) pela I.N. Anvisa nº 60/2019, arts. 7° e 8° (constante(s) nas tabelas abaixo, conforme o caso).

Os Padrões Microbiológicos aplicam-se aos alimentos prontos para oferta ao consumidor. Para os ingredientes destinados exclusivamente ao uso industrial, incluindo os aditivos alimentares, não se aplicam os Padrões Microbiológicos estabelecidos na I.N. nº 60/2019, devendo ser observados os Padrões Microbiológicos estabelecidos em suas especificações (Resolução RDC nº 331/2019, art. 3º, *caput* e parágrafo único).

Tabela 1 - Padrões Microbiológicos de Alimentos, com Exceção dos Alimentos Comercialmente Estéreis.

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 (I.N. Mapa nº 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**
Melado, melaço, caldas, **Xarope**	Bolores e Leveduras / g	5	2	50	10^2	S	S	S	S	S	S

Legenda: S= Sim.

Para efeito da I.N. Anvisa nº 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: I.N. Anvisa nº 60/2019, art. 2º, incisos X, XI e XII, e Anexo I, item 16, alínea “c”, e I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º.

Tabela 2 - Padrão Microbiológico de Alimentos Comercialmente Estéreis.

Categorias Específicas	**Critério de Aceitação**	**Parâmetros Exigíveis em Função do Laudo / Certificado e da Finalidade da Análise (I.N. Mapa nº 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
a) Alimentos de baixa acidez (pH maior que 4,5) (Aplica-se ao Xarope comercialmente estéril)	"O alimento não deve apresentar sinais de alterações que indiquem a presença de micro-organismos capazes de proliferar em condições normais de armazenamento e distribuição." Quando houver alteração, o resultado deve ser interpretado como Insatisfatório com Qualidade Inaceitável.	N	N	N	N	N	S
b) Alimentos ácidos ou acidificados (pH menor que 4,5) (Aplica-se ao Xarope comercialmente estéril)							

Legenda: S= Sim e N= Não.

Fonte: I.N. Anvisa nº 60/2019, Anexo III, e I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º.

4.2 - Parâmetros Físico-químicos

Conforme o Anexo III, item 4.1., da Portaria Mapa nº 123/2021, os parâmetros químicos, físicos e microbiológicos do refresco, preparados sólido e líquido para refresco (após dissolvido ou diluído em água potável de acordo com orientação no rótulo) e Xarope deverão estar de acordo com a composição registrada, com os limites estabelecidos em legislação específica, bem como com os limites da tabela abaixo:

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Parâmetros Exigíveis em Função do Laudo / Certificado e da Finalidade da Análise (I.N. Mapa nº 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

Quantidade mínima de Suco ou Polpa, em mL/100 mL, ou a Quantidade mínima de Extrato Padronizado, em g/100 mL, ou a Quantidade mínima do somatório de Suco, Polpa ou Extrato Padronizado, exceto para o Xarope Saborizado e o Xarope Artificial	Conforme tabela específica constante no item 5 (Composição) desta bebida neste Documento		N	N	N	N	N	S
Sódio, em mg/200 mL, quando adicionado de cloreto de sódio	-	≤ 5	S	S	S	S	S	S
Açúcares, expresso em %, em v/v, (somatório dos naturais e/ou adicionados), em g/100 mL, para o Xarope convencional	52	-	S	S	S	S	S	S
Teor calórico, em kcal/200 mL, para o Xarope **"de baixa caloria"**	-	40	S	S	S	S	S	S
Teor de açúcares totais, em g/100 mL, para o Xarope **"dietético"**	-	0,5	N	N	N	N	N	S
Açúcares totais (somatório dos naturais e/ou adicionados), em g/200 mL, para o produto **"baixo em açúcares"**	-	5	S	S	S	S	S	S
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 200 mL do produto convencional		S	S	S	S	S	S
Cafeína (trimetilxantina), natural ou sintética, em mg/100 mL, para o Xarope pronto para consumo (após a diluição)	-	20	S	S	S	S	S	S
Contaminantes Inorgânicos								
Arsênio total, 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 nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, Portaria Mapa nº 123/2021, Anexo III, itens 4.1. e 5.1.1., I.N. SDA nº 30/1999, itens 2.1.1, 2.1.2., 2.2.1 e 2.2.2., alterada pela I.N. SDA nº 03/2018, I.N. Mapa nº 75/2019, I.N. Anvisa nº 88/2021, Resolução RDC nº 54/2012.

