



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

ANEXO À NORMA INTERNA DIPOV Nº 01/2019
Cartilhão de Bebidas

Ministério da Agricultura e Pecuária - MAPA

Ministério da Agricultura e Pecuária
Secretaria de Defesa Agropecuária
Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal
Coordenação-Geral de Vinhos e Bebidas

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

**ANEXO À NORMA INTERNA DIPOV
Nº 01/2019**

Cartilhão de Bebidas

2ª Edição
Atualizada até 17/02/2023

Brasília
Mapa
2023

© 2023 Ministério da Agricultura e Pecuária.

Todos os direitos reservados. Permitida a reprodução parcial ou total desde que citada a fonte e que não seja para venda ou qualquer fim comercial. A responsabilidade pelos direitos autorais de textos e imagens desta obra é do autor.

2ª edição. Ano 2023

Elaboração, distribuição, informações:

Ministério da Agricultura e Pecuária

Secretaria de Defesa Agropecuária

Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal

Coordenação-Geral de Vinhos e Bebidas

Endereço: Esplanada dos Ministérios, Bloco D, Anexo A, 2º andar, Sala 223 A

CEP: 70.043-900 - Brasília/DF

Tel.: (61) 3218-3364

e-mail: dipov@agro.gov.br; cgyb-dipov@agro.gov.br

Coordenação Editorial:

Rogério Cunha

Equipe técnica:

Marcelo Frederico Gonçalves Cipriano Mota

Rogério Cunha

Coordenação:

Hugo Caruso

Juçara Aparecida André

Catálogo na Fonte
Biblioteca Nacional de Agricultura - BINAGRI

Dados Internacionais de catalogação na Publicação (CIP)
Biblioteca Nacional de Agricultura – BINAGRI

Brasil. Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Consolidação das Normas de Bebidas, Fermentado Acético,
Vinho e Derivados da Uva e do Vinho: anexo à norma interna
DIPOV nº 01/2019 - Cartilhão /Coordenação Geral de Vinhos e
Bebidas. — Brasília : MAPA/AECS, 2022.

Recurso: Digital

Formato: PDF

Modo de acesso: World Wide Web

ISBN: 978-85-7991-163-7

1. Cartilhão 2. Bebidas. 3. Vinhos. 4. Normas. 5. CGVB. I.
Secretaria de Defesa Agropecuária. II. Título.

AGRI5
9900
E70

Kelly Lemos da Silva CRB1-1880

Dedicamos este compilado normativo aos empreendedores e profissionais técnicos que têm a importante missão de produzir bebidas de qualidade à população brasileira e dos países a que são exportadas.

Coordenação do Grupo de Trabalho

Juçara Aparecida André - CGVB/DIPOV/SDA

Desenvolvimento

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

Validação e Revisão Técnica Final

Andréia de Oliveira Gerk - CGVB/DIPOV/SDA

Rogério Cunha - CRVB/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(a)-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 12/12/2021)

Juçara Aparecida André (de 03/02/2022 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 1º/01/2023)

Hugo Caruso (de 1º/02/2023 até a conclusão dos trabalhos)

Equipe

Alexandre Moreira Palma

Ana Carolina Brutti Bevilaqua

André Luiz Silveira de Almeida

Celso Ricardo Bucker Franchini

Hélia Alves de Mendonça

Ilma Maria Gonçalves

João Marcelo Vieira Alves

Juçara Aparecida André

Luciana Pich Gomes

Kleber Eduardo Basso

Ludmilla Verona Carvalho Gonçalves

Marcelo Frederico Gonçalves Cipriano Mota

Péricles Macedo Fernandes

Rafael Semerene Farah

Rogério Cunha

Suzane Seefeld Leite

Vitor Campos de Oliveira

Sumário

1 - REGISTRO DE ESTABELECIMENTO.....	27
1.1 - EXIGÊNCIA LEGAL	27
1.2 - REQUISITOS E PROCEDIMENTOS PARA O REGISTRO DE ESTABELECIMENTO	28
1.3 - MODELO PARA ELABORAÇÃO DO MEMORIAL DESCRITIVO DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS (I.N. MAPA Nº 72/2018, ANEXO I)	33
1.4 - MODELO DE DECLARAÇÃO DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA E EXTENSÃO RURAL OFICIAL (VINHO) (I.N. MAPA Nº 72/2018, ANEXO III)	34
1.5 - MODELO DE DECLARAÇÃO DO ÓRGÃO DE EXTENSÃO RURAL OFICIAL. (BEBIDAS E DERIVADOS DA UVA E DO VINHO) (I.N. MAPA Nº 72/2018, ANEXO IV)	34
1.6 - ALTERAÇÕES NO REGISTRO DE ESTABELECIMENTO	35
1.7 - RENOVAÇÃO DO REGISTRO DE ESTABELECIMENTO	35
1.8 - CANCELAMENTO DO REGISTRO DE ESTABELECIMENTO	36
1.9 - EXPEDIÇÃO DO CERTIFICADO DE REGISTRO DE ESTABELECIMENTO	37
2 - REQUISITOS GERAIS DE HIGIENE E DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF)	38
2.1 - EXIGÊNCIA LEGAL	38
2.2 - INSTRUÇÃO NORMATIVA SDA Nº 05/2000	39
2.2.1 - OBJETIVO	39
2.2.2 - ÂMBITO DE APLICAÇÃO	39
2.2.3 - DEFINIÇÕES	39
2.2.4 - DOS PRINCÍPIOS GERAIS HIGIÊNICOS-SANITÁRIOS DAS MATÉRIAS-PRIMAS PARA BEBIDAS E VINAGRES, INCLUSIVE VINHO E DERIVADOS DA UVA E DO VINHO, ELABORADOS/INDUSTRIALIZADOS.	40
2.2.5 - CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DOS ESTABELECIMENTOS ELABORADORES/INDUSTRIALIZADORES DE BEBIDA E VINAGRE, INCLUSIVE VINHO E DERIVADOS DA UVA E DO VINHO.....	42
REQUISITOS GERAIS DE ESTABELECIMENTOS ELABORADORES/INDUSTRIALIZADORES DE BEBIDA E VINAGRE, INCLUSIVE VINHO E DERIVADOS DA UVA E DO VINHO	42
SOBRE AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO EM ESTABELECIMENTOS ELABORADORES/INDUSTRIALIZADORES.....	48
2.2.6 - ESTABELECIMENTO-REQUISITOS DE HIGIENE (SANEAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS).....	48
2.2.7 - HIGIENE PESSOAL E REQUISITOS SANITÁRIOS	50
2.2.8 - REQUISITOS DE HIGIENE NA ELABORAÇÃO	52
2.2.9 - ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE DE MATÉRIAS-PRIMAS E PRODUTOS ACABADOS	55
2.2.10 - CONTROLE DA BEBIDA E DO VINAGRE, INCLUSIVE DO VINHO E DOS DERIVADOS DA UVA E DO VINHO	55
3 - PADRÃO DE POTABILIDADE DA ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO.....	56
3.1 - PERIODICIDADE DA ANÁLISE	56
3.2 - PADRÃO DE POTABILIDADE DA ÁGUA.....	57
4 - REGISTRO DE PRODUTO	62
4.1 - EXIGÊNCIA LEGAL	62
4.2 - ISENÇÃO DE REGISTRO.....	63
4.3 - REQUISITOS E PROCEDIMENTOS PARA O REGISTRO DE PRODUTO	63
4.4 - REQUISITOS E PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS PARA ELABORAÇÃO DE PRODUTO EM UNIDADE INDUSTRIAL E EM ESTABELECIMENTO DE TERCEIRO (I.N. MAPA Nº 72/2018, CAPÍTULO III)	65
4.5 - DECLARAÇÃO DE INFORMAÇÕES NO RÓTULO DO PRODUTO (I.N. MAPA Nº 72/2018, CAPÍTULO IV)	67
4.6 - PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS PARA CONTRATAÇÃO DE UNIDADE MÓVEL PARA ENVASILHAMENTO DE PRODUTO (I.N. MAPA Nº 72/2018, CAPÍTULO V).....	68

4.7 - ALTERAÇÃO NO REGISTRO DE PRODUTO	68
4.8 - RENOVAÇÃO DO REGISTRO DE PRODUTO	69
4.9 - CANCELAMENTO DO REGISTRO DE ESTABELECIMENTO E, CONSEQUENTEMENTE, DE PRODUTO	69
4.10 - CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PRODUTO, INDEPENDENTEMENTE DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE ESTABELECIMENTO	69
4.11 - EXPEDIÇÃO DO CERTIFICADO DE REGISTRO DE PRODUTO	70
5 - REGRAS GERAIS DE ROTULAGEM	71
5.1 - EXIGÊNCIA LEGAL	71
5.2 - DEFINIÇÃO DE RÓTULO	71
5.3 - ROTULAGEM DO PRODUTO NACIONAL E IMPORTADO	72
5.4 - INSERÇÃO DE INFORMAÇÕES NA ROTULAGEM	72
5.5 - DECLARAÇÃO DA ROTULAGEM NUTRICIONAL	97
6 - IMPORTAÇÃO DE PRODUTO	149
6.1 - LEGISLAÇÃO	149
6.2 - PADRÕES QUE O PRODUTO ESTRANGEIRO DEVE SEGUIR NA IMPORTAÇÃO	150
6.3 - IMPORTAÇÃO DE ÁGUA DE COCO	151
6.4 - COLETA E DISPENSA DE COLETA DE AMOSTRAS NA IMPORTAÇÃO	152
6.5 - PROCEDIMENTOS PARA AMOSTRAGEM, DOCUMENTOS ANALISADOS E EMISSÃO DO CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DE IMPORTAÇÃO	152
6.6 - PRODUTO INAPTO PARA IMPORTAÇÃO E REMOÇÃO DE PRODUTOS DO RECINTO ALFANDEGADO	154
6.7 - RESUMO SIMPLIFICADO DOS PROCEDIMENTOS DE IMPORTAÇÃO	154
6.8 - FLUXOGRAMA DE IMPORTAÇÃO DE BEBIDAS, FERMENTADO ACÉTICO, VINHO E DERIVADOS DA UVA E DO VINHO	155
6.9 - PROCEDIMENTOS DE AUTORIZAÇÃO PARA IMPORTAÇÃO DE PRODUTOS SEM FINS COMERCIAIS	155
6.10 - PROCEDIMENTOS PARA INSPEÇÃO VISANDO A NACIONALIZAÇÃO DE PRODUTOS LEILOADOS PELA RECEITA FEDERAL DO BRASIL	156
7 - MODELOS DE DOCUMENTOS NECESSÁRIOS À IMPORTAÇÃO DE PRODUTO	158
7.1 - DOCUMENTOS EXIGIDOS NA IMPORTAÇÃO DE BEBIDAS, FERMENTADO ACÉTICO, VINHO E DERIVADOS DA UVA E DO VINHO	158
7.2 - MODELOS DO CERTIFICADO DE ORIGEM E DA COMPROVAÇÃO OFICIAL DE TIPICIDADE E REGIONALIDADE	158
7.3 - INFORMAÇÕES SOBRE OS CERTIFICADOS DE ORIGEM E DE ANÁLISE, A COMPROVAÇÃO OFICIAL DE TIPICIDADE E REGIONALIDADE E O SISTEMA SISCOLE	162
7.4 - ACESSO E CONSULTA AO SISTEMA SISCOLE	163
8 - EXPORTAÇÃO DE PRODUTO	166
8.1 - LEGISLAÇÃO	166
8.2 - PROCEDIMENTOS DE CERTIFICAÇÃO PARA EXPORTAÇÃO DE PRODUTOS	166
8.3 - REQUERIMENTO DE CERTIFICAÇÃO PARA EXPORTAÇÃO DE PRODUTOS E ACESSO AO PORTAL DE SERVIÇOS	168
8.4 - DOCUMENTOS/CERTIFICADOS QUE PODEM SER REQUERIDOS NA EXPORTAÇÃO DE PRODUTOS	168
8.4.1 - DOCUMENTO/CERTIFICADO ESPECÍFICO QUE PODE SER REQUERIDO NA EXPORTAÇÃO DE PRODUTOS AO REINO DE MARROCOS	169
8.4.1.1 - MODELO DO CERTIFICADO PARA EXPORTAÇÃO DE BEBIDAS, FERMENTADO ACÉTICO, VINHO E DERIVADOS DA UVA E DO VINHO DO BRASIL AO REINO DE MARROCOS	169
8.5 - ROTULAGEM DE PRODUTOS DESTINADOS EXCLUSIVAMENTE À EXPORTAÇÃO	172
9 - DEFINIÇÕES	173
10 - CLASSIFICAÇÃO DE BEBIDAS, FERMENTADO ACÉTICO, VINHO E DERIVADOS DA UVA E DO VINHO	181

11 - PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE - PIQ ESTABELECIDOS PELA LEGISLAÇÃO BRASILEIRA PARA AS MATÉRIAS-PRIMAS ALCÓOLICAS QUE PODEM SER UTILIZADAS NA CONFECÇÃO DA BEBIDA, DO VINHO E DOS DERIVADOS DA UVA E DO VINHO.....	182
ÁLCOOL ETÍLICO POTÁVEL DE ORIGEM AGRÍCOLA E ÁLCOOL VÍNICO	182
DESTILADO ALCÓOLICO SIMPLES DE ORIGEM AGRÍCOLA	185
DESTILADO ALCÓOLICO SIMPLES DE VINHO, DE BAGAÇO E DE BORRAS	189
12 - 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	191
AÇAI	191
ÁGUA DE COCO	205
ÁGUA TÔNICA DE QUININO	216
PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDO PELA I.N. Nº 19/2013.	216
VÁLIDO ATÉ 9/10/2023, PARA OS REGISTROS CONCEDIDOS ATÉ 31/05/2021.	216
ÁGUA TÔNICA DE QUININO	239
PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDO PELA PORTARIA MAPA Nº 123/2021.	239
VÁLIDO A PARTIR DE 1º/06/2021.	239
AGUARDENTE COMPOSTA	267
AGUARDENTE DE CANA	281
PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDO PELA I.N. Nº 13/2005.	281
VÁLIDO ATÉ 31/01/2025, PARA OS REGISTROS CONCEDIDOS ATÉ 31/01/2023.	281
AGUARDENTE DE CANA	290
PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDO PELA PORTARIA MAPA Nº 539/2022.	290
VÁLIDO A PARTIR DE 1º/02/2023.	290
AGUARDENTES DE MELADO, DE CEREAL, DE VEGETAL, DE RAPADURA E DE MELAÇO	301
AGUARDENTE DE FRUTA	309
AGUARDENTE DE VINHO	317
ALCOÓLICO COMPOSTO	322
ARAC	335
AQUAVIT OU AKUAVIT OU ACQUAVITAE	344
APERITIVO	352
BAGACEIRA OU GRAPPA OU GRASPA	372
BATIDA	378
BEBIDA ALCÓOLICA MISTA OU COQUETEL (COCKTAIL)	394
BEBIDA ALCÓOLICA COMPOSTA	410
BEBIDA ALCÓOLICA DE GENGIBRE	421
BEBIDA ALCÓOLICA DE JURUBEBA	432
BEBIDA COMPOSTA DE FRUTA, DE POLPA OU DE EXTRATO VEGETAL	443
PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDO PELA I.N. Nº 19/2013.	443
VÁLIDO ATÉ 9/10/2023, PARA OS REGISTROS CONCEDIDOS ATÉ 31/05/2021.	443
BEBIDA COMPOSTA DE FRUTA, DE POLPA OU DE EXTRATO VEGETAL	472
PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDO PELA PORTARIA MAPA Nº 123/2021.	472
VÁLIDO A PARTIR DE 1º/06/2021.	472
BRANDY OU CONHAQUE FINO	504
CAIPIRINHA	511
CACHAÇA	526
PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDO PELA I.N. Nº 13/2005.	526
VÁLIDO ATÉ 31/01/2025, PARA OS REGISTROS CONCEDIDOS ATÉ 31/01/2023.	526
CACHAÇA	535
PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDO PELA PORTARIA MAPA Nº 539/2022.	535
VÁLIDO A PARTIR DE 1º/02/2023.	535
CERVEJA	546
CHÁ PRONTO PARA CONSUMO	556
PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDO PELA I.N. Nº 19/2013.	556

VÁLIDO ATÉ 9/10/2023, PARA OS REGISTROS CONCEDIDOS ATÉ 31/05/2021.	556
CHÁ PRONTO PARA CONSUMO	584
PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDO PELA PORTARIA MAPA Nº 123/2021.	584
VÁLIDO A PARTIR DE 1º/06/2021.	584
CONHAQUE	615
COOLER COM VINHO OU BEBIDA REFRESCANTE DE VINHO	622
COQUETEL COMPOSTO	631
COQUETEL DE VINHO OU BEBIDA ALCOÓLICA MISTA DE VINHO	648
CORN OU KORN	661
ESPUMANTE OU ESPUMANTE NATURAL OU CHAMPANHA (<i>CHAMPAGNE</i>)	669
FERMENTADO ACÉTICO	692
FERMENTADO DE CANA	709
FERMENTADO DE FRUTA	720
FERMENTADO DE FRUTA COMPOSTO	734
FERMENTADO DE FRUTA LICOROSO	745
FERMENTADO DE FRUTAS MISTO	756
FERMENTADO DE UVA DESALCOOLIZADO	770
FILTRADO DOCE	793
GENEBRA	803
GIM OU <i>GIN</i>	811
HIDROMEL	819
JEROPIGA	830
KOMBUCHA	840
LICOR	865
LICOR DE BAGACEIRA OU LICOR DE GRAPPA OU LICOR DE GRASPA	883
LICOR DE CONHAQUE FINO OU LICOR DE <i>BRANDY</i>	896
NÉCTAR	909
MALTA	939
MISTELA	958
MISTELA COMPOSTA	964
PISCO	973
POLPA DE FRUTA	979
POLPA DE UVA	1024
PREPARADO LÍQUIDO OU PREPARADO SÓLIDO PARA... (ACRESCIDO DO NOME DA BEBIDA ALCOÓLICA POR MISTURA A SER ELABORADA)	1033
PREPARADO LÍQUIDO PARA BEBIDA COMPOSTA	1046
PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDO PELA INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 18/2013.	1046
VÁLIDO ATÉ 9/10/2023, PARA OS REGISTROS CONCEDIDOS ATÉ 31/05/2021.	1046
PREPARADO LÍQUIDO PARA BEBIDA COMPOSTA	1068
PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDO PELA PORTARIA MAPA Nº 123/2021.	1068
VÁLIDO A PARTIR DE 1º/06/2021.	1068
PREPARADO LÍQUIDO PARA CHÁ	1097
PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDO PELA INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 18/2013.	1097
VÁLIDO ATÉ 9/10/2023, PARA OS REGISTROS CONCEDIDOS ATÉ 31/05/2021.	1097
PREPARADO LÍQUIDO PARA CHÁ	1120
PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDO PELA PORTARIA MAPA Nº 123/2021.	1120
VÁLIDO A PARTIR DE 1º/06/2021.	1120
PREPARADO LÍQUIDO OU CONCENTRADO LÍQUIDO PARA REFRESCO	1149
PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDO PELA INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 18/2013.	1149
VÁLIDO ATÉ 9/10/2023, PARA OS REGISTROS CONCEDIDOS ATÉ 31/05/2021.	1149
PREPARADO LÍQUIDO OU CONCENTRADO LÍQUIDO PARA REFRESCO	1172
PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDO PELA PORTARIA MAPA Nº 123/2021.	1172
VÁLIDO A PARTIR DE 1º/06/2021.	1172
PREPARADO LÍQUIDO OU CONCENTRADO LÍQUIDO PARA REFRIGERANTE	1203

PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDO PELA INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 18/2013.	1203
VÁLIDO ATÉ 9/10/2023, PARA OS REGISTROS CONCEDIDOS ATÉ 31/05/2021.	1203
PREPARADO LÍQUIDO OU CONCENTRADO LÍQUIDO PARA REFRIGERANTE	1226
PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDO PELA PORTARIA MAPA Nº 123/2021.	1226
VÁLIDO A PARTIR DE 1º/06/2021.	1226
PREPARADO SÓLIDO PARA BEBIDA COMPOSTA	1256
PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDO PELA I.N. Nº 17/2013.	1256
VÁLIDO ATÉ 9/10/2023, PARA OS REGISTROS CONCEDIDOS ATÉ 31/05/2021.	1256
PREPARADO SÓLIDO PARA BEBIDA COMPOSTA	1278
PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDO PELA PORTARIA MAPA Nº 123/2021.	1278
VÁLIDO A PARTIR DE 1º/06/2021.	1278
PREPARADO SÓLIDO PARA CHÁ	1307
PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDO PELA PORTARIA MAPA Nº 123/2021.	1307
VÁLIDO A PARTIR DE 1º/06/2021.	1307
PREPARADO SÓLIDO PARA REFRESCO	1335
PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDO PELA INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 17/2013.	1335
VÁLIDO ATÉ 9/10/2023, PARA OS REGISTROS CONCEDIDOS ATÉ 31/05/2021.	1335
PREPARADO SÓLIDO PARA REFRESCO	1357
PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDO PELA PORTARIA MAPA Nº 123/2021.	1357
VÁLIDO A PARTIR DE 1º/06/2021.	1357
REFRESCO OU BEBIDA DE FRUTA OU BEBIDA DE VEGETAL	1388
PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDO PELA I.N. Nº 19/2013.	1388
VÁLIDO ATÉ 9/10/2023, PARA OS REGISTROS CONCEDIDOS ATÉ 31/05/2021.	1388
REFRESCO OU BEBIDA DE FRUTA OU BEBIDA DE VEGETAL	1421
PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDO PELA PORTARIA MAPA Nº 123/2021.	1421
VÁLIDO A PARTIR DE 1º/06/2021.	1421
REFRIGERANTE	1456
PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDO PELA I.N. Nº 19/2013.	1456
VÁLIDO ATÉ 9/10/2023, PARA OS REGISTROS CONCEDIDOS ATÉ 31/05/2021.	1456
REFRIGERANTE	1485
PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDO PELA PORTARIA MAPA Nº 123/2021.	1485
VÁLIDO A PARTIR DE 1º/06/2021.	1485
RUM OU RHUM OU RON	1518
SANGRIA	1526
SAQUÊ OU SAKE	1534
SIDRA	1545
SOCHU OU SHOCHU	1557
SODA	1565
PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDO PELA I.N. Nº 19/2013.	1565
VÁLIDO ATÉ 9/10/2023, PARA OS REGISTROS CONCEDIDOS ATÉ 31/05/2021.	1565
SODA	1583
PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDO PELA PORTARIA MAPA Nº 123/2021.	1583
VÁLIDO A PARTIR DE 1º/06/2021.	1583
SUCO OU SUMO	1602
SUCO DE UVA	1682
STEINHAEGER	1691
TEQUILA	1699
TIQUIRA	1707
UÍSQE OU WHISKY OU WHISKEY	1714
VINAGRE	1723
VINAGRE BALSÂMICO	1733
VINHO COMPOSTO	1743
VINHO DE MESA	1769
VINHO FINO	1792
VINHO FRISANTE	1817

VINHO GASEIFICADO	1841
VINHO LEVE	1865
VINHO LICOROSO.....	1889
VINHO MOSCATO ESPUMANTE OU VINHO MOSCATEL ESPUMANTE	1912
VINHO NOBRE	1934
VODCA OU VODKA OU WODKA.....	1958
XAROPE	1966
PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDO PELA INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 18/2013.	1966
VÁLIDO ATÉ 9/10/2023, PARA OS REGISTROS CONCEDIDOS ATÉ 31/05/2021.	1966
XAROPE	1993
PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDO PELA PORTARIA MAPA Nº 123/2021.	1993
VÁLIDO A PARTIR DE 1º/06/2021.	1993
13 - REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	2026

HISTÓRICO

Versão / Edição	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 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 Betacaroteno de <i>Blakeslea trispora</i> - 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 Ministério da Agricultura e Pecuária 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 I.N. nº 55, de 18 de novembro de 2009 e da I.N. nº 54, de 18 de novembro de 2009, respectivamente, haja vista que foram revogados pela I.N. nº 67, de 05 de novembro de 2018. ● Inserção parcial da I.N. 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 em 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 <i>Whisky</i> ou <i>Whiskey</i>, 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 Parâmetros Analíticos da Aguardente de Cana, da Cachaça e do Uísque ou <i>Whisky</i> ou <i>Whiskey</i>, 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 I.N. 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 Parâmetros 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 <i>Whisky</i> ou <i>Whiskey</i>. • Inserção de ajustes na redação da tabela 1 do Capítulo 7, 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 necessária a Comprovação Oficial de Tipicidade e Regionalidade.
12ª	Rogério Cunha	16/11/2020	• Inserção do art. 39, <i>caput</i> 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 Parâmetros Analíticos do Filtrado Doce, da Jeropiga, do Fermentado de Uva Desalcoolizado, do Saquê ou <i>Sake</i> 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 Parâmetros Analíticos do Saquê ou <i>Sake</i>. • 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 I.N. 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 I.N. nº 54, de 17 de setembro de 2020, que altera a I.N. 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, <i>caput</i> e inciso I, alínea “d”).
13ª	Rogério Cunha	31/12/2020	● Inserção da I.N. nº 63, de 27 de novembro de 2020, que altera a I.N. 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 I.N. 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 Desalcooolizada, 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 do 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 I.N. 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 Parâmetros Microbiológicos, visto que a I.N. Anvisa nº 60, de 23 de dezembro de 2019, que dispõe sobre os Padrões Microbiológicos para Alimentos, extraída inicialmente do <i>site</i> da Anvisa apresentava falhas, devido à formatação nos parâmetros cujos valores são elevados à potência. ● Inserção de especificações nas tabelas que compreendem os Parâmetros 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 (Vinho, 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 (Vinho). ● 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, <i>caput</i> 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 11, 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 Aparecida 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 do Vinagre de Vinho, conforme I.N. Mapa nº 14/2018, art. 99, §1º. ● Inserção do Fluxograma de Importação atualizado ao Capítulo 6 deste documento. ● Alterações na soda: a) inserção das denominações possíveis para a soda

			levemente gaseificada; b) inserção do parâmetro “pressão” para a soda levemente gaseificada; e c) inserção do parâmetro “sódio” para a soda adicionada de cloreto de sódio.
17ª (Não publicada)	Rogério Cunha	21/12/2021	• Inserção, no item denominação dos Padrões de Identidade e Qualidade do Refresco ou Bebida de Fruta ou de Vegetal, estabelecidos pela Portaria Mapa nº 123/2021, da possibilidade legal em se denominar de Laranjada e de Limonada o Refresco que for elaborado a partir do suco de laranja e de limão, respectivamente, em conformidade ao disposto no art. 22, §§ 2º e 3º, do Decreto nº 6.871/2009. • Inserção de ajustes na disposição, formatação e revisão textual nas tabelas que compreendem os parâmetros analíticos da Bebida Alcoólica Mista ou Coquetel, da Caipirinha, do Suco de Uva, do Vinagre e do Coquetel Composto, bem como revisão textual no item composição do Coquetel Composto. • Inserção de ajustes e revisão textual nas notas da denominação do Uísque ou <i>Whisky</i> ou <i>Whiskey</i>. • Inserção, aos Padrões de Identidade e Qualidade das bebidas, conforme o caso, dos arts. 13, 14, 15, 16 e 17 do Decreto-lei nº 986/1969, que tratam dos dizeres obrigatórios e de suas disposições na rotulagem dos alimentos quando do uso de corante e de aroma. • Criação e inserção do Capítulo 1, que trata do Registro de Estabelecimento. • Criação e inserção do Capítulo 2, que trata dos Requisitos de Higiene e de Boas Práticas de Fabricação - BPF. • Criação e inserção do Capítulo 3, que trata do Padrão de Potabilidade da Água para Consumo Humano. • Criação e inserção do Capítulo 4, que trata do Registro de Produto. • Criação e inserção do Capítulo 6, que trata da Importação de Produto. • Inserção, modificação e atualização do Capítulo 7, que trata dos Modelos de Documentos utilizados na Importação de Produto. • Criação e inserção do Capítulo 8, que trata da Exportação de Produto. • Inserção da I.N. Mapa nº 72/2018, que aprova os requisitos e os procedimentos administrativos para o registro de estabelecimentos e de produtos classificados como bebidas e fermentados acéticos. • Inserção da I.N. Mapa nº 67/2018, que institui no âmbito do Ministério da Agricultura e Pecuária os procedimentos de

			informatização dos trâmites administrativos de certificação para exportação e importação de bebidas, fermentados acéticos, vinhos e derivados da uva e do vinho, no que se refere às atribuições das áreas técnicas das Superintendências Federais de Agricultura, Pecuária e Abastecimento nas Unidades da Federação - SFA-UF e aprova os modelos de certificados e documentos correlatos necessários à certificação para exportação e importação de bebidas, fermentados acéticos, vinhos e derivados da uva e do vinho. • Inserção da Portaria GM/MS nº 888/2021, que altera o Anexo XX da Portaria de Consolidação GM/MS nº 5, de 28 de setembro de 2017, para dispor sobre os procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade. • Inserção, no Capítulo 12, junto aos Padrões de Identidade e Qualidade do Suco ou Sumo, de tabela que trata dos parâmetros analíticos a serem considerados para o Suco Concentrado.
1ª Edição Comemorativa com ISBN	Rogério Cunha	31/08/2022	• Inserção, nos Capítulos 6 e 12, que tratam, respectivamente, da Importação de Produto e dos Padrões de Identidade e Qualidade dos Produtos, mais especificamente no da Água de Coco, de informações relativas aos países que se encontram autorizados a exportar essa bebida para o Brasil. • Inserção de ajustes na disposição, formatação e revisão textual nas tabelas que compreendem os parâmetros analíticos das Bebidas Néctar, Suco ou Sumo. • Inserção da Portaria Mapa nº 476/2022, que altera a Portaria Mapa nº 123, de 13 de maio de 2021, que estabelece os padrões de identidade e qualidade para Bebida Composta, Chá, Refresco, Refrigerante, Soda e, quando couber, os respectivos Preparados Sólidos e Líquidos, quanto a estabelecer novo prazo para que sejam efetuadas as alterações no Sistema Sipeagro, bem como as adequações de rotulagem e composição para os produtos previamente registrados. • Inserção da I.N. Anvisa nº 88/2021, que estabelece os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos. • Inserção, modificação e atualização do Capítulo 5, que trata das Regras Gerais de Rotulagem. • Inserção da Resolução RDC nº 724/2022, que dispõe sobre os padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação.

		● Inserção da Resolução RDC nº 740/2022, que autoriza o uso de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia em diversas categorias de alimentos, mais especificamente, no que concerne às bebidas, estabelece os aditivos autorizados para uso nas bebidas alcoólicas fermentadas, exceto vinho e cerveja, e insere, dentre os já autorizados, novo aditivo à Resolução RDC nº 8/2013 para Suco ou Sumo, Suco de Uva, Néctar, Polpa de Fruta, Suco Tropical e Água de Coco. ● Inserção da Resolução RDC nº 727/2022, que dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados. ● Inserção da I.N. Anvisa nº 159/2022, que estabelece as listas das partes de espécies vegetais autorizadas para o preparo de chás e para o uso como especiarias. ●.Inserção da I.N. Anvisa nº 161/2022, que estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos. ●.Exclusão da Resolução RDC nº 12/2001, que aprovava o regulamento técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos, haja vista ter sido revogada pela I.N. Anvisa nº 60/2019, que estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos. ●.Exclusão da I.N. Anvisa nº 60/2019, que estabelecia as listas de padrões microbiológicos para alimentos, haja vista ter sido revogada pela I.N. Anvisa nº 161/2022, que estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos. ●.Exclusão da Resolução RDC nº 331/2019, que dispunha sobre os Padrões Microbiológicos de alimentos e sua aplicação, haja vista ter sido revogada pela Resolução RDC nº 724/2022, que dispõe sobre os padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação. ●.Exclusão da Resolução RDC nº 259/2002, que aprovava o regulamento técnico sobre rotulagem de alimentos embalados, haja vista ter sido revogada pela Resolução RDC nº 727/2022, que dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados. ●.Exclusão da Resolução RDC nº 276/2005, que aprovava o regulamento técnico para especiarias, temperos e molhos, haja vista ter sido revogada pela I.N. Anvisa nº 159/2022, que estabelece as listas das partes de espécies vegetais autorizadas para o preparo de chás e para o uso como especiarias. ●.Exclusão da Resolução RDC nº 267/2005, que aprovava o regulamento técnico de espécies vegetais para o preparo de chás, haja vista ter sido revogada pela I.N. Anvisa nº 159/2022, que estabelece as listas das

		partes de espécies vegetais autorizadas para o preparo de chás e para o uso como especiarias. ●.Exclusão da Resolução RDC nº 219/2005, que alterava a Resolução RDC nº 267/2005, haja vista ter sido revogada pela I.N. Anvisa nº 159/2022, que estabelece as listas das partes de espécies vegetais autorizadas para o preparo de chás e para o uso como especiarias. ●.Exclusão da Resolução CNS/MS nº 04, de 24 de novembro de 1988, que aprovava 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, haja vista que todo seu conteúdo que tratava de vinhos e bebidas já ter sido revogado por diversas normas, sendo que o último faltante, que se referia aos aditivos para as bebidas alcoólicas fermentadas, exceto vinho e cerveja, ter sido revogado pela Resolução RDC nº 740/2022. ● Exclusão da Resolução RDC nº 42/2013, que dispunha sobre o Regulamento Técnico MERCOSUL sobre Limites Máximos de Contaminantes Inorgânicos em Alimentos, visto ter sido revogada pela Resolução RDC nº 487/2021, que dispõe sobre os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade. ● Exclusão da Resolução RDC nº 07/2011, que dispunha sobre limites máximos tolerados (LMT) para micotoxinas em alimentos, visto ter sido revogada pela Resolução RDC nº 487/2021, que dispõe sobre os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade. ● Exclusão da Portaria SVS/MS nº 685/1998, que aprovava 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', visto ter sido revogada pela Resolução RDC nº 487/2021, que dispõe sobre os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade. ● Exclusão da I.N. Mapa nº 27/2009, que estabelecia os procedimentos mínimos de

			controle higiênico-sanitário, padrões de identidade e características mínimas de qualidade gerais para a água de coco, visto ter sido revogada pela I.N. Mapa nº 9/2020, que dispõe sobre o Padrão de Identidade e Qualidade para a Água de Coco, tendo em vista que o período para adequação à nova norma ter expirado. ● Exclusão da I.N. Mapa nº 54/2001, que adotava o Regulamento Técnico MERCOSUL de Produtos de Cervejaria, em conformidade ao disposto no Anexo da presente Instrução Normativa, visto ter sido revogada pela I.N. Mapa nº 65/2019, que dispõe sobre o Padrão de Identidade e Qualidade para os Produtos de Cervejaria, tendo em vista que o período para adequação à nova norma ter expirado. ● Exclusão da classificação “adoçada” da denominação da Aguardente de Cana e da Cachaça quando essas bebidas forem submetidas ao processo de envelhecimento e classificadas como envelhecida, premium e extra premium, haja vista que a I.N. Mapa nº 13/2005, que aprova o Regulamento Técnico para Fixação dos Padrões de Identidade e Qualidade para Aguardente de Cana e para Cachaça, em observância ao Anexo à presente Instrução Normativa, não prevê o adoçamento para essas classes.
2ª Edição com ISBN	Rogério Cunha	17/02/2023	● Inserção da I.N. Mapa nº 49/2011, que estabelece as Práticas Enológicas Lícitas para a elaboração de Vinho e Mosto de Uva e para a Uva destinada à industrialização. ● Inserção da Portaria Mapa nº 539, de 26 de dezembro de 2022, que estabelece os Padrões de Identidade e Qualidade da Aguardente de Cana e da Cachaça. ● Inserção da Resolução RDC nº 429/2020, que dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados. ● Inserção da I.N. Anvisa nº 75/2020, que estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados. ● Inserção da Resolução RDC nº 725/2022, que dispõe sobre os aditivos alimentares aromatizantes. ● Inserção da I.N. Anvisa nº 160/2022, que estabelece os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos. ● Inserção, no Capítulo 9, que trata das Definições, de atualizações relativas às designações concernentes aos aditivos alimentares aromatizantes, e no Capítulo 12, que versa sobre os Padrões de Identidade e Qualidade dos Produtos, de tabela contendo as substâncias com restrições de uso em alimentos em função da adição de aromatizantes, sendo ambas

			trazidas pela Resolução RDC nº 725/2022. ● Inserção de atualizações, revisão textual e ajustes diversos em todas as tabelas que tratam dos Padrões Microbiológicos neste Documento. ● Inserção de atualizações, revisão textual e ajustes diversos nas tabelas que tratam dos Parâmetros Analíticos de todos os produtos constantes neste Documento. ● Inserção de ajustes e revisão textual nas notas da denominação do Vinho Composto. ● Inserção de atualizações, revisão textual e ajustes diversos no Capítulo 5, que trata das Regras Gerais de Rotulagem. ● Inserção, no Capítulo 6, que trata da Importação de Produto, do novo prazo concedido ao estabelecimento HJS Condiments Ltd, localizado na República Democrática Socialista do Sri Lanka, a exportar a bebida Água de Coco para o Brasil. ● Inserção, no Capítulo 8, que trata da Exportação de Produto, de modelo de Certificado específico para Exportação de Bebidas, Fermentado Acético, Vinho e Derivados da Uva e do Vinho do Brasil para o Reino de Marrocos. ● Exclusão da Resolução RDC nº 54/2012, que dispunha sobre o Regulamento Técnico sobre Informação Nutricional Complementar, visto ter sido revogada pela Resolução RDC nº 429/2020, que dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados. ● Exclusão da Resolução RDC nº 359/2003, que aprovava o Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para fins de Rotulagem Nutricional, visto ter sido revogada pela Resolução RDC nº 429/2020, que dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados. ● Exclusão da Resolução RDC nº 360/2003, que aprovava o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional, visto ter sido revogada pela Resolução RDC nº 429/2020, que dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados. ● Exclusão da Resolução RDC nº 02/2007, que aprovava o Regulamento Técnico sobre Aditivos Aromatizantes, visto ter sido revogada pela Resolução RDC nº 725/2022, que dispõe sobre os aditivos alimentares aromatizantes. ● Exclusão da I.N. Anvisa nº 88/2021, que estabelecia os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos, visto ter sido revogada pela I.N. Anvisa nº 160/2022, que estabelece os limites

			máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos. ● Exclusão da Resolução RDC nº 487/2021, que dispunha sobre os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade, visto ter sido revogada pela Resolução RDC nº 722/2022, que dispõe sobre os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade. ● Exclusão do mineral Sódio dos Parâmetros Analíticos estabelecidos para o Suco de Tomate, quando adicionado de cloreto de sódio, haja vista que, embora seu emprego se encontra permitido na composição do Suco deste vegetal, não há limites, máximo e mínimo, estabelecidos em norma para seu uso nesta bebida.

Objetivo

O presente documento tem como objetivo consolidar, em documento único, as normas brasileiras que tratam do Registro, dos Padrões de Identidade e Qualidade - PIQ's, da Classificação, da Rotulagem, 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, este Anexo à Norma Interna Dipov servirá como guia orientativo aos produtores e importadores nacionais, assim como aos exportadores estrangeiros.

1 - REGISTRO DE ESTABELECIMENTO



1.1 - Exigência Legal

Os Estabelecimentos que desempenham as atividades de Produtor, Padronizador, Envasilhador ou Engarrafador, Atacadista, Exportador e Importador de Bebidas, Fermentado Acético, Vinho e Derivados da Uva e do Vinho devem ser previamente registrados junto ao Ministério da Agricultura e Pecuária.

Tais exigências também são extensivas aos Estabelecimentos que desenvolvem as atividades de Produtor ou Fabricante, Envasilhador ou Engarrafador e Exportador de Polpa de Fruta e Suco artesanais produzidos em estabelecimento familiar rural.

Essas obrigatoriedades legais estão dispostas no:

- art. 6º, *caput*, do regulamento da Lei nº 8.918/1994, aprovado pelo Decreto nº 6.871/2009, que trata de Bebidas e Fermentado Acético;

- art. 11, *caput*, do regulamento da Lei nº 7.678/1988, aprovado pelo Decreto nº 8.198/2014, que versa sobre Vinho e Derivados da Uva e do Vinho; e

- art. 6º do regulamento da Lei nº 13.648/2018, aprovado pelo Decreto nº 10.026/2019, que discorre sobre Polpa de Fruta e Suco artesanais produzidos em estabelecimento familiar rural.

O Ministério da Agricultura e Pecuária **não cobra** qualquer taxa pela concessão e emissão do Certificado de Registro de Estabelecimento. Todo o procedimento **é totalmente gratuito**.

1.2 - Requisitos e Procedimentos para o Registro de Estabelecimento

A Instrução Normativa - I.N. Mapa nº 72/2018 é a norma que estabelece os requisitos e os procedimentos administrativos para o registro de estabelecimentos que executam as atividades supracitadas.

A apresentação das solicitações e dos documentos necessários aos procedimentos para o registro de estabelecimento devem ser direcionados ao Ministério da Agricultura e Pecuária, exclusivamente, por meio do Sistema Sipeagro (I.N. Mapa nº 72/2018, arts. 4º e 5º, *caput*), que pode ser acessado pelo link: <https://sistemasweb.agricultura.gov.br/pages/SIPEAGRO.html>.

Informações mais detalhadas sobre a utilização desse Sistema podem ser encontradas no Guia do Usuário - Sipeagro Estabelecimento (<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/arquivos/sipeagro-estabelecimento.pdf>), onde consta o passo a passo para a realização do registro.

Os documentos a serem apresentados na ocasião de solicitação do registro de estabelecimento, conforme o caso, e que se encontram relacionados abaixo, deverão ser juntados pelo usuário em arquivo *PDF*, inseridos em campo apropriado no Sistema Sipeagro e enviados para análise prévia de Auditor Fiscal Federal Agropecuário - AFFA do Ministério da Agricultura e Pecuária.

Aprovados os documentos, o AFFA procederá a realização de vistoria no estabelecimento e, com base nas informações obtidas, elaborará o Laudo de Vistoria. Estão dispensados da aludida vistoria, o estabelecimento exclusivamente exportador ou importador (I.N. Mapa nº 72/2018, arts. 5º, parágrafo único, e 6º, *caput* e parágrafo único).

O Laudo de Vistoria estando favorável ao registro do estabelecimento, o Ministério da Agricultura e Pecuária procederá a concessão do mesmo (I.N. Mapa nº 72/2018, art. 7º).

O registro de estabelecimento é único e exclusivo para cada unidade produtiva, ainda que elabore produtos regidos por leis diferentes, não se admitindo que duas ou mais empresas sejam registradas em uma mesma planta industrial (I.N. Mapa nº 72/2018, arts. 8º e 9º).

Será concedido o registro de estabelecimento de produção de bebidas móvel quando, além de cumpridos os quesitos gerais para estabelecimento produtor de bebidas dispostos na I.N. nº 72/2018, forem atendidas as seguintes condições (I.N. Mapa nº 72/2018, arts. 8º, parágrafo único e incisos I ao V, alterada pela I.N. Mapa nº 4/2021):

I - dispor de um endereço fixo, na forma do registro do estabelecimento empresarial, seja a sede da empresa ou onde ocorram as operações de controle e logística, no Estado da Federação onde for realizado o registro;

II - prover meios permanentes de localização georreferenciada do estabelecimento, com canal de acesso permanente ao órgão de fiscalização, por meio da rede mundial de computadores, sendo que sua falta configura embaraço à fiscalização na forma do regulamento;

III - apresentar planejamento anual da operação do estabelecimento móvel, até a data limite de 31 (trinta e um) de janeiro de cada ano, ao órgão de fiscalização, inclusive com os planos de trabalho, bem como as definições dos períodos de manutenção e preparação para as atividades produtivas;

IV - obter prévias aprovações das licenças e autorizações de funcionamento requeridas pelas autoridades sanitária e ambiental, dentre outras; e

V - deslocar-se para local de acesso determinado pela autoridade fiscal que possibilite os meios para apuração de denúncias ou eventual prática de infração aos regulamentos vigentes, quando devidamente fundamentado.

Os documentos necessários ao registro de estabelecimento, conforme o caso, e que deverão ser juntados pelo usuário em arquivo *PDF*, são (I.N. Mapa nº 72/2018, Anexo II):

1) Para o registro de estabelecimento com inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ, exceto aqueles exclusivamente Importadores ou Exportadores:

a) Cópia do CPF dos sócios da empresa ou representante legal do estabelecimento;

b) Comprovante de inscrição no CNPJ;

c) Contrato Social ou Ato Constitutivo consolidado com suas alterações, constando a atividade do estabelecimento prevista nos Regulamentos das Leis nº 7.678/1988 e nº 8.918/1994;

d) Alvará de funcionamento da empresa, quando aplicável, expedido pela Prefeitura Municipal ou pela Administração Regional do DF, ou documento comprobatório de solicitação do alvará (protocolo) junto ao órgão competente (que deverá estar dentro do período de vigência e trazer a informação em seu corpo de que a atividade a ser desenvolvida é relacionada à produção de bebidas);

e) Anotação de responsabilidade técnica, ou documento equivalente, expedido pelo conselho de classe do Responsável Técnico (que deverá estar dentro do período de vigência e trazer em seu corpo a informação de que o cargo ou a função a ser desenvolvida é relacionada diretamente à responsabilidade na produção de bebidas);

f) Projeto (é o desenho em escala para visualização da localização e identificação das instalações, seções de elaboração, equipamentos, vias de trânsito interno, tubulações e outros meios utilizados para o transporte de matéria-prima e produto, depósitos e pontos de água potável e para higienização e limpeza, sistema de escoamento e áreas de armazenamento de produtos acabados e devolutos - I.N. Mapa nº 72/2018, art. 3º, inciso II), Memorial Descritivo das Instalações e Equipamentos (é o documento elaborado conforme modelo do Anexo I (ver abaixo) datado e assinado por Responsável Técnico - I.N. Mapa nº 72/2018, art. 3º, inciso III) e Manual de Boas Práticas (é o documento que descreve o programa de boas práticas de fabricação a ser aplicado no estabelecimento, de acordo com a regulamentação específica do Ministério da Agricultura e Pecuária, assinado e datado por Responsável Técnico - I.N. Mapa nº 72/2018, art. 3º, inciso IV); e

g) Laudo de análise físico-químico e microbiológica da água a ser utilizada no estabelecimento, que contemple, no mínimo, os seguintes parâmetros: cor, turbidez, pH, coliformes totais e cloro residual, que ateste sua potabilidade. Este documento poderá ser apresentado por ocasião da vistoria.

2) Para o registro de estabelecimento com inscrição no CNPJ, exclusivamente Importadores ou Exportadores:

a) Cópia do CPF dos sócios da empresa ou representante legal do estabelecimento;

b) Comprovante de Inscrição no CNPJ;

c) Comprovante de Inscrição Estadual, quando aplicável; e

d) Contrato Social consolidado com suas alterações, constando a atividade do estabelecimento prevista nos Regulamentos das Leis nº 7.678/1988 e nº 8.918/1994.

3) Para o registro de agricultor familiar ou empreendedor familiar rural produtor de vinho (Lei nº 12.959/2014):

a) Comprovante de inscrição no CNPJ, caso possua;

b) Declaração de Aptidão ao Pronaf - DAP, ou documento equivalente, conforme lei específica;

c) Declaração do órgão de extensão rural, credenciado na Agência Nacional de Assistência Técnica e Extensão Rural - Anater, conforme Anexo IV (ver abaixo), ou Anotação de responsabilidade técnica, ou documento equivalente, expedido pelo conselho de classe do Responsável Técnico (que deverá estar dentro do período de vigência e trazer em seu corpo a informação de que o cargo ou a função a ser desenvolvida é relacionada diretamente à responsabilidade na produção de bebidas);

d) Memorial descritivo das instalações e equipamentos (é o documento elaborado conforme modelo do Anexo I (ver abaixo) datado e assinado por Responsável Técnico - I.N. Mapa nº 72/2018, art. 3º, inciso III);

e) Manual de Boas Práticas (é o documento que descreve o programa de boas práticas de fabricação a ser aplicado no estabelecimento, de acordo com a regulamentação específica do Ministério da Agricultura e Pecuária, assinado e datado por Responsável Técnico - I.N. Mapa nº 72/2018, art. 3º, inciso IV); e

f) Laudo de análise físico-químico e microbiológica da água a ser utilizada no estabelecimento, que contemple, no mínimo, os seguintes parâmetros: cor, turbidez, pH, coliformes totais e cloro residual, que ateste sua potabilidade.

4) Para o registro de estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de bebidas e de derivados da uva e do vinho, regulamentados, respectivamente, pela Lei nº 8.918/1994, pela Lei nº 7.678/1988 e o Decreto nº 5.741/2006:

a) Comprovante de inscrição no CNPJ, caso possua;

b) Declaração de Aptidão ao Pronaf - DAP, ou documento equivalente, conforme lei específica;

c) Declaração do órgão de extensão rural, credenciado na Agência Nacional de Assistência Técnica e Extensão Rural - Anater, conforme Anexo IV (ver abaixo), ou Anotação de responsabilidade técnica, ou documento equivalente, expedido pelo conselho de classe do Responsável Técnico (que deverá estar dentro do período de vigência e trazer em seu corpo a informação de que o cargo ou a função a ser desenvolvida é relacionada diretamente à responsabilidade na produção de bebidas);

d) Memorial descritivo das instalações e equipamentos (é o documento elaborado conforme modelo do Anexo I (ver abaixo) datado e assinado por Responsável Técnico - I.N. Mapa nº 72/2018, art. 3º, inciso III);

e) Manual de Boas Práticas (é o documento que descreve o programa de boas práticas de fabricação a ser aplicado no estabelecimento, de acordo com a regulamentação específica do Ministério da Agricultura e Pecuária, assinado e datado por Responsável Técnico - I.N. Mapa nº 72/2018, art. 3º, inciso IV); e

f) Laudo de análise físico-químico e microbiológica da água a ser utilizada no estabelecimento, que contemple, no mínimo, os seguintes parâmetros: cor, turbidez, pH, coliformes totais e cloro residual, que ateste sua potabilidade.

Os documentos necessários ao registro de estabelecimento familiar rural de produção de polpa de fruta e suco artesanais são (Decreto nº 10.026/2019, arts. 6º e 7º):

I - Comprovante de inscrição no CNPJ, caso o estabelecimento possua;

II - Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar, ou documento correlato, conforme lei específica;

III - Anotação de responsabilidade técnica ou documento equivalente expedido pelo conselho de classe do responsável técnico (que deverá estar dentro do período de vigência e trazer em seu corpo a informação de que o cargo ou a função a ser desenvolvida é relacionada diretamente à responsabilidade na produção de bebidas) ou declaração do órgão de extensão rural credenciado na Agência Nacional de Assistência Técnica e Extensão Rural - Anater (A referida declaração será datada, assinada e identificada e conterá a seguinte redação: “Declaro, para fins de registro de estabelecimento familiar rural de produção de polpa e suco de fruta, regulamentado pela Lei nº 13.648, de 11 de abril de 2018, que (nome, número no Cadastro de Pessoas Físicas - CPF ou no CNPJ, caso o estabelecimento possua, e endereço do estabelecimento familiar rural) faz parte do programa de assistência técnica prestada por este órgão que inclui supervisão por técnico habilitado” - Decreto nº 10.026/2019, art. 7º, parágrafo único);

IV - Memorial descritivo das instalações e dos equipamentos do estabelecimento (é o documento elaborado conforme modelo do Anexo I (ver abaixo) datado e assinado por Responsável Técnico - I.N. Mapa nº 72/2018, art. 3º, inciso III);

V - Manual de boas práticas de elaboração dos produtos (é o documento que descreve o programa de boas práticas de fabricação a ser aplicado no estabelecimento, de acordo com a regulamentação específica do Ministério da Agricultura e Pecuária, assinado e datado por Responsável Técnico - I.N. Mapa nº 72/2018, art. 3º, inciso IV); e

VI - Laudo de análise físico-química e microbiológica da água a ser utilizada no estabelecimento, que ateste sua potabilidade e contemple, no mínimo, os seguintes parâmetros: cor, turbidez, pH, coliformes totais e cloro residual.

1.3 - Modelo para Elaboração do Memorial Descritivo das Instalações e Equipamentos (I.N. Mapa nº 72/2018, Anexo I)

1 - Identificação do Estabelecimento:

NOME (EMPRESARIAL / PESSOA FÍSICA):

CNPJ ou Nº da DAP, ou documento equivalente:

2 - Finalidade:

Descrever os produtos que serão elaborados, as respectivas atividades relacionadas a eles e a capacidade de produção anual em litros ou quilogramas.

3 - Aspectos Gerais do Estabelecimento:

3.1 - Urbanização da área externa;

3.2 - Meios para controlar e impedir o acesso de roedores, insetos, aves e contaminantes ambientais;

3.3 - Sistema de armazenamento de resíduos antes de sua eliminação;

3.4 - Sistema de eliminação de efluentes e águas residuais;

3.5 - Dispositivos de registro de temperatura em locais refrigerados, se existirem.

4 - Água:

4.1 - Origem da água utilizada pelo estabelecimento;

4.2 - Sistema de controle da potabilidade da água.

5 - Instalações Sanitárias e Outras Dependências:

5.1 - Informar o número e localização dos vestiários, banheiros e outras dependências;

5.2 - Informar o número e localização dos pontos de água para as operações de limpeza disponíveis nas diversas seções;

5.3 - Informar o número e localização das pias dotadas de elementos para lavagem e secagem das mãos que devem estar disponíveis nas diversas seções.

6 - Seções que Compõem o Estabelecimento:

Descrever as diversas seções ou compartimentos utilizados para as atividades propostas que compõem o estabelecimento, evidenciando para cada seção as seguintes informações:

6.1 - A finalidade a que se destina;

6.2 - O tipo de parede e o revestimento empregado;

6.3 - O tipo de piso, seu revestimento e a inclinação para o escoamento de água;

6.4 - O tipo de revestimento do teto;

- 6.5 - A altura do pé-direito e área;
- 6.6 - Portas, janelas, basculantes e similares: tipo de material de constituição;
- 6.7 - Sistema de captação e escoamento dos líquidos (canaletas, ralos sifonados, etc.);
- 6.8 - Pontos de água para higienização das instalações e equipamentos;
- 6.9 - Disponibilidade de pontos de água para lavagem das mãos;
- 6.10 - Iluminação e ventilação.

7 - Equipamentos e Utensílios:

Devem ser relacionados todos os equipamentos e utensílios existentes, mencionado o material de constituição, especialmente das partes que entrarão em contato com o alimento, bem como a respectiva capacidade de produção, quando for o caso.

08 - Fluxo das operações:

Descrever o fluxo das operações necessárias para elaboração dos produtos, desde a recepção das matérias primas até a expedição do produto final.

1.4 - Modelo de Declaração de Assistência Técnica e Extensão Rural Oficial (vinho) (I.N. Mapa nº 72/2018, Anexo III)

(timbre institucional)

Declaração de Assistência Técnica

Declaro para fins de atendimento do Art. 2º-A, § 2º, da Lei nº 7.678, de 8 de novembro de 1988, que o produtor rural familiar (nome, CPF e endereço da propriedade) faz parte do programa de assistência técnica prestada por este órgão que inclui supervisão por responsável técnico habilitado.

(Cidade, UF), XX de XXXXX de XXXX

(assinatura do representante do órgão)

Nome

Função/Cargo

Identificação da instituição (Razão Social, CNPJ, endereço)

1.5 - Modelo de Declaração do Órgão de Extensão Rural Oficial. (bebidas e derivados da uva e do vinho) (I.N. Mapa nº 72/2018, Anexo IV)

Declaração de Assistência Técnica

Declaro para fins de Registro de estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de bebidas e de derivados da uva e do vinho, regulamentados, respectivamente, pela Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994 e pela Lei nº 7.678, de 8 de novembro de 1988, e em conformidade com o Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006, que (nome, CPF e endereço da propriedade) faz parte do programa de assistência técnica prestada por este órgão que inclui supervisão por responsável técnico habilitado.

(Cidade, UF), XX de XXXXX de XXXX

(assinatura do representante do órgão)

Nome

Função/Cargo

1.6 - Alterações no Registro de Estabelecimento

O estabelecimento deve comunicar previamente ao Ministério da Agricultura e Pecuária, via Sipeagro, todas as alterações do registro do estabelecimento, mediante apresentação dos documentos pertinentes listados no Anexo II (ver acima). Caso não conste na documentação a data em que a alteração será posta em prática, esta deverá ser executada no dia imediatamente após à data da comunicação, com exceção das alterações previstas no art. 16 (abaixo) da I.N. Mapa nº 72/2018 (I.N. Mapa nº 72/2018, art. 15, *caput* e parágrafo único).

As alterações do estabelecimento a serem executadas com a finalidade de ampliar, reduzir ou remodelar a área de instalação industrial registrada, bem como as que provoquem mudanças de qualquer natureza no fluxograma de produção ou nos procedimentos operacionais ligados à elaboração de produto implicam na alteração do registro do estabelecimento, sendo que sua autorização, a critério da fiscalização, poderá estar sujeita à realização de vistoria prévia (I.N. Mapa nº 72/2018, art. 16).

O passo a passo para alteração no registro de estabelecimento pode ser consultado acessando o Manual de Alteração de Registro de Estabelecimento pelo endereço eletrônico: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/arquivos/manual-6-sipeagro-alteracao-registro-estabelecimento-1.pdf>.

1.7 - Renovação do Registro de Estabelecimento

A solicitação de renovação do registro de estabelecimento poderá ser requerida por meio do Sipeagro somente no intervalo de 180 (cento e oitenta) dias que antecedem o seu vencimento (I.N. Mapa nº 72/2018, art. 18, *caput* e §§ 1º e 2º, alterada pela I.N. Mapa nº 4/2021).

§ 1º A renovação do registro de estabelecimento fica condicionada à elaboração de Laudo de Vistoria favorável, que pode ser substituído por Lista de Verificação que tenha sido emitida no prazo máximo de 12 (doze) meses anteriores ao vencimento do registro e que indique aptidão do estabelecimento, a critério da autoridade fiscalizadora.

§2º O estabelecimento exclusivamente exportador ou importador está dispensado da vistoria.

1.8 - Cancelamento do Registro de Estabelecimento

Ocorrerá o cancelamento do registro de estabelecimento e obrigatoriamente de todos os seus produtos nos seguintes casos (I.N. Mapa nº 72/2018, art. 20, incisos I ao VIII e §§ 1º ao 5º):

I - mudança de endereço do estabelecimento, ressalvadas a alteração do nome do logradouro por decisão municipal ou distrital e a alteração de acesso;

II - baixa no registro do contrato social ou ato constitutivo na junta comercial ou cancelamento do CNPJ;

III - alteração do contrato social ou ato constitutivo que provoque a exclusão das atividades previstas no Decreto nº 6.871/2009 e no Decreto nº 8.198/2014;

IV - vencido o prazo de registro, sem que haja solicitação de renovação, no prazo determinado no art. 18 (acima) da I.N. Mapa nº 72/2018;

V - por solicitação formal da empresa, encaminhada por meio do Sipeagro;

VI - estar em desacordo à legislação em vigor quando da solicitação de renovação;

VII - não atendimento das exigências, apontadas para fins de renovação de registro, dentro do prazo que deverá ser estabelecido no campo observação do laudo de vistoria; ou

VIII - quando constatada a inatividade do estabelecimento, ouvido o seu representante legal.

§ 1º Nos casos de estabelecimentos exclusivamente importadores ou exportadores a mudança de endereço não acarretará em cancelamento de registro do estabelecimento, desde que tenha havido solicitação de alteração de endereço, com consequente adequação da rotulagem, devendo ser mantido o mesmo número de registro.

§ 2º Nos casos em que ocorrer a baixa do contrato ou do ato constitutivo na junta comercial ou o cancelamento do CNPJ, na forma prevista no inciso II, em decorrência de fusão, cisão, incorporação ou sucessão societária, a pessoa jurídica sucessora, no prazo de 120 (cento e vinte) dias, a partir da data do arquivamento do ato societário praticado na junta comercial competente, deverá solicitar novo registro do estabelecimento mediante apresentação dos documentos pertinentes listados no Anexo III (acima) da I.N. Mapa nº 72/2018.

§ 3º Nos casos previstos no § 2º o registro original terá sua validade prorrogada até a data da decisão final sobre o requerimento do novo registro, respondendo a requerente por todas as obrigações decorrentes das Leis nº 8.918/1994 e nº 7.678/1988, e seus respectivos regulamentos.

§ 4º O cancelamento do registro de estabelecimento poderá ser completo ou apenas para determinada atividade, caso em que será cancelado apenas o registro do produto vinculado à atividade objeto do cancelamento.

§ 5º A alteração da razão social do estabelecimento não acarretará cancelamento do registro do estabelecimento ou de seus produtos, podendo ser dado prazo para o escoamento da rotulagem e embalagem anterior em estoque, a critério da fiscalização, garantida a rastreabilidade do produto.

1.9 - Expedição do Certificado de Registro de Estabelecimento

O Certificado de Registro de Estabelecimento será expedido no Sistema Sipeagro, ficando à disposição do interessado no respectivo sistema (I.N. Mapa nº 72/2018, art. 23).

O Certificado de Registro de Estabelecimento emitido em função da alteração de registro manterá a mesma data de vigência do certificado de registro anterior (I.N. Mapa nº 72/2018, art. 24).

O Certificado de Registro de Estabelecimento será válido em todo o território nacional por 10 (dez) anos, renovável por igual período (Decreto nº 6.871/2009, art. 6º, § 1º; Decreto nº 8.198/2014, art. 11, § 1º; e Decreto nº 10.026/2019, art. 9º).

O responsável pelo estabelecimento poderá consultar e emitir o referido Certificado diretamente no Sipeagro, bem como consultar sua autenticidade. O passo a passo para esses procedimentos estão descritos no Manual para Consulta, Emissão e Autenticação dos Certificados de Registro Mapa de Estabelecimentos, que pode ser acessado por intermédio do link: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/arquivos/manual-para-consultar-emitir-e-autenticar-certificado-de-registro-mapa-sipeagro.pdf>.

2 - REQUISITOS GERAIS DE HIGIENIE E DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF)



2.1 - Exigência Legal

As normas que tratam da Produção, Padronização, Classificação, Circulação e Comercialização de Bebidas, Fermentado Acético, Vinho e Derivados da Uva e do Vinho, bem como de Polpa de Fruta e de Suco artesanais produzidos em estabelecimento familiar rural instituem aos estabelecimentos que desempenham tais atividades o dever de:

I - dispor de infraestrutura básica e de condições higiênico-sanitárias adequadas;

II - adotar programa permanente de boas práticas de fabricação; e

III - estar, independentemente do controle e da fiscalização do Poder Público, aptos a realizar o controle de qualidade da matéria-prima ou ingrediente responsável pela característica sensorial do produto, dos demais ingredientes, dos produtos elaborados ou manipulados e em estoques.

Tais previsões legais estão dispostas no:

► art. 84, *caput* e §§ 1º, 3º e 4º, do regulamento da Lei nº 8.918/1994, aprovado pelo Decreto nº 6.871/2009, que trata de Bebidas e Fermentado Acético;

► art. 56, *caput* e §§ 1º, 3º e 4º, do regulamento da Lei nº 7.678/1988, aprovado pelo Decreto nº 8.198/2014, que versa sobre Vinho e Derivados da Uva e do Vinho; e

► art. 16, *caput* e §§ 2º e 3º, do regulamento da Lei nº 13.648/2018, aprovado pelo Decreto nº 10.026/2019, que discorre sobre Polpa de Fruta e Suco artesanais produzidos em estabelecimento familiar rural.

O dispositivo legal específico do Ministério da Agricultura e Pecuária que delibera sobre esse tema é o Regulamento Técnico para a Fabricação de Bebidas e Vinagres, inclusive Vinhos e Derivados da Uva e do Vinho, relativo às Condições Higiênicas e Sanitárias, dirigido a Estabelecimentos Elaboradores e ou Industrializadores, aprovado pela I.N. da Secretaria de Defesa Agropecuária - SDA nº 05/2000, que será discorrida abaixo.

2.2 - Instrução Normativa SDA nº 05/2000

2.2.1 - Objetivo

Estabelecer os requisitos gerais (essenciais) de higiene e de boas práticas de elaboração para bebidas e vinagres, inclusive vinhos e derivados da uva e do vinho, elaborados/industrializados para o consumo humano.

2.2.2 - Âmbito de aplicação

Aplicar, onde couber, a toda pessoa física ou jurídica que possua pelo menos um estabelecimento, no qual se realizem algumas das seguintes atividades: elaboração/industrialização, fracionamento, armazenamento e transporte de bebidas e vinagres industrializados nos Estados-Parte do Mercosul. O atendimento a esses requisitos gerais, deste regulamento, não excetua cumprimento de outros regulamentos específicos os quais deverão ser harmonizados com vistas àquelas atividades que sejam determinadas, segundo os critérios estabelecidos entre os Estados-Parte.

2.2.3 - Definições

Para os efeitos deste Regulamento, se define:

2.2.3.1 - Estabelecimento de bebidas e vinagres, inclusive vinhos e derivados da uva e do vinho, produzidos, ou fabricados ou industrializados: É o espaço delimitado que compreende o local e a área que o circunda, onde se efetiva um conjunto de operações e processos que tem como finalidade a obtenção de bebidas e vinagres, inclusive vinhos e derivados da uva e do vinho elaborados, assim como o armazenamento e transporte desses produtos e suas matérias-primas.

2.2.3.2 - Manipulação de bebidas e vinagres, inclusive vinhos e derivados da uva e do vinho: São as operações que se efetuam sobre a matéria-prima até o produto terminado, em qualquer etapa do seu processamento, armazenamento e transporte.

2.2.3.3 - Elaboração de bebidas e vinagres, inclusive vinhos e derivados da uva e do vinho: É o conjunto de todas as operações e processos praticados para a obtenção da bebida e do vinagre, inclusive do vinho e derivados da uva e do vinho, terminados.

2.2.3.4 - Fracionamento das bebidas e dos vinagres, inclusive dos vinhos e dos derivados da uva e do vinho: São as operações pelas quais se fraciona bebida e vinagre, inclusive vinho e derivados da uva e do vinho, sem modificar suas composições originais.

2.2.3.5 - Armazenamento: É o conjunto de tarefas e requisitos para a correta conservação de insumos e produtos acabados.

2.2.3.6 - Boas práticas de elaboração: São os procedimentos necessários para a obtenção de produtos inócuos, saudáveis e sãos.

2.2.3.7 - Organismo competente: É o organismo oficial ou oficialmente reconhecido, ao qual seu Estado-Parte lhe outorga mecanismos legais para exercer suas funções.

2.2.3.8 - Adequado: Entende-se como suficiente para alcançar o fim que se pretende alcançar.

2.2.3.9 - Limpeza: É a eliminação de terra, restos de produtos, pó ou outras matérias indesejáveis.

2.2.3.10 - Contaminação: Entende-se como a presença de substâncias ou agentes estranhos de origem biológica, química ou física, que sejam considerados como nocivos ou não para a saúde humana.

2.2.3.11 - Desinfecção: É a redução, por intermédio de agentes químicos ou métodos físicos adequados, do número de microorganismos no prédio, instalações, maquinários e utensílios, a um nível que impeça a contaminação da bebida e vinagre, inclusive vinho e derivados da uva e do vinho, que se elabora.

2.2.4 - Dos Princípios Gerais Higiênicos-Sanitários das Matérias-Primas para Bebidas e Vinagres, inclusive Vinho e Derivados da Uva e do Vinho, Elaborados/Industrializados.

2.2.4.1 - Objetivo

Estabelecer os princípios gerais para a recepção de matérias-primas destinadas a produção de bebida e do vinagre, inclusive vinho e derivados da uva e do vinho, elaborados/industrializados, que assegurem qualidade suficiente para não oferecer riscos à saúde humana.

2.2.4.2 - Áreas de procedência das matérias-primas

2.2.4.2.1 - Áreas inadequadas de produção, criação, extração, cultivo e colheita.

Não devem ser produzidos, cultivados, colhidos ou extraídos alimentos ou crias de animais destinados à alimentação humana, em áreas onde a presença de substâncias potencialmente nocivas possam provocar a contaminação da bebida e do vinagre, inclusive do vinho e dos derivados da uva e do vinho, em níveis que representem risco para a saúde.

2.2.4.2.2 - Proteção contra a contaminação com resíduos/sujidades.

As matérias-primas devem ser protegidas contra a contaminação por sujidades ou resíduos de origem animal e de origem doméstica, industrial e agrícola, cuja presença possa alcançar níveis que representem risco para a saúde.

2.2.4.2.3 - Proteção contra a contaminação pela água.

Não se devem cultivar, produzir, nem extrair alimentos ou crias de animais destinados à alimentação humana, em áreas onde a água utilizada nos diversos processos produtivos possa constituir por intermédio dos alimentos, risco para a saúde do consumidor.

2.2.4.2.4 - Controle de pragas e enfermidades.

As medidas de controle, que compreendem o tratamento com agentes químicos, biológicos ou físicos, devem ser aplicadas somente sob a supervisão direta do pessoal que conheça os perigos potenciais que representam para a saúde. Tais medidas só devem ser aplicadas de conformidade com as recomendações do organismo oficial competente.

2.2.4.3 - Colheita, produção, extração e rotina de trabalho.

2.2.4.3.1 - Os métodos e procedimentos para colheita, produção, extração e rotina de trabalho devem ser higiênicos, sem constituir perigo para a saúde, nem provocar a contaminação dos produtos.

2.2.4.3.2 - Equipamentos e recipientes

Os equipamentos e recipientes utilizados nos diversos processos produtivos não deverão constituir um risco para a saúde. Os recipientes que são reutilizados devem ser feitos de material que permitam a limpeza e a desinfecção completa. Os que foram usados com matérias tóxicas, não devem ser reutilizados para a bebida e vinagre, inclusive vinho e derivados da uva e do vinho, ou para os seus ingredientes.

2.2.4.3.3 - Remoção de matérias-primas inadequadas

As matérias-primas que forem inadequadas para consumo humano devem ser isoladas durante os processos produtivos, de maneira que evite a contaminação da bebida e vinagre, inclusive do vinho e dos derivados da uva e do vinho, devendo ser eliminadas de modo a não contaminarem a bebida e o vinagre, inclusive o vinho e os derivados da uva e do vinho, matérias-primas, água e meio ambiente.

2.2.4.3.4 - Proteção contra a contaminação das matérias-primas e danos à saúde pública

Devem ser utilizados controles adequados para evitar as contaminações químicas, físicas ou microbiológicas ou por outras substâncias indesejáveis. Além disso, medidas de controle devem ser tomadas com relação à prevenção de possíveis danos.

2.2.4.4 - Armazenamento no local de produção

As matérias-primas devem ser armazenadas em condições que garantam a proteção contra a contaminação e reduzam ao mínimo os danos e deteriorações.

2.2.4.5 - Transporte

2.2.4.5.1 - Os meios para transportar a bebida e o vinagre, inclusive o vinho e derivados da uva e do vinho, transformados ou semi-processados, dos locais de produção ou armazenamento devem ser adequados para a finalidade a que se destinam, e construídos de materiais que permitam a limpeza, desinfecção e desinfestação fáceis e completas.

2.2.4.5.2 - Procedimentos de manipulação

Os procedimentos de manipulação devem ser tais que impeçam a contaminação dos materiais.

2.2.5 - Condições Higiênico-Sanitárias dos Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Bebida e Vinagre, inclusive Vinho e Derivados da Uva e do Vinho.

2.2.5.1 - Objetivo

Estabelecer os requisitos gerais (essenciais), e de boas práticas de elaboração a que deverão atender todos estabelecimentos que pretendam obter bebida e vinagre, inclusive vinho e derivados da uva e do vinho, aptos para o consumo humano.

REQUISITOS GERAIS DE ESTABELECIMENTOS ELABORADORES/INDUSTRIALIZADORES DE BEBIDA E VINAGRE, INCLUSIVE VINHO E DERIVADOS DA UVA E DO VINHO

2.2.5.2 - Instalações

2.2.5.2.1 - Localização

Os estabelecimentos deverão estar situados em zonas isentas de odores indesejáveis, fumaça, poeira e outros contaminantes, e que não estejam expostas a inundações.

2.2.5.2.2 - Vias de trânsito interno

As vias e zonas utilizadas pelo estabelecimento, que se encontram dentro do seu limite de área, deverão ter uma superfície compacta e/ou pavimentada, apta para o tráfego de veículos. Devem possuir escoamento adequado, assim como meios que permitam a sua limpeza.

2.2.5.2.3 - Aprovação de projetos de prédios e instalações:

2.2.5.2.3.1 - Os prédios e as instalações deverão ser de construção sólida e sanitariamente adequados.

Todos os materiais usados na construção e na manutenção deverão ser de natureza tal que não transmitam nenhuma substância indesejável a bebida e o vinagre, inclusive o vinho e os derivados da uva e do vinho.

2.2.5.2.3.2 - Para a aprovação dos projetos, deverá ser levada em consideração a disponibilidade de espaços suficientes à realização, de modo satisfatório, de todas as operações.

2.2.5.2.3.3 - O fluxograma deverá permitir uma limpeza fácil e adequada, e que facilite a devida inspeção da higiene da bebida e do vinagre, inclusive do vinho e dos derivados da uva e do vinho.

2.2.5.2.3.4 - Os prédios e instalações deverão ser de tal maneira que impeçam a entrada e o alojamento de insetos, roedores, ou pragas, e também a entrada de contaminantes ambientais, tais como fumaça, poeira, vapor e outros.

2.2.5.2.3.5 - Os edifícios e instalações deverão ser projetados de forma a permitir a separação, por dependência através de divisória e outros meios eficazes, as operações susceptíveis de causarem contaminação cruzada.

2.2.5.2.3.6 - Os prédios e instalações deverão garantir que as operações possam, realizar-se nas condições ideais de higiene, desde a chegada da matéria-prima até a obtenção do produto final, assegurando ainda, condições apropriadas para o processo de elaboração e para o produto final.

2.2.5.2.3.7 - Nas áreas de manipulação da bebida e do vinagre, inclusive do vinho e dos derivados da uva e do vinho, os pisos deverão ser de materiais resistentes ao trânsito, impermeáveis, laváveis e

antiderrapantes, não podendo apresentar rachaduras, e serem fáceis de limpeza ou desinfecção.

Os líquidos deverão escorrer para os ralos (sifonados ou similares), impedindo a acumulação nos pisos. As paredes deverão ser construídas e revestidas com materiais não absorventes e laváveis e apresentar cor clara. Até uma altura apropriada para as operações, deverão ser lisas, sem fendas, e fáceis de limpar e desinfetar. Os ângulos entre as paredes, entre as paredes e os pisos, e entre as paredes e os tetos ou forros, deverão ser de fácil limpeza. Nos projetos deverá ser indicada a altura da faixa que deverá ser impermeável. Os tetos ou forros deverão ser construídos e/ou acabados de modo que impeçam a acumulação de sujeira e redução ao mínimo de condensação e da formação de mofo. Devem, ainda, serem fáceis de limpar. As janelas e outras aberturas deverão ser construídas de forma a evitar o acúmulo de sujeiras; aquelas que se comuniquem com o exterior deverão estar providas de proteção contra insetos. As proteções deverão ser de fácil limpeza e de boa conservação. As portas deverão ser de material não absorvente e de fácil limpeza. Os montacargas e estruturas auxiliares, como plataformas, escadas de mão e rampas deverão estar localizadas e construídas de forma a não causarem contaminação.

2.2.5.2.3.8 - Nas áreas de manipulação do produto todas as estruturas e acessórios elevados deverão estar instalados de maneira que evitem a contaminação direta ou indireta da bebida e do vinagre, inclusive do vinho e dos derivados da uva e do vinho, da matéria-prima e do material de envase, por intermédio da condensação ou gotejamento, e que não dificultem as operações de limpeza.

2.2.5.2.3.9 - Os alojamentos, refeitórios, lavabos, vestiários, sanitários e banheiros do pessoal auxiliar do estabelecimento deverão estar completamente separados das áreas de manipulação da bebida e do vinagre, inclusive do vinho e dos derivados da uva e do vinho, sem acesso direto e nenhuma comunicação com estes locais.

2.2.5.2.3.10 - Os insumos, matérias-primas e produtos finais deverão ser depositados sobre estrados de madeira ou similares, separados das paredes, para permitir a correta higienização da área.

2.2.5.2.3.11 - Deverá ser evitado o uso de materiais que dificultem a limpeza e a desinfecção adequadas, por exemplo, madeira, a menos que a tecnologia utilizada torne imprescindível o seu uso, e não constitua uma fonte de contaminação.

2.2.5.2.3.12 - Abastecimento de água

2.2.5.2.3.12.1 - Deverá dispor de um abundante abastecimento de água potável, com pressão adequada e temperatura conveniente, um apropriado sistema de distribuição e adequada proteção contra a contaminação. Em caso de necessidade de armazenamento, deverá dispor de instalações apropriadas e nas condições indicadas anteriormente.

Neste caso é imprescindível um controle freqüente da potabilidade da água.

2.2.5.2.3.12.2 - O órgão governamental competente poderá admitir variações das especificações químicas e físico-químicas estabelecidas, quando a composição da água for uma característica regional e sempre que não comprometa a inocuidade do produto e a saúde pública.

2.2.5.2.3.12.3 - O vapor e o gelo utilizados em contato direto com a bebida e o vinagre, inclusive o vinho e os derivados da uva e do vinho, ou com as superfícies que entrem em contato com estes não deverão conter qualquer substância que cause perigo à saúde ou possa contaminar a bebida e o vinagre, inclusive o vinho e os derivados da uva e do vinho.

2.2.5.2.3.12.4 - A água não potável utilizada na produção de vapor, refrigeração, combate a incêndios e outros propósitos correlatos não relacionados com a bebida e o vinagre, inclusive o vinho e os derivados da uva e do vinho, deverá ser transportada por tubulações completamente separadas, identificadas por cores, sem que haja nenhuma conexão transversal ou qualquer outro recurso técnico que as comuniquem com as tubulações que conduzem a água potável.

2.2.5.2.3.13 - Evacuação de efluentes e águas residuais

Os estabelecimentos deverão dispor de um sistema eficaz de efluentes e águas residuais, o qual deverá ser mantido, a todo o momento em bom estado de funcionamento. Todos os condutos de escoamento, incluído o sistema de esgoto, deverão ser suficientemente grandes para suportar cargas máximas e deverão ser construídos de maneira que evite a contaminação do abastecimento de água potável.

2.2.5.2.3.14 - Vestiários, sanitários e banheiros

Todos os estabelecimentos deverão dispor de vestuários, sanitários e banheiros adequados, convenientemente situados, garantindo a eliminação higiênica das águas residuais. Estes locais deverão estar bem iluminados, ventilados e não poderão ter comunicação direta com as áreas onde a bebida e o vinagre, inclusive o vinho e os derivados da uva e do vinho, são manipulados. Deverão existir pias com água fria, ou fria e quente, providas de elementos adequados à lavagem das mãos e meios higiênicos convenientes para secá-las, junto aos sanitários e localizadas de tal maneira que o pessoal tenha que passar junto a elas quando retornar para a área de manipulação. Não será permitido o uso de toalhas de pano. No caso do uso de toalhas de papel, deverá haver porta-toalhas e recipientes coletores em número suficiente. Deverão ser colocados avisos, nos quais deve ser indicada ao pessoal a obrigatoriedade de lavar as mãos depois de usar as mencionadas dependências.

2.2.5.2.3.15 - Instalações para a lavagem das mãos em dependências de elaboração

Deverão ser previstas instalações adequadas e convenientemente localizadas para a lavagem e secagem das mãos sempre que assim o exigir a natureza das operações. Nos casos em que se manipulem substâncias contaminantes ou quando o tipo de tarefa requeira uma desinfecção após a lavagem, deverão existir também instalações para a desinfecção das mãos. Deverá dispor de água fria e quente, assim como de elementos adequados para a limpeza das mãos, cuja secagem deve ser feita por intermédio de um meio higiénico apropriado. Não será permitido o uso de toalhas de pano. No caso do uso de toalhas de papel, deverá haver, em número suficiente, porta-toalhas e recipientes coletores. As instalações deverão estar providas de tubulações devidamente sifonadas que levem as águas residuais aos condutos de escoamento.

2.2.5.2.3.16 - Instalações de limpeza e desinfecção

Quando for o caso, deverão existir instalações adequadas para a limpeza e desinfecção dos utensílios e dos equipamentos de trabalho, construídas com materiais resistentes à corrosão, que possam ser limpos com facilidade. Estas instalações deverão, ainda, estar providas de meios adequados para o fornecimento de água fria e quente em quantidade suficiente.

2.2.5.2.3.17 - Iluminação e instalações elétricas

As dependências industriais deverão dispor de iluminação natural ou artificial que possibilitem a realização das tarefas e que não comprometam a higiene da bebida e do vinagre, inclusive do vinho e dos derivados da uva e do vinho. As fontes de luz artificial que estejam suspensas ou diretamente no teto, e que se encontrem sobre a área de manipulação, devem ser do tipo inócuo e estarem protegidas contra rompimentos. A iluminação não deve alterar as cores. As instalações elétricas deverão ser embutidas ou aparentes, quando, neste caso, precisam ser recobertas por canos isolantes e apoiadas nas paredes e tetos, não sendo permitido cabos pendurados sobre as áreas de manipulação da bebida e do vinagre, inclusive do vinho e dos derivados da uva e do vinho. O órgão competente poderá autorizar outra forma e a modificação das instalações aqui descritas, quando assim se justifique.

2.2.5.2.3.18 - Ventilação

Torna-se necessário que exista uma ventilação suficiente para evitar o calor excessivo, a condensação de vapor e o acúmulo de pó, que acarretam a contaminação do ar. A corrente de ar nunca deve fluir de uma zona suja para uma zona limpa. As aberturas que permitem a ventilação, janelas, portas e etc., deverão ser dotadas de dispositivos de proteção contra a entrada de agentes contaminantes

2.2.5.2.3.19 - Armazenamento de resíduos e materiais não comestíveis

Deverão existir meios para o armazenamento dos resíduos e materiais não comestíveis, antes da sua eliminação pelo estabelecimento, de forma a

impedir a presença de pragas nos resíduos de matérias não comestíveis, e a evitar a contaminação das matérias-primas, da bebida e do vinagre, inclusive do vinho e dos derivados da uva e do vinho, da água potável, do equipamento, dos prédios e vias internas de acesso.

2.2.5.2.3.20 - Devolução de produtos

No caso de devolução de produtos, estes deverão ser colocados em setores separados e destinados à finalidade, até que se estabeleça seu destino.

2.2.5.3 - Equipamentos e utensílios

2.2.5.3.1 - Materiais

Todos os equipamentos e utensílios das áreas de manipulação da bebida e do vinagre, inclusive do vinho e dos derivados da uva e do vinho, que possam entrar em contato com estes, devem ser constituídos de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores nem sabores, e sejam impermeabilizados, bem como resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção. As superfícies deverão ser lisas e isentas de imperfeições (fendas, amassaduras etc.), que possam comprometer a higiene da bebida e do vinagre, inclusive do vinho e dos derivados da uva e do vinho, ou causar contaminação. Devem ser evitados o uso de madeira e outros materiais que não possam ser limpos e desinfetados adequadamente, a menos que não constituam comprovada fonte de contaminação. Deverá ser evitado o uso de materiais de diferentes naturezas, a fim de que não se produza a corrosão por contato.

2.2.5.3.2 - Projeto e construção

2.2.5.3.2.1 - Todos os equipamentos e utensílios deverão apresentar formato e estrutura que assegurem a higiene, permitindo a completa limpeza e desinfecção, e quando possível, deverão estar visíveis, para facilitar a inspeção. Os equipamentos fixos deverão ser instalados de modo que permitam acesso fácil e limpeza profunda, além do que deverão ser usados, exclusivamente, para os fins a que foram projetados.

2.2.5.3.2.2 - Os recipientes para matérias não comestíveis e resíduos deverão ser feitos de metal ou qualquer outro material não absorvente e resistente ao ataque de agentes físicos ou químicos. Deverão ser de fácil limpeza e de eliminação do conteúdo, e suas estruturas e vedações terão de garantir que não ocorram perdas nem emanções. Os equipamentos e utensílios empregados para matérias não comestíveis ou resíduos deverão ser marcados com a indicação do seu uso e não poderão ser usados para produtos comestíveis.

2.2.5.3.2.3 - Todos os locais refrigerados deverão estar providos de um termômetro de máxima e de mínima ou de dispositivos de registro da temperatura, para assegurar a uniformidade da temperatura na

conservação das matérias-primas e produtos e durante os processos industriais.

SOBRE AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO EM ESTABELECIMENTOS ELABORADORES/INDUSTRIALIZADORES

2.2.6 - ESTABELECIMENTO-REQUISITOS DE HIGIENE (SANEAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS)

2.2.6.1 - Conservação

Os prédios, equipamentos e utensílios, assim como todas as demais instalações do estabelecimento, incluídos os condutos de escoamento das águas deverão ser mantidos em bom estado de conservação e funcionamento. As salas deverão estar isentas de vapor, poeira, fumaça e acúmulos de água.

2.2.6.2 - Limpeza e desinfecção

2.2.6.2.1 - Todos os produtos de limpeza e desinfecção deverão ter seu uso aprovado pelo controle da empresa, identificados e guardados em local adequado, fora das áreas de manipulação da bebida e do vinagre, inclusive do vinho e dos derivados da uva e do vinho, bem como deverão ter uso autorizado pelos órgãos competentes.

2.2.6.2.2 - Para impedir a contaminação da bebida e do vinagre, inclusive do vinho e dos derivados da uva e do vinho, toda área de manipulação desses produtos, bem como os equipamentos e utensílios, deverão ser limpos com a frequência necessária, e desinfetados sempre que as circunstâncias assim o exijam. Deverão dispor de recipientes adequados, em número e capacidade, necessários para depósitos de dejetos e/ou materiais não comestíveis.

2.2.6.2.3 - Deverão ser tomadas precauções adequadas, para impedir a contaminação da bebida e do vinagre, inclusive do vinho e dos derivados da uva e do vinho, quando as dependências, os equipamentos e os utensílios forem limpos ou desinfetados com água e detergentes, ou com desinfetantes ou soluções destes. Os detergentes e desinfetantes deverão ser adequados para o fim pretendido, devendo ser aprovados pelo organismo oficial competente. Os resíduos destes agentes que permaneçam nas superfícies susceptíveis de entrar em contato com a bebida e o vinagre, inclusive o vinho e os derivados da uva e do vinho, devem ser eliminados mediante lavagem minuciosa com água potável, antes que as áreas e os equipamentos voltem a ser utilizados para a manipulação de produtos. Deverão ser tomadas precauções adequadas, em termos de limpeza e desinfecção, quando da realização das operações de manutenção geral ou específica em qualquer local do estabelecimento, equipamentos, utensílios ou qualquer elemento que possa contaminar a bebida e o vinagre, inclusive o vinho e dos derivados da uva e do vinho.

2.2.6.2.4 - Imediatamente após o término da jornada de trabalho, ou quantas vezes seja necessário, deverão ser rigorosamente limpos o chão, incluídos os condutos de escoamento de água, as estruturas de apoio e as paredes das áreas de manipulação da bebida e do vinagre, inclusive do vinho e dos derivados da uva e do vinho.

2.2.6.2.5 - Os vestiários, sanitários e banheiros deverão estar permanentemente limpos.

2.2.6.2.6 - As vias de acesso e os pátios que fazem parte da área industrial deverão estar permanentemente limpos.

2.2.6.3 - Programa de higiene e desinfecção

Cada estabelecimento deverá assegurar sua limpeza e desinfecção. Não deverão ser utilizadas nos procedimentos de higiene substâncias odorizante e/ou desodorizantes, em qualquer de suas formas, nas áreas de manipulação dos produtos, com objetivo de evitar a contaminação pelos mesmos e dissimulação dos odores. O pessoal deve ter pleno conhecimento da importância da contaminação e dos riscos que causam, devendo estar bem capacitado em técnicas de limpeza.

2.2.6.4 - Subprodutos

Os subprodutos deverão ser armazenados de maneira adequada e aqueles subprodutos resultantes da elaboração que sejam veículos de contaminação deverão ser retirados das áreas de trabalho quantas vezes seja necessário.

2.2.6.5 - Manipulação, armazenamento e eliminação de resíduos

O material de resíduo deverá ser manipulado de forma que se evite a contaminação dos produtos ou da água potável. Deve-se ter especial cuidado em impedir o acesso das pragas e resíduos. Os resíduos deverão ser retirados das áreas de manipulação de produtos e de outras áreas de trabalho, sempre que seja necessário e, pelo menos uma vez por dia. Imediatamente depois da retirada dos resíduos dos recipientes utilizados para o armazenamento, todos os equipamentos que tenham com eles entrado em contato, deverão ser limpos e desinfetados. A área de armazenamento de resíduos deverá, ainda assim, ser limpa e desinfetada.

2.2.6.6 - Proibição de animais domésticos

Deverá ser impedida a entrada de animais em todos os locais onde se encontrem matérias-primas, material de envase, produtos terminados ou em qualquer das etapas de industrialização.

2.2.6.7 - Sistema de combate às pragas

2.2.6.7.1 - Deverá ser aplicado um programa eficaz e contínuo de combate às pragas. Os estabelecimentos e as áreas circundantes deverão ser inspeciona dos periodicamente, de forma a diminuir os riscos de contaminação.

2.2.6.7.2 - Em caso de alguma praga invadir os estabelecimentos deverão ser adotadas medidas de erradicação. As medidas de combate, que compreendem o tratamento com agentes químicos ou biológicos autorizados e físicos só poderão ser aplicadas sob supervisão direta de pessoas que conheçam profundamente os riscos que estes agentes podem trazer para a saúde, especialmente se estes riscos originarem-se dos resíduos retidos no produto.

2.2.6.7.3 - Somente deverão ser empregados praguicidas se não for possível aplicar-se com eficácia outras medidas de precaução. Antes da aplicação de praguicidas deverá ter-se o cuidado de proteger todos os produtos, os equipamentos e utensílios contra a contaminação. Após a aplicação dos praguicidas autorizados, deverão ser limpos, minuciosamente, o equipamento e os utensílios contaminados, a fim de que, antes de serem novamente utilizados sejam eliminados todos os resíduos.

2.2.6.8 - Armazenamento de substâncias perigosas

2.2.6.8.1 - Os praguicidas, solventes ou outras substâncias tóxicas que possam representar risco para a saúde deverão ser etiquetados adequadamente com rótulo, no qual seja informado sobre a sua toxicidade e emprego. Estes produtos deverão ser armazenados em salas separadas ou armários com chave, destinados exclusivamente para esse fim, e só poderão ser distribuídos e manipulados por pessoal autorizado e devidamente capacitado, ou por outras pessoas, desde que sob supervisão geral de pessoal competente. Deverá ser evitada a contaminação dos produtos.

2.2.6.8.2 - Não deverá ser utilizada ou armazenada na área de manipulação dos produtos nenhuma substância que possa contaminá-lo, salvo sob controle, quando for necessário para a higiene ou a elaboração.

2.2.6.8.3 - Roupas e objetos pessoais

Não deverão ser depositados roupas, nem objetos pessoais nas áreas de manipulação dos produtos.

2.2.7 - HIGIENE PESSOAL E REQUISITOS SANITÁRIOS

2.2.7.1 - Ensinaamentos de higiene

A direção do estabelecimento deverá tomar medidas para que todas as pessoas que manipulem os produtos recebam instrução adequada e contínua em matéria higiênica-sanitária, na manipulação dos produtos e higiene pessoal,

a fim de que saibam adotar as precauções necessárias para evitar a contaminação dos produtos. Tal instrução deverá abranger todas as partes pertinentes deste Regulamento.

2.2.7.2 - Condições de saúde

A constatação ou suspeita de que o manipulador apresenta alguma enfermidade ou problema de saúde que possa resultar na transmissão de perigos aos produtos ou mesmo que sejam portadores sãos, deve-se impedi-lo de entrar em qualquer área de manipulação ou operação de produtos, se existir a probabilidade de contaminação dos mesmos. Qualquer pessoa que esteja nessas condições deverá comunicar imediatamente à direção do estabelecimento, de sua condição de saúde. As pessoas que mantêm contato com os produtos durante seu trabalho devem submeter-se aos exames médicos e laboratoriais que avaliem a sua condição de saúde antes do início de sua atividade e/ou periodicamente, após o início das mesmas. O exame médico e laboratorial dos manipuladores deve ser exigido também em outras ocasiões em que houver indicação, por razões clínicas ou epidemiológicas.

2.2.7.3 - Enfermidades contagiosas

A direção tomará as medidas necessárias para que não se permita a nenhuma pessoa que se saiba, ou se suspeite que padece ou é vetor de uma enfermidade suscetível de transmitir-se aos produtos, ou seja, apresente feridas infectadas, infecções cutâneas, chagas ou diarreias, trabalhar em qualquer área de manipulação de produtos em que haja risco direto ou indireto de contaminar os produtos com microorganismos patogênicos, até que obtenha alta médica. Toda pessoa que se encontre nestas condições deve comunicar imediatamente à direção do estabelecimento sobre o seu estado físico.

2.2.7.4 - Ferimentos

Nenhuma pessoa portadora de ferimentos poderá continuar manipulando produtos, ou superfícies em contato com os produtos, até que se determine sua reincorporação por determinação profissional.

2.2.7.5 - Lavagem das mãos

Toda pessoa que trabalhe em área de manipulação da bebida e do vinagre, inclusive do vinho e dos derivados da uva e do vinho, deverá, enquanto em serviço, lavar as mãos de maneira freqüente e cuidadosa, com agentes de limpeza autorizados e em água corrente e potável fria, ou fria e quente. Esta pessoa deverá lavar as mãos antes do início dos trabalhos, imediatamente após o uso dos sanitários, após manipular material contaminado, e sempre que seja necessário. Deverá lavar e desinfetar as mãos imediatamente após a manipulação de qualquer material contaminante que possa transmitir enfermidades. Deverão ser colocados avisos que indiquem a obrigação de lavar-se as mãos. Deverá ser realizado controle adequado para garantir o cumprimento dessas exigências.

2.2.7.6 - Higiene pessoal

Toda pessoa que trabalhe em uma área de manipulação da bebida e do vinagre inclusive do vinho e dos derivados da uva e do vinho, deverá manter uma esmerada higiene pessoal, e em todas as etapas, durante o trabalho, deverá manter-se uniformizado, protegido, calçado adequadamente e com os cabelos cobertos. Todos os elementos do uniforme deverão ser laváveis, a menos que sejam descartáveis, e manterem-se limpos de acordo com a natureza dos trabalhos que desempenhe. Durante a manipulação das matérias-primas, da bebida e do vinagre, inclusive do vinho e dos derivados da uva e do vinho, devem ser retirados todos os objetos de adorno.

2.2.7.7 - Condução pessoal

Nas áreas de manipulação da bebida e do vinagre, inclusive do vinho e os derivados da uva e do vinho, deverá ser proibido todo ato que possa originar uma contaminação desses produtos, tais como comer, fumar, cuspir ou outras práticas anti-higiênicas.

2.2.7.8 - Luvas

Se para manipular a bebida e o vinagre, inclusive o vinho e os derivados da uva e do vinho, forem usadas luvas, estas deverão ser mantidas em perfeitas condições de limpeza e higiene. O uso das luvas não dispensa o operário da obrigação de lavar as mãos cuidadosamente.

2.2.7.9 - Visitantes

Inclui-se nesta categoria todas as pessoas não pertencentes às áreas ou setores onde se manipulem a bebida e o vinagre, inclusive o vinho e os derivados da uva e do vinho. Deverão ser tomadas precauções para impedir que os visitantes contaminem os produtos nas áreas onde estes são manipulados. As precauções podem incluir o uso de roupas protetoras. Os visitantes devem cumprir as disposições recomendadas nos itens 2.2.7.3, 2.2.7.3 7.4 e 2.2.7.7 deste Regulamento.

2.2.7.10 - Supervisão

As responsabilidades do cumprimento dos requisitos descritos nos itens 2.2.7.3 a 2.2.7.9, é de responsabilidade do supervisor competente.

2.2.8 - REQUISITOS DE HIGIENE NA ELABORAÇÃO

2.2.8.1 - Requisitos aplicáveis à matéria-prima

2.2.8.1.1 - O estabelecimento não deve aceitar nenhuma matéria-prima ou ingrediente que contenha parasitas, microorganismos ou substâncias tóxicas, decompostas ou estranhas, que não possam ser reduzidas a níveis aceitáveis pelos procedimentos normais de classificação e/ou preparação ou elaboração.

2.2.8.1.2 - As matérias-primas ou ingredientes deverão ser inspecionados e classificados antes de seguirem para a linha de elaboração e, se necessário, deverão passar por controles laboratoriais. Na elaboração somente devem ser utilizadas matérias-primas ou ingredientes limpos e em boas condições.

2.2.8.1.3 - As matérias-primas ou ingredientes armazenados nas dependências do estabelecimento devem ser mantidos em condições que evitem a sua deterioração, proteção contra a contaminação e reduzam suas perdas ao mínimo. Deverá ser assegurada a adequada rotatividade dos estoques de matérias-primas e ingredientes.

2.2.8.2 - Prevenção da contaminação cruzada

2.2.8.2.1 - Deverão ser tomadas medidas eficazes, para evitar a contaminação do material da bebida e do vinagre, inclusive do vinho e dos derivados da uva e do vinho, por contato direto ou indireto com material contaminado que se encontre nas fases iniciais do processamento.

2.2.8.2.2 - As pessoas que manipulem matérias-primas ou produtos semi-elaborados e que apresentam o risco de contaminar o produto acabado, não devem entrar em contato com nenhum produto acabado, enquanto não hajam trocado toda a roupa de proteção usada durante o aludido procedimento e que esteve em contato, ou foi manchada com as matérias-primas ou produto semielaborados. Além deste procedimento, que inclui, em consequência, o uso de outra roupa de proteção limpa, essas pessoas devem cumprir o determinado nos itens 2.2.7.5 e 2.2.7.6.

2.2.8.2.3 - Existindo a probabilidade de contaminação, as pessoas devem lavar bem as mãos entre uma e outra manipulação de produtos, nas diversas fases de elaboração.

2.2.8.2.4 - Todo o equipamento que entrou em contato com matérias-primas ou com material contaminado deverá ser rigorosamente limpo e desinfetado antes de ser utilizado para produtos não contaminados.

2.2.8.3 - Emprego da água

2.2.8.3.1 - Como princípio geral, na manipulação da bebida e do vinagre, inclusive do vinho e dos derivados da uva e do vinho, só deverá ser utilizada água potável.

2.2.8.3.2 - Desde que autorizado pelo órgão competente, poderá utilizar-se água não potável para a produção de vapor e outros fins análogos não relacionados com a bebida e o vinagre, inclusive vinho e os derivados da uva e do vinho.

2.2.8.3.3 - A água recirculada para ser reutilizada novamente dentro de um estabelecimento deverá ser tratada e mantida em condições tais que

seu uso não apresente risco para a saúde. O processo de tratamento deverá manter-se sob constante vigilância. Excepcionalmente a água recirculada que não recebeu novo tratamento poderá ser utilizada naquelas condições em que seu emprego não represente risco à saúde, nem contamine a matéria-prima e o produto acabado. Para a água recirculada deverá haver um sistema separado de distribuição que possa ser facilmente identificado. Os tratamentos de água recirculada e sua utilização em qualquer processo de elaboração dos produtos deverão ser aprovados pelo órgão competente. As situações particulares indicadas nos itens 2.2.8.3.2 e 2.2.8.3.3 deverão estar em concordância com o disposto 2.2.5.2.3.12.4 deste Regulamento.

2.2.8.4 - Elaboração

2.2.8.4.1 - A elaboração deverá ser realizada por pessoal capacitado e supervisionada por pessoal tecnicamente competente.

2.2.8.4.2 - Todas as operações do processo de produção, incluído o acondicionamento, deverão realizar-se sem demoras inúteis e em condições que excluam toda a possibilidade de contaminação, deterioração ou proliferação de microorganismos patogênicos e deteriorantes.

2.2.8.4.3 - Os recipientes deverão ser tratados com o devido cuidado, para evitar toda possibilidade de contaminação do produto elaborado.

2.2.8.4.4 - Os métodos de conservação e os controles necessários deverão ser tais que protejam contra a contaminação ou a ameaça de risco à saúde pública, bem como contra a deterioração dentro dos limites da prática comercial correta.

2.2.8.5 - Embalagem

2.2.8.5.1 - Todo o material empregado na embalagem deverá ser armazenado em condições higiênicas-sanitárias, em locais destinados a essa finalidade. O material deve ser apropriado para o produto e para as condições de armazenamento e não deve transmitir ao produto substâncias indesejáveis que ultrapassem os limites aceitáveis pelo órgão competente. O material de embalagem deverá ser seguro e conferir proteção apropriada contra a contaminação.

2.2.8.5.2 - As embalagens ou recipientes não devem ter sido anteriormente utilizados para nenhuma finalidade que possa causar a contaminação do produto. Sempre que seja possível, as embalagens ou recipientes deverão ser inspecionados imediatamente antes do uso, com o objetivo de que se assegure o seu bom estado, e, se necessário, limpos e desinfetados; quando lavados devem ser secos antes do envase. Na área de embalagem ou envase só deverão permanecer as embalagens ou recipientes necessários.

2.2.8.5.3 - O envase deverá ser processado em condições que excluam a contaminação do produto.

2.2.8.6 - Direção e supervisão

O tipo de controle e de supervisão necessários dependerá do volume e das características da atividade, e do tipo de produto. Os diretores deverão ter conhecimentos suficientes sobre as boas práticas de produção, para que possam julgar os possíveis riscos e assegurar uma vigilância e supervisão eficaz. Em função do risco inerente à bebida e o vinagre, inclusive o vinho e os derivados da uva e do vinho, deverão ser mantidos registros apropriados da elaboração, produção e distribuição, conservando-os por um período superior ao da data de validade do produto.

2.2.9 - ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE DE MATÉRIAS-PRIMAS E PRODUTOS ACABADOS

2.2.9.1 - As matérias-primas e os produtos acabados deverão ser armazenados e transportados em condições tais que impeçam a contaminação e/ou a proliferação de microorganismos e protejam contra a alteração do produto e danos aos recipientes ou embalagens. Durante o armazenamento deverá ser exercida uma inspeção periódica dos produtos acabados, a fim de que somente sejam liberados produtos aptos para o consumo humano e sejam cumpridas as especificações aplicáveis aos produtos acabados, quando estas existam.

2.2.9.2 - Os veículos de transporte pertencentes à empresa da bebida e do vinagre, inclusive do vinho e dos derivados da uva e do vinho, ou por esta contratados, deverão estar autorizados pelo órgão competente. Os veículos de transporte deverão realizar as operações de carga e descarga fora dos locais de elaboração dos produtos, devendo ser evitada a contaminação destes e do ar pelos gases de combustão. Os veículos destinados ao transporte da bebida e do vinagre, inclusive do vinho e dos derivados da uva e do vinho, refrigerados ou congelados, devem dispor de meios que permitam verificar a umidade, quando necessário, e a manutenção da temperatura dentro dos níveis adequados.

2.2.10 - CONTROLE DA BEBIDA E DO VINAGRE, INCLUSIVE DO VINHO E DOS DERIVADOS DA UVA E DO VINHO

2.2.10.1 - É conveniente que o estabelecimento tenha instrumentos necessários para os controles de laboratório, com metodologia analítica reconhecida, que considere necessária, objetivando assegurar a bebida e o vinagre, inclusive o vinho e os derivados da uva e do vinho, aptos para o consumo.

3 - PADRÃO DE POTABILIDADE DA ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO



3.1 - Periodicidade da Análise

Os estabelecimentos que exercem as atividades classificadas e relacionadas no regulamento da Lei nº 8.918/1994, aprovado pelo Decreto nº 6.871/2009, que trata de Bebidas e Fermentado Acético; no regulamento da Lei nº 7.678/1988, aprovado pelo Decreto nº 8.198/2014, que versa sobre Vinho e Derivados da Uva e do Vinho; e no regulamento da Lei nº 13.648/2018, aprovado pelo Decreto nº 10.026/2019, que discorre sobre Polpa de Fruta e Suco artesanais produzidos em estabelecimento familiar rural devem realizar, com certa frequência, análise da água utilizada nos mesmos, visando aferir sua qualidade para o consumo humano e, conseqüentemente, o atendimento ao padrão de potabilidade.

A periodicidade da feitura dessas análises deve ser em função da origem da água utilizada na unidade fabril.

Os estabelecimentos que utilizam água oriunda de Companhia de Captação, Tratamento, Distribuição e Abastecimento devem proceder a realização da análise a cada 6 (seis) meses, contemplando, no mínimo, os parâmetros constantes na I.N. Mapa nº 72/2018, quais sejam, cor, turbidez, pH, coliformes totais e cloro residual.

Já os estabelecimentos que fazem uso de água originária de quaisquer outras fontes que não seja proveniente de Companhia de Captação, Tratamento, Distribuição e Abastecimento devem efetivar a realização da análise a cada 3

(três) meses, abrangendo, no mínimo, os parâmetros citados no parágrafo anterior e, a cada intervalo de 1 (um) ano, a execução da análise completa englobando, além dos parâmetros anteriormente citados, todos os demais constantes nas tabelas abaixo.

3.2 - Padrão de Potabilidade da Água

Tabela 1 - Padrão Bacteriológico da Água para Consumo Humano.

Formas de abastecimento		Parâmetro	VMP ⁽¹⁾
SAI		<i>Escherichia coli</i> ⁽²⁾	Ausência em 100 mL
SAA e SAC	Na saída do tratamento	Coliformes totais ⁽³⁾	Ausência em 100 mL
	Sistema de distribuição e pontos de consumo	<i>Escherichia coli</i> ⁽²⁾	Ausência em 100 mL
		Coliformes totais ⁽⁴⁾	Apenas uma amostra, entre as amostras examinadas no mês pelo responsável pelo sistema ou por solução alternativa coletiva de abastecimento de água, poderá apresentar resultado positivo
			Ausência em 100 mL em 95% das amostras examinadas no mês pelo responsável pelo sistema ou por solução alternativa coletiva de abastecimento de água.

Notas:

SAA - Sistema de abastecimento de água para consumo humano: instalação composta por um conjunto de obras civis, materiais e equipamentos, desde a zona de captação até as ligações prediais, destinada à produção e ao fornecimento coletivo de água potável, por meio de rede de distribuição (Portaria GM/MS nº 888/2021, Anexo, art. 5º, inciso V).

SAC - Solução alternativa coletiva de abastecimento de água para consumo humano: modalidade de abastecimento coletivo destinada a fornecer água potável, sem rede de distribuição (Portaria GM/MS nº 888/2021, Anexo, art. 5º, inciso VI).

SAI - Solução alternativa individual de abastecimento de água para consumo humano: modalidade de abastecimento de água para consumo humano que atenda a domicílios residenciais com uma única família, incluindo seus agregados familiares (Portaria GM/MS nº 888/2021, Anexo, art. 5º, inciso VII).

⁽¹⁾ Valor Máximo Permitido.

⁽²⁾ Indicador de contaminação fecal.

⁽³⁾ Indicador de eficiência de tratamento.

⁽⁴⁾ Indicador da condição de operação e manutenção do sistema de distribuição de SAA e pontos de consumo e reservatório de SAC em que a qualidade da água produzida pelos processos de tratamento seja preservada (indicador de integridade).

Fonte: Portaria GM/MS nº 888/2021, Anexo e Anexo 1.

Tabela 2 - Padrão de Tubidez para Água Pós-desinfecção (para águas subterrâneas) ou Pós-filtração.

Tratamento da água	VMP ⁽¹⁾	Número de amostras	Frequência

Filtração rápida (tratamento completo ou filtração direta)	0,5 uT ⁽²⁾ em 95% das amostras. 1,0 uT no restante das amostras mensais coletadas.	1	A cada 2 horas
Filtração em Membrana	0,1 uT ⁽²⁾ em 99% das amostras.	1	A cada 2 horas
Filtração lenta	1,0 uT ⁽²⁾ em 95% das amostras. 2,0 uT no restante das amostras mensais coletadas.	1	Diária
Pós-desinfecção (para águas subterrâneas)	1,0 uT ⁽²⁾ em 95% das amostras. 5,0 uT no restante das amostras mensais coletadas.	1	Semanal

Notas:

(1) Valor Máximo Permitido.

(2) Unidade de Tubidez.

Fonte: Portaria GM/MS nº 888/2021, Anexo 2.

Tabela 3 - Padrão de Potabilidade para Substâncias Químicas que Representam Risco à Saúde.

Tabela de Padrão de Potabilidade para Substâncias Químicas Inorgânicas que Representam Risco à Saúde			
Parâmetro	CAS ⁽¹⁾	Unidade	VMP ⁽²⁾
Antimônio	7440-36-0	mg/L	0,006
Arsênio	7440-38-2	mg/L	0,01
Bário	7440-39-3	mg/L	0,7
Cádmio	7440-43-9	mg/L	0,003
Chumbo	7439-92-1	mg/L	0,01
Cobre	7440-50-8	mg/L	2
Cromo	7440-47-3	mg/L	0,05
Fluoreto	7782-41-4	mg/L	1,5
Mercúrio Total	7439-97-6	mg/L	0,001
Níquel	7440-02-0	mg/L	0,07
Nitrato (como N) ⁽³⁾	14797-55-8	mg/L	10
Nitrito (como N) ⁽³⁾	14797-65-0	mg/L	1
Selênio	7782-49-2	mg/L	0,04
Urânio	7440-61-1	mg/L	0,03
Tabela de Padrão de Potabilidade para Substâncias Orgânicas que Representam Risco à Saúde			
Parâmetro	CAS ⁽¹⁾	Unidade	VMP ⁽²⁾
1,2 Dicloroetano	107-06-2	µg/L	5
Acrilamida	79-06-1	µg/L	0,5
Benzeno	71-43-2	µg/L	5
Benzo[a]pireno	50-32-8	µg/L	0,4
Cloreto de Vinila	75-01-4	µg/L	0,5
Di(2-etilhexil) ftalato	117-81-7	µg/L	8
Diclorometano	75-09-2	µg/L	20
Dioxano	123-91-1	µg/L	48
Epícloridrina	106-89-8	µg/L	0,4
Etilbenzeno	100-41-4	µg/L	300
Pentaclorofenol	87-86-5	µg/L	9
Tetracloreto de Carbono	56-23-5	µg/L	4

Tetracloroeteno	127-18-4	µg/L	40
Tolueno	108-88-3	µg/L	30
Tricloroeteno	79-01-6	µg/L	4
Xilenos	1330-20-7	µg/L	500
Tabela de Padrão de Potabilidade para Agrotóxicos e Metabólitos que Representam Risco à Saúde			
Parâmetro	CAS⁽¹⁾	Unidade	VMP⁽²⁾
2,4 D	94-75-7	µg/L	30
Alacloro	15972-60-8	µg/L	20
Aldicarbe + Aldicarbesulfona + Aldicarbesulfóxido	116-06-3 (aldicarbe) 1646-88-4 (aldicarbesulfona) 1646-87-3 (aldicarbe sulfóxido)	µg/L	10
Aldrin + Dieldrin	309-00-2 (aldrin) 60-57-1 (dieldrin)	µg/L	0,03
Ametrina	834-12-8	µg/L	60
Atrazina + S-Clorotriazinas (Deetil-Atrazina - Dea, Deisopropil-Atrazina - Dia e Diaminoclorotriazina - Dact)	1912-24-9 (Atrazina) 6190-65-4 (Deetil-Atrazina - Dea) 1007-28-9 (Deisopropil-Atrazina - Dia) 3397-62-4 (Diaminoclorotriazina - Dact)	µg/L	2,0
Carbendazim	10605-21-7	µg/L	120
Carbofurano	1563-66-2	µg/L	7
Ciproconazol	94361-06-5	µg/L	30
Clordano	5103-74-2	µg/L	0,2
Clorotalonil	1897-45-6	µg/L	45
Clorpirifós + clorpirifós-oxon	2921-88-2 (clorpirifós) 5598-15-2 (clorpirifós-oxon)	µg/L	30,0
DDT+DDD+DDE	50-29-3 (p,p'-DDT) 72-54-8 (p,p'-DDD) 72-55-9 (p,p'-DDE)	µg/L	1
Difenoconazol	119446-68-3	µg/L	30
Dimetoato + ometoato	60-51-5 (Dimetoato) 1113-02-6 (Ometoato)	µg/L	1,2
Diuron	330-54-1	µg/L	20
Epoxiconazol	135319-73-2	µg/L	60
Fipronil	120068-37-3	µg/L	1,2
Flutriafol	76674-21-0	µg/L	30
Glifosato + AMPA	1071-83-6 (glifosato) 1066-51-9 (AMPA)	µg/L	500
Hidroxi-Atrazina	2163-68-0	µg/L	120,0
Lindano (gama HCH)	58-89-9	µg/L	2
Malationa	121-75-5	µg/L	60
Mancozebe + ETU	8018-01-7 (Mancozebe) 96-45-7 (Ampa)	µg/L	8
Metamidofós + Acefato	10265-92-6 (Metamidofós) 30560-19-1 (Acefato)	µg/L	7
Metolacloro	51218-45-2	µg/L	10
Metribuzim	21087-64-9	µg/L	25
Molinato	2212-67-1	µg/L	6
Paraquate	4685-14-7	µg/L	13
Picloram	1918-02-1	µg/L	60
Profenofós	41198-08-7	µg/L	0,3
Propargito	2312-35-8	µg/L	30

Protioconazol + ProticonazolDestio	178928-70-6 (Protioconazol) 120983-64-4 (ProticonazolDestio)	µg/L	3
Simazina	122-34-9	µg/L	2
Tebuconazol	107534-96-3	µg/L	180
Terbufós	13071-79-9	µg/L	1,2
Tiametoxam	153719-23-4	µg/L	36
Tiodicarbe	59669-26-0	µg/L	90
Tiram	137-26-8	µg/L	6
Trifluralina	1582-09-8	µg/L	20

Tabela de Padrão de Potabilidade para Subprodutos da Desinfecção que Representam Risco à Saúde(4)

Parâmetro	CAS ⁽¹⁾	Unidade	VMP ⁽²⁾
2,4,6 Triclorofenol	88-06-2	mg/L	0,2
2,4-diclorofenol	120-83-2	mg/L	0,2
Ácidos haloacéticos total ⁽⁵⁾	-	mg/L	0,08
Bromato	15541-45-4	mg/L	0,01
Cloraminas Total	-	mg/L	4
Clorato	7775-09-9	mg/L	0,7
Clorito	7758-19-2	mg/L	0,7
Cloro residual livre	7782-50-5	mg/L	5
N-nitrosodimetilamina ⁽⁷⁾	62-75-9	mg/L	0,0001
Trihalometanos Total ⁽⁶⁾	-	mg/L	0,1

Notas:

(1) CAS é o número de referência de compostos e substâncias químicas adotado pelo *Chemical Abstract Service*.

(2) Valor Máximo Permitido.

(3) A soma das razões das concentrações de nitrito e nitrato e seus respectivos VMPs, deve atender ao disposto no Art. 38.

(4) Análise exigida de acordo com o desinfetante utilizado e oxidante utilizado para pré-oxidação.

(5) Ácidos haloacéticos: ácido monocloroacético - CAS = 79-11-8, ácido dicloroacético - CAS = 79-43-6, ácido tricloroacético - CAS = 76-03-9, ácido monobromoacético - CAS = 79-08-3, ácido dibromoacético - CAS = 631-64-1, ácido bromocloroacético - CAS = 5589-96-8, ácido bromodicloroacético - CAS = 71133-14-7, ácido dibromocloroacético - CAS = 5278-95-5, ácido tribromoacético - CAS = 75-96-7.

(6) O monitoramento será obrigatório apenas onde se pratique a desinfecção por cloraminação.

(7) Trihalometanos: Triclorometano ou Clorofórmio (TCM) - CAS = 67-66-3, Bromodiclorometano (BDCM) - CAS = 75-27-4, Dibromoclorometano (DBCM) - CAS = 124-48-1, Tribromometano ou Bromofórmio (TBM) - CAS = 75-25-2.

Fonte: Portaria GM/MS nº 888/2021, Anexo 9.

Tabela 4 - Padrão de Cianotoxinas da Água para Consumo Humano.

Parâmetro ⁽¹⁾	Unidade	VMP ⁽²⁾
Cilindrospermopsinas	µg/L	1,0
Microcistina	µg/L (equivalente de MCYST-LR) ⁽³⁾	1,0
Saxitoxinas	µg/L (equivalente STX)	3,0

Notas:

(1) A frequência para o controle de cianotoxinas está prevista na tabela do Anexo 13 da Portaria GM/MS nº 888/2021.

(2) Valor Máximo Permitido.

(3) O valor representa o somatório das concentrações de todas as variantes de microcistinas.

Fonte: Portaria GM/MS nº 888/2021, Anexo 10.

Tabela 5 - Padrão Organoléptico de Potabilidade.

Tabela de Padrão de Potabilidade para Substâncias Químicas Inorgânicas que Representam Risco à Saúde			
Parâmetro	CAS ⁽⁴⁾	Unidade	VMP ⁽¹⁾
Alumínio	7429-90-5	mg/L	0,2

Amônia (como N)	7664-41-7	mg/L	1,2
Cloreto	16887-00-6	mg/L	250
Cor Aparente ⁽²⁾	-	uH	15
1,2 diclorobenzeno	95-50-1	mg/L	0,001
1,4 diclorobenzeno	106-46-7	mg/L	0,0003
Dureza total	-	mg/L	300
Ferro	7439-89-6	mg/L	0,3
Gosto e odor	-	Intensidade	6
Manganês	7439-96-5	mg/L	0,1
Monoclorobenzeno	108-90-7	mg/L	0,02
Sódio	7440-23-5	mg/L	200
Sólidos dissolvidos totais	-	mg/L	500
Sulfato	14808-79-8	mg/L	250
Sulfeto de hidrogênio	7783-06-4	mg/L	0,05
Turbidez ⁽³⁾	-	uT	5
Zinco	7440-66-6	mg/L	5

Notas:

⁽¹⁾ Valor máximo permitido.

⁽²⁾ Unidade Hazen (mgPt-Co/L).

⁽³⁾ Unidade de turbidez.

⁽⁴⁾ CAS é o número de referência de compostos e substâncias químicas adotado pelo *Chemical Abstract Service*.

Fonte: Portaria GM/MS nº 888/2021, Anexo 11.

4 - REGISTRO DE PRODUTO



4.1 - Exigência Legal

As Bebidas, o Fermentado Acético, o Vinho e os Derivados da Uva e do Vinho nacionais devem ser previamente registrados junto ao Ministério da Agricultura e Pecuária.

Tais exigências também são extensivas à Polpa de Fruta e ao Suco artesanais produzidos em estabelecimento familiar rural.

Essas obrigatoriedades legais estão dispostas no:

- ▶ art. 7º, *caput*, do regulamento da Lei nº 8.918/1994, aprovado pelo Decreto nº 6.871/2009, que trata de Bebidas e Fermentado Acético;
- ▶ art. 13, *caput*, do regulamento da Lei nº 7.678/1988, aprovado pelo Decreto nº 8.198/2014, que versa sobre Vinho e Derivados da Uva e do Vinho; e
- ▶ art. 8º, *caput*, do regulamento da Lei nº 13.648/2018, aprovado pelo Decreto nº 10.026/2019, que discorre sobre Polpa de Fruta e Suco artesanais produzidos em estabelecimento familiar rural.

O Ministério da Agricultura e Pecuária **não cobra** qualquer taxa pela concessão e emissão do Certificado de Registro de Bebidas, Fermentado Acético, Vinho e Derivados da Uva e do Vinho, bem como de Polpa de Fruta e Suco artesanais produzidos em estabelecimento familiar rural. Todo o procedimento **é totalmente gratuito**.

4.2 - Isenção de Registro

A imposição legal em se registrar no Ministério da Agricultura e Pecuária as Bebidas, o Fermentado Acético, o Vinho, os Derivados da Uva e do Vinho, bem como a Polpa de Fruta e o Suco artesanais produzidos em estabelecimento familiar rural não se aplica (I.N. Mapa nº 72/2018, art. 32, *caput* e incisos I ao V):

I - ao produto destinado a concurso de qualidade;

II - ao produto destinado ao desenvolvimento de pesquisa, desde que:

a) seja identificado e segregado do destinado à comercialização; e

b) disponha de documentação que caracterize a atividade de pesquisa.

III - à produção destinada ao consumo próprio, sem fim comercial;

IV - aos serviços de alimentação, como lanchonetes, padarias, bares, restaurantes, supermercados, dentre outros estabelecimentos comerciais, cujos produtos são produzidos, envasados e vendidos diretamente ao consumidor final, no mesmo local, com indicação de consumo na embalagem de até um dia após seu preparo; e

V - aos serviços de alimentação e demais estabelecimentos comerciais, como as estações de envase de bebidas, que engarrafem no mesmo local e procedam a imediata venda, de produtos regularmente registrados no Ministério da Agricultura e Pecuária.

4.3 - Requisitos e Procedimentos para o Registro de Produto

A I.N. Mapa nº 72/2018 é a norma que estabelece os requisitos e os procedimentos administrativos para o registro de Bebidas, Fermentado Acético, Vinho e Derivados da Uva e do Vinho nacionais, bem como de Polpa de Fruta e Suco artesanais produzidos em estabelecimento familiar rural, que doravante chamaremos de Produto(s).

A apresentação das solicitações e dos documentos necessários aos procedimentos para o registro de produto devem ser direcionados ao Ministério da Agricultura e Pecuária, exclusivamente, por meio do Sistema Sipeagro (I.N. Mapa nº 72/2018, arts. 4º e 11, *caput*), que pode ser acessado pelo link: <https://sistemasweb.agricultura.gov.br/pages/SIPEAGRO.html>. O estabelecimento deverá registrar previamente todos os produtos que pretende produzir.

Informações mais detalhadas sobre a utilização desse sistema podem ser encontradas no Guia do Usuário - Sipeagro Produtos (<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos->

[vegetal/arquivos/sipeagro-rt-e-rl-produtos-compromido.pdf](#)), onde consta o passo a passo para a realização do registro.

Após a concessão do registro de estabelecimento, o mesmo receberá, para registrar seus produtos, novos usuários e senhas para o Representante Legal - RL e para o Responsável Técnico - RT. Somente o RT tem o perfil de usuário para o registro de produto.

O registro de produto será concedido automaticamente, ficando condicionada à disponibilização desta função no Sistema Sipeagro (I.N. Mapa nº 72/2018, art. 11, parágrafo único).

Poderão ser solicitados laudos analíticos complementares, com detalhamento dos componentes da matéria-prima, ingrediente ou produto, assim como qualquer informação que a fiscalização julgar pertinente para os casos em que for necessário esclarecer a composição ou o processo de produção, houver suspeita de riscos à saúde do consumidor ou para subsidiar a decisão do Órgão Fiscalizador (I.N. Mapa nº 72/2018, art. 12, parágrafo único).

Caso a informação a ser apresentada ao Ministério da Agricultura e Pecuária seja considerada pelo estabelecimento como segredo de negócio e indicada como confidencial, caberá a este Órgão tomar todas as medidas necessárias para manter o sigilo das informações, nos termos do artigo 195, inciso XIV, da Lei nº 9.279/1996, que veda a concorrência desleal (I.N. Mapa nº 72/2018, art. 12, *caput*).

Os produtos são registrados de forma distinta sempre que forem diferentes em relação à sua composição, ainda que possuam a mesma denominação, para o mesmo estabelecimento (I.N. Mapa nº 72/2018, art. 13, *caput*).

As alterações da composição de um produto não acarretam em concessão de um novo registro, desde que mantida a mesma denominação (I.N. Mapa nº 72/2018, art. 13, § 1º).

Será cancelado o registro que apresente a mesma denominação e composição de produto já registrado (I.N. Mapa nº 72/2018, art. 13, § 2º).

A utilização de diferentes marcas comerciais, pelo mesmo estabelecimento, não enseja novo registro de produto, devendo ser indicado no campo apropriado do Sistema Sipeagro todas as marcas a serem utilizadas (I.N. Mapa nº 72/2018, art. 13, § 3º).

Os produtos que tiverem suas características alteradas pelo processo de elaboração ensejarão diferentes registros, por exemplo, duas bebidas com os mesmos ingredientes que forem envelhecidas por tempos diferentes ensejarão dois registros (I.N. Mapa nº 72/2018, art. 13, § 4º).

Produto submetido a tratamentos físicos, tais como: separação por membrana, ultrassom, alta pressão, pasteurização, congelamento, decantação, dentre outros, não enseja diferentes registros, desde que o tratamento não altere sua composição (I.N. Mapa nº 72/2018, art. 13, § 5º).

O produto será registrado somente na unidade central, sendo este registro válido para todas as unidades industriais e estabelecimentos de terceiros, indicadas no certificado de registro deste produto em conformidade ao estabelecido nos requisitos e procedimentos administrativos para elaboração de produto em unidade industrial e em estabelecimento de terceiro, abaixo (I.N. Mapa nº 72/2018, art. 14).

4.4 - Requisitos e Procedimentos Administrativos para Elaboração de Produto em Unidade Industrial e em Estabelecimento de Terceiro (I.N. Mapa nº 72/2018, Capítulo III)

A autorização para terceirizar por meio de contratação de serviço as atividades, ou parte delas, do produtor ou do padronizador fica condicionada à vigência dos seguintes documentos (I.N. Mapa nº 72/2018, art. 25, *caput*, incisos I ao III e §§ 1º ao 6º):

I - o certificado de registro do estabelecimento contratante para a atividade de produção ou padronização;

II - o certificado de registro do produto objeto de terceirização; e

III - o certificado de registro do estabelecimento contratado, para as atividades contratadas.

§ 1º Para o estabelecimento de bebida e fermentado acético a terceirização poderá ocorrer em todo território nacional.

§ 2º Para o estabelecimento de vinho e derivado da uva e do vinho a terceirização deverá ser feita dentro da mesma zona de produção.

§ 3º Deve ser identificado como estabelecimento contratante o produtor ou o padronizador registrado no Ministério da Agricultura e Pecuária que faça uso do procedimento de produção, padronização ou envasilhamento de produto em estabelecimento de terceiro.

§ 4º Deve ser identificado como estabelecimento de terceiro contratado aquele registrado no Ministério da Agricultura e Pecuária que possuir infraestrutura adequada para produzir, padronizar ou envasilhar produto para o estabelecimento contratante definido no parágrafo 3º.

§ 5º É proibida ao estabelecimento contratado a subcontratação da atividade objeto da terceirização.

§ 6º O estabelecimento padronizador somente poderá terceirizar a atividade de envasilhamento.

A autorização, pela unidade central (unidade central é o estabelecimento detentor de registro de produto registrado na forma da I.N. Mapa nº 72/2018 para realizar as atividades de elaboração - I.N. Mapa nº 72/2018, art. 3º, inciso VII), para a elaboração de produto pela unidade industrial (unidade industrial é o estabelecimento registrado na forma da I.N. Mapa nº 72/2018 que elabora produto registrado pela unidade central mediante sua autorização - I.N. Mapa nº 72/2018, art. 3º, inciso VIII) fica condicionada à vigência dos seguintes documentos (I.N. Mapa nº 72/2018, art. 26, *caput*, e incisos I, II e III):

I - o certificado de registro de estabelecimento da unidade central;

II - o certificado de registro do produto objeto de autorização; e

III - o certificado de registro do estabelecimento da unidade industrial para as atividades relacionadas à autorização emitida pela unidade central.

A elaboração de produto em unidade industrial (unidade industrial é o estabelecimento registrado na forma da I.N. Mapa nº 72/2018 que elabora produto registrado pela unidade central mediante sua autorização - I.N. Mapa nº 72/2018, art. 3º, inciso VIII) e em estabelecimento de terceiro (estabelecimento de terceiros é o estabelecimento registrado, na forma da I.N. Mapa nº 72/2018, vinculado à unidade central sob forma contratual de prestação de serviços, para produzir ou envasilhar produto registrado pela unidade central - I.N. Mapa nº 72/2018, art. 3º, inciso IX) deve ser comunicada ao Ministério da Agricultura e Pecuária, pela unidade central (unidade central é o estabelecimento detentor de registro de produto registrado na forma da I.N. nº 72/2018 para realizar as atividades de elaboração - I.N. Mapa nº 72/2018, art. 3º, inciso VII), por meio dos campos específicos do Sipeagro (I.N. Mapa nº 72/2018, art. 27, *caput*).

No caso de qualquer alteração dos termos da contratação de terceirização ou da autorização para elaboração de produto em unidade industrial previstas no parágrafo anterior, deve ser solicitada alteração do registro do produto por meio do Sipeagro (I.N. Mapa nº 72/2018, art. 27, § 1º).

Uma cópia do Certificado de Registro de Produto deve ser mantida no estabelecimento contratado ou na unidade industrial e estar disponível à fiscalização, a qualquer tempo, sendo que sua falta configura embarço à fiscalização (I.N. Mapa nº 72/2018, art. 27, § 2º).

Uma via do contrato que estabeleceu a terceirização deve ser mantida no estabelecimento contratado e estar disponível à fiscalização a qualquer tempo, sendo que sua falta constitui embarço à fiscalização (I.N. Mapa nº 72/2018, art. 27, § 3º).

4.5 - Declaração de Informações no Rótulo do Produto (I.N. Mapa nº 72/2018, Capítulo IV)

Caso o estabelecimento contratante ou a unidade central opte por não fazer constar do rótulo o nome empresarial e o endereço do contratado ou da unidade industrial, deve ser inserida no rótulo do produto uma das seguintes expressões, conforme o caso (I.N. Mapa nº 72/2018, art. 28, *caput*, incisos I e II, e §§ 1º e 2º):

I - PRODUZIDO E ENVASILHADO SOB RESPONSABILIDADE DE, seguida do nome empresarial e do endereço da unidade central; ou

II - PADRONIZADO E ENVASILHADO SOB RESPONSABILIDADE DE, seguida do nome empresarial e do endereço da unidade central.

§ 1º O termo produzido e o termo envasilhado integrantes das expressões estabelecidas nos incisos I e II deste artigo podem ser substituídos pelos respectivos sinônimos fixados no Decreto nº 6.871/2009 e no Decreto nº 8.198/2014.

§ 2º Aplicado o disposto no *caput* deste artigo, a rastreabilidade do produto deve ser informada, em campo específico, na solicitação ou alteração de registro de produto no Sipeagro.

O número de registro do produto no Ministério da Agricultura e Pecuária ou o número do registro do estabelecimento importador, quando bebida importada, deve ser declarado no rótulo precedido da expressão "Registro Mapa:" ou "Registro do importador no Mapa:", de forma a reproduzir fielmente a codificação impressa no certificado de registro (I.N. Mapa nº 72/2018, art. 29, *caput*).

Devem ser observados os seguintes critérios gráficos para a declaração da expressão e número de registro mencionado no *caput* (I.N. Mapa nº 72/2018, art. 29, § 1º, incisos I ao V, alterada pela I.N. Mapa nº 4/2021):

I - altura de caracteres na dimensão prevista para a denominação, conforme item 4 da I.N. Mapa nº 55/2002;

II - largura total mínima de 30 (trinta) milímetros;

III - afastamento das demais informações e figuras no rótulo de no mínimo 1 (um) milímetro;

IV - sobre fundo em cor sólida, sem a presença de variação de textura, cores ou tonalidades; e

V - em cor contrastante com o fundo.

O cumprimento dos critérios gráficos estabelecidos no § 1º deste artigo é facultativo no produto que for envasilhado em recipientes pequenos, cuja superfície do painel principal para rotulagem, depois de embaladas, for inferior a 10 cm² (dez centímetros quadrados) (I.N. Mapa nº 72/2018, art. 29, § 2º).

O número de registro do produto produzido e envasilhado por estabelecimento de terceiro contratado ou unidade industrial deve ser aquele obtido pela unidade central, não cabendo registro deste produto pelo estabelecimento de terceiro contratado ou pela unidade industrial (I.N. Mapa nº 72/2018, art. 30).

4.6 - Procedimentos Administrativos para Contratação de Unidade Móvel para Envasilhamento de Produto (I.N. Mapa nº 72/2018, Capítulo V)

O produtor e o padronizador de produto podem contratar unidade móvel para envasilhamento de produto, exclusivamente, em sua planta industrial (I.N. Mapa nº 72/2018, art. 31, *caput*).

A contratação de unidade móvel para envasilhamento pode ocorrer em todo território nacional (I.N. Mapa nº 72/2018, art. 31, § 1º).

É identificado como estabelecimento contratante o produtor e o padronizador registrados no Ministério da Agricultura e Pecuária que façam uso do procedimento de envasilhamento em unidade móvel (I.N. Mapa nº 72/2018, art. 31, § 2º).

É identificado como contratado aquele que possuir equipamentos adequados para envasilhar o produto para o estabelecimento contratante definido no parágrafo anterior deste artigo (I.N. Mapa nº 72/2018, art. 31, § 3º).

Cabe ao estabelecimento contratante toda a responsabilidade pelo produto objeto da contratação, cujo procedimento de envasilhamento tenha sido realizado pelo contratado, sem prejuízo das responsabilidades civil e penal cabíveis (I.N. Mapa nº 72/2018, art. 31, § 4º).

O Manual de Boas Práticas de Fabricação do contratante deve conter procedimentos específicos relacionados à operação da unidade móvel para que se evite a contaminação do produto durante o envasilhamento, de acordo com o disposto na I.N. SDA nº 5/2000 (I.N. Mapa nº 72/2018, art. 31, § 5º).

O Projeto, o Memorial Descritivo das Instalações e Equipamentos e o Manual de Boas Práticas do estabelecimento contratante devem ser atualizados no Sipeagro, devendo conter os equipamentos e as instalações necessárias para a adequada operação da unidade móvel (I.N. Mapa nº 72/2018, art. 31, § 6º).

4.7 - Alteração no Registro de Produto

É permitida a alteração da denominação do produto, exclusivamente, quando decorrente de obrigação estabelecida pela legislação (I.N. Mapa nº 72/2018, art. 17).

4.8 - Renovação do Registro de Produto

O registro de produto poderá ter sua renovação requerida até a data do seu vencimento (I.N. Mapa nº 72/2018, art. 19).

4.9 - Cancelamento do Registro de Estabelecimento e, consequentemente, de Produto

Ocorrerá o cancelamento do registro de estabelecimento e, obrigatoriamente, de todos os seus produtos nos seguintes casos (I.N. Mapa nº 72/2018, art. 20, *caput* e incisos I ao VIII):

I - mudança de endereço do estabelecimento, ressalvadas a alteração do nome do logradouro por decisão municipal ou distrital e a alteração de acesso;

II - baixa no registro do contrato social ou ato constitutivo na junta comercial ou cancelamento do CNPJ;

III - alteração do contrato social ou ato constitutivo que provoque a exclusão das atividades previstas no Decreto nº 6.871/2009 e no Decreto nº 8.198/2014;

IV - vencido o prazo de registro, sem que haja solicitação de renovação, no prazo determinado na I.N. Mapa nº 72/2018;

V - por solicitação formal da empresa, encaminhada por meio do Sipeagro;

VI - estar em desacordo à legislação em vigor quando da solicitação de renovação;

VII - não atendimento das exigências, apontadas para fins de renovação de registro, dentro do prazo que deverá ser estabelecido no campo observação do laudo de vistoria; ou

VIII- quando constatada a inatividade do estabelecimento, ouvido o seu representante legal.

4.10 - Cancelamento do Registro de Produto, independentemente do Cancelamento do Registro de Estabelecimento

O cancelamento de registro do produto, independentemente do cancelamento do registro do estabelecimento, ocorrerá (I.N. Mapa nº 72/2018, art. 21, *caput* e incisos I ao III):

I - nas hipóteses previstas nos incisos IV ao VII, do art. 20 (acima); e

II - em caso de descumprimento do disposto no § 2º, do art 7º, do Decreto nº 6.871/2009 e do § 2º, do art. 11, do Decreto no 8.198/2014.

O registro de produto pode ser recusado ou cancelado, a qualquer tempo, quando sua composição estiver cadastrada em desacordo com a legislação vigente (I.N. Mapa nº 72/2018, art. 22).

4.11 - Expedição do Certificado de Registro de Produto

O Certificado de Registro de Produto será expedido no Sistema Sipeagro, ficando à disposição do interessado no respectivo sistema (I.N. Mapa nº 72/2018, art. 23).

O Certificado de Registro de Produto emitido em função da alteração de registro manterá a mesma data de vigência do certificado de registro anterior (I.N. Mapa nº 72/2018, art. 24).

O Certificado de Registro de Produto será válido em todo o território nacional por 10 (dez) anos, renovável por igual período (Decreto nº 6.871/2009, art. 7º, § 1º; Decreto nº 8.198/2014, art. 13, § 2º; e Decreto nº 10.026/2019, art. 9º).

O responsável pelo estabelecimento poderá consultar e emitir o Certificado de Registro de Produto diretamente no Sipeagro, bem como consultar sua autenticidade. O passo a passo para esses procedimentos estão descritos no Manual para Consulta, Emissão e Autenticação dos Certificados de Registro Mapa de Estabelecimento, que pode ser acessado por intermédio do link: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/arquivos/manual-para-consultar-emitir-e-autenticar-certificado-de-registro-mapa-sipeagro.pdf>.

5 - REGRAS GERAIS DE ROTULAGEM



5.1 - Exigência Legal

As legislações que disciplinam sobre a Produção, Padronização, Classificação, Circulação e Comercialização de Bebidas, Fermentado Acético, Vinho e Derivados da Uva e do Vinho, bem como de Polpa de Fruta e de Suco artesanais produzidos em estabelecimento familiar rural, que doravante designaremos como Produto(s), estabelecem a obrigatoriedade de se rotular cada unidade, em caracteres visíveis e legíveis, com os dizeres e as informações instituídos como regras gerais e, se houver, a depender do produto, como específicas.

As imposições legais de que tratam o parágrafo anterior se encontram fixadas no:

- art. 11 do regulamento da Lei nº 8.918/1994, aprovado pelo Decreto nº 6.871/2009, que trata de Bebidas e Fermentado Acético;

- art. 16 do regulamento da Lei nº 7.678/1988, aprovado pelo Decreto nº 8.198/2014, que versa sobre Vinho e Derivados da Uva e do Vinho; e

- art. 12 do regulamento da Lei nº 13.648/2018, aprovado pelo Decreto nº 10.026/2019, que discorre sobre Polpa de Fruta e Suco artesanais produzidos em estabelecimento familiar rural.

5.2 - Definição de Rótulo

As citadas normas definem rótulo (Decreto nº 8.198/2014, art.15; Decreto nº 6.871/2009, art. 10; e Decreto nº 10.026/2019, art. 11) como sendo toda

inscrição, legenda, imagem ou 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;

II - a parte plana da cápsula;

III - outro material empregado na vedação do recipiente; ou

IV - em todas as formas dispostas nos incisos I, II e III.

5.3 - Rotulagem do Produto Nacional e Importado

A Lei nº 8.078/90, que dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências (Código de Defesa do Consumidor - CDC), estabelece, em seu art. 31, que a oferta e apresentação de produtos ou serviços devem assegurar informações corretas, claras, precisas, ostensivas e em língua portuguesa sobre suas características, qualidades, quantidade, composição, preço, garantia, prazos de validade e origem, entre outros dados, bem como sobre os riscos que apresentam à saúde e segurança dos consumidores.

Concatenando o disposto nos decretos regulamentadores supracitados com o CDC, tanto o produto nacional quanto o de origem estrangeira devem obedecer esses regramentos.

O produto importado, quando estiver com o rótulo original em outro idioma, deverá, por meio de aposição de rótulo complementar, trazer as informações em língua portuguesa, podendo fazê-la tanto na origem quanto no destino, sendo que nesse último caso, a aplicação deve ser efetuada anterior à sua comercialização (Resolução RDC nº 727/2022, art. 8º, parágrafo único).

5.4 - Inserção de Informações na Rotulagem

As informações e os dizeres gerais obrigatórios que devem constar na rotulagem dos produtos nacionais e importados podem ser observados na tabela 1 abaixo.

Tabela 1 - Dizeres Gerais e Especificações para a Rotulagem dos Produtos Nacionais e Importados.

DIZERES GERAIS ^(1 e 2)	ESPECIFICAÇÕES
• Nome empresarial e endereço do produtor ou fabricante, do padronizador, do envasilhador ou engarrafador e/ou do exportador (Decreto nº 6.871/2009, art. 11, incisos I e II; e Decreto nº 8.198/2014, art. 16, incisos I, II e III) (Ex: Produzido e engarrafado por (razão social, endereço e o número de inscrição no CNPJ) ou o nome	► Em caso de terceirização da produção ou produção em unidade industrial, caso o estabelecimento contratante ou a unidade central opte por não fazer constar do rótulo o nome empresarial e o endereço do contratado ou unidade industrial, deve ser inserida no rótulo do produto uma das seguintes expressões, conforme o caso:

do agricultor familiar e o endereço do estabelecimento familiar rural onde foi produzido, quando se tratar de polpa de fruta e de suco artesanais produzidos em estabelecimento familiar rural (Decreto nº 10.026/2019, art. 12, inciso II) (Ex: Produzido e engarrafado por (nome do agricultor familiar e o endereço do estabelecimento familiar rural))	I - “Produzido e envasilhado sob responsabilidade de (razão social da unidade central, endereço da unidade central e o número de inscrição no CNPJ da unidade central)” ou II - “Padronizado e envasilhado sob responsabilidade de (razão social da unidade central, endereço da unidade central e o número de inscrição no CNPJ da unidade central)” (I.N. Mapa nº 72/18, art. 28). ► Caso queira indicar o nome da(s) empresa(s) parceira(s), adquirente(s) ou distribuidora(s), seguir o exemplo: “Produzido e engarrafado por (razão social, endereço e o número de inscrição no CNPJ), distribuído por ou para (razão social da(s) empresa(s), endereço e o número de inscrição no CNPJ)”.
• Nome empresarial e o endereço do estabelecimento importador, quando se tratar de produto importado (Decreto nº 6.871/2009, art. 11, incisos I e II; e Decreto nº 8.198/2014, art. 16, incisos I e II) (Ex: Importado por (razão social, endereço e o número de inscrição no CNPJ)), e a razão social e o endereço do estabelecimento produtor/fabricante estrangeiro ((Decreto-lei nº 986/1969, arts. 11, incisos III e IV, e 53)	► Os produtos de origem estrangeira devem, obrigatoriamente, fazer constar em sua rotulagem as informações relativas à razão social e ao endereço do estabelecimento produtor/fabricante do país de origem (Decreto-lei nº 986/1969, arts. 11, incisos III e IV, e 53), bem como as do estabelecimento nacional importador (Decreto nº 6.871/2009, art. 11, incisos I e II; e Decreto nº 8.198/2014, art. 16, incisos I e II), sendo que, para este último, se faz necessário também o número de inscrição no CNPJ (Decreto nº 7.212/2010, art. 273, inciso II). ► O produto importado que trazer em sua rotulagem o nome de mais de um estabelecimento importador deverá identificar, de forma clara, precisa e ostensiva, o importador identificado no Certificado de Origem, de modo a assegurar à sua rastreabilidade.
• Número de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica - CNPJ	► Decreto nº 7.212/2010, art. 273, inciso II.
• Identificação da origem, quando se tratar de produto importado (Resolução RDC nº 727/2022, art. 7º, inciso IX)	► O 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 (envase) (Resolução RDC nº 727/2022, art. 3º, inciso XVII). ► A rotulagem das bebidas envasadas deve ser feita exclusivamente nos estabelecimentos processadores, habilitados pela autoridade competente do país de origem para elaboração ou fracionamento (Resolução RDC nº 727/2022, art. 6º). ► A declaração da identificação de origem deve conter: I - o nome (razão social) do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular (proprietário) da marca; II - o endereço completo; III - o país de origem e município; IV - o número de registro ou código de identificação do estabelecimento fabricante

	junto ao órgão competente; e V - o nome (razão social) e o endereço do importador, no caso de bebidas importadas. Para a identificação da origem deve ser utilizada uma das seguintes expressões: I - "Fabricado em..."; II - "Produto ..."; ou III - "Indústria ..." (Resolução RDC nº 727/2022, art. 29).
• Número de registro do produto no Ministério da Agricultura e Pecuária (Decreto nº 6.871/2009, art. 11, inciso III; Decreto nº 8.198/2014, art. 16, inciso IV; e Decreto nº 10.026/2019, art. 12, inciso IV) (Expressar da seguinte forma: "Registro Mapa UF 000000-0.000000" (I.N. Mapa nº 72/2018, art. 29)) ou o número de registro do estabelecimento importador, quando se tratar de produto importado (Decreto nº 6.871/2009, art. 11, inciso III; e Decreto nº 8.198/2014, art. 16, inciso IV) (Expressar da seguinte forma: "Registro do Importador no Mapa: UF 000000-0.000000" (I.N. Mapa nº 72/2018, art. 29))	► Altura de caracteres de mesma dimensão para a denominação (I.N. Mapa nº 72/2018, art. 29, § 1º, inciso I; e I.N. Mapa nº 55/2002, item 4). ► Largura total mínima de 30 (trinta) milímetros (I.N. Mapa nº 72/2018, art. 29, § 1º, inciso II). ► Afastamento das demais informações e figuras no rótulo de, no mínimo, 1 (um) milímetro (I.N. Mapa nº 72/2018, art. 29, § 1º, inciso III). ► Sobre fundo em cor sólida, sem a presença de variação de textura, cores ou tonalidades (I.N. Mapa nº 72/2018, art. 29, § 1º, inciso IV). ► Em cor contrastante com o fundo (I.N. Mapa nº 72/2018, art. 29, § 1º, inciso V).
• Número da Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar ou documento correlato, quando se tratar de polpa de fruta e de suco artesanais produzidos em estabelecimento familiar rural	► Decreto nº 10.026/2019, art. 12, inciso III.
• Denominação do produto (Decreto nº 6.871/2009, art. 11, inciso IV; Decreto nº 8.198/2014, art. 16, inciso V; e Decreto nº 10.026/2019, art. 12, inciso I) De acordo com o Padrão de Identidade e Qualidade específico para o produto, constante no Capítulo 12 deste Documento	► Deve ser impressa no painel principal do rótulo (área visível do rótulo, incluindo o "neck label", em condições usuais de exposição), constituindo item distinto, destacado das demais inscrições, impresso com letras em negrito, em cor única e contrastante com a do fundo do rótulo (I.N. Mapa nº 55/2002, itens 2.3. e 3.2.). ► Não associada à figuras, dizeres ou termos que não correspondam à padronização do produto (I.N. Mapa nº 55/2002, item 3.5.). ► Observar as dimensões mínimas exigidas, em função da capacidade volumétrica do recipiente (I.N. Mapa nº 55/2002, item 4). ► Nos produtos com <i>lay-out</i> padronizado internacionalmente, é facultada a inscrição da denominação no contrarrótulo, respeitadas as demais exigências do item 3.2 da I.N. Mapa nº 55/2002 e normas regulamentares (I.N. Mapa nº 55/2002, item 3.2.2.). ► As disposições e as dimensões mínimas para a indicação na embalagem da denominação da polpa de fruta e do suco artesanais produzidos em estabelecimento familiar rural deverão ser legíveis, impressas em caixa alta e com altura de letra igual ou superior a dois milímetros (Decreto nº 10.026/2019, art. 12, § 2º).
• Marca comercial (Decreto nº 6.871/2009,	► Deve ser impressa no painel principal do

art. 11, inciso V; e Decreto nº 8.198/2014, art. 16, inciso VI)	rótulo (área visível do rótulo, incluindo o “<i>neck label</i>”, em condições usuais de exposição) (I.N. Mapa nº 55/2002, item 2.3.).
• Ingredientes (Decreto nº 6.871/2009, art. 11, inciso VI; Decreto nº 8.198/2014, art. 16, inciso VII; e Decreto nº 10.026/2019, art. 12, inciso V)	► Embora a Resolução RDC nº 727/2022, em seu art. 7º, § 1º, disponha que a declaração dos ingredientes não é obrigatória na rotulagem do produto com ingrediente único, <u>o estabelecido no Decreto nº 6.871/2009, art. 11, caput e inciso VI; no Decreto nº 8.198/2014, art. 16, caput e inciso VII; e no Decreto nº 10.026/2019, art. 12, caput e inciso V, torna a aposição dessa informação no rótulo obrigatória, haja vista que tratam indistintamente todos os produtos por eles abarcados quanto à menção desse dizer na rotulagem. Por serem normas mais específicas e hierarquicamente superiores no ordenamento jurídico nacional, o determinado nos Decretos prevalece em relação ao disposto na mencionada Resolução.</u>
	► A declaração da lista de ingredientes deve ser realizada por meio da expressão “ingredientes:” ou “ingr.:” seguida da relação dos ingredientes utilizados na formulação do produto, em ordem decrescente de proporção (Resolução RDC nº 727/2022, art. 11, caput).
	► Os ingredientes compostos definidos em normas específicas ou do <i>Codex Alimentarius</i> podem ser declarados como tais, desde que venham seguidos da relação, entre parênteses, de seus ingredientes, em ordem decrescente de proporção (Resolução RDC nº 727/2022, art. 11, § 1º).
	► Os ingredientes compostos de que trata o §1º desse artigo (acima) e que representem menos do que 25% (vinte e cinco por cento) da bebida não precisam ser declarados com a relação, entre parênteses, dos seus ingredientes, exceto pelos aditivos alimentares que desempenham uma função tecnológica no produto acabado (Resolução RDC nº 727/2022, art. 11, § 2º).
	► No caso de bebidas desidratadas, concentradas, condensadas ou evaporadas que necessitam de reconstituição para seu consumo através da adição de água, a lista de ingredientes pode ser declarada com a expressão “Ingredientes do produto preparado segundo as indicações do rótulo:” seguida da relação dos ingredientes da bebida reconstituída, em ordem decrescente de proporção (Resolução RDC nº 727/2022, art. 11, § 6º).
	► Os aditivos alimentares devem ser declarados na lista de ingredientes após os demais ingredientes, por meio da função tecnológica principal do aditivo na bebida seguida de, pelo menos, uma das seguintes

	informações: I - nome completo do aditivo alimentar; ou II - número do aditivo alimentar no Sistema Internacional de Numeração do <i>Codex Alimentarius</i> (INS). No caso de aditivos alimentares com a mesma função tecnológica, a referida declaração pode ser agrupada por função, seguida da relação dos respectivos aditivos alimentares (Resolução RDC nº 727/2022, art. 12, <i>caput</i>, incisos I e II, e § 1º). ► No caso do aditivo alimentar corante tartrazina (INS 102), a declaração do nome completo do aditivo alimentar é obrigatória (Resolução RDC nº 727/2022, art. 12, § 2º). ► No caso de aditivos alimentares aromatizantes, a declaração deve ser realizada por meio da função tecnológica, podendo ser acrescida da respectiva classificação, conforme estabelecido na Resolução RDC nº 725/2022, ou outra que lhe vier a substituir (Resolução RDC nº 727/2022, art. 12, § 3º). ► No caso de aditivos alimentares presentes na bebida em função do princípio da transferência de que trata o item 2.6 da Portaria SVS/MS nº 540/1997, ou outra que lhe vier a substituir, sua declaração na lista de ingredientes não é obrigatória quando: I - estiverem presentes em um nível significativamente menor do que o requerido para exercer uma função tecnológica na bebida; e II - a declaração do aditivo não for obrigatória em função de questões de risco à saúde (Resolução RDC nº 727/2022, art. 12, § 4º).
• A expressão: “Indústria Brasileira”, por extenso	► Decreto nº 6.871/2009, art. 11, inciso VII; Decreto nº 8.198/2014, art. 16, inciso VIII; Decreto nº 10.026/2019, art. 12, inciso X; e Decreto nº 7.212/2010, art. 274.
• O conteúdo, expresso na unidade de medida correspondente, de acordo com normas específicas (Decreto nº 6.871/2009, art. 11, inciso VIII; Decreto nº 8.198/2014, art. 16, inciso IX; e Decreto nº 10.026/2019, art. 12, inciso VII)	► Deve ser impresso no painel principal do rótulo (área visível do rótulo, incluindo o “<i>neck label</i>”, em condições usuais de exposição) (I.N. Mapa nº 55/2002, item 2.3.). ► Deve ser declarado em cor contrastante com o fundo onde estiver impressa (Portaria Inmetro nº 249/2021, item 2.1). ► A indicação quantitativa deve ser expressa no Sistema Internacional de Unidades (SI) (ver Portaria Inmetro nº 249/2021, tabela I). ► A indicação quantitativa pode ser precedida das declarações “PESO LÍQUIDO” ou “CONTEÚDO LÍQUIDO” ou “PESO LÍQ.” ou “Peso Líquido” ou “Peso LÍq.” para produtos comercializados em unidades legais de massa (Portaria Inmetro nº 249/2021, item 4). ► Dimensões gráficas (ver Portaria Inmetro nº 249/2021, tabelas II e III).

• Graduação alcoólica, expressa em porcentagem de volume alcoólico, quando bebida alcoólica (Decreto nº 6.871/2009, art. 11, inciso IX; e Decreto nº 8.198/2014, art. 16, inciso X)	► 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). ► Considera-se alcoólicos os derivados da uva e do vinho com graduação alcoólica ≥ 0,5%, em v/v, a 20 °C (Decreto nº 8.198/2014, art. 19).
• Grau de concentração e forma de diluição, quando se tratar de produto concentrado, e forma de diluição, quando se tratar de Xarope, de Preparado Líquido e de Preparado Sólido.	► Decreto nº 6.871/2009, art. 11, incisos X e XI.
• Grau de concentração e a forma de diluição, quando se tratar de produto concentrado	► Decreto nº 8.198/2014, art. 16, inciso XI.
• Grau de concentração acética, em porcentagem, quando se tratar de Vinagre e de Vinagre Balsâmico	► Decreto nº 8.198/2014, art. 16, inciso XII.
• Identificação do lote ou da partida (Decreto nº 6.871/2009, art. 11, inciso XII; Decreto nº 8.198/2014, art. 16, inciso XIII; e Decreto nº 10.026/2019, art. 12, inciso VI)	► A declaração da identificação do lote deve ser realizada de forma visível, legível e indelével, por meio: I - da letra "L" seguida de um código chave; ou II - da data de fabricação, embalagem ou prazo de validade, seguidas, pelo menos, do dia e mês ou do mês e o ano, conforme inciso II do art. 31 (art. 31, inciso II - ser seguida da declaração da data de validade, contendo, pelo menos: a) o dia e o mês, para produtos que tenham prazo de validade igual ou inferior a três meses; ou b) o mês e o ano, para produtos que tenham prazo de validade superior a três meses.) desta Resolução (Resolução RDC nº 727/2022, art. 30, <i>caput</i> e incisos I e II). ► O lote deve ser determinado pelo fabricante, produtor ou fracionador da bebida, segundo seus critérios (Resolução RDC nº 727/2022, art. 30, § 1º). ► O código chave de que trata o inciso I desse artigo (acima) deve estar disponível para consulta da autoridade competente e constar da documentação comercial quando ocorrer o intercâmbio entre os países (Resolução RDC nº 727/2022, art. 30, § 2º).

• Prazo de validade (Decreto nº 6.871/2009, art. 11, inciso XIII; Decreto nº 8.198/2014, art. 16, inciso XIV; e Decreto nº 10.026/2019, art. 12, inciso VI)	► Embora a Resolução RDC nº 727/2022, em seu art. 7º, § 3º e Anexo I, disponha que a declaração do prazo de validade não é obrigatória na rotulagem do Vinho (diversas classes); das Bebidas Alcoólicas que contenham 10%, em v/v, ou mais de álcool; e do Vinagre, <u>o estabelecido no Decreto nº 6.871/2009, art. 11, caput e inciso XIII; e no Decreto nº 8.198/2014, art. 16, caput e inciso XIV, torna a aposição dessa informação no rótulo destes produtos obrigatória, haja vista que tratam indistintamente todos os produtos por eles abarcados quanto à menção desse dizer na rotulagem.</u> <u>Por serem normas mais específicas para os produtos em voga e hierarquicamente superiores no ordenamento jurídico nacional, o determinado nos Decretos prevalece em relação ao disposto na mencionada Resolução.</u> ► A declaração do prazo de validade deve: I - ser precedida por uma das seguintes expressões: a) "consumir antes de..."; b) "válido até..."; c) "validade..."; d) "val:..."; e) "vence..."; f) "vencimento..."; g) "vto:..."; h) "venc:...."; ou i) "consumir preferencialmente antes de...". II - ser seguida da declaração da data de validade, contendo, pelo menos: a) o dia e o mês, para produtos que tenham prazo de validade igual ou inferior a três meses; ou b) o mês e o ano, para produtos que tenham prazo de validade superior a três meses (Resolução RDC nº 727/2022, art. 31, <i>caput</i> e incisos I, alíneas "a" a "i", e II, alíneas "a" e "b"). ► A declaração de que trata o inciso II do artigo 31 (acima): I - deve ser realizada em algarismos, em ordem numérica não codificada, exceto pelo mês que pode ser abreviado por meio das suas três primeiras letras; e II - pode ser substituída: a) pela indicação clara do local onde está declarada a data de validade, conforme inciso II do artigo 31 (acima); b) por perfurações ou marcas indelévels com a data de validade, conforme inciso II do artigo 31 (acima); e c) pela expressão "fim de...", seguida do ano, no caso de bebidas com prazo de validade vencendo em dezembro (Resolução RDC nº 727/2022, art. 31, parágrafo único, incisos I e II, alíneas "a", "b" e "c").

	► No caso de bebidas congeladas: I - deve ser indicado que o prazo de validade varia segundo a temperatura de conservação; e II - pode ser indicado o prazo de validade para cada temperatura, por meio das expressões: "validade a - 18° C (freezer): ...", "validade a - 4° C (congelador): ...", e "validade a 4° C (refrigerador):...", seguida da declaração da data de validade, conforme inciso II do art. 31 (acima) desta Resolução (Resolução RDC nº 727/2022, art. 32, parágrafo único e incisos I e II).
• Frase de advertência, conforme estabelecido em legislação específica (Decreto nº 6.871/2009, art. 11, inciso XIII; Decreto nº 8.198/2014, art. 16, inciso XIV; e Decreto nº 10.026/2019, art. 12, inciso VIII)	► Todos os alimentos industrializados deverão conter em seu rótulo e bula, obrigatoriamente, as inscrições “Contém Glúten” ou “Não Contém Glúten”, conforme o caso (Lei nº 10.674/2003, art. 1º, <i>caput</i>).
	► “Evite o Consumo Excessivo de Alcool”, somente para as bebidas alcoólicas com graduação alcoólica superior a 13° G.L. (Lei nº 9.294/1996, arts. 1º, parágrafo único, e 4º, § 2º; e Decreto nº 2.018/1996, arts. 9º e 26, parágrafo único).
	► As bebidas que contenham lactose em quantidade maior do que 100 mg/100 g ou mL da bebida tal como exposta à venda devem conter a advertência “CONTÉM LACTOSE” (Resolução RDC nº 727/2022, art. 18, <i>caput</i>).
	► A advertência de que trata o art. 18 (acima) desta Resolução deve estar localizada imediatamente após ou abaixo da lista de ingredientes com caracteres legíveis que atendam aos seguintes requisitos: I - caixa alta; II - negrito; III - cor contrastante com o fundo do rótulo; e IV - altura mínima de 2 mm e nunca inferior à altura de letra utilizada na lista de ingredientes. As declarações a que se refere o <i>caput</i> desse artigo não podem estar dispostas em locais encobertos, removíveis pela abertura do lacre ou de difícil visualização, como áreas de selagem e de torção. No caso das embalagens com área de painel principal igual ou inferior a 100 cm², a altura mínima dos caracteres é de 1 mm. No caso dos produtos destinados exclusivamente ao processamento industrial ou aos serviços de alimentação, a declaração de que trata o <i>caput</i> desse artigo pode ser realizada, alternativamente, nos documentos que acompanham o produto (Resolução RDC nº 727/2022, art. 19, <i>caput</i>, incisos I ao IV e §§ 1º ao 3º).
	► As bebidas que contenham ou sejam derivadas dos principais alimentos que causam alergias alimentares, listados no Anexo III desta Resolução (trigo; centeio;

	cevada; aveia e suas estirpes hibridizadas; crustáceos; ovos; peixes; amendoim; soja; leites de todas as espécies de animais mamíferos; amêndoa (<i>Prunus dulcis</i>, sin.; <i>Prunus amygdalus</i>, <i>Amygdalus communis</i> L.); avelãs (<i>Corylus</i> spp.); Castanha-de-caju (<i>Anacardium occidentale</i>); Castanha-do-brasil ou castanha-do-pará (<i>Bertholletia excelsa</i>); Macadâmias (<i>Macadamia</i> spp.); Nozes (<i>Juglans</i> spp.); Pecãs (<i>Carya</i> spp.); Pistaches (<i>Pistacia</i> spp.); Pinoli (<i>Pinus</i> spp.); Castanhas (<i>Castanea</i> spp.) e Látex natural), devem conter as seguintes advertências, conforme o caso: I - "ALÉRGICOS: CONTÉM (NOMES COMUNS DOS ALIMENTOS QUE CAUSAM ALERGIAS ALIMENTARES)"; II - "ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE (NOMES COMUNS DOS ALIMENTOS QUE CAUSAM ALERGIAS ALIMENTARES)"; ou III - "ALÉRGICOS: CONTÉM (NOMES COMUNS DOS ALIMENTOS QUE CAUSAM ALERGIAS ALIMENTARES) E DERIVADOS" (Resolução RDC nº 727/2022, art. 13, <i>caput</i>, incisos I ao III e Anexo III). ► Nos casos em que não for possível garantir a ausência de contaminação cruzada por alérgenos alimentares dos principais alimentos que causam alergias alimentares listados no Anexo III desta Resolução (trigo; centeio; cevada; aveia e suas estirpes hibridizadas; crustáceos; ovos; peixes; amendoim; soja; leites de todas as espécies de animais mamíferos; amêndoa (<i>Prunus dulcis</i>, sin.; <i>Prunus amygdalus</i>, <i>Amygdalus communis</i> L.); avelãs (<i>Corylus</i> spp.); Castanha-de-caju (<i>Anacardium occidentale</i>); Castanha-do-brasil ou castanha-do-pará (<i>Bertholletia excelsa</i>); Macadâmias (<i>Macadamia</i> spp.); Nozes (<i>Juglans</i> spp.); Pecãs (<i>Carya</i> spp.); Pistaches (<i>Pistacia</i> spp.); Pinoli (<i>Pinus</i> spp.); Castanhas (<i>Castanea</i> spp.) e Látex natural), deve ser declarada a advertência "ALÉRGICOS: PODE CONTER (NOMES COMUNS DOS ALIMENTOS QUE CAUSAM ALERGIAS ALIMENTARES)" (Resolução RDC nº 727/2022, art. 14, <i>caput</i>). ► As advertências de que tratam os arts. 13 e 14 (acima) desta Resolução devem estar agrupadas imediatamente após ou abaixo da lista de ingredientes e com caracteres legíveis que atendam aos seguintes requisitos de declaração: I - caixa alta; II - negrito; III - cor contrastante com o fundo do rótulo; e IV - altura mínima de 2 mm e nunca inferior à altura de letra utilizada na lista de ingredientes. § 1º As declarações a que se refere o <i>caput</i>

	desse artigo não podem estar dispostas em locais encobertos, removíveis pela abertura do lacre ou de difícil visualização, como áreas de selagem e de torção. § 2º No caso das embalagens com área de painel principal igual ou inferior a 100 cm², a altura mínima dos caracteres é de 1 mm. § 3º Quando mais de uma das advertências de que trata o <i>caput</i> desse artigo for aplicável à bebida, a informação deve ser agrupada em uma única frase, iniciada pela expressão "ALÉRGICOS:" seguida das respectivas indicações de conteúdo (Resolução RDC nº 727/2022, art. 15, <i>caput</i>, incisos I ao e §§ 1º ao 3º). ► Na comercialização de alimentos e ingredientes alimentares destinados ao consumo humano ou animal que contenham ou sejam produzidos a partir de organismos geneticamente modificados, com presença acima do limite de 1% (um por cento) do produto, o consumidor deverá ser informado da natureza transgênica desse produto. Tanto nos produtos embalados como nos vendidos a granel ou <i>in natura</i>, o rótulo da embalagem ou do recipiente em que estão contidos deverá constar, em destaque, no painel principal e em conjunto com o símbolo a ser definido mediante ato do Ministério da Justiça, uma das seguintes expressões, dependendo do caso: "(nome do produto) transgênico", "<u>Contém (nome do ingrediente ou ingredientes) transgênico(s)</u>" ou "produto produzido a partir de (nome do produto) transgênico". O consumidor deverá ser informado sobre a espécie doadora do gene no local reservado para a identificação dos ingredientes. (Decreto nº 4.680/2003, art. 2º, <i>caput</i>, §§ 1º e 2º).
• Aditivos alimentares e advertências relacionadas ao seu uso (Resolução RDC nº 727/2022, art. 7º, inciso VI)	► Os aditivos alimentares devem ser declarados na lista de ingredientes após os demais ingredientes, por meio da função tecnológica principal do aditivo na bebida seguida de, pelo menos, uma das seguintes informações: I - nome completo do aditivo alimentar; ou II - número do aditivo alimentar no Sistema Internacional de Numeração do <i>Codex Alimentarius</i> (INS). No caso de aditivos alimentares com a mesma função tecnológica, a referida declaração pode ser agrupada por função, seguida da relação dos respectivos aditivos alimentares (Resolução RDC nº 727/2022, art. 12, <i>caput</i>, incisos I e II e § 1º). ► No caso do aditivo alimentar corante tartrazina (INS 102), a declaração do nome completo do aditivo alimentar é obrigatória (Resolução RDC nº 727/2022, art. 12, § 2º). ► No caso de aditivos alimentares

	aromatizantes, a declaração deve ser realizada por meio da função tecnológica, podendo ser acrescida da respectiva classificação, conforme estabelecido na Resolução RDC nº 725/2022, ou outra que lhe vier a substituir (Resolução RDC nº 727/2022, art. 12, § 3º). ► No caso de aditivos alimentares presentes na bebida em função do princípio da transferência de que trata o item 2.6 da Portaria SVS/MS nº 540/1997, ou outra que lhe vier a substituir, sua declaração na lista de ingredientes não é obrigatória quando: I - estiverem presentes em um nível significativamente menor do que o requerido para exercer uma função tecnológica na bebida; e II - a declaração do aditivo não for obrigatória em função de questões de risco à saúde (Resolução RDC nº 727/2022, art. 12, § 4º e incisos I e II). ► As bebidas adicionadas de aditivos alimentares edulcorantes que sejam poliois devem conter a advertência "Este produto pode ter efeito laxativo", em negrito, quando a previsão razoável de consumo diário for superior a 20 gramas de manitol, 50 gramas de sorbitol ou 90 gramas de outros poliois que possam ter efeito laxativo (Resolução RDC nº 727/2022, art. 25). ► As bebidas adicionadas do aditivo alimentar edulcorante aspartame devem conter a advertência "Contém fenilalanina", em negrito (Resolução RDC nº 727/2022, art. 26).
• Tamanho	► As informações obrigatórias a serem declaradas na rotulagem das bebidas envasadas devem estar: I - em português, sem prejuízo da existência de textos em outros idiomas; II - com caracteres de tamanho, realce e visibilidade adequados; e III - com tamanho mínimo de letras e números de 1 (um) milímetro (mm), quando não especificado em contrário (Resolução RDC nº 727/2022, art. 8º, <i>caput</i> e incisos I ao III).
• Conservação do Produto	► No caso de bebidas que exijam condições especiais para sua conservação ou que possam sofrer alterações após a abertura da embalagem, a declaração de que trata o art. 31 (acima) deve ser acompanhada: I - de informações sobre as precauções necessárias para manutenção das características da bebida; II - da indicação das temperaturas máxima e mínima para a conservação da bebida; e III - do tempo que o fabricante, produtor ou fracionador garante sua durabilidade nessas condições (Resolução RDC nº 727/2022, art. 32, <i>caput</i> e incisos I ao III). ► No caso das bebidas congeladas:

	I - deve ser indicado que o prazo de validade varia segundo a temperatura de conservação; e II - pode ser indicado o prazo de validade para cada temperatura, por meio das expressões: "validade a - 18° C (freezer): ...", "validade a - 4° C (congelador): ...", e "validade a 4° C (refrigerador):...", seguida da declaração da data de validade, conforme inciso II do art. 31 (acima) desta Resolução (Resolução RDC nº 727/2022, art. 32, parágrafo único e incisos I e II).
• Informação nutricional	► <u>A declaração da tabela de informação nutricional é obrigatória nos rótulos das bebidas embaladas na ausência dos consumidores</u>, incluindo os ingredientes, os aditivos alimentares e os coadjuvantes de tecnologia, inclusive aqueles destinados exclusivamente ao processamento industrial ou aos serviços de alimentação. O disposto no <i>caput</i> se aplica de forma voluntária às bebidas listadas no Anexo I (ver abaixo no item 5.5 deste Capítulo) da I.N. Anvisa nº 75/2020, desde que estes alimentos não tenham: I - sido objeto de enriquecimento ou restauração, conforme Resolução RDC nº 714/2022; II - adição de substâncias bioativas, conforme Resolução nº 16, de 30 de abril de 1999; ou III - alegações nutricionais. No caso dos produtos destinados exclusivamente ao processamento industrial ou aos serviços de alimentação, a declaração de que trata o <i>caput</i> pode ser realizada alternativamente nos documentos que acompanham o produto ou por outros meios acordados entre as partes (Resolução RDC nº 429/2020, art. 4º, <i>caput</i> e §§ 1º, incisos I ao III, e 2º). ► A tabela de informação nutricional deve conter a declaração das quantidades de: I - valor energético; II - carboidratos; III - açúcares totais; IV - açúcares adicionados; V - proteínas; VI - gorduras totais; VII - gorduras saturadas; VIII - gorduras trans; IX - fibras alimentares; X - sódio; XI - qualquer outro nutriente ou substância bioativa que seja objeto de alegações nutricionais, de alegações de propriedades funcionais ou de alegações de propriedades de saúde; XII - qualquer outro nutriente essencial adicionado ao alimento, conforme Portaria SVS/MS nº 31/1998, cuja quantidade, por

	porção, seja igual ou maior do que 5% do respectivos valores diários de referência - VDR definido no Anexo II (ver abaixo no item 5.5 deste Capítulo) da I.N. Anvisa nº 75/2020; e XIII - qualquer substância bioativa adicionada ao alimento. No caso das bebidas alcoólicas, a tabela de informação nutricional pode ser substituída pela declaração da quantidade de valor energético. (Ressaltamos que, para efeitos de declaração da tabela de informação nutricional e de vinculação de alegações nutricionais na rotulagem, de que tratam a Resolução RDC nº 429/2020 e a I.N. Anvisa nº 75/2020, deve ser dado as bebidas alcoólicas desalcoolizadas, tais como: o Aperitivo Sem Álcool ou Aperitivo Não Alcoólico; a Cerveja Sem Álcool ou Cerveja Desalcoolizada; a Sidra Sem Álcool; e o Fermentado de Uvas Desalcoolizado o mesmo tratamento aplicado às bebidas não alcoólicas.) No caso dos produtos destinados exclusivamente ao processamento industrial ou aos serviços de alimentação, o disposto no inciso XII se aplica a qualquer quantidade de nutriente essencial adicionado (Resolução RDC nº 429/2020, art. 5º, <i>caput</i>, incisos I ao XIII e §§ 5º e 8º).
	► A tabela de informação nutricional pode conter a declaração das quantidades de: I - vitaminas e minerais naturalmente presentes nos alimentos, desde que suas quantidades, por porção, sejam iguais ou superiores a 5% dos respectivos valores diários de referência - VDR definidos no Anexo II (ver abaixo no item 5.5 deste Capítulo) da I.N. Anvisa nº 75/2020; e II - outros nutrientes naturalmente presentes nos alimentos. No caso de produtos destinados exclusivamente ao processamento industrial ou aos serviços de alimentação, a declaração de que trata o inciso I pode ser realizada para qualquer quantidade de vitamina e mineral presente no produto (Resolução RDC nº 429/2020, art. 6º, <i>caput</i>, incisos I e II e parágrafo único).
	► A declaração das quantidades na tabela de informação nutricional deve ser realizada de forma numérica observando: I - as regras para arredondamento e para expressão dos valores definidas no Anexo III (ver abaixo no item 5.5 deste Capítulo) da I.N. Anvisa nº 75/2020; e II - as quantidades não significativas de valor energético e de nutrientes e sua forma de expressão definidas no Anexo IV (ver abaixo no item 5.5 deste Capítulo) da I.N. Anvisa nº

	75/2020. O valor energético e o percentual de valores diários (%VD) devem ser declarados em números inteiros, seguindo as regras para arredondamento definidas no Anexo III (ver abaixo no item 5.5 deste Capítulo) da I.N. Anvisa nº 75/2020. A declaração de que trata o inciso II não se aplica aos seguintes produtos: IV - produtos destinados exclusivamente ao processamento industrial; e V - produtos destinados exclusivamente aos serviços de alimentação. (Resolução RDC nº 429/2020, art. 7º, <i>caput</i>, incisos I e II, e §§ 1º e 2º, incisos IV e V). ► A declaração das quantidades na tabela de informação nutricional deve ser realizada com base no produto tal como exposto à venda por: I - 100 gramas (g), para sólidos ou semissólidos, ou 100 mililitros (mL), para líquidos; e II - porção do alimento definida no Anexo V (ver abaixo no item 5.5 deste Capítulo) da I.N. Anvisa nº 75/2020). § 2º A declaração de que trata o inciso II não se aplica aos produtos destinados exclusivamente ao processamento industrial ou aos serviços de alimentação. § 3º No caso das bebidas alcoólicas, a declaração de que trata o caput pode ser realizada apenas por 100 mL ou por porção. § 4º No caso dos alimentos que requerem preparo com adição de outros ingredientes, a declaração de que trata o caput deve ser realizada por: I - 100 g, para sólidos ou semissólidos, ou 100 mL, para líquidos, com base no alimento pronto para o consumo, considerando o valor nutricional dos ingredientes adicionados, conforme instruções de preparo indicadas pelo fabricante no rótulo; e II - por porção do produto tal como exposto à venda necessária para preparar uma porção do produto pronto para o consumo definida no Anexo V (ver abaixo no item 5.5 deste Capítulo) da I.N. Anvisa nº 75/2020, conforme instruções de preparo indicadas pelo fabricante no rótulo. § 5º A declaração de que trata o inciso I do § 4º deve ser acompanhada da seguinte nota de rodapé: “***No alimento pronto para o consumo” (Resolução RDC nº 429/2020, art. 8º, <i>caput</i>, incisos I e II, e §§ 2º, 3º, 4º, incisos I e II, e 5º). ► Sem prejuízo do disposto no Anexo V (ver abaixo no item 5.5 deste Capítulo) da I.N. Anvisa nº 75/2020, para definição do tamanho da porção do alimento declarada na tabela de informação nutricional devem ser observados

	os seguintes requisitos: I - no caso de embalagens individuais, o tamanho da porção declarada deve corresponder à quantidade total do produto contido na embalagem; III - no caso de embalagens múltiplas com unidades de alimentos distintas, em natureza ou valor nutricional, e que não requerem consumo conjunto, devem ser declaradas as porções de cada produto; IV - no caso de embalagens múltiplas com unidades de alimentos distintas, em natureza ou valor nutricional, que requerem consumo conjunto, deve ser declarada uma porção única correspondente à soma das porções dos produtos; VIII - no caso de alimentos que não têm porções definidas no Anexo V (ver abaixo no item 5.5 deste Capítulo) da I.N. Anvisa nº 75/2020, o tamanho da porção declarada deve corresponder à porção daquele alimento que por sua característica nutricional seja comparável ou similar; e IX - no caso de alimentos que não têm porções definidas no Anexo V (ver abaixo no item 5.5 deste Capítulo) da I.N. Anvisa nº 75/2020, e que não possuem um alimento que por sua característica nutricional seja comparável ou similar, o tamanho da porção declarada deve ser definido com base no valor energético médio do grupo ao qual o alimento pertence (Resolução RDC nº 429/2020, art. 9º, <i>caput</i> e incisos I, III, IV, VIII e IX). ► O número de porções contidas na embalagem do alimento deve ser declarado na tabela de informação nutricional seguindo as regras para arredondamento e para expressão dos valores definidas no Anexo VI (ver abaixo no item 5.5 deste Capítulo) da I.N. Anvisa nº 75/2020. Esse disposto não se aplica às embalagens individuais e aos alimentos com peso variável que sejam pesados no ponto de venda a pedido do consumidor (Resolução RDC nº 429/2020, art. 10, <i>caput</i> e parágrafo único). ► As medidas caseiras declaradas devem ser as mais apropriadas para as características do produto, observando os seguintes requisitos: I - quando forem empregados utensílios, devem ser utilizados os utensílios dosadores disponibilizados no alimento, quando houver, ou os utensílios domésticos e suas capacidades definidos no Anexo VII (ver abaixo no item 5.5 deste Capítulo) da I.N. Anvisa nº 75/2020; II - no caso de embalagens individuais, a medida caseira é a embalagem; III - nos demais casos, devem ser empregadas unidades, fatias, pedaços, frações, rodela ou outras formas similares; e

	IV - para expressar quantidades não inteiras de medida caseira, deve ser usada a fração irredutível correspondente (Resolução RDC nº 429/2020, art. 11, <i>caput</i> e incisos I ao IV). ► A declaração das quantidades na tabela de informação nutricional deve ser realizada adicionalmente em %VD, determinado com base nos valores diários de referência - VDR definidos no Anexo II (ver abaixo no item 5.5 deste Capítulo) da I.N. Anvisa nº 75/2020, e com base nas quantidades de nutrientes arredondados declarados na porção do alimento. Para os nutrientes sem valores diários de referência - VDR definidos, o espaço para declaração do respectivo %VD deve ser deixado vazio. Quando a quantidade de valor energético ou de nutrientes for não significativa, conforme Anexo IV (ver abaixo no item 5.5 deste Capítulo) da I.N. Anvisa nº 75/2020, o %VD deve ser declarado como zero. No caso de embalagens individuais, a declaração de que trata o caput deve ser realizada com base no conteúdo total de alimento na embalagem. A declaração de que trata o caput deve ser acompanhada da seguinte nota de rodapé: “*Percentual de valores diários fornecidos pela porção”. A declaração de que trata o caput não se aplica aos seguintes produtos: IV - produtos destinados exclusivamente ao processamento industrial; V - produtos destinados exclusivamente aos serviços de alimentação; e VI - <u>bebidas alcoólicas cuja declaração da informação nutricional seja realizada apenas por 100 mL</u> (Resolução RDC nº 429/2020, art. 12, <i>caput</i> e §§ 1º, 2º, 3º, 5º e 6º, incisos IV, V e VI). ► Sem prejuízo do disposto no § 1º do art. 4º (acima) desta Resolução, a tabela de informação nutricional deve ser declarada nos rótulos da embalagem múltipla e de cada unidade de alimento nela contida. Caso as unidades de alimentos sejam da mesma natureza e valor nutricional, deve ser declarada apenas uma tabela de informação nutricional no rótulo da embalagem múltipla. Caso as unidades de alimentos sejam distintas, em natureza ou valor nutricional, e não requeiram consumo conjunto, deve ser declarada uma tabela de informação nutricional para cada unidade distinta no rótulo da embalagem múltipla. Caso as unidades de alimentos sejam distintas, em natureza ou valor nutricional, e requeiram consumo conjunto, deve ser declarada uma tabela de informação

	nutricional para a combinação das unidades no rótulo da embalagem múltipla. A declaração de que trata o <i>caput</i> não é obrigatória na embalagem múltipla, quando for possível a leitura da tabela de informação nutricional declarada no rótulo de cada unidade de alimento nela contida, sem abertura da embalagem. A declaração de que trata o <i>caput</i> não é obrigatória nas unidades de alimentos, quando não for possível ofertá-las separadamente e a tabela de informação nutricional destas unidades for declarada no rótulo da embalagem múltipla (Resolução RDC nº 429/2020, art. 13, <i>caput</i> e §§ 1º ao 5º).
	► A declaração da tabela de informação nutricional deve estar localizada em uma única superfície contínua da embalagem e no mesmo painel da lista de ingredientes. A tabela de informação nutricional não pode estar em áreas encobertas, locais deformados, como áreas de selagem e de torção, ou de difícil visualização, como arestas, ângulos, cantos e costuras. No caso de embalagens com múltiplos lados com ângulos obtusos em que é possível seguir a informação do rótulo pelos ângulos, dois ou mais painéis podem ser considerados superfícies contínuas. Quando o espaço da embalagem for insuficiente para a declaração das informações de que trata o <i>caput</i> no mesmo painel, estas devem estar dispostas em painéis adjacentes (Resolução RDC nº 429/2020, art. 14, <i>caput</i> e §§ 1º ao 3º).
	► A declaração da tabela de informação nutricional deve seguir um dos modelos definidos no Anexo IX (ver abaixo no item 5.5 deste Capítulo) da I.N. Anvisa nº 75/2020. Os modelos de que trata o <i>caput</i> devem ser adaptados para: I - exclusão da coluna de 100 g ou ml ou de porção, para os alimentos de que tratam os §§ 1º, 2º, 3º e 6º do art. 8º desta Resolução; II - exclusão da coluna do %VD para os produtos de que trata o § 6º do art. 12 desta Resolução. O modelo agregado pode ser usado para a declaração da tabela de informação nutricional: I - nas embalagens múltiplas de que trata o §2º do art. 13 desta Resolução; e II - nos alimentos indicados para mais de um grupo populacional, tratados no § 4º do art. 12 desta Resolução. Quando um ou mais nutrientes ou valor energético estiverem presentes em quantidades não significativas, conforme Anexo IV (ver abaixo no item 5.5 deste Capítulo) da I.N. Anvisa nº 75/2020, a

	informação nutricional pode ser declarada de forma simplificada seguindo os requisitos específicos para formatação definidos no Anexo X (ver abaixo no item 5.5 deste Capítulo) da I.N. Anvisa nº 75/2020. <u>O disposto no <i>caput</i> não se aplica às bebidas alcoólicas com declaração apenas do valor energético, conforme § 5º do art. 5º desta Resolução (Resolução RDC nº 429/2020, art. 15, <i>caput</i> e §§ 1º, incisos I e II, 2º, incisos I e II, 3º e 4º).</u> ► A formatação da tabela de informação nutricional deve: I - empregar caracteres e linhas de cor 100% preta aplicados em fundo branco; II - observar os nomes dos constituintes ou seus nomes alternativos, e as respectivas ordem de declaração, indentação e unidades de medida definidos no Anexo XI (ver abaixo no item 5.5 deste Capítulo) da I.N. Anvisa nº 75/2020; III - empregar espaçamento entre linhas de forma a impedir que os caracteres se toquem ou encostem na barra, linhas ou símbolos de separação, quando existentes; IV - usar borda de proteção, barras, linhas e símbolos de separação e margens internas em conformidade com o modelo selecionado; e V - seguir os requisitos específicos para formatação padrão definidos no Anexo XII (ver abaixo no item 5.5 deste Capítulo) da I.N. Anvisa nº 75/2020. Os requisitos de formatação de que trata o inciso V representam limites mínimos, sendo permitido o uso de dimensões maiores, desde que os demais elementos da tabela de informação nutricional sejam aumentados proporcionalmente, de forma a manter a identidade visual da tabela e sua adequada legibilidade. O disposto no <i>caput</i> não se aplica para as bebidas alcoólicas com declaração apenas do valor energético, conforme § 5º do art. 5º desta Resolução. Caso não exista espaço suficiente para a declaração da tabela de informação nutricional em uma única superfície contínua da embalagem, excluído o painel principal, é permitido o uso dos seguintes recursos de compactação: I - declaração simplificada de vitaminas e minerais, conforme critérios definidos no Anexo X (ver abaixo no item 5.5 deste Capítulo) da I.N. Anvisa nº 75/2020; II - abreviação dos nomes dos nutrientes, conforme Anexo XI (ver abaixo no item 5.5 deste Capítulo) da I.N. Anvisa nº 75/2020; III - alteração do tamanho da fonte até os limites para formatação reduzida definidos no Anexo XII (ver abaixo no item 5.5 deste

	Capítulo) da I.N. Anvisa nº 75/2020; e IV - aplicação das fontes condensadas para formatação reduzida definidas no Anexo XII (ver abaixo no item 5.5 deste Capítulo) da I.N. Anvisa nº 75/2020 (Resolução RDC nº 429/2020, art. 16, <i>caput</i>, incisos I ao V, e §§ 1º, 2º e 3º, incisos I ao IV). ► Caso os recursos de compactação de que trata o § 3º do art. 16 (acima) desta Resolução não sejam suficientes para a declaração da tabela de informação nutricional em uma única superfície contínua da embalagem, a informação nutricional deve ser declarada: I - usando o modelo linear previsto no Anexo XIII (ver abaixo no item 5.5 deste Capítulo) da I.N. Anvisa nº 75/2020; II - seguindo as regras de formatação estabelecidas nos incisos I a III do art. 16 (acima) desta Resolução; e III - seguindo os requisitos específicos para formatação definidos no Anexo XIV (ver abaixo no item 5.5 deste Capítulo) da I.N. Anvisa nº 75/2020. Para as embalagens com superfície disponível para rotulagem menor ou igual a 100 cm², a tabela de informação nutricional pode ser declarada em superfície encoberta desde que acessível ou na embalagem secundária, caso exista (Resolução RDC nº 429/2020, art. 17, <i>caput</i>, incisos I ao III, e parágrafo único). ► A declaração da rotulagem nutricional frontal é obrigatória nos rótulos dos alimentos embalados na ausência do consumidor cujas quantidades de açúcares adicionados, gorduras saturadas ou sódio sejam iguais ou superiores aos limites definidos no Anexo XV (ver abaixo no item 5.5 deste Capítulo) da I.N. Anvisa nº 75/2020. Para os alimentos listados no Anexo XVI (ver abaixo no item 5.5 deste Capítulo) da I.N. Anvisa nº 75/2020, é vedada a veiculação da informação de que trata o <i>caput</i>. Caso os alimentos mencionados nos itens 1 a 6 do Anexo XVI (ver abaixo no item 5.5 deste Capítulo) da I.N. Anvisa nº 75/2020, tenham adição de ingredientes que agreguem açúcares adicionados ou valor nutricional significativo de gorduras saturadas ou de sódio ao produto, conforme Anexo IV (ver abaixo no item 5.5 deste Capítulo) da I.N. Anvisa nº 75/2020, a declaração de que trata o <i>caput</i> se aplica somente aos nutrientes que tiverem seu valor original alterado pela adição destes ingredientes. A declaração de que trata o <i>caput</i> é opcional para os seguintes produtos: I - alimentos em embalagens com área de painel principal inferior a 35 cm²; II - alimentos embalados nos pontos de venda a pedido do consumidor; e

	III - alimentos embalados que sejam preparados ou fracionados e comercializados no próprio estabelecimento (Resolução RDC nº 429/2020, art. 18, <i>caput</i>, §§ 1º, 2º e 3º, incisos I, II e III). ► Os limites estabelecidos no Anexo XV (ver abaixo no item 5.5 deste Capítulo) da I.N. Anvisa nº 75/2020, devem ser aplicados no alimento tal como exposto à venda. No caso dos alimentos que requerem preparo com adição de outros ingredientes, os limites de que trata o <i>caput</i> devem ser aplicados com base no alimento pronto para o consumo, conforme instruções de preparo indicadas pelo fabricante no rótulo, sem considerar o valor nutricional dos ingredientes adicionados (Resolução RDC nº 429/2020, art. 19, <i>caput</i> e parágrafo único). ► Sem prejuízo do disposto nos §§ 1º e 3º do art. 18 (acima) desta Resolução, a rotulagem nutricional frontal deve ser declarada nos rótulos da embalagem múltipla e de cada unidade de alimento nela contida. Caso as unidades de alimentos sejam da mesma natureza e valor nutricional, deve ser declarada apenas uma rotulagem nutricional frontal no rótulo da embalagem múltipla. Caso as unidades de alimentos sejam distintas, em natureza ou valor nutricional, e não requeiram consumo conjunto, deve ser declarada uma rotulagem nutricional frontal para cada unidade distinta no rótulo da embalagem múltipla com a identificação do alimento correspondente. Nos casos de que trata o § 2º, é permitida a identificação agrupada das unidades distintas que possuam a mesma rotulagem nutricional frontal. Caso as unidades de alimentos sejam distintas, em natureza ou valor nutricional, e requeiram consumo conjunto, deve ser declarada uma rotulagem nutricional frontal para a combinação das unidades no rótulo da embalagem múltipla. A declaração de que trata o <i>caput</i> não é obrigatória na embalagem múltipla, quando for possível a leitura da rotulagem nutricional frontal declarada no rótulo de cada unidade de alimento nela contida, sem abertura da embalagem. A declaração de que trata o <i>caput</i> não é obrigatória nas unidades de alimentos, quando não for possível ofertá-las separadamente e a rotulagem nutricional frontal destas unidades for declarada no rótulo da embalagem múltipla (Resolução RDC nº 429/2020, art. 20, <i>caput</i> e §§ 1º ao 6º). ► A declaração da rotulagem nutricional frontal deve: I - ser realizada empregando-se impressão em

	cor 100% preta num fundo branco; II - estar localizada na metade superior do painel principal, em uma única superfície contínua; III - ter a mesma orientação do texto das demais informações veiculadas no rótulo; IV - seguir um dos modelos definidos no Anexo XVII (ver abaixo no item 5.5 deste Capítulo) da I.N. Anvisa nº 75/2020, conforme o caso; e V - observar os requisitos específicos de formatação definidos no Anexo XVIII (ver abaixo no item 5.5 deste Capítulo) da I.N. Anvisa nº 75/2020. A rotulagem nutricional frontal não pode estar disposta em locais encobertos, removíveis pela abertura do lacre ou de difícil visualização, como áreas de selagem e de torção (Resolução RDC nº 429/2020, art. 21, <i>caput</i>, incisos I ao e V, e parágrafo único).
	► A área mínima da rotulagem nutricional frontal deve ser determinada pelo percentual de ocupação do painel principal, definido no Anexo XVIII (ver abaixo no item 5.5 deste Capítulo) da I.N. Anvisa nº 75/2020. Nos casos em que o percentual de ocupação do painel principal implicar o uso de fontes inferiores ao tamanho mínimo ou superiores ao tamanho máximo, a área mínima da rotulagem nutricional frontal deve ser determinada pelo tamanho mínimo ou máximo das fontes (Resolução RDC nº 429/2020, art. 22, <i>caput</i> e parágrafo único).
	► Outros modelos de rotulagem nutricional frontal diferentes daquele definido nesta Resolução não podem estar visíveis no rótulo (Resolução RDC nº 429/2020, art. 23).
	► A declaração de alegações nutricionais nos rótulos dos alimentos embalados na ausência do consumidor é voluntária, desde que sejam: I - utilizados os termos autorizados para veiculação dos atributos nutricionais estabelecidos no Anexo XIX (ver abaixo no item 5.5 deste Capítulo) da I.N. Anvisa nº 75/2020; II - atendidos os critérios de composição e de rotulagem para declaração das alegações nutricionais estabelecidos nesta Resolução e nos Anexos XX e XXI (ver abaixo no item 5.5 deste Capítulo) da I.N. Anvisa nº 75/2020; e III - mantidas as propriedades nutricionais alegadas até o final do prazo de validade do produto, considerando a forma de preparo do alimento indicada pelo fabricante no rótulo (Resolução RDC nº 429/2020, art. 24, <i>caput</i> e incisos I ao III).
	► <u>As alegações nutricionais não podem ser veiculadas nas bebidas alcoólicas e nas fórmulas dietoterápicas para erros inatos do metabolismo.</u>

	As marcas que façam referência a atributos nutricionais ou termos autorizados para uso de alegações nutricionais podem ser usadas desde que seja atendido o disposto no <i>caput</i> (Resolução RDC nº 429/2020, art. 24, §§ 1º e 2º). ► Com exceção do disposto no § 5º do art. 5º desta Resolução (acima), as declarações das quantidades de valor energético ou de nutrientes fora da tabela de informação nutricional somente podem ser realizadas quando a quantidade declarada atender a, pelo menos, um dos critérios de composição de que trata o inciso II e o § 3º do art. 24 desta Resolução (acima), conforme o caso (Resolução RDC nº 429/2020, art. 25). ► As alegações nutricionais devem estar redigidas em português, sem prejuízo da existência de textos em outros idiomas. No caso de existirem textos em outros idiomas relacionados às alegações nutricionais que não cumpram com os critérios definidos nesta Resolução, estes não podem estar visíveis no rótulo. O termo <i>light</i> autorizado para veiculação dos atributos nutricionais estabelecidos no Anexo XIX (ver abaixo no item 5.5 deste Capítulo) da I.N. Anvisa nº 75/2020, não precisa ser traduzido (Resolução RDC nº 429/2020, art. 26, <i>caput</i> e §§ 1º e 2º). ► Os critérios de composição para declaração das alegações nutricionais definidos nos Anexos XX e XXI (ver abaixo no item 5.5 deste Capítulo) da I.N. Anvisa nº 75/2020, devem ser atendidos no alimento pronto para o consumo, quando for o caso, de acordo com as instruções de preparo indicadas pelo fabricante, considerando os seguintes critérios: I - no caso das alegações nutricionais de conteúdo absoluto para os atributos nutricionais "baixo", "muito baixo", "não contém" ou "sem adição de", deve ser considerado o valor nutricional dos ingredientes adicionados, conforme instruções de preparo indicadas pelo fabricante no rótulo; e II - no caso das alegações nutricionais de conteúdo absoluto para os atributos nutricionais "fonte" ou "alto teor", não pode ser considerado o valor nutricional dos ingredientes adicionados, conforme instruções de preparo indicadas pelo fabricante no rótulo (Resolução RDC nº 429/2020, art. 27, <i>caput</i> e incisos I e II). ► Os critérios de composição para declaração das alegações nutricionais comparativas definidos no Anexo XX (ver abaixo no item 5.5 deste Capítulo) da I.N. Anvisa nº 75/2020 devem ser atendidos em relação ao alimento

	de referência do mesmo fabricante. No caso de não existir um alimento de referência do mesmo fabricante, deve ser utilizado o valor médio do conteúdo de três alimentos de referência comercializados no país. No caso de não existir um alimento de referência, não pode ser declarada uma alegação nutricional comparativa. Deve ser indicado no rótulo dos alimentos com alegação nutricional comparativa se ele foi comparado com o alimento de referência do mesmo fabricante ou com uma média dos alimentos de referência do mercado. Os tamanhos das porções comparadas devem ser iguais considerando o alimento pronto para o consumo (Resolução RDC nº 429/2020, art. 28, <i>caput</i> e §§ 1º ao 4º).
	► Quando as alegações nutricionais forem baseadas em características inerentes a todas as bebidas do mesmo tipo, deve ser incluído um esclarecimento em seguida à declaração, de que todas as bebidas desse tipo também possuem essas características, com o mesmo tipo de letra utilizada na alegação nutricional, com pelo menos 50% do seu tamanho, de cor contrastante ao fundo do rótulo, e que garanta a visibilidade e legibilidade da informação (Resolução RDC nº 429/2020, art. 29).
	► Nos casos em que haja declaração da rotulagem nutricional frontal, as alegações nutricionais e as expressões que indicam a adição de nutrientes essenciais não podem estar localizadas na metade superior do painel principal, nem utilizar caracteres de tamanho superior àqueles empregados na rotulagem nutricional frontal (Resolução RDC nº 429/2020, art. 30).
	► Os valores nutricionais declarados devem ser aqueles que melhor representem suas quantidades no alimento, considerando: - I - as propriedades intrínsecas das substâncias; - II - sua presença natural ou adicionada; - III - a variabilidade sazonal no teor nutricional do alimento ou de seus ingredientes; - IV - as características do processo de produção do alimento; - V - a precisão dos métodos utilizados para quantificação nutricional; - VI - o prazo de validade do alimento; e - VII - os valores de tolerância para fins de fiscalização estabelecidos no art. 33 (abaixo) desta Resolução (Resolução RDC nº 429/2020, art. 31).
	► A determinação dos valores nutricionais do produto deve ser realizada pela aplicação de, pelo menos, uma das seguintes metodologias: I - análises laboratoriais do produto, usando métodos analíticos validados;

	II - cálculo indireto efetuado a partir das quantidades de constituintes dos ingredientes usados no produto, disponibilizados pelos fornecedores; ou III - cálculo indireto efetuado a partir das quantidades de constituintes dos alimentos e ingredientes presentes em tabelas de composição de alimentos ou outras bases de dados. No caso do valor energético, a determinação de que trata o <i>caput</i> deve ser realizada por cálculo indireto a partir dos fatores de conversão definidos no Anexo XXII (ver abaixo no item 5.5 deste Capítulo) da I.N. Anvisa nº 75/2020, utilizando os valores arredondados dos nutrientes declarados na tabela de informação nutricional. No caso de alimentos com partes não comestíveis, a determinação de que trata o <i>caput</i> deve ser realizada apenas para a parte comestível. Para a determinação de que trata o <i>caput</i>, devem ser aplicados os fatores de conversão dos nutrientes definidos no Anexo XXIII (ver abaixo no item 5.5 deste Capítulo) da I.N. Anvisa nº 75/2020 (Resolução RDC nº 429/2020, art. 32, <i>caput</i>, incisos I ao III, e §§ 1º ao 3º). ► Para fins de fiscalização, aplicam-se as seguintes tolerâncias: I - as quantidades de valor energético, carboidratos, açúcares totais, açúcares adicionados, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, sódio e colesterol do alimento não podem ser superiores a 20% do valor declarado no rótulo; e II - as quantidades de proteínas, aminoácidos, fibras alimentares, gorduras monoinsaturadas, gorduras poli-insaturadas, vitaminas, minerais e substâncias bioativas do alimento não podem ser inferiores a 20% do valor declarado (Resolução RDC nº 429/2020, art. 33, <i>caput</i> e incisos I e II).
• Ausência de informação (Proibições)	► Que venha a suscitar dúvida ou que seja falsa, incorreta, insuficiente ou que venha a induzir a equívoco, erro, confusão ou engano em relação à identidade, composição, classificação, padronização, natureza, origem, tipo, qualidade, rendimento ou forma de consumo da bebida, nem lhe atribuir qualidade terapêutica ou medicamentosa (Decreto nº 6.871/2009, art. 11, parágrafo único; Decreto nº 8.198/2014, art. 16, § 3º; e Decreto nº 10.026/2019, art. 12, § 1º). ► Que qualifique o produto, devendo a aposição no rótulo, de qualquer expressão, inclusive marca comercial, observar estritamente o respectivo padrão de identidade e qualidade (Decreto nº 8.198/2014, art. 16, § 1º).

	► A rotulagem dos alimentos embalados não pode: I - conter vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam tornar a informação falsa, incorreta, insuficiente, ou que possa induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano em relação à verdadeira natureza, composição, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, rendimento ou forma de uso do alimento; II - atribuir efeitos ou propriedades que não possuam ou que não possam ser demonstradas; III - destacar a presença ou a ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios de alimentos de igual natureza, exceto nos casos previstos em normas específicas; IV - veicular qualquer tipo de alegação relacionada à ausência de alimentos alergênicos ou alérgenos alimentares, exceto nos casos previstos em normas específicas; V - ressaltar, em certos tipos de alimentos processados, a presença de componentes que sejam adicionados como ingredientes em todos os alimentos com tecnologia de fabricação semelhante; VI - ressaltar qualidades que possam induzir a engano com relação a reais ou supostas propriedades terapêuticas que alguns componentes ou ingredientes tenham ou possam ter quando consumidos em quantidades diferentes daquelas que se encontram no alimento ou quando consumidos sob forma farmacêutica; VII - indicar que o alimento possui propriedades medicinais ou terapêuticas; e VIII - aconselhar seu consumo como estimulante, para melhorar a saúde, para prevenir doenças ou com ação curativa. (Resolução RDC nº 727/2022, art. 4º, <i>caput</i> e incisos I ao VIII).
● Informações específicas do produto	► Verificar o Padrão de Identidade e Qualidade específico para o produto, constante no Capítulo 12 deste Documento.

Notas:

1) Esta tabela possui caráter orientativo, não eximindo o responsável do atendimento a(os) outro(s) regramento(s) vigente(s).

2) Constitui infração, conforme disposto no:

- inciso IX, do art. 99, do Decreto nº 6.871/2009, utilizar rótulo em desconformidade com as normas legais vigentes;
- inciso XI, do art. 75, do Decreto nº 8.198/2014, manter em estoque ou utilizar rótulo em desconformidade com o disposto neste Regulamento e em atos administrativos complementares; e
- inciso VIII, do art. 29, do Decreto nº 10.026/2019, utilizar rótulo em desconformidade com as normas vigentes.

Fonte: Decreto-lei nº 986/1969; Lei nº 9.294/1996; Lei nº 10.674/2003; Decreto nº 2.018/1996; Decreto nº 4.680/2003; Decreto nº 6.871/2009; Decreto nº 7.212/2010; Decreto nº 8.198/2014; Decreto nº 10.026/2019; I.N. Mapa nº 55/2002; I.N. Mapa nº 72/2018; I.N. Anvisa nº 75/2020; Portaria Inmetro nº 249/2021; Resolução RDC nº 429/2020; Resolução RDC nº 725/2022; e Resolução RDC nº 727/2022.

5.5 - Declaração da Rotulagem Nutricional

Os requisitos técnicos para se declarar a rotulagem nutricional de que trata a Resolução RDC nº 429/2020 se encontram estabelecidos na I.N. Anvisa nº 75/2020, cujos anexos aplicáveis aos produtos abarcados por este Documento se localizam abaixo.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

ANEXO I

LISTA DE ALIMENTOS CUJA DECLARAÇÃO DA TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL É VOLUNTÁRIA, DESDE QUE ATENDIDOS OS REQUISITOS ESTABELECIDOS NA RESOLUÇÃO - RDC Nº 429, de 2020.

1. Alimentos em embalagens cuja superfície visível para rotulagem seja menor ou igual a 100 cm ² .
2. Alimentos embalados nos pontos de venda a pedido do consumidor.
3. Alimentos embalados que sejam preparados ou fracionados e comercializados no próprio estabelecimento.
4. Bebidas alcoólicas.
5. Gelo destinado ao consumo humano.
6. Especiarias, café, erva-mate e espécies vegetais para o preparo de chás, desde que não sejam adicionados de ingredientes que agreguem valor nutricional significativo ao produto, conforme Anexo IV desta Instrução Normativa.
7. Vinagres, desde que não sejam adicionados de ingredientes que agreguem valor nutricional significativo ao produto, conforme Anexo IV desta Instrução Normativa.
8. Frutas, hortaliças, leguminosas, tubérculos, cereais, nozes, castanhas, sementes e cogumelos, desde que não sejam adicionados de ingredientes que agreguem valor nutricional significativo ao produto, conforme Anexo IV desta Instrução Normativa.
9. Carnes e pescados embalados, refrigerados ou congelados, desde que não sejam adicionados de ingredientes que agreguem valor nutricional significativo ao produto, conforme Anexo IV desta Instrução Normativa.

ANEXO II

VDR PARA FINS DE ROTULAGEM NUTRICIONAL DOS ALIMENTOS EM GERAL.

Constituintes	VDR (unidade)
Valor energético	2.000 kcal
Carboidratos	300 g
Açúcares adicionados	50 g
Proteínas	50 g
Gorduras totais	65 g
Gorduras saturadas	20 g
Gorduras trans	2 g
Gorduras monoinsaturadas	20 g
Gorduras poli-insaturadas	20 g
Ômega 6	18 g
Ômega 3	4.000 mg

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

Colesterol	300 mg
Fibras alimentares	25 g
Sódio	2.000 mg
Vitamina A	800 µg de RAE
Vitamina D	15 µg
Vitamina E	15 mg
Vitamina K	120 µg
Vitamina C	100 mg
Tiamina	1,2 mg
Riboflavina	1,2 mg
Niacina	15 mg de NE
Vitamina B6	1,3 mg
Biotina	30 µg
Ácido fólico	400 µg de DFE
Ácido pantotênico	5 mg
Vitamina B12	2,4 µg
Cálcio	1.000 mg
Cloreto	2.300 mg
Cobre	900 µg
Cromo	35 µg
Ferro	14 mg
Flúor	4 mg
Fósforo	700 mg
Iodo	150 µg
Magnésio	420 mg
Manganês	3 mg
Molibdênio	45 µg
Potássio	3.500 mg
Selênio	60 µg
Zinco	11 mg
Colina	550 mg

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.

Fonte: I.N. Anvisa nº 75/2020, Anexos I e II.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

ANEXO III
REGRAS PARA ARREDONDAMENTO E PARA EXPRESSÃO DAS QUANTIDADES NA TABELA
DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.

Faixa das quantidades nutricionais	Regras para arredondamento das quantidades nutricionais	Forma de expressão das quantidades nutricionais
Valores maiores ou iguais a 10.	Quando a primeira casa decimal for menor que 5, manter o número inteiro. Quando a primeira casa decimal for maior ou igual 5, arredondar o número inteiro para cima em 1 unidade.	Declarar os valores em números inteiros.
Valores menores que 10 e maiores ou iguais a 1.	Quando a segunda casa decimal for menor que 5, manter a primeira casa decimal inalterada. Quando a segunda casa decimal for maior ou igual a 5, arredondar a primeira casa decimal para cima em 1 unidade.	Quando a primeira casa decimal for 0, declarar os valores em números inteiros. Para os demais casos, declarar os valores com um dígito decimal.
Valores menores do que 1 expressos em gramas (g).	Quando a segunda casa decimal for menor que 5, manter a primeira casa decimal inalterada. Quando a segunda casa decimal for maior ou igual a 5, arredondar a primeira casa decimal para cima em 1 unidade.	Declarar os valores com um dígito decimal.
Valores menores do que 1 expressos em miligramas (mg) ou microgramas (µg).	Quando a terceira casa decimal for menor que 5, manter a segunda casa decimal inalterada. Quando a terceira casa decimal for maior ou igual a 5, arredondar a segunda casa decimal para cima em 1 unidade.	Quando a segunda casa decimal for 0, declarar os valores com um dígito decimal. Para os demais casos, declarar os valores com dois dígitos decimais.

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.

Fonte: I.N. Anvisa nº 75/2020, Anexo III.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

ANEXO IV
QUANTIDADES NÃO SIGNIFICATIVAS DE VALOR ENERGÉTICO E DE NUTRIENTES E SUA
FORMA DE EXPRESSÃO NA TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.

Constituintes	Quantidades não significativas	Condições das quantidades não significativas no produto	Forma de expressão dos valores não significativos
Valor energético	Menor ou igual a 4 kcal.	Suplementos alimentares com quantidades não significativas na porção.	0
		Demais alimentos com quantidades não significativas por 100 g ou 100 ml e por porção. No caso dos alimentos que requerem preparo com adição de outros ingredientes, utilizar 100 g ou 100 ml do alimento pronto para o consumo, considerando o valor nutricional dos ingredientes adicionados, conforme instruções de preparo indicadas pelo fabricante no rótulo.	0
Carboidratos	Menor ou igual a 0,5 g.	Suplementos alimentares: (1) com quantidades não significativas na porção; e (2) com quantidades não significativas de açúcares totais expressas como zero; e (3) sem outro carboidrato declarado com valor diferente de zero.	0
		Demais alimentos: (1) com quantidades não significativas por 100 g ou 100 ml e por porção; e (2) com quantidades não significativas de açúcares totais por 100 g ou 100 ml e por porção expressas como zero; e (3) sem outro carboidrato declarado com valor diferente de zero.	0

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

		No caso dos alimentos que requerem preparo com adição de outros ingredientes, utilizar 100 g ou 100 ml do alimento pronto para o consumo, considerando o valor nutricional dos ingredientes adicionados, conforme instruções de preparo indicadas pelo fabricante no rótulo.	
Açúcares totais	Menor ou igual a 0,5 g.	Suplementos alimentares: (1) com quantidades não significativas na porção; e (2) sem açúcares adicionados; e (3) sem outro açúcar declarado com valor diferente de zero.	0
		Demais alimentos: (1) com quantidades não significativas por 100 g ou 100 ml e por porção; e (2) sem açúcares adicionados; e (3) sem outro açúcar declarado com valor diferente de zero. No caso dos alimentos que requerem preparo com adição de outros ingredientes, utilizar 100 g ou 100 ml do alimento pronto para o consumo, considerando o valor nutricional dos ingredientes adicionados, conforme instruções de preparo indicadas pelo fabricante no rótulo.	0
Açúcares adicionados	Sem açúcares adicionados.	Produto atende aos critérios estabelecidos para o atributo nutricional sem adição de açúcares definidos no Anexo XX desta Instrução Normativa.	0
Lactose	Menor ou igual a 0,1 g.	Suplementos alimentares: (1) com quantidades não significativas	0

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

		por porção do produto pronto para o consumo; e (2) com quantidades não significativas por 100 g ou 100 ml do produto tal como exposto à venda.	
		Alimentos para fins especiais para dietas com restrição de lactose com quantidades não significativas por 100 g ou 100 ml do alimento pronto para o consumo.	0
		Demais alimentos com quantidades não significativas por 100 g ou 100 ml do alimento tal como exposto à venda. No caso dos alimentos que requerem preparo com adição de outros ingredientes, utilizar 100 g ou 100 ml do alimento pronto para o consumo, considerando o valor nutricional dos ingredientes adicionados, conforme instruções de preparo indicadas pelo fabricante no rótulo.	0
Proteínas	Menor ou igual a 0,5 g.	Suplementos alimentares: (1) com quantidades não significativas na porção; e (2) sem aminoácido naturalmente presente nas proteínas declarado com valor diferente de zero.	0
		Demais alimentos: (1) com quantidades não significativas por 100 g ou 100 ml e por porção; e (2) sem aminoácido naturalmente presente nas proteínas declarado com valor diferente de zero. No caso dos alimentos que requerem preparo com adição de outros ingredientes, utilizar 100 g ou 100 ml do alimento pronto para o consumo,	0

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

		considerando o valor nutricional dos ingredientes adicionados, conforme instruções de preparo indicadas pelo fabricante no rótulo.	
Gorduras totais	Menor ou igual a 0,5 g.	Suplementos alimentares: (1) com quantidades não significativas por porção; e (2) com quantidades não significativas de gorduras saturadas expressas como zero; e (3) com quantidades não significativas de gorduras trans expressas como zero; e (4) sem outra gordura, incluindo colesterol, declarada com valor diferente de zero.	0
		Demaís alimentos: (1) com quantidades não significativas por 100 g ou 100 ml e por porção; e (2) com quantidades não significativas de gorduras saturadas por 100 g ou 100 ml e por porção expressas como zero; e (3) com quantidades não significativas de gorduras trans por 100 g ou 100 ml e por porção expressas como zero; e (4) sem outra gordura, incluindo colesterol, declarada com valor diferente de zero. No caso dos alimentos que requerem preparo com adição de outros ingredientes, utilizar 100 g ou 100 ml do alimento pronto para o consumo, considerando o valor nutricional dos ingredientes adicionados, conforme instruções de preparo indicadas pelo fabricante no rótulo.	0

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

Gorduras saturadas	Menor ou igual a 0,1 g.	Suplementos alimentares com quantidades não significativas por porção.	0
		Demais alimentos com quantidades não significativas por 100 g ou ml e por porção. No caso dos alimentos que requerem preparo com adição de outros ingredientes, utilizar 100 g ou 100 ml do alimento pronto para o consumo, considerando o valor nutricional dos ingredientes adicionados, conforme instruções de preparo indicadas pelo fabricante no rótulo.	0
Gorduras trans	Menor ou igual a 0,1 g.	Suplementos alimentares com quantidades não significativas por porção.	0
		Demais alimentos com quantidades não significativas por 100 g ou ml e por porção. No caso dos alimentos que requerem preparo com adição de outros ingredientes, utilizar 100 g ou 100 ml do alimento pronto para o consumo, considerando o valor nutricional dos ingredientes adicionados, conforme instruções de preparo indicadas pelo fabricante no rótulo.	0
Colesterol	Menor ou igual a 5 mg.	Suplementos alimentares com quantidades não significativas por porção.	0
		Demais alimentos com quantidades não significativas por 100 g ou ml e por porção. No caso dos alimentos que requerem preparo com adição de outros	0

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

		ingredientes, utilizar 100 g ou 100 ml do alimento pronto para o consumo, considerando o valor nutricional dos ingredientes adicionados, conforme instruções de preparo indicadas pelo fabricante no rótulo.	
Fibras alimentares	Menor ou igual a 0,5 g.	Suplementos alimentares com quantidades não significativas por porção.	0
		Demais alimentos com quantidades não significativas por 100 g ou ml e por porção. No caso dos alimentos que requerem preparo com adição de outros ingredientes, utilizar 100 g ou 100 ml do alimento pronto para o consumo, considerando o valor nutricional dos ingredientes adicionados, conforme instruções de preparo indicadas pelo fabricante no rótulo.	0
Sódio	Menor ou igual a 5 mg.	Suplementos alimentares com quantidades não significativas por porção.	0
		Demais alimentos com quantidades não significativas por 100 g ou ml e por porção. No caso dos alimentos que requerem preparo com adição de outros ingredientes, utilizar 100 g ou 100 ml do alimento pronto para o consumo, considerando o valor nutricional dos ingredientes adicionados, conforme instruções de preparo indicadas pelo fabricante no rótulo.	0

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.

Fonte: I.N. Anvisa nº 75/2020, Anexo IV.

ANEXO V
TAMANHO DAS PORÇÕES DOS ALIMENTOS PARA FINS DE DECLARAÇÃO DA ROTULAGEM
NUTRICIONAL.
(Retificado no DOU nº 195, de 13 de outubro de 2022)

(...)

Grupo II: Verduras, hortaliças e conservas vegetais (Valor energético médio da porção é 30 kcal).		
Produtos	Tamanho das porções	Medidas caseiras sugeridas
Concentrado de vegetais triplo (extrato)	30 g	Colheres de sopa
Concentrado de vegetais	15 g	Colheres de sopa
Purê ou polpa de vegetais, incluindo tomate	60 g	Colheres de sopa
Molho de tomate ou à base de tomate e outros vegetais	60 g	Colheres de sopa
Picles e alcaparras	15 g	Colheres de sopa
Sucos de vegetais, frutas e sojas	200 ml	Copos
Vegetais desidratados em conserva (tomate seco)	40 g	Colheres de sopa
Vegetais desidratados para sopa	40 g	Colheres de

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

		sopa
Vegetais desidratados para purê	Quantidade suficiente para preparar 150 g	Colheres de sopa
Vegetais em conserva (alcachofra, aspargo, cogumelos, pimentão, pepino e palmito) em salmoura, vinagre e azeite	50 g	Unidades ou xícaras
Jardineira e outras conservas de vegetais e legumes (cenouras, ervilhas, milho, tomate pelado e outros)	130 g	Xícaras
Vegetais empanados	80 g	Unidades
Grupo III: Frutas, sucos, néctares e refrescos de frutas (Valor energético médio da porção é 70 kcal).		
Produtos	Tamanho das porções	Medidas caseiras sugeridas
Polpa de frutas para refresco, sucos concentrados de frutas e desidratados	Quantidade suficiente para preparar 200 ml	Colheres de sopa
Polpa de frutas para sobremesas	50 g	Colheres de sopa
Suco, néctar e bebidas de frutas	200 ml	Copos
Frutas desidratadas (peras, pêssegos, abacaxi, ameixas, partes comestíveis)	50 g	Unidades ou colheres de sopa
Uva passa	30 g	Colheres de sopa
Fruta em conserva, incluindo salada de frutas	140 g	Unidades ou colheres de sopa

(...)

Grupo VII: Açúcares e produtos com energia proveniente de carboidratos e gorduras (Valor energético médio da porção é 100 kcal).		
Produtos	Tamanho das porções	Medidas caseiras sugeridas

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

Açúcar, todos os tipos	5 g	Colheres de chá
Achocolatado em pó, pós com base de cacau, chocolate em pó e cacau em pó	20 g	Colheres de sopa
Doces em corte (goiaba, marmelo, figo, batata etc)	40 g	Fatias
Doces em pasta (abóbora, goiaba, leite, banana, mocotó)	20 g	Colheres de sopa
Geleias diversas	20 g	Colheres de sopa
Glicose de milho, mel, melado, cobertura de frutas, leite condensado e outros xaropes (cassis, groselha, framboesa, amora, guaraná etc)	20 g	Colheres de sopa
Pó para gelatina	Quantidade suficiente para preparar 120 g	Colheres de sopa
Sobremesa de gelatina pronta	120 g	Unidades
Frutas inteiras em conserva para adornos (cereja maraschino, framboesa)	20 g	Unidades
Balas, pirulitos e pastilhas	20 g	Unidades
Goma de mascar	3 g	Unidades
Chocolates, bombons e similares	25 g	Unidades ou frações
Confeitos de chocolate e drageados em geral	25 g	Unidades ou colheres de sopa
Sorvetes de massa	60 g ou 130 ml	Bolas ou unidades
Sorvetes individuais	60 g ou 130 ml	Unidades
Barra de cereais com mais de 10% de gorduras, torrones, pé de moleque e paçoca	20 g	Unidades ou frações
Bebidas não alcoólicas, carbonadas ou não (chás, bebidas à base de soja e refrigerantes)	200 ml	Xícaras ou copos
Pós para preparo de refresco	Quantidade suficiente para preparar 200 ml	Colheres de sopa
Biscoito doce, com ou sem recheio	30 g	Unidades
Brownies e alfajores	40 g	Unidades
Frutas cristalizadas	30 g	Unidades ou colheres de sopa

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

Panetone	80 g	Unidades ou fatias
Bolo com frutas	60 g	Unidades ou fatias
Bolos e similares com recheio ou cobertura	60 g	Unidades ou fatias
Pão croissant, produtos de panificação, salgados ou doces com recheio ou cobertura	40 g	Unidades
Snacks à base de cereais e farinhas para petisco	25 g	Xícaras
Mistura para preparo de docinho, cobertura para bolos, tortas e sorvetes etc	20 g	Colheres de sopa
Grupo VIII: Molhos, temperos prontos, caldos, sopas, pratos semiprontos ou prontos para consumo e bebidas alcoólicas.		
Produtos	Tamanho das porções	Medidas caseiras sugeridas
Caldo (carne, galinha, legumes etc) e pós para sopa incluindo (bori-bori, pirá caldo, shoyo)	Quantidade suficiente para 250 ml	Unidades, colheres de sopa ou frações
Catchup e mostarda	12 g	Colheres de sopa
Molhos à base de soja ou vinagre	Quantidade que corresponda a 1 colher de sopa	Colheres de sopa
Molhos à base de produtos lácteos ou caldos	Quantidade que corresponda a 2 colheres de sopa	Colheres de sopa
Pós para preparar molhos	Quantidade suficiente para preparar 2 colheres de sopa	Colheres de sopa
Misso	20 g	Colheres de sopa
Missoshiro	Quantidade suficiente para 200 ml	Colheres de sopa
Extrato de soja	30 g	Colheres de sopa
Pratos preparados prontos e semipronto não incluídos em outros itens da tabela	100 g	Unidades ou frações

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

Tempero completos	5 g	Colheres de chá
Bebidas alcoólicas	Quantidade equivalente a 10 g de etanol	Unidades ou copos

Fonte: I.N. Anvisa nº 75/2020, Anexo V, grupos II, III, VII e VIII.

ANEXO VI
REGRAS PARA ARREDONDAMENTO E PARA EXPRESSÃO DO NÚMERO DE PORÇÕES NA
TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.

Números de porções na embalagem	Regras para arredondamento das porções	Forma de expressão das porções
Embalagens com 3 ou mais porções inteiras.	Não se aplica.	Porções por embalagem: (números inteiros).
Embalagens com mais de 2 porções não inteiras.	Quando a primeira casa decimal for menor que 5, manter o número inteiro. Quando a primeira casa decimal for maior ou igual 5, arredondar o número inteiro para cima em 1 unidade.	Porções por embalagem: Cerca de (números inteiros).

ANEXO VII
TIPOS DE UTENSÍLIOS DOMÉSTICOS E SUAS CAPACIDADES PARA DECLARAÇÃO DA
MEDIDA CASEIRA DOS ALIMENTOS NA TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.

Tipos de utensílios domésticos	Capacidades
Xícara de chá	200 cm ³ ou ml
Copo	200 cm ³ ou ml
Colher de sopa	10 cm ³ ou ml
Colher de chá	5 cm ³ ou ml
Prato raso	22 cm de diâmetro
Prato fundo	250 cm ³ ou ml

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.

Fonte: I.N. Anvisa nº 75/2020, Anexos VI e VII.

ANEXO IX
MODELOS PARA DECLARAÇÃO DA TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL
(Retificado no DOU nº 195, de 13 de outubro de 2022)

1. Modelo vertical:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 000			
Porção: 000 g (medida caseira)			
	100 g	000 g	%VD*
Valor energético (kcal)			
Carboidratos (g)			
Açúcares totais (g)			
Açúcares adicionados (g)			
Proteínas (g)			
Gorduras totais (g)			
Gorduras saturadas (g)			
Gorduras trans (g)			
Fibras alimentares (g)			
Sódio (mg)			

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

2. Modelo horizontal:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		100 ml	000 ml	%VD*
Porções por emb.: 000 Porção: 000 ml (medida caseira)	Valor energético (kcal)			
	Carboidratos (g)			
	Açúcares totais (g)			
	Açúcares adicionados (g)			
	Proteínas (g)			
	Gorduras totais (g)			
	Gorduras saturadas (g)			
	Gorduras trans (g)			
	Fibras alimentares (g)			
	Sódio (mg)			

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

3. Modelo vertical quebrado:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL						
Porções por embalagem: 000 • Porção: 000 g (medida caseira)						
	100 g	000 g	%VD*		100 g	000 g %VD*
Valor energético (kcal)				Gorduras totais (g)		
Carboidratos (g)				Gorduras saturadas (g)		
Açúcares totais (g)				Gorduras trans (g)		
Açúcares adicionados (g)				Fibras alimentares (g)		
Proteínas (g)				Sódio (mg)		

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

4. Modelo horizontal quebrado:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		100 ml	000 ml	%VD*		100 ml	000 ml	%VD*
Porções por emb.: 000 Porção: 000 ml (medida caseira)	Valor energético (kcal)				Gorduras totais (g)			
	Carboidratos (g)				Gorduras saturadas (g)			
	Açúcares totais (g)				Gorduras trans (g)			
	Açúcares adicionados (g)				Fibras alimentares (g)			
	Proteínas (g)				Sódio (mg)			

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

5. Modelo agregado:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	Produto 1			Produto 2			Produto 3		
	Porções por embalagem: 100			Porções por embalagem: 100			Porções por embalagem: 100		
	Porção: 100 ml (medida caseira)			Porção: 100 ml (medida caseira)			Porção: 100 ml (medida caseira)		
	100 ml	100 ml	%VD*	100 ml	100 ml	%VD*	100 ml	100 ml	%VD*
Valor energético (kcal)									
Carboidratos (g)									
Açúcares totais (g)									
Açúcares adicionados (g)									
Proteínas (g)									
Gorduras totais (g)									
Gorduras saturadas (g)									
Gorduras trans (g)									
Fibras alimentares (g)									
Sódio (mg)									

* Percentuais de valores diários recomendados para porção.

Fonte: I.N. Anvisa nº 75/2020, Anexo IX.

ANEXO X

REQUISITOS ESPECÍFICOS PARA FORMATAÇÃO DA DECLARAÇÃO SIMPLIFICADA DA INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.

1. DECLARAÇÃO SIMPLIFICADA DE VALOR ENERGÉTICO E NUTRIENTES, EXCETO MINERAIS E VITAMINAS		
Parâmetro	Requisito para formatação	
Modelo de referência	Aplicável aos modelos definidos no Anexo IX.	
Localização da informação	Abaixo da última linha de grade.	
Linha de separação	Inclusão de linha separando a declaração simplificada do texto imediatamente abaixo.	
Texto para declaração simplificada	Não contém quantidades significativas de (acrescentar nomes dos constituintes presentes em quantidades não significativas).	
Tipografia do texto	Formatação Padrão	Formatação Reduzida
	Tipo de fonte: mesmo tipo usado para declaração das demais informações. Estilo: regular. Corpo: 8 pt. Alinhamento: à esquerda.	Tipo de fonte: mesmo tipo usado para declaração das demais informações. Estilo: regular. Corpo: 6 pt. Alinhamento: à esquerda.
2. DECLARAÇÃO SIMPLIFICADA DE MINERAIS E VITAMINAS		
Parâmetro	Requisito para formatação	
Modelo de	Aplicável aos modelos definidos no Anexo IX.	

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

referência		
Localização da informação	Abaixo da última linha de grade ou da declaração simplificada de valor energético e nutrientes, quando esta informação estiver presente.	
Linha de separação	Inclusão de linha separando a declaração simplificada de minerais da declaração simplificada de vitaminas. Inclusão de linha separando a declaração simplificada de vitaminas da nota de rodapé.	
Forma de declaração de minerais	MINERAIS. Por 100 g (Porção , %VD): Cálcio 00 mg (00 mg , 0%) • Cloreto 00 mg (00 mg , 0%) • Cobre 00 µg (00 µg , 0%) • Cromo 00 µg (00 µg , 0%) • Ferro 00 mg (00 mg , 0%) • Flúor 00 mg (00 mg , 0%) • Fósforo 00 mg (00 mg , 0%) • Iodo 00 µg (00 µg , 0%) • Magnésio 00 mg (00 mg , 0%) • Manganês 00 mg (00 mg , 0%) • Molibdênio 00 µg (00 µg , 0%) • Potássio 00 mg (00 mg , 0%) • Selênio 00 µg (00 µg , 0%) • Zinco 00 mg (00 mg , 0%).	
Forma de declaração de vitaminas	VITAMINAS. Por 100 g (Porção , %VD): Vitamina A 00 µg (00 µg , 0%) • Vitamina D 00 µg (00 µg , 0%) • Vitamina E 00 mg (00 mg , 0%) • Vitamina K 00 µg (00 µg , 0%) • Vitamina C 00 mg (00 mg , 0%) • Vitamina B1 00 mg (00 mg , X%) • Vitamina B2 00 mg (00 mg , 0%) • Vitamina B3 00 mg (00 mg , 0%) • Vitamina B5 00 mg (00 mg , 0%) • Vitamina B6 00 mg (00 mg , 0%) • Vitamina B7 00 µg (00 µg , 0%) • Vitamina B9 00 µg (00 µg , 0%) • Vitamina B12 00 µg (00 µg , 0%).	
Símbolo separador	Fonte: texto normal. Subconjunto: Formas geométricas. Nome: Black Circle.	
Tipografia do texto	Formatação Padrão	Formatação Reduzida
Tipografia das palavras "MINERAIS" e "VITAMINAS"	Tipo de fonte: mesmo tipo usado para declaração das demais informações. Estilo: negrito (bold), caixa alta. Corpo: 8 pt. Alinhamento: à esquerda.	Tipo de fonte: mesmo tipo usado para declaração das demais informações. Estilo: negrito (bold), caixa alta. Corpo: 6 pt. Alinhamento: à esquerda.
Tipografia dos nomes e valores dos minerais e vitaminas	Tipo de fonte: mesmo tipo usado para declaração das demais informações. Estilo: regular, combinação de caixa alta e baixa. Corpo: 8 pt. Alinhamento: à esquerda.	Tipo de fonte: mesmo tipo usado para declaração das demais informações. Estilo: regular, combinação de caixa alta e baixa. Corpo: 6 pt. Alinhamento: à esquerda.

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.

Fonte: I.N. Anvisa nº 75/2020, Anexo X.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

ANEXO XI

**NOMES DOS CONSTITUINTES OU SEUS NOMES ALTERNATIVOS E AS RESPECTIVAS
ABREVIACÕES, ORDEM, INDENTAÇÃO E UNIDADES DE MEDIDA PARA DECLARAÇÃO DA
TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.**

Nomes e ordem dos constituintes	Nomes alternativos	Abreviações	Indentação	Unidades de medidas
Valor energético			Não se aplica	kcal
Carboidratos			Não se aplica	g
Açúcares totais			Primeiro nível	g
Açúcares adicionados		Aç adicionados	Segundo nível	g
Nomes de dissacarídeos específicos			Segundo nível	g
Nomes de monossacarídeos específicos			Segundo nível	g
Políois totais			Primeiro nível	g
Nomes de políois específicos			Segundo nível	g
Nomes de outros carboidratos específicos			Primeiro nível	g
Proteínas			Não se aplica	g
Nomes de aminoácidos específicos			Primeiro nível	mg
Gorduras totais			Não se aplica	g
Gorduras saturadas		Gord saturadas	Primeiro nível	g

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

Gorduras trans		Gord trans	Primeiro nível	g
Gorduras monoinsaturadas		Gord monoinsaturadas	Primeiro nível	g
Ômega 9			Segundo nível	g
Ácido oleico			Terceiro nível	g
Gorduras poli-insaturadas		Gord poli-insaturadas	Primeiro nível	g
Ômega 6			Segundo nível	g
Ácido linoleico		Ac linoleico	Terceiro nível	g
Ácido araquidônico	ARA	Ac araquidônico	Terceiro nível	g
Ômega 3			Segundo nível	mg
Ácido linolênico		Ac linolênico	Terceiro nível	mg
Ácido eicosapentaenoico	EPA	Ac eicosapentaenoico	Terceiro nível	mg
Ácido docosaexaenoico	DHA	Ac docosaexaenoico	Terceiro nível	mg
Colesterol			Primeiro nível	mg
Fibras alimentares	Fibras		Não se aplica	g
Nomes de fibras alimentares específicas			Primeiro nível	g
Sódio			Não se aplica	mg
Vitamina A		Vit A	Não se aplica	µg
Vitamina D		Vit D	Não se aplica	µg
Vitamina E		Vit E	Não se aplica	mg

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

Vitamina K		Vit K	Não se aplica	µg
Vitamina C		Vit C	Não se aplica	mg
Vitamina B1	Tiamina	Vit B1	Não se aplica	mg
Vitamina B2	Riboflavina	Vit B2	Não se aplica	mg
Vitamina B3	Niacina	Vit B3	Não se aplica	mg
Vitamina B5	Ácido pantotênico	Vit B5 ou Ac pantotênico	Não se aplica	mg
Vitamina B6	Piridoxina	Vit B6	Não se aplica	mg
Vitamina B7	Biotina	Vit B7	Não se aplica	µg
Vitamina B9	Ácido fólico	Vit B9 ou Ac fólico	Não se aplica	µg
Vitamina B12	Cianocobalamina	Vit B12	Não se aplica	µg
Cálcio			Não se aplica	mg
Cloreto			Não se aplica	mg
Cobre			Não se aplica	µg
Cromo			Não se aplica	µg
Ferro			Não se aplica	mg
Fluor			Não se aplica	mg
Fósforo			Não se aplica	mg
Iodo			Não se aplica	µg
Magnésio			Não se aplica	mg

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

Manganês			Não se aplica	mg
Molibdênio			Não se aplica	µg
Potássio			Não se aplica	mg
Selênio			Não se aplica	µg
Zinco			Não se aplica	mg
Colina			Não se aplica	mg
Taurina			Não se aplica	mg
Nucleotídeos			Não se aplica	mg
Nomes das substâncias bioativas específicas			Não se aplica	g, mg ou µg

ANEXO XII
REQUISITOS ESPECÍFICOS PARA FORMATAÇÃO DA TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.

Parâmetros de formatação	Requisitos para formatação	
Altura das linhas na grade interna	Todas as linhas devem ter mesma altura.	
Indentação	Referência: letra "n", em caixa baixa, com mesmo tipo de fonte e corpo tipográfico usado para o nome dos constituintes. Primeiro nível: recuo igual "n". Segundo nível: recuo igual a "nn". Terceiro nível: recuo igual a "nnn".	
Símbolo separador dos subtítulos (modelo vertical quebrado)	Fonte: texto normal. Subconjunto: Formas geométricas. Nome: Black Circle.	
Tipografia e alinhamento	Formatação Padrão	Formatação Reduzida
Tipos de fonte	Arial	Arial

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

	Helvetica	Helvetica Arial Narrow Helvetica Condensed
Tipografia do título: "INFORMAÇÃO NUTRICIONAL" Tipografia do título: "INFORMAÇÃO NUTRICIONAL" (Retificado no DOU nº 195, de 13 de outubro de 2022)	~~Estilo: negrito (bold), caixa alta.~~ ~~Corpo: 10 pt.~~ ~~Alinhamento: centralizado.~~ Estilo: negrito (bold), caixa alta. Corpo: 10 pt. Alinhamento horizontal e vertical: centralizado.	~~Estilo: negrito (bold), caixa alta.~~ ~~Corpo: 8 pt.~~ ~~Alinhamento: centralizado.~~ Estilo: negrito (bold), caixa alta. Corpo: 8 pt. Alinhamento horizontal e vertical: centralizado.
Tipografia dos subtítulos: "Porções por embalagem:" e "Porção: Xg ou ml (medida caseira)" Tipografia dos subtítulos: "Porções por embalagem:" e "Porção: Xg ou ml (medida caseira)" (Retificado no DOU nº 195, de 13 de outubro de 2022)	~~Estilo: regular, combinação de caixa alta e baixa.~~ ~~Corpo: 8 pt.~~ ~~Alinhamento: centralizado.~~ Estilo: regular, combinação de caixa alta e baixa. Corpo: 8 pt. Alinhamento horizontal: à esquerda. Alinhamento vertical: centralizado, para os modelos vertical e vertical quebrado, e superior, para os demais modelos.	~~Estilo: regular, combinação de caixa alta e baixa.~~ ~~Corpo: 6 pt.~~ ~~Alinhamento: centralizado.~~ Estilo: regular, combinação de caixa alta e baixa. Corpo: 6 pt. Alinhamento horizontal: à esquerda. Alinhamento vertical: centralizado, para os modelos vertical e vertical quebrado, e superior, para os demais modelos.
Tipografia dos títulos das colunas: "100g", "Xg ou ml" e "%VD*" Tipografia dos títulos das colunas: "100g", "Xg ou ml" e "%VD*" (Retificado no DOU nº 195, de 13 de outubro de 2022)	~~Estilo: regular, combinação de caixa alta e baixa.~~ ~~Corpo: 8 pt.~~ ~~Alinhamento horizontal e vertical: centralizado.~~ Estilo: negrito (bold), combinação de caixa alta e baixa. Corpo: 8 pt. Alinhamento horizontal e vertical: centralizado.	~~Estilo: regular, combinação de caixa alta e baixa.~~ ~~Corpo: 6 pt.~~ ~~Alinhamento horizontal e vertical: centralizado.~~ Estilo: negrito (bold), combinação de caixa alta e baixa. Corpo: 6 pt. Alinhamento horizontal e vertical: centralizado.

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

Tipografia do nome dos constituintes	Estilo: regular, combinação de caixa alta e baixa. Corpo: 8 pt. Alinhamento horizontal: à esquerda. Alinhamento vertical: centralizado.	Estilo: regular, combinação de caixa alta e baixa. Corpo: 6 pt. Alinhamento horizontal: à esquerda. Alinhamento vertical: centralizado.
~~Tipografia dos valores nutricionais~~ Tipografia dos valores nutricionais (Retificado no DOU nº 195, de 13 de outubro de 2022)	~~Estilo: regular, combinação de caixa alta e baixa.~~ ~~Corpo: 8 pt.~~ ~~Alinhamento horizontal e vertical: centralizado.~~ Estilo: regular, combinação de caixa alta e baixa. Corpo: 8 pt. Alinhamento horizontal e vertical: centralizado.	~~Estilo: regular, combinação de caixa alta e baixa.~~ ~~Corpo: 8 pt.~~ ~~Alinhamento horizontal e vertical: centralizado.~~ Estilo: regular, combinação de caixa alta e baixa. Corpo: 6 pt. Alinhamento horizontal e vertical: centralizado.
~~Tipografia da nota de rodapé: “*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.”~~ Tipografia da nota de rodapé: “*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.” (Retificado no DOU nº 195, de 13 de outubro de 2022)	~~Estilo: regular, combinação de caixa alta e baixa.~~ ~~Corpo: 6 pt.~~ ~~Alinhamento horizontal: à esquerda.~~ Estilo: regular, combinação de caixa alta e baixa. Corpo: 6 pt. Alinhamento horizontal: à esquerda. Alinhamento vertical: superior	~~Estilo: regular, combinação de caixa alta e baixa.~~ ~~Corpo: 6 pt.~~ ~~Alinhamento horizontal: à esquerda.~~ Estilo: regular, combinação de caixa alta e baixa. Corpo: 6 pt. Alinhamento horizontal: à esquerda. Alinhamento vertical: superior
~~Tipografia da nota de rodapé: “**No alimento pronto para o consumo.”~~ Tipografia da nota de rodapé: “**No alimento pronto para o consumo.” (Retificado no DOU nº 195, de 13 de outubro de 2022)	~~Estilo: regular, combinação de caixa alta e baixa.~~ ~~Tamanho da fonte: 6 pt.~~ ~~Alinhamento horizontal: à esquerda.~~ Estilo: regular, combinação de caixa alta e baixa. Tamanho da fonte: 6 pt. Alinhamento horizontal: à esquerda.	~~Estilo: regular, combinação de caixa alta e baixa.~~ ~~Tamanho da fonte: 6 pt.~~ ~~Alinhamento horizontal: à esquerda.~~ Estilo: regular, combinação de caixa alta e baixa. Tamanho da fonte: 6 pt. Alinhamento horizontal: à esquerda.

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

	Alinhamento vertical: superior	Alinhamento vertical: superior

Fonte: I.N. Anvisa nº 75/2020, Anexos XI e XII.

ANEXO XIII

MODELO LINEAR DE DECLARAÇÃO DA TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL
(Retificado no DOU nº 195, de 13 de outubro de 2022)

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL
Porções por embalagem: 000 • Porção: 000 g (medida caseira)
Por 100 g (00 g, %VD*): Valor energético 000 kcal (00 kcal, 0%) • Carboidratos 00 g (00 g, 0%), dos quais Açúcares totais 00 g (00 g), Açúcares adicionados 00 g (00 g, 0%) • Proteínas 00 g (00 g, 0%) • Gorduras totais 00 g (00 g, 0%), das quais Gorduras saturadas 00 g (00 g, 0%), Gorduras trans 00 g (00 g, 0%) • Fibras alimentares 00 g (00 g, 0%) • Sódio 00 mg (00 g, 0%).
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Fonte: I.N. Anvisa nº 75/2020, Anexo XIII.

ANEXO XIV

REQUISITOS ESPECÍFICOS PARA FORMATAÇÃO DO MODELO LINEAR DE DECLARAÇÃO DA
TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.

Parâmetros de formatação	Requisitos para formatação
Tipos de fonte	Arial Helvetica Arial Narrow Helvetica Condensed
Tipografia do título "INFORMAÇÃO NUTRICIONAL"	Estilo: negrito (bold), caixa alta. Corpo: 8 pt.

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

	Alinhamento: à esquerda.
Tipografia dos subtítulos: "Porções por embalagem:" e "Porção: Xg ou ml (medida caseira)"	Estilo: regular, combinação de caixa alta e baixa. Corpo: 6 pt. Alinhamento: à esquerda.
~~Símbolo separador dos subtítulos e dos constituintes sem indentação.~~ Símbolo separador dos subtítulos e dos constituintes sem indentação (Retificado no DOU nº 195, de 13 de outubro de 2022)	~~Fonte: texto normal.~~ ~~Subconjunto: Formas geométricas.~~ ~~Nome: Black Circle.~~ Fonte: texto normal. Subconjunto: Formas geométricas. Nome: Black Circle
Tipografia da base de declaração: "Por 100 g ou ml (Porção, % VD*):"	Estilo: combinação de regular e negrito (bold) e de caixa alta e baixa. Corpo: 6 pt. Alinhamento: à esquerda.
Tipografia do nome dos constituintes	Estilo: regular, combinação de caixa alta e baixa. Corpo: 6 pt. Alinhamento: à esquerda.
Tipografia dos valores nutricionais em 100 g, na porção e do % VD	Estilo: combinação de regular e negrito (bold) e de caixa alta e baixa. Corpo: 6 pt. Alinhamento: à esquerda.
Tipografia da nota de rodapé: "*Percentual de valores diários fornecidos pela porção."	Estilo: regular, combinação de caixa alta e baixa. Corpo: 6 pt. Alinhamento horizontal: à esquerda.
Tipografia da nota de rodapé: "***No alimento pronto para o consumo."	Estilo: regular, combinação de caixa alta e baixa. Tamanho da fonte: 6 pt. Alinhamento horizontal: à esquerda.

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.

Fonte: I.N. Anvisa nº 75/2020, Anexo XIV.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

ANEXO XV
LIMITES DE AÇÚCARES ADICIONADOS, GORDURAS SATURADAS E SÓDIO PARA FINS DE
DECLARAÇÃO DA ROTULAGEM NUTRICIONAL FRONTAL.

Nutrientes	Alimentos sólidos ou semissólidos	Alimentos líquidos
Açúcares adicionados	Quantidade maior ou igual a 15 g de açúcares adicionados por 100 g do alimento.	Quantidade maior ou igual a 7,5 g de açúcares adicionados por 100 ml do alimento.
Gorduras saturadas	Quantidade maior ou igual a 6 g de gorduras saturadas por 100 g do alimento.	Quantidade maior ou igual a 3 g de gorduras saturadas por 100 ml do alimento.
Sódio	Quantidade maior ou igual a 600 mg de sódio por 100 g do alimento.	Quantidade maior ou igual a 300 mg de sódio por 100 ml do alimento.

ANEXO XVI
LISTA DE ALIMENTOS CUJA DECLARAÇÃO DA ROTULAGEM NUTRICIONAL FRONTAL É
VEDADA.

1. Frutas, hortaliças, leguminosas, tubérculos, cereais, nozes, castanhas, sementes e cogumelos, desde que não sejam adicionados de ingredientes que agreguem açúcares adicionados ou valor nutricional significativo de gorduras saturadas ou de sódio ao produto, conforme Anexo IV desta Instrução Normativa.
2. Farinhas, desde que não sejam adicionadas de ingredientes que agreguem açúcares adicionados ou valor nutricional significativo de gorduras saturadas ou de sódio ao produto, conforme Anexo IV desta Instrução Normativa.
3. Carnes e pescados embalados, refrigerados ou congelados, desde que não sejam adicionados de ingredientes que agreguem açúcares adicionados ou valor nutricional significativo de gorduras saturadas ou de sódio ao produto, conforme Anexo IV desta Instrução Normativa.
4. Ovos, desde que não sejam adicionados de ingredientes que agreguem açúcares adicionados ou valor nutricional significativo de gorduras saturadas ou de sódio ao produto, conforme Anexo IV desta Instrução Normativa.
5. Leites fermentados, desde que não sejam adicionados de ingredientes opcionais que agreguem açúcares adicionados ou valor nutricional significativo de gorduras saturadas ou de sódio ao produto, conforme Anexo IV desta Instrução Normativa.

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

6. Queijos, desde que não sejam adicionados de ingredientes opcionais que agreguem açúcares adicionados ou valor nutricional significativo de gorduras saturadas ou de sódio ao produto, conforme Anexo IV desta Instrução Normativa.
7. Leites de todas as espécies de animais mamíferos.
8. Leite em pó.
9. Azeite de oliva e outros óleos vegetais, prensados a frio ou refinados.
10. Sal destinado ao consumo humano.
11. Fórmulas infantis.
12. Fórmulas para nutrição enteral.
13. Alimentos para controle de peso.
14. Suplementos alimentares.
15. Bebidas alcoólicas.
16. Produtos destinados exclusivamente ao processamento industrial.
17. Produtos destinados exclusivamente aos serviços de alimentação.
18. Aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia.
19. Fórmulas dietoterápicas para erros inatos do metabolismo. (Incluída pela Resolução – RDC nº 460, de 21 de dezembro de 2020)

Fonte: I.N. Anvisa nº 75/2020, Anexos XV e XVI.

ANEXO XVII
MODELOS PARA DECLARAÇÃO DA ROTULAGEM NUTRICIONAL FRONTAL

1. Modelos que devem ser usados em alimentos cujas quantidades de açúcares adicionados, gorduras saturadas e sódio sejam iguais ou superiores aos limites definidos no Anexo XV desta Instrução Normativa.



Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.

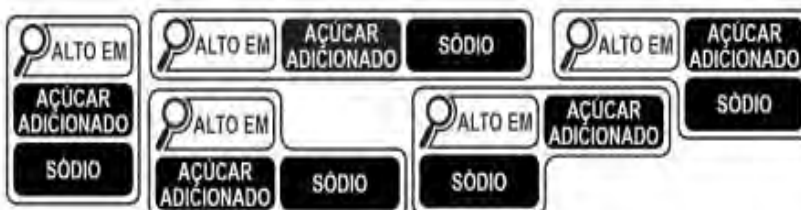


Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

2. Modelos que devem ser usados em alimentos cujas quantidades de açúcares adicionados e gorduras saturadas sejam iguais ou superiores aos limites definidos no Anexo XV desta Instrução Normativa.



3. Modelos que devem ser usados em alimentos cujas quantidades de açúcares adicionados e sódio sejam iguais ou superiores aos limites definidos no Anexo XV desta Instrução Normativa.



4. Modelos que devem ser usados em alimentos cujas quantidades de gorduras saturadas e sódio sejam iguais ou superiores aos limites definidos no Anexo XV desta Instrução Normativa.



Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

5. Modelos que devem ser usados em alimentos cujas quantidades de açúcares adicionados sejam iguais ou superiores aos limites definidos no Anexo XV desta Instrução Normativa.



6. Modelos que devem ser usados em alimentos cujas quantidades de gorduras saturadas sejam iguais ou superiores aos limites definidos no Anexo XV desta Instrução Normativa.



Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

7. Modelos que devem ser usados em alimentos cujas quantidades de sódio sejam iguais ou superiores aos limites definidos no Anexo XV desta Instrução Normativa.



Fonte: I.N. Anvisa nº 75/2020, Anexo XVII.

ANEXO XVIII

REQUISITOS ESPECÍFICOS PARA FORMATAÇÃO DA ROTULAGEM NUTRICIONAL FRONTAL

1. Posicionamento e relações de tamanho, espessura e distância	
Medidas de referência	Y: equivale a altura da letra "A", no texto "ALTO EM". Z: equivale a largura da letra "I" no texto "SÓDIO".
Borda externa	Espessura : 1Z. Dotada de cantos arredondados.
Margem interna	2Z.
Distanciamento entre os blocos informativos	2Z.
Módulo do título e dos nutrientes	Altura: 3Y. Largura: 8Y. Dotados de cantos arredondados.
Posicionamento da lupa	Posição: Lateral esquerda do bloco informativo "ALTO EM". Distância da borda do bloco informativo "ALTO EM": 1Z. Inclinação: 30 graus.

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

	Altura: 3Y.		
Tamanho do cabo da lupa	Comprimento: 1,3Y. Espessura: 2,6Z. Dotado de bordas arredondadas.		
Tamanho do elemento circular da lupa	Diâmetro: 1,7Y. Espessura: 1,4Z. Altura do elemento de conexão entre o cabo e a circunferência da lupa: 1,2Z.		
Elemento de conexão entre o cabo e a circunferência da lupa	Comprimento: 1,2Z. Espessura: 1,5Z.		
2. Tipografia e alinhamento			
Tipos de fonte	Arial Narrow		
Tipografia do bloco informativo "ALTO EM"	Cor da fonte: preto, em fundo branco. Estilo: negrito (bold), caixa alta. Alinhamento vertical: centralizado. Alinhamento horizontal: texto iniciado a uma distância 2Y da borda direita.		
Tipografia do bloco informativo "ALTO EM" (Retificado no DOU nº 195, de 13 de outubro de 2022)	Cor da fonte: preto, em fundo branco. Estilo: negrito (bold), caixa alta. Alinhamento vertical: centralizado. Alinhamento horizontal: texto finalizado a uma distância 2Z da lateral direita do bloco informativo.		
Tipografia do bloco informativo "AÇÚCAR ADICIONADO", "GORDURA SATURADA" e "SÓDIO"	Cor da fonte: branca, em fundo preto. Estilo: negrito (bold), caixa alta. Alinhamento vertical e horizontal: centralizado.		
3. Tamanho da fonte			
3.1 - Embalagens com área de painel principal igual ou maior que 35 cm² até 100 cm²			
Tamanho da fonte	Mínimo	Máximo	
	Não se aplica.	9 pontos.	
3.2 - Embalagens com área de painel principal maior que 100 cm²			
Tamanho da fonte	Mínimo	Máximo	
	9 pontos.	15 pontos.	
4. Percentual de ocupação rotulagem nutricional frontal			
4.1 - Embalagens com área de painel principal igual ou maior que 35 cm² até 100 cm²			
Quantidade de blocos informativos	2 blocos	3 blocos	4 blocos
Percentual de ocupação	3,5%	5,25%	7%

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

4.2 - Embalagens com área de painel principal maior que 100 cm ²			
Quantidade de blocos informativos	2 blocos	3 blocos	4 blocos
Percentual de ocupação	2%	3%	4%

Fonte: I.N. Anvisa nº 75/2020, Anexo XVIII.

ANEXO XIX
TERMOS AUTORIZADOS PARA DECLARAÇÃO DE ALEGAÇÕES NUTRICIONAIS.

Atributos nutricionais	Termos autorizados para alegações nutricionais
Baixo	baixo em..., pouco..., baixo teor de..., leve em...
Muito baixo	muito baixo em...
Não contém	não contém..., livre de..., zero (0 ou 0%)..., sem..., isento de...
Sem adição de	sem adição de..., zero adição de..., sem adicionado
Alto conteúdo	alto conteúdo em..., rico em..., alto teor...
Fonte	Fonte de..., com..., contém...
Reduzido	reduzido em..., menos..., menor teor de..., light em...
Aumentado	aumentado em..., mais...

Fonte: I.N. Anvisa nº 75/2020, Anexo XIX.

ANEXO XX
CRITÉRIOS DE COMPOSIÇÃO E DE ROTULAGEM QUE DEVEM SER ATENDIDOS PARA
DECLARAÇÃO DE ALEGAÇÕES NUTRICIONAIS.

1. Valor energético		
Atributos nutricionais	Critérios de composição	Critérios de rotulagem
Não contém	Máximo de 4 kcal por porção de referência, por 100 g ou ml e por embalagem individual, quando for o caso.	Os termos calorias, quilocalorias ou kcal podem ser utilizados em substituição à expressão valor energético.
Baixo	Máximo de 40 kcal por porção de referência, para porções maiores que 30 g ou ml, e por embalagem individual, quando for o caso; ou	Os termos calorias, quilocalorias ou kcal podem ser utilizados em substituição à expressão valor energético.

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

	Máximo de 40 kcal por 50 g ou ml, para porções de referência menores ou iguais a 30 g ou ml, e por embalagem individual, quando for o caso.	
Reduzido	Redução mínima de 25%; e O alimento de referência não atende aos critérios para o atributo nutricional baixo em valor energético.	Os termos calorias, quilocalorias ou kcal podem ser utilizados em substituição à expressão valor energético.
2. Açúcares		
Atributos nutricionais	Critérios de composição	Critérios de rotulagem
Não contém	Máximo de 0,5 g por porção de referência, por 100 g ou ml e por embalagem individual, quando for o caso; e Nenhum açúcar é declarado com valores superiores a zero na tabela de informação nutricional.	Caso o alimento tenha adição de açúcares ou de ingredientes com açúcares, deve ser inserido um asterisco após seu nome que faça referência depois da lista de ingredientes a seguinte e nota: "(*) fornece quantidades não significativas de açúcares"; e Caso o alimento não atenda aos critérios para os atributos nutricionais baixo ou reduzido em valor energético, deve ser declarada junto à alegação nutricional a frase "Este não é um alimento baixo ou reduzido em valor energético", com o mesmo tipo de letra da alegação nutricional, com pelo menos 50% do seu tamanho, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e a legibilidade da informação.
Não contém (Retificado no DOU nº 195, de	Máximo de 0,5 g por porção de referência, por 100 g ou ml e por embalagem individual,	Caso o alimento tenha adição de açúcares ou de ingredientes com açúcares, deve ser inserido um

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

13 de outubro de 2022)	quando for o caso; e Nenhum açúcar é declarado com valores superiores a zero na tabela de informação nutricional.	asterisco após seu nome que faça referência depois da lista de ingredientes à seguinte nota: “(*) fornece quantidades não significativas de açúcares”; e Caso o alimento não atenda aos critérios para os atributos nutricionais baixo ou reduzido em valor energético, deve ser declarada junto à alegação nutricional a frase “Este não é um alimento baixo ou reduzido em valor energético”, com o mesmo tipo de letra da alegação nutricional, com pelo menos 50% do seu tamanho, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e a legibilidade da informação.
Baixo	O produto não pode ter quantidades de açúcares adicionados iguais ou superiores aos limites definidos no Anexo XV desta Instrução Normativa, exceto quando se tratar de categoria excetuada no Anexo XVI desta Instrução Normativa; e Máximo de 5 g por porção de referência, para porções maiores que 30 g ou ml, e por embalagem individual, quando for o caso; ou Máximo de 5 g por 50 g ou ml, para porções de referência menores ou iguais a 30 g ou ml, e por embalagem individual, quando for o caso.	Caso o alimento não atenda aos critérios para os atributos nutricionais baixo ou reduzido em valor energético, deve ser declarada junto à alegação nutricional a frase “Este não é um alimento baixo ou reduzido em valor energético”, com o mesmo tipo de letra da alegação nutricional, com pelo menos 50% do seu tamanho, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e a legibilidade da informação.

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

Sem adição de	O alimento não contém açúcares adicionados; e O alimento não contém ingredientes que contenham açúcares adicionados; e O alimento não contém ingredientes que contenham naturalmente açúcares e que sejam adicionados aos alimentos como substitutos dos açúcares para fornecer sabor doce; e Não é utilizado nenhum meio durante o processamento, tal como o uso de enzimas, que possa aumentar o conteúdo de açúcares no produto final.	Caso o alimento não atenda aos critérios para o atributo nutricional não contém açúcares, deve ser declarada junto à alegação nutricional a frase “contém açúcares próprios dos ingredientes”, com o mesmo tipo de letra da alegação nutricional, com pelo menos 50% do seu tamanho, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e a legibilidade da informação; e Caso o alimento não atenda aos critérios para os atributos nutricionais baixo ou reduzido em valor energético, deve ser declarada junto à alegação nutricional a frase “Este não é um alimento baixo ou reduzido em valor energético”, com o mesmo tipo de letra da alegação nutricional, com pelo menos 50% do seu tamanho, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e a legibilidade da informação.
Reduzido	O produto não pode ter quantidades de açúcares adicionados iguais ou superiores aos limites definidos no Anexo XV desta Instrução Normativa, exceto quando se tratar de categoria excetuada no Anexo XVI desta Instrução Normativa; e Redução mínima de 25%; e A diferença absoluta em relação ao alimento de referência deve ser no mínimo 5 g de açúcares por porção de	Caso o alimento não atenda aos critérios para os atributos nutricionais baixo ou reduzido em valor energético, deve ser declarada junto à alegação nutricional a frase “Este não é um alimento baixo ou reduzido em valor energético”, com o mesmo tipo de letra da alegação nutricional, com pelo menos 50% do seu tamanho, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e a legibilidade da informação.

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

	referência.	
3. Lactose		
Atributos nutricionais	Critérios de composição	Critérios de rotulagem
Não contém	Máximo de 0,1 g por 100 g ou ml do produto tal como exposto à venda.	A quantidade de galactose deve ser declarada na tabela de informação nutricional, conforme Anexo XI desta Instrução Normativa.
4. Gorduras totais		
Atributos nutricionais	Critérios de composição	Critérios de rotulagem
Não contém	Máximo de 0,5 g por porção de referência, por 100 g ou ml e por embalagem individual, quando for o caso; e Cumprir com os critérios para os atributos nutricionais não contém gorduras saturadas, gorduras trans, colesterol; e Nenhum tipo de gordura é declarado com valores superiores a zero na tabela de informação nutricional.	Caso o alimento tenha adição de gorduras, óleos ou de ingredientes com gorduras, deve ser inserido um asterisco após seu nome que faça referência depois da lista de ingredientes a seguinte nota: "(*) fornece quantidades não significativas de gorduras"; e Caso o alimento não atenda aos critérios para os atributos nutricionais baixo ou reduzido em valor energético, deve ser declarada junto à alegação nutricional a frase "Este não é um alimento baixo ou reduzido em valor energético", com o mesmo tipo de letra da alegação nutricional, com pelo menos 50% do seu tamanho, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e a legibilidade da informação.
Não contém <i>(Retificado no DDU nº 195, de</i>	Máximo de 0,5 g por porção de referência, por 100 g ou ml e por embalagem individual,	Caso o alimento tenha adição de gorduras, óleos ou de ingredientes com gorduras, deve ser inserido um

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

13 de outubro de 2022)	quando for o caso; e	asterisco após seu nome que faça referência depois da lista de ingredientes à seguinte nota: "(*) fornece quantidades não significativas de gorduras"; e
	Nenhum açúcar é declarado com valores superiores a zero na tabela de informação nutricional.	Caso o alimento não atenda aos critérios para os atributos nutricionais baixo ou reduzido em valor energético, deve ser declarada junto à alegação nutricional a frase "Este não é um alimento baixo ou reduzido em valor energético", com o mesmo tipo de letra da alegação nutricional, com pelo menos 50% do seu tamanho, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e a legibilidade da informação.
Não contém (Retificado no DOU nº 215, de 16 de novembro de 2022)	Máximo de 0,5 g por porção de referência, por 100 g ou ml e por embalagem individual, quando for o caso; e Cumprir com os critérios para os atributos nutricionais não contém gorduras saturadas, gorduras trans, colesterol; e Nenhum tipo de gordura é declarado com valores superiores a zero na tabela de informação nutricional.	Caso o alimento tenha adição de gorduras, óleos ou de ingredientes com gorduras, deve ser inserido um asterisco após seu nome que faça referência depois da lista de ingredientes à seguinte nota: "(*) fornece quantidades não significativas de gorduras"; e Caso o alimento não atenda aos critérios para os atributos nutricionais baixo ou reduzido em valor energético, deve ser declarada junto à alegação nutricional a frase "Este não é um alimento baixo ou reduzido em valor energético", com o mesmo tipo de letra da alegação nutricional, com pelo menos 50% do seu tamanho, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e a legibilidade da informação.

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

Baixo	O produto não pode ter quantidades de gorduras saturadas iguais ou superiores aos limites definidos no Anexo XV desta Instrução Normativa, exceto quando se tratar de categoria excetuada no Anexo XVI desta Instrução Normativa; e Máximo de 3 g por porção de referência, para porções maiores que 30 g ou ml, e por embalagem individual, quando for o caso; ou Máximo de 3 g por 50 g ou ml, para porções de referência menores ou iguais a 30 g ou ml, e por embalagem individual, quando for o caso.	Caso o alimento não atenda aos critérios para os atributos nutricionais baixo ou reduzido em valor energético, deve ser declarada junto à alegação nutricional a frase “Este não é um alimento baixo ou reduzido em valor energético”, com o mesmo tipo de letra da alegação nutricional, com pelo menos 50% do seu tamanho, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e a legibilidade da informação.
Sem adição de	~~O produto não pode ter quantidades de gorduras saturadas iguais ou superiores aos limites definidos no Anexo XV desta Instrução Normativa, exceto quando se tratar de categoria excetuada no Anexo XVI desta Instrução Normativa; e~~ O alimento não contém gorduras ou óleos de origem animal ou vegetal adicionados; e	~~Caso o alimento não atenda aos critérios para o atributo nutricional não contém gorduras, deve ser declarada junto à alegação nutricional a frase “contém gordura própria dos ingredientes”, com o mesmo tipo de letra da alegação nutricional, com pelo menos 50% do seu tamanho, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e a legibilidade da informação; e~~ Caso o alimento não atenda aos critérios para os atributos nutricionais baixo ou reduzido em valor energético,

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

Sem adição de (Retificado no DOU nº 195, de 13 de outubro de 2022)	~~O alimento não contém manteiga, margarina e cremes vegetais adicionados; e~~	~~deve ser declarada junto à alegação nutricional a frase "Este não é um alimento baixo ou reduzido em valor energético", com o mesmo tipo de~~
	~~O alimento não contém creme de leite e derivados adicionados; e~~	~~letra da alegação nutricional, com pelo menos 50% do seu tamanho, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e a legibilidade da informação.~~
	~~O alimento não contém ingredientes contendo os ingredientes anteriores adicionados.~~	
	O produto não pode ter quantidades de gorduras saturadas iguais ou superiores aos limites definidos no Anexo XV desta Instrução Normativa, exceto quando se tratar de categoria excetuada no Anexo XVI desta Instrução Normativa; e	Caso o alimento não atenda aos critérios para o atributo nutricional não contém gorduras, deve ser declarada junto à alegação nutricional a frase "contém gordura própria dos ingredientes", com o mesmo tipo de letra da alegação nutricional, com pelo menos 50% do seu tamanho, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e a legibilidade da informação; e
	O alimento não contém gorduras ou óleos de origem animal ou vegetal adicionados; e	Caso o alimento não atenda aos critérios para os atributos nutricionais baixo ou reduzido em valor energético, deve ser declarada junto à alegação nutricional a frase "Este não é um alimento baixo ou reduzido em valor energético", com o mesmo tipo de
	O alimento não contém manteiga, margarina e cremes vegetais adicionados; e	letra da alegação nutricional, com pelo menos 50% do seu tamanho, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e a legibilidade da informação.
	O alimento não contém creme de leite e derivados adicionados; e	
	O alimento não contém ingredientes que contendo os ingredientes anteriores	

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

	adicionados.	
Reduzido	O produto não pode ter quantidades de gorduras saturadas iguais ou superiores aos limites definidos no Anexo XV desta Instrução Normativa, exceto quando se tratar de categoria excetuada no Anexo XVI desta Instrução Normativa; e Redução mínima de 25% no conteúdo de gorduras totais; e O alimento de referência não atende aos critérios para o atributo nutricional baixo em gorduras totais.	Caso o alimento não atenda aos critérios para os atributos nutricionais baixo ou reduzido em valor energético, deve ser declarada junto à alegação nutricional a frase “Este não é um alimento baixo ou reduzido em valor energético”, com o mesmo tipo de letra da alegação nutricional, com pelo menos 50% do seu tamanho, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e a legibilidade da informação.
5. Gorduras saturadas		
Atributos nutricionais	Critérios de composição	Critérios de rotulagem
Não contém	Máximo de 0,1 g por porção de referência, por 100 g ou ml e por embalagem individual, quando for o caso; ou No caso de leites desnatados, fermentados desnatados e queijos desnatados, máximo de 0,2 g por porção de referência; e Cumprir com os critérios para o atributo nutricional não contém gorduras trans.	

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

Baixo	O produto não pode ter quantidades de gorduras saturadas iguais ou superiores aos limites definidos no Anexo XV desta Instrução Normativa, exceto quando se tratar de categoria excetuada no Anexo XVI desta Instrução Normativa; e Máximo de 1,5 g da soma de gorduras saturadas e trans por porção de referência, para porções maiores que 30 g ou ml, e por embalagem individual, quando for o caso; ou Máximo de 1,5 g da soma de gorduras saturadas e trans por 50 g ou ml, para porções referência menores ou iguais a 30 g ou ml, e por embalagem individual, quando for o caso; e Cumprir com os critérios para o atributo nutricional não contém gorduras trans; e Máximo de 10% do valor energético total do alimento proveniente de gorduras saturadas.

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

Reduzido	O produto não pode ter quantidades de gorduras saturadas iguais ou superiores aos limites definidos no Anexo XV desta Instrução Normativa, exceto quando se tratar de categoria excetuada no Anexo XVI desta Instrução Normativa; e Redução mínima de 25%; e O alimento de referência não atende aos critérios para o atributo nutricional baixo em gorduras saturadas. A redução não deve resultar em um aumento das quantidades de ácidos graxos trans; e A energia proveniente de gorduras saturadas não representa mais de 10% do valor energético total do alimento.	
6. Gorduras trans		
Atributos nutricionais	Critérios de composição	Critérios de rotulagem
Não contém	Máximo de 0,1 g por porção de referência, por 100 g ou ml e	

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

	por embalagem individual, quando for o caso; e	
	Cumprir com os critérios para o atributo nutricional baixo em gorduras saturadas.	
7. Colesterol		
Atributos nutricionais	CrITÉRIOS de composição	CrITÉRIOS de rotulagem
Não contém	Máximo de 5 mg por porção de referência, por 100 g ou ml e por embalagem individual, quando for o caso; e Cumprir com os critérios para o atributo nutricional baixo em gorduras saturadas.	As quantidades de gorduras monoinsaturadas, poli-insaturadas e colesterol devem ser declaradas na tabela de informação nutricional, conforme Anexo XI desta Instrução Normativa.
Baixo	Máximo de 20 mg por porção de referência, para porções maiores que 30 g ou ml, e por embalagem individual, quando for o caso; ou Máximo de 20 mg por 50 g ou ml, para porções de referência menores ou iguais a 30 g ou ml, e por embalagem individual, quando for o caso; e Cumprir com os critérios para o atributo nutricional baixo em gorduras saturadas.	As quantidades de gorduras monoinsaturadas, poli-insaturadas e colesterol devem ser declaradas na tabela de informação nutricional, conforme Anexo XI desta Instrução Normativa.
Reduzido	Redução mínima de 25%; e O alimento atende às condições estabelecidas para o atributo nutricional baixo em gorduras saturadas; e	As quantidades de gorduras monoinsaturadas, poli-insaturadas e colesterol devem ser declaradas na tabela de informação nutricional, conforme Anexo XI desta Instrução Normativa.

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

	O alimento de referência não atende aos critérios para o atributo nutricional baixo em colesterol.	
8. Sódio		
Atributos nutricionais	Critérios de composição	Critérios de rotulagem
Não contém	Máximo de 5 mg por porção de referência, por 100 g ou ml e por embalagem individual, quando for o caso.	
Muito baixo	O produto não pode ter quantidades de sódio iguais ou superiores aos limites definidos no Anexo XV desta Instrução Normativa, exceto quando se tratar de categoria excetuada no Anexo XVI desta Instrução Normativa; e Máximo de 40 mg por porção de referência, para porções maiores que 30 g ou ml, e por embalagem individual, quando for o caso; ou Máximo de 40 mg por 50 g ou ml, para porções de referência menores ou iguais a 30 g ou ml, e por embalagem individual, quando for o caso.	
Baixo	O produto não pode ter quantidades de sódio iguais ou superiores aos limites definidos no Anexo XV desta Instrução Normativa, exceto quando se tratar de categoria excetuada no Anexo XVI desta	

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

	Instrução Normativa; e Máximo de 80 mg por porção de referência, para porções maiores que 30 g ou ml, e por embalagem individual, quando for o caso; ou Máximo de 80 mg por 50 g ou ml, para porções de referência menores ou iguais a 30 g ou ml, e por embalagem individual, quando for o caso.	
Reduzido	O produto não pode ter quantidades de sódio iguais ou superiores aos limites definidos no Anexo XV desta Instrução Normativa, exceto quando se tratar de categoria excetuada no Anexo XVI desta Instrução Normativa; e Redução mínima de 25%; e O alimento de referência não atende aos critérios para o atributo nutricional baixo em sódio.	
9. Sal		
Atributos nutricionais	Critérios de composição	Critérios de rotulagem
Sem adição de	O alimento não contém sal (cloreto de sódio) adicionado; e O alimento não contém outros sais de sódio adicionados; e	O produto não pode ter declaração de rotulagem nutricional frontal de sódio. Caso o alimento não atenda aos critérios para o atributo nutricional não contém sódio, deve ser declarada junto à alegação nutricional a frase

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

	O alimento não contém ingredientes que tenham sais de sódio adicionados; e O alimento de referência contém sal (cloreto de sódio) ou outro sal de sódio adicionado.	"contém sódio próprio dos ingredientes", com o mesmo tipo de letra da alegação nutricional, com pelo menos 50% do seu tamanho, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e a legibilidade da informação.
10. Ácidos graxos ômega 3		
Atributos nutricionais	Critérios de composição	Critérios de rotulagem
Fonte	Mínimo de 300 mg de ácido alfa-linolênico por porção de referência e por embalagem individual quando for o caso; ou Mínimo de 40 mg da soma de EPA e DHA por porção de referência e por embalagem individual quando for o caso.	As quantidades de gorduras monoinsaturadas, poli-insaturadas, ômega 3, ácidos linolênico, EPA e DHA e colesterol devem ser declaradas na tabela de informação nutricional, conforme Anexo XI desta Instrução Normativa; e Caso o alimento não atenda aos critérios para os atributos nutricionais baixo ou reduzido em gorduras saturadas, deve ser declarada junto à alegação nutricional a frase "Este não é um alimento baixo ou reduzido em gorduras saturadas", com o mesmo tipo de letra da alegação nutricional, com pelo menos 50% do seu tamanho, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e a legibilidade da informação.
Alto conteúdo	Mínimo de 600 mg de ácido alfa-linolênico por porção de referência e por embalagem individual quando for o caso; ou Mínimo de 80 mg da soma de EPA e DHA por porção de	As quantidades de gorduras monoinsaturadas, poli-insaturadas, ômega 3, ácidos linolênico, EPA e DHA e colesterol devem ser declaradas na tabela de informação nutricional, conforme Anexo XI desta Instrução Normativa; e

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

	referência e por embalagem individual quando for o caso.	Caso o alimento não atenda aos critérios para os atributos nutricionais baixo ou reduzido em gorduras saturadas, deve ser declarada junto à alegação nutricional a frase "Este não é um alimento baixo ou reduzido em gorduras saturadas", com o mesmo tipo de letra da alegação nutricional, com pelo menos 50% do seu tamanho, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e a legibilidade da informação.
11. Ácidos graxos ômega 6		
Atributos nutricionais	Critérios de composição	Critérios de rotulagem
Fonte	Mínimo de 1,5 g de ácido linoleico por porção de referência e por embalagem individual quando for o caso; e Mínimo de 45% dos ácidos graxos presentes no alimento correspondem ao ácido graxo linoleico; e Mais de 20% do valor energético total do alimento proveniente de ácido linoleico.	As quantidades de gorduras monoinsaturadas, poli-insaturadas, ômega 6, e colesterol devem ser declaradas na tabela de informação nutricional, conforme Anexo XI desta Instrução Normativa; e Caso o alimento não atenda aos critérios para os atributos nutricionais baixo ou reduzido em gorduras saturadas, deve ser declarada junto à alegação nutricional a frase "Este não é um alimento baixo ou reduzido em gorduras saturadas", com o mesmo tipo de letra da alegação nutricional, com pelo menos 50% do seu tamanho, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e a legibilidade da informação.
Alto conteúdo	Mínimo de 3 g de ácido linoleico por porção de referência e por embalagem individual quando for o caso; e	As quantidades de gorduras monoinsaturadas, poli-insaturadas, ômega 6, e colesterol devem ser declaradas na tabela de informação nutricional, conforme Anexo XI desta

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

	Mínimo de 45% dos ácidos graxos presentes no alimento correspondem ao ácido graxo linoleico; e Mais de 20% do valor energético total do alimento proveniente de ácido linoleico.	Instrução Normativa; e Caso o alimento não atenda aos critérios para os atributos nutricionais baixo ou reduzido em gorduras saturadas, deve ser declarada junto à alegação nutricional a frase "Este não é um alimento baixo ou reduzido em gorduras saturadas", com o mesmo tipo de letra da alegação nutricional, com pelo menos 50% do seu tamanho, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e a legibilidade da informação.
12. Ácidos graxos ômega 9		
Atributos nutricionais	Critérios de composição	Critérios de rotulagem
Fonte	Mínimo de 2 g de ácido oleico por porção de referência e por embalagem individual quando for o caso; e Mínimo de 45% dos ácidos graxos presentes no alimento correspondem ao ácido graxo oleico; e Mais de 20% do valor energético total do alimento proveniente de ácido oleico.	As quantidades de gorduras monoinsaturadas, ômega 9, poli-insaturadas, e colesterol devem ser declaradas na tabela de informação nutricional, conforme Anexo XI desta Instrução Normativa; e Caso o alimento não atenda aos critérios para os atributos nutricionais baixo ou reduzido em gorduras saturadas, deve ser declarada junto à alegação nutricional a frase "Este não é um alimento baixo ou reduzido em gorduras saturadas", com o mesmo tipo de letra da alegação nutricional, com pelo menos 50% do seu tamanho, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e a legibilidade da informação.

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

Alto conteúdo	Mínimo de 4 g de ácido oleico por porção de referência e por embalagem individual quando for o caso; e	As quantidades de gorduras monoinsaturadas, ômega 9, poli-insaturadas, e colesterol devem ser declaradas na tabela de informação nutricional, conforme Anexo XI desta Instrução Normativa; e
	Mínimo de 45% dos ácidos graxos presentes no alimento correspondem ao ácido graxo oleico; e Mais de 20% do valor energético total do alimento proveniente de ácido oleico.	Caso o alimento não atenda aos critérios para os atributos nutricionais baixo ou reduzido em gorduras saturadas, deve ser declarada junto à alegação nutricional a frase “Este não é um alimento baixo ou reduzido em gorduras saturadas”, com o mesmo tipo de letra da alegação nutricional, com pelo menos 50% do seu tamanho, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e a legibilidade da informação.
13. Proteínas		
Atributos nutricionais	Critérios de composição	Critérios de rotulagem
Fonte	Mínimo de 10% do VDR de proteínas definido no Anexo II desta Instrução Normativa por porção de referência e por embalagem individual quando for o caso; e	
	As quantidades de aminoácidos essenciais da proteína adicionada atendem ao definido no Anexo XXI desta Instrução Normativa.	
Alto conteúdo	Mínimo de 20% do VDR de proteínas definido no Anexo II desta Instrução Normativa por porção de referência e por embalagem individual quando	

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

	for o caso; e As quantidades de aminoácidos essenciais da proteína adicionada atendem ao definido no Anexo XXI desta Instrução Normativa.	
Aumentado	Aumento mínimo de 25%; e O alimento de referência atende aos critérios para o atributo nutricional fonte de proteína; e As quantidades de aminoácidos essenciais da proteína adicionada atendem ao definido no Anexo XXI desta Instrução Normativa.	
14. Fibras alimentares		
Atributos nutricionais	Crítérios de composição	Crítérios de rotulagem
Fonte	Mínimo de 10% do VDR de fibras alimentares definido no Anexo II desta Instrução Normativa por porção de referência e por embalagem individual quando for o caso.	Não podem ser declaradas alegações nutricionais para fibras alimentares específicas.
Alto conteúdo	Mínimo de 20% do VDR de fibras alimentares definido no Anexo II desta Instrução Normativa por porção de referência e por embalagem individual quando for o caso.	Não podem ser declaradas alegações nutricionais para fibras alimentares específicas.

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

Aumentado	Aumento mínimo de 25%; e O alimento de referência atende aos critérios para o atributo nutricional fonte de fibras alimentares.	Não podem ser declaradas alegações nutricionais para fibras alimentares específicas.
15. Vitaminas e minerais		
Atributos nutricionais	Critérios de composição	Critérios de rotulagem
Fonte	Mínimo de 15% do VDR da respectiva vitamina ou mineral definido no Anexo II desta Instrução Normativa por porção de referência e por embalagem individual quando for o caso.	
Alto conteúdo	Mínimo de 30% do VDR da respectiva vitamina ou mineral definido no Anexo II desta Instrução Normativa por porção de referência e por embalagem individual quando for o caso.	
Aumentado	Aumento mínimo de 25%; e O alimento de referência atende aos critérios para o atributo nutricional fonte da vitamina ou mineral objeto da alegação.	

Fonte: I.N. Anvisa nº 75/2020, Anexo XX.

ANEXO XXI
PERFIL DE AMINOÁCIDOS PARA DECLARAÇÃO DE ALEGAÇÕES NUTRICIONAIS DE
PROTEÍNA.

Aminoácidos	Composição de Referência (miligrama de aminoácido por grama de proteína).
Histidina	15
Isoleucina	30

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

Leucina	59
Lisina	45
Metionina e cisteína	22
Fenilalanina e tirosina	38
Treonina	23
Triptofano	6
Valina	39

Fonte: I.N. Anvisa nº 75/2020, Anexo XXI.

ANEXO XXII
FATORES DE CONVERSÃO PARA DETERMINAÇÃO DO VALOR ENERGÉTICO DOS ALIMENTOS.

Nutrientes	Fator de conversão (kcal/g)
Carboidratos, exceto poliois	4
Proteínas	4
Gorduras	9
Álcool (etanol)	7
Ácidos orgânicos	3
Lactitol	2
Xilitol	2,4
Maltitol	2,1
Sorbitol	2,6
Manitol	1,6
Eritritol	0
Isomalte	2
Tagatose	3
Fibras alimentares solúveis, exceto polidextrose	2
Polidextrose	1

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.
Fonte: I.N. Anvisa nº 75/2020, Anexo XXII.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

ANEXO XXIII
FATORES DE CONVERSÃO DE NUTRIENTES PARA DETERMINAÇÃO DO VALOR
NUTRICIONAL DOS ALIMENTOS.

Nutrientes	Fatores de conversão
Vitamina A	1 µg de equivalente de atividade de retinol (RAE) = 3,33 UI de vitamina A = 1 µg de retinol = 12 µg de betacaroteno = 24 µg de outros carotenoides provitamina A.
Vitamina D	1 µg de colecalciferol = 40 UI de vitamina D.
Vitamina E	1 mg de alfa-tocoferol = 1 mg de d-alfa tocoferol (natural) = 2 mg de alfa tocoferol sintético = 1,49 UI
Niacina	1 mg de niacina equivalente (NE) = 1 mg de niacina = 60 mg de triptofano.
Ácido fólico	1 µg de folato dietético equivalente (DFE) = 1 µg de folato naturalmente presente no alimento = 0,6 µg de ácido fólico = 0,6 µg de L-metilfolato de suplemento.
Proteínas	Quando determinado pelo método Kjeldahl, aplicar a fórmula "Proteína = conteúdo total de nitrogênio x fator", utilizando os seguintes fatores: (1) 6,25, para proteínas de soja e de milho; (2) 5,75, para outras proteínas vegetais; (3) 6,38, para proteínas lácteas; e (4) 6,25, para proteínas da carne ou misturas de proteínas.

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.
Fonte: I.N. Anvisa nº 75/2020, Anexo XXIII.

6 - IMPORTAÇÃO DE PRODUTO



6.1 - Legislação

A importação de Bebidas, Fermentado Acético, Vinho e Derivados da Uva e do Vinho de origem estrangeira para o Brasil é normatizada, no âmbito do Ministério da Agricultura e Pecuária, no que se refere às atribuições das áreas técnicas das Superintendências Federais de Agricultura, Pecuária e Abastecimento nas Unidades da Federação - SFA-UF, pela I.N. Mapa nº 67/2018, que trata dos procedimentos de informatização dos trâmites administrativos de certificação para exportação e importação e aprova os modelos de certificados e documentos correlatos necessários à certificação para exportação e importação dos produtos retromencionados.

O estabelecimento que deseja desempenhar a atividade de Importador de Bebidas, Fermentado Acético, Vinho e Derivados da Uva e do Vinho deve estar previamente registrado junto ao Ministério da Agricultura e Pecuária e com o registro habilitado ao exercício de tal atividade.

Caso o estabelecimento ainda não disponha de registro, a solicitação e os documentos necessários a tais procedimentos deverão ser direcionados ao Ministério da Agricultura e Pecuária via Sistema Sipeagro (I.N. Mapa nº 72/2018, arts. 4º e 5º, *caput*), que pode ser acessado pelo link: <https://sistemasweb.agricultura.gov.br/pages/SIPEAGRO.html>.

Informações mais detalhadas sobre a utilização desse Sistema podem ser encontradas no Guia do Usuário - Sipeagro Estabelecimento (<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos->

[vegetal/arquivos/sipeagro-estabelecimento.pdf](#)), onde consta o passo a passo para a realização do registro.

6.2 - Padrões que o Produto Estrangeiro deve seguir na Importação

As Bebidas, o Fermentado Acético, o Vinho e os Derivados da Uva e do Vinho objetos de importação, que doravante chamaremos de Produto(s), somente poderão ter ingresso e comercialização no mercado nacional se atenderem aos Padrões de Identidade e Qualidade estabelecidos pela legislação pátria para os produtos brasileiros (I.N. Mapa nº 67/2018, art. 17, § 1º). Esses Padrões podem ser consultados no Capítulo 12 deste documento.

A Bebida Alcoólica, o Vinho e o Derivado da Uva e do Vinho de procedência estrangeira que não atender aos requisitos de identidade e qualidade estabelecidos para os produtos nacionais somente poderão ser objeto de comércio no território brasileiro mediante apresentação de certificado expedido por órgão oficial do país de origem ou entidade por ele reconhecida para tal fim, atestando (I.N. Mapa nº 67/2018, art. 17, § 3º e incisos I ao III):

I - possuir característica típica, regional e peculiar do país de origem;

II - ser enquadrado na legislação do país de origem; e

III - ser de consumo normal e corrente e possuir nome e composição consagrados na região do país de origem.

O Modelo de Comprovação Oficial de Tipicidade e Regionalidade de Bebidas Alcoólicas, Vinhos e Derivados da Uva do Vinho para Importação pelo Brasil, disposto no Anexo XI da I.N. Mapa nº 67/2018 e citado no parágrafo anterior, pode ser consultado no Capítulo 7 deste documento.

O certificado ou laudo de análise do produto, emitido por laboratório estrangeiro devidamente cadastrado no Sistema de Cadastro de Organismos e Laboratórios Estrangeiros - Siscole (<https://sistemasweb.agricultura.gov.br/siscole/consultaPublicaCadastro.action>), deve conter os parâmetros analíticos previstos nas normas específicas brasileiras (I.N. Mapa nº 67/2018, art. 17, *caput*).

Para efeito de desembaraço aduaneiro, quando constatada desconformidade com os parâmetros analíticos, poderá ser adotado para o produto estrangeiro os procedimentos previstos para análise de fiscalização ou o produto poderá ser devolvido à origem ou reexportado para outro país, ressalvados os casos de apresentação de comprovação oficial de tipicidade e regionalidade ou se tratar de produto com indicação geográfica, com essa informação constante no certificado de origem ou em outro documento oficial (I.N. Mapa nº 67/2018, art.17,§ 2º).

É vedada a importação de qualquer produto que contenha aditivos, contaminantes ou resíduos de contaminantes, orgânicos ou inorgânicos, em

desacordo com a legislação brasileira. A importação de produtos que contiverem ingrediente não permitidos para o consumo humano no Brasil fica condicionada à avaliação prévia do órgão de saúde brasileiro competente (I.N. Mapa nº 67/2018, art. 17, §§ 5º e 6º).

6.3 - Importação de Água de Coco



Os países interessados em exportar Água de Coco para o Brasil devem ter requisitos equivalentes de Boas Práticas de Fabricação àqueles exigidos para os produtores nacionais, reconhecidos por meio de auditoria realizada por missão brasileira solicitada pelo país exportador (I.N. Mapa nº 9/2020, Anexo I, item 8.1.3.).

Desse modo, a importação de Água de Coco somente é permitida quando o produto for proveniente de país ou estabelecimento estrangeiro já auditado por missão brasileira específica para esse fim.

Assim, informamos que, até o momento, já foram auditados por missão brasileira e considerados satisfatórios por atenderem aos requisitos de qualidade e segurança estabelecidos na legislação nacional, estando, assim, autorizados a exportar a bebida Água de Coco para o Brasil a(o):

I - República das Filipinas; e

II - estabelecimento HJS Condiments Ltd, localizado na República Democrática Socialista do Sri Lanka, até o dia 10/03/2032.

6.4 - Coleta e Dispensa de Coleta de Amostras na Importação

A coleta de amostra para análise de controle de importação, prevista no art. 93, parágrafo único, do Decreto nº 6871/2009 e no art. 67, § 1º, do Decreto nº 8.198/2014, poderá ser dispensada quando se tratar de produto de mesma denominação, marca comercial, produtor ou engarrafador e de mesma variedade, esta última quando declarada, por meio da apresentação junto à unidade do Sistema de Vigilância Agropecuária Internacional - Vigiaagro de um dos seguintes documentos (I.N. Mapa nº 67/2018, art. 13, *caput*, incisos I e II e §§ 1º e 2º):

I - Autorização para Dispensa de Coleta de Amostras, documento emitido por meio de consulta ao Portal de Serviços, quando o produto estiver vinculado a Certificado de Inspeção de Importação dentro do prazo de validade; ou

II - Autorização para Dispensa de Coleta de Amostras para Vinhos e Derivados da Uva e do Vinho de Excepcional Qualidade, após consulta ao Portal de Serviços, para os produtos assim classificados por norma específica.

§ 1º Para fins de dispensa de coleta em novas importações, a validade estabelecida no documento previsto no inciso I deste artigo, tem a contagem iniciada a partir da data da assinatura do último certificado de inspeção apto emitido e obedece aos seguintes critérios:

I - 1 (um) ano para produtos não alcoólicos; ou

II - 3 (três) anos para produtos alcoólicos, destilados alcoólicos, fermentados acéticos e vinagres derivados do vinho.

§ 2º Para fins de investigação, apuração de denúncia, ou nos casos de necessidade de formação de banco de dados para subsidiar metodologias laboratoriais que visam detectar fraudes em produtos, a Instância Central da Área de Bebidas poderá determinar que um produto, matérias-primas ou ingredientes passem por coleta de amostra, mesmo que possua um Certificado de Inspeção de Importação apto.

Quando as análises de controle de importação indicarem conformidade com os requisitos de identidade e qualidade, o representante do estabelecimento importador poderá retirar a amostra remanescente, mediante requerimento ao laboratório, no prazo máximo de 60 (sessenta) dias após a emissão do Certificado de Inspeção de Importação. As amostras não retiradas devem ser inutilizadas ou disponibilizadas ao desenvolvimento de pesquisas de interesse da Rede Nacional de Laboratórios Agropecuários e da fiscalização federal (I.N. Mapa nº 67/2018, art. 22, *caput* e parágrafo único).

6.5 - Procedimentos para Amostragem, Documentos Analisados e Emissão do Certificado de Inspeção de Importação

Na operação de importação o interessado deve requerer ao Órgão Fiscalizador, via Portal de Serviços, o Certificado de Inspeção de Importação (I.N. Mapa nº 67/2018, art. 14, *caput* e §§ 1º ao 7º).

§ 1º O requerente deve indicar, em campo específico do requerimento eletrônico, o laboratório onde enviará as amostras para análise de controle, cujos custos e procedimentos correrão por sua responsabilidade e expensas.

§ 2º A coleta de amostra é realizada pela unidade do Vigiaagro, salvo em situação técnica excepcional em que não seja possível realizar a amostragem no ponto de ingresso do produto, situação essa que a partida poderá ser liberada pelo Vigiaagro, após formalização, via SEI - Sistema Eletrônico de Informações, de solicitação de coleta de amostras ao Órgão Fiscalizador.

§ 3º A unidade de amostra de controle para importação deve conter a seguinte quantidade de recipientes:

I - produto líquido engarrafado ou a granel: 2 (dois) recipientes contendo volume total não inferior a 1 (um) litro;

II - produto sólido, exceto polpa de fruta, ou produto concentrado: tantos recipientes quantos forem necessários para se obter, após a diluição especificada pelo fabricante, o volume de 1 (um) litro; ou

III - polpa de fruta: 2 (duas) embalagens contendo massa total não inferior a 1 (um) quilograma.

§ 4º Quando demandado pelo Órgão Fiscalizador ou pelo laboratório, deve ser coletado recipiente adicional para outras determinações laboratoriais, observados os volumes determinados no § 3º deste artigo.

§ 5º Após a conclusão das análises o laboratório indicado deverá inserir, diretamente no Portal de Serviços, o laudo de análise laboratorial.

§ 6º A solicitação gerada no Portal de Serviços, conforme o previsto no *caput*, será analisada pelo AFFA do Órgão Fiscalizador, que emitirá o respectivo Certificado de Inspeção de Importação indicando o produto apto ou inapto, após a verificação dos seguintes itens:

I - laudo laboratorial, anexado ao sistema pelo laboratório que realizou a análise de produto;

II - documentos anexados no Sistema Integrado de Comércio Exterior - Siscomex ou no Portal Único de Comércio Exterior - Portal Único, conforme indicação do número do dossiê pelo requerente;

III - Certificado de origem, emitido por órgão oficial ou oficialmente credenciado do país de origem, ou seja, país de produção do produto, e devidamente cadastrado no Siscole;

IV - Certificado ou Laudo de análise emitido por laboratório cadastrado no Siscole; e

V - outros documentos e informações para esclarecer eventuais exigências da fiscalização.

§ 7º Eventuais exigências na análise do requerimento no Portal de Serviços deverão ser acatadas no prazo estabelecido pelo AFFA, e em caso de não atendimento será aberto procedimento de fiscalização para verificação dos fatos, sem prejuízo às demais sanções cabíveis ao caso.

6.6 - Produto Inapto para Importação e Remoção de Produtos do Recinto Alfandegado

Os produtos poderão ser removidos para depósito em local fora do recinto alfandegado, a critério do Vigiaagro, enquanto aguarda a emissão do Certificado de Inspeção de Importação, mediante assinatura de termo próprio, pelo representante do estabelecimento importador (I.N. Mapa nº 67/2018, art. 15).

O produto importado que for assinalado inapto na certificação de inspeção para importação, ou que apresente desconformidades após análise de fiscalização, deverá ser submetido ao procedimento completo no Portal de Serviços, até que seja considerado apto por 3 (três) importações consecutivas (I.N. Mapa nº 67/2018, art. 16).

6.7 - Resumo Simplificado dos Procedimentos de Importação

Para iniciar o processo de importação, é necessário que o estabelecimento importador registre a Licença de Importação - LI no Siscomex (<http://siscomex.gov.br/>) e depois vincule o dossiê eletrônico no Portal Único do Comércio Exterior (<https://portalunico.siscomex.gov.br/portal/>).

A documentação exigida no dossiê consta no Anexo XLI, intitulado: Da Importação de Bebidas em Geral, Vinhos e Derivados da Uva e do Vinho, da I.N. Mapa nº 39/2017 (<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/arquivos/manualvigiagro.pdf>).

Caso a coleta de amostra para análise tenha sido necessária, conforme disposto na I.N. Mapa nº 67/2018 e mencionado acima, caberá ao importador o envio das mesmas a Laboratório Credenciado na Rede Nacional de Laboratórios Agropecuários (<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/laboratorios/credenciamento-e-laboratorios-credenciados/laboratorios-credenciados>), bem como é de sua responsabilidade arcar com os custos laboratoriais.

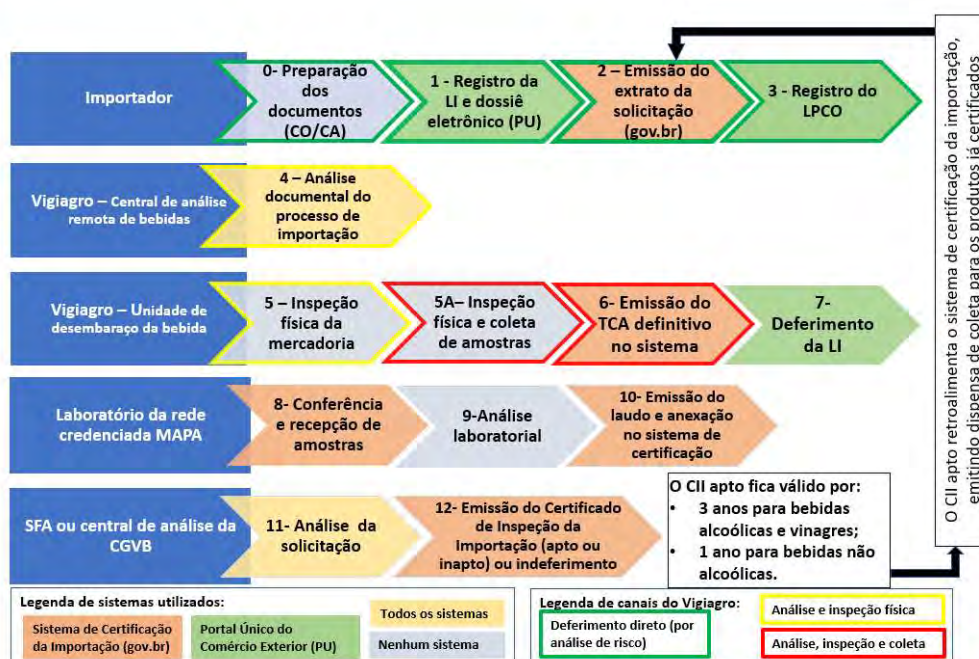
Após a emissão do Certificado ou Laudo de Análise pelo laboratório, o Serviço de Inspeção Vegetal procederá a análise de toda a documentação apresentada e emitirá o Certificado de Inspeção de Importação. Todo esse procedimento ocorre via Sistema de Certificação de Bebidas, Fermentados Acéticos, Vinhos e Derivados da Uva e do Vinho Importados (<https://www.gov.br/pt-br/servicos/obter-certificado-de-inspecao-de-importacao-de-bebidas-fermentados-aceticos-vinhos-e-derivados-da-uva-e-do-vinho>).

Somente de posse do Certificado de Inspeção de Importação Apto, que deve ser baixado pelo estabelecimento importador diretamente no Sistema de Certificação (<https://www.gov.br/pt-br/servicos/obter-certificado-de-inspecao-de-importacao-de-bebidas-fermentados-aceticos-vinhos-e-derivados-da-uva-e-do-vinho>), é que o produto importado poderá ser comercializado em território nacional.

Caso seja verificado no Certificado de Inspeção de Importação a necessidade de alguma correção, o estabelecimento importador deverá solicitar alteração do documento via Portal de Serviços, que pode ser acessado pelo link: <https://www.gov.br/pt-br/servicos/solicitar-alteracao-de-certificado-de-inspecao-de-importacao-de-bebidas-fermentados-aceticos-vinhos-e-derivados-da-uva-e-do-vinho-emitido>.

6.8 - Fluxograma de Importação de Bebidas, Fermentado Acético, Vinho e Derivados da Uva e do Vinho

As etapas que envolvem o processo de importação de produtos podem ser melhor compreendidas observando o fluxograma abaixo.



6.9 - Procedimentos de Autorização para Importação de Produtos Sem Fins Comerciais

É obrigatória a apresentação ao Vigiagro da Autorização para Importação de Bebidas, Fermentados Acéticos, Vinho e Derivados da Uva e do Vinho Sem Fins Comerciais, emitida pelo Órgão Fiscalizador, via requerimento do interessado pelo Portal de Serviços, para importação de produtos não destinados à comercialização, que estejam acompanhados ou não dos

certificados de análise e de origem e em volume superior a 12 (doze) litros, para as destinações a seguir (I.N. Mapa nº 67/2018, art. 18, *caput*, incisos I ao IV e §§ 1º ao 3º):

- I - exposições;
- II - concursos de qualidade, eventos de degustação ou de promoção comercial;
- III - desenvolvimento e pesquisa; ou
- IV - consumo próprio.

§ 1º A quantidade do produto importado sem fins comerciais deve ser condizente com o porte e a duração da exposição, do concurso, do evento, ou da pesquisa e desenvolvimento a que se destina e atender legislação específica do órgão fiscal competente.

§ 2º Considera-se também como consumo próprio os produtos trazidos em mudanças de pessoas físicas provenientes do exterior para o Brasil.

§ 3º As importações de produtos até 12 (doze) litros estão dispensadas de autorização e controle pelo Mapa.

Para a representação diplomática o Vigiagro deverá proceder à inspeção física e documental do Licenciamento Simplificado de Importação (LSI) ou da Declaração Simplificada de Importação (DSI), ficando dispensados de registro, colheita de amostra e análise laboratorial, porém se obriga o representante do organismo internacional, consular ou diplomático, a obter Autorização para Importação de Bebidas, Fermentados Acéticos, Vinho e Derivados da Uva e do Vinho sem Fins Comerciais, prevista no Anexo XI da I.N. Mapa nº 67/2018, por meio do Portal de Serviços, homologada por órgão específico do Ministério das Relações Exteriores (I.N. Mapa nº 67/2018, art. 19).

Para solicitar a Autorização para Importação de Bebidas, Fermentados Acéticos, Vinhos e Derivados da Uva e do Vinho Sem Fins Comerciais, acesse o link: <https://www.gov.br/pt-br/servicos/obter-autorizacao-para-importacao-sem-fins-comerciais-de-bebidas-fermentados-aceticos-vinhos-e-derivados-da-uva-e-do-vinho>.

6.10 - Procedimentos para Inspeção visando a Nacionalização de Produtos Leiloados pela Receita Federal do Brasil

Os estabelecimentos que arrematam bebidas, fermentados acéticos, vinho e derivados da uva e do vinho em leilões da Receita Federal do Brasil devem submeter os produtos à análise pelos laboratórios. O ônus das análises será suportado exclusivamente pelo arrematante (I.N. Mapa nº 67/2018, art. 20, *caput* e parágrafo único).

Os produtos importados adquiridos por meio de leilão somente poderão ser liberados para comercialização ou consumo próprio após a análise e

emissão, pelo Órgão Fiscalizador, da declaração de Aptidão para Comercialização e Consumo de Bebidas, Fermentados Acéticos, Vinho e Derivados da Uva e do Vinho Adquiridos em Leilão da Receita Federal do Brasil, documento constante no Anexo XII (ver Capítulo 7), que somente será emitido se o produto atender ao padrão de identidade e qualidade estabelecido em norma específica (I.N. Mapa nº 67/2018, art. 19, *caput*).

O produto que for destinado à comercialização deverá conter o rótulo ou contrarrótulo em conformidade com a legislação brasileira específica, eximido da obrigatoriedade do registro de importador no Ministério da Agricultura e Pecuária, devendo o responsável manter em arquivo, disponível à fiscalização, toda e qualquer documentação que comprove a aquisição por meio de leilão oficial (I.N. Mapa nº 67/2018, art. 19, parágrafo único).

7 - MODELOS DE DOCUMENTOS NECESSÁRIOS À IMPORTAÇÃO DE PRODUTO

7.1 - Documentos Exigidos na Importação de Bebidas, Fermentado Acético, Vinho e Derivados da Uva e do Vinho

Os modelos aprovados de certificados e de documentos correlatos necessários à certificação para importação de bebidas, fermentado acético, vinho e derivados da uva e do vinho, são (I.N. Mapa nº 67/2018, art. 2º, inciso II, alíneas “a” a “f”, e Anexos VI ao XI):

- a) Autorização para Dispensa de Coleta de Amostras Bebidas, Fermentados Acéticos, Vinhos e Derivados da Uva e do Vinho - Anexo VI;
- b) Autorização para Dispensa de Coleta de Amostras para Vinhos e Derivados da Uva e do Vinho de Excepcional Qualidade - Anexo VII;
- c) Certificado de Inspeção de Importação de Bebidas, Fermentados Acéticos, Vinhos e Derivados da Uva e do Vinho - Anexo VIII;
- d) Certificado de Origem de Bebidas, Fermentados Acéticos, Vinhos e Derivados da Uva e do Vinho para o Brasil - Anexo IX;
- e) Modelo de Etiquetas para Identificação das Amostras de Controle para Importação - Anexo X; e
- f) Modelo de comprovação oficial de tipicidade e regionalidade de bebidas alcoólicas, vinhos e derivados da uva do vinho para importação pelo Brasil - Anexo XI.

À exceção do Certificado de Origem de Bebidas, Fermentados Acéticos, Vinhos e Derivados da Uva e do Vinho para o Brasil e do Modelo de Comprovação Oficial de Tipicidade e Regionalidade de Bebidas Alcoólicas, Vinhos e Derivados da Uva do Vinho para importação pelo Brasil, que se encontram abaixo, todos os demais modelos de documentos especificados acima podem ser acessados diretamente na I.N. Mapa nº 67/2018, por meio do link: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/legislacao-1/biblioteca-de-normas-vinhos-e-bebidas/instrucao-normativa-no-67-de-5-de-novembro-de-2018.pdf>.

Não há modelo definido como padrão para o Certificado ou Laudo de Análise para o produto de origem estrangeira, porém os parâmetros analíticos e suas respectivas unidades devem seguir os mesmos estabelecidos em normas brasileiras para as Bebida, o Fermentado Acético, o Vinho e os Derivados da Uva e do Vinho nacional correspondente, e que se encontram especificados no Capítulo 12 deste Documento.

7.2 - Modelos do Certificado de Origem e da Comprovação Oficial de Tipicidade e Regionalidade

O Certificado de Origem de Bebidas, Fermentado Acético, Vinho e Derivados da Uva e do Vinho para o Brasil deve seguir o Modelo definido no Anexo IX da I.N. Mapa nº 67/2018, abaixo.

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 / <i>Certificate of origin n.:</i>		País emissor/ <i>Issuing country:</i>	
Exportador (razão social, endereço e país)/ <i>Exporter (Name, adress and country):</i>			
Produtor/engarrafador (razão social, endereço e país)/ <i>Producer/bottler (Name, adress and country):</i>			
Importador (razão social, endereço e país)/ <i>Importer (Name, adress and country):</i>			
Meio de Transporte/ <i>Means of transportation:</i>		Local de Descarga/ <i>Place of unloading:</i>	
Produto/ <i>Product:</i>			
Denominação/ <i>Name:</i>		Marca/ <i>brand:</i>	
Nº Lote/ <i>Batch n.:</i>	Indicação Geográfica* (se houver)/ <i>Geographical Indication (if there is):</i>		
Tipo da Embalagem/ <i>kind of packing:</i>	Capacidade da Embalagem (L ou Kg)/ <i>Packing Capacity (L or Kg):</i>	Nº de Embalagens/ <i>number of Packing:</i>	Volume Total (L ou Kg)/ <i>Total volume (L or Kg):</i>

*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/ *Address of laboratory:*

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

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

Nome do organismo oficial/ *Official agency name:*

Endereço do organismo oficial/ *Official agency address:*

Local e data/ *Date and place:*

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

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

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

Fonte: 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 para importação pelo Brasil deve seguir o Modelo definido no Anexo XI da I.N. Mapa nº 67/2018, abaixo.

ANEXO XI

Comprovação Oficial de Tipicidade e Regionalidade de Bebidas Alcoólicas, 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 product 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 Alcolólicas, 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 (<i>Producer data</i>)
1.1	Indicar o país de origem (<i>Issuing country</i>)
1.2	Indicar o número de Certificado de Origem (<i>Certificate of origin number</i>)
1.3	Indicar o nome do estabelecimento produtor conforme o registro no país de origem (<i>Name of producer establishment</i>)
1.4	Inserir o endereço completo do estabelecimento produtor (<i>full address of producer establishment</i>)
1.5	Indicar o número do registro do produto no país de origem, se houver (<i>Permit, Registry or Brewer's Notice Number</i>)
2	DADOS DO PRODUTO (<i>Product data</i>)
2.1	Inserir a denominação do produto exatamente como identificado na região de origem (<i>original product name exact as identified at its origin region</i>)
2.2	Inserir a marca completa (<i>brand name</i>)
2.3	Citar a legislação aplicada ao Bebidas Alcolólicas, Vinhos e Derivados da Uva e do Vinho no país de origem (<i>legislation applied at country of origin</i>)
3	DADOS DA TIPICIDADE (<i>Typical characteristics</i>)
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. (<i>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.</i>)
3.2	Responder sim ou não. Em caso positivo, detalhar qual a região o produto é característico. (<i>Mark an X in the Yes or No box</i>) If positive, describe the region of the product.
3.3	Responder sim ou não. Em caso positivo, detalhar (<i>Mark an X in the Yes or No box</i>) If positive, how the name is recognised and valued in the region.)
3.4	Responder sim ou não. Em caso positivo, detalhar (<i>Mark an X in the Yes or No box</i>) 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 (<i>full name of the issuing Agency or Official Institution necessarily accredited at the system SISCOLE</i> < http://sistemasweb.agricultura.gov.br/siscole/consultaPublicaCadastro.action >
4.2	Data de emissão do documento (<i>date of issue</i>)
4.3	Nome completo do responsável pela assinatura no documento (<i>full name of the authority</i>)
4.4	Cargo e função do responsável pela assinatura no documento (<i>title and credentials of the issuing authority</i>)
4.5	Inserir assinatura, ou assinatura eletrônica com a identificação do órgão emissor do documento (<i>signature and stamp, or digital signature with authentication verification method</i>)

Fonte: I.N. Mapa nº 67/2018, Anexo XI.

7.3 - Informações sobre os Certificados de Origem e de Análise, a Comprovação Oficial de Tipicidade e Regionalidade e o Sistema Siscole

Tabela 1 - Obrigatoriedade e Órgão emissor dos Certificados de Origem e de Análise e da Comprovação Oficial de Tipicidade e Regionalidade; e o que deve ser consultado no Sistema Siscole

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 pelo país de origem, ou seja, do país de produção do produto.	► Se o organismo foi declarado pelo país de origem como apto à emissão do Certificado de Origem.
Certificado ou Laudo de Análise	► Sim, em todas as importações, por lote.	► Qualquer laboratório cadastrado no Sistema Siscole, independente do país de origem.	► Se o laboratório é cadastrado.
Comprovação Oficial de Tipicidade e Regionalidade ¹	► Somente quando a Bebida Alcoólica, o Vinho e 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) de origem estrangeira estiverem desconformes aos padrões oficiais de identidade e qualidade estabelecidos em norma nacional. ► Não é válida para os produtos estrangeiros que contiverem ingredientes, aditivos, contaminantes ou resíduos de contaminantes, orgânicos ou inorgânicos, não permitidos ou acima dos limites máximos autorizados pelos padrões oficiais de identidade e qualidade pela legislação brasileira. ► Não se faz necessária sua apresentação quando a Bebida Alcoólica, o Vinho e os Derivados da Uva e do Vinho (o	► O órgão oficial ou oficialmente credenciado pelo país de origem, ou seja, país de produção do produto.	► Se o organismo foi declarado pelo país de origem como apto à emissão da Comprovação Oficial de Tipicidade e Regionalidade.

		que inclui o Vinagre de Vinho, o Vinagre Balsâmico, a Polpa de Uva e o Suco de Uva) de origem estrangeira apresentarem Indicação Geográfica - IG.		
Indicação Geográfica (Constante Certificado Origem) ¹	no de	► Somente quando a Bebida Alcoólica, o Vinho e 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) de origem estrangeira estiverem desconformes aos padrões oficiais de identidade e qualidade estabelecidos em norma nacional. ► Não é válida para os produtos que contiverem ingredientes, aditivos, contaminantes ou resíduos de contaminantes, orgânicos ou inorgânicos, não permitidos ou acima dos limites máximos autorizados pelos padrões oficiais de identidade e qualidade pela legislação brasileira.	► O órgão oficial ou oficialmente credenciado pelo país de origem, ou seja, país de produção do produto.	► Se o organismo foi declarado pelo país de origem como apto à emissão do Certificado de Origem.

¹ As expressões qualitativas presentes na rotulagem do vinho de origem estrangeira, tais como: Reservado, Reserva e Gran Reserva, deverão constar em seu respectivo Certificado de Origem ou em documentos específicos emitidos por organismo oficial ou oficialmente credenciado e 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 AFFA, a quem caberá deferir ou não a solicitação de importação.

7.4 - Acesso e Consulta ao Sistema Siscole

O órgão emissor do Certificado de Origem no país de produção da Bebida, do Fermentado Acético, do Vinho e dos Derivados da Uva e do Vinho que serão exportados para o Brasil, seja oficial ou oficialmente credenciado, deve ser devidamente cadastrado no Sistema de Cadastro de Organismos e Laboratórios Estrangeiros - Siscole, assim como o laboratório estrangeiro expedidor do Certificado ou Laudo de Análise.

Os organismos estrangeiros que constam no banco de dados do Sistema Siscole foram informados ao Brasil pelos governos dos países exportadores dos produtos supracitados.

Segue abaixo o passo a passo para realização de consulta no Sistema Siscole:

I - Acesse o Sistema Siscole como usuário anônimo, sem a necessidade de utilizar *login* e senha, por intermédio do link: <https://sistemasweb.agricultura.gov.br/siscole/consultaPublicaCadastro.action>.

II - No campo “Nome”, da aba “Consultar cadastro”, insira o nome do organismo estrangeiro a ser verificado e clique em “Consultar”. Após identificar a instituição, certifique-se se os campos “Situação” e “Status” aparecem, respectivamente, como Aprovado e Ativo, e clique em “Gerar *PDF*” (Figura 1).

Nome	Situação	Status
CAMARA DE COMERCIO DE BARCELONA ou Centro oficial de comerç industria i navegacion de Barcelona	Aprovado	Ativo

Obs.: o nome do laboratório estrangeiro a ser consultado poderá conter algumas alterações devido à acentuação gráfica e caracteres especiais, por ser de alfabeto diferente do brasileiro. Caso não consiga localizá-lo, tente escrever a parte do nome mais genérica, por exemplo: ao invés de escrever “Câmara de Comércio de Barcelona ou *Cambra oficial de comerç industria i navegacion de Barcelona*”, escreva apenas BARCELONA. Dessa forma, a localização tenderá a ser facilitada.

Figura 1: Página de consulta ao cadastro de organismo estrangeiro no Sistema Siscole.

III - Com o documento em *PDF* gerado (Figura 2), verifique, com atenção, se as informações estão de acordo com o descrito no Certificado de Origem ou no Certificado ou Laudo de Análise.

IV - Conferir nos campos:

IV.I - “Objeto certificação”: Se o laboratório está apto a certificar a bebida objeto da importação;

IV.II - “Tipo de certificação”: Se o organismo está apto a emitir o Certificado de Origem e/ou o Certificado ou Laudo de Análise; e

IV.III - “Observação”: Se o organismo está apto a emitir a Comprovação de Tipicidade e Regionalidade.



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: 09h38

Página: 1 de 1

Parâmetros da Consulta

Pais: Todos
Objeto certificação: Todos
Tipo instituição: Todos
Nome: CÂMARA DE COMERCIO DE BARCELONA

Pais: ESPANHA
Nome: CÂMARA DE COMERCIO 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 Sistema Siscole com informações de organismo estrangeiro.

8 - EXPORTAÇÃO DE PRODUTO

8.1 - Legislação

A exportação de Bebidas, Fermentado Acético, Vinho e Derivados da Uva e do Vinho nacionais para o exterior, assim como de Polpa de Fruta e Suco artesanais produzidos em estabelecimento familiar rural é normatizada, no âmbito do Ministério da Agricultura e Pecuária, no que se refere às atribuições das áreas técnicas das Superintendências Federais de Agricultura, Pecuária e Abastecimento nas Unidades da Federação - SFA-UF, pela I.N. Mapa nº 67/2018, que trata dos procedimentos de informatização dos trâmites administrativos de certificação para exportação e importação e aprova os modelos de certificados e documentos correlatos necessários à certificação para exportação e importação dos produtos retromencionados.

O estabelecimento que deseja desempenhar a atividade de Exportador de Bebidas, Fermentado Acético, Vinho e Derivados da Uva e do Vinho, bem como de Polpa de Fruta e Suco artesanais produzidos em estabelecimento familiar rural, que doravante chamaremos apenas de Produto(s), deve estar previamente registrado junto ao Ministério da Agricultura e Pecuária e com o registro habilitado ao exercício de tal atividade.

Caso o estabelecimento ainda não disponha de registro, a solicitação e os documentos necessários a tais procedimentos deverão ser direcionados ao Ministério da Agricultura e Pecuária via Sistema Sipeagro (I.N. Mapa nº 72/2018, arts. 4º e 5º, *caput*), que pode ser acessado pelo link: <https://sistemasweb.agricultura.gov.br/pages/SIPEAGRO.html>.

Informações mais detalhadas sobre a utilização desse Sistema podem ser encontradas no Guia do Usuário - Sipeagro Estabelecimento (<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/arquivos/sipeagro-estabelecimento.pdf>), onde consta o passo a passo para a realização do registro.

8.2 - Procedimentos de Certificação para Exportação de Produtos

A Certificação para Exportação de produtos somente será necessária se o país de destino da mercadoria fizer essa exigência. Portanto, é importante verificar junto ao potencial importador ou à/ao embaixada/consulado do país comprador.

A solicitação de Certificação para Exportação de produtos deve ser realizada pelo estabelecimento exportador, via Portal de Serviços, acompanhada dos seguintes documentos (I.N. Mapa nº 67/2018, art. 8º, *caput* e incisos I ao IV):

I - contrato ou carta proposta de exportação firmada em relação aos produtos a serem exportados;

II - comprovação da exigência oficial do país importador;

III - Termo de Compromisso, em modelo fornecido pelo Portal de Serviços, obrigatório para exportação de vinhos e derivados da uva e do vinho para a Comunidade Europeia, conforme anexo V; e

IV - Instrumento vigente de outorga de poderes para representação da pessoa jurídica que contenha cláusula específica para atuação perante o Ministério da Agricultura e Pecuária.

Quando houver exigência oficial do país importador, o estabelecimento exportador ou seu representante legal deve, via Portal de Serviços, solicitar ao laboratório a análise de controle para exportação. Essa solicitação será obrigatória nos casos de solicitação para exportação de vinho e derivados da uva e do vinho para a Comunidade Europeia e nos casos de solicitação do certificado de livre venda (I.N. Mapa nº 67/2018, art. 9º, *caput* e parágrafo único).

A unidade de amostra de controle para exportação deve ser encaminhada ao laboratório pelo representante do estabelecimento exportador, acompanhada do número da solicitação gerada pelo Portal de Serviços (I.N. Mapa nº 67/2018, art. 10, *caput* e §§ 1º e 2º).

§ 1º A quantidade de recipientes de produto deve ser de, no mínimo, para:

I - produto líquido engarrafado ou a granel: 2 (dois) recipientes contendo volume total não inferior a 1 (um) litro;

II - produto sólido, exceto polpa de fruta, ou produto concentrado: tantos recipientes quantos forem necessários para se obter, após a diluição especificada pelo fabricante, o volume de 1 (um) litro; ou

III - polpa de fruta: 2 (duas) embalagens contendo massa total não inferior a 1 (um) quilograma.

§ 2º Quando demandado pelo Órgão Fiscalizador ou pelo laboratório, deve ser coletado recipiente adicional para outras determinações laboratoriais, observado o volume máximo determinado no § 1º deste artigo.

As análises necessárias aos produtos objetos de exportação podem ser verificadas nos Padrões de Identidade e Qualidade estabelecidos pela legislação pátria para os produtos nacionais. Esses Padrões podem ser consultados no Capítulo 12 deste documento.

O Certificado de Livre Venda será emitido exclusivamente para o produto nacional que atenda ao Padrão de Identidade e Qualidade fixado para o território brasileiro, após a realização de análise de controle para exportação (I.N. Mapa nº 67/2018, art. 11).

Para exportação de produtos, havendo exigência do país importador, poderão ser adotados outros procedimentos, conforme previsão em ato do Secretário de Defesa Agropecuária - SDA/Mapa (I.N. Mapa nº 67/2018, art. 12).

8.3 - Requerimento de Certificação para Exportação de Produtos e Acesso ao Portal de Serviços

Os procedimentos para a Certificação da Exportação de produtos estão estabelecidos na I.N. Mapa nº 67/2018 (<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/legislacao-1/biblioteca-de-normas-vinhos-e-bebidas/instrucao-normativa-no-67-de-5-de-novembro-de-2018.pdf>). Tal Certificação deve ser requerida, exclusivamente, via Portal de Serviços, acessando o link: <https://www.gov.br/pt-br/servicos/obter-certificado-para-exportacao-de-bebidas-fermentados-aceticos-vinhos-e-derivados-da-uva-e-do-vinho>.

Recomendamos que, para melhor compreensão do fluxo da solicitação no Portal de Serviços, acesse e se informe, em especial, no item "etapas para realização deste serviço" (<https://www.gov.br/pt-br/servicos/obter-certificado-para-exportacao-de-bebidas-fermentados-aceticos-vinhos-e-derivados-da-uva-e-do-vinho>).

8.4 - Documentos/Certificados que podem ser requeridos na Exportação de Produtos

O estabelecimento poderá, conforme solicitação do país de destino, requerer os Documentos/Certificados para exportação de produtos a seguir (I.N. Mapa nº 67/2018, art. 2º, inciso I, alíneas “a” a “e”, e Anexos I ao V):

a) Certificado de Origem para Exportação de Bebidas, Fermentado Acético, Vinho e Derivados da Uva e do Vinho - Anexo I. É o certificado que atesta que o produto tem sua origem em estabelecimento brasileiro devidamente registrado junto ao Ministério da Agricultura e Pecuária;

b) Certificado de Livre Venda de Bebidas, Fermentado Acético, Vinho e Derivados da Uva e do Vinho - Anexo II. É o certificado que atesta que o produto atende às normativas brasileiras, sendo de consumo normal e corrente no Brasil. Dessa forma, faz-se necessária a realização de análise do produto a ser exportado em laboratório da rede credenciada ao Ministério da Agricultura e Pecuária. A realização de análise laboratorial do produto é dispensável, mas pode ser requerida voluntariamente pelo exportador, caso necessite de laudo para atender exigência do país de destino do produto;

c) Certificado para Exportação de Bebidas, Fermentado Acético, Vinho e Derivados da Uva e do Vinho do Brasil para a República Popular da China - Anexo III. É um tipo de certificado específico emitido visando atender a modelo requerido pela República Popular da China. A realização de análise laboratorial do produto é dispensável, mas pode ser requerida voluntariamente pelo exportador, caso necessite de laudo;

d) Certificado de Exportação de Vinho e Derivados da Uva e do Vinho para a Comunidade Europeia - Anexo IV. É um tipo de certificado específico emitido para a Exportação de Vinho e Derivados da Uva e do Vinho para a Comunidade Europeia, visando atender a modelo requerido por aquela Comunidade para esses produtos. A realização de análise laboratorial, para esse caso, é obrigatória, bem como a apresentação do Termo de Compromisso no modelo fornecido no Portal de Serviços; e

e) Termo de Compromisso para Exportação de Vinho e Derivados da Uva e do Vinho para a Comunidade Europeia - Anexo V, conforme mencionado na alínea anterior.

8.4.1 - Documento/Certificado específico que pode ser requerido na Exportação de Produtos ao Reino de Marrocos

O Certificado para Exportação de Bebidas, Fermentado Acético, Vinho e Derivados da Uva e do Vinho do Brasil para o Reino de Marrocos (conhecido como “Documento Sanitário para a Exportação de Vegetais, Produtos Vegetais e Produtos Alimentícios que não sejam submetidos à Certificação Veterinária”), cujo modelo próprio se encontra abaixo, é o certificado específico a ser emitido visando atender a modelo requerido pelo Reino de Marrocos para esses produtos.

A realização de análise laboratorial do produto a ser exportado ao Reino de Marrocos é dispensável, mas pode ser requerida voluntariamente pelo exportador, caso necessite de laudo para atender exigência daquele país de destino do produto.

8.5 - Modelo do Certificado para Exportação de Bebidas, Fermentado Acético, Vinho e Derivados da Uva e do Vinho do Brasil ao Reino de Marrocos

O Certificado para Exportação de Bebidas, Fermentado Acético, Vinho e Derivados da Uva e do Vinho do Brasil para o Reino de Marrocos (conhecido como “Documento Sanitário para a Exportação de Vegetais, Produtos Vegetais e Produtos Alimentícios que não sejam submetidos à Certificação Veterinária”) deve seguir o modelo abaixo.



República Federativa do Brasil
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

DOCUMENTE SANITAIRE
pour l'exportation des produits végétaux
et d'origine végétale et des produits
alimentaires non soumis à certification
vétérinaire obligatoire

SANITARY DOCUMENT
For the export of vegetable and vegetable
products and food products other than ones
submitted under veterinary certification

1 Informations produit/Product Information			
1.1 Expéditeur/Shipper Nom/Name: Adresse/Address: Pays/Country: Téléphone/Phone:		1.2 Destinataire/Consignee Nom/Name: Adresse/Address: Pays/Country: Téléphone/Phone:	
1.3 Nom de l'établissement de production/Name of the production establishment: Adresse/Address:			
1.4 Pays d'origine/Country of origin:		1.5 Pays de provenance/Country of provenance:	
1.6 Lieu de chargement/Loading place:		1.7 Point d'entrée déclarée/Declared entry point:	
1.8 Moyens de transport/Means of transport: - Avion/Plane - Navire/sea vessel - Wagon/Wagon - Véhicule routier/road truck - Autres/others Numéro de moyens de transport/Means of transport number:		1.9 Température produit/product temperature? - Ambiente/room temperature - Réfrigérée/refrigerated - Congelée/surgelée/frozen	
Dénomination du produit et Marque/Name and product brand:	Date de Production/Production date:	Date de Péréemption/Expiry Date:	Nombre de colis/Number of packages:

¹ Le document listant les numéros de lot doit être cacheté par l'autorité compétente/the document listing the batch numbers must be stamped by the competent authority

² Barre la mention non applicable/strike out the notion not applicable

³ Cette garantie sanitaire concerne uniquement les ingrédients et les additifs alimentaires/This sanitary guarantee concerns ingredients and food additives
La signature et le cachet doivent avoir une couleur différente de celle du texte/Signature and stamp must have a different color with the text



República Federativa do Brasil
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

DOCUMENTE SANITAIRE
pour l'exportation des produits végétaux
et d'origine végétale et des produits
alimentaires non soumis à certification
vétérinaire obligatoire

SANITARY DOCUMENT
For the export of vegetable and vegetable
products and food products other than ones
submitted under veterinary certification

Type de conditionnement/Kind of packaging	Quantités/Quantities declared	Numéro (s) de lot (s) ou référence du document/ listing les numéros de lot/batch number or document reference listing batch numbers
II. Attestation de l'Autorité Compétente/Competent Authority Certificate		
Je soussigné (NOM ET PRÉNOM), atteste que/I undersigned (LAST NAME AND FIRST NAME), CERTIFY: 1. L'établissement de production est enregistré/autorisé/agréé/ par l' autorité compétente/The establishment of production is registered/authorized/approved by the competent authority 2. Ledit établissement est régulièrement contrôlé et surveillé par l' autorité compétente/that establishment is regularly inspected and supervised by the competent authority; 3. Les produits ci-dessus répondent aux exigences d'hygiène et de salubrité/the above products meet the requirements of hygiene and sanitation; 4. Les produits ci-dessus sont en vente libre dans le pays d'origine/the above products are free sales in the country of origin; 5. Les produits ci-dessus sont autorisés dans la fabrication des denrées alimentaires/the above products are authorized in the manufacture of foodstuffs³		
Nom et prénom:..... Qualité:.....	Fait à/Signed in.....le/On..... (Lieu/location) (Date/date) (Signature/Signature et Cachet/Stamp)	

² Le document listant les numéros de lot doit être cacheté par l' autorité compétente/the document listing the batch numbers must stamped by the competent authority

³ Barre la mention non applicable/strike out the notion not applicable

⁴ Cette garantie sanitaire concerne uniquement les ingrédients et les additifs alimentaires/This sanitary guarantee concerns ingredients and food additives

La signature et le cachet doivent avoir une couleur différente de celle du texte/Signature and stamp must have a different color with the text

8.6 - Rotulagem de Produtos destinados exclusivamente à Exportação

As Bebidas, o Fermentado Acético, o Vinho e os Derivados da Uva e do Vinho) destinados exclusivamente à exportação poderão ser elaborados, denominados e rotulados de acordo com a legislação, usos e costumes do país a que se destinam, sendo proibida sua comercialização no mercado interno, sem prejuízo do disposto no § 1º do art. 275 do Decreto nº 7.212/2010. A elaboração e a denominação dos produtos típicos do Brasil deverão atender aos padrões de identidade e qualidade estabelecidos para o território brasileiro (Decreto nº 6.871/2009, art. 81, *caput* e parágrafo único, e Decreto nº 8.198/2014, art. 51, *caput* e parágrafo único).

Já a Polpa de Fruta e o Suco artesanais produzidos em estabelecimento familiar rural destinados exclusivamente à exportação poderão ser elaborados, denominados e rotulados de acordo com a legislação, usos e costumes do país a que se destinem, hipótese em que será proibida a sua comercialização no mercado interno. A elaboração e a denominação das polpas e dos sucos de frutas artesanais típicas do Brasil deverão atender aos padrões de identidade e qualidade estabelecidos para o território nacional (Decreto nº 10.026/2019, art. 14, *caput* e parágrafo único).

9 - 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.

9.1 - Aditivo Alimentar: 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)}.

9.1.1. Tipos de Aditivos e suas Funções:

9.1.1.1 - Acidulante: substância que aumenta a acidez ou confere um sabor ácido aos alimentos⁽⁵⁾.

9.1.1.2 - Agente de Firmeza: substância que torna ou mantém os tecidos de frutas ou hortaliças firmes ou crocantes, ou interage com agentes geleificantes para produzir ou fortalecer um gel⁽⁵⁾.

9.1.1.3 - 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⁾.

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

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

9.1.1.6 - Antiumedecente: substância capaz de reduzir as características higroscópicas dos alimentos e diminuir a tendência de adesão, umas às outras, das partículas individuais⁽⁵⁾.

9.1.1.7 - 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)}.

9.1.1.7.1 - Aromatizante Natural: substância ou mistura de substâncias obtidas exclusivamente por métodos físicos, microbiológicos ou enzimáticos, a partir de matérias-primas aromatizantes naturais (produto de origem animal ou vegetal apropriado ao consumo humano, que contém substâncias odoríferas ou sápidas, seja em seu estado natural ou após tratamento adequado, como torrefação, cocção, fermentação, enriquecimento, tratamento enzimático ou outros),

compreendendo o óleo essencial, o extrato, a oleorresina e a substância aromatizante natural isolada⁽⁴⁾.

O Aromatizante Natural compreende o(a):

9.1.1.7.1.1 - Óleo Essencial: aromatizante natural volátil de origem vegetal obtido por processo de destilação por arraste com vapor de água, de destilação a pressão reduzida ou por outro processo físico adequado, podendo se apresentar isolado ou misturado com outro óleo essencial, compreendendo o retificado, o desterpenado e o concentrado⁽⁴⁾.

9.1.1.7.1.1.1 - Óleo Essencial Retificado: óleo essencial submetido a processo de destilação fracionada para concentrar determinados componentes⁽⁴⁾.

9.1.1.7.1.1.2 - Óleo Essencial Desterpenado: óleo essencial submetido à remoção quase total dos terpenos⁽⁴⁾.

9.1.1.7.1.1.3 - Óleo Essencial Concentrado: óleo essencial submetido à remoção parcial dos terpenos⁽⁴⁾.

9.1.1.7.1.2 - Extrato: aromatizante natural obtido por esgotamento, a frio ou a quente, a partir de produtos de origem animal, vegetal ou microbiana com solventes permitidos, contendo os princípios sápidos aromáticos voláteis e fixos correspondentes ao respectivo produto natural, podendo ser apresentado como extrato líquido e o extrato seco⁽⁴⁾.

9.1.1.7.1.2.1 - Extrato Líquido: extrato obtido com eliminação parcial ou sem eliminação do solvente⁽⁴⁾.

9.1.1.7.1.2.2 - Extrato Seco: extrato obtido com a eliminação do solvente, compreendendo o extrato concreto, o extrato resinoide e o extrato purificado absoluto⁽⁴⁾.

9.1.1.7.1.2.2.1 - Extrato Concreto: extrato seco obtido da extração de vegetais frescos⁽⁴⁾.

9.1.1.7.1.2.2.2 - Extrato Resinoide: extrato seco obtido da extração de vegetais secos ou de oleorresinas⁽⁴⁾.

9.1.1.7.1.2.2.3 - Extrato Purificado Absoluto: extrato seco obtido de extratos secos dissolvidos em etanol submetidos a esfriamento, filtração a frio, e eliminação do solvente⁽⁴⁾.

9.1.1.7.1.3 - Oleorresina, Bálsamos ou Oleogomaresinas: aromatizante natural obtido por exsudação livre ou provocada de determinadas espécies vegetais⁽⁴⁾.

9.1.1.7.1.4 - Substância Aromatizante Natural Isolada: substância aromatizante natural isolada: substância quimicamente definida obtida por processos físicos, microbiológicos ou enzimáticos, a partir de matérias-primas aromatizantes naturais ou de aromatizantes naturais, incluídos os sais de substâncias naturais com cátions de hidrogênio (H^+), sódio (Na^+), potássio (K^+), cálcio (Ca^{2+}) e ferro (Fe^{3+}), e ânions de cloreto (Cl^-), sulfato (SO_4^{2-}) e carbonato (CO_3^{2-})⁽⁴⁾.

9.1.1.7.2 - Aromatizante Sintético: composto quimicamente definida obtida por processos químicos, compreendendo o aromatizante idêntico ao natural e o aromatizante artificial⁽⁴⁾.

O Aromatizante Sintético compreende o:

9.1.1.7.2.1 - Aromatizante Idêntico ao Natural: substância quimicamente definida obtida por síntese e aquela isolada 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, incluídos os sais de substâncias idênticas às naturais com cátions de hidrogênio (H^+), sódio (Na^+), potássio (K^+), cálcio (Ca^{2+}) e ferro (Fe^{3+}), e ânions de cloreto (Cl^-), sulfato (SO_4^{2-}) e carbonato (CO_3^{2-})⁽⁴⁾.

9.1.1.7.2.2 - Aromatizante Artificial: composto químico obtido por síntese que ainda não tenha sido identificada em produtos de origem animal, vegetal ou microbiana, utilizada em seu estado primário ou preparada para o consumo humano⁽⁴⁾.

9.1.1.7.3 - Mistura de Aromatizantes Natural: mistura de aromatizantes naturais⁽⁴⁾.

9.1.1.7.4 - Mistura de Aromatizantes Idêntico ao Natural: mistura de aromatizantes idênticos aos naturais, podendo ter adição de aromatizantes naturais⁽⁴⁾.

9.1.1.7.5 - Mistura de Aromatizantes Artificial: mistura de aromatizantes em que pelo menos um é artificial⁽⁴⁾.

9.1.1.7.6 - Aromatizante de Reação Natural: aromatizante de reação obtido exclusivamente de matérias-primas ou ingredientes naturais⁽⁴⁾.

9.1.1.7.7 - Aromatizante de Reação ou Transformação: produto obtido por aquecimento comparável ao cozimento de alimentos, a partir do processamento conjunto de ingredientes ou alimentos que contêm nitrogênio amínico e açúcar redutor, compreendendo o aromatizante de reação natural e o aromatizante de reação sintético⁽⁴⁾.

9.1.1.7.8 - Aromatizante de Reação Sintético: aromatizante de reação obtido de pelo menos uma matéria-prima ou um ingrediente sintético⁽⁴⁾.

9.1.1.7.9 - Aromatizante de Fumaça: produto concentrado utilizado para conferir aroma de defumado aos alimentos⁽⁴⁾.

9.1.1.8 - Conservador: substância que impede ou retarda a alteração dos alimentos provocada por microorganismos ou enzimas⁽⁵⁾.

9.1.1.9 - Corante: substância que confere, intensifica ou restaura a cor de um alimento⁽⁵⁾.

9.1.1.10 - Edulcorante: substância diferente dos açúcares que confere sabor doce ao alimento⁽⁵⁾.

9.1.1.11 - Emulsionante ou Emulsificante: substância que torna possível a formação ou manutenção de uma mistura uniforme de duas ou mais fases imiscíveis no alimento⁽⁵⁾.

9.1.1.12 - Espessante: substância que aumenta a viscosidade de um alimento⁽⁵⁾.

9.1.1.13 - Espumante: substância que possibilita a formação ou a manutenção de uma dispersão uniforme de uma fase gasosa em um alimento líquido ou sólido⁽⁵⁾.

9.1.1.14 - Estabilizante: substância que torna possível a manutenção de uma dispersão uniforme de duas ou mais substâncias imiscíveis em um alimento⁽⁵⁾.

9.1.1.15 - Estabilizante de Cor: substância que estabiliza, mantém ou intensifica a cor de um alimento⁽⁵⁾.

9.1.1.16 - Geleificante: substância que confere textura através da formação de um gel⁽⁵⁾.

9.1.1.17 - Realçador de Sabor: substância que ressalta ou realça o sabor/aroma de um alimento⁽⁵⁾.

9.1.1.18 - Regulador de Acidez: substância que altera ou controla a acidez ou alcalinidade dos alimentos⁽⁵⁾.

9.1.1.19 - Sequestrante: substância que forma complexos químicos com íons metálicos⁽⁵⁾.

9.1.1.20 - 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⁾.

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

9.3 - 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)}.

9.4 - 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)}.

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

9.4.1.1 - 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⁾.

9.4.1.2 - 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⁾.

9.4.1.3 - 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⁾.

9.4.1.4 - Agente de Floculação: substância que promove a floculação com o objetivo de facilitar a separação de outras substâncias do meio⁽⁵⁾.

9.4.1.5 - Agente de Inibição Enzimática antes da etapa de Branqueamento: substância que inibe reações enzimáticas de oxidação⁽⁵⁾.

9.4.1.6 - 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⁾.

9.4.1.7 - Agente de Resfriamento/Congelamento por Contato: substância que promove o resfriamento/congelamento por contato⁽⁵⁾.

9.4.1.8 - Agente Degomante: substância que favorece a remoção ou separação de gomas ou mucilagens⁽⁵⁾.

9.4.1.9 - Agente e Suporte de Imobilização de Enzimas: substância que atua como agente ou suporte para a imobilização de enzimas⁽⁵⁾.

9.4.1.10 - Catalisador: substância que inicia e/ou acelera a velocidade das reações químicas e enzimáticas⁽⁵⁾.

9.4.1.11 - Detergente: substância que modifica a tensão superficial em alimentos⁽⁵⁾.

9.4.1.12 - Enzima ou Preparação Enzimática: substância de origem animal, vegetal ou microbiana que atua favorecendo as reações químicas desejáveis⁽⁵⁾.

9.4.1.13 - Fermento Biológico: levedura e outros microrganismos utilizados em processos de tecnologia alimentar que envolvem fermentação⁽⁵⁾.

9.4.1.14 - Gás Propelente, Gás para Embalagens: gás inerte que serve de veículo para propelar alimentos ou substituir o ar nas embalagens⁽⁵⁾.

9.4.1.15 - Lubrificante, Agente de Moldagem ou Desmoldagem: substância que lubrifica evitando a aderência e auxilia na moldagem⁽⁵⁾.

9.4.1.16 - Nutriente para Leveduras: substância que nutre os fermentos biológicos para que mantenham seu desempenho durante o processo de fermentação⁽⁵⁾.

9.4.1.17 - Resina de Troca Iônica, Membranas e Peneiras Moleculares: substância que possibilita a separação, fracionamento ou troca de componentes de alimentos⁽⁵⁾.

9.4.1.18 - Solvente de Extração e Processamento: substância que tem a capacidade de dissolver parte dos componentes de um alimento, facilitando sua extração e separação⁽⁵⁾.

9.5 - 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)}.

9.6 - Denominação: nome da bebida ou do vinho ou do derivado da uva e do vinho, observadas a classificação e a padronização^{(1),(2)}.

9.7 - Derivado da Uva e do Vinho: produtos previstos no Decreto nº 8.198/2014, ressaltados 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⁾.

9.8 - 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)}.

9.9 - 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⁾.

9.10 - Ingrediente: toda substância, incluídos os aditivos, empregada na fabricação ou preparação de bebidas, vinhos e derivados da uva e do vinho e que esteja presente no produto final, em sua forma original ou modificada^{(1),(2),(5)}.

9.11 - 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.

9.12 - 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⁾.

9.13 - Laudo Pré-Certificado de Inspeção de Importação: É o Laudo emitido por laboratório da rede credenciada ao Ministério da Agricultura e Pecuária para subsidiar a emissão de Certificado de Inspeção de Importação - CII⁽⁶⁾.

9.14 - Laudo para Exportação - Certificado de Livre Venda: É o Laudo emitido por laboratório da rede credenciada ao Ministério da Agricultura e Pecuária 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⁾.

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

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

9.17 - Laudo de Análise Fiscal Especial: É o Laudo emitido pelo Laboratório Federal de Defesa Agropecuária, pela rede credenciada Ministério da Agricultura e Pecuária ou por outras instituições que detenham capacidade para execução das análises quando requeridas pelo Ministério da Agricultura e Pecuária em subsídio às ações de fiscalização e outras ações especiais⁽⁶⁾.

9.18 - 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⁾.

9.19 - 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)}.

9.20 - 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)}.

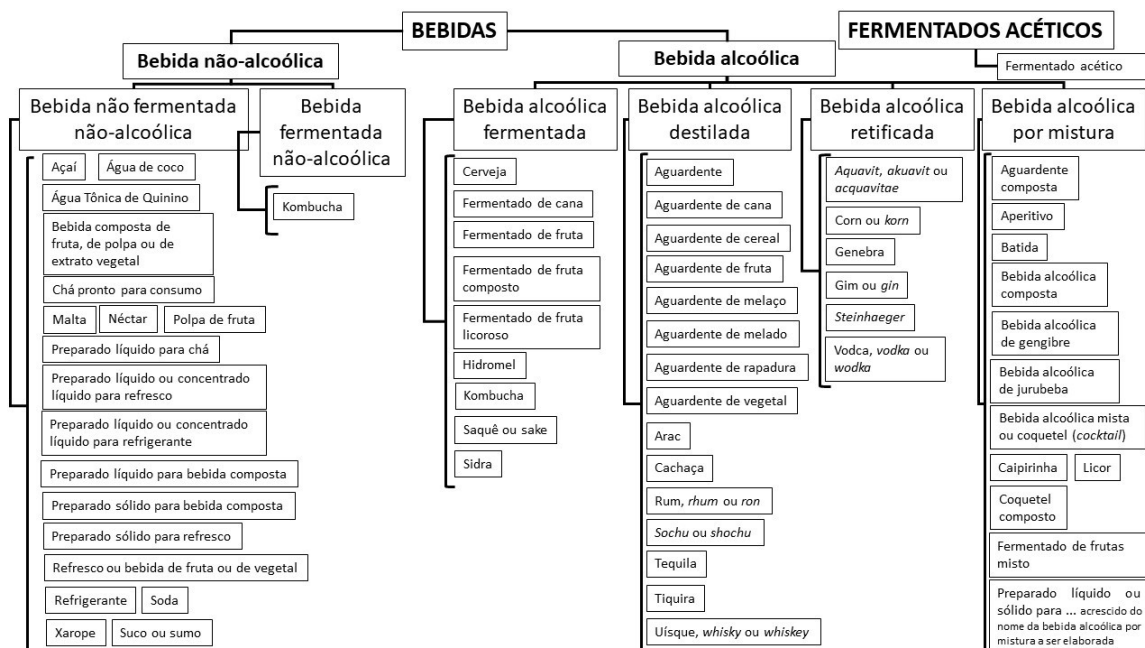
9.21 - Sem Limite Fixado: emprego de substância na quantidade mínima necessária à obtenção do efeito desejado⁽³⁾.

9.22 - 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⁾.

9.23 - 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 725/2022⁽⁴⁾, Portaria 540/1997⁽⁵⁾ e Instrução Normativa 75/2019⁽⁶⁾.

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



11 - PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE - PIQ ESTABELECIDOS PELA LEGISLAÇÃO BRASILEIRA PARA AS MATÉRIAS-PRIMAS ALCÓOLICAS QUE PODEM SER UTILIZADAS NA CONFEÇÃO 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, I.N. Mapa nº 14/2018 e I.N. Mapa nº 75/2019.

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 20° 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 Etílico Potável de Origem Agrícola + (nome da matéria-prima utilizada) ¹
Álcool Vínico

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 <i>Grappa</i> ou <i>Graspa</i>	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, <i>caput</i>
Vinho Composto	Bebida Alcoólica Fermentada	Álcool Etílico Potável de Origem Agrícola	Lei nº 7.678/1988, art. 15, <i>caput</i>
Vinho Licoroso	Bebida Alcoólica Fermentada	Álcool Etílico Potável de Origem Agrícola	Lei nº 7.678/1988, art. 14, <i>caput</i>
Arac	Bebida Alcoólica Destilada	Álcool Etílico Potável de Origem Agrícola	Decreto nº 6.871/2009, art. 56, <i>caput</i>
Aperitivo	Bebida Alcoólica por Mistura	Álcool Etílico Potável de Origem Agrícola	Decreto nº 6.871/2009, art. 65, <i>caput</i> , e 12, inciso II, alínea “d”
Aquavit, <i>Akuavit</i> ou <i>Acquavitae</i>	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, <i>caput</i>
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 (<i>Cocktail</i>)	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 <i>Korn</i>	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, <i>caput</i>
Gim ou <i>Gin</i>	Bebida Alcoólica Retificada	Álcool Etílico Potável de Origem Agrícola	Decreto nº 6.871/2009, art. 63, <i>caput</i>
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 <i>Sake</i>	Bebida Alcoólica Fermentada	Álcool Etílico Potável de Origem Agrícola	Decreto nº 6.871/2009, art. 50, <i>caput</i>
Steinhaeger	Bebida Alcoólica Retificada	Álcool Etílico Potável de Origem Agrícola	Decreto nº 6.871/2009, art. 64
Uísque, <i>Whisky</i> ou	Bebida Alcoólica	Álcool Etílico Potável de	Decreto nº 6.871/2009,

<i>Whiskey</i>		Destilada	Origem Agrícola	art. 55, <i>caput</i>
Vodca, <i>Vodka</i> <i>Wodka</i>	ou	Bebida Alcoólica Retificada	Alcool Etílico Potável de Origem Agrícola	Decreto nº 6.871/2009, art. 6, <i>caput</i>

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 Alcool Etílico Potável de Origem Agrícola	≥ 95	-	S	S	S	S	S	S
Graduação alcoólica, expressa em %, em v/v, a 20 °C, para o Alcool Vínico	> 95	-	S	S	S	S	S	S

Legenda: S= Sim.

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, I.N. Mapa nº 13/2005 e I.N. Mapa nº 75/2019.

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 melão) 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 <i>Malt Whisky</i>) ^{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, subitem 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 litros, por um período não inferior a 1 ano (I.N. Mapa nº 13/2005, subitem 2.2.5.).

⁴ Destilado Alcoólico Simples de Melão é o produto obtido da destilação do mosto fermentado do melão, 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 litros, por período não inferior a 1 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 litros, por período não inferior a 2 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	Bebida Alcoólica por	Destilado Alcoólico	Decreto nº 6.871/2009,

Composta	Mistura	Simples de Origem Agrícola	art. 72, <i>caput</i>
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, <i>caput</i>
Aperitivo	Bebida Alcoólica por Mistura	Destilado Alcoólico Simples de Origem Agrícola	Decreto nº 6.871/2009, art. 65, <i>caput</i> , e 12, inciso II, alínea “d”
Arac	Bebida Alcoólica Destilada	Destilado Alcoólico Simples de Origem Agrícola	Decreto nº 6.871/2009, art. 56, <i>caput</i>
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 (<i>Cocktail</i>)	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 <i>Korn</i>	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 (<i>Juniperus communis</i>)	Decreto nº 6.871/2009, art. 62, <i>caput</i>
Licor	Bebida Alcoólica por Mistura	Destilado Alcoólico Simples de Origem Agrícola	Decreto nº 6.871/2009, art. 67, inciso I, alínea “b”
Rum, <i>Rhum</i> ou <i>Ron</i>	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, <i>caput</i>
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, <i>caput</i>
Uísque, <i>Whisky</i> ou <i>Whiskey</i>	Bebida Alcoólica Destilada	Destilado Alcoólico Simples de Cereais Envelhecido, parcial ou totalmente maltados, podendo ser adicionado de Destilado Alcoólico	Decreto nº 6.871/2009, art. 55, <i>caput</i>

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

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 Simple de Cana-de-Açúcar destinado à Produção da Aguardente de Cana	> 54	< 95	S	S	S	S	S	S
Graduação alcoólica, expressa em %, em v/v, a 20 °C, para o Destilado Alcoólico Simple de Cana-de-Açúcar destinado à Produção da Aguardente de Cana, envelhecido ou não	> 54	< 70	S	S	S	S	S	S

Legenda: S= Sim.

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

DESTILADO ALCOÓLICO SIMPLES DE VINHO, DE BAGAÇO E DE BORRAS

1 - Referências Legais:

Lei nº 7.678/1988 e I.N. Mapa nº 75/2019.

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 <i>Grappa</i> ou <i>Graspa</i>	Bebida Alcoólica Destilada	Destilado Alcoólico Simples de Bagaço de uva, com ou sem borras de vinho	Lei nº 7.678/1988, art. 20
<i>Brandy</i> ou Conhaque Fino	Bebida Alcoólica Destilada	Destilado Alcoólico Simples de Vinho	Lei nº 7.678/1988, art. 19, <i>caput</i>
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	S	S	S	S	S	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	S	S	S	S	S	S

Legenda: S= Sim.

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

12 - 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, I.N. Anvisa nº 161/2022, Resolução RDC nº 724/2022, Resolução RDC nº 08/2013, Anexo, item IV, alterada pela Resolução RDC nº 281/2019, Resolução RDC nº 45/2010, Resolução RDC nº 07/2013 e I.N. Anvisa nº 160/2022.

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~~ revogada) I.N. Anvisa nº 75/2020 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 Ministério da Agricultura e Pecuária 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
<i>Escherichia coli</i>	Ausente		S	S	S	S	S	S
<i>Salmonella</i>	Ausente em 25 g		S	S	S	S	S	S
<i>Staphylococcus aureus</i>	-	< 100/g	S	S	S	S	S	S
<i>Trypanossoma cruzi</i> 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!!!

Os Padrões Microbiológicos abaixo aplicam-se aos alimentos prontos para oferta ao consumidor.

No caso de ingredientes destinados exclusivamente ao uso industrial, incluindo os aditivos alimentares, devem ser observados os padrões microbiológicos estabelecidos em suas especificações (Resolução RDC nº 724/2022, art. 5º, §§ 1º e 2º).

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

Bebidas Não-alcoólicas Categoria Específica	Microorganismo / 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⁾	<i>Salmonella</i> / 25 g	10	0	Ausência	-	S	S	S	S	S	S
	<i>Escherichia coli</i> / 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 os produtos que não estejam explicitamente categorizadas nas categorias gerais e específicas, deve ser considerada a similaridade da natureza do alimento e do processo de fabricação (I.N. Anvisa nº 161/2022, art. 3º, inciso I).

Para efeito da Resolução RDC nº 724/2022, 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: Resolução RDC nº 724/2022, arts. 3º, incisos VII, VIII e XII, I.N. Anvisa nº 161/2022, art. 3º, inciso I, e Anexo I, item 1, alínea "e", e I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º.

Tabela 3 - Padrão Microbiológico para 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 161/2022, 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, expresso em %, 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 °C		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: gms = gramas de matéria seca, S= Sim e N= Não.

*Com exceção do corante obtido do próprio fruto do açaí (I.N. SDA nº 37/2018, Anexo II, item 6.7.1.).

**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.).

***Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e

II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, I.N. SDA nº 37/2018, Anexo II, I.N. Anvisa nº 160/2022 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, expresso em %, 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: gms = gramas de matéria seca, S= Sim e N= Não.

*Com exceção do corante obtido do próprio fruto do açaí (I.N. SDA nº 37/2018, Anexo II, item 6.7.1.).

**Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e

II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, I.N. SDA nº 37/2018, Anexo II, I.N. Anvisa nº 160/2022 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, expresso em %, 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: gms = gramas de matéria seca, S= Sim e N= Não.

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, I.N. SDA nº 37/2018, Anexo II, I.N. Anvisa nº 160/2022 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 maltodextrina, maltodextrina 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, expresso em %, 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: gms = gramas de matéria seca, S= Sim e N= Não.

*Com exceção do corante obtido do próprio fruto do açaí (I.N. SDA nº 37/2018, Anexo II. Item 6.7.1.).

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, I.N. SDA nº 37/2018, Anexo II, I.N. Anvisa nº 160/2022 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, são 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 maltodextrina, maltodextrina 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 hidroalcolica acidificada, com a presença e proporção relativa dos seguintes compostos: Orientina, Homoorientina, Cianidina-3-glicosídeo e Cianidina-3-rutinosídeo.

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 Açaí, 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, em conformidade ao disposto nas 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-)	<i>quantum satis</i> , somente para suco,

		sucos tropicais e néctar) ⁽³⁾
330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i> ⁽³⁾
331iii	Citrato de sódio	<i>quantum satis</i> ⁽³⁾
332ii	Citrato de potássio	<i>quantum satis</i> ⁽³⁾
334	Ácido tartárico (L(+)-)	0,4, somente para suco de uva e néctar de uva) ⁽³⁾
ANTIESPUMANTE		
900a	Dimetilsilicone, dimetilpolisiloxano, poldimetilsiloxano	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-)	<i>quantum satis</i>
301	Ascorbato de sódio	<i>quantum satis</i>
302	Ascorbato de cálcio	<i>quantum satis</i>
303	Ascorbato de potássio	<i>quantum satis</i>
AROMATIZANTE (exceto para água de coco e Polpa de Fruta (Açaí))		
Somente aromas naturais autorizados no Mercosul		<i>quantum satis</i>
CONSERVADOR		
(Não é permitido pelo Mapa o uso de aditivo conservador no 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	0,1 (como ácido benzóico), sozinhos ou em combinação
211	Benzoato de sódio	
212	Benzoato de potássio	
213	Benzoato de cálcio	
242	Dicarbonato dimetilico, 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.))		<i>quantum satis</i>
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 <i>Blakeslea trispora</i> (Incluído pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	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	<i>quantum satis</i>
SEQUESTRANTE (exceto para Polpa de Fruta (Açaí))		
296	Ácido málico (D-,L-)	<i>quantum satis</i>
330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i>
452i	Polifosfato de sódio, metaphosfato 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 SO₂ residual).

(5) ... (não se aplica às bebidas).

(6) ... (não se aplica às bebidas).

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
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	Propionato de sódio	CONS
282	Propionato de cálcio	CONS
283	Propionato 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 eritórbito, 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 alginico	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 furcellarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	ESP/EST/GEL/EMU
407a	Algas marinhas Eucheuma processadas	ESP/EST/GEL/EMU
410	Goma garrofinha, 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 láctico	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, dissódico 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, antiemectante; 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 Açaí, o Açaí Clarificado e o Açaí Desidratado são os constantes na Resolução RDC nº 07/2013 permitidos para a Polpa de Fruta, em conformidade com a 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	Argila adsorvente	
	Resinas adsorventes	
	Carvão ativado (somente de origem vegetal)	
	Bentonita	
	Hidróxido de cálcio (somente para sucos de uva)	
	Celulose	
Agentes de Floculação	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



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, I.N. Anvisa nº 161/2022, Resolução RDC nº 724/2022, Resolução RDC nº 740/2022 e I.N. Anvisa nº 160/2022.

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 $\leq 0,5$ 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 $\leq 0,5$ 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 $\leq 5,0\%$ (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!!!

Os Padrões Microbiológicos abaixo aplicam-se aos alimentos prontos para oferta ao consumidor.

No caso de ingredientes destinados exclusivamente ao uso industrial, incluindo os aditivos alimentares, devem ser observados os padrões microbiológicos estabelecidos em suas especificações (Resolução RDC nº 724/2022, art. 5º, §§ 1º e 2º).

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

Bebidas Não-alcoólicas Categoria Específica	Microorganismo / 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 Água de Coco Gaseificada) ⁽¹⁾	Bolores e Leveduras / mL, exceto bebidas fermentadas	5	2	10	10 ²	S	S	S	S	S	S
Refrescos, Sucos, néctares e outras bebidas	Bolores e Leveduras / mL	5	2	10	10 ²	S	S	S	S	S	S

não carbonatadas, adicionadas de conservadores, não refrigeradas (Aplica-se à Água de Coco) ⁽¹⁾											
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 / g	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 mL	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" 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 os produtos que não estejam explicitamente categorizadas nas categorias gerais e específicas, deve ser considerada a similaridade da natureza do alimento e do processo de fabricação (I.N. Anvisa nº 161/2022, art. 3º, inciso I).

Para efeito da Resolução RDC nº 724/2022, 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: Resolução RDC nº 724/2022, arts. 3º, incisos VII, VIII e XII, I.N. Anvisa nº 161/2022, art. 3º, inciso I, e Anexo I, item 12, alíneas "a", "b", "c", "d", "e" e "f", e I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º.

Tabela 3 - Padrão Microbiológico para 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"	N	N	N	N	N	S

b) Alimentos ácidos ou acidificados (pH menor que 4,5) (Aplica-se à Água de Coco 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 161/2022, 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 °Brix	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.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e

II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

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 160/2022.

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 °Brix	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.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e

II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

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 160/2022.

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 °Brix	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.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e

II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

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 $\leq 0,5$ 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 - Importação:

Conforme o Anexo I, item 8.1.3., da I.N. Mapa nº 9/2020, os países interessados em exportar Água de Coco para o Brasil devem ter requisitos equivalentes de Boas Práticas de Fabricação àqueles exigidos para os produtores nacionais, reconhecidos por meio de auditoria realizada por missão brasileira solicitada pelo país exportador.

Desse modo, a importação de Água de Coco somente é permitida quando o produto for proveniente de país e/ou estabelecimento estrangeiro já auditado por missão brasileira específica para este fim.

Assim, informamos que, até o momento, já foram auditados por missão brasileira e considerados satisfatórios por atenderem aos requisitos de qualidade e segurança estabelecidos na legislação nacional, estando autorizados a exportar Água de Coco para o Brasil:

I - a República das Filipinas; e

II - o estabelecimento, em caráter provisório, até o dia 10/03/2023, HJS Condiments Ltd, localizado na República Democrática Socialista do Sri Lanka.

7 - Aditivos Alimentares:

Os aditivos permitidos para a Água de Coco são os constantes na Resolução RDC nº 08/2013, em conformidade ao disposto na tabela 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-)	<i>quantum satis</i> , somente para suco, sucos tropicais e néctar) ⁽³⁾
330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i> ⁽³⁾
331iii	Citrato de sódio	<i>quantum satis</i> ⁽³⁾
332ii	Citrato de potássio	<i>quantum satis</i> ⁽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-)	<i>quantum satis</i>
301	Ascorbato de sódio	<i>quantum satis</i>
302	Ascorbato de cálcio	<i>quantum satis</i>
303	Ascorbato de potássio	<i>quantum satis</i>
ANTIUMECTANTE (Incluído pela Resolução RDC nº 740, de 9 de agosto de 2022)		
551	Dióxido de silício, sílica	<i>quantum satis</i> (somente para suco desidratado, suco tropical desidratado e água de coco desidratado)
AROMATIZANTE (exceto para água de coco e polpa de fruta)		
Somente aromas naturais autorizados no Mercosul		<i>quantum satis</i>
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 dimetilico, 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		<i>quantum satis</i>
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 <i>Blakeslea trispora</i> a (Incluído pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	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	<i>quantum satis</i>
SEQUESTRANTE (exceto para polpa de fruta)		
296	Ácido málico (D-,L-)	<i>quantum satis</i>
330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i>
452i	Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, hexametáfosfato 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 SO₂ residual).

⁽⁵⁾ ... (não se aplica às bebidas).

⁽⁶⁾ ... (não se aplica às bebidas).

Fonte: Resolução RDC nº 08/2013, Anexo, item IV, alterada pela Resolução RDC nº 281/2019, art. 9º, inciso IV, e pela Resolução RDC nº 740/2019, art. 5º, Anexo III.

ÁGUA TÔNICA DE QUININO

**Padrão de Identidade e Qualidade estabelecido pela I.N. nº 19/2013.
Válido até 9/10/2023, para os registros concedidos até 31/05/2021.**

ATENÇÃO!!!

**Novo prazo para adequação da Água Tônica de Quinino à Portaria Mapa nº 123/2021.
Até o dia 9/10/2023**

Portaria Mapa nº 476/2022

Altera a Portaria MAPA nº 123, de 13 de maio de 2021, que estabelece os padrões de identidade e qualidade para bebida composta, chá, refresco, refrigerante, soda e, quando couber, os respectivos preparados sólidos e líquidos.

Art. 1º A Portaria MAPA nº 123, de 13 de maio de 2021, publicada no Diário Oficial da União de 14 de maio de 2021, passa a vigorar com as seguintes alterações:

"Art. 5º Fica estabelecida a data máxima de 9 de outubro de 2023 para que sejam efetuadas as alterações no SIPEAGRO, bem como as adequações de rotulagem e composição para os produtos previamente registrados.

§ 1º Para as embalagens retornáveis, a adequação dos rótulos deve observar o processo gradual de substituição das mesmas, sendo fixada a data máxima de 9 de outubro de 2025 para conclusão da adequação.

....." (NR) (grifos nosso)

Art. 2º Esta Portaria entra em vigor em 1º de setembro de 2022.

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 pelas I.N's. SDA nº 03/2018 e 36/2018, I.N. Mapa nº 75/2019, Decreto-lei nº 986/1969, 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 429/2020, Resolução RDC nº 724/2022, Resolução RDC nº 725/2022, I.N. Anvisa nº 75/2020, I.N. Anvisa nº 160/2022 e I.N. Anvisa nº 161/2022.

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~~ revogada) I.N. Anvisa nº 75/2020, 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, alterado pela I.N. SDA nº 36/2018, 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~~ revogada) Resolução RDC nº 429/2020 e na I.N. Anvisa nº 75/2020.

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 CO₂, 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.

De acordo com o art. 13, do Decreto-lei nº 986/1969, os rótulos de alimentos que contiverem corantes artificiais deverão trazer na rotulagem a declaração **"Colorido Artificialmente"**.

Conforme o art. 14, do Decreto-lei nº 986/1969, os rótulos de alimentos adicionados de essências naturais ou artificiais, com o objetivo de reforçar, ou reconstituir o sabor natural do alimento deverão trazer a declaração do **"Contém Aromatizante ..."**, seguido do código correspondente e da declaração **"Aromatizado Artificialmente"**, no caso de ser empregado aroma artificial.

De acordo com o art. 15, do Decreto-lei nº 986/1969, os rótulos dos alimentos elaborados com essências naturais deverão trazer as indicações **"Sabor de ..."** e **"Contém Aromatizante"**, seguido do código correspondente.

Conforme o art. 16, do Decreto-lei nº 986/1969, os rótulos dos alimentos elaborados com essências artificiais deverão trazer a indicação "**Sabor Imitação ou Artificial de ...**" seguido da declaração "**Aromatizado Artificialmente**".

De acordo com o art. 17, do Decreto-lei nº 986/1969, as indicações exigidas pelos artigos 13 e 14 (acima) deste Decreto-lei, bem como as que servirem para mencionar o emprego de aditivos, **deverão constar do painel principal do rótulo do produto em forma facilmente legível**.

4 - Parâmetros Analíticos:

4.1 - Parâmetros Microbiológicos

ATENÇÃO!!!

Os Padrões Microbiológicos abaixo aplicam-se aos alimentos prontos para oferta ao consumidor.

No caso de ingredientes destinados exclusivamente ao uso industrial, incluindo os aditivos alimentares, devem ser observados os padrões microbiológicos estabelecidos em suas especificações (Resolução RDC nº 724/2022, art. 5º, §§ 1º e 2º).

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

Bebidas Não-alcoólicas Categoria Específica	Microorganismo / 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 Resolução RDC nº 724/2022, 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: Resolução RDC nº 724/2022, arts. 3º, incisos VII, VIII e XII, I.N. Anvisa nº 161/2022, art. 3º, inciso I, e Anexo I, item 12, alínea "a", e I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º.

Tabela 2 - Padrão Microbiológico para 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 161/2022, Anexo III, e I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º.

4.2 - Parâmetros Físico-químicos

Tabela 3 - Parâmetros Físico-químicos para a Água Tônica de Quinino.

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
Gradação 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 diferença deve ser de no mínimo 5 g de açúcares		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 e N= Não.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e

II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

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 160/2022 e I.N. Anvisa nº 75/2020.

5 - Composição:

Conforme 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.

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 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 CO₂ (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, em conformidade ao disposto nas tabelas abaixo.

ADITIVOS			
16.2- BEBIDAS NÃO ALCÓOLICAS			
Números	Funcion/Nombre	Função/Nome	Concentración/máxima/Límite máximo
INS	Español	Português	g/100 mL (*)
1.6.2.2 Bebidas no Alcoólicas Gasificadas y No Gasificadas			
16.2.2 BEBIDAS NÃO ALCÓOLICAS 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)	<i>quantum satis</i>
334	Ácido Tartárico (L(+)-)	Ácido Tartárico (L(+)-)	0,5
338	Ácido Fosfórico Ácido Orto-fostórico	Ácido Fosfórico,Ácido Orto-Fosfórico	0,07 (como P ₂ O 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)	<i>quantum satis</i>
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-Tartrato (mono)	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 ₂ O ₅)
339i	Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio- (mono) Or- tofosfato	Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, Fosfato ácido de sódio, bifos- fato de sódio, Dihidrogênio Fosfato de Sódio, Dihidrogênio Ortofosfato Monossódico, Dihidrogênio Monofosfato Monossódico	0,07 (como P ₂ O 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 ₂ O 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, Dihidrogênio monofosf ato monopotássico	0,07 (como P ₂ O ₅)
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 P ₂ O ₅)

		Hidrogênio fosfato dipotássico	
341i	Calcio Fosfato monobásico, Fosfato monobásico, Ortofosfato monobásico	Fosfato monobásico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monobásico, fosfato de cálcio monobásico, bifosfato de cálcio, fosfato ácido de cálcio, dihidrogênio fosfato de cálcio	0,07 (como P ₂ O ₅)
341ii	Calcio (di) Fosfato, Calcio fosfato dibásico, calcio (di) ortofosfato	Fosfato dicálcio, 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 P ₂ O ₅)
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 P ₂ O ₅)
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)	<i>quantum satis</i>
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)	<i>quantum satis</i>
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 (Ver tabela abaixo que trata de restrições de uso de substâncias em função da adição de aromatizantes)	<i>quantum satis</i>
	COLORANTE	CORANTE	

100i	Cúrcuma, Curcumina	Curcumina, cúrcum	0,01 (como curmina)
101i	Riboflavina	Riboflavina	<i>quantum satis</i>
101ii	Riboflavina 5'- Fosfato de Sodio	Riboflavina 5'- fosfato de sódio	<i>quantum satis</i>
102	Tartrazina, laca de Al	Tartrazina, laca de Al	0,01
104	Amarillo de Quinoleína	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, cochinilha, 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	<i>quantum satis</i>
140ii	Clorofilina	Clorofilina	<i>quantum satis</i>
141i	Clorofila Cúprica	Clorofila cúprica	<i>quantum satis</i>
141ii	Clorofilina Cúprica, Sales de Sodio y Potasio	Clorofilina cúprica e seus sais de sódio e potássio	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
150b	Caramelo II- Proceso Sulfito Caustico	Caramelo II - processo sulfito cáustico	<i>quantum satis</i>
150c	Caramelo III- Proceso Amonio	Caramelo III - processo amônia	<i>quantum satis</i>
150d	Caramelo IV- Proceso Sulfito Amonio	Caramelo IV - processo sulfito-amônia	<i>quantum satis</i>
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)	<i>quantum satis</i>
160a ii	Carotenos: Extractos Naturales	Carotenos: Extratos Naturais	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
160d	Licopeno	Licopeno	0,01
160e	Beta-apo- 8'Carotenal	Beta-apo- 8'Carotenal	0,01
160f	Ester Metílico 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	<i>quantum satis</i>
163i	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	Antocianinas (de frutas e hortaliças)	<i>quantum satis</i>
171	Dióxido de Titanio	Dióxido de Titanio	<i>quantum satis</i>
	CONSERVADOR	CONSERVADOR	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
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, Sodio 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 Hidroxibenzoato, 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~~	Para-hidroxibenzoato de metila de sódio,	0,03

	Metilparabeno	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 dimetilico	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)	<i>quantum satis</i>
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)	<i>quantum satis</i>
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)	<i>quantum satis</i>
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 glicérides 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 en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
	ESPUMANTE	ESPUMANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
958	Glicirricina	Glicirricina	0,005
999	Quilaya extracto	Extrato de Quilaia	0,02
	HUMECTANTE	UMECTANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
	SECUESTRANTE	SEQUESTRANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
338	Acido Fosfórico, Acido Orto- Fosfórico	Acido Fosfórico, Acido Orto-Fosfórico	0,07 (como P ₂ O ₅)
385	Sodio-(di) EDTA Calcico, Calcio Disodio Etilendiamina Tetraacetato	EDTA cálcio dissódico, etilenodiaminotetraacetato de cálcio e dissódico	0,0035
386	Sodio-(di) EDTA, Sodio-(di) Etilendiamina Tetraacetato	EDTA dissódico, etilenodiaminotetraacetato dissódico	0,0035
452i	Sodio Polifosfato, Sodio Metafosfato, Sodio Hexametáfosfato, sal de Graham	Hexametáfosfato de sódio, polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio	0,07 (como P ₂ O 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 adicional en 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)	<i>quantum satis</i>
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 ₂ O ₅)
	HUMECTANTE	UMECTANTE	
480	Diocetil sulfossuccinato de sódio	Diocetil 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 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 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 725/2022, que dispõe sobre aditivos alimentares aromatizantes autorizados para uso no Mercosul.

Fonte: Resolução RDC nº 05/2007.

RESTRICÇÕES DE USO DE DETERMINADAS SUBSTÂNCIAS EM ALIMENTOS EM FUNÇÃO DA ADIÇÃO DE AROMATIZANTES.		
Substâncias	Limite máximo no alimento (mg/Kg)	Condições específicas

Ácido agárico	20	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas e nos alimentos com fungos, aplica-se o limite máximo de 100 mg/Kg.~~
Aloína	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.~~
Beta Azarona	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.~~
Berberina	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.~~
Cumarina	2	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas e determinados tipos de doces com caramelo, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.~~
Ácido Cianhídrico	1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~No torrão (nougat) marzipan e seus sucedâneos ou produtos similares elaborados com sementes, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.~~ ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 1 mg por percentagem em volume de álcool.~~ ~~Nas conservar de frutas com caroço, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg.~~
Hipericina	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 2 mg/Kg.~~ ~~Nos confeitos, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.~~

Pulegona	100 ou 250 (ver célula à direita)	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas aromatizadas com menta, aplica-se o limite máximo de 250 mg/Kg. Nas demais bebidas, aplica-se o limite máximo de 100 mg/Kg. ~~Nos confeitos com menta, aplica-se o limite máximo de 350 mg/Kg.~~
Quassina	5	~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.~~ ~~Nas pastilhas de confeitos, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.~~
Safrol	1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas com até 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 2 mg/Kg.~~ ~~Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg.~~ Nos alimentos com macis e noz-moscada, aplica-se o limite máximo de 15 mg/Kg.
Santonina	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.~~
Tuiona Alfa e Beta	0,5	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas com até 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg.~~ ~~Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.~~ ~~Nos alimentos com preparados à base de sálvia, aplica-se o limite máximo de 25 mg/Kg.~~ ~~Nos aperitivos (amargos), aplica-se o limite máximos de 35 mg/Kg.~~ ~~No recheio de sálvia, aplica-se o limite máximo de 250 mg/Kg.~~
Quinina	85	~~Nos caramelos digestivos para adultos e nas coalhadas de frutas, aplica-se o limite máximo de 40 mg/Kg.~~ ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 300 mg/Kg.~~ Nas demais bebidas, aplica-se o limite máximo de 85 mg/Kg.

Fonte: Resolução RDC nº 725/2022, Anexo VIII.

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	Propionato de sódio	CONS
282	Propionato de cálcio	CONS
283	Propionato 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 eritórlico, 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 alginico	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 furcellarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	ESP/EST/GEL/EMU
407a	Algas marinhas Eucheuma processadas	ESP/EST/GEL/EMU
410	Goma garrofinha, 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, croscarmelose 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 láctico	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, dissódico 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, antiemectante; 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: glazeante; HUM: umectante; RAI: fermento químico; e SEC: sequestrante.

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	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
421	Manitol	Alimentos e bebidas para controle de peso	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimento e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
		Alimento e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>

		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcar	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
966	Lactitol	Alimentos e bebidas para controle de peso	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
967	Xilitol	Alimentos e bebidas para controle de peso	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
968	Eritritol	Alimentos e bebidas para controle de peso	<i>quantum satis</i>

		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com reduzido teor de açúcares	<i>quantum satis</i>
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 nº 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 nº 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 nº 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 nº 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 nº 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 nº 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 nº 123/2021.

Válido a partir de 1º/06/2021.

ATENÇÃO!!!

Novo prazo para adequação da Água Tônica de Quinino à Portaria Mapa nº 123/2021.

Até o dia 9/10/2023

Portaria Mapa nº 476/2022

Altera a Portaria MAPA nº 123, de 13 de maio de 2021, que estabelece os padrões de identidade e qualidade para bebida composta, chá, refresco, refrigerante, soda e, quando couber, os respectivos preparados sólidos e líquidos.

Art. 1º A Portaria MAPA nº 123, de 13 de maio de 2021, publicada no Diário Oficial da União de 14 de maio de 2021, passa a vigorar com as seguintes alterações:

"Art. 5º Fica estabelecida a data máxima de 9 de outubro de 2023 para que sejam efetuadas as alterações no SIPEAGRO, bem como as adequações de rotulagem e composição para os produtos previamente registrados.

§ 1º Para as embalagens retornáveis, a adequação dos rótulos deve observar o processo gradual de substituição das mesmas, sendo fixada a data máxima de 9 de outubro de 2025 para conclusão da adequação.

....." (NR) (grifos nosso)

Art. 2º Esta Portaria entra em vigor em 1º de setembro de 2022.

1 - Referências Legais:

Decreto nº 6.871/2009, art. 25, Portaria Mapa nº 123/2021, I.N. SDA nº 30/1999, alterada pelas I.N's. SDA nº 03/2018 e 36/2018, I.N. Mapa nº 75/2019, Decreto-lei nº 986/1969, 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 429/2020, Resolução RDC nº 724/2022, Resolução RDC nº 725/2022, I.N. Anvisa nº 75/2020, I.N. Anvisa nº 160/2022 e I.N. Anvisa nº 161/2022.

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 (~~Resolução RDC nº 54/2012~~ revogada) I.N. Anvisa nº 75/2020, 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, alterado pela I.N. SDA nº 36/2018, 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~~ revogada) Resolução RDC nº 429/2020 e na I.N. Anvisa nº 75/2020.

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 e Pecuária 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.

Conforme o art. 13, do Decreto-lei nº 986/1969, os rótulos de alimentos que contiverem corantes artificiais deverão trazer na rotulagem a declaração **"Colorido Artificialmente"**.

De acordo com o art. 14, do Decreto-lei nº 986/1969, os rótulos de alimentos adicionados de essências naturais ou artificiais, com o objetivo de reforçar, ou reconstituir o sabor natural do alimento deverão trazer a declaração do **"Contém"**

Aromatizante ...", seguido do código correspondente e da declaração "Aromatizado Artificialmente", no caso de ser empregado aroma artificial.

Conforme o art. 15, do Decreto-lei nº 986/1969, os rótulos dos alimentos elaborados com essências naturais deverão trazer as indicações "Sabor de ..." e "Contém Aromatizante", seguido do código correspondente.

De acordo com o art. 16, do Decreto-lei nº 986/1969, os rótulos dos alimentos elaborados com essências artificiais deverão trazer a indicação "Sabor Imitação ou Artificial de ..." seguido da declaração "Aromatizado Artificialmente".

Conforme o art. 17, do Decreto-lei nº 986/1969, as indicações exigidas pelos artigos 13 e 14 (acima) deste Decreto-lei, bem como as que servirem para mencionar o emprego de aditivos, deverão constar do painel principal do rótulo do produto em forma facilmente legível.

4 - Parâmetros analíticos:

De acordo com o Anexo IV, 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 dispostos nas tabelas abaixo.

4.1 - Parâmetros Microbiológicos

ATENÇÃO!!!

Os Padrões Microbiológicos abaixo aplicam-se aos alimentos prontos para oferta ao consumidor.

No caso de ingredientes destinados exclusivamente ao uso industrial, incluindo os aditivos alimentares, devem ser observados os padrões microbiológicos estabelecidos em suas especificações (Resolução RDC nº 724/2022, art. 5º, §§ 1º e 2º).

Tabela 1 - Padrões Microbiológicos para 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	Bolores e Leveduras / mL, exceto	5	2	10	10 ²	S	S	S	S	S	S

carbonatadas	bebidas fermentadas										

Legenda: S= Sim.

Para efeito da Resolução RDC nº 724/2022, 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: Resolução RDC nº 724/2022, arts. 3º, incisos VII, VIII e XII, I.N. Anvisa nº 161/2022, art. 3º, inciso I, e Anexo I, item 12, alínea "a", e I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º.

Tabela 2 - Padrão Microbiológico para 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 161/2022, Anexo III, e I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º.

4.2 - Parâmetros Físico-químicos

Tabela 3 - Parâmetros Físico-químicos para a Água Tônica de Quinino.

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	-	20	S	S	S	S	S	S
Cafeína (trimetilxantina) natural, expressa em mg/100 mL, para a Água Tônica de Quinino que contiver semente de guaraná, café ou seus equivalentes em extrato, cuja adição de cafeína sintética ou da obtida de outro vegetal é proibida	-	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 e N= Não.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e

II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

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 160/2022 e I.N. Anvisa nº 75/2020.

5 - Composição:

Conforme 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).

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 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 (<i>Cinchona</i> 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
Pera	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%	0,02

de cafeína	
Extrato de noz de cola	<i>quantum satis</i>
Extrato de lúpulo	<i>quantum satis</i>
Extrato de mate	<i>quantum satis</i>
Extrato de café	<i>quantum satis</i>
Extrato de açaí (mínimo 0,025% de antocianinas)	<i>quantum satis</i>
Extrato de gengibre (mínimo 0,03% de gingerol)	<i>quantum satis</i>
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 (CO₂) industrialmente puro. **Embora a Portaria Mapa nº 123/2021 não traz 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. Assim, 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 5.3., 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 (Água Tônica de Quinino) que contiver semente de guaraná, café ou seus equivalentes em extrato.

III - Pedacos 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.

De acordo com 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, em conformidade ao disposto nas tabelas abaixo.

ADITIVOS			
16.2- BEBIDAS NÃO ALCÓOLICAS			
Números	Funcion/Nombre	Função/Nome	Concentración/máxima/Límite máximo
INS	Español	Português	g/100 mL (*)
1.6.2.2 Bebidas no Alcoólicas Gasificadas y No Gasificadas			
16.2.2 BEBIDAS NÃO ALCÓOLICAS 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 en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
334	Ácido Tartárico (L(+)-)	Ácido Tartárico (L(+)-)	0,5
338	Ácido Fosfórico Ácido Orto-fosfórico	Ácido Fosfórico, Ácido Orto-Fosfórico	0,07 (como P ₂ O ₅)
	REGULADOR DE ACIDEZ	REGULADOR DE ACIDEZ	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
335i	Sodio-(mono) Tartrato	Tartarato monossódico	0,5 (como ác. Tartárico)
335ii	Sodio-(di) Tartrato	Tartarato dissódico	0,5 (como ác. Tartárico)
336i	Potasio Tartrato Ácido, Potasio Bitartrato, Potasio- (mono) Tartrato	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,5 (como ác. Tartárico)
336ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio d-Tartrato, Potasio- (di) Tartrato	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio	0,5 (como ác. Tartárico)
337	Potasio y Sodio Tartrato	Tartarato duplo de sódio e potássio,	0,5 (como ác. Tartárico)

		tartarato ácido de potássio	
338	Ácido Fosfórico, Ácido Orto- Fosfórico	Ácido Fosfórico, Ácido Orto-Fosfórico	0,07 (como P ₂ O ₅)
339i	Sódio-(mono) Fosfato, Sódio Monofosfato, Sódio- (mono) Ortofosfato	Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, Fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, Dihidrogênio Fosfato de Sódio, Dihidrogênio Ortofosfato Monossódico, Dihidrogênio Monofosfato Monossódico	0,07 (como P ₂ O 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 ₂ O ₅)
340i	Potásio-(mono) Fosfato, Potásio Fosfato Ácido, Potásio-(mono) Ortofosfato	fosfato ácido de potássio, ortofosfato monopotássico, Fosfato de potássio monobásico monofosfato monopotássico, Bifosfato de Potássio, Dihidrogênio Fosfato de Potássio, Dihidrogênio monofosfato monopotássico	0,07 (como P ₂ O ₅)
340ii	Potásio-(di) Fosfato, Potásio-(di) Monofosfato, Potásio-(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 P ₂ O ₅)
341i	Calcio Fosfato monobásico , Fosfato monocalcico, Ortofosfato	Fosfato monocalcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocalcico, fosfato	0,07 (como P ₂ O ₅)

	monocálcico	de cálcio monobásico, bifosfato de cálcio, fosfato ácido de cálcio, dihidrogênio fosfato de cálcio	
341ii	Calcio (di) Fosfato, Calcio fos- fato dibásico, calcio (di) ortofosfato	Fosfato dicálcio, 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 P ₂ O ₅)
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 P ₂ O ₅)
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)	<i>quantum satis</i>
900a	Dimetilpolisiloxano, Dimetilsilicona, Polidimetilsiloxano	Dimetilpolisiloxano, polidimetilsiloxano, dimetilsilicone	0,001
	ANTIOXIDANTE	ANTIOXIDANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
304	Ascorbil Palmitato	Palmitato de ascorbila	0,01
305	Ascorbil Estearato	Estearato de ascorbila	0,01
	AROMATIZANTE	AROMATIZANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul ¹ (Ver tabela abaixo que trata de restrições de uso de substâncias em função da adição de aromatizantes)	<i>quantum satis</i>
	COLORANTE	CORANTE	
100i	Cúrcuma, Curcumina	Curcumina, cúrcum	0,01 (como curmina)
101i	Riboflavina	Riboflavina	<i>quantum satis</i>
101ii	Riboflavina 5'- Fosfato de Sodio	Riboflavina 5'- fosfato de sódio	<i>quantum satis</i>
102	Tartrazina, laca de Al	Tartrazina, laca de Al	0,01
104	Amarillo de Quinoleina	Amarelo de	0,01

		Quinoleína	
110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset, laca de Al	Amarelo crepúsculo FCF, amarelo sunset, laca de Al	0,01
120	Cochinilla, Acido Carmínico, Carmin, 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	<i>quantum satis</i>
140ii	Clorofilina	Clorofilina	<i>quantum satis</i>
141i	Clorofila Cúprica	Clorofila cúprica	<i>quantum satis</i>
141ii	Clorofilina Cúprica, Sales de Sodio y Potasio	Clorofilina cúprica e seus sais de sódio e potássio	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
150b	Caramelo II- Proceso Sulfito Caustico	Caramelo II - processo sulfito cáustico	<i>quantum satis</i>
150c	Caramelo III- Proceso Amonio	Caramelo III - processo amônia	<i>quantum satis</i>
150d	Caramelo IV- Proceso Sulfito Amonio	Caramelo IV - processo sulfito-amônia	<i>quantum satis</i>
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)	<i>quantum satis</i>
160a ii	Carotenos: Extractos Naturales	Carotenos: Extratos Naturais	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
160d	Licopeno	Licopeno	0,01
160e	Beta-apo- 8'Carotenal	Beta-apo- 8'Carotenal	0,01

160f	Ester Metílico o Etilico del Acido Beta-Apo-8' Carotenico	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	<i>quantum satis</i>
163i	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	Antocianinas (de frutas e hortaliças)	<i>quantum satis</i>
171	Dióxido de Titanio	Dióxido de Titanio	<i>quantum satis</i>
	CONSERVADOR	CONSERVADOR	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
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 en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
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 en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
405	Propilenglicol Alginato	Alginato de Propilenoglicol	0,05
	ESTABILIZANTE	ESTABILIZANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
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 en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
	ESPUMANTE	ESPUMANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
958	Glicirricina	Glicirricina	0,005
999	Quilaya extracto	Extrato de Quilaia	0,02
	HUMECTANTE	UMECTANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
	SECUESTRANTE	SEQUESTRANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
338	Acido Fosfórico, Acido Orto- Fosfórico	Acido Fosfórico, Acido Orto-Fosfórico	0,07 (como P ₂ O ₅)
385	Sodio-(di) EDTA Calcico, Calcio Disodio Etilendiamina Tetraacetato	EDTA cálcio dissódico, etilenodiaminotetraacetato de cálcio e dissódico	0,0035
386	Sodio-(di) EDTA, Sodio-(di) Etilendiamina Tetraacetato	EDTA dissódico, etilenodiaminotetraacetato dissódico	0,0035
452i	Sodio Polifosfato, Sodio Metafosfato, Sodio Hexametafosfato, sal de Graham	Hexametafosfato de sódio, polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio	0,07 (como P ₂ O 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 admitem 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 adicional en 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)	<i>quantum satis</i>
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 ₂ O ₅)
	HUMECTANTE	UMECTANTE	
480	Diocil sulfossuccinato de sódio	Diocil 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 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 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 725/2022, que dispõe sobre aditivos alimentares aromatizantes autorizados para uso no Mercosul.

Fonte: Resolução RDC nº 05/2007.

RESTRIÇÕES DE USO DE DETERMINADAS SUBSTÂNCIAS EM ALIMENTOS EM FUNÇÃO DA ADIÇÃO DE AROMATIZANTES.		
Substâncias	Limite máximo no alimento (mg/Kg)	Condições específicas
Ácido agárico	20	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas e nos alimentos com~~

		~~fungos, aplica-se o limite máximo de 100 mg/Kg.~~
Aloína	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.~~
Beta Azarona	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.~~
Berberina	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.~~
Cumarina	2	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas e determinados tipos de doces com caramelo, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.~~
Ácido Cianhídrico	1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~No torrão (nougat) marzipan e seus sucedâneos ou produtos similares elaborados com sementes, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.~~ ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 1 mg por percentagem em volume de álcool.~~ ~~Nas conservas de frutas com caroço, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg.~~
Hipericina	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 2 mg/Kg.~~ ~~Nos confeitos, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.~~
Pulegona	100 ou 250 (ver célula à direita)	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas aromatizadas com menta, aplica-

		se o limite máximo de 250 mg/Kg. Nas demais bebidas, aplica-se o limite máximo de 100 mg/Kg. ~~Nos confeitos com menta, aplica-se o limite máximo de 350 mg/Kg.~~
Quassina	5	~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.~~ ~~Nas pastilhas de confeitos, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.~~
Safrol	1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas com até 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 2 mg/Kg.~~ ~~Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg.~~ Nos alimentos com macis e noz-moscada, aplica-se o limite máximo de 15 mg/Kg.
Santonina	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.~~
Tuiona Alfa e Beta	0,5	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas com até 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg.~~ ~~Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.~~ ~~Nos alimentos com preparados à base de sálvia, aplica-se o limite máximo de 25 mg/Kg.~~ ~~Nos aperitivos (amargos), aplica-se o limite máximos de 35 mg/Kg.~~ ~~No recheio de sálvia, aplica-se o limite máximo de 250 mg/Kg.~~
Quinina	85	~~Nos caramelos digestivos para adultos e nas coalhadas de frutas, aplica-se o limite máximo de 40 mg/Kg.~~ ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 300 mg/Kg.~~ Nas demais bebidas, aplica-se o limite máximo de 85 mg/Kg.

Fonte: Resolução RDC nº 725/2022, Anexo VIII.

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 eritórlico, 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 alginico	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 furcellarana 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, croscarmelose 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 láctico	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, dissódico 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, antiemectante; 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: sequestrante.

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	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
421	Manitol	Alimentos e bebidas para controle de peso	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimento e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
		Alimento e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcar	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>

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	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
966	Lactitol	Alimentos e bebidas para controle de peso	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
967	Xilitol	Alimentos e bebidas para controle de peso	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
968	Eritritol	Alimentos e bebidas para controle de peso	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>

		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com reduzido teor de açúcares	<i>quantum satis</i>
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 nº 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 nº 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 nº 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 nº 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 nº 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 nº 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, I.N. Mapa nº 75/2019, 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, Resolução RDC nº 725/2022 e I.N. Anvisa nº 160/2022.

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 expressão “Conhaque”, acrescida do nome da principal substância 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	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, expresso em acetato de etila, em mg/100 mL de álcool anidro	-	200	-	S	S	S	S	S	S
Aldeídos, em aldeído acético, em mg/100 mL de álcool anidro	-	30	-	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
Álcool superior (somatório de álcool n-propílico, álcool iso-butilico e alcoóis iso-amílicos), em mg/100 mL de álcool anidro	-	360	-	S	S	S	S	S	S
Coefficiente de congêneres, em mg/100 mL de álcool anidro	-	650	-	S	S	S	S	S	S
Teor de açúcar, em g/L	-	< 6	Aguardente Composta	S	S	S	S	S	S
	≥ 6	< 30	Aguardente Composta Adoçada	S	S	S	S	S	S
Edulcorante	Ausência	-	-	N	N	N	N	N	S
Contaminante Orgânico									
Álcool metílico, em mg/100 mL de álcool anidro	-	200	-	S	S	S	S	S	S
Contaminantes Inorgânicos									
Cobre, em mg/kg*	-	5,0	-	S	S	S	S	S	S
Chumbo, em mg/L	-	0,2	-	S	S	S	S	S	S

Legenda: S= Sim e N= Não.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e

II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, art. 72, I.N. Mapa nº 35/2010, art. 8º e Anexo III, tabela 3, alterada pela I.N. Mapa nº 17/2018, I.N. Mapa nº 75/2019 e I.N. Anvisa nº 160/2022.

5 - Composição:

De acordo com 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, em conformidade ao disposto nas tabelas 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)		<i>quantum satis</i>
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)		<i>quantum satis</i>
AROMATIZANTE		
Todos os autorizados no Mercosul ³ , exceto aromas sintéticos para bebidas alcoólicas mistas derivadas da uva e do vinho (Ver tabela abaixo que trata de restrições de uso de determinadas substâncias em função da adição de aromatizantes)		<i>quantum satis</i>
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 monofosfato monossódico	0,044 (como P), sozinhos ou em combinação
339ii	Fosfato de dissódico, fosfato de sódio dibásico, fosfato ácido dissódico, fosfato 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 antiemectantes:		
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 SO₂ 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 725/2022, que dispõe sobre aditivos alimentares aromatizantes autorizados para uso no Mercosul.

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

RESTRIÇÕES DE USO DE DETERMINADAS SUBSTÂNCIAS EM ALIMENTOS EM FUNÇÃO DA ADIÇÃO DE AROMATIZANTES.		
Substâncias	Limite máximo no alimento (mg/Kg)	Condições específicas
Ácido agárico	100	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas e nos alimentos com fungos, aplica-se o limite máximo de 100 mg/Kg.

Aloína	50	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.
Beta Azarona	1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.
Berberina	10	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.
Cumarina	10	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas e determinados tipos de doces com caramelo, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.
Ácido Cianhídrico	(1 mg/%, em v/v de álcool etílico, - ver célula à direita)	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 1 mg por percentagem em volume de álcool.
Hipericina	2	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 2 mg/Kg.
Pulegona	100 ou 250 (ver célula à direita)	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas aromatizadas com menta, aplica-se o limite máximo de 250 mg/Kg. Nas demais bebidas, aplica-se o limite máximo de 100 mg/Kg.
Quassina	50	Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.
Safrol	5	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais.

		Nas bebidas alcoólicas com até 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 2 mg/Kg. Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg.
Santonina	1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.
Tuiona Alfa e Beta	10	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas com até 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg. Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg. Nos aperitivos (amargos), aplica-se o limite máximos de 35 mg/Kg.
Quinina	300	Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 300 mg/Kg. Nas demais bebidas, aplica-se o limite máximo de 85 mg/Kg.

Fonte: Resolução RDC nº 725/2022, Anexo VIII.

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 eritórlico, 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 alginico	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 furcellarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	ESP/EST/GEL/EMU
407a	Algas marinhas Euchema processadas	ESP/EST/GEL/EMU
410	Goma garrofinha, 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, croscarmelose 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	EMU

	graxos com ácido acético	
472b	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido láctico	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,	EXA

	dissódico 5'-inosinato	
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, antiuementante; 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: glazeante; HUM: umectante; RAI: fermento químico; e SEC: sequestrante.

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, em conformidade ao disposto nas 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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
	Gaolín	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	Carvão ativo	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, 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. 6º, 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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
	~~Ferrocianeto de potássio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	~~Fitato de cálcio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	Gelatina	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC 64/2011, art. 6º, parágrafo único))
	~~Isotocola (cola de peixe)~~	~~Cervejas e vinhos~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9º, e RDC nº 64/2011, art. 6º)
	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. 6º, parágrafo único))
	Polivinilpirrolidona	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º,

		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. 6º, parágrafo único))
Nutrientes Leveduras	Bicarbonato de amônia	Vinhos (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	Carbonato de amônio	Vinhos e (revogado para Vinhos pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º) bebidas alcoólicas destiladas
	Cloreto de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único)
	Cloreto de zinco	Cervejas (revogado para Cervejas pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6º)
	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. 6º, parágrafo único))
	Hidrogeno fosfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único)
	Sulfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6º, 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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
	Sulfato de zinco	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos

		(revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único)
	Tiamina (vitamina B4)	Vinhos e cervejas (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9º, e RDC nº 64/2011, art. 6º)
Fermentos Biológicos	Bactérias lácticas <i>Oenococcus oeni</i>	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único))
	Leveduras <i>Saccharomyces</i>	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único))
	Leveduras <i>Schizosaccharomyces pombe</i>	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, 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. 6º, 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. 6º, 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. 6º, 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	<i>quantum satis</i>

*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

**Padrão de Identidade e Qualidade estabelecido pela I.N. nº 13/2005.
Válido até 31/01/2025, para os registros concedidos até 31/01/2023.**



1 - Referências Legais:

Decreto nº 6.871/2009, art. 52, I.N. Mapa nº 13/2005, 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 286/2005, Resolução RDC nº 40/2011 e I.N. Anvisa nº 160/2022.

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:

Aguardente de Cana
Aguardente de Cana + (adoçada) ¹
Aguardente de Cana + (envelhecida) ²
Aguardente de Cana + (premium) ³
Aguardente de Cana + (extra premium) ⁴

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, art. 52, e I.N. Mapa nº 13/2005, itens 2.2.1, 2.2.3., 2.2.6., 2.2.8. e 2.2.10.

Notas:

¹ É a bebida definida no item 2.1.1. (2.1.1. Aguardente de Cana é a bebida com graduação alcoólica de 38 a 54%, em vol, a 20 °C, obtida do 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) e que contém açúcares em quantidade superior a 6 g/L e inferior a 30 g/L, expressos em sacarose (I.N. Mapa nº 13/2005, item 2.2.3.).

² É a bebida definida no item 2.1.1. (2.1.1. Aguardente de Cana é a bebida com graduação alcoólica de 38 a 54%, em vol, a 20 °C, obtida do 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) e que contém, no mínimo, 50% da Aguardente de Cana ou do Destilado Alcoólico Simples de Cana-de-Açúcar envelhecidos em recipiente de madeira apropriado, com capacidade máxima de 700 litros, por um período não inferior a 1 ano (I.N. Mapa nº 13/2005, item 2.2.6.).

³ É a bebida definida no item 2.1.1. (2.1.1. Aguardente de Cana é a bebida com graduação alcoólica de 38 a 54%, em vol, a 20 °C, obtida do 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) que contém 100% de Aguardente de Cana ou Destilado Alcoólico Simples de Cana-de-Açúcar envelhecidos em recipiente de madeira apropriado, com capacidade máxima de 700 litros, por um período não inferior a 1 ano (I.N. Mapa nº 13/2005, item 2.2.8.).

⁴ É a bebida definida no item 2.2.8. (2.2.8. É a bebida definida no item 2.1.1. (2.1.1. Aguardente de Cana é a bebida com graduação alcoólica de 38 a 54%, em vol, a 20 °C, obtida do 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) que contém 100% de Aguardente de Cana ou Destilado Alcoólico Simples de Cana-de-Açúcar envelhecidos em recipiente de madeira apropriado, com capacidade máxima de 700 litros) envelhecida por um período não inferior a 3 anos (I.N. Mapa nº 13/2005, item 2.2.10.).

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 e Pecuária, 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
Gradação alcoólica, expressa em %, em v/v, a 20 °C	≥ 38	≤ 54	S	S	S	S	S	S
Acidez volátil, expressa em ácido acético, em	-	150	S	S	S	S	S	S

mg/100 mL de álcool anidro								
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 e 3 metil-1-butanol) e n-propílico (1-propanol), em mg/100 mL de álcool anidro	-	360	S	S	S	S	S	S
Coefficiente de congêneres, em mg/100 mL de álcool anidro	200	650	S	S	S	S	S	S
Compostos fenólicos totais (para a Aguardente de Cana Envelhecida, Premium e Extrapremium)	Presente		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/kg*	-	5,0	S	S	S	S	S	S
Chumbo, em mg/kg*	-	0,20	S	S	S	S	S	S
Arsênio total, em mg/kg*	-	0,10	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.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e

II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, I.N. Mapa nº 13/2005, I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

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:

- o mosto fermentado obtido do caldo de cana-de-açúcar;
- o destilado alcoólico simples de cana-de-açúcar; e
- 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, em conformidade ao disposto nas tabelas 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, em conformidade com as 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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
	Caolín	Vinhos (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	Carvão ativo	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, 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. 6º, 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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
	~~Ferrocianeto de potássio~~	Vinhos (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	~~Fitato de cálcio~~	Vinhos (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	Gelatina	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e

		RDC 64/2011, art. 6º, parágrafo único))
	Letiocola (cola de peixe)	~~Cervejas e vinhos~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9º, e RDC nº 64/2011, art. 6º)
	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. 6º, 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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
Nutrientes Leveduras	para	
	Bicarbonato de amônia	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	Carbonato de amônio	~~Vinhos e~~ (revogado para Vinhos pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º) bebidas alcoólicas destiladas
	Cloreto de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único)
	Cloreto de zinco	~~Cervejas~~ (revogado para Cervejas pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6º)
	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. 6º, parágrafo único))
	Hidrogeno fosfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único)
	Sulfato de amônio	Bebidas alcoólicas em

		geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6º, 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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
	Sulfato de zinco	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único)
	Tiamina (vitamina B1)	Vinhos e cervejas (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9º, e RDC nº 64/2011, art. 6º)
Fermentos Biológicos	Bactérias lácticas <i>Oenococcus oeni</i>	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único))
	Leveduras <i>Saccharomyces</i>	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único))
	Leveduras <i>Schizosaccharomyces pombe</i>	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, 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. 6º, 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. 6º, 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. 6º, 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	<i>quantum satis</i>

*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

Padrão de Identidade e Qualidade estabelecido pela Portaria Mapa nº 539/2022.

Válido a partir de 1º/02/2023.



1 - Referências Legais:

Decreto nº 6.871/2009, art. 52, Portaria Mapa nº 539/2022, 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 286/2005, Resolução RDC nº 40/2011 e I.N. Anvisa nº 160/2022.

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).

3 - Denominação:

Conforme o item 1., subitem 1.5., do Anexo à Portaria Mapa nº 539/2022, denominação é o nome do produto a ser expresso na rotulagem e na documentação da Aguardente de Cana, observado o padrão de identidade e qualidade previsto nesta Portaria.

Aguardente de Cana ¹⁺²⁺³
Aguardente de Cana ¹⁺² + (adoçada) ⁴
Aguardente de Cana ¹⁺³ + (armazenada) ⁵
Aguardente de Cana ¹ + (armazenada) ⁵ + (adoçada) ⁴
Aguardente de Cana Cana ¹⁺³ + (envelhecida) ⁶

Aguardente de Cana¹ + (envelhecida)⁶ + (adoçada)⁴

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, art. 52, e Portaria Mapa nº 539/2022, Anexo, item 2. e subitem 2.2., 2.3. e 2.4.

Notas:

¹ Para a Aguardente de Cana a denominação impressa no rótulo será composta da expressão **“Aguardente de Cana...”**, seguida das classificações da bebida na seguinte ordem: a) quanto ao processo de maturação, obrigatoriamente; e b) quanto ao teor de açúcar, obrigatoriamente (Portaria Mapa nº 539/2022, Anexo, item 2., subitem 2.4., *caput* e alíneas “a” e “b”).

² A Aguardente de Cana é classificada em relação ao seu processo de maturação em: **“Aguardente de Cana”** a bebida acondicionada em recipiente de material adequado e que não se enquadra nos critérios definidos para o envelhecimento e armazenamento em madeira previstos no presente Padrão de Identidade e Qualidade e outros atos administrativos próprios (Portaria Mapa nº 539/2022, Anexo, item 2., subitem 2.2., *caput* e alínea “c”).

³ A Aguardente de Cana é classificada em relação ao seu teor de açúcar em: **“Aguardente de Cana”** a bebida que pode ser adicionada de açúcares em quantidade igual ou inferior a 6 g/L (seis gramas por litro) (Portaria Mapa nº 539/2022, Anexo, item 2., subitem 2.3., *caput* e alínea “b”).

⁴ A Aguardente de Cana é classificada em relação ao seu teor de açúcar em: **“Aguardente de Cana Adoçada”** a bebida que for adicionada de açúcares em quantidade superior a 6 g/L (seis gramas por litro) e inferior a 30 g/L (trinta gramas por litro) (Portaria Mapa nº 539/2022, Anexo, item 2., subitem 2.3., *caput* e alínea “a”).

⁵ A Aguardente de Cana é classificada em relação ao seu processo de maturação em: **“Aguardente de Cana Armazenada”** a bebida que for armazenada em recipiente de madeira e que não se enquadra nos critérios definidos para o envelhecimento previstos no presente Padrão de Identidade e Qualidade e outros atos administrativos próprios (Portaria Mapa nº 539/2022, Anexo, item 2., subitem 2.2., *caput* e alínea “b”).

⁶ A Aguardente de Cana é classificada em relação ao seu processo de maturação em: **“Aguardente de Cana Envelhecida”** a bebida que contiver, no mínimo, 50% (cinquenta por cento) de seu volume envelhecido em recipiente de madeira, com capacidade máxima de 700 (setecentos) litros, por um período não inferior a 1 (um) ano (Portaria Mapa nº 539/2022, Anexo, item 2., subitem 2.2., *caput* e alínea “a”).

De acordo com o item 3., subitem 3.1., do Anexo à Portaria Mapa nº 539/2022, a rotulagem deve estar de acordo com o estabelecido nos regulamentos técnicos específicos referentes à rotulagem de alimentos embalados.

Conforme o item 3., subitem 3.2., do Anexo à Portaria Mapa nº 539/2022, o tempo relativo ao processo de maturação poderá ser declarado somente para a Aguardente de Cana envelhecida em sua totalidade por um período igual ou superior a 1 (um) ano.

De acordo com o item 3., subitem 3.2.1., do Anexo à Portaria Mapa nº 539/2022, no caso de misturas entre produtos envelhecidos, a declaração do tempo de envelhecimento no rótulo será correspondente àquele do produto com menor período de envelhecimento.

Conforme o item 3., subitem 3.2.2., do Anexo à Portaria Mapa nº 539/2022, na rotulagem da Aguardente de Cana, desde que dissociada da denominação, poderá ser utilizada a expressão Premium, para a bebida que for envelhecida em sua totalidade por, no mínimo, 1 (um) ano.

De acordo com o item 3., subitem 3.2.3., do Anexo à Portaria Mapa nº 539/2022, na rotulagem da Aguardente de Cana, desde que dissociada da denominação, poderá ser utilizada a expressão Extrapremium, para a bebida que for envelhecida em sua totalidade por, no mínimo, 3 (três) anos.

Conforme o item 3., subitens 3.3., 3.3.1 e 3.3.2., do Anexo à Portaria Mapa nº 539/2022, a Aguardente de Cana acondicionada com a presença de fragmentos de madeira:

- ▶ Deverá declarar no painel frontal do rótulo de maneira clara e ostensiva, com caracteres de dimensões mínimas iguais às utilizadas na denominação do produto, a seguinte expressão: “Acondicionada com (descrição do tipo do fragmento da madeira) de (nome da madeira)”.
- ▶ Não poderá constar em seu rótulo qualquer expressão que associe o produto direta ou indiretamente ao processo de envelhecimento ou à classificação de envelhecido.

De acordo com o item 3., subitem 3.4., do Anexo à Portaria Mapa nº 539/2022, o(s) nome(s) da(s) madeira(s) utilizada(s) na composição do(s) recipiente(s) para armazenamento ou envelhecimento deverá(ão) ser declarado(s) no rótulo de maneira clara e ostensiva, com caracteres de dimensões mínimas iguais às utilizadas na denominação do produto.

Conforme o item 3., subitem 3.5., do Anexo à Portaria Mapa nº 539/2022, no rótulo são vedadas, mesmo que previsto na marca comercial, expressões superlativas de qualidade, expressões que atribuam características terapêutica ou medicamentosa, ou ainda, expressões tais como: artesanal, colonial, caseiro, familiar, natural ou pura, exceto quando previstas em legislação federal específica.

De acordo com o item 3., subitem 3.6., do Anexo à Portaria Mapa nº 539/2022, o açúcar e o corante caramelo utilizados na Aguardente de Cana deverão ser declarados na lista de ingredientes do rótulo.

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	-	5	S	S	S	S	S	S

mg/100 mL de álcool anidro								
Soma dos álcoois isobutílico (2-metil propanol), isoamílicos (2-metil-1-butanol e 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 a Aguardente de Cana Envelhecida	Presente		N	N	N	N	N	S
Edulcorante	Ausência		N	S	N	N	S	S
Açúcares totais, em g/L, expressos em sacarose*, para a Aguardente de Cana	-	≤ 6,0	S	S	S	S	S	S
Açúcares totais, em g/L, expressos em sacarose*, para a Aguardente de Cana Adoçada	> 6,0	< 30	S	S	S	S	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	-	5,0	S	S	S	S	S	S
Chumbo, em mg/kg**	-	0,20	S	S	S	S	S	S
Arsênio total, em mg/kg**	-	0,10	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.

*Embora a Portaria Mapa nº 539/2021 traz em seu item 4., subitem 4.1., que os açúcares totais devem ser expressos em glicose, o art. 13, § 12, do Decreto nº 6.871/2009 estabelece que os mesmos devem ser expressos em sacarose. Assim, por ser norma hierarquicamente superior no ordenamento jurídico nacional, o determinado no Decreto prevalece em relação ao disposto na mencionada Portaria.

**Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e

II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, Portaria Mapa nº 539/2022, I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

Conforme o item 4., subitem 4.4. do Anexo à Portaria Mapa nº 539/2022, a análise de fiscalização, para verificação do atendimento ao Padrão de Identidade e Qualidade da Aguardente de Cana, será efetuada na bebida envasilhada ou a granel destinada à comercialização.

De acordo com o item 4., subitem 4.4.1., do Anexo à Portaria Mapa nº 539/2022, mediante justificativa técnica, a análise de fiscalização poderá ser realizada em amostra colhida em etapas intermediárias do processo produtivo.

5 - Composição:

Conforme o item 5., subitens 5.1. e 5.1.1., alíneas “a” e “b”, do Anexo à Portaria Mapa nº 539/2022, são ingredientes obrigatórios para a Aguardente de Cana o:

- ▶ Destilado Alcoólico Simples de Cana-de-Açúcar; ou
- ▶ Destilado do Mosto Fermentado do Caldo de Cana-de-Açúcar.

De acordo com o item 5., subitens 5.2., 5.2.1., 5.2.2. e 5.2.3., do Anexo à Portaria Mapa nº 539/2022, são ingredientes opcionais para a Aguardente de Cana a(o(s)):

- ▶ Água, destinada exclusivamente para padronização da graduação alcoólica do produto final;
- ▶ Açúcares, em quantidade inferior a 30 g/L (trinta gramas por litro); e
- ▶ Corante caramelo, para Aguardente de Cana envelhecida ou armazenada em madeira, apenas para padronização de cor no envase da bebida em recipientes destinados ao consumidor final.

Conforme o item 5., subitens 5.3., 5.3.1., 5.3.2. e 5.3.3, do Anexo à Portaria Mapa nº 539/2022, o destilado alcoólico simples de cana-de-açúcar destinado à produção da Aguardente de Cana deve:

- ▶ Atender aos padrões de identidade e qualidade específicos.
- ▶ Ser obtido pelo processo de destilação simples ou por destilo-retificação parcial seletiva do mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar.
- ▶ Ter graduação alcoólica superior a 54,0%, em v/v, a 20 °C (cinquenta e quatro por cento em volume, a vinte graus Celsius) e inferior a 70,0%, em v/v, a 20 °C (setenta por cento em volume, a vinte graus Celsius).

6 - Processo Produtivo:

De acordo com o item 6., subitem 6.1., do Anexo à Portaria Mapa nº 539/2022, a Aguardente de Cana deve ser obtida por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo.

Conforme o item 6., subitem 6.2., do Anexo à Portaria Mapa nº 539/2022, a cana-de-açúcar (*Saccharum* spp.) utilizada para produção da Aguardente de Cana deve ser limpa, fresca, sadia, colhida em estágio adequado de maturação e produzida em observância às boas práticas agrícolas necessárias para a obtenção de matéria-prima com qualidade e segurança.

De acordo com o item 6., subitem 6.3., do Anexo à Portaria Mapa nº 539/2022, a água utilizada no estabelecimento produtor de Aguardente de Cana deve atender aos parâmetros oficiais de potabilidade, exceto em relação ao residual mínimo de cloro ou dióxido de cloro.

Conforme o item 6., subitem 6.4., do Anexo à Portaria Mapa nº 539/2022, é permitida a utilização de substância amilácea, tradicionalmente consumida como alimento, para suporte ao início da fermentação.

De acordo com o item 6., subitem 6.5., do Anexo à Portaria Mapa nº 539/2022, é permitida a utilização de coadjuvantes de tecnologia de acordo com o previsto em legislação específica da Anvisa.

Conforme o item 6., subitem 6.6., do Anexo à Portaria Mapa nº 539/2022, é vedada a adição de qualquer substância ou ingrediente não previsto nesta Portaria ou que possa ser utilizado na adulteração do produto.

De acordo com o item 6., subitem 6.7., do Anexo à Portaria Mapa nº 539/2022, a Aguardente de Cana poderá ser submetida à bidestilação ou redestilação, desde que o produto obtido preserve as características sensoriais próprias dos componentes contidos na matéria-prima e daqueles formados durante a fermentação.

Conforme o item 6., subitem 6.8., do Anexo à Portaria Mapa nº 539/2022, a Aguardente de Cana em elaboração, acondicionada no estabelecimento detentor, deverá estar identificada por meio adequado, conforme previsto no Manual de Boas Práticas de Fabricação e no Memorial Descritivo das Instalações e Equipamentos.

De acordo com o item 6., subitem 6.9., do Anexo à Portaria Mapa nº 539/2022, a graduação alcoólica da Aguardente de Cana em elaboração poderá estar superior ao previsto no padrão de identidade e qualidade.

Conforme o item 6., subitem 6.10., do Anexo à Portaria Mapa nº 539/2022, os estabelecimentos que elaborem Aguardente de Cana e o destilado alcoólico simples utilizado como matéria-prima, conforme previsto na presente Portaria, devem atender aos requisitos higiênico-sanitários e os procedimentos de autocontrole previstos em regulamento sobre boas práticas de fabricação e demais legislações específicas do Ministério da Agricultura e Pecuária.

De acordo com o item 6., subitem 6.11., do Anexo à Portaria Mapa nº 539/2022, para o armazenamento ou envelhecimento da Aguardente de Cana e do destilado alcoólico simples utilizado como matéria-prima, conforme previsto na presente Portaria, deverá ser utilizado recipiente de madeira adequado, de primeiro uso ou que tenha sido anteriormente destinado ao armazenamento ou envelhecimento de outras bebidas, vedado aquele utilizado para outros fins.

Conforme o item 6., subitem 6.12., do Anexo à Portaria Mapa nº 539/2022, para o acondicionamento e manipulação da Aguardente de Cana e do destilado alcoólico simples utilizado como matéria-prima, conforme previsto na presente Portaria, é vedado a utilização de equipamento que não atenda ao regulamento técnico sobre os critérios gerais e de classificação de materiais para equipamentos em contato com alimentos.

De acordo com o item 6., subitem 6.13., do Anexo à Portaria Mapa nº 539/2022, a Aguardente de Cana poderá ser acondicionada em contato com fragmentos de madeira, com o objetivo de conferir-lhe características sensoriais próprias da madeira utilizada.

Conforme o item 6., subitem 6.13.1., alíneas “a”, “b”, “c” e “d”, do Anexo à Portaria Mapa nº 539/2022, os fragmentos de madeira de que trata o item 6.13, deverão atender aos seguintes requisitos:

- a) utilizados ao natural ou torrados, sem que tenham sofrido combustão;
- b) isentos de substâncias destinadas a aumentar seu poder aromatizante natural ou seus compostos fenólicos extraíveis;
- c) isentos de tratamento químico, enzimático ou físico, exceto a torra; e
- d) dimensões em que, no mínimo, 95% (noventa e cinco por cento) da massa dos fragmentos fique retida em peneira com malha de 5 (cinco) milímetros.

De acordo com o item 7., subitens 7.1., 7.1.1., 7.1.2., 7.1.3., 7.1.4. e 7.1.5., do Anexo à Portaria Mapa nº 539/2022, é proibido, na Aguardente de Cana e no destilado alcoólico simples, a presença de:

- Contaminantes microbiológicos em concentração superior ao limite estabelecido em legislação específica da Anvisa.
- Resíduo de agrotóxico não autorizado na produção da cana-de-açúcar.
- Qualquer contaminante orgânico ou inorgânico em concentração superior aos limites estabelecidos em legislação específica da Anvisa.
- Qualquer substância em quantidade que possa se tornar nociva para a saúde humana, observados os limites de legislação específica.
- Qualquer ingrediente não permitido nesta Portaria, em legislação específica da Anvisa ou que possa ser utilizado para adulteração do produto.

Conforme o item 7., subitem 7.2., do Anexo à Portaria Mapa nº 539/2022, a periodicidade de análises para controle dos contaminantes a que se referem o subitem 7.1. deve estar de acordo com os procedimentos de autocontrole previstos em regulamento sobre boas práticas de fabricação e demais legislações específicas do Ministério da Agricultura e Pecuária.

De acordo com o item 7., subitem 7.3., do Anexo à Portaria Mapa nº 539/2022, fica vedada a comercialização de Aguardente de Cana em processo de elaboração.

7 - 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, em conformidade ao disposto nas tabelas 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 envelhecida ou armazenada em madeira para padronização da cor no envase da bebida em recipientes destinados ao consumidor final (Portaria Mapa nº 539/2022, Anexo, item 5., subitem		

5.2.3.))		
Exceto para Arac, Aguardente de Vinho, Grappa e Pisco		
150a	Caramelo I-Simples	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>

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

8 - 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, em conformidade com as 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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
	Gaolín	Vinhos (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	Carvão ativo	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, 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. 6º, 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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))

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

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

		RDC nº 64/2011, art. 6º, 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. 6º, 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. 6º, 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. 6º, 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	<i>quantum satis</i>

*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 I.N. Anvisa nº 160/2022.

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, e I.N. Mapa nº 15/2011, art. 13, incisos I, II e III.

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	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 °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	-	360		S	S	S	S	S	S
Aldeídos, em aldeído acético, em mg/100 mL de álcool anidro	-	30		S	S	S	S	S	S
Coefficiente de congêneres, em mg/100 mL de álcool anidro	200	650		S	S	S	S	S	S
Ésteres, em acetato de etila, em mg/100 mL de álcool anidro	-	200		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
Teor de açúcar, em g/L	Normal	-	≤ 6	S	S	S	S	S	S
	Adoçada	> 6	< 30	S	S	S	S	S	S
Edulcorantes	Ausência			N	S	N	N	S	S
Contaminantes	Mínimo	Máximo							
Álcool metílico, em mg/100 mL de álcool anidro	-	20		S	S	S	S	S	S
Cobre, em mg/kg*	-	5,0		S	S	S	S	S	S

Chumbo, em mg/kg*	-	0,20	S	S	S	S	S	S
Arsênio total, em mg/kg*	-	0,10	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.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e

II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, art. 51, I.N. Mapa nº 15/2011, art. 9 e tabela 1, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

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, em conformidade ao disposto na tabela 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	<i>quantum satis</i>
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, em conformidade ao disposto nas 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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
	Caolín	Vinhos (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)

	Carvão ativo	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, 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. 6º, 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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
	~~Ferrocianeto de potássio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	~~Fitato de cálcio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	Gelatina	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC 64/2011, art. 6º, parágrafo único))
	~~Ictiocola (cola de peixe)~~	~~Cervejas e vinhos~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9º, e RDC nº 64/2011, art. 6º)
	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. 6º, 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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
Nutrientes Leveduras	Bicarbonato de amônia	Vinhos (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	Carbonato de amônio	Vinhos e (revogado para Vinhos pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º) bebidas alcoólicas destiladas
	Cloreto de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único)
	Cloreto de zinco	Cervejas (revogado para Cervejas pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6º)
	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. 6º, parágrafo único))
	Hidrogeno fosfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único)
	Sulfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6º, 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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
	Sulfato de zinco	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único)
	Tiamina (vitamina B4)	Vinhos e cervejas (revogado pelas Resoluções RDC nº

		123/2016, art. 9º, e RDC nº 64/2011, art. 6º)
Fermentos Biológicos	Bactérias lácticas <i>Oenococcus oeni</i>	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único))
	Leveduras <i>Saccharomyces</i>	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único))
	Leveduras <i>Schizosaccharomyces pombe</i>	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, 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. 6º, 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. 6º, 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. 6º, 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	<i>quantum satis</i>

* 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 I.N. Anvisa nº 160/2022.

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 <i>Kirchs</i> ² ou <i>Dirchwassée</i> ²
Aguardente de Ameixa ³ ou <i>Slivowicz</i> ³ ou <i>Slibowika</i> ³ ou <i>Mirabella</i> ³
Aguardente de Maçã ⁴ ou <i>Calvados</i> 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 *Dirchwassée* (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					
				Laudos estrangeiros	Laudos Pré Certificados de Inspeção de Importação	Laudos para exportação	Laudos para controle do produto nacional	Laudos de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 °C	≥ 36	≤ 54	-	S	S	S	S	S	S
Acidez volátil, em ácido acético, em mg/100 mL de álcool anidro	-	100	-	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	-	360	-	S	S	S	S	S	S
Ácido cianídrico, em mg/100 mL de álcool anidro	-	≤ 5	-	S	S	S	S	S	S
Aldeídos, em aldeído acético, em mg/100 mL de álcool anidro	-	30	-	S	S	S	S	S	S
Coeficiente de congêneres, em mg/100 mL de álcool anidro	200	650	-	S	S	S	S	S	S

Ésteres, em acetato de etila, em mg/100 mL de álcool anidro	-	250	-	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
Teor de açúcar, em g/L	-	≤ 6	Normal	S	S	S	S	S	S
	> 6	< 30	Adoçada	S	S	S	S	S	S
Edulcorantes	Ausência			N	S	N	N	S	S
Contaminantes	Mínimo	Máximo	Classificação						
Álcool metílico, em mg/100 mL de álcool anidro	-	400	-	S	S	S	S	S	S
Cobre, em mg/kg*	-	5,0	-	S	S	S	S	S	S
Chumbo, em mg/kg*	-	0,20	-	S	S	S	S	S	S
Arsênio total, em mg/kg*	-	0,10	-	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.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

- I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e
- II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, I.N. Mapa nº 15/2011, art. 9 e tabela 2, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

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 com 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 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, em conformidade ao disposto nas 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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
	Gaolín	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	Carvão ativo	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, 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. 6º, 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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
	~~Ferrocianeto de potássio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	~~Fitato de cálcio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	Gelatina	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC 64/2011, art. 6º, parágrafo único))
	~~Ictiocola (cola de peixe)~~	~~Cervejas e vinhos~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9º, e RDC nº 64/2011, art. 6º)
	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. 6º, 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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
Nutrientes para Leveduras	~~Bicarbonato de amônia~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	Carbonato de amônio	~~Vinhos e~~ (revogado para Vinhos pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º) bebidas alcoólicas destiladas
	Cloreto de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único)
	~~Cloreto de zinco~~	~~Cervejas~~ (revogado para Cervejas pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6º)
	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. 6º, parágrafo único))
	Hidrogeno fosfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único)
	Sulfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6º, 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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
	Sulfato de zinco	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja

		pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único)
	Tiamina (vitamina B1)	Vinhos e cervejas (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9º, e RDC nº 64/2011, art. 6º)
Fermentos Biológicos	Bactérias lácticas <i>Oenococcus oeni</i>	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único))
	Leveduras <i>Saccharomyces</i>	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único))
	Leveduras <i>Schizosaccharomyces pombe</i>	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, 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. 6º, 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. 6º, 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. 6º, 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	<i>quantum satis</i>

*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 40/2011, Resolução RDC nº 286/2005 e I.N. Anvisa nº 160/2022.

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 Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 °C	≥ 36	≤ 54	S	S	S	S	S	S
Coeficientes de congêneres, em mg/100 mL de álcool anidro	250	1185	S	S	S	S	S	S
Acidez volátil, em ácido acético, em mg/100 mL de álcool anidro	-	200	S	S	S	S	S	S
Aldeídos, em aldeído acético, em mg/100 mL de álcool anidro	-	80	S	S	S	S	S	S
Furfural, em mg/100 mL de álcool anidro	-	5	S	S	S	S	S	S
Ésteres, em mg/100 mL de álcool anidro	-	300	S	S	S	S	S	S
Álcool superiores, em mg/100 mL de álcool anidro	150	600	S	S	S	S	S	S
Edulcorantes	Ausência		N	S	N	N	S	S
Contaminantes	Mínimo	Máximo						
Ocratoxina A, em limite máximo tolerado (LMT), em mcg/L	-	2	N	N	N	N	N	S
Metanol, expresso em álcool metílico, em mg/100 mL de álcool anidro	-	600	S	S	S	S	S	S

Cobre, em mg/kg*	-	5,0	S	S	S	S	S	S
Chumbo, em mg/kg*	-	0,20	S	S	S	S	S	S
Arsênio total, em mg/kg*	-	0,10	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.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e

II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

Fonte: Lei nº 7.678/1988, I.N. Mapa nº 14/2018, Anexo, tabela 18, alterada pela I.N. Mapa nº 48/2018, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

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, em conformidade ao disposto nas 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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
	Caolín	Vinhos (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	Carvão ativo	Bebidas alcoólicas em

	geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, 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. 6º, 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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
~~Ferrocianeto de potássio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
~~Fitato de cálcio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
Gelatina	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC 64/2011, art. 6º, parágrafo único))
~~Isotocola (cola de peixe)~~	~~Cervejas e vinhos~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9º, e RDC nº 64/2011, art. 6º)
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. 6º, parágrafo único))
Polivinilpirrolidona	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
Nutrientes para Leveduras	Bicarbonato de amônia	Vinhos (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	Carbonato de amônio	Vinhos e bebidas alcoólicas destiladas (revogado para Vinhos pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	Cloreto de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único)
	Cloreto de zinco	Cervejas (revogado para Cervejas pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6º)
	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. 6º, parágrafo único))
	Hidrogeno fosfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único)
	Sulfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6º, 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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
	Sulfato de zinco	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único)
	Tiamina (vitamina B1)	Vinhos e cervejas (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9º, e RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único))

		nº 64/2011, art. 6º)
Fermentos Biológicos	Bactérias lácticas <i>Oenococcus oeni</i>	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único))
	Leveduras <i>Saccharomyces</i>	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único))
	Leveduras <i>Schizosaccharomyces pombe</i>	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, 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. 6º, 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. 6º, 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. 6º, 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	<i>quantum satis</i>

*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, I.N. Mapa nº 75/2019, Resolução RDC nº 05/2003, item 16.1.1.2, Resolução RDC nº 45/2010, Resolução RDC nº 40/2011, Resolução RDC nº 286/2005, Resolução RDC nº 725/2022 e I.N. Anvisa nº 160/2022.

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	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, para o Alcoólico Composto Gaseificado		1,1	3	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
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		-	1	S	S	S	S	S	S
Cinzas, em g/L:	▪ elaborado com vinho tinto	1,2	-	S	S	S	S	S	S
	▪ elaborado com vinho branco ou rosé	0,8	-	S	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 branco	13	-	S	S	S	S	S	S
	▪ elaborado com vinho rosé	15	-	S	S	S	S	S	S
Edulcorante		Ausência		N	S	N	N	S	S
Contaminantes Orgânicos									
Ocratoxina A, em limite máximo tolerado (LMT), em mcg/L		-	2	N	N	N	N	N	S
Alcool metílico, em mg/L		-	300	S	S	S	S	S	S
Contaminante Inorgânico									
Cobre, em mg/kg*		-	5,0	S	S	S	S	S	S

Legenda: S= Sim e N= Não.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

- I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e
- II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

Fonte: I.N. Mapa nº 14/2018, arts. 93 e 95 e Anexo, tabela 23, alterada pela I.N. Mapa nº 48/2018, I.N. Mapa nº 75/2019 e I.N. Anvisa nº 160/2022.

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, em conformidade ao disposto nas tabelas 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)		<i>quantum satis</i>
334	Ácido tartárico (L(+)-)	0,3
338	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	1,2 (como P)
ANTIESPUMANTE		
900a	Dimetilsilicone, dimetilpolisiloxano, poldimetilsiloxano	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 (Ver tabela abaixo que trata de restrições de uso de determinadas substâncias em função da adição de aromatizantes)		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 insolúvel, hexametáfosfato 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 monofosfato monossódico	1,2 (como P), sozinhos ou em combinação
339ii	Fosfato de dissódico, fosfato de sódio dibásico, fosfato ácido dissódico, fosfato 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 antieméticos:		
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	<i>quantum satis</i>

¹ Quantidade total no produto pronto para o consumo, considerando-se o SO₂ 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 725/2022, que dispõe sobre aditivos alimentares aromatizantes autorizados para uso no Mercosul.

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

RESTRIÇÕES DE USO DE DETERMINADAS SUBSTÂNCIAS EM ALIMENTOS EM FUNÇÃO DA ADIÇÃO DE AROMATIZANTES.		
Substâncias	Limite máximo no alimento (mg/Kg)	Condições específicas
Ácido agárico	100	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas e nos alimentos com fungos, aplica-se o limite máximo de 100 mg/Kg.
Aloína	50	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.
Beta Azarona	1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.
Berberina	10	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.
Cumarina	10	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas e determinados tipos de doces com caramelo, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.
Ácido Cianhídrico	(1 mg/%, em v/v de álcool etílico, - ver célula à direita)	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais.

		Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 1 mg por porcentagem em volume de álcool.
Hipericina	2	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 2 mg/Kg.
Pulegona	100 ou 250 (ver célula à direita)	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas aromatizadas com menta, aplica-se o limite máximo de 250 mg/Kg. Nas demais bebidas, aplica-se o limite máximo de 100 mg/Kg.
Quassina	50	Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.
Safrol	2	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas com até 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 2 mg/Kg. Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg.
Santonina	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.
Tuiona Alfa e Beta	5	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas com até 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg. Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg. Nos aperitivos (amargos), aplica-se o limite máximos de 35 mg/Kg.
Quinina	300	Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 300 mg/Kg. Nas demais bebidas, aplica-se o limite máximo de 85 mg/Kg.

Fonte: Resolução RDC nº 725/2022, Anexo VIII.

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	Propionato de sódio	CONS
282	Propionato de cálcio	CONS
283	Propionato 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 eritórlico, 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 alginico	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 furcellarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	ESP/EST/GEL/EMU
407a	Algas marinhas Euchema processadas	ESP/EST/GEL/EMU
410	Goma garrofinha, 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, croscarmelose 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 láctico	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, dissódio 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, antiemectante; 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: glazeante; HUM: umectante; RAI: fermento químico; e SEC: sequestrante.

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, em conformidade ao disposto nas 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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
	Caolín	Vinhos (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	Carvão ativo	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, 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. 6º, 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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
	Ferrocianeto de potássio	Vinhos (revogado pela

		Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	Fitato de cálcio	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	Gelatina	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC 64/2011, art. 6º, parágrafo único))
	~~Isotocola (cola de peixe)~~	~~Cervejas e vinhos~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9º, e RDC nº 64/2011, art. 6º)
	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. 6º, 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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
Nutrientes para Leveduras	~~Bicarbonato de amônia~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	Carbonato de amônio	~~Vinhos e~~ (revogado para Vinhos pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º) bebidas alcoólicas destiladas
	Cloreto de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único)
	~~Cloreto de zinco~~	~~Cervejas~~ (revogado para Cervejas pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6º)
	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. 6º, parágrafo único))
	Hidrogeno fosfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único)
	Sulfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6º, 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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
	Sulfato de zinco	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único)
	Tiamina (vitamina B1)	Vinhos e cervejas (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9º, e RDC nº 64/2011, art. 6º)
Fermentos Biológicos	Bactérias lácticas <i>Oenococcus oeni</i>	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único))
	Leveduras <i>Saccharomyces</i>	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único))
	Leveduras <i>Schizosaccharomyces pombe</i>	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, 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. 6º, 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. 6º, 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. 6º, 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	<i>quantum satis</i>

*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.

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 725/2022, Resolução RDC nº 286/2005 e I.N. Anvisa nº 160/2022.

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 °C	≥ 36	≤ 54	-	S	S	S	S	S	S
Acidez volátil, em ácido acético, em mg/100 mL de álcool anidro		100	-	S	S	S	S	S	S
Álcool superior (somatório de álcool n-propílico, álcool isobutílico e álcool isoamílicos), em mg/100 mL de álcool anidro	-	200	-	S	S	S	S	S	S
Aldeídos, em aldeído acético, em mg/100 mL de álcool anidro	-	20	-	S	S	S	S	S	S
Coefficiente de congêneres, em mg/100 mL de álcool anidro	200	650	-	S	S	S	S	S	S
Ésteres, em acetato de etila, em mg/100 mL de álcool anidro	-	260	-	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
Teor de açúcar, em g/L	-	≤ 6	Normal	S	S	S	S	S	S
	> 6	≤ 30	adoçada	S	S	S	S	S	S
Edulcorantes	Ausência			N	S	N	N	S	S
Contaminantes	Mínimo	Máximo	Classificação						
Álcool metílico, mg/100 mL de álcool anidro	-	200	-	S	S	S	S	S	S
Cobre, em mg/kg*	-	5,0	-	S	S	S	S	S	S

Chumbo, em mg/kg*	-	0,20	-	S	S	S	S	S	S
Arsênio total, em mg/kg*	-	0,10	-	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.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e

II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, I.N. Mapa nº 15/2011, tabela 3, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

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, em conformidade ao disposto na tabela 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))
(Ver tabela abaixo que trata de restrições de uso de determinadas substâncias em função da adição de aromatizantes)

Obs.:

¹ Resolução RDC nº 725/2022, que dispõe sobre aditivos alimentares aromatizantes autorizados para uso no Mercosul.

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

RESTRIÇÕES DE USO DE DETERMINADAS SUBSTÂNCIAS EM ALIMENTOS EM FUNÇÃO DA ADIÇÃO DE AROMATIZANTES.		
Substâncias	Limite máximo no alimento (mg/Kg)	Condições específicas
Ácido agárico	100	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas e nos alimentos com fungos, aplica-se o limite máximo de 100 mg/Kg.
Aloína	50	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.
Beta Azarona	1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.
Berberina	10	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.
Cumarina	10	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas e determinados tipos de doces com caramelo, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.
Ácido Cianhídrico	(1 mg/%, em v/v de álcool etílico, - ver célula à direita)	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 1 mg por porcentagem em volume de álcool.

Hipericina	2	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 2 mg/Kg.
Pulegona	100 ou 250 (ver célula à direita)	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas aromatizadas com menta, aplica-se o limite máximo de 250 mg/Kg. Nas demais bebidas, aplica-se o limite máximo de 100 mg/Kg.
Quassina	50	Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.
Safrol	5	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas com até 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 2 mg/Kg. Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg.
Santonina	1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.
Tuiona Alfa e Beta	10	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas com até 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg. Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg. Nos aperitivos (amargos), aplica-se o limite máximos de 35 mg/Kg.
Quinina	300	Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 300 mg/Kg. Nas demais bebidas, aplica-se o limite máximo de 85 mg/Kg.

Fonte: Resolução RDC nº 725/2022, Anexo VIII.

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, em conformidade ao disposto nas 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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
	Caolín	Vinhos (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	Carvão ativo	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, 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. 6º, 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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
	Ferrocianeto de potássio	Vinhos (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	Fitato de cálcio	Vinhos (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	Gelatina	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC 64/2011, art. 6º, parágrafo único))
	Isotocola (cola de peixe)	Cervejas e vinhos (revogado pelas

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

*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, Resolução RDC nº 725/2022 e I.N. Anvisa nº 160/2022.

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 <i>Akuavit</i> ou <i>Acquavitae</i>
Aquavit + (adoçada) ¹ ou <i>Akuavit</i> + (adoçada) ¹ ou <i>Acquavitae</i> + (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 °C	≥ 35	≤ 54	-	S	S	S	S	S	S
Coeficiente de congêneres, em mg/100 mL de álcool anidro	-	150	-	S	S	S	S	S	S
Teor de açúcar, em g/L	-	6	Normal	S	S	S	S	S	S
	> 6	30	Adoçada	S	S	S	S	S	S
Corantes	Ausência			S	S	S	S	S	S
Edulcorantes	Ausência			N	S	N	N	S	S
Contaminantes	Mínimo	Máximo	Classificação						
Álcool metílico, em mg/100 mL de álcool anidro	-	20	-	S	S	S	S	S	S
Cobre, em mg/kg*	-	5,0	-	S	S	S	S	S	S

Legenda: S= Sim e N= Não.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

- I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e
- II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, art. 65, I.N. Mapa nº 29/2012, arts. 8 e 9, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

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 red destilação 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, em conformidade ao disposto na tabela 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 <i>Akuavit</i> ou <i>Acquavitae</i> apenas a utilização de aromas naturais de origem vegetal autorizados no Mercosul (Decreto nº 6.871/2009, art. 65)) (Ver tabela abaixo que trata de restrições de uso de determinadas substâncias em função da adição de aromatizantes)		

Obs.:

¹ Resolução RDC nº 725/2022, que dispõe sobre aditivos alimentares aromatizantes autorizados para uso no Mercosul.

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

RESTRIÇÕES DE USO DE DETERMINADAS SUBSTÂNCIAS EM ALIMENTOS EM FUNÇÃO DA ADIÇÃO DE AROMATIZANTES.		
Substâncias	Limite máximo no alimento (mg/Kg)	Condições específicas
Ácido agárico	100	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas e nos alimentos com fungos, aplica-se o limite máximo de 100 mg/Kg.
Aloína	50	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.
Beta Azarona	1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.

Berberina	10	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.
Cumarina	10	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas e determinados tipos de doces com caramelo, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.
Ácido Cianhídrico	(1 mg/%, em v/v de álcool etílico, - ver célula à direita)	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 1 mg por percentagem em volume de álcool.
Hipericina	2	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 2 mg/Kg.
Pulegona	100 ou 250 (ver célula à direita)	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas aromatizadas com menta, aplica-se o limite máximo de 250 mg/Kg. Nas demais bebidas, aplica-se o limite máximo de 100 mg/Kg.
Quassina	50	Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.
Safrol	5	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas com até 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 2 mg/Kg. Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg.
Santonina	1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.

Tuiona Alfa e Beta	10	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas com até 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg. Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg. Nos aperitivos (amargos), aplica-se o limite máximos de 35 mg/Kg.
Quinina	300	Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 300 mg/Kg. Nas demais bebidas, aplica-se o limite máximo de 85 mg/Kg.

Fonte: Resolução RDC nº 725/2022, Anexo VIII.

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, em conformidade ao disposto nas 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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
	Caolín	Vinhos (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	Carvão ativo	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, 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. 6º, 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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
	~~Ferrocianeto de potássio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	~~Fitato de cálcio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	Gelatina	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC 64/2011, art. 6º, parágrafo único))
	~~Isotocola (cola de peixe)~~	~~Cervejas e vinhos~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9º, e RDC nº 64/2011, art. 6º)
	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. 6º, parágrafo único))
	Polivinilpirrolidona	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único))
	Tanino	~~Bebidas alcoólicas em geral~~ (revogado pela Resolução RDC nº 40/2011)
Nutrientes para Leveduras		Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único))
	~~Bicarbonato de amônia~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	Carbonato de amônio	~~Vinhos e~~ (revogado para Vinhos pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º) bebidas alcoólicas destiladas
	Cloreto de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos

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

		RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único))
	Leveduras <i>Schizosaccharomyces pombe</i>	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, 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. 6º, 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. 6º, 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. 6º, 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	<i>quantum satis</i>

*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, Resolução RDC nº 725/2022 e I.N. Anvisa nº 160/2022.

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 (CO₂), 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 $\leq 0,5\%$, 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 leitura e inserida na horizontal, em condição usual de apresentação ao consumidor.

4 - Parâmetros Analíticos:

4.1 - Para o Bitter ou Amargo ou Amaro

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 °C	≥ 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
Contaminantes	Mínimo	Máximo						
Cobre, em mg/kg*	-	5,0	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

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e

II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, art 71, I.N. Mapa nº 35/2010, art. 8º, alterada pela I.N. Mapa nº 17/2018, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

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
Gradação alcoólica, em %, em v/v, a 20 °C	≥ 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
Contaminantes	Mínimo	Máximo						
Cobre, em mg/kg*	-	5,0	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

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e

II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, art 71, I.N. Mapa nº 35/2010, art. 8º, alterada pela I.N. Mapa nº 17/2018, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

4.3 - Para o Ferroquina ou Ferro Quina

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade

			Laudos estrangeiros	Laudos Pré Certificados de Inspeção de Importação	Laudos para exportação	Laudos para controle do produto nacional	Laudos de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 °C	≥ 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	sim
Contaminantes	Mínimo	Máximo						
Cobre, em mg/kg*	-	5,0	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

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e

II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, art 71, I.N. Mapa nº 35/2010, art. 8º, alterada pela I.N. Mapa nº 17/2018, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

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

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudos estrangeiros	Laudos Pré Certificados de Inspeção de Importação	Laudos para exportação	Laudos para controle do produto nacional	Laudos de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 °C	> 0,5	≤ 15	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão, em atm, a 20 °C	1	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Edulcorantes	Ausência		não	não	não	não	não	sim
Contaminantes	Mínimo	Máximo						
Cobre, em mg/kg*	-	5,0	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

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e

II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, art 71, I.N. Mapa nº 35/2010, art. 8º, alterada pela I.N. Mapa nº 17/2018, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

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					
			Laudos estrangeiro	Laudos Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudos para exportação	Laudos para controle do produto nacional	Laudos de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 °C	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Edulcorantes	Ausência		não	não	não	não	não	sim
Contaminantes	Mínimo	Máximo						
Cobre, em mg/kg*	-	5,0	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

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e

II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, art 71, I.N. Mapa nº 35/2010, art. 8º, alterada pela I.N. Mapa nº 17/2018, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

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					
			Laudos estrangeiro	Laudos Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudos para exportação	Laudos para controle do produto nacional	Laudos de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 °C	> 0,5	≤ 54	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Edulcorantes	Ausência		não	não	não	não	não	sim
Contaminantes	Mínimo	Máximo						

Cobre, em mg/kg*	-	5,0	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

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e

II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, art 71, I.N. Mapa nº 35/2010, art. 8º, alterada pela I.N. Mapa nº 17/2018, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

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 puderam 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, em conformidade ao disposto nas tabelas 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 (Ver tabela abaixo que trata de restrições de uso de determinadas substâncias em função da adição de aromatizantes)		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	<i>quantum satis</i> ²
EMULSIFICANTE		
Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)		<i>quantum satis</i>
405	Alginato de propileno glicol	1,0 (somente para licores emulsionados)
452i	Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, hexametáfosfato 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)		<i>quantum satis</i>
ESPUMANTE		
Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)		<i>quantum satis</i>
ESTABILIZANTE		
Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)		<i>quantum satis</i>
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)		<i>quantum satis</i>
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 monofosfato monossódico	0,044 (como P), sozinhos ou em combinação
339ii	Fosfato de dissódico, fosfato de sódio dibásico, fosfato ácido dissódico, fosfato 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		<i>quantum satis</i>

tabela abaixo que trata de BPF)		
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 antiemectantes:		
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	<i>quantum satis</i>

¹ Quantidade total no produto pronto para o consumo, considerando-se o SO₂ 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 725/2022, 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)		<i>quantum satis</i>
334	Ácido tartárico (L(+)-)	0,3
338	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	1,2 (como P)
ANTIESPUMANTE		
900a	Dimetilsilicone, dimetilpolisiloxano, polidimetilsiloxano	0,001
ANTIOXIDANTE		
Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)		<i>quantum satis</i>
AROMATIZANTE		
Todos os autorizados no Mercosul ³ , exceto aromas sintéticos para alcoólicas mistas derivadas da uva e do vinho (Ver tabela abaixo que trata de restrições de uso de determinadas substâncias em função da adição de aromatizantes)		<i>quantum satis</i>
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

221	Sulfito de sódio	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 insolúvel, 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		quantum satis

tabela abaixo que trata de BPF)		
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 monofosfato monossódico	1,2 (como P), sozinhos ou em combinação
339ii	Fosfato de dissódico, fosfato de sódio dibásico, fosfato ácido dissódico, fosfato 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 antiemectantes:		
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 SO₂ 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 725/2022, que dispõe sobre aditivos alimentares aromatizantes autorizados para uso no Mercosul.

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

RESTRIÇÕES DE USO DE DETERMINADAS SUBSTÂNCIAS EM ALIMENTOS EM FUNÇÃO DA ADIÇÃO DE AROMATIZANTES.		
Substâncias	Limite máximo no alimento (mg/Kg)	Condições específicas
Ácido agárico	100	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas e nos alimentos com

		fungos, aplica-se o limite máximo de 100 mg/Kg.
Aloína	50	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.
Beta Azarona	1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.
Berberina	10	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.
Cumarina	10	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas e determinados tipos de doces com caramelo, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.
Ácido Cianhídrico	(1 mg/%, em v/v de álcool etílico, - ver célula à direita)	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 1 mg por porcentagem em volume de álcool.
Hipericina	2	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 2 mg/Kg.
Pulegona	100 ou 250 (ver célula à direita)	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas aromatizadas com menta, aplica-se o limite máximo de 250 mg/Kg. Nas demais bebidas, aplica-se o limite máximo de 100 mg/Kg.
Quassina	50	Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.

Safrol	2 ou 5 (ver célula à direita)	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas com até 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 2 mg/Kg. Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg.
Santonina	0,1 ou 1 (ver célula à direita)	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.
Tuiona Alfa e Beta	5 ou 10 ou 35 (ver célula à direita)	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas com até 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg. Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg. Nos aperitivos (amargos), aplica-se o limite máximos de 35 mg/Kg.
Quinina	300	Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 300 mg/Kg. Nas demais bebidas, aplica-se o limite máximo de 85 mg/Kg.

Fonte: Resolução RDC nº 725/2022, Anexo VIII.

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 eritórlico, 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 alginico	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 furcellarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	ESP/EST/GEL/EMU
407a	Algas marinhas Euchema processadas	ESP/EST/GEL/EMU
410	Goma garrofinha, 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, croscarmelose 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 láctico	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, antiuementante; 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; RAL: fermento químico; e SEC: sequestrante.

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, em conformidade ao disposto nas 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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
	Caolín	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	Carvão ativo	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, 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. 6º, 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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
	~~Ferrocianeto de potássio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	~~Fitato de cálcio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	Gelatina	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC 64/2011, art. 6º, parágrafo único))
	~~Isioglicol (cola de peixe)~~	~~Cervejas e vinhos~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9º, e RDC nº 64/2011, art. 6º)
	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. 6º, 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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
Nutrientes Leveduras	Bicarbonato de amônia	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	Carbonato de amônio	~~Vinhos e~~ (revogado para Vinhos pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º) bebidas alcoólicas destiladas
	Cloreto de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único)
	~~Cloreto de zinco~~	~~Cervejas~~ (revogado para Cervejas pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6º)
	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. 6º, parágrafo único))
	Hidrogeno fosfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único)
	Sulfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6º, 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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
	Sulfato de zinco	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único)
	Tiamina (vitamina B1)	~~Vinhos e cervejas~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9º, e RDC nº 64/2011, art. 6º)
Fermentos Biológicos	Bactérias lácticas <i>Oenococcus oeni</i>	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único))
	Leveduras <i>Saccharomyces</i>	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único))
	Leveduras <i>Schizosaccharomyces pombe</i>	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, 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. 6º, 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. 6º, 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. 6º, 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	<i>quantum satis</i>

*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 40/2011, Resolução RDC nº 286/2005 e I.N. Anvisa nº 160/2022.

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 <i>Grappa</i> ou <i>Graspa</i>

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 °C	≥ 35	≤ 54	S	S	S	S	S	S
Coefficientes de congêneres, em mg/100 mL de álcool anidro	250	1185	S	S	S	S	S	S
Açúcares totais, em glicose, em g/L	-	30	S	S	S	S	S	S
Acidez volátil, em ácido acético, em mg/100 mL de álcool anidro	-	200	S	S	S	S	S	S
Aldeídos, em aldeído acético, em mg/100 mL de álcool anidro	-	80	S	S	S	S	S	S
Furfural, em mg/100 mL de álcool anidro	-	5	S	S	S	S	S	S
Ésteres, em mg/100 mL de álcool anidro	-	300	S	S	S	S	S	S
Álcool superiores, em mg/100 mL de álcool anidro	150	600	S	S	S	S	S	S
Edulcorantes	Ausência		N	S	N	N	S	S
Contaminantes	Mínimo	Máximo						
Ocratoxina A, em limite máximo tolerado (LMT), em mcg/L	-	2	N	N	N	N	N	S
Metanol, expresso álcool metílico, em mg/100 mL de álcool anidro	-	750	S	S	S	S	S	S
Cobre, em mg/kg*	-	5,0	S	S	S	S	S	S
Chumbo, em mg/kg*	-	0,20	S	S	S	S	S	S
Arsênio total, em mg/kg*	-	0,10	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.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

- I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e
- II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

Fonte: Lei nº 7.678/1988, I.N. Mapa nº 14/2018, Anexo, tabela 17, alterada pela I.N. Mapa nº 48/2018, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

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, em conformidade ao disposto nas 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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
	Gaolín	Vinhos (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	Carvão ativo	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, 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. 6º, 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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
	~~Ferrocianeto de potássio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	~~Fitato de cálcio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	Gelatina	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC 64/2011, art. 6º, parágrafo único))
	~~Ictiocola (cola de peixe)~~	~~Cervejas e vinhos~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9º, e RDC nº 64/2011, art. 6º)
	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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
	Tanino	~~Bebidas alcoólicas em geral~~ (revogado pela Resolução RDC nº 40/2011)
Nutrientes para Leveduras		Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único))
	~~Bicarbonato de amônia~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	Carbonato de amônio	~~Vinhos e~~ (revogado para

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

		parágrafo único))
	Leveduras <i>Saccharomyces</i>	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único))
	Leveduras <i>Schizosaccharomyces pombe</i>	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, 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. 6º, 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. 6º, 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. 6º, 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	<i>quantum satis</i>

*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, Resolução RDC nº 725/2022 e I.N. Anvisa nº 160/2022.

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 °C	≥ 15	≤ 36	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 °C, 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		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/kg*	-	5,0	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Chumbo, em mg/L	-	0,2	não	não	não	não	não	sim

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

- I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e
- II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, art. 68, I.N. Mapa nº 35/2010, art. 8º, alterada pela I.N. Mapa nº 17/2018, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

5 - Composição:

De acordo com 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 com 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, em conformidade ao disposto nas tabelas 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 (Ver tabela abaixo que trata de restrições de uso de determinadas substâncias em função da adição de aromatizantes)		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	<i>quantum satis</i> ²
143	Verde rápido FCF, verde indelével fast green FCF	0,01 ²
150a	Caramelo I- Simples	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i> ²
EMULSIFICANTE		
Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)		<i>quantum satis</i>
405	Alginato de propileno glicol	1,0 (somente para licores emulsionados)
452i	Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, hexametáfosfato 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)		<i>quantum satis</i>
ESPUMANTE		
Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)		<i>quantum satis</i>
ESTABILIZANTE		
Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)		<i>quantum satis</i>
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)		<i>quantum satis</i>
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 monofosfato monossódico	0,044 (como P), sozinhos ou em combinação
339ii	Fosfato de dissódico, fosfato de sódio dibásico, fosfato ácido dissódico, fosfato 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)		<i>quantum satis</i>
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 antiemectantes:		
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	<i>quantum satis</i>

¹ Quantidade total no produto pronto para o consumo, considerando-se o SO₂ 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 725/2022, 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)		<i>quantum satis</i>
334	Ácido tartárico (L(+)-)	0,3
338	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	1,2 (como P)
ANTIESPUMANTE		
900a	Dimetilsilicone, dimetilpolisiloxano, polidimetilsiloxano	0,001
ANTIOXIDANTE		
Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)		<i>quantum satis</i>
AROMATIZANTE		
Todos os autorizados no Mercosul ³ , exceto aromas sintéticos para alcoólicas mistas derivadas da uva e do vinho (Ver tabela abaixo que trata de restrições de uso de determinadas substâncias em função da adição de aromatizantes)		<i>quantum satis</i>
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	
211	Benzoato de sódio	0,05 (como ácido benzóico), sozinhos ou em combinação
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	<i>quantum satis</i>
140ii	Clorofilina	<i>quantum satis</i>
141i	Clorofila cúprica	<i>quantum satis</i>
141ii	Clorofilina cúprica, sais de Na e K	<i>quantum satis</i>
143	Verde rápido FCF, verde indelével fast green FCF	0,01
150a	Caramelo I- Simples	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
EMULSIFICANTE		
Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)		<i>quantum satis</i>
452i	Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, hexametáfosfato 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		<i>quantum satis</i>

tabela abaixo que trata de BPF)		
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 monofosfato monossódico	1,2 (como P), sozinhos ou em combinação
339ii	Fosfato de dissódico, fosfato de sódio dibásico, fosfato ácido dissódico, fosfato 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 antiemectantes:		
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 SO₂ 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 725/2022, que dispõe sobre aditivos alimentares aromatizantes autorizados para uso no Mercosul.

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

RESTRIÇÕES DE USO DE DETERMINADAS SUBSTÂNCIAS EM ALIMENTOS EM FUNÇÃO DA ADIÇÃO DE AROMATIZANTES.		
Substâncias	Limite máximo no alimento	Condições específicas

	(mg/Kg)	
Ácido agárico	100	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas e nos alimentos com fungos, aplica-se o limite máximo de 100 mg/Kg.
Aloína	50	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.
Beta Azarona	1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.
Berberina	10	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.
Cumarina	10	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas e determinados tipos de doces com caramelo, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.
Ácido Cianhídrico	(1 mg/%, em v/v de álcool etílico, - ver célula à direita)	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 1 mg por percentagem em volume de álcool.
Hipericina	2	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 2 mg/Kg.
Pulegona	100 ou 250 (ver célula à direita)	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas aromatizadas com menta, aplica-se o limite máximo de 250 mg/Kg.

		Nas demais bebidas, aplica-se o limite máximo de 100 mg/Kg.
Quassina	50	Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.
Safrol	2 ou 5 (ver célula à direita)	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas com até 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 2 mg/Kg. Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg.
Santonina	0,1 ou 1 (ver célula à direita)	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.
Tuiona Alfa e Beta	5 ou 10 (ver célula à direita)	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas com até 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg. Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg. Nos aperitivos (amargos), aplica-se o limite máximos de 35 mg/Kg.
Quinina	300	Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 300 mg/Kg. Nas demais bebidas, aplica-se o limite máximo de 85 mg/Kg.

Fonte: Resolução RDC nº 725/2022, Anexo VIII.

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	Propionato de sódio	CONS
282	Propionato de cálcio	CONS
283	Propionato 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 eritórlico, 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 alginico	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 furcellarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	ESP/EST/GEL/EMU
407a	Algas marinhas Euchema processadas	ESP/EST/GEL/EMU
410	Goma garrofinha, 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, croscarmelose 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 láctico	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, dissódio 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, antiuementante; 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; RAL: fermento químico; e SEC: sequestrante.

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, em conformidade ao disposto nas 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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
	Caolín	Vinhos (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	Carvão ativo	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, 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. 6º, 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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
	~~Ferrocianeto de potássio~~	Vinhos (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	~~Fitato de cálcio~~	Vinhos (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	Gelatina	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC 64/2011, art. 6º, parágrafo único))
	~~Isotocola (cola de peixe)~~	~~Cervejas e vinhos~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº

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

*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, alterada pela I.N. Mapa nº 17/2018, I.N. Mapa nº 75/2019, 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, Resolução RDC nº 725/2022 e I.N. Anvisa nº 160/2022.

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 <i>Cocktail</i> Alcoólico
Bebida Alcoólica Mista + (gaseificada) ¹ ou Coquetel Alcoólico + (gaseificado) ¹ ou <i>Cocktail</i> 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 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 Bebida Alcoólica Mista Gaseificada ou Coquetel Alcoólico Gaseificado ou <i>Cocktail</i> Alcoólico Gaseificado	> 0,5	≤ 15	S	S	S	S	S	S
Edulcorante	Ausência		N	N	N	N	N	S
Contaminante Orgânico								
Álcool metílico, em mg/100 mL de álcool anidro	-	200	S	S	S	S	S	S
Contaminantes Inorgânicos								
Cobre, em mg/kg*	-	5,0	S	S	S	S	S	S
Chumbo, em mg/L	-	0,2	N	N	N	N	N	S

Legenda: S= Sim e N= Não.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

- I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e
- II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, art. 68, I.N. Mapa nº 35/2010, art. 8º, alterada pela I.N. Mapa nº 17/2018, I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

5 - Composição:

De acordo com 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 com 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, em conformidade ao disposto nas tabelas 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)		<i>quantum satis</i>
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)		<i>quantum satis</i>
AROMATIZANTE		
Todos os autorizados Mercosul ³ , exceto aromas sintéticos para bebidas alcoólicas mistas derivadas da uva e do vinho (Ver tabela abaixo que trata de restrições de uso de determinadas substâncias em função da adição de aromatizantes)		<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i> ²
140ii	Clorofilina	<i>quantum satis</i> ²
141i	Clorofila cúprica	<i>quantum satis</i> ²
141ii	Clorofilina cúprica, sais de Na e K	<i>quantum satis</i> ²
143	Verde rápido FCF, verde indelével fast green FCF	0,01 ²
150a	Caramelo I- Simples	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i> ²
EMULSIFICANTE		
Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)		<i>quantum satis</i>
405	Alginato de propileno glicol	1,0 (somente para licores emulsionados)
452i	Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolável, hexametafosfato de sódio, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio	0,044 (como P)
481i	Estearoil lactato de sódio, estearil lactilato de sódio	0,8 (somente para licores emulsionados)
ESPESSANTE		
Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)		<i>quantum satis</i>

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 monofosfato monossódico	0,044 (como P), sozinhos ou em combinação
339ii	Fosfato de dissódio, fosfato de sódio dibásico, fosfato ácido dissódico, fosfato 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 antiemectantes:		
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 SO₂ 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 725/2022, 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, dimetilpolisiloxano, 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 (Ver tabela abaixo que trata de restrições de uso de determinadas substâncias em função da adição de aromatizantes)		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 insolúvel, hexametáfosfato 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 monofosfato monossódico	1,2 (como P), sozinhos ou em combinação
339ii	Fosfato de dissódico, fosfato de sódio dibásico, fosfato ácido dissódico, fosfato 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

335ii	Tartarato dissódico	em combinação
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 antieméticos:		
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	<i>quantum satis</i>

¹ Quantidade total no produto pronto para o consumo, considerando-se o SO₂ 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 725/2022, que dispõe sobre aditivos alimentares aromatizantes autorizados para uso no Mercosul.

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

RESTRIÇÕES DE USO DE DETERMINADAS SUBSTÂNCIAS EM ALIMENTOS EM FUNÇÃO DA ADIÇÃO DE AROMATIZANTES.		
Substâncias	Limite máximo no alimento (mg/Kg)	Condições específicas
Ácido agárico	100	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas e nos alimentos com fungos, aplica-se o limite máximo de 100 mg/Kg.
Aloína	50	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.
Beta Azarona	1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.
Berberina	10	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.
Cumarina	10	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo

		após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas e determindos tipos de doces com caramelo, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.
Ácido Cianhídrico	(1 mg/%, em v/v de álcool etílico, - ver célula à direita)	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 1 mg por porcentagem em volume de álcool.
Hipericina	2	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 2 mg/Kg.
Pulegona	100 ou 250 (ver célula à direita)	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas aromatizadas com menta, aplica-se o limite máximo de 250 mg/Kg. Nas demais bebidas, aplica-se o limite máximo de 100 mg/Kg.
Quassina	50	Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.
Safrol	2 ou 5 (ver célula à direita)	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas com até 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 2 mg/Kg. Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg.
Santonina	0,1 ou 1 (ver célula à direita)	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.
Tuiona Alfa e Beta	5 ou 10 (ver célula à direita)	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas com até 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg. Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de

		10 mg/Kg. Nos aperitivos (amargos), aplica-se o limite máximo de 35 mg/Kg.
Quinina	300	Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 300 mg/Kg. Nas demais bebidas, aplica-se o limite máximo de 85 mg/Kg.

Fonte: Resolução RDC nº 725/2022, Anexo VIII.

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	Propionato de sódio	CONS
282	Propionato de cálcio	CONS
283	Propionato 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 eritórlico, 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 monocalcico	ACREG
365	Fumarato de sódio	ACREG/EXA/ACI
380	Citrato triamônico	ACREG
400	Ácido alginico	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 furcellarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	ESP/EST/GEL/EMU
407a	Algas marinhas Eucheuma processadas	ESP/EST/GEL/EMU
410	Goma garrofinha, 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, croscarmelose 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 láctico	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, dissódico 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, antiuementante; 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: glazeante; 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, em conformidade ao disposto nas 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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
	Caolín	Vinhos (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	Carvão ativo	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, 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. 6º, 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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
	~~Ferrocianeto de potássio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	~~Fitato de cálcio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	Gelatina	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC 64/2011, art. 6º, parágrafo único))
	~~Isotocola (cola de peixe)~~	~~Cervejas e vinhos~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9º, e RDC nº 64/2011, art. 6º)
	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. 6º, parágrafo único))
	Polivinilpirrolidona	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único))
	Tanino	~~Bebidas alcoólicas em geral~~ (revogado pela Resolução RDC nº 40/2011)
Nutrientes para Leveduras		Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único))
	~~Bicarbonato de amônia~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	Carbonato de amônio	~~Vinhos e~~ (revogado para Vinhos pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º) bebidas alcoólicas destiladas
	Cloreto de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos

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

		RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único))
	Leveduras <i>Schizosaccharomyces pombe</i>	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, 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. 6º, 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. 6º, 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. 6º, 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	<i>quantum satis</i>

* 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, Resolução RDC nº 725/2022 e I.N. Anvisa nº 160/2022.

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 utilizado) 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	Mínimo	Máximo	Classificação	Obrigatoriedade					
				Laudos estrangeiros	Laudos Pré-Certificados de Inspeção de Importação	Laudos para exportação	Laudos para controle do produto nacional	Laudos de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 °C	≥ 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
Contaminantes	Mínimo	Máximo							
Álcool metílico, mg/100 mL de álcool anidro	-	20	-	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Cobre, em mg/kg*	-	5,0	-	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Chumbo, mg/L	-	0,2	-	Não	Não	Não	Não	Não	Sim

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e

II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

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, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

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, em conformidade ao disposto nas tabelas 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)		<i>quantum satis</i>
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, <i>caput</i>)) (Ver tabela abaixo que trata de restrições de uso de determinadas substâncias em função da adição de aromatizantes)		
CORANTE		
150a	Caramelo I-Simples	<i>quantum satis</i>
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 antieméticos:		
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	<i>quantum satis</i>

Obs.:

¹ Resolução RDC nº 725/2022, que dispõe sobre aditivos alimentares aromatizantes autorizados para uso no Mercosul.

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

RESTRIÇÕES DE USO DE DETERMINADAS SUBSTÂNCIAS EM ALIMENTOS EM FUNÇÃO DA ADIÇÃO DE AROMATIZANTES.		
Substâncias	Limite máximo no alimento (mg/Kg)	Condições específicas
Ácido agárico	100	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas e nos alimentos com fungos, aplica-se o limite máximo de 100 mg/Kg.
Aloína	50	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.

Beta Azarona	1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.
Berberina	10	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.
Cumarina	10	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas e determinados tipos de doces com caramelo, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.
Ácido Cianhídrico	(1 mg/%, em v/v de álcool etílico, - ver célula à direita)	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 1 mg por percentagem em volume de álcool.
Hipericina	2	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 2 mg/Kg.
Pulegona	100 ou 250 (ver célula à direita)	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas aromatizadas com menta, aplica-se o limite máximo de 250 mg/Kg. Nas demais bebidas, aplica-se o limite máximo de 100 mg/Kg.
Quassina	50	Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.
Safrol	2	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas com até 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 2 mg/Kg. Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg.

Santonina	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.
Tuiona Alfa e Beta	5	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas com até 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg. Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg. Nos aperitivos (amargos), aplica-se o limite máximos de 35 mg/Kg.
Quinina	300	Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 300 mg/Kg. Nas demais bebidas, aplica-se o limite máximo de 85 mg/Kg.

Fonte: Resolução RDC nº 725/2022, Anexo VIII.

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	Propionato de sódio	CONS
282	Propionato de cálcio	CONS
283	Propionato 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 eritórlico, 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 alginico	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 furcellarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	ESP/EST/GEL/EMU
407a	Algas marinhas Eucheima processadas	ESP/EST/GEL/EMU
410	Goma garrofinha, 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, croscarmelose 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 láctico	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, dissódico 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, antiemectante; 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: sequestrante.

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, em conformidade ao disposto nas 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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
	Caolín	Vinhos (revogado pela

		Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	Carvão ativo	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, 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. 6º, 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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
	~~Ferrocianeto de potássio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	~~Fitato de cálcio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	Gelatina	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC 64/2011, art. 6º, parágrafo único))
	~~Isotocola (cola de peixe)~~	~~Cervejas e vinhos~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9º, e RDC nº 64/2011, art. 6º)
	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. 6º, parágrafo único))
	Polivinilpirrolidona	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único))
	Tanino	~~Bebidas alcoólicas em geral~~ (revogado pela Resolução RDC nº 40/2011)

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

		(revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9º, e RDC nº 64/2011, art. 6º)
Fermentos Biológicos	Bactérias lácticas <i>Oenococcus oeni</i>	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único))
	Leveduras <i>Saccharomyces</i>	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único))
	Leveduras <i>Schizosaccharomyces pombe</i>	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, 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. 6º, 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. 6º, 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. 6º, 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	<i>quantum satis</i>

*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, Resolução RDC nº 725/2022 e I.N. Anvisa nº 160/2022.

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	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
Gradação alcoólica, em %, em v/v, a 20 °C	≥ 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
Contaminantes	Mínimo	Máximo							
Álcool metílico, em mg/100mL de álcool anidro	-	20	-	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Cobre, em mg/kg*	-	5,0	-	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Chumbo, em mg/L	-	0,2	-	Não	Não	Não	Não	Não	Sim

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e

II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, art. 70, § 2º, I.N. Mapa nº 35/2010, art. 29 e anexo II, tabela 2, alterada pela I.N. Mapa nº 17/2018, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

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 gradação 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, em conformidade ao disposto nas tabelas 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		<i>quantum satis</i>

tabela abaixo que trata de BPF)		
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)) (Ver tabela abaixo que trata de restrições de uso de determinadas substâncias em função da adição de aromatizantes)		
CORANTE		
150a	Caramelo I-Simples	<i>quantum satis</i>
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 antieméticos:		
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	<i>quantum satis</i>

Obs.:

¹ Resolução RDC nº 725/2022, que dispõe sobre aditivos alimentares aromatizantes autorizados para uso no Mercosul.

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

RESTRIÇÕES DE USO DE DETERMINADAS SUBSTÂNCIAS EM ALIMENTOS EM FUNÇÃO DA ADIÇÃO DE AROMATIZANTES.		
Substâncias	Limite máximo no alimento (mg/Kg)	Condições específicas
Ácido agárico	100	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas e nos alimentos com fungos, aplica-se o limite máximo de 100 mg/Kg.
Aloína	50	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.
Beta Azarona	1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.
Berberina	10	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite

		máximo de 10 mg/Kg.
Cumarina	10	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas e determinados tipos de doces com caramelo, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.
Ácido Cianhídrico	(1 mg/%, em v/v de álcool etílico, - ver célula à direita)	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 1 mg por porcentagem em volume de álcool.
Hipericina	2	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 2 mg/Kg.
Pulegona	100 ou 250 (ver célula à direita)	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas aromatizadas com menta, aplica-se o limite máximo de 250 mg/Kg. Nas demais bebidas, aplica-se o limite máximo de 100 mg/Kg.
Quassina	50	Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.
Safrol	2	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas com até 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 2 mg/Kg. Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg.
Santonina	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.
Tuiona Alfa e Beta	5	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais.

		Nas bebidas alcoólicas com até 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg. Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg. Nos aperitivos (amargos), aplica-se o limite máximos de 35 mg/Kg.
Quinina	300	Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 300 mg/Kg. Nas demais bebidas, aplica-se o limite máximo de 85 mg/Kg.

Fonte: Resolução RDC nº 725/2022, Anexo VIII.

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	Propionato de sódio	CONS
282	Propionato de cálcio	CONS
283	Propionato 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 eritórlico, 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 alginico	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 furcellarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	ESP/EST/GEL/EMU
407a	Algas marinhas Eucheuma processadas	ESP/EST/GEL/EMU
410	Goma garrofinha, 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, croscarmelose 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 láctico	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	ANAH/ESTCOL

	de magnésio	
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, dissódico 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, antiemectante; 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: glazeante; 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, em conformidade ao disposto nas 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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
	Caolín	Vinhos (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	Carvão ativo	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, 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. 6º, 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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
	~~Ferrocianeto de potássio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	~~Fitato de cálcio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	Gelatina	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC 64/2011, art. 6º, parágrafo único))
	~~Isotocola (cola de peixe)~~	~~Cervejas e vinhos~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9º, e RDC nº 64/2011, art. 6º)
	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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
	~~Tanino~~	~~Bebidas alcoólicas em geral~~ (revogado pela Resolução RDC nº 40/2011)
Nutrientes para Leveduras	~~Bicarbonato de amônia~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	Carbonato de amônio	~~Vinhos e~~ (revogado para Vinhos pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)

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

		alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único))
	Leveduras <i>Schizosaccharomyces pombe</i>	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, 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. 6º, 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. 6º, 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. 6º, 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	<i>quantum satis</i>

*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, Resolução RDC nº 725/2022 e I.N. Anvisa nº 160/2022.

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					
				Laudos estrangeiros	Laudos Pré-Certificados de Inspeção de Importação	Laudos para exportação	Laudos para controle do produto nacional	Laudos de análise fiscal	Ação fiscal
Gradação alcoólica, em %, em v/v, a 20 °C	≥ 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
Contaminantes	Mínimo	Máximo							
Álcool metílico, em mg/100mL de álcool anidro	-	20		Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Cobre, em mg/kg*	-	5,0		Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Chumbo, em mg/L	-	0,2		Não	Não	Não	Não	Não	Sim

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e

II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, art. 70, § 1º, I.N. Mapa nº 35/2010, art. 29 e Anexo II, tabela 2, alterada pela I.N. Mapa nº 17/2018, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

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 gradação 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, em conformidade ao disposto nas tabelas 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)		<i>quantum satis</i>
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)) (Ver tabela abaixo que trata de restrições de uso de determinadas substâncias em função da adição de aromatizantes)		
CORANTE		
150a	Caramelo I-Simples	<i>quantum satis</i>
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 antieméticos:		
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	<i>quantum satis</i>

Obs.:

¹ Resolução RDC nº 725/2022, que dispõe sobre aditivos alimentares aromatizantes autorizados para uso no Mercosul.

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

RESTRIÇÕES DE USO DE DETERMINADAS SUBSTÂNCIAS EM ALIMENTOS EM FUNÇÃO DA ADIÇÃO DE AROMATIZANTES.		
Substâncias	Limite máximo no alimento (mg/Kg)	Condições específicas
Ácido agárico	100	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas e nos alimentos com fungos, aplica-se o limite máximo de 100 mg/Kg.
Aloína	50	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.
Beta Azarona	1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.
Berberina	10	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais.

		Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.
Cumarina	10	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas e determinados tipos de doces com caramelo, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.
Ácido Cianhídrico	(1 mg/%, em v/v de álcool etílico, - ver célula à direita)	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 1 mg por porcentagem em volume de álcool.
Hipericina	2	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 2 mg/Kg.
Pulegona	100 ou 250 (ver célula à direita)	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas aromatizadas com menta, aplica-se o limite máximo de 250 mg/Kg. Nas demais bebidas, aplica-se o limite máximo de 100 mg/Kg.
Quassina	50	Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.
Safrol	2	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas com até 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 2 mg/Kg. Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg.
Santonina	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.
Tuiona Alfa e Beta	5	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais.

		Nas bebidas alcoólicas com até 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg. Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg. Nos aperitivos (amargos), aplica-se o limite máximos de 35 mg/Kg.
Quinina	300	Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 300 mg/Kg. Nas demais bebidas, aplica-se o limite máximo de 85 mg/Kg.

Fonte: Resolução RDC nº 725/2022, Anexo VIII.

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 eritórlico, 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 alginico	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 furcellarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	ESP/EST/GEL/EMU
407a	Algas marinhas Eucheuma processadas	ESP/EST/GEL/EMU
410	Goma garrofinha, 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, croscarmelose 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 láctico	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	ANAH/ESTCOL

	de magnésio	
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, dissódico 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, antiemectante; 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: glazeante; 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, em conformidade ao disposto nas 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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
	Caolín	Vinhos (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	Carvão ativo	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, 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. 6º, 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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
	~~Ferrocianeto de potássio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	~~Fitato de cálcio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	Gelatina	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC 64/2011, art. 6º, parágrafo único))
	~~Isotocola (cola de peixe)~~	~~Cervejas e vinhos~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9º, e RDC nº 64/2011, art. 6º)
	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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
	~~Tanino~~	~~Bebidas alcoólicas em geral~~ (revogado pela Resolução RDC nº 40/2011)
Nutrientes para Leveduras	~~Bicarbonato de amônia~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	Carbonato de amônio	~~Vinhos e~~ (revogado para Vinhos pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)

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

		alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único))
	Leveduras <i>Schizosaccharomyces pombe</i>	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, 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. 6º, 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. 6º, 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. 6º, 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	<i>quantum satis</i>

*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 I.N. nº 19/2013.
Válido até 9/10/2023, para os registros concedidos até 31/05/2021.**

ATENÇÃO!!!

**Novo prazo para adequação da Bebida Composta de Fruta, de Polpa ou de Extrato Vegetal à Portaria Mapa nº 123/2021.
Até o dia 9/10/2023**

Portaria Mapa nº 476/2022

Altera a Portaria MAPA nº 123, de 13 de maio de 2021, que estabelece os padrões de identidade e qualidade para bebida composta, chá, refresco, refrigerante, soda e, quando couber, os respectivos preparados sólidos e líquidos.

Art. 1º A Portaria MAPA nº 123, de 13 de maio de 2021, publicada no Diário Oficial da União de 14 de maio de 2021, passa a vigorar com as seguintes alterações:

"Art. 5º Fica estabelecida a data máxima de 9 de outubro de 2023 para que sejam efetuadas as alterações no SIPEAGRO, bem como as adequações de rotulagem e composição para os produtos previamente registrados.

§ 1º Para as embalagens retornáveis, a adequação dos rótulos deve observar o processo gradual de substituição das mesmas, sendo fixada a data máxima de 9 de outubro de 2025 para conclusão da adequação.

....." (NR) (grifos nosso)

Art. 2º Esta Portaria entra em vigor em 1º de setembro de 2022.

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 pelas I.N's. SDA nº 03/2018 e 36/2018, I.N. Mapa nº 75/2019, Decreto-lei nº 986/1969, 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 429/2020, Resolução RDC nº 724/2022, Resolução RDC nº 725/2022, I.N. Anvisa nº 75/2020, I.N. Anvisa nº 159/2022, I.N. Anvisa nº 160/2022 e I.N. Anvisa nº 161/2022.

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 Fruta¹

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~~ revogada) I.N. Anvisa nº 75/2020, 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, alterado pela I.N. SDA nº 36/2018, 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~~ revogada) Resolução RDC nº 429/2020 e na I.N. Anvisa nº 75/2020.

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.

De acordo com o art. 13, do Decreto-lei nº 986/1969, os rótulos de alimentos que contiverem corantes artificiais deverão trazer na rotulagem a declaração "Colorido Artificialmente".

Conforme o art. 14, do Decreto-lei nº 986/1969, os rótulos de alimentos adicionados de essências naturais ou artificiais, com o objetivo de reforçar, ou reconstituir o sabor natural do alimento deverão trazer a declaração do "Contém Aromatizante ...", seguido do código correspondente e da declaração "Aromatizado Artificialmente", no caso de ser empregado aroma artificial.

De acordo com o art. 15, do Decreto-lei nº 986/1969, os rótulos dos alimentos elaborados com essências naturais deverão trazer as indicações "Sabor de ..." e "Contém Aromatizante", seguido do código correspondente.

Conforme o art. 16, do Decreto-lei nº 986/1969, os rótulos dos alimentos elaborados com essências artificiais deverão trazer a indicação "Sabor Imitação ou Artificial de ..." seguido da declaração "Aromatizado Artificialmente".

De acordo com o art. 17, do Decreto-lei nº 986/1969, as indicações exigidas pelos artigos 13 e 14 (acima) deste Decreto-lei, bem como as que servirem para mencionar o emprego de aditivos, deverão constar do painel principal do rótulo do produto em forma facilmente legível.

4 - Parâmetros Analíticos:

4.1 - Parâmetros Microbiológicos

ATENÇÃO!!!

Os Padrões Microbiológicos abaixo aplicam-se aos alimentos prontos para oferta ao consumidor.

No caso de ingredientes destinados exclusivamente ao uso industrial, incluindo os aditivos alimentares, devem ser observados os padrões microbiológicos estabelecidos em suas especificações (Resolução RDC nº 724/2022, art. 5º, §§ 1º e 2º).

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

Bebidas Não-alcoólicas Categoria Específica	Microorganismo / 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 outras bebidas não carbonatadas, adicionadas de	Bolores e Leveduras / mL	5	2	10	10 ²	S	S	S	S	S	S

conservadores não refrigeradas (Aplica-se à Bebida Composta) ⁽¹⁾											

Legenda: S= Sim.

(1) Para os produtos que não estejam explicitamente categorizadas nas categorias gerais e específicas, deve ser considerada a similaridade da natureza do alimento e do processo de fabricação (I.N. Anvisa nº 161/2022, art. 3º, inciso I).

Para efeito da Resolução RDC nº 724/2022, 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: Resolução RDC nº 724/2022, arts. 3º, incisos VII, VIII e XII, I.N. Anvisa nº 161/2022, art. 3º, inciso I, e Anexo I, item 12, alínea "b", e I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º.

Tabela 2 - Padrão Microbiológico para 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 161/2022, Anexo III, e I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º.

4.2 - Parâmetros Físico-químicos

Tabela 3 - Parâmetros Fisico-químicos para a Bebida Composta de Fruta, de Polpa ou de Extrato Vegetal.

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 de Fruta, Suco de Vegetal, Polpa de Fruta, Extrato Padronizado e Extrato de Fruta, em mL/100 mL de Bebida Composta	Conforme tabela constante no item 4 5 (Composição) desta bebida neste Documento		N	N	N	N	N	S
Cafeína (trimetilxantina) natural, expressa em mg/100 mL, para a Bebida Composta que contiver semente de guaraná ou seu equivalente em extrato, cuja adição de cafeína sintética ou da obtida de outro vegetal é proibida	-	20	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
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.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e

II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, I.N. Mapa nº 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. Mapa nº 75/2019, I.N. Anvisa nº 160/2022 e I.N. Anvisa nº 75/2020.

5 - Composição:

Conforme 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.

De acordo com o art. 25, *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 elaboração da Bebida Composta de Fruta, da Bebida Composta de Polpa e da Bebida Composta de Extrato Vegetal estão estabelecidas no Anexo IV da citada normativa, e se encontram especificadas na tabela 4, abaixo.

Tabela 4 - Quantidade mínima de Suco de Fruta, Suco de Vegetal, Polpa de Fruta, Extrato Padronizado e Extrato de Fruta, em mL/100 mL ou g/100mL de Bebida Composta.

Fruta	Quantidade Mínima, em mL/100 mL	Quantidade Mínima de Sólidos Totais, em mL/100 mL
Abacaxi	5,0	-
Açaí, açaí fino, açaí médio, açaí grosso e polpa de açaí	-	2,0
Açaí, açaí fino clarificado	3,5	-
Açaí, açaí médio clarificado	3,0	-
Açaí, açaí grosso clarificado	2,5	-
Açaí, polpa de açaí clarificado	10,0	-
Cajá	5,0	-
Camu-Camu	5,0	-
Cupuaçu	5,0	-
Goiaba	15,0	-
Juçara (<i>Eutherpe edulis</i>)	-	2,0
Juçara (<i>Eutherpe edulis</i>) clarificado	2,5	-
Lima	5,0	-
Limão	5,0	-
Manga	20,0	-
Mangaba	15,0	-
Maracujá	5,0	-
Morango	5,0	-

Pera	20,0	-
Pêssego	30,0	-
Tamarindo	5,0	-
Tangerina	5,0	-
Tomate, suco	30,0	-
Duas ou mais frutas	10,0	-
Vegetal	Quantidade mínima, em g/100 mL	
Caju, castanha	5,0	
Cana-de-açúcar, suco de cana/caldo de cana	30,0	
Soja, proteína de soja	2,0	
Dois ou mais vegetais	0,2	
Extrato Padronizado	Quantidade mínima, em g/100 mL	
Gengibre, extrato padronizado com, no mínimo, 0,03% de gingerol	0,2	
Açaí, extrato padronizado com, no mínimo, 0,025% de antocianinas	0,5	
Guaraná, semente de guaraná ou equivalente em extrato padronizado com, no mínimo, 1,2% de cafeína	0,02	
Extrato de Fruta	Quantidade mínima, em g/100 mL	
Cereja, a 20° Brix	0,5	
Framboesa, a 19° Brix	0,5	
Kiwi, a 10° Brix	0,5	

Fonte: I.N. nº 19/2013, Anexo IV.

Conforme 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, que se encontram especificadas na tabela 4 (acima), 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.

De acordo com 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 na tabela 4 (acima), deve conter uma quantidade mínima de 0,2%, em m/v (dois décimos por cento em massa por volume), de suco do respectivo vegetal.

Conforme 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).

De acordo com 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, que se encontram especificadas na tabela 4 (acima).

Conforme 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).

De acordo com 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.

Conforme 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.

De acordo com o art. 22, § 2º, da I.N. Mapa nº 19/2013, é proibida a substituição da matéria-prima animal por aditivo aromatizante.

Conforme o art. 4º, *caput*, 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, qual seja, a I.N. Anvisa nº 159/2022, elaborados a partir das espécies vegetais e de suas partes autorizadas pela citada normativa e que se encontram listadas na tabela 5 (abaixo), e os extratos padronizados, previstos na citada Instrução Normativa e demais legislações do Ministério da Agricultura e Pecuária.

Tabela 5 - Lista das Espécies Vegetais e de suas Partes Autorizadas para a Elaboração da Bebida Composta de Fruta, de Polpa ou de Extrato Vegetal.

Nome Comum da Espécie Vegetal	Parte do Vegetal Autorizada	Nome Científico da Espécie Vegetal	Requisitos Complementares
Abacaxi	infrutescência (casca e polpa dos frutos)	<i>Bromelia ananas</i> L.	-
Acerola	frutos	<i>Malpighia glabra</i> L.	-
Ameixa	frutos	<i>Prunus domestica</i> L.	-
Amora	frutos	<i>Rubus</i> spp	-
Ananás	infrutescência (casca e polpa dos frutos)	<i>Ananas sativus</i> Schult. & Schult. F.	-
Banana caturra e banana-nanica	frutos	<i>Musa sinensis</i> L.	-
Banana-de-são-tomé, banana-maçã, banana-	frutos	<i>Musa paradisiaca</i> L.	-

ouro, banana-prata			
Banana-da-terra	frutos	<i>Musa sapientum</i> L.	-
Baunilha	frutos	<i>Vanilla aromatica</i> Swart.	-
Beterraba	raízes	<i>Beta vulgaris</i> L.	-
Boldo	folhas	<i>Pneumus boldus</i> Molina	O rótulo do produto contendo essa espécie deve conter 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.
Camomila ou Maçanilha	capítulos florais	<i>Matricaria recutita</i> L. e <i>Chamomilla recutita</i> (L.) Rauscher	-
Capim-limão ou capim-santo ou capim-cidreira ou capim-cidrô ou Chá de Estrada	folhas	<i>Cymbopogon citratus</i> Stapf	-
Carqueja	folhas	<i>Baccharis geneistelloides</i> (Lamarck) Person	-
Cassis ou groselha negra	frutos	<i>Ribes nigrum</i> L.	-
Cereja	frutos (sem semente)	<i>Prunus serotina</i> Ehrh	-
Chá preto ou chá verde ou chá branco	folhas e talos	<i>Camellia sinensis</i> (L.) Kuntze	-
Chicória	folhas e raízes	<i>Cichorium intybus</i> L.	Essa espécie somente pode ser usada de forma complementar às demais espécies vegetais autorizadas.
Cenoura	raízes	<i>Daucus carota</i> L.	-
Cranberry	fruto	<i>Vaccinium macrocarpon</i> Aiton	-
Damasco ou Apricot	frutos (sem sementes)	<i>Prunus armeciaca</i> L.	-
Erva-cidreira ou melissa	folhas e ramos	<i>Melissa officinalis</i> L.	-
Erva-mate ou mate verde ou mate tostado	folhas e talos	<i>Ilex paraguariensis</i> St. Hil.	-
Erva-doce ou anis ou anis doce	frutos	<i>Pimpinella anisum</i> L.	-
Estévia	folhas	<i>Stevia rebaundiana</i> Bert	Essa espécie somente pode ser usada de forma complementar às demais espécies vegetais autorizadas.
Framboesa	frutos	<i>Rubus idaeus</i> L.	-
Funcho ou erva-doce-nacional	frutos	<i>Foeniculum vulgare</i> Mill.	-

Groselha	frutos	<i>Ribes rubrum</i> L.	-
Guaraná	sementes	<i>Paullinia cupana</i> L.	-
Hibisco	flores	<i>Hibiscus sabdariffa</i> L.	-
Hortelã ou Hortelã Pimenta ou Menta	folhas e ramos	<i>Mentha piperita</i> L.	-
Hortelã ou Menta ou Hortelã doce ou Menta doce	folhas e ramos	<i>Mentha arvensis</i> L.	-
Jasmim	flores	<i>Jasminum officinale</i> L.	-
Laranja amarga e laranja doce	casca dos frutos, folhas e flores	<i>Citrus aurantium</i> L. ou <i>Citrus vulgaris</i> Risso e <i>Citrus sinensis</i> Osbeck	-
Limão e limão-doce	frutos, casca dos frutos, folhas e flores	<i>Citrus limmonia</i> Osbeck ou <i>Citrus limonium</i> Risso	-
Maçã	frutos	<i>Pyrus malus</i> L.	-
Mamão ou papaia	frutos	<i>Carica papaya</i> L.	-
Manga	frutos	<i>Mangifera indica</i> L.	-
Maracujá-açú	polpa dos frutos	<i>Passiflora quadrangularis</i> L.	-
Maracujá-azedo	polpa dos frutos	<i>Passiflora edulis</i> F. Flavicarpa Degener	-
Maracujá-doce e maracujá silvestre	polpa dos frutos	<i>Passiflora alata</i> Dryand.	-
Maracujá-mirim, maracujá-roxo e maracujá-de-garapa	polpa dos frutos	<i>Passiflora edulis</i> Sims	-
Marmelo comum	frutos	<i>Pyrus cydonia</i> L. ou <i>Cydonia vulgaris</i> Pers.	-
Marmelo-da-china	frutos	<i>Cydonia sinensis</i> Thouin.	-
Mirtilo	frutos	<i>Vaccinium myrtillus</i> L.	-
Morango	frutos	<i>Fragaria</i> spp.	-
Pera	frutos	<i>Pyrus communis</i> L.	-
Pêssego	frutos (sem caroço)	<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch.	-
Pitanga	frutos e folhas	<i>Stenocalyx michelii</i> O.Berg ou <i>Eugenia uniflora</i> L.	-
Rosa silvestre ou mosqueta	frutos e flores	<i>Rosa canina</i> L.	-
Tangerina, bergamota, mexerica, laranja-cravo e mandarina	casca e frutos	<i>Citrus reticulata</i> Blanco	-
Tamarindo	polpa dos frutos	<i>Tamarindus indica</i> L.	-
Uva	frutos	<i>Vitis vinifera</i> L.	-

Fonte: I.N. Anvisa nº 159/2022, Anexo I.

De acordo com 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.

Conforme 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.

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, em conformidade ao disposto nas tabelas abaixo.

ADITIVOS			
16.2- BEBIDAS NÃO ALCÓOLICAS			
Números	Funcion/Nombre	Função/Nome	Concentración/máxima/Límite máximo
INS	Español	Português	g/100 mL (*)
1.6.2.2 Bebidas no Alcoólicas Gasificadas y No Gasificadas			
16.2.2 BEBIDAS NÃO ALCÓOLICAS 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 en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
334	Ácido Tartárico (L(+)-)	Ácido Tartárico (L(+)-)	0,5
338	Ácido Fosfórico Ácido Orto-fosfórico	Ácido Fosfórico, Ácido Orto-Fosfórico	0,07 (como P ₂ O ₅)
	REGULADOR DE ACIDEZ	REGULADOR DE ACIDEZ	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
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-Tartrato (mono)	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,5 (como ác. Tartárico)
336ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio d-Tartrato, Potasio-Tartrato (di)	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 ₂ O ₅)
339i	Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio- (mono) Or-	Fosfato de sódio monobásico, monofosfato	0,07 (como P ₂ O ₅)

	tofosfato	monossódico, Fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, Dihidrogênio Fosfato de Sódio, 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 ₂ O 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, Dihidrogênio monofosfato monopotássico	0,07 (como P ₂ O ₅)
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 P ₂ O ₅)
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 P ₂ O ₅)
341ii	Calcio (di) Fosfato, Calcio fos- fato	Fosfato dicalcio, fosfato dibásico de	0,07 (como P ₂ O ₅)

	dibásico, cálcio (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 P ₂ O ₅)
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)	<i>quantum satis</i>
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)	<i>quantum satis</i>
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 (Ver tabela abaixo que trata de restrições de uso de determinadas substâncias em função da adição de aromatizantes)	<i>quantum satis</i>
	COLORANTE	CORANTE	
100i	Cúrcuma, Curcumina	Curcumina, cúrcum	0,01 (como curmina)
101i	Riboflavina	Riboflavina	<i>quantum satis</i>
101ii	Riboflavina 5'- Fosfato de Sódio	Riboflavina 5'- fosfato de sódio	<i>quantum satis</i>
102	Tartrazina, laca de Al	Tartrazina, laca de Al	0,01
104	Amarillo de Quinoleína	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 Brillante FCF, laca de Al	0,01
140i	Clorofila	Clorofila	<i>quantum satis</i>
140ii	Clorofilina	Clorofilina	<i>quantum satis</i>
141i	Clorofila Cúprica	Clorofila cúprica	<i>quantum satis</i>
141ii	Clorofilina Cúprica, Sales de Sodio y Potasio	Clorofilina cúprica e seus sais de sódio e potássio	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
150b	Caramelo II- Proceso Sulfito Caustico	Caramelo II - processo sulfito cáustico	<i>quantum satis</i>
150c	Caramelo III- Proceso Amonio	Caramelo III - processo amônia	<i>quantum satis</i>
150d	Caramelo IV- Proceso Sulfito Amonio	Caramelo IV - processo sulfito-amônia	<i>quantum satis</i>
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)	<i>quantum satis</i>
160a ii	Carotenos: Extractos Naturales	Carotenos: Extratos Naturais	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
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' Carotenico	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	<i>quantum satis</i>
163i	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	Antocianinas (de frutas e hortaliças)	<i>quantum satis</i>
171	Dióxido de Titanio	Dióxido de Titanio	<i>quantum satis</i>
	CONSERVADOR	CONSERVADOR	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
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	0,004 (como SO ₂)

		sódio	
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 dimetilico	0,025
	EMULSIONANTE	EMULSIFICANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
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 en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
405	Propilenglicol Alginato	Alginato de Propilenoglicol	0,05
	ESTABILIZANTE	ESTABILIZANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
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 glicérides de ácidos graxos com ácido diacetil tartárico	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 Diocil Sulfosuccinato	Diocil sulfossuccinato de sódio	0,001
	RESALTADOR DE SABOR	REALÇADOR DE SABOR	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
	ESPUMANTE	ESPUMANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
958	Glicirricina	Glicirricina	0,005
999	Quilaya extracto	Extrato de Quilaia	0,02
	HUMECTANTE	UMECTANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
	SECUESTRANTE	SEQUESTRANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
338	Acido Fosfórico, Acido Orto- Fosfórico	Acido Fosfórico, Acido Orto-Fosfórico	0,07 (como P ₂ O ₅)
385	Sodio-(di) EDTA Calcico, Calcio Disodio Etilendiamina Tetraacetato	EDTA cálcio dissódico, etilenodiaminotetraacetato de cálcio e dissódico	0,0035
386	Sodio-(di) EDTA, Sodio-(di) Etilendiamina Tetraacetato	EDTA dissódico, etilenodiaminotetraacetato dissódico	0,0035
452i	Sodio Polifosfato, Sodio Metafosfato, Sodio Hexametáfosfato, sal de Graham	Hexametáfosfato de sódio, polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio	0,07 (como P ₂ O 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 adicional en 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/ ANTIUMECTANTE	ANTIAGLUTINANTE/ ANTIUMECTANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
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 ₂ O ₅)
	HUMECTANTE	UMECTANTE	
480	Diocetil sulfossuccinato de sódio	Diocetil 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 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 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 725/2022, que dispõe sobre aditivos alimentares aromatizantes autorizados para uso no Mercosul.

Fonte: Resolução RDC nº 05/2007.

RESTRIÇÕES DE USO DE DETERMINADAS SUBSTÂNCIAS EM ALIMENTOS EM FUNÇÃO DA ADIÇÃO DE AROMATIZANTES.		
Substâncias	Limite máximo no alimento (mg/Kg)	Condições específicas
Ácido agárico	20	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas e nos alimentos com fungos, aplica-se o limite máximo de 100 mg/Kg.~~
Aloína	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de

		matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.~~
Beta Azarona	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.~~
Berberina	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.~~
Cumarina	2	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas e determinados tipos de doces com caramelo, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.~~
Ácido Cianhídrico	1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~No torrão (nougat) marzipan e seus sucedâneos ou produtos similares elaborados com sementes, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.~~ ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 1 mg por percentagem em volume de álcool.~~ ~~Nas conservas de frutas com caroço, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg.~~
Hipericina	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 2 mg/Kg.~~ ~~Nos confeitos, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.~~
Pulegona	100 ou 250 (ver célula à direita)	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas aromatizadas com menta, aplica-se o limite máximo de 250 mg/Kg. Nas demais bebidas, aplica-se o limite máximo de 100 mg/Kg. ~~Nos confeitos com menta, aplica-se o limite máximo de 350 mg/Kg.~~

Quassina	5	~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.~~ ~~Nas pastilhas de confeitos, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.~~
Safrol	1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas com até 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 2 mg/Kg.~~ ~~Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg.~~ Nos alimentos com macis e noz-moscada, aplica-se o limite máximo de 15 mg/Kg.
Santonina	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.~~
Tuiona Alfa e Beta	0,5	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas com até 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg.~~ ~~Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.~~ ~~Nos alimentos com preparados à base de sálvia, aplica-se o limite máximo de 25 mg/Kg.~~ ~~Nos aperitivos (amargos), aplica-se o limite máximos de 35 mg/Kg.~~ ~~No recheio de sálvia, aplica-se o limite máximo de 250 mg/Kg.~~
Quinina	85	~~Nos caramelos digestivos para adultos e nas coalhadas de frutas, aplica-se o limite máximo de 40 mg/Kg.~~ ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 300 mg/Kg.~~ Nas demais bebidas, aplica-se o limite máximo de 85 mg/Kg.

Fonte: Resolução RDC nº 725/2022, Anexo VIII.

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 eritórlico, 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 alginico	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 furcellarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	ESP/EST/GEL/EMU
407a	Algas marinhas Euchema processadas	ESP/EST/GEL/EMU
410	Goma garrofinha, 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, croscarmelose 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 láctico	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, dissódio 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, antiuementante; 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: sequestrante.

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	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
421	Manitol	Alimentos e bebidas para controle de peso	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimento e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
		Alimento e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcar	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
960	Glicosídeos de esteviol	Alimentos e bebidas para controle de peso	0,06
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de	0,06

		açúcares	
		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	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
966	Lactitol	Alimentos e bebidas para controle de peso	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
967	Xilitol	Alimentos e bebidas para controle de peso	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
968	Eritritol	Alimentos e bebidas para controle de peso	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com reduzido	<i>quantum satis</i>

		teor de açúcares	
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 nº 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 nº 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 nº 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 nº 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 nº 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 nº 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 nº 123/2021.

Válido a partir de 1º/06/2021.

ATENÇÃO!!!

Novo prazo para adequação da Bebida Composta de Fruta, de Polpa ou de Extrato Vegetal à Portaria Mapa nº 123/2021.

Até o dia 9/10/2023

Portaria Mapa nº 476/2022

Altera a Portaria MAPA nº 123, de 13 de maio de 2021, que estabelece os padrões de identidade e qualidade para bebida composta, chá, refresco, refrigerante, soda e, quando couber, os respectivos preparados sólidos e líquidos.

Art. 1º A Portaria MAPA nº 123, de 13 de maio de 2021, publicada no Diário Oficial da União de 14 de maio de 2021, passa a vigorar com as seguintes alterações:

"Art. 5º Fica estabelecida a data máxima de 9 de outubro de 2023 para que sejam efetuadas as alterações no SIPEAGRO, bem como as adequações de rotulagem e composição para os produtos previamente registrados.

§ 1º Para as embalagens retornáveis, a adequação dos rótulos deve observar o processo gradual de substituição das mesmas, sendo fixada a data máxima de 9 de outubro de 2025 para conclusão da adequação.

....." (NR) (grifos nosso)

Art. 2º Esta Portaria entra em vigor em 1º de setembro de 2022.

1 - Referências Legais:

Decreto nº 6.871/2009, art. 34, Portaria Mapa nº 123/2021, I.N. SDA nº 30/1999, alterada pelas I.N's. SDA nº 03/2018 e 36/2018, I.N. Mapa nº 75/2019, Decreto-lei nº 986/1969, 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 429/2020, Resolução RDC nº 724/2022, Resolução RDC nº 725/2022, I.N. Anvisa nº 75/2020, I.N. Anvisa nº 159/2022, I.N. Anvisa nº 160/2022 e I.N. Anvisa nº 161/2022.

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) vegetal(is) 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~~ revogada) I.N. Anvisa nº 75/2020, 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, alterado pela I.N. SDA nº 36/2018, 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~~ revogada) Resolução RDC nº 429/2020 e na I.N. Anvisa nº 75/2020.

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 e Pecuária 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.

Conforme o art. 13, do Decreto-lei nº 986/1969, os rótulos de alimentos que contiverem corantes artificiais deverão trazer na rotulagem a declaração "**Colorido Artificialmente**".

De acordo com o art. 14, do Decreto-lei nº 986/1969, os rótulos de alimentos adicionados de essências naturais ou artificiais, com o objetivo de reforçar, ou reconstituir o sabor natural do alimento deverão trazer a declaração do "**Contém Aromatizante ...**", seguido do código correspondente e da declaração "**Aromatizado Artificialmente**", no caso de ser empregado aroma artificial.

Conforme o art. 15, do Decreto-lei nº 986/1969, os rótulos dos alimentos elaborados com essências naturais deverão trazer as indicações "**Sabor de ...**" e "**Contém Aromatizante**", seguido do código correspondente.

De acordo com o art. 16, do Decreto-lei nº 986/1969, os rótulos dos alimentos elaborados com essências artificiais deverão trazer a indicação "**Sabor Imitação ou Artificial de ...**" seguido da declaração "**Aromatizado Artificialmente**".

Conforme o art. 17, do Decreto-lei nº 986/1969, as indicações exigidas pelos artigos 13 e 14 (acima) deste Decreto-lei, bem como as que servirem para mencionar o emprego de aditivos, **deverão constar do painel principal do rótulo do produto em forma facilmente legível.**

4 - Parâmetros Analíticos:

De acordo com 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 orientações no rótulo) deverão estar de acordo com a composição registrada, com os limites estabelecidos em legislação específica, bem como com os limites dispostos nas tabelas abaixo.

4.1 - Parâmetros Microbiológicos

ATENÇÃO!!!

Os Padrões Microbiológicos abaixo aplicam-se aos alimentos prontos para oferta ao consumidor.

No caso de ingredientes destinados exclusivamente ao uso industrial, incluindo os aditivos alimentares, devem ser observados os padrões microbiológicos estabelecidos em suas especificações (Resolução RDC nº 724/2022, art. 5º, §§ 1º e 2º).

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

Bebidas Não-alcoólicas Categoria Específica	Microorganismo / 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 Bebida Composta Gaseificada ou Levemente Gaseificada) ⁽¹⁾	Bolores e Leveduras / mL, exceto bebidas fermentadas	5	2	10	10 ²	S	S	S	S	S	S
Refrescos, sucos, néctares e outras 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 os produtos que não estejam explicitamente categorizadas nas categorias gerais e específicas, deve ser considerada a similaridade da natureza do alimento e do processo de fabricação (I.N. Anvisa nº 161/2022, art. 3º, inciso I).

Para efeito da Resolução RDC nº 724/2022, 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: Resolução RDC nº 724/2022, arts. 3º, incisos VII, VIII e XII, I.N. Anvisa nº 161/2022, art. 3º, inciso I, e Anexo I, item 12, alíneas "a" e "b", e I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º.

Tabela 2 - Padrão Microbiológico para 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 161/2022, Anexo III, e I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º.

4.2 - Parâmetros Físico-químicos

Tabela 3 - Parâmetros Físico-químicos para a Bebida Composta de Fruta, de Polpa ou de Extrato Vegetal.

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	-	20	S	S	S	S	S	S
Cafeína (trimetilxantina) natural, expressa em mg/100 mL, para a Bebida Composta e seus Preparados Sólido e Líquido que contiverem semente de guaraná, café ou seus equivalentes em extrato, cuja adição de cafeína sintética ou da obtida de outro vegetal é proibida	-	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 e N= Não.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e

II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

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 75/2020 e I.N. Anvisa nº 160/2022.

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 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.

De acordo com o Anexo I, item 2.1.2., da Portaria Mapa nº 123/2021, produto saborizado é 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 6, abaixo.

Conforme o art. 2º, inciso IV, da Portaria Mapa nº 123/2021, o extrato aquoso deve ser obtido a partir das espécies vegetais e de suas partes autorizadas em legislação específica da Anvisa, qual seja, a I.N. Anvisa nº 159/2022, para o preparo de chás e especiarias, e que se encontram listadas nas tabelas 4 e 5 abaixo.

Tabela 4 - Lista das Espécies Vegetais e de suas Partes Autorizadas para o Preparo de Chá e Obtenção de Extrato Aquoso a ser Utilizado na Elaboração da Bebida Composta Saborizada.

Nome Comum da Espécie Vegetal	Parte do Vegetal Autorizada	Nome Científico da Espécie Vegetal	Requisitos Complementares
Abacaxi	infrutescência	<i>Bromelia ananas</i> L.	-

	(casca e polpa dos frutos)		
Acerola	frutos	<i>Malpighia glabra</i> L.	-
Ameixa	frutos	<i>Prunus domestica</i> L.	-
Amora	frutos	<i>Rubus</i> spp	-
Ananás	infrutescência (casca e polpa dos frutos)	<i>Ananas sativus</i> Schult. & Schult. F.	-
Banana caturra e banana-nanica	frutos	<i>Musa sinensis</i> L.	-
Banana-de-são-tomé, banana-maçã, banana-ouro, banana-prata	frutos	<i>Musa paradisiaca</i> L.	-
Banana-da-terra	frutos	<i>Musa sapientum</i> L.	-
Baunilha	frutos	<i>Vanilla aromatica</i> Swart.	-
Beterraba	raízes	<i>Beta vulgaris</i> L.	-
Boldo	folhas	<i>Pneumus boldus</i> Molina	O rótulo do produto contendo essa espécie deve conter 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.
Camomila ou Maçanilha	capítulos florais	<i>Matricaria recutita</i> L. e <i>Chamomilla recutita</i> (L.) Rauscher	-
Capim-limão ou capim-santo ou capim-cidreira ou capim-cidrô ou Chá de Estrada	folhas	<i>Cymbopogon citratus</i> Stapf	-
Carqueja	folhas	<i>Baccharis geneistelloides</i> (Lamarck) Person	-
Cassis ou groselha negra	frutos	<i>Ribes nigrum</i> L.	-
Cereja	frutos (sem semente)	<i>Prunus serotina</i> Ehrh	-
Chá preto ou chá verde ou chá branco	folhas e talos	<i>Camellia sinensis</i> (L.) Kuntze	-
Chicória	folhas e raízes	<i>Cichorium intybus</i> L.	Essa espécie somente pode ser usada de forma complementar às demais espécies vegetais autorizadas.
Cenoura	raízes	<i>Daucus carota</i> L.	-
Cranberry	fruto	<i>Vaccinium macrocarpon</i> Aiton	-
Damasco ou Apricot	frutos (sem sementes)	<i>Prunus armeciaca</i> L.	-
Erva-cidreira ou melissa	folhas e ramos	<i>Melissa officinalis</i> L.	-

Erva-mate ou mate verde ou mate tostado	folhas e talos	<i>Ilex paraguariensis</i> St. Hil.	-
Erva-doce ou anis ou anis doce	frutos	<i>Pimpinella anisum</i> L.	-
Estévia	folhas	<i>Stevia rebaudiana</i> Bert	Essa espécie somente pode ser usada de forma complementar às demais espécies vegetais autorizadas.
Framboesa	frutos	<i>Rubus idaeus</i> L.	-
Funcho ou erva-doce-nacional	frutos	<i>Foeniculum vulgare</i> Mill.	-
Groselha	frutos	<i>Ribes rubrum</i> L.	-
Guaraná	sementes	<i>Paullinia cupana</i> L.	-
Hibisco	flores	<i>Hibiscus sabdariffa</i> L.	-
Hortelã ou Hortelã Pimenta ou Menta	folhas e ramos	<i>Mentha piperita</i> L.	-
Hortelã ou Menta ou Hortelã doce ou Menta doce	folhas e ramos	<i>Mentha arvensis</i> L.	-
Jasmim	flores	<i>Jasminum officinale</i> L.	-
Laranja amarga e laranja doce	casca dos frutos, folhas e flores	<i>Citrus aurantium</i> L. ou <i>Citrus vulgaris</i> Risso e <i>Citrus sinensis</i> Osbeck	-
Limão e limão-doce	frutos, casca dos frutos, folhas e flores	<i>Citrus limmonia</i> Osbeck ou <i>Citrus limonium</i> Risso	-
Maçã	frutos	<i>Pyrus malus</i> L.	-
Mamão ou papaia	frutos	<i>Carica papaya</i> L.	-
Manga	frutos	<i>Mangifera indica</i> L.	-
Maracujá-açú	polpa dos frutos	<i>Passiflora quadrangularis</i> L.	-
Maracujá-azedo	polpa dos frutos	<i>Passiflora edulis</i> F. Flavicarpa Degener	-
Maracujá-doce e maracujá silvestre	polpa dos frutos	<i>Passiflora alata</i> Dryand.	-
Maracujá-mirim, maracujá-roxo e maracujá-de-garapa	polpa dos frutos	<i>Passiflora edulis</i> Sims	-
Marmelo comum	frutos	<i>Pyrus cydonia</i> L. ou <i>Cydonia vulgaris</i> Pers.	-
Marmelo-da-china	frutos	<i>Cydonia sinensis</i> Thouin.	-
Mirtilo	frutos	<i>Vaccinium myrtillus</i> L.	-
Morango	frutos	<i>Fragaria</i> spp.	-
Pera	frutos	<i>Pyrus communis</i> L.	-
Pêssego	frutos (sem caroço)	<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch.	-
Pitanga	frutos e folhas	<i>Stenocalyx michelii</i> O.Berg ou <i>Eugenia uniflora</i> L.	-
Rosa silvestre ou mosqueta	frutos e flores	<i>Rosa canina</i> L.	-
Tangerina, bergamota, mexerica, laranja-	casca e frutos	<i>Citrus reticulata</i> Blanco	-

cravo e mandarina			
Tamarindo	polpa dos frutos	<i>Tamarindus indica</i> L.	-
Uva	frutos	<i>Vitis vinifera</i> L.	-

Fonte: I.N. Anvisa nº 159/2022, Anexo I.

Tabela 5 - Lista das Espécies Vegetais e de suas Partes Autorizadas para Uso como Especiarias e Obtenção de Extrato Aquoso a ser Utilizado na Elaboração da Bebida Composta Saborizada.

Nome Comum da Espécie Vegetal	Parte do Vegetal Autorizada	Nome Científico da Espécie Vegetal
Açafrão	estigmas florais	<i>Crocus sativus</i> L.
Aipo marrom e verde	talos, folhas e sementes	<i>Apium graveolens</i> L.
Alcaçuz	raízes	<i>Glycyrrhiza glabra</i> L.
Alcaparra	botões florais	<i>Capparis spinosa</i> L.
Alecrim	folhas e talos	<i>Rosmarinus officinalis</i> L.
Alho	bulbos	<i>Allium sativum</i> L.
Alho porro	folhas e talos	<i>Allium porrum</i> L.
Anis estrelado	frutos	<i>Illicium verum</i> Hook
Baunilha	frutos	<i>Vanilla planifolia</i> Jacks
Canela-da-china	cascas	<i>Cinnamomum cassia</i> Ness ex Blume
Canela-do-ceilão	cascas	<i>Cinnamomum zeylanicum</i> Ness
Cardamomo	sementes	<i>Elettaria cardamomum</i> L.
Cebola	bulbos	<i>Allium cepa</i> L.
Cebolinha verde	folhas e talos	<i>Allium schoenoprasum</i> L.
Cerofólio	folhas e frutos	<i>Anthriscus cerofolium</i> (L.) Hoffm
Coentro	talos, folhas e frutos	<i>Coriandrum sativum</i> L.
Cominho	frutos	<i>Cuminum Cyminum</i> L.
Cravo-da-índia	botões florais	<i>Caryophyllus aromaticus</i> L. ou <i>Eugenia caryphyllara</i> Thumb
Cúrcuma	rizomas	<i>Curcuma longa</i> L. e <i>Curcuma domestica</i> Valenton
Curry	folhas	<i>Murraya koenigii</i> (L.) Spreng
Endro ou aneto ou dill	frutos, folhas e talos	<i>Anethum graveolens</i> L.
Erva-doce ou anis ou anis doce	frutos	<i>Pimpinella anisum</i> L.
Estragão	folhas e talos	<i>Artemisia dracunculus</i> L.
Feno-grego	sementes	<i>Trigonella foenum-graecum</i> L.
Funcho	folhas e talos	<i>Foeniculum vulgare</i> Mill.
Gengibre	rizomas	<i>Zingiber officinale</i> Roscoe
Gergelim	sementes	<i>Sesamum indicum</i> L.
Hortelã ou hortelã-pimenta	folhas e talos	<i>Mentha piperita</i> L.
Kümmel ou alcaravia	sementes	<i>Carum carvil</i> L.
Lavanda	folhas e flores	<i>Lavandula dentata</i> , L. <i>angustifolia</i> , L. <i>stoechas stoechas</i> , L. <i>stoechas pendunculata</i> e L. <i>multifida</i> , com suas respectivas variedades
Louro	folhas	<i>Laurus nobilis</i> L.
Manjeriço ou alfavaca ou basílico	folhas e talos	<i>Ocimum basilicum</i> L.
Manjerona	folhas e talos	<i>Majorana hortensis</i> Moench. ou <i>Origanum majorana</i> L.
Menta ou menta doce ou	folhas e talos	<i>Mentha arvensis</i> L.

hortelã-doce		
Mostarda-branca	sementes	<i>Sinapsis alba</i> L. ou <i>Brassica alba</i> Rabenth
Mostarda-preta	sementes	<i>Brassica nigra</i> (L.) Koch ou <i>Sinapis nigra</i> L.
Mostarda amarela ou parda	sementes	<i>Brassica hirta</i> Moench. ou <i>Brassica juncea</i> L.
Noz-moscada ou macis	sementes e arilos	<i>Myristica fragrans</i> Houtt
Orégano chileno	folhas e talos	<i>Origanum vulgare</i> L.
Orégano mexicano	folhas e talos	<i>Lippia graveolens</i> Kunth
Papoula	sementes	<i>Papaver somniferum</i> L.
Páprica	frutos	<i>Capsicum annuum</i> L.
Pimenta-branca, preta, verde ou pimenta-do-reino	frutos	<i>Piper nigrum</i> L.
Pimenta-de-caiena	frutos	<i>Capsicum baccatum</i> L.
Pimenta vermelha ou pimenta-malagueta	frutos	<i>Capsicum frutes-cens</i> L.
Pimenta cumari	frutos	<i>Capsicum praetermissum</i> Heiser & Smith
Pimentão vermelho, pimentão verde, pimentão amarelo e pimenta doce	frutos	<i>Capsicum annuum</i> L.
Pimenta-da-jamaica	frutos	<i>Pimenta officinalis</i> Lindl. Ou <i>Pimenta dioca</i> (L.) Merr.
Pimenta rosa	frutos	<i>Schinus terebinthifolius</i> Raddi
Raíz forte	folhas e raízes	<i>Armoracia rusticana</i> P. Gaertn
Salsa	folhas e talos	<i>Petroselinum sativum</i> Hoffm. ou <i>Petroselinum crispum</i> (Mill.) Nyman.
Sálvia	folhas	<i>Salvia officinalis</i> L.
Segurelha	folhas e talos	<i>Satureja hortensis</i> L.
Tomate	frutos	<i>Lycopersicum esculentum</i> L.
Tomilho	folhas e talos	<i>Thymus vulgaris</i> L.
Urucum	sementes	<i>Bixa orellana</i> L.
Zimbros	folhas e frutos	<i>Juniperus communis</i> L.

Fonte: I.N. Anvisa nº 159/2022, Anexo II.

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 a Bebida Composta:

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

Tabela 6 - Quantidade mínima de Suco de Fruta, Suco de Vegetal, Polpa de Fruta e Extrato Padronizado, em mL/100 mL ou g/100 mL de Bebida Composta.

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
Pera	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	<i>quantum satis</i>
Extrato de lúpulo	<i>quantum satis</i>
Extrato de mate	<i>quantum satis</i>
Extrato de café	<i>quantum satis</i>
Extrato de açaí (mínimo 0,025% de antocianinas)	<i>quantum satis</i>
Extrato de gengibre (mínimo 0,03% de gingerol)	<i>quantum satis</i>
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.

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 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 - Pedacos 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 (CO₂) 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.

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, 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, em conformidade ao disposto nas tabelas abaixo.

ADITIVOS			
16.2- BEBIDAS NÃO ALCÓOLICAS			
Números	Funcion/Nombre	Função/Nome	Concentración/máxima/Límite máximo
INS	Español	Português	g/100 mL (*)
1.6.2.2 Bebidas no Alcohólicas Gasificadas y No Gasificadas			
16.2.2 BEBIDAS NÃO ALCÓOLICAS 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)	<i>quantum satis</i>
334	Ácido Tartárico (L(+)-)	Ácido Tartárico (L(+)-)	0,5
338	Ácido Fosfórico Ácido Orto-fostórico	Ácido Fosfórico,Ácido Orto-Fosfórico	0,07 (como P ₂ O 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)	<i>quantum satis</i>

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 ₂ O ₅)
339i	Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio- (mono) Ortofosfato	Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, Fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, Dihidrogênio Fosfato de Sódio, Dihidrogênio Ortofosfato Monossódico, Dihidrogênio Monofosfato Monossódico	0,07 (como P ₂ O 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 ₂ O 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, Dihidrogênio monofosfato monopotássico	0,07 (como P ₂ O ₅)
340ii	Potasio-(di) Fosfato, Potasio-(di) Monofosfato, Potasio- (di) Orto- fosfato	Fosfato dipotássico, monofosfato dipotássico, hidrogênio ortofosfato dipotássico, Fosfato de Potássio Dibásico,	0,07 (como P ₂ O ₅)

		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 P ₂ O ₅)
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 P ₂ O ₅)
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 P ₂ O ₅)
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)	<i>quantum satis</i>
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)	<i>quantum satis</i>
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 (Ver tabela	<i>quantum satis</i>

		abaixo que trata de restrições de uso de determinadas substâncias em função da adição de aromatizantes)	
	COLORANTE	CORANTE	
100i	Cúrcuma, Curcumina	Curcumina, cúrcum	0,01 (como curmina)
101i	Riboflavina	Riboflavina	<i>quantum satis</i>
101ii	Riboflavina 5'- Fosfato de Sodio	Riboflavina 5'- fosfato de sódio	<i>quantum satis</i>
102	Tartrazina, laca de Al	Tartrazina, laca de Al	0,01
104	Amarillo de Quinoleína	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 Brillante FCF, laca de Al	0,01
140i	Clorofila	Clorofila	<i>quantum satis</i>
140ii	Clorofilina	Clorofilina	<i>quantum satis</i>
141i	Clorofila Cúprica	Clorofila cúprica	<i>quantum satis</i>
141ii	Clorofilina Cúprica, Sales de Sodio y Potasio	Clorofilina cúprica e seus sais de sódio e potássio	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
150b	Caramelo II- Proceso Sulfito Caustico	Caramelo II - processo sulfito cáustico	<i>quantum satis</i>
150c	Caramelo III- Proceso Amonio	Caramelo III - processo amônia	<i>quantum satis</i>
150d	Caramelo IV- Proceso Sulfito Amonio	Caramelo IV - processo sulfito-amônia	<i>quantum satis</i>
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	Beta - Caroteno (sintético idéntico ao	<i>quantum satis</i>

	natural)	natural)	
160a ii	Carotenos: Extractos Naturales	Carotenos: Extratos Naturais	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
160d	Licopeno	Licopeno	0,01
160e	Beta-apo- 8'Carotenal	Beta-apo- 8'Carotenal	0,01
160f	Ester Metílico 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	<i>quantum satis</i>
163i	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	Antocianinas (de frutas e hortalizas)	<i>quantum satis</i>
171	Dióxido de Titanio	Dióxido de Titanio	<i>quantum satis</i>
	CONSERVADOR	CONSERVADOR	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
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)
246 (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)
247 (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)

fevereiro de 2008)	de 2008)	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, Anidrido 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 dimetilico	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)	<i>quantum satis</i>
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
	ESPELANTE	ESPESSANTE	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
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)	<i>quantum satis</i>
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 glicérides 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 en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
	ESPUMANTE	ESPUMANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
958	Glicirricina	Glicirricina	0,005
999	Quilaya extracto	Extrato de Quilaia	0,02
	HUMECTANTE	UMECTANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
	SECUESTRANTE	SEQUESTRANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
338	Acido Fosfórico, Acido Orto- Fosfórico	Acido Fosfórico, Acido Orto-Fosfórico	0,07 (como P ₂ O ₅)
385	Sodio-(di) EDTA Calcico, Calcio Disodio Etilendiamina Tetraacetato	EDTA cálcio dissódico, etilenodiaminotetraacetato de cálcio e dissódico	0,0035
386	Sodio-(di) EDTA, Sodio-(di) Etilendiamina Tetraacetato	EDTA dissódico, etilenodiaminotetraacetato dissódico	0,0035
452i	Sodio Polifosfato, Sodio Metafosfato, Sodio Hexametafosfato, sal	Hexametafosfato de sódio, polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, sal de	0,07 (como P ₂ O ₅)

	de Graham	Graham, 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 adicional en 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/ ANTIUMECTANTE	ANTIAGLUTINANTE/ ANTIUMECTANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
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 ₂ O ₅)
	HUMECTANTE	UMECTANTE	
480	Diocil sulfossuccinato de sódio	Diocil 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 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 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 725/2022, que dispõe sobre aditivos alimentares aromatizantes autorizados para uso no Mercosul.

Fonte: Resolução RDC nº 05/2007.

RESTRIÇÕES DE USO DE DETERMINADAS SUBSTÂNCIAS EM ALIMENTOS EM FUNÇÃO

DA ADIÇÃO DE AROMATIZANTES.		
Substâncias	Limite máximo no alimento (mg/Kg)	Condições específicas
Ácido agárico	20	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas e nos alimentos com fungos, aplica-se o limite máximo de 100 mg/Kg.~~
Aloína	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.~~
Beta Azarona	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.~~
Berberina	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.~~
Cumarina	2	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas e determinados tipos de doces com caramelo, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.~~
Ácido Cianhídrico	1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~No torrão (nougat) marzipan e seus sucedâneos ou produtos similares elaborados com sementes, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.~~ ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 1 mg por percentagem em volume de álcool.~~ ~~Nas conservar de frutas com caroço, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg.~~
Hipericina	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 2 mg/Kg.~~ ~~Nos confeitos, aplica-se o limite máximo de 1~~

		mg/Kg-
Pulegona	100 ou 250 (ver célula à direita)	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas aromatizadas com menta, aplica-se o limite máximo de 250 mg/Kg. Nas demais bebidas, aplica-se o limite máximo de 100 mg/Kg. ~~Nos confeitos com menta, aplica-se o limite máximo de 350 mg/Kg.~~
Quassina	5	~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.~~ ~~Nas pastilhas de confeitos, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.~~
Safrol	1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas com até 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 2 mg/Kg.~~ ~~Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg.~~ Nos alimentos com macis e noz-moscada, aplica-se o limite máximo de 15 mg/Kg.
Santonina	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.~~
Tuiona Alfa e Beta	0,5	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas com até 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg.~~ ~~Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.~~ ~~Nos alimentos com preparados à base de sálvia, aplica-se o limite máximo de 25 mg/Kg.~~ ~~Nos aperitivos (amargos), aplica-se o limite máximos de 35 mg/Kg.~~ ~~No recheio de sálvia, aplica-se o limite máximo de 250 mg/Kg.~~
Quinina	85	~~Nos caramelos digestivos para adultos e nas coalhadas de frutas, aplica-se o limite máximo de 40 mg/Kg.~~ ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 300 mg/Kg.~~ Nas demais bebidas, aplica-se o limite máximo de 85 mg/Kg.

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	Propionato de sódio	CONS
282	Propionato de cálcio	CONS
283	Propionato 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 eritórlico, 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 alginico	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 furcellarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	ESP/EST/GEL/EMU
407a	Algas marinhas Euchema processadas	ESP/EST/GEL/EMU
410	Goma garrofinha, 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, croscarmelose 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 láctico	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, dissódico 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, antiemectante; 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: glazeante; HUM: umectante; RAI: fermento químico; e SEC: sequestrante.

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	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
421	Manitol	Alimentos e bebidas para controle de peso	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimento e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
		Alimento e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>

		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcar	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
960	Glicosídeos esteviol de	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	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
966	Lactitol	Alimentos e bebidas para controle de peso	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
967	Xilitol	Alimentos e bebidas para controle de peso	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional	<i>quantum satis</i>

		complementar	
968	Eritritol	Alimentos e bebidas para controle de peso	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com reduzido teor de açúcares	<i>quantum satis</i>
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 gasificadas e não gasificadas, 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 gasificadas e não gasificadas, 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 nº 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 nº 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 nº 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 nº 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 nº 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 nº 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 40/2011, Resolução RDC nº 286/2005 e I.N. Anvisa nº 160/2022.

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, § 2º, 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					
			Laudos estrangeiros	Laudos Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudos para exportação	Laudos para controle do produto nacional	Laudos de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 °C	≥ 36	≤ 54	S	S	S	S	S	S
Acidez volátil, expressa em ácido acético, em mg/100 mL de álcool anidro	-	250	S	S	S	S	S	S
Ésteres, expressos em acetato de etila, em mg/100 mL de álcool anidro	-	200	S	S	S	S	S	S
Aldeídos, expressos em aldeído acético, em mg/100 mL de álcool anidro	3	40	S	S	S	S	S	S
Furfural, em mg/100 mL de álcool anidro	-	5	S	S	S	S	S	S
Alcoóis superiores, em mg/100 mL de álcool anidro	150	1.000	S	S	S	S	S	S
Coefficientes de congêneres, em mg/100 mL de álcool anidro	250	1.500	S	S	S	S	S	S
Edulcorantes	Ausência		N	S	N	N	S	S
Contaminantes	Mínimo	Máximo						
Ocratoxina A, em limite máximo tolerado (LMT), em mcg/L	-	2	N	N	N	N	N	S
Metanol, expresso em álcool	-	600	S	S	S	S	S	S

metílico, em mg/100 mL de álcool anidro								
Cobre, em mg/kg*	-	5,0	S	S	S	S	S	S
Chumbo, em mg/kg*	-	0,20	S	S	S	S	S	S
Arsênio total, em mg/kg*	-	0,10	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.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e

II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

Fonte: Lei nº 7.678/1988, I.N. Mapa nº 14/2018, Anexo, tabela 16, alterada pela I.N. Mapa nº 48/2018, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

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, § 1º, 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, § 3º, 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, em conformidade ao disposto na tabela 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 <i>Brandy</i> ou <i>Conhaque Fino</i>)		
~~Todos os autorizados no Mercosul, inclusive o Extrato de Carvalho~~		~~<i>quantum satis</i>~~
CORANTE		
Exceto para Arac, Aguardente de Vinho, Grappa e Pisco		
150a	Caramelo I-Simples	<i>quantum satis</i>
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, em conformidade ao disposto nas 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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
	Caolin	Vinhos (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	Carvão ativo	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, 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. 6º, 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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
	~~Ferrocianeto de potássio~~	~~Vinhos (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)~~
	~~Fitato de cálcio~~	~~Vinhos (revogado pela~~

		Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	Gelatina	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC 64/2011, art. 6º, parágrafo único))
	~~Isotocola (cola de peixe)~~	~~Cervejas e vinhos~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9º, e RDC nº 64/2011, art. 6º)
	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. 6º, parágrafo único))
	Polivinilpirrolidona	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
Nutrientes para Leveduras	~~Bicarbonato de amônia~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	Carbonato de amônio	~~Vinhos e~~ (revogado para Vinhos pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º) bebidas alcoólicas destiladas
	Cloreto de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único)
	~~Cloreto de zinco~~	~~Cervejas~~ (revogado para Cervejas pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6º)
	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. 6º, parágrafo único))
	Hidrogeno fosfato de amônio	Bebidas alcoólicas em

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

		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. 6º, 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. 6º, 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	<i>quantum satis</i>

*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, I.N. Mapa nº 75/2019, 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 e Resolução RDC nº 286/2005.

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 Não há importação da bebida Caipirinha, 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 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	≥ 15	≤ 36	NA	NA	S	S	S	S
Suco de limão, expresso em %, com 5% de acidez titulável em ácido cítrico, em g/100 g	1	-	NA	NA	N	N	N	S
Açúcar, em sacarose, em g/L	≥ 10	≤ 150	NA	NA	S	S	S	S
Coeficiente de congêneres, expresso em mg/100 mL de álcool anidro	200	650	NA	NA	S	S	S	S
Edulcorante	Ausência		NA	NA	N	N	N	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/Kg*	-	5,0	NA	NA	S	S	S	S
Chumbo, em µg/L	-	200	NA	NA	N	N	N	S
Arsênio, em µg/L	-	100	NA	NA	N	N	N	S

Legenda: S= Sim e N= Não e NA= Não se Aplica a essa Bebida (não há importação da bebida Caipirinha, haja vista se tratar de bebida típica do Brasil).

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e

II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

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 I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º.

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 ou parcialmente 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, em conformidade ao disposto nas tabelas 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 $\leq 15\%$, 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)		<i>quantum satis</i>
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 (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		
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 insolúvel, hexametáfosfato 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 monofosfato monossódico	0,044 (como P), sozinhos ou em combinação
339ii	Fosfato de dissódico, fosfato de sódio dibásico, fosfato ácido dissódico, fosfato 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 antiemectantes:		
341 iii	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de	0.03 (expresso como P)

	cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	
551	Dióxido de silício, sílica	<i>quantum satis</i>

¹ Quantidade total no produto pronto para o consumo, considerando-se o SO₂ 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, dimetilpolisiloxano, 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	<i>quantum satis</i>
140ii	Clorofilina	<i>quantum satis</i>
141i	Clorofila cúprica	<i>quantum satis</i>
141ii	Clorofilina cúprica, sais de Na e K	<i>quantum satis</i>
143	Verde rápido FCF, verde indelével fast green FCF	0,01
150a	Caramelo I- Simples	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
EMULSIFICANTE		
Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)		<i>quantum satis</i>
452i	Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, hexametáfosfato 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)		<i>quantum satis</i>
ESPUMANTE		
Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)		<i>quantum satis</i>
ESTABILIZANTE		
Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)		<i>quantum satis</i>
REGULADOR DE ACIDEZ		
Todos os autorizados como BPF no Mercosul ³		<i>quantum satis</i>
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 monofosfato monossódico	1,2 (como P), sozinhos ou em combinação
339ii	Fosfato de dissódico, fosfato de sódio dibásico, fosfato ácido dissódico, fosfato 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)		<i>quantum satis</i>
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 antiemectantes:		
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	<i>quantum satis</i>

¹ Quantidade total no produto pronto para o consumo, considerando-se o SO₂ 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
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	Propionato de sódio	CONS
282	Propionato de cálcio	CONS
283	Propionato 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 eritórlico, 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 alginico	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 furcellarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	ESP/EST/GEL/EMU
407a	Algas marinhas Euchema processadas	ESP/EST/GEL/EMU
410	Goma garrofinha, 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, croscarmelose 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	EMU

	graxos com ácido acético	
472b	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido láctico	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,	EXA

	dissódico 5'-inosinato	
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, antiulectante; 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: sequestrante.

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, em conformidade ao disposto nas 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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
	Gaolín	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	Carvão ativo	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, 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. 6º, 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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
	~~Ferrocianeto de potássio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	~~Fitato de cálcio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	Gelatina	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC 64/2011, art. 6º, parágrafo único))
	~~Isotocola (cola de peixe)~~	~~Cervejas e vinhos~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9º, e RDC nº 64/2011, art. 6º)
	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. 6º, parágrafo único))
	Polivinilpirrolidona	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º,

		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. 6º, parágrafo único))
Nutrientes Leveduras	Bicarbonato de amônia	Vinhos (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	Carbonato de amônio	Vinhos e (revogado para Vinhos pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º) bebidas alcoólicas destiladas
	Cloreto de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único)
	Cloreto de zinco	Cervejas (revogado para Cervejas pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6º)
	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. 6º, parágrafo único))
	Hidrogeno fosfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único)
	Sulfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6º, 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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
	Sulfato de zinco	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos

		(revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único)
	Tiamina (vitamina B4)	Vinhos e cervejas (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9º, e RDC nº 64/2011, art. 6º)
Fermentos Biológicos	Bactérias lácticas <i>Oenococcus oeni</i>	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único))
	Leveduras <i>Saccharomyces</i>	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único))
	Leveduras <i>Schizosaccharomyces pombe</i>	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, 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. 6º, 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. 6º, 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. 6º, 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	<i>quantum satis</i>

*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

**Padrão de Identidade e Qualidade estabelecido pela I.N. nº 13/2005.
Válido até 31/01/2025, para os registros concedidos até 31/01/2023.**



1 - Referências Legais:

Decreto nº 6.871/2009, art. 53, I.N. Mapa nº 13/2005, 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 I.N. Anvisa nº 160/2022.

2 - Definição:

Cachaça é a bebida destilada **de denominação típica e exclusiva da aguardente de cana produzida no Brasil¹**, 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 Não há importação da bebida Cachaça, haja vista se tratar de denominação típica e exclusiva da aguardente de cana produzida no Brasil.

3 - Denominação:

Cachaça
Cachaça + (adoçada) ¹
Cachaça + (envelhecida) ²
Cachaça + (premium) ³
Cachaça + (extra premium) ⁴

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, art. 53, *caput* e §§ 1º e 2º, e I.N. Mapa nº 13/2005, itens 2.2.2, 2.2.4., 2.2.7., 2.2.9. e 2.2.11.

Notas:

¹ A Cachaça que contiver açúcares em quantidade superior a 6 g/L e inferior a 30 g/L será denominada de Cachaça Adoçada (Decreto nº 6.871/2009, art. 53, § 1º). É a bebida definida no item 2.1.2. (2.1.2. Cachaça é a denominação típica e exclusiva da aguardente de cana produzida no Brasil, com graduação alcoólica de 38 a 48%, em vol, 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) e que contém açúcares em quantidade superior a 6 g/L e inferior a 30 g/L, expressos em sacarose (I.N. Mapa nº 13/2005, item 2.2.4.).

² Será denominada de Cachaça Envelhecida a bebida que contiver, no mínimo, 50% de aguardente de cana envelhecida por período não inferior a 1 ano, podendo ser adicionada de caramelo para a correção da cor (Decreto nº 6.871/2009, art. 53, § 2º). É a bebida definida no item 2.1.2 (2.1.2. Cachaça é a denominação típica e exclusiva da aguardente de cana produzida no Brasil, com graduação alcoólica de 38 a 48%, em vol, 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) e que contém, no mínimo, 50% de Cachaça ou Aguardente de Cana envelhecidas em recipiente de madeira apropriado, com capacidade máxima de 700 litros, por um período não inferior a 1 ano (I.N. Mapa nº 13/2005, item 2.2.7.).

³ É a bebida definida no item 2.1.2. (2.1.2. Cachaça é a denominação típica e exclusiva da aguardente de cana produzida no Brasil, com graduação alcoólica de 38 a 48%, em vol, 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) que contém 100% de Cachaça ou Aguardente de Cana envelhecidas em recipiente de madeira apropriado, com capacidade máxima de 700 litros, por um período não inferior a 1 ano (I.N. Mapa nº 13/2005, item 2.2.9.).

⁴ É a bebida definida no item 2.2.9. (2.2.9. É a bebida definida no item 2.1.2. (2.1.2. Cachaça é a denominação típica e exclusiva da aguardente de cana produzida no Brasil, com graduação alcoólica de 38 a 48%, em vol, 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) que contém 100% de Cachaça ou Aguardente de Cana envelhecidas em recipiente de madeira apropriado, com capacidade máxima de 700 litros) envelhecida por um período não inferior a 3 anos (I.N. Mapa nº 13/2005, item 2.2.11.).

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 Cachaça), até que se estabeleça, por ato administrativo do Ministério da Agricultura e Pecuária, 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 e 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 a Cachaça Envelhecida, Premium e Extrapremium)	Presente		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	-	3	NA	NA	S	S	S	S

álcool anidro								
Contaminantes Inorgânicos								
Cobre, em mg/kg*	-	5,0	NA	NA	S	S	S	S
Chumbo, em mg/kg*	-	0,20	NA	NA	S	S	S	S
Arsênio total, em mg/kg*	-	0,10	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 (não há importação da bebida Cachaça, haja vista se tratar de denominação típica e exclusiva da aguardente de cana produzida no Brasil).

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e

II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, I.N. Mapa nº 13/2005, I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

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, em conformidade ao disposto na tabela 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~~		<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>

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, em conformidade ao disposto nas 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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
	Caolín	Vinhos (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	Carvão ativo	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único))
	Caseína e seus sais de cálcio e	Bebidas alcoólicas em

	potássio	geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, 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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
	~~Ferrocianeto de potássio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	~~Fitato de cálcio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	Gelatina	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC 64/2011, art. 6º, parágrafo único))
	~~Isotocola (cola de peixe)~~	~~Cervejas e vinhos~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9º, e RDC nº 64/2011, art. 6º)
	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. 6º, parágrafo único))
	Polivinilpirrolidona	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
Nutrientes para Leveduras	Bicarbonato de amônia	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)

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

		RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único))
	Leveduras <i>Saccharomyces</i>	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único))
	Leveduras <i>Schizosaccharomyces pombe</i>	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, 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. 6º, 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. 6º, 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. 6º, 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	<i>quantum satis</i>

* 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

Padrão de Identidade e Qualidade estabelecido pela Portaria Mapa nº 539/2022.

Válido a partir de 1º/02/2023.



1 - Referências Legais:

Decreto nº 6.871/2009, art. 53, Portaria Mapa nº 539/2022, 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 286/2005, Resolução RDC nº 40/2011 e I.N. Anvisa nº 160/2022.

2 - Definição:

Cachaça é a bebida destilada **de denominação típica e exclusiva da aguardente de cana produzida no Brasil¹**, 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 (Decreto nº 6.871/2009, art. 53).

¹ Não há importação da bebida Cachaça, haja vista se tratar de denominação típica e exclusiva da aguardente de cana produzida no Brasil.

3 - Denominação:

Conforme o item 1., subitem 1.5., do Anexo à Portaria Mapa nº 539/2022, denominação é o nome do produto a ser expresso na rotulagem e na documentação da Cachaça, observado o padrão de identidade e qualidade previsto nesta Portaria.

Cachaça ¹⁺²⁺⁴
Cachaça ¹⁺²⁺³⁺⁴
Cachaça ¹⁺²⁺³ + (adoçada) ⁵
Cachaça ¹⁺²⁺⁴ + (armazenada) ⁶
Cachaça ¹⁺² + (armazenada) ⁶ + (adoçada) ⁵
Cachaça ¹⁺²⁺⁴ + (envelhecida) ⁷
Cachaça ¹⁺² + (envelhecida) ⁷ + (adoçada) ⁵
Cachaça ¹⁺⁴ + (de alambique) ⁸
Cachaça ¹⁺³⁺⁴ + (de alambique) ⁸
Cachaça ¹⁺³ + (de alambique) ⁸ + (adoçada) ⁵
Cachaça ¹⁺⁴ + (de alambique) ⁸ + (armazenada) ⁶
Cachaça ¹ + (de alambique) ⁸ + (armazenada) ⁶ + (adoçada) ⁵
Cachaça ¹⁺⁴ + (de alambique) ⁸ + (envelhecida) ⁷
Cachaça ¹ + (de alambique) ⁸ + (envelhecida) ⁷ + (adoçada) ⁵

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, art. 53, e Portaria Mapa nº 539/2022, Anexo, item 2. e subitens 2.1., 2.2., 2.3. e 2.5.

Notas:

¹ Para a Cachaça a denominação impressa no rótulo será composta da expressão “**Cachaça...**”, seguida das classificações da bebida na seguinte ordem: a) quanto ao processo de destilação, opcionalmente; b) quanto ao processo de maturação, obrigatoriamente; e c) quanto ao teor de açúcar, obrigatoriamente (Portaria Mapa nº 539/2022, Anexo, item 2., subitem 2.5., *caput* e alíneas “a”, “b” e “c”).

² A Cachaça é classificada quanto ao processo de destilação em: “**Cachaça**”, quando for produzida por outro método de destilação (que não seja em sua exclusividade e totalidade em alambique de cobre) ou pela mistura de Cachaças oriundas de diferentes métodos de destilação. A informação da classificação da Cachaça, quanto ao processo de destilação, na denominação impressa no rótulo é opcional (Portaria Mapa nº 539/2022, Anexo, item 2., subitens 2.1., *caput* e alínea “b”, e 2.5., *caput* e alínea “a”).

³ A Cachaça é classificada em relação ao seu processo de maturação em: “**Cachaça**” a bebida acondicionada em recipiente de material adequado e que não se enquadra nos critérios definidos para o envelhecimento e armazenamento em madeira previstos no presente Padrão de Identidade e Qualidade e outros atos administrativos próprios (Portaria Mapa nº 539/2022, Anexo, item 2., subitem 2.2., *caput* e alínea “c”).

⁴ A Cachaça é classificada em relação ao seu teor de açúcar em: “**Cachaça**” a bebida que pode ser adicionada de açúcares em quantidade igual ou inferior a 6 g/L (seis gramas por litro) (Portaria Mapa nº 539/2022, Anexo, item 2., subitem 2.3., *caput* e alínea “b”).

⁵ A Cachaça é classificada em relação ao seu teor de açúcar em: “**Cachaça Adoçada**” a bebida que for adicionada de açúcares em quantidade superior a 6 g/L (seis gramas por litro) e inferior a 30 g/L (trinta gramas por litro) (Portaria Mapa nº 539/2022, Anexo, item 2., subitem 2.3., *caput* e alínea “a”).

⁶ A Cachaça é classificada em relação ao seu processo de maturação em: “**Cachaça Armazenada**” a bebida que for armazenada em recipiente de madeira e que não se enquadra nos critérios definidos para o envelhecimento previstos no presente Padrão de Identidade e Qualidade e outros atos administrativos próprios (Portaria Mapa nº 539/2022, Anexo, item 2., subitem 2.2., *caput* e alínea “b”).

⁷ A Cachaça é classificada em relação ao seu processo de maturação em: “**Cachaça Envelhecida**” a bebida que contiver, no mínimo, 50% (cinquenta por cento) de seu volume envelhecido em recipiente de madeira, com capacidade máxima de 700 (setecentos) litros, por um período não inferior a 1 (um) ano (Portaria Mapa nº 539/2022, Anexo, item 2., subitem 2.2., *caput* e alínea “a”).

⁸ A Cachaça é classificada quanto ao processo de destilação em: “**Cachaça de Alambique**”, quando for produzida exclusivamente e em sua totalidade em alambique de cobre e obtida pela destilação do mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar crua. A informação da classificação da Cachaça, quanto ao processo de destilação (de alambique), na denominação impressa no rótulo é opcional (Portaria Mapa nº 539/2022, Anexo, item 2., subitens 2.1., *caput* e alínea “a”, e 2.5., *caput* e alínea “a”).

De acordo com o item 3., subitem 3.1., do Anexo à Portaria Mapa nº 539/2022, a rotulagem deve estar de acordo com o estabelecido nos regulamentos técnicos específicos referentes à rotulagem de alimentos embalados.

Conforme o item 3., subitem 3.2., do Anexo à Portaria Mapa nº 539/2022, o tempo relativo ao processo de maturação poderá ser declarado somente para a

Cachaça envelhecida em sua totalidade por um período igual ou superior a 1 (um) ano.

De acordo com o item 3., subitem 3.2.1., do Anexo à Portaria Mapa nº 539/2022, no caso de misturas entre produtos envelhecidos, a declaração do tempo de envelhecimento no rótulo será correspondente àquele do produto com menor período de envelhecimento.

Conforme o item 3., subitem 3.2.2., do Anexo à Portaria Mapa nº 539/2022, na rotulagem da Cachaça, desde que dissociada da denominação, poderá ser utilizada a expressão Premium, para a bebida que for envelhecida em sua totalidade por, no mínimo, 1 (um) ano.

De acordo com o item 3., subitem 3.2.3., do Anexo à Portaria Mapa nº 539/2022, na rotulagem da Cachaça, desde que dissociada da denominação, poderá ser utilizada a expressão Extrapremium, para a bebida que for envelhecida em sua totalidade por, no mínimo, 3 (três) anos.

Conforme o item 3., subitens 3.3., 3.3.1 e 3.3.2., do Anexo à Portaria Mapa nº 539/2022, a Cachaça acondicionada com a presença de fragmentos de madeira:

- ▶ Deverá declarar no painel frontal do rótulo de maneira clara e ostensiva, com caracteres de dimensões mínimas iguais às utilizadas na denominação do produto, a seguinte expressão: “Acondicionada com (descrição do tipo do fragmento da madeira) de (nome da madeira)”.
- ▶ Não poderá constar em seu rótulo qualquer expressão que associe o produto direta ou indiretamente ao processo de envelhecimento ou à classificação de envelhecido.

De acordo com o item 3., subitem 3.4., do Anexo à Portaria Mapa nº 539/2022, o(s) nome(s) da(s) madeira(s) utilizada(s) na composição do(s) recipiente(s) para armazenamento ou envelhecimento deverá(ão) ser declarado(s) no rótulo de maneira clara e ostensiva, com caracteres de dimensões mínimas iguais às utilizadas na denominação do produto.

Conforme o item 3., subitem 3.5., do Anexo à Portaria Mapa nº 539/2022, no rótulo são vedadas, mesmo que previsto na marca comercial, expressões superlativas de qualidade, expressões que atribuam características terapêutica ou medicamentosa, ou ainda, expressões tais como: artesanal, colonial, caseiro, familiar, natural ou pura, exceto quando previstas em legislação federal específica.

De acordo com o item 3., subitem 3.6., do Anexo à Portaria Mapa nº 539/2022, o açúcar e o corante caramelo utilizados na Cachaça deverão ser declarados na lista de ingredientes do rótulo.

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 e 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 a Cachaça Envelhecida	Presente		NA	NA	N	N	N	S
Edulcorante	Ausência		NA	NA	N	N	S	S
Açúcares totais, em g/L, expressos em sacarose*, para a Cachaça	-	≤ 6,0	NA	NA	S	S	S	S
Açúcares totais, em g/L, expressos em sacarose*, para a Cachaça Adoçada	> 6,0	< 30	NA	NA	S	S	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	-	5,0	NA	NA	S	S	S	S
Chumbo, em mg/kg**	-	0,20	NA	NA	S	S	S	S
Arsênio total, em mg/kg**	-	0,10	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 (não há importação da bebida Cachaça, haja vista se tratar de denominação típica e exclusiva da aguardente de cana produzida no Brasil).

*Embora a Portaria Mapa nº 539/2021 traz em seu item 4., subitem 4.2., que os açúcares totais devem ser expressos em glicose, o art. 13, § 12, do Decreto nº 6.871/2009 estabelece que os mesmos devem ser expressos em sacarose. Assim, por ser norma hierarquicamente superior no ordenamento jurídico nacional, o determinado no Decreto prevalece em relação ao disposto na mencionada Portaria.

**Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

- I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e
- II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, Portaria Mapa nº 539/2022, I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

Conforme o item 4., subitem 4.4. do Anexo à Portaria Mapa nº 539/2022, a análise de fiscalização, para verificação do atendimento ao Padrão de Identidade e Qualidade da Cachaça, será efetuada na bebida envasilhada ou a granel destinada à comercialização.

De acordo com o item 4., subitem 4.4.1., do Anexo à Portaria Mapa nº 539/2022, mediante justificativa técnica, a análise de fiscalização poderá ser realizada em amostra colhida em etapas intermediárias do processo produtivo.

5 - Composição:

Conforme o item 5., subitens 5.1. e 5.1.2., alínea “a”, do Anexo à Portaria Mapa nº 539/2022, é ingrediente obrigatório para a Cachaça o:

- ▶ Destilado do Mosto Fermentado do Caldo de Cana-de-Açúcar.

De acordo com o item 5., subitens 5.2., 5.2.1., 5.2.2. e 5.2.3., do Anexo à Portaria Mapa nº 539/2022, são ingredientes opcionais para a Cachaça a(o(s)):

- ▶ Água, destinada exclusivamente para padronização da graduação alcoólica do produto final;
- ▶ Açúcares, em quantidade inferior a 30 g/L (trinta gramas por litro); e
- ▶ Corante caramelo, para Cachaça envelhecida ou armazenada em madeira, apenas para padronização de cor no envase da bebida em recipientes destinados ao consumidor final.

6 - Processo Produtivo:

Conforme o item 6., subitem 6.1., do Anexo à Portaria Mapa nº 539/2022, a Cachaça deve ser obtida por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo.

De acordo com o item 6., subitem 6.2., do Anexo à Portaria Mapa nº 539/2022, a cana-de-açúcar (*Saccharum spp.*) utilizada para produção da Cachaça deve ser limpa, fresca, sadia, colhida em estágio adequado de maturação e produzida em observância às boas práticas agrícolas necessárias para a obtenção de matéria-prima com qualidade e segurança.

Conforme o item 6., subitem 6.3., do Anexo à Portaria Mapa nº 539/2022, a água utilizada no estabelecimento produtor de Cachaça deve atender aos parâmetros oficiais de potabilidade, exceto em relação ao residual mínimo de cloro ou dióxido de cloro.

De acordo com o item 6., subitem 6.4., do Anexo à Portaria Mapa nº 539/2022, é permitida a utilização de substância amilácea, tradicionalmente consumida como alimento, para suporte ao início da fermentação.

Conforme o item 6., subitem 6.5., do Anexo à Portaria Mapa nº 539/2022, é permitida a utilização de coadjuvantes de tecnologia de acordo com o previsto em legislação específica da Anvisa.

De acordo com o item 6., subitem 6.6., do Anexo à Portaria Mapa nº 539/2022, é vedada a adição de qualquer substância ou ingrediente não previsto nesta Portaria ou que possa ser utilizado na adulteração do produto.

Conforme o item 6., subitem 6.7., do Anexo à Portaria Mapa nº 539/2022, a Cachaça poderá ser submetida à bidestilação ou redestilação, desde que o produto obtido preserve as características sensoriais próprias dos componentes contidos na matéria-prima e daqueles formados durante a fermentação.

De acordo com o item 1., subitem 1.3., do Anexo à Portaria Mapa nº 539/2022, alambique de cobre para produção de Cachaça de Alambique é o equipamento de destilação por batelada utilizado para realizar o processo de destilação do mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar, cujas paredes internas da panela, coluna e capitel sejam constituídas de cobre, podendo as demais peças serem constituídas de materiais adequados aos fins que se destinam.

Conforme o item 6., subitem 6.8., do Anexo à Portaria Mapa nº 539/2022, a Cachaça em elaboração, acondicionada no estabelecimento detentor, deverá estar identificada por meio adequado, conforme previsto no Manual de Boas Práticas de Fabricação e no Memorial Descritivo das Instalações e Equipamentos.

De acordo com o item 6., subitem 6.9., do Anexo à Portaria Mapa nº 539/2022, a graduação alcoólica da Cachaça em elaboração poderá estar superior ao previsto no padrão de identidade e qualidade.

Conforme o item 6., subitem 6.10., do Anexo à Portaria Mapa nº 539/2022, os estabelecimentos que elaborem Cachaça, conforme previsto na presente Portaria, devem atender aos requisitos higiênico-sanitários e os procedimentos de autocontrole previstos em regulamento sobre boas práticas de fabricação e demais legislações específicas do Ministério da Agricultura e Pecuária.

De acordo com o item 6., subitem 6.11., do Anexo à Portaria Mapa nº 539/2022, para o armazenamento ou envelhecimento da Cachaça, conforme previsto na presente Portaria, deverá ser utilizado recipiente de madeira adequado, de primeiro uso ou que tenha sido anteriormente destinado ao armazenamento ou envelhecimento de outras bebidas, vedado aquele utilizado para outros fins.

Conforme o item 6., subitem 6.12., do Anexo à Portaria Mapa nº 539/2022, para o acondicionamento e manipulação Cachaça, conforme previsto na presente Portaria, é vedado a utilização de equipamento que não atenda ao regulamento

técnico sobre os critérios gerais e de classificação de materiais para equipamentos em contato com alimentos.

De acordo com o item 6., subitem 6.13., do Anexo à Portaria Mapa nº 539/2022, a Cachaça poderá ser acondicionada em contato com fragmentos de madeira, com o objetivo de conferir-lhe características sensoriais próprias da madeira utilizada.

Conforme o item 6., subitem 6.13.1. e alíneas “a”, “b”, “c” e “d”, do Anexo à Portaria Mapa nº 539/2022, os fragmentos de madeira de que trata o item 6.13, deverão atender aos seguintes requisitos:

- a) utilizados ao natural ou torrados, sem que tenham sofrido combustão;
- b) isentos de substâncias destinadas a aumentar seu poder aromatizante natural ou seus compostos fenólicos extraíveis;
- c) isentos de tratamento químico, enzimático ou físico, exceto a torra; e
- d) dimensões em que, no mínimo, 95% (noventa e cinco por cento) da massa dos fragmentos fique retida em peneira com malha de 5 (cinco) milímetros.

De acordo com o item 7., subitens 7.1., 7.1.1., 7.1.2., 7.1.3., 7.1.4. e 7.1.5., do Anexo à Portaria Mapa nº 539/2022, é proibido, na Cachaça, a presença de:

- ▶ Contaminantes microbiológicos em concentração superior ao limite estabelecido em legislação específica da Anvisa.
- ▶ Resíduo de agrotóxico não autorizado na produção da cana-de-açúcar.
- ▶ Qualquer contaminante orgânico ou inorgânico em concentração superior aos limites estabelecidos em legislação específica da Anvisa.
- ▶ Qualquer substância em quantidade que possa se tornar nociva para a saúde humana, observados os limites de legislação específica.
- ▶ Qualquer ingrediente não permitido nesta Portaria, em legislação específica da Anvisa ou que possa ser utilizado para adulteração do produto.

Conforme o item 7., subitem 7.2., do Anexo à Portaria Mapa nº 539/2022, a periodicidade de análises para controle dos contaminantes a que se referem o subitem 7.1. deve estar de acordo com os procedimentos de autocontrole previstos em regulamento sobre boas práticas de fabricação e demais legislações específicas do Ministério da Agricultura e Pecuária.

De acordo com o item 7., subitem 7.3., do Anexo à Portaria Mapa nº 539/2022, fica vedada a comercialização de Cachaça em processo de elaboração.

7 - Aditivos Alimentares:

Os aditivos permitidos para a Cachaça são os constantes na Resolução RDC nº 05/2013, alterada pela Resolução RDC nº 281/2019, em conformidade ao disposto nas tabelas 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~~		<i>quantum satis</i>
CORANTE		
(É permitido pelo Mapa a utilização de corante caramelo apenas para a Cachaça envelhecida ou armazenada em madeira para padronização da cor no envase da bebida em recipientes destinados ao consumidor final (Portaria Mapa nº 539/2022, Anexo, item 5., subitem 5.2.3.))		
Exceto para Arac, Aguardente de Vinho, Grappa e Pisco		
150a	Caramelo I-Simples	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>

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

8 - 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, em conformidade com as 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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
	Caolín	Vinhos (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	Carvão ativo	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, 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. 6º, 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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
	~~Ferrocianeto de potássio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	~~Fitato de cálcio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	Gelatina	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC 64/2011, art. 6º, parágrafo único))
	~~Isotocola (cola de peixe)~~	~~Cervejas e vinhos~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9º, e RDC nº 64/2011, art. 6º)
	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. 6º, parágrafo único))
	Polivinilpirrolidona	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único))
	Tanino	~~Bebidas alcoólicas em geral~~ (revogado pela Resolução RDC nº 40/2011)
Nutrientes para Leveduras		Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único))
	~~Bicarbonato de amônia~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	Carbonato de amônio	~~Vinhos e~~ (revogado para Vinhos pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º) bebidas alcoólicas destiladas
	Cloreto de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos

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

		RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único))
	Leveduras <i>Schizosaccharomyces pombe</i>	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, 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. 6º, 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. 6º, 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. 6º, 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	<i>quantum satis</i>

*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



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 65/2011, Resolução RDC nº 64/2011 e I.N. Anvisa nº 160/2022.

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 Gruít" 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, III 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	Quando elaborada a partir de um mosto cujo

cereal malteado)" ou Cerveja Puro Malte de + (nome do cereal malteado)	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:

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*		-	5,0	N	N	N	N	N	S
Chumbo, em mg/kg*		-	0,20	N	N	N	N	N	S
Arsênio total, em mg/kg*		-	0,10	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.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e

II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

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, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

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 $\geq 5,0\%$ 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, em conformidade ao disposto 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-)	<i>quantum satis</i>
296	Ácido málico (D-,L-)	<i>quantum satis</i>
330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i>
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	Riboflavina	0,01
120	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH ₄ e Ca	0,01 (como ác. Carmínico)
140i	Clorofila	<i>quantum satis</i>
162	Vermelho de beterraba, betanina	<i>quantum satis</i>
150a	Caramelo I - simples	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
415	Goma xantana	<i>quantum satis</i>
440	Pectina, pectina amidada	<i>quantum satis</i>
461	Metilcelulose	<i>quantum satis</i>
464	Hidroxipropilmetilcelulose	<i>quantum satis</i>
466	Carboximetilcelulose sódica	<i>quantum satis</i>

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, em conformidade ao disposto na tabela abaixo.

COADJUVANTES DE TECNOLOGIA E SUAS RESPECTIVAS FUNÇÕES, PERMITIDOS PARA FABRICAÇÃO DE CERVEJAS	
Função	Coadjuvante
Agente de Clarificação / Filtração	Albumina
	Algas Marinhas <i>Euchema</i> processadas
	Bentonita

	Carragena (inclui a furcellarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês
	Carvão ativo
	Caseína
	Celulose
	Dióxido de silício, sílica
	Gelatina
	Ictiocola (cola de peixe)
	Perlita
	Poliâmida
	Poliestireno
	Polivinilpirrolidona insolúvel
	Tanino (ácido tânico)
	Terra diatomácea
Agente de Controle de Microrganismos (somente tratamento de leveduras)	Ácido fosfórico
	Ácido sulfúrico
Catalisador	Ácido fosfórico
	Ácido giberélico
	Ácido láctico
	Ácido sulfúrico
	Carbonato de cálcio
	Cloreto de cálcio
	Hidróxido de cálcio
	Óxido de magnésio
Detergente	Sulfato de cálcio
	Dimetilsilicone, Dimetilpolisiloxano, Polidimetilsiloxano (0,001 g/100 g ou 100 mL)
Fermento Biológico	Bactérias lácticas <i>Oenococcus oeni</i>
	Leveduras <i>Saccharomyces</i>
	Leveduras <i>Schizosaccharomyces pombe</i>
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 I.N. nº 19/2013.
Válido até 9/10/2023, para os registros concedidos até 31/05/2021.**

ATENÇÃO!!!

**Novo prazo para adequação do Chá pronto para consumo à Portaria Mapa nº 123/2021.
Até o dia 9/10/2023**

Portaria Mapa nº 476/2022

Altera a Portaria MAPA nº 123, de 13 de maio de 2021, que estabelece os padrões de identidade e qualidade para bebida composta, chá, refresco, refrigerante, soda e, quando couber, os respectivos preparados sólidos e líquidos.

Art. 1º A Portaria MAPA nº 123, de 13 de maio de 2021, publicada no Diário Oficial da União de 14 de maio de 2021, passa a vigorar com as seguintes alterações:

"Art. 5º Fica estabelecida a data máxima de 9 de outubro de 2023 para que sejam efetuadas as alterações no SIPEAGRO, bem como as adequações de rotulagem e composição para os produtos previamente registrados.

§ 1º Para as embalagens retornáveis, a adequação dos rótulos deve observar o processo gradual de substituição das mesmas, sendo fixada a data máxima de 9 de outubro de 2025 para conclusão da adequação.

....." (NR) (grifos nosso)

Art. 2º Esta Portaria entra em vigor em 1º de setembro de 2022.

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 pelas I.N's. SDA nº 03/2018 e 36/2018, I.N. Mapa nº 75/2019, Decreto-lei nº 986/1969, 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 429/2020, Resolução RDC nº 724/2022, Resolução RDC nº 725/2022, I.N. Anvisa nº 75/2020, I.N. Anvisa nº 159/2022, I.N. Anvisa nº 160/2022 e I.N. Anvisa nº 161/2022.

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 vegetais¹, podendo ser adicionada de outras substâncias de origem vegetal e de açúcares (Decreto nº 6.871/2009, art. 32).

¹ Espécies vegetais estabelecidas na I.N. Anvisa nº 159/2022.

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 (Resolução RDC nº 54/2012 revogada) I.N. Anvisa nº 75/2020, 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, alterado pela I.N. SDA nº 36/2018, 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~~ revogada) Resolução RDC nº 429/2020 e na I.N. Anvisa nº 75/2020.

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.

Conforme o art. 13, do Decreto-lei nº 986/1969, os rótulos de alimentos que contiverem corantes artificiais deverão trazer na rotularem a declaração "**Colorido Artificialmente**".

De acordo com o art. 14, do Decreto-lei nº 986/1969, os rótulos de alimentos adicionados de essências naturais ou artificiais, com o objetivo de reforçar, ou reconstituir o sabor natural do alimento deverão trazer a declaração do "**Contém Aromatizante ...**", seguido do código correspondente e da declaração "**Aromatizado Artificialmente**", no caso de ser empregado aroma artificial.

Conforme o art. 15, do Decreto-lei nº 986/1969, os rótulos dos alimentos elaborados com essências naturais deverão trazer as indicações "**Sabor de ...**" e "**Contém Aromatizante**", seguido do código correspondente.

De acordo com o art. 16, do Decreto-lei nº 986/1969, os rótulos dos alimentos elaborados com essências artificiais deverão trazer a indicação "**Sabor Imitação ou Artificial de ...**" seguido da declaração "**Aromatizado Artificialmente**".

Conforme o art. 17, do Decreto-lei nº 986/1969, as indicações exigidas pelos artigos 13 e 14 (acima) deste Decreto-lei, bem como as que servirem para mencionar o emprego de aditivos, **deverão constar do painel principal do rótulo do produto em forma facilmente legível.**

4 - Parâmetros Analíticos:

4.1 - Parâmetros Microbiológicos

ATENÇÃO!!!

Os Padrões Microbiológicos abaixo aplicam-se aos alimentos prontos para oferta ao consumidor.

No caso de ingredientes destinados exclusivamente ao uso industrial, incluindo os aditivos alimentares, devem ser observados os padrões microbiológicos estabelecidos em suas especificações (Resolução RDC nº 724/2022, art. 5º, §§ 1º e 2º).

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

Bebidas Não-alcoólicas Categoria Específica	Microorganismo / 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
Café, cevada, Chás e produtos similares, consumidos sem emprego de calor, incluindo as cápsulas, adicionados ou não de outros ingredientes	<i>Salmonella</i> / 25 g	10	0	Ausência	-	S	S	S	S	S	S
	<i>Escherichia coli</i> / g	5	2	10	10 ²	S	S	S	S	S	S

Legenda: S= Sim.

Para efeito da Resolução RDC nº 724/2022, 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: Resolução RDC nº 724/2022, arts. 3º, incisos VII, VIII e XII, I.N. Anvisa nº 161/2022, art. 3º, inciso I, e Anexo I, item 17, alínea "a", e I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º.

Tabela 2 - Padrão Microbiológico para 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 161/2022, Anexo III, e I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º.

4.2 - Parâmetros Físico-químicos

Tabela 3 - Parâmetros Físico-químicos para o Chá pronto para consumo.

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
Cafeína (trimetilxantina) natural, expressa em mg/100 mL, para o Chá pronto para consumo que contiver semente de guaraná ou seu equivalente em extrato, cuja adição de cafeína sintética ou da obtida de outro vegetal é proibida	-	20	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	-	5	S	S	S	S	S	S

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 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 e N= Não.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e

II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

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 160/2022 e I.N. Anvisa nº 75/2020.

5 - Composição:

De acordo com 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.

Conforme 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.

De acordo com 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.

Conforme 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.

De acordo com 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, qual seja, a I.N. Anvisa nº 159/2022 (a lista das espécies vegetais e de suas partes autorizadas pela citada normativa se encontra disposta na tabela 4, abaixo).

Tabela 4 - Lista das Espécies Vegetais e de suas Partes Autorizadas para a Elaboração do Chá Pronto para Consumo.

Nome Comum da Espécie Vegetal	Parte do Vegetal Autorizada	Nome Científico da Espécie Vegetal	Requisitos Complementares
Abacaxi	infrutescência (casca e polpa dos frutos)	<i>Bromelia ananas</i> L.	-
Acerola	frutos	<i>Malpighia glabra</i> L.	-
Ameixa	frutos	<i>Prunus domestica</i> L.	-
Amora	frutos	<i>Rubus</i> spp	-
Ananás	infrutescência (casca e polpa dos frutos)	<i>Ananas sativus</i> Schult. & Schult. F.	-
Banana caturra e banana-nanica	frutos	<i>Musa sinensis</i> L.	-
Banana-de-são-tomé, banana-maçã, banana-ouro, banana-prata	frutos	<i>Musa paradisiaca</i> L.	-
Banana-da-terra	frutos	<i>Musa sapientum</i> L.	-
Baunilha	frutos	<i>Vanilla aromatica</i> Swart.	-
Beterraba	raízes	<i>Beta vulgaris</i> L.	-
Boldo	folhas	<i>Pneumus boldus</i> Molina	O rótulo do produto contendo essa espécie deve conter 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.
Camomila ou Maçanilha	capítulos florais	<i>Matricaria recutita</i> L. e <i>Chamomilla recutita</i> (L.) Rauscher	-
Capim-limão ou capim-santo	folhas	<i>Cymbopogon citratus</i> Stapf	-

capim-cidreira ou capim-cidrô ou Chá de Estrada			
Carqueja	folhas	<i>Baccharis geneistelloides</i> (Lamarck) Person	-
Cassis ou groselha negra	frutos	<i>Ribes nigrum</i> L.	-
Cereja	frutos (sem semente)	<i>Prunus serotina</i> Ehrh	-
Chá preto ou chá verde ou chá branco	folhas e talos	<i>Camellia sinensis</i> (L.) Kuntze	-
Chicória	folhas e raízes	<i>Cichorium intybus</i> L.	Essa espécie somente pode ser usada de forma complementar às demais espécies vegetais autorizadas.
Cenoura	raízes	<i>Daucus carota</i> L.	-
Cranberry	fruto	<i>Vaccinium macrocarpon</i> Aiton	-
Damasco ou Apricot	frutos (sem sementes)	<i>Prunus armeciaca</i> L.	-
Erva-cidreira ou melissa	folhas e ramos	<i>Melissa officinalis</i> L.	-
Erva-mate ou mate verde ou mate tostado	folhas e talos	<i>Ilex paraguariensis</i> St. Hil.	-
Erva-doce ou anis ou anis doce	frutos	<i>Pimpinella anisum</i> L.	-
Estévia	folhas	<i>Stevia rebaudiana</i> Bert	Essa espécie somente pode ser usada de forma complementar às demais espécies vegetais autorizadas.
Framboesa	frutos	<i>Rubus idaeus</i> L.	-
Funcho ou erva- doce-nacional	frutos	<i>Foeniculum vulgare</i> Mill.	-
Groselha	frutos	<i>Ribes rubrum</i> L.	-
Guaraná	sementes	<i>Paullinia cupana</i> L.	-
Hibisco	flores	<i>Hibiscus sabdariffa</i> L.	-
Hortelã ou Hortelã Pimenta ou Menta	folhas e ramos	<i>Mentha piperita</i> L.	-
Hortelã ou Menta ou Hortelã doce ou Menta doce	folhas e ramos	<i>Mentha arvensis</i> L.	-
Jasmim	flores	<i>Jasminum officinale</i> L.	-
Laranja amarga e laranja doce	casca dos frutos, folhas e flores	<i>Citrus aurantium</i> L. ou <i>Citrus vulgaris</i> Risso e <i>Citrus sinensis</i> Osbeck	-
Limão e limão- doce	frutos, casca dos frutos, folhas e flores	<i>Citrus limmonia</i> Osbeck ou <i>Citrus limonium</i> Risso	-
Maçã	frutos	<i>Pyrus malus</i> L.	-
Mamão ou papaia	frutos	<i>Carica papaya</i> L.	-
Manga	frutos	<i>Mangifera indica</i> L.	-
Maracujá-açú	polpa dos frutos	<i>Passiflora quadrangularis</i> L.	-

Maracujá-azedo	polpa dos frutos	<i>Passiflora edulis</i> F. Flavicarpa Degener	-
Maracujá-doce e maracujá silvestre	polpa dos frutos	<i>Passiflora alata</i> Dryand.	-
Maracujá-mirim, maracujá-roxo e maracujá-de-garapa	polpa dos frutos	<i>Passiflora edulis</i> Sims	-
Marmelo comum	frutos	<i>Pyrus cydonia</i> L. ou <i>Cydonia vulgaris</i> Pers.	-
Marmelo-da-china	frutos	<i>Cydonia sinensis</i> Thouin.	-
Mirtilo	frutos	<i>Vaccinium myrtillus</i> L.	-
Morango	frutos	<i>Fragaria</i> spp.	-
Pera	frutos	<i>Pyrus communis</i> L.	-
Pêssego	frutos (sem caroço)	<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch.	-
Pitanga	frutos e folhas	<i>Stenocalyx michelii</i> O.Berg ou <i>Eugenia uniflora</i> L.	-
Rosa silvestre ou mosqueta	frutos e flores	<i>Rosa canina</i> L.	-
Tangerina, bergamota, mexerica, laranja-cravo e mandarina	casca e frutos	<i>Citrus reticulata</i> Blanco	-
Tamarindo	polpa dos frutos	<i>Tamarindus indica</i> L.	-
Uva	frutos	<i>Vitis vinifera</i> L.	-

Fonte: I.N. Anvisa nº 159/2022, Anexo I.

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, em conformidade ao disposto nas tabelas abaixo.

ADITIVOS			
16.2- BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS			
Números	Funcion/Nombre	Função/Nome	Concentración/máxima/Límite máximo
INS	Español	Português	g/100 mL (*)
1.6.2.2 Bebidas no Alcoólicas 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)	<i>quantum satis</i>
334	Ácido Tartárico (L(+)-)	Ácido Tartárico (L(+)-)	0,5
338	Ácido Fosfórico Ácido Orto-fostórico	Ácido Fosfórico,Ácido Orto-Fosfórico	0,07 (como P ₂ O ₅)
	REGULADOR DE ACIDEZ	REGULADOR DE ACIDEZ	
	Todos los autorizados como BPF em	Todos os autorizados como BPF no	<i>quantum satis</i>

	MERCOSUR	Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	
335i	Sódio-(mono) Tartrato	Tartarato monossódico	0,5 (como ác. Tartárico)
335ii	Sódio-(di) Tartrato	Tartarato dissódico	0,5 (como ác. Tartárico)
336i	Potasio Tartrato Ácido, Potasio Bitartrato, Potasio-Tartrato (mono)	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 ₂ O ₅)
339i	Sódio-(mono) Fosfato, Sódio Monofosfato, Sódio-(mono) Ortofosfato	Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, Fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, Dihidrogênio Fosfato de Sódio, Dihidrogênio Ortofosfato Monossódico, Dihidrogênio Monofosfato Monossódico	0,07 (como P ₂ O 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 ₂ O 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, Dihidrogênio monofosfato monopotássico	0,07 (como P ₂ O ₅)
340ii	Potasio-(di) Fosfato, Potasio-(di) Monofosfato, Potasio-	Fosfato dipotássico, monofosfato dipotássico,	0,07 (como P ₂ O ₅)

	(di) Orto- fosfato	hidrogênio ortofosfato dipotássico, Fosfato de Potássio Dibásico, Fosfato Ácido Dipotássico Fosfato de Potássio Secundário, Hidrogênio Monofosfato dipotássico, Hidrogênio fosfato dipotássico	
341i	Calcio Fosfato monobásico, Fosfato monocalcico, Ortofosfato monocalcico	Fosfato monocalcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocalcico, fosfato de cálcio monobásico, bifosfato de cálcio, fosfato ácido de cálcio, dihidrogênio fosfato de cálcio	0,07 (como P ₂ O ₅)
341ii	Calcio (di) Fosfato, Calcio fos- fato dibásico, calcio (di) ortofosfato	Fosfato dicalcio, fosfato dibásico de cálcio, fosfato dicalcico, 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 P ₂ O ₅)
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio- (tri) Ortofosfato	Fosfato tricalcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	0,07 (como P ₂ O ₅)
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)	<i>quantum satis</i>
900a	Dimetilpolisiloxano, Dimetilsilicona, Polidimetilsiloxano	Dimetilpolisiloxano, polidimetilsiloxano, dimetilsilicone	0,001
	ANTIOXIDANTE	ANTIOXIDANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
304	Ascorbil Palmitato	Palmitato de ascorbila	0,01
305	Ascorbil Estearato	Estearato de ascorbila	0,01
	AROMATIZANTE	AROMATIZANTE	

	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul ¹ (Ver tabela abaixo que trata de restrições de uso de determinadas substâncias em função da adição de aromatizantes)	<i>quantum satis</i>
	COLORANTE	CORANTE	
100i	Cúrcuma, Curcumina	Curcumina, cúrcum	0,01 (como curmina)
101i	Riboflavina	Riboflavina	<i>quantum satis</i>
101ii	Riboflavina 5'- Fosfato de Sodio	Riboflavina 5'- fosfato de sódio	<i>quantum satis</i>
102	Tartrazina, laca de Al	Tartrazina, laca de Al	0,01
104	Amarillo de Quinoleína	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, NH ₄ y Ca	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH ₄ 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 Brillante FCF, laca de Al	0,01
140i	Clorofila	Clorofila	<i>quantum satis</i>
140ii	Clorofilina	Clorofilina	<i>quantum satis</i>
141i	Clorofila Cúprica	Clorofila cúprica	<i>quantum satis</i>
141ii	Clorofilina Cúprica, Sales de Sodio y Potasio	Clorofilina cúprica e seus sais de sódio e potássio	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
150b	Caramelo II- Proceso Sulfito Caustico	Caramelo II - processo sulfito cáustico	<i>quantum satis</i>
150c	Caramelo III- Proceso Amonio	Caramelo III - processo amônia	<i>quantum satis</i>
150d	Caramelo IV- Proceso Sulfito Amonio	Caramelo IV - processo sulfito-amônia	<i>quantum satis</i>
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)	<i>quantum satis</i>
160a ii	Carotenos: Extractos Naturales	Carotenos: Extratos Naturais	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
160d	Licopeno	Licopeno	0,01
160e	Beta-apo- 8'Carotenal	Beta-apo- 8'Carotenal	0,01
160f	Ester Metílico 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	<i>quantum satis</i>
163i	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	Antocianinas (de frutas e hortaliças)	<i>quantum satis</i>
171	Dióxido de Titanio	Dióxido de Titanio	<i>quantum satis</i>
	CONSERVADOR	CONSERVADOR	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
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)
246 (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)
247 (Revogado pela	~~Sodio Propil para Hidroxibenzoato, Sodio Propilparabeno~~	~~Para-hidroxibenzoato de propila de sódio, propilparabeno de~~	0,03 (Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)

Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)	(Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)	sódio — (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, Anidrido 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 dimetilico	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)	<i>quantum satis</i>
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
	ESPELANTE	ESPESSANTE	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
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)	<i>quantum satis</i>

405	Propilenglicol Alginato	Alginato de Propilenoglicol	0,05
444	Sacarosa Acetato Isobutirato	Acetato isobutirato de sacarose	0,03
445	Esteres Glicéricos 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 glicérides 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 en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
	ESPUMANTE	ESPUMANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
958	Glicirricina	Glicirricina	0,005
999	Quilaya extracto	Extrato de Quilaia	0,02
	HUMECTANTE	UMECTANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
	SECUESTRANTE	SEQUESTRANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
338	Acido Fosfórico, Acido Orto- Fosfórico	Acido Fosfórico, Acido Orto-Fosfórico	0,07 (como P ₂ O ₅)
385	Sodio-(di) EDTA Calcico, Calcio Disodio Etilendiamina Tetraacetato	EDTA cálcio dissódico, etilenodiaminotetraacetato de cálcio e dissódico	0,0035
386	Sodio-(di) EDTA, Sodio-(di) Etilendiamina Tetraacetato	EDTA dissódico, etilenodiaminotetraacetato dissódico	0,0035
452i	Sodio Polifosfato,	Hexametafosfato de	0,07 (como P ₂ O ₅)

	Sodio Metafosfato, Sodio Hexametáfosfato, sal de Graham	sódio, polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, sal de Graham, 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 adicional en 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)	<i>quantum satis</i>
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 ₂ O ₅)
	HUMECTANTE	UMECTANTE	
480	Diocetil sulfossuccinato de sódio	Diocetil 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 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 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 725/2022, que dispõe sobre aditivos alimentares aromatizantes autorizados para uso no Mercosul.

RESTRIÇÕES DE USO DE DETERMINADAS SUBSTÂNCIAS EM ALIMENTOS EM FUNÇÃO DA ADIÇÃO DE AROMATIZANTES.		
Substâncias	Limite máximo no alimento (mg/Kg)	Condições específicas
Ácido agárico	20	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas e nos alimentos com fungos, aplica-se o limite máximo de 100 mg/Kg.~~
Aloína	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.~~
Beta Azarona	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.~~
Berberina	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.~~
Cumarina	2	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas e determinados tipos de doces com caramelo, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.~~
Ácido Cianhídrico	1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~No torrão (nougat) marzipan e seus sucedâneos ou produtos similares elaborados com sementes, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.~~ ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 1 mg por porcentagem em volume de álcool.~~ ~~Nas conservar de frutas com caroço, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg.~~
Hipericina	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais.

		~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 2 mg/Kg.~~ ~~Nos confeitos, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.~~
Pulegona	100 ou 250 (ver célula à direita)	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas aromatizadas com menta, aplica-se o limite máximo de 250 mg/Kg. Nas demais bebidas, aplica-se o limite máximo de 100 mg/Kg. ~~Nos confeitos com menta, aplica-se o limite máximo de 350 mg/Kg.~~
Quassina	5	~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.~~ ~~Nas pastilhas de confeitos, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.~~
Safrol	1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas com até 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 2 mg/Kg.~~ ~~Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg.~~ Nos alimentos com macis e noz-moscada, aplica-se o limite máximo de 15 mg/Kg.
Santonina	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.~~
Tuiona Alfa e Beta	0,5	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas com até 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg.~~ ~~Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.~~ ~~Nos alimentos com preparados à base de sálvia, aplica-se o limite máximo de 25 mg/Kg.~~ ~~Nos aperitivos (amargos), aplica-se o limite máximos de 35 mg/Kg.~~ ~~No recheio de sálvia, aplica-se o limite máximo de 250 mg/Kg.~~
Quinina	85	~~Nos caramelos digestivos para adultos e nas coalhadas de frutas, aplica-se o limite máximo de 40 mg/Kg.~~ ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 300 mg/Kg.~~ Nas demais bebidas, aplica-se o limite máximo de 85 mg/Kg.

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	Propionato de sódio	CONS
282	Propionato de cálcio	CONS
283	Propionato 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 eritórlico, 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 alginico	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 furcellarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	ESP/EST/GEL/EMU
407a	Algas marinhas Eucheima processadas	ESP/EST/GEL/EMU
410	Goma garrofinha, 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, croscarmelose 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 láctico	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, dissódico 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, antiemectante; 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: glazeante; HUM: umectante; RAI: fermento químico; e SEC: sequestrante.

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	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
421	Manitol	Alimentos e bebidas para controle de peso	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimento e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
		Alimento e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>

		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcar	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
960	Glicosídeos esteviol de	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	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
966	Lactitol	Alimentos e bebidas para controle de peso	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
967	Xilitol	Alimentos e bebidas para controle de peso	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional	<i>quantum satis</i>

		complementar	
968	Eritritol	Alimentos e bebidas para controle de peso	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com reduzido teor de açúcares	<i>quantum satis</i>
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 nº 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 nº 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 nº 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 nº 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 nº 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 nº 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 nº 123/2021.

Válido a partir de 1º/06/2021.

ATENÇÃO!!!

Novo prazo para adequação do Chá pronto para consumo à Portaria Mapa nº 123/2021.

Até o dia 9/10/2023

Portaria Mapa nº 476/2022

Altera a Portaria MAPA nº 123, de 13 de maio de 2021, que estabelece os padrões de identidade e qualidade para bebida composta, chá, refresco, refrigerante, soda e, quando couber, os respectivos preparados sólidos e líquidos.

Art. 1º A Portaria MAPA nº 123, de 13 de maio de 2021, publicada no Diário Oficial da União de 14 de maio de 2021, passa a vigorar com as seguintes alterações:

"Art. 5º Fica estabelecida a data máxima de 9 de outubro de 2023 para que sejam efetuadas as alterações no SIPEAGRO, bem como as adequações de rotulagem e composição para os produtos previamente registrados.

§ 1º Para as embalagens retornáveis, a adequação dos rótulos deve observar o processo gradual de substituição das mesmas, sendo fixada a data máxima de 9 de outubro de 2025 para conclusão da adequação.

....." (NR) (grifos nosso)

Art. 2º Esta Portaria entra em vigor em 1º de setembro de 2022.

1 - Referências Legais:

Decreto nº 6.871/2009, art. 32, Portaria Mapa nº 123/2021, I.N. SDA nº 30/1999, alterada pelas I.N's. SDA nº 03/2018 e 36/2018, I.N. Mapa nº 75/2019, Decreto-lei nº 986/1969, 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 429/2020, Resolução RDC nº 724/2022, Resolução RDC nº 725/2022, I.N. Anvisa nº 75/2020, I.N. Anvisa nº 159/2022, I.N. Anvisa nº 160/2022 e I.N. Anvisa nº 161/2022.

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 vegetais¹, podendo ser adicionada de outras substâncias de origem vegetal e de açúcares (Decreto nº 6.871/2009, art. 32).

¹ Espécies vegetais estabelecidas na I.N. Anvisa nº 159/2022.

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 (~~Resolução RDC nº 54/2012~~ revogada) I.N. Anvisa nº 75/2020, 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.).

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, alterado pela I.N. SDA nº 36/2018, 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~~ revogada) Resolução RDC nº 429/2020 e na I.N. Anvisa nº 75/2020.

Conforme 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.

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 e

Pecuária 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.

Conforme 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.

De acordo com 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.

Conforme o art. 13, do Decreto-lei nº 986/1969, os rótulos de alimentos que contiverem corantes artificiais deverão trazer na rotulagem a declaração "Colorido Artificialmente".

De acordo com o art. 14, do Decreto-lei nº 986/1969, os rótulos de alimentos adicionados de essências naturais ou artificiais, com o objetivo de reforçar, ou reconstituir o sabor natural do alimento deverão trazer a declaração do "Contém Aromatizante ...", seguido do código correspondente e da declaração "Aromatizado Artificialmente", no caso de ser empregado aroma artificial.

Conforme o art. 15, do Decreto-lei nº 986/1969, os rótulos dos alimentos elaborados com essências naturais deverão trazer as indicações "Sabor de ..." e "Contém Aromatizante", seguido do código correspondente.

De acordo com o art. 16, do Decreto-lei nº 986/1969, os rótulos dos alimentos elaborados com essências artificiais deverão trazer a indicação "Sabor Imitação ou Artificial de ..." seguido da declaração "Aromatizado Artificialmente".

Conforme o art. 17, do Decreto-lei nº 986/1969, as indicações exigidas pelos artigos 13 e 14 (acima) deste Decreto-lei, bem como as que servirem para

mençãoar o emprego de aditivos, **deverão constar do painel principal do rótulo do produto em forma facilmente legível.**

4 - Parâmetros Analíticos:

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 orientações no rótulo) deverão estar de acordo com a composição registrada, com os limites estabelecidos em legislação específica, bem como com os limites dispostos nas tabelas abaixo.

4.1 - Parâmetros Microbiológicos

ATENÇÃO!!!

Os Padrões Microbiológicos abaixo aplicam-se aos alimentos prontos para oferta ao consumidor.

No caso de ingredientes destinados exclusivamente ao uso industrial, incluindo os aditivos alimentares, devem ser observados os padrões microbiológicos estabelecidos em suas especificações (Resolução RDC nº 724/2022, art. 5º, §§ 1º e 2º).

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

Bebidas Não-alcoólicas Categoria Específica	Microorganismo / 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
Café, cevada, Chás e produtos similares, consumidos sem emprego de calor, incluindo as cápsulas, adicionados ou não de outros ingredientes	<i>Salmonella</i> / 25 g	10	0	Ausência	-	S	S	S	S	S	S
	<i>Escherichia coli</i> / g	5	2	10	10 ²	S	S	S	S	S	S

Legenda: S= Sim.

Para efeito da Resolução RDC nº 724/2022, 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: Resolução RDC nº 724/2022, arts. 3º, incisos VII, VIII e XII, I.N. Anvisa nº 161/2022, art. 3º, inciso I, e Anexo I, item 17, alínea "a", e I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º.

Tabela 2 - Padrão Microbiológico para 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 161/2022, Anexo III, e I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º.

4.2 - Parâmetros Físico-químicos

Tabela 3 - Parâmetros Físico-químicos para o Chá pronto para consumo.

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,	-	≤ 0,5	S	S	S	S	S	S

a 20 °C								
Cafeína (trimetilxantina) natural, expressa em mg/100 mL, para o Chá pronto para consumo que contiver semente de guaraná ou seu equivalente em extrato, cuja adição de cafeína sintética ou da obtida de outro vegetal é proibida	-	20	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 e N= Não.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e

II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

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 75/2020 e I.N. Anvisa nº 160/2022.

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 (a lista das espécies vegetais e de suas partes autorizadas pela I.N. Anvisa nº 159/2022 se encontra disposta na tabela 4, abaixo).

Tabela 4 - Lista das Espécies Vegetais e de suas Partes Autorizadas para a Elaboração do Chá Pronto para Consumo.

Nome Comum da Espécie Vegetal	Parte do Vegetal Autorizada	Nome Científico da Espécie Vegetal	Requisitos Complementares
Abacaxi	infrutescência (casca e polpa dos frutos)	<i>Bromelia ananas</i> L.	-
Acerola	frutos	<i>Malpighia glabra</i> L.	-
Ameixa	frutos	<i>Prunus domestica</i> L.	-
Amora	frutos	<i>Rubus</i> spp	-
Ananás	infrutescência (casca e polpa dos frutos)	<i>Ananas sativus</i> Schult. & Schult. F.	-
Banana caturra e banana-nanica	frutos	<i>Musa sinensis</i> L.	-
Banana-de-são-tomé, banana-maçã, banana-ouro, banana-prata	frutos	<i>Musa paradisiaca</i> L.	-
Banana-da-terra	frutos	<i>Musa sapientum</i> L.	-
Baunilha	frutos	<i>Vanilla aromatica</i> Swart.	-
Beterraba	raízes	<i>Beta vulgaris</i> L.	-
Boldo	folhas	<i>Pneumus boldus</i> Molina	O rótulo do produto contendo essa espécie deve conter 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.
Camomila ou Maçanilha	capítulos florais	<i>Matricaria recutita</i> L. e <i>Chamomilla recutita</i> (L.) Rauscher	-
Capim-limão ou capim-santo ou capim-cidreira ou capim-cidrô ou Chá de Estrada	folhas	<i>Cymbopogon citratus</i> Stapf	-
Carqueja	folhas	<i>Baccharis geneistelloides</i> (Lamarck) Person	-
Cassis ou groselha negra	frutos	<i>Ribes nigrum</i> L.	-
Cereja	frutos (sem semente)	<i>Prunus serotina</i> Ehrh	-
Chá preto ou chá verde ou chá branco	folhas e talos	<i>Camellia sinensis</i> (L.) Kuntze	-
Chicória	folhas e raízes	<i>Cichorium intybus</i> L.	Essa espécie somente pode ser usada de forma

			complementar às demais espécies autorizadas. vegetais
Cenoura	raízes	<i>Daucus carota</i> L.	-
Cranberry	fruto	<i>Vaccinium macrocarpon</i> Aiton	-
Damasco ou Apricot	frutos (sem sementes)	<i>Prunus armeciaca</i> L.	-
Erva-cidreira ou melissa	folhas e ramos	<i>Melissa officinalis</i> L.	-
Erva-mate ou mate verde ou mate tostado	folhas e talos	<i>Ilex paraguariensis</i> St. Hil.	-
Erva-doce ou anis ou anis doce	frutos	<i>Pimpinella anisum</i> L.	-
Estévia	folhas	<i>Stevia rebaudiana</i> Bert	Essa espécie somente pode ser usada de forma complementar às demais espécies vegetais autorizadas.
Framboesa	frutos	<i>Rubus idaeus</i> L.	-
Funcho ou erva-doce-nacional	frutos	<i>Foeniculum vulgare</i> Mill.	-
Groselha	frutos	<i>Ribes rubrum</i> L.	-
Guaraná	sementes	<i>Paullinia cupana</i> L.	-
Hibisco	flores	<i>Hibiscus sabdariffa</i> L.	-
Hortelã ou Hortelã Pimenta ou Menta	folhas e ramos	<i>Mentha piperita</i> L.	-
Hortelã ou Menta ou Hortelã doce ou Menta doce	folhas e ramos	<i>Mentha arvensis</i> L.	-
Jasmim	flores	<i>Jasminum officinale</i> L.	-
Laranja amarga e laranja doce	casca dos frutos, folhas e flores	<i>Citrus aurantium</i> L. ou <i>Citrus vulgaris</i> Risso e <i>Citrus sinensis</i> Osbeck	-
Limão e limão-doce	frutos, casca dos frutos, folhas e flores	<i>Citrus limmonia</i> Osbeck ou <i>Citrus limonium</i> Risso	-
Maçã	frutos	<i>Pyrus malus</i> L.	-
Mamão ou papaia	frutos	<i>Carica papaya</i> L.	-
Manga	frutos	<i>Mangifera indica</i> L.	-
Maracujá-açú	polpa dos frutos	<i>Passiflora quadrangularis</i> L.	-
Maracujá-azedo	polpa dos frutos	<i>Passiflora edulis</i> F. Flavicarpa Degener	-
Maracujá-doce e maracujá silvestre	polpa dos frutos	<i>Passiflora alata</i> Dryand.	-
Maracujá-mirim, maracujá-roxo e maracujá-de-garapa	polpa dos frutos	<i>Passiflora edulis</i> Sims	-
Marmelo comum	frutos	<i>Pyrus cydonia</i> L. ou <i>Cydonia vulgaris</i> Pers.	-
Marmelo-da-china	frutos	<i>Cydonia sinensis</i> Thouin.	-
Mirtilo	frutos	<i>Vaccinium myrtillus</i> L.	-
Morango	frutos	<i>Fragaria</i> spp.	-
Pera	frutos	<i>Pyrus communis</i> L.	-

Pêssego	frutos (sem caroço)	<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch.	-
Pitanga	frutos e folhas	<i>Stenocalyx michelii</i> O.Berg ou <i>Eugenia uniflora</i> L.	-
Rosa silvestre ou mosqueta	frutos e flores	<i>Rosa canina</i> L.	-
Tangerina, bergamota, mexerica, laranja-cravo e mandarina	casca e frutos	<i>Citrus reticulata</i> Blanco	-
Tamarindo	polpa dos frutos	<i>Tamarindus indica</i> L.	-
Uva	frutos	<i>Vitis vinifera</i> L.	-

Fonte: I.N. Anvisa nº 159/2022, Anexo I.

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 (CO₂) industrialmente puro.

V - Pedacos 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 quanto 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, em conformidade ao disposto nas tabelas abaixo.

ADITIVOS			
16.2- BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS			
Números	Funcion/Nombre	Função/Nome	Concentración/máxima/Límite máximo
INS	Español	Português	g/100 mL (*)
1.6.2.2 Bebidas no Alcoólicas 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 en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
334	Ácido Tartárico (L(+)-)	Ácido Tartárico (L(+)-)	0,5
338	Ácido Fosfórico Ácido Orto-fosfórico	Ácido Fosfórico, Ácido Orto-Fosfórico	0,07 (como P ₂ O ₅)
	REGULADOR DE ACIDEZ	REGULADOR DE ACIDEZ	

	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
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-Tartrato (mono)	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 ₂ O ₅)
339i	Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio-(mono) Ortofosfato	Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, Fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, Dihidrogênio Fosfato de Sódio, Dihidrogênio Ortofosfato Monossódico, Dihidrogênio Monofosfato Monossódico	0,07 (como P ₂ O 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 ₂ O 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, Dihidrogênio monofosfato monopotássico	0,07 (como P ₂ O ₅)
340ii	Potasio-(di) Fosfato,	Fosfato dipotássico,	0,07 (como P ₂ O ₅)

	Potasio-(di) Monofosfato, Potasio-(di) Orto- fosfato	monofosfato 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 monocalcico, Ortofosfato monocalcico	Fosfato monocalcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocalcico, fosfato de cálcio monobásico, bifosfato de cálcio, fosfato ácido de cálcio, dihidrogênio fosfato de cálcio	0,07 (como P ₂ O ₅)
341ii	Calcio (di) Fosfato, Calcio fos- fato dibásico, calcio (di) ortofosfato	Fosfato dicalcio, fosfato dibásico de cálcio, fosfato dicalcico, 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 P ₂ O ₅)
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio- (tri) Ortofosfato	Fosfato tricalcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	0,07 (como P ₂ O ₅)
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)	<i>quantum satis</i>
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)	<i>quantum satis</i>
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 (Ver tabela abaixo que trata de restrições de uso de determinadas substâncias em função da adição de aromatizantes)	<i>quantum satis</i>
	COLORANTE	CORANTE	
100i	Cúrcuma, Curcumina	Curcumina, cúrcum	0,01 (como curmina)
101i	Riboflavina	Riboflavina	<i>quantum satis</i>
101ii	Riboflavina 5'- Fosfato de Sodio	Riboflavina 5'- fosfato de sódio	<i>quantum satis</i>
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 Brillante FCF, laca de Al	0,01
140i	Clorofila	Clorofila	<i>quantum satis</i>
140ii	Clorofilina	Clorofilina	<i>quantum satis</i>
141i	Clorofila Cúprica	Clorofila cúprica	<i>quantum satis</i>
141ii	Clorofilina Cúprica, Sales de Sodio y Potasio	Clorofilina cúprica e seus sais de sódio e potássio	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
150b	Caramelo II- Proceso Sulfito Caustico	Caramelo II - processo sulfito cáustico	<i>quantum satis</i>
150c	Caramelo III- Proceso Amonio	Caramelo III - processo amônia	<i>quantum satis</i>
150d	Caramelo IV- Proceso Sulfito Amonio	Caramelo IV - processo sulfito-amônia	<i>quantum satis</i>

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)	<i>quantum satis</i>
160a ii	Carotenos: Extractos Naturales	Carotenos: Extratos Naturais	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
160d	Licopeno	Licopeno	0,01
160e	Beta-apo- 8'Carotenal	Beta-apo- 8'Carotenal	0,01
160f	Ester Metílico 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	<i>quantum satis</i>
163i	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	Antocianinas (de frutas e hortaliças)	<i>quantum satis</i>
171	Dióxido de Titanio	Dióxido de Titanio	<i>quantum satis</i>
	CONSERVADOR	CONSERVADOR	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
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)	Sódio Propil para-Hidroxibenzoato, Sódio 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	Sódio Metil para-Hidroxibenzoato, Sódio Metilparabeno	Para-hidroxibenzoato de metila de sódio, metilparabeno de sódio	0,03
220	Azufre Dióxido, Anidrido Sulfuroso	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,004
221	Sódio Sulfito	Sulfito de sódio	0,004 (como SO ₂)
222	Sódio Bisulfito, Sódio Sulfito Ácido	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	0,004 (como SO ₂)
223	Sódio 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 dimetilico	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)	<i>quantum satis</i>
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
	ESPELANTE	ESPESSANTE	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
405	Propilenglicol Alginato	Alginato de Propilenoglicol	0,05
	ESTABILIZANTE	ESTABILIZANTE	
	Todos los autorizados como BPF em	Todos os autorizados como BPF no	<i>quantum satis</i>

	MERCOSUR	Mercosul (Ver tabela 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 glicérides 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 en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
	ESPUMANTE	ESPUMANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
958	Glicirricina	Glicirricina	0,005
999	Quilaya extracto	Extrato de Quilaia	0,02
	HUMECTANTE	UMECTANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
	SECUESTRANTE	SEQUESTRANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
338	Acido Fosfórico, Acido Orto- Fosfórico	Acido Fosfórico, Acido Orto-Fosfórico	0,07 (como P ₂ O ₅)
385	Sodio-(di) EDTA Calcico, Calcio Disodio Etilendiamina Tetraacetato	EDTA cálcio dissódico, etilenodiaminotetraacetato de cálcio e dissódico	0,0035
386	Sodio-(di) EDTA, Sodio-(di)	EDTA dissódico, etilenodiaminotetraac	0,0035

	Etilendiamina Tetraacetato	etato dissódico	
452i	Sodio Polifosfato, Sodio Metafosfato, Sodio Hexametáfosfato, sal de Graham	Hexametáfosfato de sódio, polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio	0,07 (como P ₂ O 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 adicional en 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)	<i>quantum satis</i>
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 ₂ O ₅)
	HUMECTANTE	UMECTANTE	
480	Diocil sulfossuccinato de sódio	Diocil 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 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 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 725/2007, que dispõe sobre aditivos alimentares aromatizantes autorizados para uso no Mercosul.

Fonte: Resolução RDC nº 05/2007.

RESTRIÇÕES DE USO DE DETERMINADAS SUBSTÂNCIAS EM ALIMENTOS EM FUNÇÃO DA ADIÇÃO DE AROMATIZANTES.		
Substâncias	Limite máximo no alimento (mg/Kg)	Condições específicas
Ácido agárico	20	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas e nos alimentos com fungos, aplica-se o limite máximo de 100 mg/Kg.~~
Aloína	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.~~
Beta Azarona	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.~~
Berberina	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.~~
Cumarina	2	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas e determinados tipos de doces com caramelo, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.~~
Ácido Cianhídrico	1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~No torrão (nougat) marzipan e seus sucedâneos ou produtos similares elaborados com sementes, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.~~ ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 1 mg por percentagem em volume de álcool.~~ ~~Nas conservar de frutas com caroço, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg.~~

Hipericina	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 2 mg/Kg.~~ ~~Nos confeitos, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.~~
Pulegona	100 ou 250 (ver célula à direita)	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas aromatizadas com menta, aplica-se o limite máximo de 250 mg/Kg. Nas demais bebidas, aplica-se o limite máximo de 100 mg/Kg. ~~Nos confeitos com menta, aplica-se o limite máximo de 350 mg/Kg.~~
Quassina	5	~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.~~ ~~Nas pastilhas de confeitos, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.~~
Safrol	1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas com até 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 2 mg/Kg.~~ ~~Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg.~~ Nos alimentos com macis e noz-moscada, aplica-se o limite máximo de 15 mg/Kg.
Santonina	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.~~
Tuiona Alfa e Beta	0,5	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas com até 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg.~~ ~~Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.~~ ~~Nos alimentos com preparados à base de sálvia, aplica-se o limite máximo de 25 mg/Kg.~~ ~~Nos aperitivos (amargos), aplica-se o limite máximos de 35 mg/Kg.~~ ~~No recheio de sálvia, aplica-se o limite máximo de 250 mg/Kg.~~
Quinina	85	~~Nos caramelos digestivos para adultos e nas coalhadas de frutas, aplica-se o limite máximo de~~

		40 mg/Kg. Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 300 mg/Kg. Nas demais bebidas, aplica-se o limite máximo de 85 mg/Kg.

Fonte: Resolução RDC nº 725/2022, Anexo VIII.

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	Propionato de sódio	CONS
282	Propionato de cálcio	CONS
283	Propionato 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 eritórlico, 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 alginico	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 furcellarana e seus sais)	ESP/EST/GEL/EMU

	de sódio e potássio), musgo irlandês	
407a	Algas marinhas Eucheuma processadas	ESP/EST/GEL/EMU
410	Goma garrofinha, 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, croscarmelose 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 láctico	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, dissódico 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, antiuementante; 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: glazeante; HUM: umectante; RAI: fermento químico; e SEC: sequestrante.

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	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
421	Manitol	Alimentos e bebidas para controle de peso	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimento e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
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	0,075

		com ingestão controlada de açúcares	
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	0,075
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	
		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	<i>quantum satis</i>
		Alimento e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcar	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
966	Lactitol	Alimentos e bebidas para controle de peso	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
967	Xilitol	Alimentos e bebidas para controle de peso	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de	<i>quantum satis</i>

		açúcares	
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
968	Eritritol	Alimentos e bebidas para controle de peso	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com reduzido teor de açúcares	<i>quantum satis</i>
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 nº 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 nº 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 nº 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 nº 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 nº 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 nº 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 40/2011, Resolução RDC nº 286/2005 e I.N. Anvisa nº 160/2022.

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
Gradação alcoólica, em %, em v/v, a 20 °C	≥ 36	≤ 54	S	S	S	S	S	S
Teor de açúcar, em g/L	-	6	S	S	S	S	S	S
Acidez volátil, expressa em ácido acético, em mg/100 mL de álcool anidro	-	250	S	S	S	S	S	S
Ésteres, expressos em acetato de etila, mg/100 mL de álcool anidro	-	200	S	S	S	S	S	S
Aldeídos, expressos em aldeído acético, mg/100 mL de álcool anidro	3	40	S	S	S	S	S	S
Furfural, mg/100 mL de álcool anidro	-	5	S	S	S	S	S	S
Alcoóis superiores, mg/100 mL de álcool anidro	150	1.000	S	S	S	S	S	S
Coefficientes de congêneres, mg/100 mL de álcool anidro	250	1.500	S	S	S	S	S	S
Edulcorantes	Ausência		N	S	N	N	S	S
Contaminantes	Mínimo	Máximo						
Ocratoxina A, em limite máximo tolerado (LMT), em mcg/L	-	2	N	N	N	N	N	S
Metanol, expresso em álcool metílico, em mg/100 mL de álcool anidro	-	600	S	S	S	S	S	S
Cobre, em mg/kg*	-	5,0	S	S	S	S	S	S
Chumbo, em mg/kg*	-	0,20	N	S	S	S	S	S
Arsênio total, em mg/kg*	-	0,10	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.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e

II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

Fonte: Lei nº 7.678/1988, art. 18, I.N. Mapa nº 14/2018, art. 62, §§ 1º, inciso II, e 2º, e tabela 16, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

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, § 1º, 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, § 2º, 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, em conformidade ao disposto na tabela 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, em conformidade ao disposto nas 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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
	Caolín	Vinhos (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	Carvão ativo	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, 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. 6º, 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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
	~~Ferrocianeto de potássio~~	Vinhos (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	~~Fitado de cálcio~~	Vinhos (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	Gelatina	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e

		RDC 64/2011, art. 6º, parágrafo único))
	Leticol (cola de peixe)	~~Cervejas e vinhos~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9º, e RDC nº 64/2011, art. 6º)
	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. 6º, parágrafo único))
	Polivinilpirrolidona	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
Nutrientes Leveduras	para	
	Bicarbonato de amônia	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	Carbonato de amônio	~~Vinhos e~~ (revogado para Vinhos pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º) bebidas alcoólicas destiladas
	Cloreto de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único)
	Cloreto de zinco	~~Cervejas~~ (revogado para Cervejas pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6º)
	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. 6º, parágrafo único))
	Hidrogeno fosfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único)
	Sulfato de amônio	Bebidas alcoólicas em

		geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6º, 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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
	Sulfato de zinco	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único)
	Tiamina (vitamina B1)	Vinhos e cervejas (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9º, e RDC nº 64/2011, art. 6º)
Fermentos Biológicos	Bactérias lácticas <i>Oenococcus oeni</i>	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único))
	Leveduras <i>Saccharomyces</i>	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único))
	Leveduras <i>Schizosaccharomyces pombe</i>	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, 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. 6º, 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. 6º, 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. 6º, 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	<i>quantum satis</i>

*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, I.N. Mapa nº 75/2019, Resolução RDC nº 05/2013, item 16.1.1.8., Resolução RDC nº 40/2011, Resolução RDC nº 286/2005, Resolução RDC nº 725/2022 e I.N. Anvisa nº 160/2022.

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	S	S	S	S	S	S
Edulcorante	Ausência		N	N	N	N	N	S
Contaminantes Orgânicos								
Ocratoxina A, em limite máximo tolerado (LMT), em mcg/L	-	2	N	N	N	N	N	S
Metanol, expresso em álcool metílico, em mg/L	-	350	S	S	S	S	S	S
Contaminante Inorgânico								
Cobre, em mg/kg*	-	5.0	S	S	S	S	S	S

Legenda: S= Sim e N= Não.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

- I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e
- II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

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, I.N. Mapa nº 75/2019 e I.N. Anvisa nº 160/2022.

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, em conformidade ao disposto na tabela 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 Mercosul¹, 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))
(Ver tabela abaixo que trata de restrições de uso de determinadas substâncias em função da adição de aromatizantes)

CORANTE		
100i	Cúrcuma, curcumina	0,01
101i	Riboflavina	quantum satis
101ii	Riboflavina 5' fosfato de sódio	quantum satis
120	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na,K,NH ₄ e Ca	0,02 (como ácido carmínico)
40i	Clorofila	quantum satis
40ii	Clorofilina	quantum satis
41i	Clorofila cúprica	quantum satis
41ii	Clorofina cúprica,sais de Na e K	quantum satis
150a	Caramelo I-simples	quantum satis
150b	Caramelo II-processo sulfito cáustico	5,0
150c	Caramelo III-processo amônia	5,0
150d	Caramelo IV - processo sulfito amônia	5,0
160a i	Beta-caroteno (sintético idêntico ao natural	0,02
160a ii	Carotenos: extratos naturais	0,06
160b	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,001 (como norbixina) ou 0,003 (como bixina)
160c	Páprica, capsorubina, capsatina	quantum satis
160d	Licopeno	0,02
160e	Beta-apo-8-carotenal	0,02
160f	Ester metílico ou etílico do ácido beta-apo-8 carotenóico	0,02
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	0,50
466	Carboximetilcelulose sódica	

Obs.:

¹ Resolução RDC nº 725/2022, que dispõe sobre aditivos alimentares aromatizantes autorizados para uso no Mercosul.

Fonte: Resolução RDC nº 05/2013, item 16.1.1.8.

RESTRIÇÕES DE USO DE DETERMINADAS SUBSTÂNCIAS EM ALIMENTOS EM FUNÇÃO DA ADIÇÃO DE AROMATIZANTES.		
Substâncias	Limite máximo no alimento (mg/Kg)	Condições específicas
Ácido agárico	100	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas e nos alimentos com fungos, aplica-se o limite máximo de 100 mg/Kg.
Aloína	50	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.
Beta Azarona	1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.
Berberina	10	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.
Cumarina	10	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas e determinados tipos de doces com caramelo, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.
Ácido Cianhídrico	(1 mg/%, em v/v de álcool etílico, - ver célula à direita)	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 1 mg por porcentagem em volume de álcool.
Hipericina	2	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais.

		Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 2 mg/Kg.
Pulegona	100 ou 250 (ver célula à direita)	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas aromatizadas com menta, aplica-se o limite máximo de 250 mg/Kg. Nas demais bebidas, aplica-se o limite máximo de 100 mg/Kg.
Quassina	50	Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.
Safrol	2	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas com até 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 2 mg/Kg. Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg.
Santonina	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.
Tuiona Alfa e Beta	5	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas com até 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg. Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg. Nos aperitivos (amargos), aplica-se o limite máximos de 35 mg/Kg.
Quinina	300	Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 300 mg/Kg. Nas demais bebidas, aplica-se o limite máximo de 85 mg/Kg.

Fonte: Resolução RDC nº 725/2022, Anexo VIII.

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, em conformidade ao disposto nas 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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
	Caolín	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	Carvão ativo	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, 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. 6º, 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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
	~~Ferrocianeto de potássio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	~~Fitato de cálcio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	Gelatina	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC 64/2011, art. 6º, parágrafo único))
	~~Isotocola (cola de peixe)~~	~~Cervejas e vinhos~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9º, e RDC nº 64/2011, art. 6º)

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

*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, I.N. Mapa nº 75/2019, 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, Resolução RDC nº 725/2022 e I.N. Anvisa nº 160/2022.

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, *caput*).

3 - Denominação:

Coquetel Composto

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, art. 69, *caput*.

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	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	≤ 38	S	S	S	S	S	S
Vinho ou derivado da uva e do vinho, expresso em %, em v/v	-	< 50	S	S	S	S	S	S
Edulcorante	Ausência		N	N	N	N	N	S
Contaminantes Orgânicos								
Ocratoxina A, em limite máximo tolerado (LMT), em mcg/L	-	2	N	N	N	N	N	S
Álcool metílico, em mg/100 mL de álcool anidro	-	200	S	S	S	S	S	S
Contaminantes Inorgânicos								
Cobre, em mg/kg*	-	5,0	S	S	S	S	S	S
Chumbo, em mg/L	-	0,2	N	N	N	N	N	S

Legenda: S= Sim e N= Não.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

- I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e
 II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, art. 69, I.N. Mapa nº 35/2010, art. 8º, alterada pela I.N. Mapa nº 17/2018, I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

5 - Composição:

Conforme o art. 69, *caput*, do Decreto nº 6.871/2009, o Coquetel Composto deve conter, obrigatoriamente, como ingrediente vinho ou derivado da uva e do vinho em quantidade inferior a 50% do volume.

De acordo com o art. 69, incisos I e II, do Decreto nº 6.871/2009, o Coquetel Composto deve atender a seguinte composição, sendo:

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".

Conforme o art. 69, § 2º, do Decreto nº 6.871/2009, o Coquetel Composto poderá ser adicionado de açúcares e aditivos.

De acordo com 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, em conformidade ao disposto nas tabelas 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)		<i>quantum satis</i>
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)		<i>quantum satis</i>
AROMATIZANTE		
Todos os autorizados Mercosul ³ , exceto aromas sintéticos para bebidas alcoólicas mistas derivadas da uva e do vinho (Ver tabela abaixo que trata de restrições de uso de determinadas substâncias em função da adição de aromatizantes)		<i>quantum satis</i>
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		
400i	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	<i>quantum satis</i>

150b	Caramelo II- Processo sulfito cáustico	5,0
150c	Caramelo III- Processo amônia	5,0
150d	Caramelo IV - processo sulfito amônia	5,0
454	Negro brilhante-BN, negro-PN	0,02 ² (Exceto para bebidas alcoólicas mistas derivadas da uva e do vinho e para Coquetel Composto)
455	Marron-HT	0,02 ² (Exceto para bebidas alcoólicas mistas derivadas da uva e do vinho e para Coquetel Composto)
460a-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)
460a-ii	~~Carotenos: extratos naturais~~	0,06 ² (Exceto para bebidas alcoólicas mistas derivadas da uva e do vinho e para Coquetel Composto)
460b	~~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)
460d	~~Licopene~~	0,02 ² (Exceto para bebidas alcoólicas mistas derivadas da uva e do vinho e para Coquetel Composto)
460e	~~Beta-apo-8'-carotenal~~	0,02 ² (Exceto para bebidas alcoólicas mistas derivadas da uva e do vinho e para Coquetel Composto)
460f	~~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)
462	~~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)		<i>quantum satis</i>
405	Alginato de propileno glicol	1,0 (somente para licores emulsionados)
452i	Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, hexametáfosfato 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)		<i>quantum satis</i>
ESPUMANTE		
Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)		<i>quantum satis</i>
ESTABILIZANTE		
Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)		<i>quantum satis</i>
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)		<i>quantum satis</i>
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 monofosfato monossódico	0,044 (como P), sozinhos ou em combinação
339ii	Fosfato de dissódico, fosfato de sódio dibásico, fosfato ácido dissódico, fosfato 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)		<i>quantum satis</i>
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 antiemectantes:		
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	<i>quantum satis</i>

¹ Quantidade total no produto pronto para o consumo, considerando-se o SO₂ 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 725/2022, 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)		<i>quantum satis</i>
334	Ácido tartárico (L(+)-)	0,3
338	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	1,2 (como P)
ANTIESPUMANTE		
900a	Dimetilsilicone, dimetilpolisiloxano, 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 (Ver tabela abaixo que trata de restrições de uso de determinadas substâncias em função da adição de aromatizantes)		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 insolúvel, hexametáfosfato 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 monofosfato monossódico	1,2 (como P), sozinhos ou em combinação
339ii	Fosfato de dissódico, fosfato de sódio dibásico, fosfato ácido dissódico, fosfato 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 antieméticos:		
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	<i>quantum satis</i>

¹ Quantidade total no produto pronto para o consumo, considerando-se o SO₂ 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 725/2022, que dispõe sobre aditivos alimentares aromatizantes autorizados para uso no Mercosul.

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

RESTRIÇÕES DE USO DE DETERMINADAS SUBSTÂNCIAS EM ALIMENTOS EM FUNÇÃO DA ADIÇÃO DE AROMATIZANTES.		
Substâncias	Limite máximo no alimento (mg/Kg)	Condições específicas
Ácido agárico	100	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas e nos alimentos com fungos, aplica-se o limite máximo de 100 mg/Kg.
Aloína	50	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.
Beta Azarona	1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.
Berberina	10	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.
Cumarina	10	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas e determinados tipos de doces com caramelo, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.
Ácido Cianhídrico	(1 mg/%, em v/v de álcool etílico, - ver célula à direita)	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de

		matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 1 mg por porcentagem em volume de álcool.
Hipericina	2	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 2 mg/Kg.
Pulegona	100 ou 250 (ver célula à direita)	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas aromatizadas com menta, aplica-se o limite máximo de 250 mg/Kg. Nas demais bebidas, aplica-se o limite máximo de 100 mg/Kg.
Quassina	50	Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.
Safrol	2 ou 5 (ver célula à direita)	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas com até 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 2 mg/Kg. Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg.
Santonina	0,1 ou 1 (ver célula à direita)	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.
Tuiona Alfa e Beta	5 ou 10 (ver célula à direita)	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas com até 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg. Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg. Nos aperitivos (amargos), aplica-se o limite máximos de 35 mg/Kg.
Quinina	300	Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 300 mg/Kg. Nas demais bebidas, aplica-se o limite máximo de 85 mg/Kg.

Fonte: Resolução RDC nº 725/2022, Anexo VIII.

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	Propionato de sódio	CONS
282	Propionato de cálcio	CONS
283	Propionato 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 eritórlico, 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 alginico	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 furcellarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	ESP/EST/GEL/EMU
407a	Algas marinhas Euchema processadas	ESP/EST/GEL/EMU
410	Goma garrofinha, 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, croscarmelose 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 láctico	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, dissódico 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, antiemectante; 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: glazeante; HUM: umectante; RAI: fermento químico; e SEC: sequestrante.

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, em conformidade ao disposto nas 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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
	Caolín	Vinhos (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	Carvão ativo	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, 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. 6º, 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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
	Ferrocianeto de potássio	Vinhos (revogado pela

		Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	Fitato de cálcio	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	Gelatina	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC 64/2011, art. 6º, parágrafo único))
	~~Isiocola (cola de peixe)~~	~~Cervejas e vinhos~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9º, e RDC nº 64/2011, art. 6º)
	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. 6º, 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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
Nutrientes para Leveduras	~~Bicarbonato de amônia~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	Carbonato de amônio	~~Vinhos e~~ (revogado para Vinhos pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º) bebidas alcoólicas destiladas
	Cloreto de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único)
	~~Cloreto de zinco~~	~~Cervejas~~ (revogado para Cervejas pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6º)
	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. 6º, parágrafo único))
	Hidrogeno fosfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único)
	Sulfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6º, 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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
	Sulfato de zinco	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único)
	Tiamina (vitamina B1)	Vinhos e cervejas (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9º, e RDC nº 64/2011, art. 6º)
Fermentos Biológicos	Bactérias lácticas <i>Oenococcus oeni</i>	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único))
	Leveduras <i>Saccharomyces</i>	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único))
	Leveduras <i>Schizosaccharomyces pombe</i>	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, 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. 6º, 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. 6º, 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. 6º, 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	<i>quantum satis</i>

*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, I.N. Mapa nº 75/2019, Resolução RDC nº 05/2013, item 16.1.1.2, Resolução RDC nº 45/2010, Resolução RDC nº 40/2011, Resolução RDC nº 286/2005, Resolução RDC nº 725/2022 e I.N. Anvisa nº 160/2022.

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	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	≥ 5	≤ 14	S	S	S	S	S	S
Pressão gasosa, em atm, a 20 °C, para o Coquetel de Vinho Gaseificado ou a Bebida Alcoólica Mista de Vinho Gaseificada	1,1	3	S	S	S	S	S	S
Acidez total, em mEq/L (pH 8,2)	55	130	S	S	S	S	S	S
Acidez volátil, em mEq/L	-	15	S	S	S	S	S	S
Cinzas, em g/L	0,75	-	S	S	S	S	S	S
Extrato seco reduzido, em g/L	8	-	S	S	S	S	S	S
Edulcorante	Ausência		N	N	N	N	N	S
Contaminantes Orgânicos								
Ocratoxina A, em limite máximo tolerado (LMT), em mcg/L	-	2	N	N	N	N	N	S

Metanol, expresso em álcool metílico, em mg/L de álcool anidro	-	400	S	S	S	S	S	S
Contaminante Inorgânico								
Cobre, em mg/kg*	-	5,0	S	S	S	S	S	S

Legenda: S= Sim e N= Não.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e

II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

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, I.N. Mapa nº 75/2019 e I.N. Anvisa nº 160/2022.

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, § 1º, 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, em conformidade ao disposto nas tabelas 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, dimetilpolisiloxano, 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”) (Ver tabela abaixo que trata de restrições de uso de determinadas substâncias em função da adição de aromatizantes)		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	0,04
104i	Riboflavina	0,04
120	Garmim, cochenilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH e Ca.	0,02 (como ácido carmínico)

140i	Clorofila	<i>quantum satis</i>
140ii	Clorofilina	<i>quantum satis</i>
141i	Clorofila cúprica	<i>quantum satis</i>
141ii	Clorofilina cúprica, sais de Na e K	<i>quantum satis</i>
150a	Caramelo I- Simples	<i>quantum satis</i>
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	Licopene	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	<i>quantum satis</i>
EMULSIFICANTE		
Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)		<i>quantum satis</i>
452i	Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, hexametáfosfato 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)		<i>quantum satis</i>
ESPUMANTE		
Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)		<i>quantum satis</i>
ESTABILIZANTE		
Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)		<i>quantum satis</i>
REGULADOR DE ACIDEZ		
Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)		<i>quantum satis</i>
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 monofosfato monossódico	1,2 (como P), sozinhos ou em combinação
339ii	Fosfato de dissódico, fosfato de sódio dibásico, fosfato ácido dissódico, fosfato 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)		<i>quantum satis</i>
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 antiemectantes:		
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	<i>quantum satis</i>

¹ Quantidade total no produto pronto para o consumo, considerando-se o SO₂ 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 725/2022, que dispõe sobre aditivos alimentares aromatizantes autorizados para uso no Mercosul.

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

RESTRIÇÕES DE USO DE DETERMINADAS SUBSTÂNCIAS EM ALIMENTOS EM FUNÇÃO DA ADIÇÃO DE AROMATIZANTES.		
Substâncias	Limite máximo no alimento (mg/Kg)	Condições específicas
Ácido agárico	100	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas e nos alimentos com fungos, aplica-se o limite máximo de 100 mg/Kg.
Aloína	50	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.
Beta Azarona	1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.
Berberina	10	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite

		máximo de 10 mg/Kg.
Cumarina	10	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas e determinados tipos de doces com caramelo, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.
Ácido Cianídrico	(1 mg/%, em v/v de álcool etílico, - ver célula à direita)	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 1 mg por percentagem em volume de álcool.
Hipericina	2	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 2 mg/Kg.
Pulegona	100 ou 250 (ver célula à direita)	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas aromatizadas com menta, aplica-se o limite máximo de 250 mg/Kg. Nas demais bebidas, aplica-se o limite máximo de 100 mg/Kg.
Quassina	50	Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.
Safrol	2	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas com até 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 2 mg/Kg. Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg.
Santonina	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.
Tuiona Alfa e Beta	5	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais.

		Nas bebidas alcoólicas com até 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg. Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg. Nos aperitivos (amargos), aplica-se o limite máximos de 35 mg/Kg.
Quinina	300	Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 300 mg/Kg. Nas demais bebidas, aplica-se o limite máximo de 85 mg/Kg.

Fonte: Resolução RDC nº 725/2022, Anexo VIII.

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 alginico	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 furcellarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	ESP/EST/GEL/EMU
407a	Algas marinhas Eucheuma processadas	ESP/EST/GEL/EMU
410	Goma garrofinha, 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, croscarmelose 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 láctico	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	ANAH/ESTCOL

	de magnésio	
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, dissódico 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, antiemectante; 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: glazeante; 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, em conformidade ao disposto nas 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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
	Caolín	Vinhos (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	Carvão ativo	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, 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. 6º, 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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
	~~Ferrocianeto de potássio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	~~Fitato de cálcio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	Gelatina	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC 64/2011, art. 6º, parágrafo único))
	~~Isotocola (cola de peixe)~~	~~Cervejas e vinhos~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9º, e RDC nº 64/2011, art. 6º)
	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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
	~~Tanino~~	~~Bebidas alcoólicas em geral~~ (revogado pela Resolução RDC nº 40/2011)
Nutrientes para Leveduras	~~Bicarbonato de amônia~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	Carbonato de amônio	~~Vinhos e~~ (revogado para Vinhos pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)

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

		alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único))
	Leveduras <i>Schizosaccharomyces pombe</i>	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, 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. 6º, 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. 6º, 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. 6º, 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	<i>quantum satis</i>

*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, Resolução RDC nº 725/2022 e I.N. Anvisa nº 160/2022.

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 <i>Korn</i>

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					
			Laudos estrangeiros	Laudos Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudos para exportação	Laudos para controle do produto nacional	Laudos de análise fiscal	Ação fiscal

Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 °C	≥ 35	≤ 54	S	S	S	S	S	S
Coefficiente de congêneres, em mg/100 mL de álcool anidro	-	150	S	S	S	S	S	S
Edulcorantes	Ausência		N	S	N	N	S	S
Contaminantes	Mínimo	Máximo						
Álcool metílico, em mg/100 mL de álcool anidro	-	20	S	S	S	S	S	S
Cobre, em mg/kg*	-	5,0	S	S	S	S	S	S

Legenda: S= Sim e N= Não.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e

II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, art. 66, I.N. Mapa nº 29/2012, arts. 8 e 9, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

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, em conformidade ao disposto na tabela 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 Mercosul¹ (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)) (Ver tabela abaixo que trata de restrições de uso de determinadas substâncias em função da adição de aromatizantes)		

Obs.:

¹ Resolução RDC nº 725/2022, que dispõe sobre aditivos alimentares aromatizantes autorizados para uso no Mercosul.

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

RESTRIÇÕES DE USO DE DETERMINADAS SUBSTÂNCIAS EM ALIMENTOS EM FUNÇÃO DA ADIÇÃO DE AROMATIZANTES.		
Substâncias	Limite máximo no alimento (mg/Kg)	Condições específicas
Ácido agárico	100	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas e nos alimentos com fungos, aplica-se o limite máximo de 100 mg/Kg.
Aloína	50	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.
Beta Azarona	1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.
Berberina	10	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.
Cumarina	10	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas e determinados tipos de doces com caramelo, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.
Ácido Cianhídrico	(1 mg/%, em v/v de álcool etílico, - ver célula à direita)	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais.

		Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 1 mg por porcentagem em volume de álcool.
Hipericina	2	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 2 mg/Kg.
Pulegona	100 ou 250 (ver célula à direita)	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas aromatizadas com menta, aplica-se o limite máximo de 250 mg/Kg. Nas demais bebidas, aplica-se o limite máximo de 100 mg/Kg.
Quassina	50	Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.
Safrol	5	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas com até 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 2 mg/Kg. Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg.
Santonina	1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.
Tuiona Alfa e Beta	10	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas com até 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg. Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg. Nos aperitivos (amargos), aplica-se o limite máximos de 35 mg/Kg.
Quinina	300	Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 300 mg/Kg. Nas demais bebidas, aplica-se o limite máximo de 85 mg/Kg.

Fonte: Resolução RDC nº 725/2022, Anexo VIII.

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, em conformidade ao disposto nas 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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
	Caolín	Vinhos (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	Carvão ativo	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, 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. 6º, 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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
	~~Ferrocianeto de potássio~~	~~Vinhos (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)~~
	~~Fitado de cálcio~~	~~Vinhos (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)~~
	Gelatina	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único))

		nº 123/2016, art. 10, e RDC 64/2011, art. 6º, parágrafo único))
	Letiocola (cola de peixe)	~~Cervejas e vinhos~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9º, e RDC nº 64/2011, art. 6º)
	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. 6º, 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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
Nutrientes Leveduras	para	
	Bicarbonato de amônia	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	Carbonato de amônio	~~Vinhos e~~ (revogado para Vinhos pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º) bebidas alcoólicas destiladas
	Cloreto de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único)
	~~Cloreto de zinco~~	~~Cervejas~~ (revogado para Cervejas pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6º)
	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. 6º, parágrafo único))
	Hidrogeno fosfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único)

	Sulfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6º, 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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
	Sulfato de zinco	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único)
	Tiamina (vitamina B1)	Vinhos e cervejas (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9º, e RDC nº 64/2011, art. 6º)
Fermentos Biológicos	Bactérias lácticas <i>Oenococcus oeni</i>	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único))
	Leveduras <i>Saccharomyces</i>	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único))
	Leveduras <i>Schizosaccharomyces pombe</i>	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
Agente de Controle de Microrganismos	Ácido sulfúrico	Aguardentes de cana / Cachaças
	Dióxido de enxofre e seus sais	Mostos
Gás Propelente e para	Gás carbônico	Bebidas alcoólicas em

Embalagens		geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, 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. 6º, 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	<i>quantum satis</i>

*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 49/2011, I.N. Mapa nº 75/2019, Resolução RDC nº 123/2016, alterada pela Resolução RDC nº 322/2019, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

2 - Definição:

Espumante ou Espumante Natural ou Champanha (*Champagne*)¹ é o vinho² 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.

² Vinho é a bebida obtida pela fermentação alcoólica do mosto simples de uva sã, fresca e madura. A denominação vinho é privativa do produto a que se refere este artigo, sendo vedada sua utilização para produtos obtidos de quaisquer outras matérias-primas (Lei nº 7.678/1988, art. 3º, caput e Parágrafo único).

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 gasosa, em atm, a 20 °C			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 mcg/L	-	2	N	N	N	N	S
Álcool metílico, em	▪ elaborado com vinho tinto	-	400	S	S	S	S
mg/L	▪ elaborado com vinho branco e rosé, rosado ou clarete	-	300	S	S	S	S
Contaminantes Inorgânicos							
Cobre, em mg/kg	-	5,0	N	N	N	N	S
Arsênio total, em mg/L	-	0,20	N	N	N	N	S
Chumbo, em mg/L	-	0,15	N	N	N	N	S
Cádmio, em mg/L	-	0,01	N	N	N	N	S
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	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, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

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 - Práticas Enológicas Lícitas:

De acordo com o art. 2º, *caput* e incisos I, II, alíneas “a”, “b” e “c”, III, IV e V, da I.N. Mapa nº 49/2011, entende-se por:

- I - prática enológica: o processo tecnológico, físico, químico ou biológico empregado em qualquer fase de elaboração do vinho ou do derivado da uva e do vinho;

II - vinho base: o mosto ou vinho destinado à tomada de espuma que pode ser constituído:

- a) por vinho base;
- b) por mosto; ou
- c) pelo corte de mostos ou de vinhos base, ou de ambos;

III - tomada de espuma: a fermentação alcoólica em recipiente hermeticamente fechado com o objetivo de reter o dióxido de carbono gerado na fermentação;

IV - licor de tiragem: o preparado constituído de vinho e de açúcar, sendo que o açúcar poderá ser substituído total ou parcialmente por mosto ou mosto concentrado; e

V - licor de expedição: o preparado que se adiciona ao vinho espumante após a tomada de espuma, antes do fechamento definitivo da garrafa ou no tanque hermeticamente fechado, antes do engarrafamento, devendo ser constituído de vinho e açúcar, sendo que o açúcar pode ser parcial ou totalmente substituído por mosto ou mosto concentrado de uva ou pela mistura de ambos e, eventualmente, ser adicionado de destilado de vinho.

Conforme o art. 3º, *caput* e parágrafo único, da I.N. Mapa nº 49/2011, os aditivos e coadjuvantes de tecnologia de fabricação utilizados nas práticas enológicas deverão atender às determinações do órgão competente. Para a aplicação das práticas enológicas lícitas, as quais requerem a utilização de aditivos ou coadjuvantes de tecnologia de fabricação ou outra substância de origem química ou biológica empregada na elaboração do produto, deverá ser observada a previsão de utilização para os vinhos e derivados da uva e do vinho, bem como os limites máximos permitidos, conforme legislação específica.

De acordo com o art. 4º da I.N. Mapa nº 49/2011, é condição geral que a substância de uso enológico, bem como o material ou utensílio utilizado para a prática enológica admitida, não altere as características sensoriais naturais do produto final, excetuados os casos previstos nesta Instrução Normativa e em legislação específica.

Conforme o art. 5º da I.N. Mapa nº 49/2011, é vedado qualquer manipulação ou tratamento que tenha por objetivo modificar as características originais do produto com a finalidade de esconder alterações ou defeitos, exceto os previstos na I.N. Mapa nº 49/2011.

De acordo com os arts. 6º e 7º da I.N. Mapa nº 49/2011, as práticas enológicas lícitas deverão ser realizadas com o acompanhamento do responsável técnico do estabelecimento. Para a aplicação das práticas enológicas, deverão ser observadas as prescrições estabelecidas no Código Internacional de Práticas Enológicas da Organização Internacional da Vinha e do Vinho, última edição, quando não tiverem sido estabelecidas na I.N. Mapa nº 49/2011.

Conforme o art. 8º da I.N. Mapa nº 49/2011, as práticas enológicas previstas para o vinho de mesa aplicam-se por analogia ao vinho base para espumante e para frisanter, devendo ser observadas as exceções previstas na I.N. Mapa nº 49/2011 e em legislação específica.

De acordo com o art. 9º, *caput* e incisos I ao VIII, da I.N. Mapa nº 49/2011, são práticas enológicas admitidas para uvas destinadas à industrialização:

- I - triagem ou seleção;
- II - esmagamento;
- III - desengace;
- IV - esgotamento;
- V - prensagem;
- VI - maceração;
- VII - enriquecimento; e
- VIII - tratamento com antioxidantes.

Conforme o art. 10 da I.N. Mapa nº 49/2011, a triagem ou seleção de uvas consiste em separar as bagas impróprias para vinificação ou classificar as uvas de acordo com o grau de maturação.

De acordo com o art. 11 da I.N. Mapa nº 49/2011, o esmagamento consiste em romper a película das bagas e esmagá-las com o objetivo de liberar o mosto para assegurar a difusão dos elementos solúveis da casca no mosto e facilitar a multiplicação de leveduras.

Conforme o art. 12 da I.N. Mapa nº 49/2011, o desengace consiste em separar as bagas do engaço com o objetivo de reduzir a perda de cor e de álcool do vinho tinto e torná-lo menos rico em tanino indesejável e menos adstringente.

De acordo com o art. 13 da I.N. Mapa nº 49/2011, o esgotamento consiste em deixar o suco da uva esmagada escorrer antes da prensagem, para obter um mosto com menos substâncias oriundas dos cachos, das peles e das sementes.

Conforme o art. 14 da I.N. Mapa nº 49/2011, a prensagem consiste em prensar a uva ou a casca a fim de extrair a parte líquida; e pode ser realizada na uva inteira ou na uva previamente desengaçada e esmagada.

De acordo com o art. 15, *caput* e incisos I ao V, da I.N. Mapa nº 49/2011, a maceração consiste em manter a parte sólida da uva em contato com o mosto, a fim de promover a dissolução de substâncias presentes na película da baga, podendo ser dividida em:

- I - maceração tradicional, que consiste em manter, por um período, a parte sólida em contato com a parte líquida, após o desengace e o esmagamento;
- II - maceração carbônica, que consiste em manter a uva inteira em tanque fechado por alguns dias, contendo atmosfera rica em dióxido de carbono;

III - maceração a quente, que consiste em aquecer as uvas inteiras ou desengaçadas ou esmagadas, por um período de tempo, antes da fermentação, no caso de termovinificação, a fim de extrair rapidamente e com mais eficiência matérias corantes e outras substâncias contidas na película, sendo proibido o aquecimento por injeção de vapor direto;

IV - maceração a frio, que consiste em esfriar as uvas inteiras ou desengaçadas ou esmagadas antes da prensagem ou da fermentação conforme o tipo de vinho, com o objetivo de favorecer a extração de constituintes da película e de aumentar a complexidade aromática e gustativa do vinho; e

V - maceração sulfurosa, que consiste em manter a uva em contato com substância química autorizada em legislação específica com o objetivo de produzir mosto sulfitado para a elaboração de derivados da uva.

Conforme o art. 15, parágrafo único, da I.N. Mapa nº 49/2011, durante a maceração, a uva poderá ser adicionada de enzimas com o objetivo de facilitar a obtenção do mosto, as operações de desborre, a extração de matéria corante e de polifenóis e a extração de aromas e de precursores aromáticos da película da baga.

De acordo com o art. 16, *caput* e incisos I ao IV, da I.N. Mapa nº 49/2011, o enriquecimento consiste em aumentar o teor de açúcar das uvas colhidas, até o nível desejado, por meio dos seguintes procedimentos:

I - passificação natural: exposição das uvas sobre uma superfície ou suspensão durante o tempo necessário, sob o sol ou em recinto sombreado ventilado naturalmente;

II - passificação forçada: manutenção das uvas em ambiente climatizado com circulação de ar seco ou desidratado e, eventualmente, aquecido;

III - triagem ou seleção, na forma disposta no art. 10; e

IV - crioconcentração: congelamento parcial das uvas inteiras seguido de uma prensagem à baixa temperatura.

Conforme o art. 17, *caput* e incisos I e II, da I.N. Mapa nº 49/2011, o tratamento com antioxidante consiste em adicionar antioxidante à uva, com objetivo de:

I - obter controle microbiológico, limitando ou impedindo a multiplicação das leveduras e das bactérias tecnologicamente indesejáveis; e

II - proteger as matérias aromáticas da uva contra a influência do oxigênio do ar.

De acordo com o art. 18, *caput* e incisos I ao XX, da I.N. Mapa nº 49/2011, são práticas enológicas admitidas para mosto de uva:

- I - arejamento ou oxigenação;
- II - tratamento com antioxidante;
- III - acidificação;
- IV - desacidificação;
- V - desborre;
- VI - clarificação;
- VII - desidratação parcial ou concentração;
- VIII - cozimento;
- IX - dessulfitação;
- X - flotação;
- XI - tratamento enzimático;
- XII - desmetalização;
- XIII - abafamento alcoólico;
- XIV - pasteurização;
- XV - tratamento com atmosfera inerte;
- XVI - controle da fermentação malolática;
- XVII - correção ou enriquecimento;
- XVIII - fermentação alcoólica;
- XIX - fermentação em barricas de madeira; e
- XX - maceração pós-fermentativa.

Conforme o art. 19 da I.N. Mapa nº 49/2011, o arejamento ou oxigenação consiste em adicionar ar ou gás ao mosto com o objetivo de reduzir o conteúdo de compostos fenólicos e aumentar a estabilidade da cor do vinho.

De acordo com o art. 20, *caput* e incisos I ao IX, da I.N. Mapa nº 49/2011, o tratamento com antioxidante consiste em adicionar antioxidante ao mosto, com o objetivo de:

- I - obter ação antisséptica;
- II - proteger o mosto da ação do oxigênio;
- III - selecionar as leveduras;
- IV - facilitar o desborre;
- V - favorecer a dissolução de antocianos;
- VI - regular e controlar a fermentação;
- VII - proteger as substâncias aromáticas da uva;
- VIII - limitar a formação de etanol, durante a fermentação alcoólica; e
- IX - limitar a formação de hidrogênio sulfuroso e de tióis voláteis de origem fermentativa.

Conforme o art. 21, *caput*, incisos I ao V, e §§ 1º, incisos I ao IV, 2º, 3º e 4º, da I.N. Mapa nº 49/2011, a acidificação consiste em aumentar a acidez total titulável e reduzir o pH do mosto com a finalidade de:

- I - elaborar vinhos equilibrados sob o ponto de vista gustativo;
- II - favorecer a boa evolução biológica e a conservação do vinho;
- III - favorecer o processo de amadurecimento do vinho;
- IV - corrigir a insuficiência de acidez decorrente de causas naturais; e
- V - obter a produção de ácidos durante a fermentação alcoólica.

§ 1º A acidificação do mosto poderá ser realizada da seguinte forma:

- I - pelo corte com mostos de acidez mais elevada;
- II - com a ajuda de resinas trocadoras de cátions fortes ou sob forma livre;
- III - pelo emprego de ácidos orgânicos; ou
- IV - por acidificação microbiológica.

§ 2º A adição de acidulante ao mosto também poderá ter como objetivo a redução do nível de cálcio.

§ 3º É proibida a utilização de ácidos inorgânicos para acidificação.

§ 4º A acidez inicial do mosto pode ser aumentada em no máximo um inteiro e cinco décimos de gramas por litro, expresso em ácido tartárico.

De acordo com o art. 22, *caput*, incisos I ao IV e §§ 1º, incisos I ao VI, e 2º, da I.N. Mapa nº 49/2011, a desacidificação consiste em diminuir a acidez total titulável e aumentar o pH do mosto, com a finalidade de:

- I - obter vinhos de composição equilibrada sob o ponto de vista gustativo;
- II - obter estabilidade no que diz respeito à precipitação de tartarato de potássio e de tartarato de cálcio;
- III - favorecer a desacidificação biológica; e
- IV - obter degradação parcial do ácido málico.

§ 1º A desacidificação poderá ser realizada da seguinte forma:

- I - pela precipitação espontânea de ácido tartárico;
- II - pelo corte com mostos de menor acidez;
- III - pelo emprego de tratamento térmico (frio);
- IV - pela degradação microbiológica de ácido málico;
- V - pelo emprego de substâncias químicas; ou

VI - com a ajuda de resinas trocadoras de ânions.

§ 2º O vinho proveniente de mosto desacidificado deve conter no mínimo um grama por litro de ácido tartárico.

Conforme o art. 23, *caput*, parágrafo único e incisos I e II, da I.N. Mapa nº 49/2011, o desborre consiste na separação dos sólidos em suspensão com o objetivo de eliminar partículas terrosas e orgânicas, reduzir a flora microbiana indígena e reduzir o teor de colóides e a turbidez. O desborre pode ser realizado de forma:

I - estática, pela sedimentação espontânea ou com auxílio de substâncias autorizadas; ou

II - dinâmica, por meio de filtração ou centrifugação.

De acordo com o art. 24, *caput*, incisos I e II, e §§ 1º, incisos I ao IX, e 2º, da I.N. Mapa nº 49/2011, clarificação consiste no emprego de processos químicos e físicos visando à obtenção de mostos límpidos e estáveis, na qual poderão ser empregadas:

I - a colagem, que consiste na adição ao mosto de substâncias que, além de proporcionar limpidez e estabilidade, melhoram suas propriedades gustativas; e

II - a filtração, que consiste em passar o mosto através de filtros apropriados para reter partículas em suspensão, com o auxílio ou não de substratos.

§ 1º Para a clarificação do mosto, poderão ainda ser utilizadas substâncias com vistas a:

I - diminuir ou eliminar a quantidade de compostos polifenólicos oxidados ou passíveis de oxidação;

II - reduzir a adstringência do mosto antes da fermentação;

III - eliminar partículas insolúveis;

IV - facilitar a limpeza dos vinhos novos pela precipitação parcial de matérias protéicas; V - facilitar a colagem dos vinhos;

VI - prevenir as quebras protéicas e cuprosas;

VII - corrigir as características sensoriais dos vinhos provenientes de mostos alterados por fungos indesejáveis;

VIII - eliminar contaminantes eventuais; e

IX - corrigir a cor dos mostos.

§ 2º Para auxiliar a clarificação, poderão ser utilizadas enzimas.

Conforme o art. 25, *caput* e §§ 1º, incisos I ao IV, e 2º, da I.N. Mapa nº 49/2011, a desidratação parcial ou concentração do mosto consiste em eliminar certa quantidade de água do mosto com o objetivo de aumentar a concentração de açúcar do mosto, produzir mosto concentrado ou obter o enriquecimento do mosto.

§ 1º A desidratação parcial ou concentração do mosto poderá ser obtida por meio dos seguintes procedimentos:

- I - osmose inversa ou reversa: passagem do mosto por membranas específicas sob a ação de uma pressão superior à pressão osmótica do mosto;
- II - evaporação parcial a vácuo: aquecimento submetido a vácuo acentuado;
- III - evaporação parcial sob pressão atmosférica: sistema de evaporação à pressão atmosférica; ou
- IV - crioconcentração: congelamento parcial e eliminação do gelo formado.

§ 2º A desidratação parcial não pode conduzir à redução de mais de vinte por cento do volume inicial nem aumentar em mais de dois por cento em volume a graduação alcoólica potencial inicial do mosto.

De acordo com o art. 26 da I.N. Mapa nº 49/2011, o cozimento consiste na concentração avançada do mosto a fogo direto ou a vapor, de modo a promover sua caramelização.

Conforme o art. 27 da I.N. Mapa nº 49/2011, a dessulfitação consiste em eliminar ou reduzir a quantidade de dióxido de enxofre inicialmente adicionado ao mosto, por meio de processo físico, a fim de torná-lo próprio à elaboração de diferentes produtos e possibilitar a fermentação de mostos destinados à destilação.

De acordo com o art. 28, *caput* e incisos I ao IV, da I.N. Mapa nº 49/2011, a flotação consiste em injetar gás no mosto a fim de conduzir à superfície partículas e microrganismos com a finalidade de:

- I - clarificar rapidamente o mosto, com ou sem adição de clarificantes;
- II - reduzir a população nativa ou indígena de microrganismos antes da fermentação alcoólica para o crescimento posterior de leveduras selecionadas;
- III - realizar a clarificação contínua e regularizar a quantidade de material a ser eliminado; e
- IV - realizar, eventualmente, a oxigenação durante a clarificação.

Conforme o art. 29, *caput* e parágrafo único, da I.N. Mapa nº 49/2011, o tratamento enzimático consiste em adicionar enzimas ao mosto, com o objetivo de auxiliar a filtração e contribuir para revelar o potencial aromático da uva. O

tratamento enzimático poderá ser utilizado como auxiliar de outras práticas enológicas quando previsto em legislação específica.

De acordo com o art. 30, *caput* e §§ 1º e 2º, da I.N. Mapa nº 49/2011, a desmetalização consiste em adicionar substância ao mosto com o objetivo de reduzir a concentração de metais presentes no mosto provenientes de contaminação e, por consequência, prevenir os defeitos causados pelo teor elevado de metais.

§ 1º A desmetalização poderá ser realizada pelo emprego, combinado ou não, da colagem e de substâncias químicas.

§ 2º É vedado o emprego de ácido clorídrico como auxiliar no processo de desmetalização.

Conforme o art. 31, *caput* e parágrafo único, da I.N. Mapa nº 49/2011, o abafamento alcoólico consiste em adicionar álcool vínico, aguardente de vinho ou destilado alcoólico simples de vinho ou de bagaço ou de borras ou álcool etílico potável de origem agrícola, em conjunto ou separadamente, ao mosto ou ao mosto em fermentação, visando interromper a fermentação alcoólica e, por consequência, elaborar produtos derivados da uva e do vinho de acordo com o respectivo padrão de identidade e qualidade. O impedimento da fermentação alcoólica também poderá ser obtido pela adição ao mosto de gás sob pressão.

De acordo com o art. 32 da I.N. Mapa nº 49/2011, a pasteurização consiste em aquecer o mosto por período determinado, a fim de interromper a atividade de microrganismos e tornar inativas enzimas presentes no mosto.

Conforme o art. 33 da I.N. Mapa nº 49/2011, o tratamento com atmosfera inerte consiste em criar uma atmosfera inerte pela adição de gás ao mosto, para conservá-lo ao abrigo do ar e, por consequência, evitar a oxidação ou o desenvolvimento de microrganismos indesejáveis.

De acordo com o art. 34 da I.N. Mapa nº 49/2011, o controle da fermentação malolática consiste em adicionar substância ao mosto com o objetivo de controlar o crescimento e a atividade de bactérias responsáveis pela fermentação malolática, bem como de reduzir a taxa de dióxido de enxofre.

Conforme o art. 35, *caput* e incisos I ao IV, da I.N. Mapa nº 49/2011, a correção ou enriquecimento de mostos consiste em corrigir a deficiência do teor de açúcar do mosto devido às condições desfavoráveis de maturação das uvas destinadas à vinificação, pela:

I - adição, ao mosto, de sacarose (chaptalização), álcool vínico, mosto concentrado retificado ou mosto concentrado; e

II - desidratação parcial do mosto.

De acordo com o art. 35, parágrafo único, da I.N. Mapa nº 49/2011, a correção de que trata o inciso I deste artigo deverá respeitar o limite máximo estabelecido pela legislação específica.

Conforme o art. 36, *caput* e §§ 1º, incisos I ao III, 2º, incisos I ao V, 3º e 4º, da I.N. Mapa nº 49/2011, a fermentação alcoólica consiste em transformar açúcar de uva em etanol, dióxido de carbono e em produtos secundários visando à elaboração de vinho ou derivado da uva ou do vinho.

§ 1º A fermentação alcoólica pode ocorrer de maneira espontânea por meio de leveduras naturalmente presentes na película das bagas ou no mosto, ou por tratamento com leveduras selecionadas, antes ou durante a fermentação, com o objetivo de:

- I - induzir, regularizar ou acelerar a fermentação no caso de vinificações muito lentas;
- II - reanimar uma fermentação interrompida; ou
- III - facilitar o esgotamento do açúcar.

§ 2º Ao mosto poderão ser adicionados, antes ou durante a fermentação, ativadores de fermentação, com o objetivo de:

- I - favorecer o início ou a conclusão da fermentação alcoólica pelo enriquecimento com nutrientes e fatores de crescimento ou pela adsorção de inibidores de leveduras;
- II - acelerar a fermentação alcoólica;
- III - diminuir a formação de substâncias capazes de se combinar com o dióxido de enxofre durante a fermentação;
- IV - prevenir ou tratar a interrupção da fermentação alcoólica; e
- V - facilitar a conclusão de fermentações lentas.

§ 3º A introdução de ar ao mosto ou às uvas esmagadas no início da fermentação também é uma prática adotada para favorecer o desenvolvimento de leveduras e ativar a fermentação e a transformação completa dos açúcares fermentáveis.

§ 4º A fermentação alcoólica poderá ser interrompida por processo físico com o objetivo de gerar um produto com açúcar residual, sendo, para tanto, permitidos o tratamento térmico (frio ou calor), a filtração e a centrifugação.

De acordo com o art. 37, *caput* e incisos I ao III, da I.N. Mapa nº 49/2011, a fermentação em barricas de madeira consiste em conduzir a fermentação alcoólica e, eventualmente, a fermentação malolática dos vinhos, em recipientes de madeira com capacidade igual ou inferior a seiscentos litros, com o objetivo de:

- I - favorecer mecanismos físicos e químicos naturais que conduzem ao enriquecimento do vinho em substâncias cedidas pela madeira;

II - permitir que microrganismos façam a transformação de substâncias cedidas pela madeira; e

III - favorecer a migração de compostos das leveduras para o vinho, por autólise, pelo contato mais estreito entre a borra e o vinho.

Conforme o art. 38 da I.N. Mapa nº 49/2011, a maceração pós-fermentativa consiste em prolongar a maceração ao final da fermentação alcoólica dos mostos, podendo ser intensificada com o uso de calor, com o objetivo de completar a liberação de constituintes das cascas das uvas decorrente da maceração pré-fermentativa e melhorar a estrutura polifenólica e a cor dos vinhos.

De acordo com o art. 39, *caput* e incisos I ao XXIII, da I.N. Mapa nº 49/2011, são práticas enológicas admitidas para vinhos:

- I - acidificação;
- II - desacidificação;
- III - clarificação
- IV - tratamento enzimático;
- V - desmetalização;
- VI - estabilização tartárica;
- VII - atesto;
- VIII - estabilização biológica;
- IX- tratamento com antioxidante;
- X - fermentação malolática;
- XI - alcoolização;
- XII - aromatização;
- XIII - corte ou assemblage;
- XIV - engarrafamento térmico;
- XV - aeração;
- XVI - desidratação parcial ou concentração;
- XVII - maturação em recipiente de madeira;
- XVIII - afinamento;
- XIX - desalcoolização;
- XX - adoçamento ou edulcoração;
- XXI - maturação ou envelhecimento em garrafa;
- XXII - carbonatação; e
- XXIII - correção da cor.

Conforme o art. 40, *caput*, incisos I ao V, e §§ 1º, incisos I a III, 2º, 3º, 4º e 5º, da I.N. Mapa nº 49/2011, a acidificação consiste em aumentar a acidez total titulável e reduzir o pH do vinho com a finalidade de:

- I - elaborar vinhos equilibrados sob o ponto de vista gustativo;
- II - favorecer uma boa evolução biológica e a conservação do vinho;
- III - favorecer o processo de amadurecimento do vinho;

IV - corrigir a insuficiência de acidez decorrente de causas naturais; e

V - abaixar o pH do vinho.

§ 1º A acidificação do vinho poderá ser realizada da seguinte forma:

I - pelo corte com vinhos de acidez mais elevada;

II - com a ajuda de resinas trocadoras de cátions fortes ou sob forma livre; ou

III - pelo emprego de ácidos orgânicos.

§ 2º A adição de acidulante ao vinho também pode ter como objetivo a redução do nível de cálcio.

§ 3º É vedada a utilização de ácidos inorgânicos para acidificação.

§ 4º A acidez inicial do vinho pode ser aumentada em no máximo dois inteiros e cinco décimos de gramas por litro, expresso em ácido tartárico.

§ 5º Quando o mosto e o vinho forem acidificados, o aumento total da acidez deve ser de no máximo dois inteiros e cinco décimos de gramas por litro, expresso em ácido tartárico.

De acordo com o art. 41, *caput*, incisos I ao V, e §§ 1º, incisos I a VI, 2º e 3º, da I.N. Mapa nº 49/2011, a desacidificação consiste em diminuir a acidez total titulável e aumentar o pH do vinho, com a finalidade de:

I - obter vinhos equilibrados sob o ponto de vista gustativo;

II - obter estabilidade no que diz respeito à precipitação de tartarato de potássio e de tartarato de cálcio;

III - favorecer a desacidificação biológica;

IV - obter vinhos biologicamente mais estáveis; e

V - corrigir o excesso de acidez decorrente de causas naturais.

§ 1º A desacidificação poderá ser realizada da seguinte forma:

I - espontaneamente, pela precipitação de ácido tartárico ou pela degradação de ácido málico;

II - pelo corte com vinhos de menor acidez;

III - pelo emprego de refrigeração;

IV - com a ajuda de resinas trocadoras de íons;

V - pelo emprego de substâncias químicas; ou

VI - por processo microbiológico.

§ 2º O vinho desacidificado com o auxílio de substâncias químicas deve conter no mínimo um grama por litro de ácido tartárico.

§ 3º A acidificação e a desacidificação do vinho, realizadas pelo emprego de substâncias químicas, se excluem mutuamente.

Conforme o art. 42, *caput*, incisos I, II e III, alíneas “a”, “b”, “c” e “d”, e §§ 1º, incisos I a VI, e 2º, da I.N. Mapa nº 49/2011, clarificação consiste no emprego de processos químicos e físicos visando à elaboração de vinhos límpidos e estáveis, na qual poderão ser empregadas:

I - a colagem, que consiste na adição ao vinho de substâncias químicas com o objetivo de completar a clarificação espontânea, tornar o vinho tinto menos adstringente, eliminando parte dos seus taninos e polifenóis e clarificar os vinhos turvos;

II - a filtração, que consiste em passar o vinho através de filtros ou substratos apropriados, tais como terras, placas e membranas, para reter partículas em suspensão com o objetivo de proporcionar limpidez e estabilidade biológica ao vinho pela eliminação de microrganismos; e

III - a trasfega, que consiste em transferir o vinho de um recipiente para outro a fim de permitir a separação de depósitos sólidos do líquido e, por consequência:

- a) separar o vinho da borra e de depósitos provenientes da adição de clarificantes;
- b) separar o vinho de microrganismos no fim da fermentação alcoólica ou malolática, ou de alterações provocadas por bactérias ou leveduras;
- c) permitir a realização do conjunto de operações de vinificação, de tratamento e de transporte de vinhos; e
- d) permitir a estabilização tartárica e a separação de cristais de tártaro.

§ 1º Para a clarificação do vinho, poderão ainda ser utilizadas substâncias visando a:

- I - coagulação dos coadjuvantes agentes de clarificação adicionados ao vinho;
- II - facilitar a limpeza de vinhos novos pela precipitação parcial de matérias protéicas;
- III - facilitar a colagem;
- IV - corrigir as características sensoriais dos vinhos provenientes de mostos alterados por fungos indesejáveis;
- V - eliminar contaminantes eventuais; e
- VI - corrigir a cor dos vinhos.

§ 2º Para auxiliar a clarificação do vinho, poderão ser utilizadas enzimas.

De acordo com o art. 43, *caput* e incisos I ao V, da I.N. Mapa nº 49/2011, o tratamento enzimático consiste em adicionar enzimas ao produto, com o objetivo de:

I - contribuir para revelar o potencial aromático do vinho a partir de precursores provenientes da uva;

II - facilitar a liberação de constituintes solúveis das leveduras;

III - melhorar a estabilidade coloidal do vinho; e

IV - diminuir a taxa de uréia, para evitar a formação de carbamato de etila durante o envelhecimento.

Conforme o art. 43, parágrafo único, da I.N. Mapa nº 49/2011, o tratamento enzimático poderá ser utilizado como auxiliar de outras práticas enológicas quando previsto em legislação específica.

De acordo com o art. 44, *caput* e §§ 1º e 2º, da I.N. Mapa nº 49/2011, a desmetalização consiste em adicionar substância ao vinho com o objetivo de reduzir o teor de metais presentes no vinho provenientes de contaminação e, por consequência, prevenir os defeitos causados pelo teor elevado de metais.

§ 1º A desmetalização poderá ser realizada pelo emprego, combinado ou não, da colagem e de substâncias químicas.

§ 2º É vedado o emprego de ácido clorídrico ou de outro ácido inorgânico como auxiliar no processo de desmetalização.

Conforme o art. 45, *caput* e incisos I ao V, da I.N. Mapa nº 49/2011, a estabilização tartárica consiste na adoção de procedimentos visando à obtenção da estabilidade tartárica dos vinhos, podendo ser obtida:

I - por eletrodiálise;

II - com a ajuda de resinas trocadoras de cátions;

III - por meio de refrigeração;

IV - pelo emprego de substâncias químicas; ou

V - pelo emprego de substâncias de origem biológica.

De acordo com o art. 46 da I.N. Mapa nº 49/2011, o atesto consiste em completar com vinho o recipiente de armazenamento a fim de compensar as suas perdas naturais, com o objetivo de evitar o contato do vinho com o ar e, conseqüentemente, a oxidação ou o desenvolvimento de microrganismos aeróbicos.

Conforme o art. 47, *caput* e parágrafo único, da I.N. Mapa nº 49/2011, a estabilização biológica consiste em empregar processos físicos ou químicos, em conjunto ou separadamente, para eliminar ou inibir o crescimento de microrganismos indesejáveis e obter a estabilidade biológica do vinho contendo açúcares fermentáveis, na garrafa. Na estabilização biológica, poderão ser adotados a pasteurização, a filtração e o tratamento com inibidores de microrganismos indesejáveis.

De acordo com o art. 48 da I.N. Mapa nº 49/2011, o tratamento com antioxidante consiste em adicionar antioxidantes ao vinho com o objetivo de protegê-lo da ação do oxigênio.

Conforme o art. 49, *caput* e parágrafo único, da I.N. Mapa nº 49/2011, a fermentação malolática corresponde à degradação do ácido málico presente no vinho em elaboração, pela ação de bactérias produtoras de ácido lático. A fermentação malolática poderá ser induzida, auxiliada ou inibida pela adição ao vinho de substâncias autorizadas em legislação específica.

De acordo com o art. 50 da I.N. Mapa nº 49/2011, a alcoolização de vinhos consiste em adicionar ao vinho aguardente de vinho, álcool vínico, álcool etílico potável de origem agrícola ou destilado alcoólico simples de vinho ou de bagaço ou de borras, retificados, em conjunto ou separadamente, visando à elaboração de vinho licoroso, vinho composto e outras bebidas alcoólicas derivadas da uva e do vinho, de acordo com seus respectivos padrões de identidade e qualidade.

Conforme o art. 51 da I.N. Mapa nº 49/2011, a aromatização consiste em adicionar substâncias aromáticas ao vinho e aos derivados da uva e do vinho, quando previsto no padrão de identidade e qualidade, com o objetivo de melhorar suas características sensoriais ou conferir novas características.

De acordo com o art. 52 da I.N. Mapa nº 49/2011, o corte ou assemblage consiste em misturar diferentes vinhos com o objetivo de produzir vinhos com características físico-químicas e sensoriais desejadas.

Conforme o art. 53 da I.N. Mapa nº 49/2011, o engarrafamento térmico consiste em engarrafar o vinho previamente aquecido e fechar imediatamente a garrafa, a fim de promover a estabilidade biológica e físico-química do vinho e a eliminação de oxigênio.

De acordo com o art. 54, *caput* e incisos I ao IV, da I.N. Mapa nº 49/2011, a aeração consiste em introduzir ar ou gás específico ao vinho com o objetivo de:

- I - reduzir o teor de ferro;
- II - promover a polimerização de compostos fenólicos;
- III - aumentar a estabilidade da coloração do vinho; e
- IV - eliminar eventuais traços de hidrogênio sulfuroso do vinho.

Conforme o art. 54, parágrafo único, da I.N. Mapa nº 49/2011, a remoção do mau cheiro ou gosto devido ao hidrogênio sulfuroso ou seus derivados poderá ser feita com o auxílio de substância autorizada em legislação específica.

De acordo com o art. 55, *caput* e §§ 1º, incisos I e II, 2º e 3º, da I.N. Mapa nº 49/2011, a desidratação parcial ou concentração do vinho consiste em concentrar o vinho por eliminação de água endógena, com o objetivo de aumentar a graduação alcoólica do vinho.

§ 1º A desidratação parcial ou concentração do vinho poderá ser obtida por meio de:

I - osmose inversa ou reversa: passagem do mosto por membranas específicas sob a ação de uma pressão superior à pressão osmótica do mosto; ou

II - crioconcentração: congelamento parcial e eliminação do gelo formado.

§ 2º É vedada a desidratação parcial do vinho quando o mosto que lhe deu origem tiver sido submetido à mesma prática.

§ 3º A desidratação parcial ou concentração não pode conduzir à redução de mais de vinte por cento do volume inicial, nem aumentar mais de dois por cento em volume a graduação alcoólica inicial do vinho.

Conforme o art. 56, *caput* e incisos I ao III, da I.N. Mapa nº 49/2011, a maturação em recipiente de madeira consiste em acondicionar o vinho em barricas de madeira apropriada, com capacidade máxima de seiscentos litros, com o objetivo de:

I - obter um processo evolutivo natural do vinho, com o desenvolvimento de suas características sensoriais;

II - favorecer os mecanismos físicos e químicos naturais devido à oxigenação e ao aporte progressivo de substâncias cedidas pela madeira; e

III - obter estabilização físico-química total ou parcial do vinho.

De acordo com o art. 57, *caput* e §§ 1º, incisos I ao IV, 2º e 3º, da I.N. Mapa nº 49/2011, o afinamento consiste em colocar o vinho em contato com a madeira, durante um período determinado, por meio da adição de lascas de madeira da espécie *Quercus* sp., com o objetivo de transmitir ao vinho constituintes provenientes do carvalho.

§ 1º As lascas de madeira da espécie *Quercus* sp., para a prática de que trata o caput deste artigo, deverão atender aos seguintes requisitos:

I - ser utilizadas ao natural ou torradas, sem que tenham sofrido combustão;

II - não ser adicionadas de substâncias destinadas a aumentar seu poder aromatizante natural ou seus compostos fenólicos extraíveis;

III - não ter sofrido tratamento químico, enzimático ou físico, exceto a torra; e

IV - apresentar partículas com dimensão tal que ao menos noventa e cinco por cento em peso seja retido em peneira com malha de dois milímetros.

§ 2º É vedada a utilização de pó de carvalho para afinar o vinho.

§ 3º Os vinhos elaborados com adição de pedaços de madeira de carvalho não poderão apresentar na rotulagem designações relativas a período de maturação ou envelhecimento.

Conforme o art. 58, *caput* e §§ 1º ao 3º, da I.N. Mapa nº 49/2011, a desalcoolização consiste em eliminar parcialmente ou totalmente o etanol do vinho.

§ 1º A desalcoolização parcial do vinho poderá ser realizada por meio de técnicas de separação, em vinho cujo mosto não tenha sido submetido a enriquecimento ou concentração.

§ 2º A graduação alcoólica do vinho parcialmente desalcoolizado poderá ser diminuída em no máximo dois por cento em volume.

§ 3º A desalcoolização total do vinho tem por objetivo a elaboração de fermentado de uva desalcoolizado e poderá ser realizada por meio dos procedimentos previstos para desalcoolização parcial, além do aquecimento sob fogo direto.

De acordo com o art. 59, *caput*, da I.N. Mapa nº 49/2011, o adoçamento ou edulcoração de vinhos consiste em adicionar edulcorante ao vinho com o objetivo de obter vinhos de diferentes graus de doçura a partir de um vinho seco.

Conforme o art. 59, parágrafo único e incisos I ao IV, da I.N. Mapa nº 49/2011, para o adoçamento ou edulcoração de que trata o *caput* deste artigo, poderão ser adicionados ao vinho:

I - sacarose na forma sólida;

II - mosto de uva;

III - mosto concentrado de uva; ou

IV - a mistura de um ou mais produtos definidos nos incisos I, II e III deste parágrafo único.

De acordo com o art. 60 da I.N. Mapa nº 49/2011, a maturação ou envelhecimento em garrafa consiste em manter o vinho em garrafas estocadas em local apropriado, com o objetivo de manter o vinho em ambiente redutor para melhorar suas características sensoriais.

Conforme o art. 61 da I.N. Mapa nº 49/2011, a carbonatação consiste em adicionar dióxido de carbono ao vinho ou derivado da uva e do vinho, visando à elaboração de vinho fricante, vinho gaseificado ou outro derivado da uva e do vinho em que esteja prevista a gaseificação no respectivo padrão de identidade e qualidade.

De acordo com o art. 62 da I.N. Mapa nº 49/2011, a correção da cor consiste em adicionar corante natural ao derivado da uva e do vinho, quando previsto no respectivo padrão de identidade e qualidade, com vistas a reforçar a sua coloração natural.

Conforme o art. 63, *caput* e incisos I ao VII, da I.N. Mapa nº 49/2011, são práticas enológicas admitidas para vinhos espumantes e vinhos fricantes gaseificados naturalmente:

- I - tiragem;
- II - tomada de espuma;
- III - maturação;
- IV - remuage;
- V - degola;
- VII - clarificação; e
- VII - engarrafamento isobarométrico

De acordo com o art. 64, *caput* e §§ 1º ao 3º, da I.N. Mapa nº 49/2011, a tiragem consiste em introduzir na garrafa ou no tanque de fermentação hermeticamente fechado (autoclave) o vinho base acrescido do licor de tiragem, com o objetivo de desencadear a segunda fermentação alcoólica tendo em vista a tomada de espuma.

§ 1º À mistura do vinho base e do licor de tiragem poderá ser adicionada levedura, clarificante e ativador de fermentação, em conjunto ou separadamente, com o objetivo de facilitar a multiplicação de leveduras e desencadear a segunda fermentação alcoólica.

§ 2º A segunda fermentação alcoólica poderá aumentar a graduação alcoólica do vinho base em no máximo um e meio por cento em volume.

§ 3º A prática de chaptalização somada à prática da tiragem poderá aumentar a graduação alcoólica do vinho base em no máximo três por cento em volume.

Conforme o art. 65, *caput*, da I.N. Mapa nº 49/2011, a tomada de espuma consiste em realizar a fermentação alcoólica do vinho base em recipiente hermeticamente fechado, garrafa ou tanque de fermentação, com o objetivo de elaborar vinho espumante ou fricante por saturação sob pressão de dióxido de carbono endógeno.

De acordo com o art. 65, parágrafo único, da I.N. Mapa nº 49/2011, a tomada de espuma do vinho moscato espumante ou moscatel espumante será realizada a partir de mosto cuja fermentação for prematuramente interrompida, em tanque de fermentação hermeticamente fechado.

Conforme o art. 66, *caput* e §§ 1º e 2º, da I.N. Mapa nº 49/2011, a maturação consiste em manter o vinho em contato com as leveduras para aprimorar as qualidades sensoriais do vinho espumante.

§ 1º A maturação poderá ocorrer na garrafa ou em tanque hermeticamente fechado.

§ 2º Quando a maturação se der em tanque hermeticamente fechado, as leveduras poderão ser mantidas em suspensão por processo físico adequado.

De acordo com o art. 67 da I.N. Mapa nº 49/2011, a remuage consiste em provocar a precipitação e reunir, no gargalo da garrafa, o depósito formado

durante a tomada de espuma, por meio da disposição e movimentação da garrafa em suporte apropriado.

Conforme o art. 68 da I.N. Mapa nº 49/2011, a degola consiste em eliminar o depósito reunido sobre o vedante da garrafa durante a remuage, com o objetivo de assegurar a limpidez do vinho espumante ou frisanter.

De acordo com o art. 69, *caput* e parágrafo único, da I.N. Mapa nº 49/2011, a clarificação tem por objetivo assegurar a limpidez do vinho espumante e do vinho frisanter. Para a clarificação de vinhos espumantes e frisantes, somente poderão ser utilizadas a trasfega, a centrifugação e a filtração, sob condições isobarmétricas.

Conforme o art. 70, *caput* e parágrafo único, da I.N. Mapa nº 49/2011, o engarrafamento isobarmétrico consiste em engarrafar o vinho espumante ou frisanter elaborado em tanque hermeticamente fechado ou autoclave, sendo eventualmente adicionado de licor de expedição. No engarrafamento isobarmétrico, é vedado o uso de dióxido de carbono para fazer contrapressão.

7 - Aditivos Alimentares:

Os aditivos alimentares permitidos para o Espumante ou Espumante Natural ou Champanha (*Champagne*) são os constantes na Resolução RDC nº 123/2016, em conformidade ao disposto 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-)	<i>quantum satis</i>	1 e 2
	296	Ácido málico (DL-)	<i>quantum satis</i>	1 e 2
	330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i>	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	<i>quantum satis</i>	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	<i>quantum satis</i>	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	<i>quantum satis</i>	1 e 12

	carbonato de potássio		

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 SO₂ 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

8 - 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, em conformidade ao disposto na 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	-
	Polivinilpirrolidona, 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.

FERMENTADO ACÉTICO

1 - Referências Legais:

Decreto nº 6.871/2009, art. 77, I.N. Mapa nº 6/2012, alterada pela I.N. Mapa nº 16/2020, Resolução RDC nº 45/2010, Resolução RDC nº 04/2007, Anexo, item 13.10., Resolução RDC nº 725/2020 e I.N. Anvisa nº 159/2022.

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 Acético 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 6/2012, art. 3º e Anexo I.

Notas:

¹ Fermentado Acético de Álcool ou Vinagre de Álcool é aquele obtido da fermentação acética do fermentado alcoólico de mistura hidroalcoólica originária do álcool etílico potável de origem agrícola (I.N. Mapa nº 6/2012, Anexo I).

² O Fermentado Acético adicionado de aroma natural deverá ter o termo "aromatizado" acrescido ao fim da denominação (I.N. Mapa nº 6/2012, 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 6/2012, 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 6/2012, art. 3º, § 4º).

⁵ Fermentado Acético de Fruta ou Vinagre de Fruta é aquele obtido da fermentação acética do fermentado alcoólico de uma ou mais frutas (I.N. Mapa nº 6/2012, Anexo I).

⁶ Fermentado Acético de Cereal ou Vinagre de Cereal é aquele obtido da fermentação acética do fermentado alcoólico de um ou mais cereais (I.N. Mapa nº 6/2012, Anexo I).

⁷ Fermentado Acético de Vegetal ou Vinagre de Vegetal é aquele obtido da fermentação acética do fermentado alcoólico de um ou mais vegetais (I.N. Mapa nº 6/2012, Anexo I).

⁸ Fermentado Acético Misto de Vegetais ou Vinagre Misto de Vegetais 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 6/2012, Anexo I).

⁹ Fermentado Acético de Mel ou Vinagre de Mel é aquele obtido da fermentação acética do fermentado alcoólico de mel de abelha (I.N. Mapa nº 6/2012, Anexo I).

¹⁰ Fermentado Acético de (nome genérico do fermentado acético) Composto ou Vinagre de (nome genérico do vinagre) Composto é aquele fermentado acético adicionado de suco de fruta ou de suco de vegetal ou de mel de abelha, em conjunto ou separadamente (I.N. Mapa nº 6/2012, Anexo I).

¹¹ Fermentado Acético de (nome genérico do fermentado acético) Condimentado ou Vinagre de (nome genérico do vinagre) Condimentado é aquele fermentado acético adicionado de condimento (I.N. Mapa nº 6/2012, 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 matéria-prima) seguido dos termos "condimentado composto" (I.N. Mapa nº 6/2012, art. 3º, § 1º).

¹³ Fermentado Acético Duplo ou Vinagre Duplo é o fermentado acético de fermentado alcoólico com acidez volátil maior ou igual a 8 g/100 mL de ácido acético (I.N. Mapa nº 6/2012, Anexos I e VI).

¹⁴ Fermentado Acético Triplo ou Vinagre Triplo é o fermentado acético de fermentado alcoólico com acidez volátil maior ou igual a 12 g/100 mL de ácido acético (I.N. Mapa nº 6/2012, Anexos I e VI).

Conforme o art. 1º, § 3º, da I.N. Mapa nº 6/2012, **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 6/2012, 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 6/2012, 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 6/2012, 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:

Tabela 1 - Parâmetros Físico-químicos para o Fermentado Acético de Alcool ou Vinagre de Alcool

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		-	1,0	S	S	S	S	S	S
Sensoriais (organolépticos):	▪ Aspecto: ausência de elementos estranhos à sua natureza e composição			N	S	S	S	S	S
	▪ Cheiro: característico			N	S	S	S	S	S
	▪ Sabor: ácido			N	S	S	S	S	S
	▪ Cor: de acordo com a matéria-prima que lhe deu origem e composição			N	S	S	S	S	S
Acidez volátil, expressa em ácido acético, em g/100 mL		4,0	-	S	S	S	S	S	S
Edulcorante		Ausência		N	N	N	N	N	S

Legenda: S= Sim e N= Não.

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, Art. 77, I.N. Mapa nº 6/2012, art. 5º, *caput*, e Anexo II, e I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º.

Tabela 2 - Parâmetros Fisíco-químicos para o Fermentado Acético de Fruta ou Vinagre de Fruta

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		-	1,0	S	S	S	S	S	S
Sensoriais (organolépticos):	▪ Aspecto: ausência de elementos estranhos à sua natureza e composição			N	S	S	S	S	S
	▪ Cheiro: característico			N	S	S	S	S	S
	▪ Sabor: ácido			N	S	S	S	S	S
	▪ Cor: de acordo com a matéria-prima que lhe deu origem e composição			N	S	S	S	S	S
Acidez volátil, expressa em ácido acético, em g/100 mL		4,0	-	S	S	S	S	S	S
Cinzas, em g/L		1,0	5,0	S	S	S	S	S	S
Sulfatos, expressos em g/L de sulfato de potássio		-	1,0	S	S	S	S	S	S
Extrato seco reduzido, em g/L		6,0	-	S	S	S	S	S	S
Edulcorante		Ausência		N	N	N	N	N	S

Legenda: S= Sim e N= Não.

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, Art. 77, I.N. Mapa nº 6/2012, art. 6º e Anexo III, e I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º.

Tabela 3 - Parâmetros Fisíco-químicos para o Fermentado Acético de Cereal ou Vinagre de Cereal

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		-	1,0	S	S	S	S	S	S
Sensoriais (organolépticos):	▪ Aspecto: ausência de elementos estranhos à sua natureza e composição			N	S	S	S	S	S

	▪ Cheiro: característico		N	S	S	S	S	S
	▪ Sabor: ácido		N	S	S	S	S	S
	▪ Cor: de acordo com a matéria-prima que lhe deu origem e composição		N	S	S	S	S	S
Acidez volátil, expressa em ácido acético, em g/100 mL	4,0	-	S	S	S	S	S	S
Cinzas, em g/L	1,0	5,0	S	S	S	S	S	S
Sulfatos, expressos em g/L de sulfato de potássio	-	1,0	S	S	S	S	S	S
Extrato seco reduzido, em g/L	7,0	-	S	S	S	S	S	S
Edulcorante	Ausência		N	N	N	N	N	S

Legenda: S= Sim e N= Não.

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, Art. 77, I.N. Mapa nº 6/2012, art. 7º e Anexo IV, e I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º.

Tabela 4 - Parâmetros Físico-químicos para o Fermentado Acético de Vegetal ou Vinagre de Vegetal e para o Fermentado Acético de Mel ou Vinagre de Mel

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			-	1,0	S	S	S	S	S	S
Sensoriais (organolépticos):	▪ Aspecto: ausência de elementos estranhos à sua natureza e composição				N	S	S	S	S	S
	▪ Cheiro: característico				N	S	S	S	S	S
	▪ Sabor: ácido				N	S	S	S	S	S
	▪ Cor: de acordo com a matéria-prima que lhe deu origem e composição				N	S	S	S	S	S
Acidez volátil, expressa em ácido acético, em g/100 mL			4,0	-	S	S	S	S	S	S
Cinzas, em g/L			1,0	5,0	S	S	S	S	S	S
Sulfatos, expressos em g/L de sulfato de potássio			-	1,0	S	S	S	S	S	S
Extrato seco reduzido, em g/L			7,0	-	S	S	S	S	S	S
Edulcorante			Ausência		N	N	N	N	N	S

Legenda: S= Sim e N= Não.

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, Art. 77, I.N. Mapa nº 6/2012, art. 8º e Anexo V, e I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º.

Tabela 5 - Parâmetros Físico-químicos para o Fermentado Acético Duplo ou Vinagre Duplo e para o Fermentado Acético Triplo ou Vinagre Triplo

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 o Fermentado Acético Duplo ou Vinagre Duplo e para o Fermentado Acético Triplo ou Vinagre Triplo	-	1,0	S	S	S	S	S	S
Acidez volátil, expressa em ácido acético, em g/100 mL, para o Fermentado Acético Duplo ou Vinagre Duplo	8,0	11,99	S	S	S	S	S	S
Acidez volátil, expressa em ácido acético, em g/100 mL, para o Fermentado Acético Triplo ou Vinagre Triplo	12,0	-	S	S	S	S	S	S
Edulcorante, para o Fermentado Acético Duplo ou Vinagre Duplo e para o Fermentado Acético Triplo ou Vinagre Triplo	Ausência		N	N	N	N	N	S

Legenda: S= Sim e N= Não.

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, Art. 77, I.N. Mapa nº 6/2012, art. 11 e Anexo VI, e I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º.

5 - Composição:

Conforme o art. 77 do Decreto nº 6.871/2009 e o art. 1º, § 2º, da I.N. Mapa nº 6/2012, 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 6/2012, 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 6/2012, 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 I.N. Mapa nº 34/2012.

De acordo com o art. 9º da I.N. Mapa nº 6/2012, 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 6/2012, no Fermentado Acético Condimentado deverá ser utilizada a especiaria inteira ou suas partes. As espécies vegetais e suas partes autorizadas para uso como especiarias constam na I.N. Anvisa nº 159/2022 e se encontram relacionadas na tabela 6, abaixo.

Tabela 6 - Lista das Espécies Vegetais e de suas Partes Autorizadas para Uso como Especiarias na Elaboração do Fermentado Acético Condimentado.

Nome Comum da Espécie Vegetal	Parte do Vegetal Autorizada	Nome Científico da Espécie Vegetal
Açafrão	estigmas florais	<i>Crocus sativus</i> L.
Aipo marrom e verde	talos, folhas e sementes	<i>Apium graveolens</i> L.
Alcaçuz	raízes	<i>Glycyrrhiza glabra</i> L.
Alcaparra	botões florais	<i>Capparis spinosa</i> L.
Alecrim	folhas e talos	<i>Rosmarinus officinalis</i> L.
Alho	bulbos	<i>Allium sativum</i> L.
Alho porro	folhas e talos	<i>Allium porrum</i> L.
Anis estrelado	frutos	<i>Illicium verum</i> Hook
Baunilha	frutos	<i>Vanilla planifolia</i> Jacks
Canela-da-china	cascas	<i>Cinnamomum cassia</i> Ness ex Blume
Canela-do-ceilão	cascas	<i>Cinnamomum zeylanicum</i> Ness
Cardamomo	sementes	<i>Elettaria cardamomum</i> L.
Cebola	bulbos	<i>Allium cepa</i> L.
Cebolinha verde	folhas e talos	<i>Allium schoenoprasum</i> L.
Cerofólio	folhas e frutos	<i>Anthriscus cerofolium</i> (L.) Hoffm
Coentro	talos, folhas e frutos	<i>Coriandrum sativum</i> L.
Cominho	frutos	<i>Cuminum Cyminum</i> L.
Cravo-da-índia	botões florais	<i>Caryophyllus aromaticus</i> L. ou <i>Eugenia caryphyllara</i> Thumb
Cúrcuma	rizomas	<i>Curcuma longa</i> L. e <i>Curcuma domestica</i> Valenton
Curry	folhas	<i>Murraya koenigii</i> (L.) Spreng
Endro ou aneto ou dill	frutos, folhas e talos	<i>Anethum graveolens</i> L.

Erva-doce ou anis ou anis doce	frutos	<i>Pimpinella anisum</i> L.
Estragão	folhas e talos	<i>Artemisia dracunculus</i> L.
Feno-grego	sementes	<i>Trigonella foenum-graecum</i> L.
Funcho	folhas e talos	<i>Foeniculum vulgare</i> Mill.
Gengibre	rizomas	<i>Zingiber officinale</i> Roscoe
Gergelim	sementes	<i>Sesamum indicum</i> L.
Hortelã ou hortelã-pimenta	folhas e talos	<i>Mentha piperita</i> L.
Kümmel ou alcaravia	sementes	<i>Carum carvil</i> L.
Lavanda	folhas e flores	<i>Lavandula dentata</i> , L. <i>angustifolia</i> , L. <i>stoechas</i> <i>stoechas</i> , L. <i>stoechas</i> <i>pendunculata</i> e L. <i>multifida</i> , com suas respectivas variedades
Louro	folhas	<i>Laurus nobilis</i> L.
Manjerição ou alfavaca ou basílico	folhas e talos	<i>Ocimum basilicum</i> L.
Manjerona	folhas e talos	<i>Majorana hortensis</i> Moench. ou <i>Origanum majorana</i> L.
Menta ou menta doce ou hortelã-doce	folhas e talos	<i>Mentha arvensis</i> L.
Mostarda-branca	sementes	<i>Sinapsis alba</i> L. ou <i>Brassica</i> <i>alba</i> Rabenth
Mostarda-preta	sementes	<i>Brassica nigra</i> (L.) Koch ou <i>Sinapis nigra</i> L.
Mostarda amarela ou parda	sementes	<i>Brassica hirta</i> Moench. ou <i>Brassica juncea</i> L.
Noz-moscada ou macis	sementes e arilos	<i>Myristica fragrans</i> Houtt
Orégano chileno	folhas e talos	<i>Origanum vulgare</i> L.
Orégano mexicano	folhas e talos	<i>Lippia graveolens</i> Kunth
Papoula	sementes	<i>Papaver somniferum</i> L.
Páprica	frutos	<i>Capsicum annuum</i> L.
Pimenta-branca, preta, verde ou pimenta-do-reino	frutos	<i>Piper nigrum</i> L.
Pimenta-de-caiena	frutos	<i>Capsicum baccatum</i> L.
Pimenta vermelha ou pimenta- malagueta	frutos	<i>Capsicum frutes-cens</i> L.
Pimenta cumari	frutos	<i>Capsicum praetermissum</i> Heiser & Smith
Pimentão vermelho, pimentão verde, pimentão amarelo e pimenta doce	frutos	<i>Capsicum annuum</i> L.
Pimenta-da-jamaica	frutos	<i>Pimenta officinalis</i> Lindl. Ou <i>Pimenta dioca</i> (L.) Merr.
Pimenta rosa	frutos	<i>Schinus terebinthifolius</i> Raddi
Raíz forte	folhas e raízes	<i>A Armoracia rusticana</i> P. Gaertn
Salsa	folhas e talos	<i>Petroselinum sativum</i> Hoffm. ou <i>Petroselinum crispum</i> (Mill.) Nyman.
Sálvia	folhas	<i>Salvia officinalis</i> L.
Segurelha	folhas e talos	<i>Satureja hortensis</i> L.
Tomate	frutos	<i>Lycopersicum esculentum</i> L.
Tomilho	folhas e talos	<i>Thymus vulgaris</i> L.
Urucum	sementes	<i>Bixa orellana</i> L.
Zimbro	folhas e frutos	<i>Juniperus communis</i> L.

Fonte: I.N. Anvisa nº 159/2022, Anexo II.

De acordo com o art. 12 da I.N. Mapa nº 6/2012, 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 6/2012, 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 6/2012, 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 6/2012, 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 6/2012, o Fermentado Acético poderá ser adicionado de água potável.

Conforme o art. 19 da I.N. Mapa nº 6/2012, é vedada a adição de qualquer substância ou ingrediente que altere as características sensoriais naturais do produto final, com exceção dos previstos em legislação específica.

De acordo com o art. 20 da I.N. Mapa nº 6/2012, durante o processo de fermentação, poderá ser injetado no fermentado acético oxigênio ou ar industrialmente puro.

Conforme o art. 21 da I.N. Mapa nº 6/2012, durante o processo de fermentação, poderá ser utilizado sal nutriente, açúcar, aminoácido e vitamina, desde que previstos em legislação específica, com o objetivo exclusivo de alimentar as bactérias acéticas, na quantidade mínima necessária à complementação do substrato da fermentação acética.

6 - Aditivos Alimentares:

De acordo com o art. 17, § 2º, da I.N. Mapa nº 6/2012, o Fermentado Acético Colorido ou Vinagre Colorido, adicionado de corante caramelo, não poderá apresentar absorvância superior a 0,2 (dois décimos) de unidades de absorvância.

Conforme o art. 17, § 3º, da I.N. Mapa nº 6/2012, 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, em conformidade ao disposto nas tabelas 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/Límite 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)			<i>quantum satis</i>
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	Potasio tartrato neutro, potasio (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)			<i>quantum satis</i>
	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 (Ver tabela abaixo que trata de restrições de uso de determinadas substâncias em função da adição de 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))			<i>quantum satis</i>
	COLORANTE	CORANTE	
150 a	Caramelo I-Simple (con excepción de los vinagres de vino)	Caramelo I-simples (exceto para vinagres de vinho)	<i>quantum satis</i>
150 b	Caramelo II-Proceso Sulfito Caústico (con excepción de los vinagres de vino)	Caramelo II-processo sulfito caústico (exceto para vinagres de vinho)	<i>quantum satis</i>
150 c	Caramelo III- Proceso Amonio (con excepción de los vinagres de vino)	Caramelo III-processo amônia (exceto para vinagres de vinho)	<i>quantum satis</i>
150 d	Caramelo IV-Proceso Sulfito Amonio (con excepción de los vinagres de vino)	Caramelo IV-processo sulfito-amônia (exceto para vinagres de vinho)	<i>quantum satis</i>
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))	<i>quantum satis</i>

	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)			<i>quantum satis</i>
	SECUESTRANTES	SEQUESTRANTES	
Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR/Todos os autorizados como BPF no Mercosul (ver tabelas abaixo que tratam de BPF)			<i>quantum satis</i>

(*) 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 725/2022, que dispõe sobre aditivos alimentares aromatizantes autorizados para uso no Mercosul.

Fonte: Resolução RDC nº 04/2007, Anexo, item 13.10.

RESTRICÇÕES DE USO DE DETERMINADAS SUBSTÂNCIAS EM ALIMENTOS EM FUNÇÃO DA ADIÇÃO DE AROMATIZANTES.		
Substâncias	Limite máximo no alimento (mg/Kg)	Condições específicas
Ácido agárico	20	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas e nos alimentos com fungos, aplica-se o limite máximo de 100 mg/Kg.~~
Aloína	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais.

		~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.~~
Beta Azarona	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.~~
Berberina	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.~~
Cumarina	2	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas e determinados tipos de doces com caramelo, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.~~
Ácido Cianhídrico	1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 1 mg por percentagem em volume de álcool.~~
Hipericina	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 2 mg/Kg. Nos confeitos, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.~~
Pulegona	25	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas aromatizadas com menta, aplica-se o limite máximo de 250 mg/Kg.~~ ~~Nas demais bebidas, aplica-se o limite máximo de 100 mg/Kg.~~
Quassina	5	~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.~~
Safrol	1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas com até 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 2 mg/Kg.~~ ~~Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool~~

		~~em volume, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg.~~ Nos alimentos com macis e noz-moscada, aplica-se o limite máximo de 15 mg/Kg.
Santonina	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.~~
Tuiona Alfa e Beta	0,5	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas com até 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg.~~ ~~Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.~~ ~~Nos aperitivos (amargos), aplica-se o limite máximo de 35 mg/Kg.~~
Quinina	0,1	~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 300 mg/Kg.~~ ~~Nas demais bebidas, aplica-se o limite máximo de 85 mg/Kg.~~

Fonte: Resolução RDC nº 725/2022, Anexo VIII.

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	Propionato de sódio	CONS
282	Propionato de cálcio	CONS
283	Propionato 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 eritórlico, 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 alginico	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 furcellarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	ESP/EST/GEL/EMU
407a	Algas marinhas Euchema processadas	ESP/EST/GEL/EMU
410	Goma garrofinha, 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, croscarmelose 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	EMU

	graxos com ácido láctico	
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, antiuementante; 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: glazeante; HUM: umectante; RAI: fermento químico; e SEC: sequestrante.

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 monocalcico	ACREG	Não autorizado

(*) Significado das abreviaturas: ACREG: regulador de acidez; e SEC: sequestrante.

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 RDC nº 740/2022, Resolução RDC nº 286/2005, Resolução RDC nº 40/2011 e I.N. Anvisa nº 160/2022.

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	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
Gradação alcoólica, em %, /v, a 20 °C	4	14	-	S	S	S	S	S	S
Acidez fixa, em mEq/L	30	-	-	S	S	S	S	S	S
Acidez total, em mEq/L	50	130	-	S	S	S	S	S	S
Acidez volátil, em mEq/L	-	20	-	S	S	S	S	S	S
Anidrido sulfuroso total, em	-	0,35	-	S	S	S	S	S	S
Cinzas, em g/L	1,5	-	-	S	S	S	S	S	S
Cloretos totais, em g/L	-	0,5	-	S	S	S	S	S	S
Extrato seco reduzido, em	7	-	-	S	S	S	S	S	S
Edulcorante	Ausência			N	N	N	N	N	S
Teor de açúcar, em g/L	-	≤ 3	Seco	S	S	S	S	S	S
	> 3	-	Suave	S	S	S	S	S	S
Contaminantes	Mínimo	Máximo							
Cobre, em mg/kg*	-	5,0	-	N	N	N	N	N	S
Chumbo, em mg/kg*	-	0,20	-	N	N	N	N	N	S
Arsênio total, em mg/kg*	-	0,10	-	N	N	N	N	N	S
Cádmio, em mg/kg*	-	0,02	-	N	N	N	N	N	S
Estanho, em mg/kg*, para as enlatadas	-	150	-	N	N	N	N	N	S

Legenda: S= Sim e N= Não.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e

II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, art. 49, I.N. Mapa nº 34/2012, Anexo I, tabela 8, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

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 RDC nº 740/2022, em conformidade ao disposto na tabela abaixo.

ADITIVOS ALIMENTARES AUTORIZADOS PARA USO EM BEBIDAS ALCOÓLICAS FERMENTADAS, EXCETO VINHO E CERVEJA.				
Função	INS	Aditivo	Limite (mg/kg ou mg/L)	Nota
Acidulante	334	Ácido tartárico (L(+)-)	4000	-
	270	Ácido láctico (L-, D- e DL-)	<i>Quantum satis</i>	-
Antioxidante	300	Ácido ascórbico (L-)	300	Limite para os aditivos INS 300, 301, 302, 303, 315 e 316 sozinhos ou combinados, expresso como ácido ascórbico.
	301	Ascorbato de sódio	300	Limite para os aditivos INS 300, 301, 302, 303, 315 e 316 sozinhos ou combinados, expresso como ácido ascórbico.
	302	Ascorbato de cálcio	300	Limite para os aditivos INS 300, 301, 302, 303, 315 e 316 sozinhos ou combinados, expresso como ácido ascórbico.
	303	Ascorbato de potássio	300	Limite para os aditivos INS 300, 301, 302, 303, 315 e 316 sozinhos ou combinados, expresso como ácido ascórbico.
	315	Ácido eritórbico, ácido	300	Limite para os

		isoascórbico		aditivos INS 300, 301, 302, 303, 315 e 316 sozinhos ou combinados, expresso como ácido ascórbico.
	316	Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio	300	Limite para os aditivos INS 300, 301, 302, 303, 315 e 316 sozinhos ou combinados, expresso como ácido ascórbico.
	330	Ácido cítrico	<i>Quantum satis</i>	-
Conservador	200	Ácido sórbico	500	Limite expresso como ácido sórbico para os aditivos INS 200, 202 e 203 sozinhos ou combinados.
	202	Sorbato de potássio	500	Limite expresso como ácido sórbico para os aditivos INS 200, 202 e 203 sozinhos ou combinados.
	203	Sorbato de cálcio	500	Limite expresso como ácido sórbico para os aditivos INS 200, 202 e 203 sozinhos ou combinados.
	220	Dióxido de enxofre	200	Limite expresso como SO ₂ para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para bebidas alcoólicas fermentadas, exceto cerveja, vinho, filtrado doce e saquê.
	221	Sulfito de sódio	200	Limite expresso como SO ₂ para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para bebidas alcoólicas fermentadas, exceto cerveja, vinho, filtrado doce e saquê.

	222	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	200	Limite expresso como SO ₂ para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para bebidas alcoólicas fermentadas, exceto cerveja, vinho, filtrado doce e saquê.
	223	Metabissulfito de sódio	200	Limite expresso como SO ₂ para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para bebidas alcoólicas fermentadas, exceto cerveja, vinho, filtrado doce e saquê.
	224	Metabissulfito de potássio	200	Limite expresso como SO ₂ para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para bebidas alcoólicas fermentadas, exceto cerveja, vinho, filtrado doce e saquê.
	225	Sulfito de potássio	200	Limite expresso como SO ₂ para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para bebidas alcoólicas fermentadas, exceto cerveja, vinho, filtrado doce e saquê.
	226	Sulfito de cálcio	200	Limite expresso como SO ₂ para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para bebidas alcoólicas fermentadas, exceto cerveja, vinho, filtrado doce e saquê.

	227	Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio	200	Limite expresso como SO ₂ para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para bebidas alcoólicas fermentadas, exceto cerveja, vinho, filtrado doce e saquê.
	228	Bissulfito de potássio	200	Limite expresso como SO ₂ para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para bebidas alcoólicas fermentadas, exceto cerveja, vinho, filtrado doce e saquê.
	220	Dióxido de enxofre	350	Limite expresso como SO ₂ para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para filtrado doce e saquê.
	221	Sulfito de sódio	350	Limite expresso como SO ₂ para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para filtrado doce e saquê.
	222	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	350	Limite expresso como SO ₂ para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para filtrado doce e saquê.
	223	Metabissulfito de sódio	350	Limite expresso como SO ₂ para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para filtrado doce e saquê.

	224	Metabissulfito de potássio	350	Limite expresso como SO ₂ para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para filtrado doce e saquê.
	225	Sulfito de potássio	350	Limite expresso como SO ₂ para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para filtrado doce e saquê.
	226	Sulfito de cálcio	350	Limite expresso como SO ₂ para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para filtrado doce e saquê.
	227	Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio	350	Limite expresso como SO ₂ para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para filtrado doce e saquê.
	228	Bissulfito de potássio	350	Limite expresso como SO ₂ para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para filtrado doce e saquê.

Fonte: Resolução RDC nº 740/2022, Anexo I.

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, em conformidade ao disposto nas 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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
	Caolín	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	Carvão ativo	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, 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. 6º, 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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
	~~Ferrocianeto de potássio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	~~Fitato de cálcio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	Gelatina	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC 64/2011, art. 6º, parágrafo único))
	~~Isotocola (cola de peixe)~~	~~Cervejas e vinhos~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9º, e RDC nº 64/2011, art. 6º)
	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. 6º, parágrafo único))
	Polivinilpirrolidona	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
Nutrientes Leveduras	para	
	Bicarbonato de amônia	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	Carbonato de amônio	~~Vinhos e~~ (revogado para Vinhos pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º) bebidas alcoólicas destiladas
	Cloreto de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único)
	~~Cloreto de zinco~~	~~Cervejas~~ (revogado para Cervejas pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6º)
	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. 6º, parágrafo único))
	Hidrogeno fosfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único)
	Sulfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6º, 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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
	Sulfato de zinco	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único)
	Tiamina (vitamina B1)	~~Vinhos e cervejas~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9º, e RDC nº 64/2011, art. 6º)
Fermentos Biológicos	Bactérias lácticas <i>Oenococcus oeni</i>	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único))
	Leveduras <i>Saccharomyces</i>	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único))
	Leveduras <i>Schizosaccharomyces pombe</i>	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, 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. 6º, 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. 6º, 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. 6º, 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	<i>quantum satis</i>

*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 RDC nº 740/2022, Resolução RDC nº 397/2020, Resolução RDC nº 286/2005 Resolução RDC nº 40/2011 e I.N. Anvisa nº 160/2022.

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 desalcooolizado 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 °C	4	14	-	S	S	S	S	S	S
Acidez fixa, em mEq/L	30	-	-	S	S	S	S	S	S
Acidez total, em mEq/L	50	130	-	S	S	S	S	S	S
Acidez volátil, em mEq/L	-	20	-	S	S	S	S	S	S
Anidrido sulfuroso total, em g/L	-	0,35	-	S	S	S	S	S	S
Chaptalização ¹ , em % de açúcares da fruta	-	50	-	N	N	N	N	N	S
Cloretos totais, em g/L	-	0,5	-	S	S	S	S	S	S
Extrato seco reduzido, em g/L	7	-	-	S	S	S	S	S	S
Pressão, em atm, a 20 °C	2	3	Gaseificado	S	S	S	S	S	S
Teor de açúcar, em g/L	-	≤ 3	Seco	S	S	S	S	S	S
	> 3	-	Doce ou Suave	S	S	S	S	S	S
Edulcorantes	Ausência			N	N	N	N	N	S
Contaminantes	Mínimo	Máximo							
Cobre, em mg/kg*	-	5,0	-	N	N	N	N	N	S
Chumbo, em mg/kg*	-	0,20	-	N	N	N	N	N	S
Arsênio total, em mg/kg*	-	0,10	-	N	N	N	N	N	S
Cádmio, em mg/kg*	-	0,02	-	N	N	N	N	N	S
Estanho, em	-	150	-	N	N	N	N	N	S

mg/kg*, para bebidas enlatadas									

Legenda: S= Sim e N= Não.

¹ Chaptalização: adição de açúcar durante o processo de fermentação.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e

II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, art. 44, I.N. Mapa nº 34/2012, Anexo I, tabela 1, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

4.2 - Para o Fermentado de Maçã

Parâmetros		Mínimo	Máximo	Classificação	Obrigatoriedade					
					Laudos estrangeiros	Laudos Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudos para exportação	Laudos para controle do produto nacional	Laudos de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 °C		4	14	-	S	S	S	S	S	S
Acidez fixa, em mEq/L		30	-	-	S	S	S	S	S	S
Acidez total, em mEq/L		50	130	-	S	S	S	S	S	S
Acidez volátil, em mEq/L		-	20	-	S	S	S	S	S	S
Anidrido sulfuroso total, em g/L		-	0,35	-	S	S	S	S	S	S
Chaptalização ¹ em:	% de açúcares da fruta	-	30	-	N	N	N	N	S	S
	teor alcoólico, em % v/v	-	3,5	-	N	N	N	N	S	S
Chaptalização ¹ , em % de açúcares da fruta		-	50	-	N	N	N	N	N	S
Cloretos totais, em g/L		-	0,5	-	S	S	S	S	S	S
Extrato seco reduzido, em g/L		7	-	-	S	S	S	S	S	S
Pressão, em atm, a 20 °C		2	3	Gaseificado	S	S	S	S	S	S
Teor de açúcar, em g/L	-	-	≤ 3	Seco	S	S	S	S	S	S
	> 3	-	-	Doce ou Suave	S	S	S	S	S	S
Edulcorantes		Ausência			N	N	N	N	N	S
Contaminantes		Mínimo	Máximo							
Cobre, em mg/kg*		-	5,0	-	N	N	N	N	N	S
Chumbo, em mg/kg*		-	0,20	-	N	N	N	N	N	S
Arsênio total, em mg/kg*		-	0,10	-	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.

¹ Chaptalização: adição de açúcar durante o processo de fermentação.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e
 II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, art. 44, I.N. Mapa nº 34/2012, Anexo I, tabela 2, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

4.3 - Para todos os Fermentados de Fruta (exceto para os Fermentados de Caju, Jabuticaba e Maçã)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Classificação	Obrigatoriedade					
				Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 °C	4	14	-	S	S	S	S	S	S
Pressão, em atm, a 20 °C	2	3	Gaseificado	S	S	S	S	S	S
Acidez fixa, em mEq/L	30	-	-	S	S	S	S	S	S
Acidez total, em mEq/L	50	130	-	S	S	S	S	S	S
Acidez volátil, em mEq/L	-	20	-	S	S	S	S	S	S
Anidrido sulfuroso total, em g/L	-	0,35	-	S	S	S	S	S	S
Cloreto totais, em g/L	-	0,5	-	S	S	S	S	S	S
Extrato seco reduzido, em g/L	12	-	-	S	S	S	S	S	S
Teor de açúcar, em g/L	-	≤ 3	Seco	S	S	S	S	S	S
	> 3	-	Doce ou Suave	S	S	S	S	S	S
Edulcorantes	Ausência			N	N	N	N	N	S
Contaminantes	Mínimo	Máximo							
Cobre, em mg/kg*	-	5,0	-	N	N	N	N	N	S
Chumbo, em mg/kg*	-	0,20	-	N	N	N	N	N	S
Arsênio total, em mg/kg*	-	0,10	-	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.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e
 II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, art. 44, I.N. Mapa nº 34/2012, Anexo I, tabela 3, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

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-Pera, 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 RDC nº 740/2022 e na Resolução RDC nº 397/2020, em conformidade ao disposto nas tabelas abaixo.

ADITIVOS ALIMENTARES AUTORIZADOS PARA USO EM BEBIDAS ALCOÓLICAS FERMENTADAS, EXCETO VINHO E CERVEJA.				
Função	INS	Aditivo	Limite (mg/kg ou mg/L)	Nota
Acidulante	334	Ácido tartárico (L(+)-)	4000	-
	270	Ácido láctico (L-, D- e DL-)	<i>Quantum satis</i>	-
Antioxidante	300	Ácido ascórbico (L-)	300	Limite para os aditivos INS 300, 301, 302, 303, 315 e 316 sozinhos ou combinados, expresso como ácido ascórbico.
	301	Ascorbato de sódio	300	Limite para os aditivos INS 300, 301, 302, 303, 315 e 316 sozinhos ou combinados, expresso como ácido ascórbico.
	302	Ascorbato de cálcio	300	Limite para os aditivos INS 300, 301, 302, 303, 315 e 316 sozinhos ou combinados, expresso como ácido ascórbico.
	303	Ascorbato de potássio	300	Limite para os aditivos INS 300, 301, 302, 303, 315 e 316 sozinhos ou combinados, expresso como ácido ascórbico.
	315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	300	Limite para os aditivos INS 300, 301, 302, 303, 315 e 316 sozinhos ou combinados, expresso como ácido ascórbico.
	316	Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio	300	Limite para os aditivos INS 300, 301, 302, 303, 315 e 316 sozinhos ou combinados, expresso como ácido ascórbico.
	330	Ácido cítrico	<i>Quantum satis</i>	-
Conservador	200	Ácido sórbico	500	Limite expresso como ácido sórbico para os aditivos INS 200, 202 e 203

				sozinhos ou combinados.
	202	Sorbato de potássio	500	Limite expresso como ácido sórbico para os aditivos INS 200, 202 e 203 sozinhos ou combinados.
	203	Sorbato de cálcio	500	Limite expresso como ácido sórbico para os aditivos INS 200, 202 e 203 sozinhos ou combinados.
	220	Dióxido de enxofre	200	Limite expresso como SO ₂ para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para bebidas alcoólicas fermentadas, exceto cerveja, vinho, filtrado doce e saquê.
	221	Sulfito de sódio	200	Limite expresso como SO ₂ para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para bebidas alcoólicas fermentadas, exceto cerveja, vinho, filtrado doce e saquê.
	222	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	200	Limite expresso como SO ₂ para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para bebidas alcoólicas fermentadas, exceto cerveja, vinho, filtrado doce e saquê.
	223	Metabissulfito de sódio	200	Limite expresso como SO ₂ para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para bebidas alcoólicas

				fermentadas, exceto cerveja, vinho, filtrado doce e saquê.
	224	Metabissulfito de potássio	200	Limite expresso como SO ₂ para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para bebidas alcoólicas fermentadas, exceto cerveja, vinho, filtrado doce e saquê.
	225	Sulfito de potássio	200	Limite expresso como SO ₂ para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para bebidas alcoólicas fermentadas, exceto cerveja, vinho, filtrado doce e saquê.
	226	Sulfito de cálcio	200	Limite expresso como SO ₂ para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para bebidas alcoólicas fermentadas, exceto cerveja, vinho, filtrado doce e saquê.
	227	Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio	200	Limite expresso como SO ₂ para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para bebidas alcoólicas fermentadas, exceto cerveja, vinho, filtrado doce e saquê.
	228	Bissulfito de potássio	200	Limite expresso como SO ₂ para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para bebidas alcoólicas

				fermentadas, exceto cerveja, vinho, filtrado doce e saquê.
	220	Dióxido de enxofre	350	Limite expresso como SO2 para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para filtrado doce e saquê.
	221	Sulfito de sódio	350	Limite expresso como SO2 para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para filtrado doce e saquê.
	222	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	350	Limite expresso como SO2 para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para filtrado doce e saquê.
	223	Metabissulfito de sódio	350	Limite expresso como SO2 para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para filtrado doce e saquê.
	224	Metabissulfito de potássio	350	Limite expresso como SO2 para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para filtrado doce e saquê.
	225	Sulfito de potássio	350	Limite expresso como SO2 para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para filtrado doce e saquê.
	226	Sulfito de cálcio	350	Limite expresso como SO2 para os

				aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para filtrado doce e saquê.
	227	Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio	350	Limite expresso como SO ₂ para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para filtrado doce e saquê.
	228	Bissulfito de potássio	350	Limite expresso como SO ₂ para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para filtrado doce e saquê.

Fonte: Resolução RDC nº 740/2022, Anexo I.

ADITIVOS ALIMENTARES AUTORIZADOS PARA USO NAS BEBIDAS ALCOÓLICAS SIDRA E FERMENTADOS DE FRUTAS, EXCETO DE UVA.				
Função	INS	Aditivo	Limite Máximo g/100 mL	Nota
Conservador	242	Dimetil dicarbonato	0,025	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, em conformidade ao disposto nas 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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
	Gaolín	Vinhos (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	Carvão ativo	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, 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. 6º, 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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
	Ferrocianeto de potássio	Vinhos (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	Fitato de cálcio	Vinhos (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	Gelatina	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC 64/2011, art. 6º, parágrafo único))
	Isotocola (cola de peixe)	Cervejas e vinhos (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9º, e RDC nº 64/2011, art. 6º)
	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. 6º, parágrafo único))
	Polivinilpirrolidona	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º,

		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. 6º, parágrafo único))
Nutrientes Leveduras	Bicarbonato de amônia	Vinhos (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	Carbonato de amônio	Vinhos e (revogado para Vinhos pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º) bebidas alcoólicas destiladas
	Cloreto de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único)
	Cloreto de zinco	Cervejas (revogado para Cervejas pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6º)
	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. 6º, parágrafo único))
	Hidrogeno fosfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único)
	Sulfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6º, 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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
	Sulfato de zinco	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos

		(revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único)
	Tiamina (vitamina B4)	Vinhos e cervejas (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9º, e RDC nº 64/2011, art. 6º)
Fermentos Biológicos	Bactérias lácticas <i>Oenococcus oeni</i>	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único))
	Leveduras <i>Saccharomyces</i>	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único))
	Leveduras <i>Schizosaccharomyces pombe</i>	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, 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. 6º, 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. 6º, 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. 6º, 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	<i>quantum satis</i>

*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 RDC nº 740/2022, Resolução RDC nº 397/2020, Resolução RDC nº 40/2011, Resolução RDC nº 286/2005 e I.N. Anvisa nº 160/2022.

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 °C	≥ 15	≤ 20	-	S	S	S	S	S	S
Acidez fixa, em mEq/L	30	-	-	S	S	S	S	S	S
Acidez total, em mEq/L	50	130	-	S	S	S	S	S	S
Acidez volátil, em mEq/L	-	20	-	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	7	-	-	S	S	S	S	S	S
Quantidade de Fermentado de Fruta, em % de volume	70	-	-	N	N	N	N	N	S
Quantidade de álcool elítico potável de origem agrícola, em % de volume	-	10	-	N	N	N	N	N	S
Edulcorantes	Ausência			N	N	N	N	N	S
Teor de açúcar, em g/L	-	≤ 20	Seco	S	S	S	S	S	S
	> 20	-	Doce ou Suave	S	S	S	S	S	S
Contaminante	Mínimo	Máximo							
Cobre, em mg/kg*	-	5,0	-	N	N	N	N	N	S
Chumbo, em mg/kg*	-	0,20	-	N	N	N	N	N	S
Arsênio total, em mg/kg*	-	0,10	-	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.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

- I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e
- II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, art. 46, I.N. Mapa nº 34/2012, Anexo I, tabela 5, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

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 RDC nº 740/2022 e na Resolução RDC nº 397/2020, em conformidade ao disposto nas tabelas abaixo.

ADITIVOS ALIMENTARES AUTORIZADOS PARA USO EM BEBIDAS ALCOÓLICAS FERMENTADAS, EXCETO VINHO E CERVEJA.				
Função	INS	Aditivo	Limite (mg/kg ou mg/L)	Nota
Acidulante	334	Ácido tartárico (L(+)-)	4000	-
	270	Ácido láctico (L-, D- e DL-)	<i>Quantum satis</i>	-
Antioxidante	300	Ácido ascórbico (L-)	300	Limite para os aditivos INS 300,

				301, 302, 303, 315 e 316 sozinhos ou combinados, expresso como ácido ascórbico.
	301	Ascorbato de sódio	300	Limite para os aditivos INS 300, 301, 302, 303, 315 e 316 sozinhos ou combinados, expresso como ácido ascórbico.
	302	Ascorbato de cálcio	300	Limite para os aditivos INS 300, 301, 302, 303, 315 e 316 sozinhos ou combinados, expresso como ácido ascórbico.
	303	Ascorbato de potássio	300	Limite para os aditivos INS 300, 301, 302, 303, 315 e 316 sozinhos ou combinados, expresso como ácido ascórbico.
	315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	300	Limite para os aditivos INS 300, 301, 302, 303, 315 e 316 sozinhos ou combinados, expresso como ácido ascórbico.
	316	Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio	300	Limite para os aditivos INS 300, 301, 302, 303, 315 e 316 sozinhos ou combinados, expresso como ácido ascórbico.
	330	Ácido cítrico	<i>Quantum satis</i>	-
Conservador	200	Ácido sórbico	500	Limite expresso como ácido sórbico para os aditivos INS 200, 202 e 203 sozinhos ou combinados.
	202	Sorbato de potássio	500	Limite expresso como ácido sórbico para os aditivos INS 200, 202 e 203 sozinhos ou combinados.
	203	Sorbato de cálcio	500	Limite expresso como ácido sórbico para os aditivos INS 200, 202 e 203

				sozinhos ou combinados.
	220	Dióxido de enxofre	200	Limite expresso como SO ₂ para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para bebidas alcoólicas fermentadas, exceto cerveja, vinho, filtrado doce e saquê.
	221	Sulfito de sódio	200	Limite expresso como SO ₂ para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para bebidas alcoólicas fermentadas, exceto cerveja, vinho, filtrado doce e saquê.
	222	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	200	Limite expresso como SO ₂ para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para bebidas alcoólicas fermentadas, exceto cerveja, vinho, filtrado doce e saquê.
	223	Metabissulfito de sódio	200	Limite expresso como SO ₂ para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para bebidas alcoólicas fermentadas, exceto cerveja, vinho, filtrado doce e saquê.
	224	Metabissulfito de potássio	200	Limite expresso como SO ₂ para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para bebidas alcoólicas fermentadas, exceto cerveja,

				vinho, filtrado doce e saquê.
	225	Sulfito de potássio	200	Limite expresso como SO ₂ para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para bebidas alcoólicas fermentadas, exceto cerveja, vinho, filtrado doce e saquê.
	226	Sulfito de cálcio	200	Limite expresso como SO ₂ para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para bebidas alcoólicas fermentadas, exceto cerveja, vinho, filtrado doce e saquê.
	227	Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio	200	Limite expresso como SO ₂ para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para bebidas alcoólicas fermentadas, exceto cerveja, vinho, filtrado doce e saquê.
	228	Bissulfito de potássio	200	Limite expresso como SO ₂ para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para bebidas alcoólicas fermentadas, exceto cerveja, vinho, filtrado doce e saquê.
	220	Dióxido de enxofre	350	Limite expresso como SO ₂ para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para filtrado doce e saquê.

	221	Sulfito de sódio	350	Limite expresso como SO ₂ para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para filtrado doce e saquê.
	222	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	350	Limite expresso como SO ₂ para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para filtrado doce e saquê.
	223	Metabissulfito de sódio	350	Limite expresso como SO ₂ para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para filtrado doce e saquê.
	224	Metabissulfito de potássio	350	Limite expresso como SO ₂ para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para filtrado doce e saquê.
	225	Sulfito de potássio	350	Limite expresso como SO ₂ para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para filtrado doce e saquê.
	226	Sulfito de cálcio	350	Limite expresso como SO ₂ para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para filtrado doce e saquê.
	227	Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio	350	Limite expresso como SO ₂ para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou

				combinados para filtrado doce e saquê.
	228	Bissulfito de potássio	350	Limite expresso como SO ₂ para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para filtrado doce e saquê.

Fonte: Resolução RDC nº 740/2022, Anexo I.

ADITIVOS ALIMENTARES AUTORIZADOS PARA USO NAS BEBIDAS ALCOÓLICAS SIDRA E FERMENTADOS DE FRUTAS, EXCETO DE UVA.				
Função	INS	Aditivo	Limite Máximo g/100 mL	Nota
Conservador	242	Dimetil dicarbonato	0,025	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, em conformidade ao disposto nas 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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
	Caolín	Vinhos (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	Carvão ativo	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, 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. 6º, 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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
	~~Ferrocianeto de potássio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	~~Fitato de cálcio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	Gelatina	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC 64/2011, art. 6º, parágrafo único))
	~~Isotocola (cola de peixe)~~	~~Cervejas e vinhos~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9º, e RDC nº 64/2011, art. 6º)
	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. 6º, parágrafo único))
	Polivinilpirrolidona	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único))
	Tanino	~~Bebidas alcoólicas em geral~~ (revogado pela Resolução RDC nº 40/2011)
Nutrientes para Leveduras	Terra Diatomácea	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único))
	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 <i>Oenococcus oeni</i>	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC

		nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único))
	Leveduras <i>Saccharomyces</i>	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único))
	Leveduras <i>Schizosaccharomyces pombe</i>	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, 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. 6º, 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. 6º, 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. 6º, 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	<i>quantum satis</i>

*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 RDC nº 740/2022, Resolução RDC nº 397/2020, Resolução RDC nº 40/2011, Resolução RDC nº 286/2005 e I.N. Anvisa nº 160/2022.

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, ressaltando 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	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
Gradação alcoólica, em %, em v/v, a 20 °C	≥ 14	≤ 18	-	S	S	S	S	S	S
Acidez fixa, em mEq/L	30	-	-	S	S	S	S	S	S
Acidez total, em mEq/L	50	130	-	S	S	S	S	S	S
Acidez volátil, em mEq/L	-	20	-	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	7	-	-	S	S	S	S	S	S
Quantidade de Fermentado de Fruta, em % de volume	90	-	-	N	N	N	N	N	S
Edulcorantes	Ausência			N	N	N	N	N	S
Teor de açúcar, em g/L	-	≤ 20	Seco	S	S	S	S	S	S
	> 20	-	Doce ou Suave	S	S	S	S	S	S
Contaminantes	Mínimo	Máximo							
Cobre, em mg/kg*	-	5,0	-	N	N	N	N	N	S
Chumbo, em mg/kg*	-	0,20	-	N	N	N	N	N	S
Arsênio total*, em mg/kg	-	0,10	-	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.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e

II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, art. 45, I.N. Mapa nº 34/2012, Anexo I, tabela 4, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

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 RDC nº 740/2022 e na Resolução RDC nº 397/2020, em conformidade ao disposto nas tabelas abaixo.

ADITIVOS ALIMENTARES AUTORIZADOS PARA USO EM BEBIDAS ALCOÓLICAS FERMENTADAS, EXCETO VINHO E CERVEJA.				
Função	INS	Aditivo	Limite (mg/kg ou mg/L)	Nota
Acidulante	334	Ácido tartárico (L(+)-)	4000	-
	270	Ácido láctico (L-, D- e DL-)	<i>Quantum satis</i>	-
Antioxidante	300	Ácido ascórbico (L-)	300	Limite para os aditivos INS 300, 301, 302, 303, 315 e 316 sozinhos ou combinados, expresso como ácido ascórbico.
	301	Ascorbato de sódio	300	Limite para os aditivos INS 300, 301, 302, 303, 315 e 316 sozinhos ou combinados, expresso como ácido ascórbico.
	302	Ascorbato de cálcio	300	Limite para os aditivos INS 300, 301, 302, 303, 315 e 316 sozinhos ou combinados, expresso como ácido ascórbico.

	303	Ascorbato de potássio	300	Limite para os aditivos INS 300, 301, 302, 303, 315 e 316 sozinhos ou combinados, expresso como ácido ascórbico.
	315	Ácido eritórlico, ácido isoascórbico	300	Limite para os aditivos INS 300, 301, 302, 303, 315 e 316 sozinhos ou combinados, expresso como ácido ascórbico.
	316	Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio	300	Limite para os aditivos INS 300, 301, 302, 303, 315 e 316 sozinhos ou combinados, expresso como ácido ascórbico.
	330	Ácido cítrico	<i>Quantum satis</i>	-
Conservador	200	Ácido sórbico	500	Limite expresso como ácido sórbico para os aditivos INS 200, 202 e 203 sozinhos ou combinados.
	202	Sorbato de potássio	500	Limite expresso como ácido sórbico para os aditivos INS 200, 202 e 203 sozinhos ou combinados.
	203	Sorbato de cálcio	500	Limite expresso como ácido sórbico para os aditivos INS 200, 202 e 203 sozinhos ou combinados.
	220	Dióxido de enxofre	200	Limite expresso como SO ₂ para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para bebidas alcoólicas fermentadas, exceto cerveja, vinho, filtrado doce e saquê.
	221	Sulfito de sódio	200	Limite expresso como SO ₂ para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227

				e 228, sozinhos ou combinados para bebidas alcoólicas fermentadas, exceto cerveja, vinho, filtrado doce e saquê.
	222	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	200	Limite expresso como SO ₂ para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para bebidas alcoólicas fermentadas, exceto cerveja, vinho, filtrado doce e saquê.
	223	Metabissulfito de sódio	200	Limite expresso como SO ₂ para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para bebidas alcoólicas fermentadas, exceto cerveja, vinho, filtrado doce e saquê.
	224	Metabissulfito de potássio	200	Limite expresso como SO ₂ para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para bebidas alcoólicas fermentadas, exceto cerveja, vinho, filtrado doce e saquê.
	225	Sulfito de potássio	200	Limite expresso como SO ₂ para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para bebidas alcoólicas fermentadas, exceto cerveja, vinho, filtrado doce e saquê.
	226	Sulfito de cálcio	200	Limite expresso como SO ₂ para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227

				e 228, sozinhos ou combinados para bebidas alcoólicas fermentadas, exceto cerveja, vinho, filtrado doce e saquê.
	227	Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio	200	Limite expresso como SO ₂ para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para bebidas alcoólicas fermentadas, exceto cerveja, vinho, filtrado doce e saquê.
	228	Bissulfito de potássio	200	Limite expresso como SO ₂ para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para bebidas alcoólicas fermentadas, exceto cerveja, vinho, filtrado doce e saquê.
	220	Dióxido de enxofre	350	Limite expresso como SO ₂ para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para filtrado doce e saquê.
	221	Sulfito de sódio	350	Limite expresso como SO ₂ para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para filtrado doce e saquê.
	222	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	350	Limite expresso como SO ₂ para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para filtrado doce e saquê.
	223	Metabissulfito de sódio	350	Limite expresso como SO ₂ para os

				aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para filtrado doce e saquê.
	224	Metabissulfito de potássio	350	Limite expresso como SO2 para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para filtrado doce e saquê.
	225	Sulfito de potássio	350	Limite expresso como SO2 para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para filtrado doce e saquê.
	226	Sulfito de cálcio	350	Limite expresso como SO2 para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para filtrado doce e saquê.
	227	Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio	350	Limite expresso como SO2 para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para filtrado doce e saquê.
	228	Bissulfito de potássio	350	Limite expresso como SO2 para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para filtrado doce e saquê.

Fonte: Resolução RDC nº 740/2022, Anexo I.

ADITIVOS ALIMENTARES AUTORIZADOS PARA USO NAS BEBIDAS ALCOÓLICAS SIDRA E FERMENTADOS DE FRUTAS, EXCETO DE UVA.				
Função	INS	Aditivo	Limite Máximo g/100 mL	Nota
Conservador	242	Dimetil dicarbonato	0,025	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, em conformidade ao disposto nas 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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
	Gaolín	Vinhos (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	Carvão ativo	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, 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. 6º, 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. 6º, 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. 6º, 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))
	~~Isiocola (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))
	Polivinilpirrolidona	Bebidas 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 Leveduras	para	
	~~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. 6º, parágrafo único)
	Sulfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6º, 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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
	Sulfato de zinco	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único)
	Tiamina (vitamina B1)	Vinhos e cervejas (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9º, e RDC nº 64/2011, art. 6º)
Fermentos Biológicos	Bactérias lácticas <i>Oenococcus oeni</i>	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único))
	Leveduras <i>Saccharomyces</i>	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único))
	Leveduras <i>Schizosaccharomyces pombe</i>	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, 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. 6º, 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. 6º, 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. 6º, 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	<i>quantum satis</i>

*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 45/2010, Resolução RDC nº 40/2011, Resolução RDC nº 286/2005, Resolução RDC nº 725/2022 e I.N. Anvisa nº 160/2022.

2 - Definição:

A bebida alcoólica 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	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Gradação alcoólica, em %, em v/v, a 20 °C	4	14	S	S	S	S	S	S
Pressão, em atm, a 20 °C, para o Fermentado de Frutas Misto Gaseificado	1	3	S	S	S	S	S	S
Acidez fixa, em mEq/L	30	-	S	S	S	S	S	S
Acidez total, em mEq/L	50	130	S	S	S	S	S	S
Acidez volátil, em mEq/L	-	20	S	S	S	S	S	S
Extrato seco reduzido, em g/L	7	-	S	S	S	S	S	S
Edulcorantes	Ausência		N	N	N	N	N	S
Contaminantes	Mínimo	Máximo						
Álcool metílico, em mg/100 mL de álcool anidro	-	200	S	S	S	S	S	S
Cobre, em mg/kg*	-	5,0	S	S	S	S	S	S
Chumbo, em mg/L	-	0,2	N	N	N	N	N	S

Legenda: S= Sim e N= Não.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e

II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

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 I.N. Anvisa nº 160/2022.

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 alcoólica 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 gradação 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, em conformidade ao disposto nas tabelas 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)		<i>quantum satis</i>
334	Ácido tartárico (L(+)-)	0,3
338	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	1,2 (como P)
ANTIESPUMANTE		
900a	Dimetilsilicone, dimetilpolisiloxano, polidimetilsiloxano	0,001
ANTIOXIDANTE		
Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)		<i>quantum satis</i>
AROMATIZANTE		
Todos os autorizados no Mercosul ³ , exceto aromas sintéticos para alcoólicas mistas derivadas da uva e do vinho (Ver tabela abaixo que trata de restrições de uso de determinadas substâncias em função da adição de aromatizantes)		<i>quantum satis</i>
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	
CORANTE²		
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	<i>quantum satis</i>
140ii	Clorofilina	<i>quantum satis</i>
141i	Clorofila cúprica	<i>quantum satis</i>
141ii	Clorofilina cúprica, sais de Na e K	<i>quantum satis</i>
143	Verde rápido FCF, verde indelével fast green FCF	0,01
150a	Caramelo I- Simples	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
EMULSIFICANTE		
Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)		<i>quantum satis</i>
452i	Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, hexametáfosfato 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)		<i>quantum satis</i>
ESPUMANTE		
Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)		<i>quantum satis</i>
ESTABILIZANTE		
Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)		<i>quantum satis</i>
REGULADOR DE ACIDEZ		

Todos os autorizados como BPF no Mercosul ³		<i>quantum satis</i>
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 monofosfato monossódico	1,2 (como P), sozinhos ou em combinação
339ii	Fosfato de dissódico, fosfato de sódio dibásico, fosfato ácido dissódico, fosfato 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)		<i>quantum satis</i>
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 antiemectantes:		
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	<i>quantum satis</i>

¹ Quantidade total no produto pronto para o consumo, considerando-se o SO₂ 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 725/2022, que dispõe sobre aditivos alimentares aromatizantes autorizados para uso no Mercosul.

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

ADITIVOS ALIMENTARES AUTORIZADOS PARA USO NAS BEBIDAS ALCOÓLICAS SIDRA E FERMENTADOS DE FRUTAS, EXCETO DE UVA.				
Função	INS	Aditivo	Limite Máximo g/100 mL	Nota
Conservador	242	Dimetil dicarbonato	0,025	Como nível adicionado, resíduos não detectáveis em alimentos prontos para o consumo

Fonte: Resolução RDC nº 397/2020, art. 4º.

RESTRIