

## Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

### GABINETE DO MINISTRO

#### INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 17, DE 19 DE JUNHO DE 2013

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

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

- I - Preparado Sólido para Refresco; e
- II - Preparado Sólido para Bebida Composta.

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

#### TÍTULO I DOS PROCEDIMENTOS GERAIS

##### CAPÍTULO I

##### DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

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

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

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

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

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

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

- a) preparado contendo uva (fruta) corresponde a um ingrediente característico;
- b) preparado contendo laranja (fruta) e banana (fruta) corresponde a um ingrediente característico;
- c) preparado contendo cenoura (vegetal) corresponde a um ingrediente característico;
- d) preparado contendo soja (vegetal) e banana (fruta) corresponde a dois ingredientes característicos;
- e) preparado contendo chá verde (extrato aquoso) e guaraná (extrato padronizado) corresponde a dois ingredientes característicos;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

#### CAPÍTULO II

#### DA DECLARAÇÃO QUANTITATIVA DE INGREDIENTES

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

#### CAPÍTULO III DA DENOMINAÇÃO, CLASSIFICAÇÃO E COMPOSIÇÃO DAS BEBIDAS

##### Seção I

O Preparado Sólido para Refresco

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Art. 18. São ingredientes opcionais:

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

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

III - ingrediente alternativo.

##### Seção II

Do Preparado Sólido para Bebida Composta

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

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

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

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

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

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

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

Art. 21. São ingredientes opcionais:

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

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

III - ingrediente alternativo.

#### CAPÍTULO IV

#### DAS DISPOSIÇÕES TRANSITÓRIAS E FINAIS

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

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

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

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

ANTÔNIO ANDRADE