5 - Composição:

De acordo com o art. 2º, *caput* e incisos I, II, III e IV, da Portaria Mapa nº 123/2021, para efeito desta Portaria, considera-se ingrediente vegetal para produção do Xarope:

I - a fruta: a designação genérica do fruto comestível, incluído o pseudofruto e a infrutescência, apresentado na forma *in natura*, suco, polpa ou água de coco;
II - o vegetal: a planta e suas partes comestíveis, exceto a fruta, apresentadas na forma *in natura* ou suco de vegetal;

III - o extrato padronizado: o ingrediente obtido por esgotamento, a frio ou a quente, de maneira a manter os princípios sápidos aromáticos naturais, voláteis e fixos, característicos da semente de guaraná, da noz de cola, dos grãos de café, da inflorescência do lúpulo, da erva mate, dos frutos do açaí ou do rizoma do gengibre; e
IV - o extrato aquoso: o ingrediente obtido por métodos físicos utilizando água como único agente extrator, a partir das espécies vegetais e suas partes, previstas em legislação específica da Anvisa para o preparo de chás e especiarias.

Conforme o Anexo III, itens 5.1., 5.1.1., 5.1.2. e 5.1.3., da Portaria Mapa nº 123/2021, são ingredientes obrigatórios para o Xarope elaborado a partir de produto de ingrediente vegetal:

I - Ingrediente vegetal, em quantidade mínima prevista na tabela abaixo:

Xarope de Fruta ou de Vegetal	**Quantidade mínima de suco ou polpa, em mL/100 mL**
Abacaxi	30,0
Açaí, quantidade em sólidos totais	4,0
Cana de açúcar	30,0
Goiaba	15,0
Juçara, quantidade em sólidos totais	4,0
Laranja	30,0
Limão (5,0% de acidez)	5,0
Maçã	20,0
Manga	20,0
Mangaba	15,0
Maracujá	6,0
Morango	5,0
Pêssego	30,0
Pêra	20,0
Tangerina	30,0
Tomate	30,0
Uva	30,0
Outras frutas ou vegetais	10,0
Xarope de Extrato Padronizado	**Quantidade mínima de extrato, em g/100 mL**
Guaraná: Semente de guaraná ou seu equivalente em extrato com, no mínimo, 1,2% de cafeína	0,02
Extrato de noz de cola	*quantum satis*
Extrato de lúpulo	*quantum satis*
Extrato de mate	*quantum satis*
Extrato de café	*quantum satis*
Extrato de açaí (mínimo 0,025% de antocianinas)	*quantum satis*
Extrato de gengibre (mínimo 0,03% de gingerol)	*quantum satis*
Produto Misto com dois ou mais ingredientes vegetais (oriundos de duas ou mais espécies vegetais)	O somatório da quantidade de suco, polpa ou extrato padronizado deve ser igual ou superior ao mínimo estabelecido para o ingrediente vegetal exigido em maior quantidade nos itens anteriores desta tabela.

Nota:

A quantidade mínima a que se refere a tabela do item 5.1.1 (acima) do preparado líquido para refresco, do preparado sólido para refresco e do Xarope deve ser aquela obtida após a diluição do produto de acordo com a orientação do fabricante (Portaria Mapa nº 123/2021, Anexo III, item 5.1.1., alínea “a”).

Fonte: Portaria Mapa nº 123/2021, Anexo III, item 5.1.1.

II - Água potável, exceto para o preparado sólido para refresco.
III - Açúcar, para o Xarope.

De acordo com o Anexo III, itens 5.2., 5.2.1., 5.2.2. e 5.2.3., da Portaria Mapa nº 123/2021, são ingredientes obrigatórios para o Xarope elaborado a partir de produto saborizado:

I - Ingrediente vegetal.

Espécies Vegetais autorizadas para obtenção do Extrato Aquoso a ser utilizado na elaboração do Xarope Saborizado	
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 nº 267/2005, tabela 2, alterada pela Resolução RDC nº 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 nº 219/2006.

II - Água potável, exceto para o preparado sólido para refresco.
III - Açúcar, para o Xarope.

Conforme o Anexo III, itens 5.3., 5.3.1. e 5.3.2., da Portaria Mapa nº 123/2021, são ingredientes obrigatórios para o Xarope elaborado a partir de produto artificial:

I - Aroma, em substituição ao ingrediente vegetal.
II - Açúcar, para o xarope artificial.

De acordo com o Anexo III, itens 5.4., 5.4.1., 5.4.2., 5.4.3., 5.4.4., 5.4.6. e 5.4.8., da Portaria Mapa nº 123/2021, são ingredientes opcionais para o Xarope:

I - Açúcares.

II - Vitaminas, sais minerais, fibras e outros nutrientes, em conjunto ou separadamente, desde que em conformidade com o estabelecido em legislação específica da Anvisa.
III - Cafeína (trimetilxantina) natural ou sintética, exceto para o refresco ou bebida de extrato padronizado que contiver semente de guaraná, café ou seus equivalentes em extrato.
IV - Pedaços de frutas ou vegetais, os quais não devem ser contabilizados para atendimento ao quantitativo mínimo de suco e polpa de fruta, para o cumprimento do padrão da bebida ou para a declaração quantitativa de ingredientes.
V - ... (não se aplica ao Xarope). Embora a Portaria Mapa nº 123/2021 não faça quaisquer restrição quanto à gaseificação do Xarope, o estabelecido no art. 26, *caput*, do Decreto nº 6.871/2009 veda essa possibilidade. Por ser norma hierarquicamente superior no ordenamento jurídico nacional, o determinado no Decreto prevalece em relação ao disposto na mencionada Portaria.

VI - Novos ingredientes, devidamente aprovados em conformidade com o estabelecido em legislação específica da Anvisa, desde que não implique em descaracterização quando à classificação e definição do produto.
VII - ... (não se aplica ao Xarope).
VIII - Aditivos, de acordo com o estabelecido em legislação específica da Anvisa.

Conforme o Anexo III, itens 7.1., 7.1.1., 7.1.2., 7.1.3., 7.1.4. e 7.1.5., da Portaria Mapa nº 123/2021, é proibida, no refresco ou bebida de fruta ou de vegetal, preparado sólido e líquido para refresco e no Xarope, a presença de:

I - Contaminantes microbiológicos em concentração superior ao limite estabelecido em legislação específica da Anvisa.
II - Contaminante orgânico ou inorgânico em concentração superior ao limite estabelecido em legislação específica da Anvisa.
III - Resíduo de agrotóxico não autorizado ou em concentração superior ao autorizado para fruta ou vegetal empregado como matéria-prima na produção da bebida, calculado em função da proporção de fruta ou vegetal utilizado.
IV - Qualquer substância em quantidade que possa se tornar nociva para a saúde humana, observados os limites de legislação específica.
V - Qualquer ingrediente não permitido em legislação específica da Anvisa ou que possa ser utilizado para adulteração do produto.

6 - Aditivos Alimentares:

Os aditivos permitidos para o Xarope são os constantes nas Resoluções RDC nº 05/2007, RDC nº 45/2010 e RDC nº 18/2008, alterada pela RDC nº 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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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	0,07 (como P_2O_5)

		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 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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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[1]	*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 Al	Azul patente V, laca de Al	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 Al	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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela	*quantum satis*

		abaixo que trata de BPF)	
405	Propilenglicol Alginato	Alginato de Propilenoglicol	0,05
	ESTABILIZANTE	**ESTABILIZANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*quantum satis*
	ESPUMANTE	**ESPUMANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*quantum satis*
	SECUESTRANTE	**SEQUESTRANTE**	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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 (ver tabela abaixo que trata de BPF)	*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.

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

Fonte: Resolução RDC nº 05/2007.

ADITIVOS AUTORIZADOS PARA USO SEGUNDO AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF), COM SUAS RESPECTIVAS CLASSES FUNCIONAIS (EM ORDEM DE INS)		
INS	**Nome do Aditivo**	**Classes Funcionais (*)**
140i	Clorofila	COL
150ª	Caramelo I - simples	COL
162	Vermelho de beterraba, betamina	COL
170i	Carbonato de cálcio	ANAH
171	Dióxido de titânio	COL
260	Ácido acético	ACREG/CONS/ACI
261	Acetato de potássio	ACREG/CONS
262i	Acetato de sódio	ACREG
263	Acetato de cálcio	CONS/EST/ACREG
270	Ácido láctico (L-, D- e DL-)	ACI/ACREG
280	Ácido propiônico	CONS
281	Propianato de sódio	CONS
282	Propianato de cálcio	CONS
283	Propianato de potássio	CONS
290	Dióxido de carbono	CONS
296	Ácido málico (D-,L-)	ACREG/SEC
297	Ácido fumárico	ACREG
300	Ácido ascórbico (L-)	ANT/FLO
301	Ascorbato de sódio	ANT
302	Ascorbato de cálcio	ANT
303	Ascorbato de potássio	ANT
315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	ANT
316	Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio	ANT
322	Lecitinas	EMU/ANT
325	Lactato de sódio	HUM/ANT/AGC
326	Lactato de potássio	ANT
327	Lactato de cálcio	ACREG/FLO
329	Lactato de magnésio (D-, L-)	ACREG/FLO
330	Ácido cítrico	ACI/ACREG/ANT/SEC
331i	Citrato monossódico	ACREG/SEC
331iii	Citrato trissódico, citrato de sódio	ACREG/SEC/EST
332i	Citrato monopotássico, citrato diácido de potássio	ACREG/SEC
332ii	Citrato tripotássico, citrato de potássio	ACREG/EST/SEC
333	Citrato tricálcico, citrato de cálcio	ACREG/FIR/SEC
350i	Malato ácido de sódio, malato monossódico	ACREG/HUM
350ii	Malato dissódico	ACREG
352ii	Malato de cálcio, malato monocálcico	ACREG
365	Fumarato de sódio	ACREG/EXA/ACI
380	Citrato triamônico	ACREG
400	Ácido algínico	ESP/EST/EMU/GEL
401	Alginato de sódio	ESP/EST/GEL/EMU
402	Alginato de potássio	ESP/EST/EMU/GEL
403	Alginato de amônio	ESP/EST/EMU/GEL
404	Alginato de cálcio	ESP/EST/GEL/EMU/ANESP
406	Ágar	ESP/EST/EMU

407	Carragena (inclui a furcelarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	ESP/EST/GEL/EMU
407a	Algas marinhas Euchema processadas	ESP/EST/GEL/EMU
410	Goma garrofina, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí	ESP/EST/EMU
412	Goma guar	ESP/EST/EMU
413	Goma tragacanto, tragacanto, goma adragante	ESP/EST/EMU
414	Goma arábica, goma acácia	ESP/EST/EMU
415	Goma xantana	ESP/EST/EMU/FOA
416	Goma caraia, goma sterculia	ESP/EST/EMU
417	Goma tara	ESP/EST
418	Goma gelana	ESP/EST/GEL
420	Sorbitol e xarope de sorbitol, D-sorbita	EDU/HUM/SEC/AGC/EST
421	Manitol	EDU/ESP/EST/HUM/AGC
422	Glicerina, glicerol	EMU/ESP/EST/HUM/AGC
424	Curdlan	FIR/GEL/ESP/EST
428	Gelatina	EST/EMU/ESP/GEL
440	Pectina, pectina amidada	ESP/EST/GEL/EMU
460i	Celulose microcristalina	EMU/EST/ANAH
460ii	Celulose em pó	ANAH/EMU/ESP
461	Metilcelulose	ESP/EST/EMU
462	Etilcelulose	AGC
463	Hidroxipropilcelulose	ESP/EST/EMU
464	Hidroxipropilmetilcelulose	ESP/EMU/EST
465	Metiletilcelulose	ESP/EMU/EST/FOA
466	Carboximetilcelulose sódica	ESP/EST/EMU
467	Etilhidroxietilcelulose	ESP/EMU/EST
468	Carboximetilcelulose sódica reticulada, croscaramelose sódica	EST
469	Carboximetilcelulose sódica - hidrólise enzimática	GLA/EST/ESP
470	Sais de ácidos graxos (com base Ca, Na, Mg, K e NH_4)	EMU/ANAH
471	Mono e diglicerídeos de ácidos graxos	EMU/ANESP
472a	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido acético	EMU
472b	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido lático	EMU
472c	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido cítrico	EMU/EST/ANT/FLO
500i	Carbonato de sódio	ACREG
500ii	Bicarbonato de sódio, carbonato ácido de sódio	ACREG/RAI
500iii	Sesquicarbonato de sódio	ACREG
501i	Carbonato de potássio	ACREG
501ii	Bicarbonato de potássio, carbonato ácido de potássio, hidrogeno carbonato de potássio	ACREG/RAI
503i	Carbonato de amônio	ACREG/RAI
503ii	Bicarbonato de amônio, carbonato ácido de amônio	RAI
504i	Carbonato de magnésio, carbonato básico de magnésio	ANAH/ESTCOL
504ii	Bicarbonato de magnésio, carbonato ácido de magnésio, hidrogeno carbonato de magnésio	ACREG/ANAH/ESTCOL
507	Ácido clorídrico	ACI/ACREG
508	Cloreto de potássio	GEL
509	Cloreto de cálcio	FIR

510	Cloreto de amônio	FLO
511	Cloreto de magnésio	FIR/ESTCOL
514	Sulfatos de sódio	ESTCOL
515	Sulfatos de potássio	EXA
516	Sulfato de cálcio	FLO/SEC/FIR
524	Hidróxido de sódio	ACREG
525	Hidróxido de potássio	ACREG
526	Hidróxido de cálcio	ACREG/FIR
527	Hidróxido de amônio	ACREG
528	Hidróxido de magnésio	ACREG/ESTCOL
529	Óxido de cálcio	ACREG/FLO
530	Óxido de magnésio	ANAH
551	Dióxido de silício, sílica	ANAH
552	Silicato de cálcio	ANAH
553i	Silicato de magnésio	ANAH
553iii	Talco, metassilicato ácido de magnésio	ANAH/GLA/ESP
574	Ácido glucônico (D-)	ACREG/RAI
575	Glucono-delta-lactona	ACREG/RAI/ACI/SEC
576	Gluconato de sódio	SEC
577	Gluconato de potássio	ACREG
578	Gluconato de cálcio	ACREG/FIR/SEC
580	Gluconato de magnésio	ACREG/FIR
620	Ácido glutâmico (L(+)-)	EXA
621	Glutamato de sódio, glutamato monossódico	EXA
622	Glutamato de potássio	EXA
623	Diglutamato de cálcio	EXA
624	Glutamato de monoamônio	EXA
625	Diglutamato de magnésio	EXA
626	Ácido guanílico	EXA
627	5'-Guanilato dissódico, guanilato dissódico, dissódio 5'-guanilato	EXA
628	5'-Guanilato de potássio	EXA
629	5'-Guanilato de cálcio	EXA
630	Ácido inosínico	EXA
631	5'-Inosinato de sódio, inosinato dissódico, dissódico 5'-inosinato	EXA
632	Inosinato de potássio	EXA
633	5'-Inosinato de cálcio	EXA
634	5'-Ribonucleotídeo de cálcio	EXA
635	5'-Ribonucleotídeo dissódico	EXA
901	Cera de abelha (branca e amarela) (somente para tratamento de superfície)	GLA
902	Cera candelilla (somente para tratamento de superfície)	GLA
904	Goma laca, shelac (somente para tratamento de superfície)	GLA
953	Isomalte (isomaltitol)	EDU/GLA/ANAH/AGC
957	Taumatina	EXA/EDU
965	Maltitol e xarope de maltitol	EDU/EST/AGC
966	Lactitol	EDU/ESP
967	Xilitol	EDU/HUM
968	Eritritol	EDU/EXA/HUM
1001i	Acetato de colina	EMU
1001ii	Carbonato de colina	EMU
1001iii	Cloreto de colina	EMU
1001iv	Citrato de colina	EMU
1001v	Tartarato de colina	EMU
1001vi	Lactato de colina	EMU

1100	Amilases	FLO
1101i	Proteases	FLO/EXA/GLA
1102	Glucose oxidase	ANT/CONS/EST
1104	Lipases	EXA
1200	Polidextroses	AGC/ESP/EST/HUM
1202	Polivinilpirrolidona insolúvel	AGC/ESP/EST/HUM
1204	Pullulan	GLA/ESP
1518	Triacetina, triacetato de glicerila	HUM

(*) Significado das abreviaturas: ACI: acidulante; ACREG: regulador de acidez; AGC: agente de corpo ou massa; ANAH: antiaglutinante, antiumectante; ANESP: antiespumante; ANT: antioxidante; ARO: aromatizante; COL: corante; CONS: conservador; EDU: edulcorante; EMU: emulsificante; ESP: espessante; ESTCOL: estabilizante de cor; EST: estabilizante; EXA: realçador de sabor; FIR: agente de firmeza; FLO: melhorador de farinha; FOA: espumante; GEL: gelificante; GLA: glaceante; HUM: umectante; RAI: fermento químico; e SEC: seqüestrante.

Fonte: Resolução RDC nº 45/2010, Anexo, tabela I.

ATENÇÃO!!!

Os edulcorantes podem ser utilizados somente na bebida em que se faça a substituição parcial (“baixo em açúcares” ou “reduzido em açúcares”) ou total (“de baixa caloria” ou “dietético(a)”) do açúcar.

ATRIBUIÇÃO DE ADITIVOS EDULCORANTES PARA ALIMENTOS E SEUS RESPECTIVOS LIMITES MÁXIMOS DE USO			
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 açúcares	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 açúcares	0,075
		Alimentos e bebidas com informação nutricional completar	

		Com substituição total de açúcares	0,075 (2)
		Com açúcar substituição parcial de açúcares	0,056
952	Ácido ciclâmico e seus sais de cálcio, potássio e sódio	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)
		Com substituição parcial de açúcares	0,04 (4)
953	Isomalt (isomaltitol)	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 (9)	Alimentos e bebidas para controle de peso (Incluído pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	0,005
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares (Incluído pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	0,005
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares (Incluído pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	0,005
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar com substituição total de açúcares (Incluído pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	0,005
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar com substituição parcial de açúcares (Incluído pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	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. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(2) Exceto para gomas de mascar e micro pastilhas de sabor intenso, com limites máximos de 1,0 g/100 g e de 0,6 g/100 g, respectivamente. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(3) Exceto para bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas, com limite máximo de 0,075 g/100 mL. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(4) Exceto para bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas, com limite máximo de 0,056 g/100 mL. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(5) Exceto para gomas de mascar com limite máximo de 0,12 g/100 g. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(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. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(7) Exceto para gomas de mascar, com limite máximo de 0,24 g/100 g. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(8) Exceto para gomas de mascar e micro pastilhas de sabor intenso, ambos com limite máximo de 0,1 g/100 g. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
(9) No caso de gomas de mascar com informação nutricional complementar com substituição total de açúcares, aplica-se o limite máximo de 0,04 g/100 g. (Incluída pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019, retificada em 18 de junho de 2019)

Restrições: (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
1. Os edulcorantes somente podem ser utilizados para a substituição parcial ou total de açúcares nas seguintes categorias: (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Alimentos e bebidas para controle de peso, conforme Portaria SVS/MS n° 30, de 13 de janeiro de 1998, que aprova o regulamento técnico referente a alimentos para controle de peso; (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Alimentos para dietas com restrição de açúcares, conforme itens 4.1.1.1, 4.1.1.2 e 4.1.1.3 da Portaria SVS/MS n° 29, de 13 de janeiro de 1998, que aprova o regulamento técnico referente a alimentos para fins especiais; (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares, conforme item 4.2.4 da Portaria SVS/MS n° 29, de 1998; (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Fórmulas para nutrição enteral, conforme Resolução da Diretoria Colegiada - RDC n° 21, de 13 de maio de 2015, que dispõe sobre o regulamento técnico de fórmulas para nutrição enteral; (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar para os 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 feita a substituição parcial ou total do açúcar, conforme Resolução da Diretoria Colegiada - RDC n° 54, de 12 de novembro de 2012, que dispõe sobre o regulamento técnico sobre informação nutricional complementar; (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
- Suplementos alimentares, conforme Resolução da Diretoria Colegiada - RDC n° 243, de 26 de julho de 2018, que dispõe sobre os requisitos sanitários dos suplementos alimentares. (Redação dada pela Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)
2. Em atendimento a Regulamentos Técnicos específicos: (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
a) Todos os alimentos e as bebidas contendo polióis deverão obedecer aos requisitos de rotulagem referentes a efeitos laxativos. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
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. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)
3. Os glicosídeos de esteviol devem atender às especificações de pureza estabelecidas pelo Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives - JECFA. (Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)

Fonte: Resolução RDC nº 18/2008, alterada pela Resolução RDC nº 281/2019, art. 6º.

10 - REFERÊNCIAS LEGAIS

10.1 - 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, autoriza a criação da Comissão Intersetorial de Bebidas e dá outras providências.

10.1.1 - Lei nº 8.936, de 24 de novembro de 1994, que altera dispositivos dos arts. 9° e 10 da Lei nº n° 8.918, de 14 de julho de 1994.

10.1.2 - Lei nº 13.001, de 20 de junho de 2014, que dispõe sobre a liquidação de créditos concedidos aos assentados da reforma agrária; concede remissão nos casos em que especifica; altera as Lei nºs nºs 8.629, de 25 de fevereiro de 1993, 11.775, de 17 de setembro de 2008, 12.844, de 19 de julho de 2013, 9.782, de 26 de janeiro de 1999, 12.806, de 7 de maio de 2013, 12.429, de 20 de junho de 2011, 5.868, de 12 de dezembro de 1972, 8.918, de 14 de julho de 1994, 10.696, de 2 de julho de 2003; e dá outras providências

10.1.3 - Lei nº 13.648, de 11 de abril de 2018, que 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.

10.2 - 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.

10.2.1 - Decreto nº 7.968, de 26 de março de 2013, que altera o Anexo ao 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.

10.2.2 - Decreto nº 8.592, de 16 de dezembro de 2015, que altera o Anexo ao 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.

10.2.3 - Decreto nº 9.902, de 8 de julho de 2019, que altera o Anexo ao 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.

10.3 - 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.

10.3.1 - 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.

10.3.2 - 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 nº 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 4, de 22 de fevereiro de 2021, Altera a Instrução Normativa nº 72, de 16 de novembro de 2018, que aprova os requisitos e os procedimentos administrativos para o registro de estabelecimentos e de produtos classificados como bebidas e fermentados acéticos.

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 nº-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 geLei nºa 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.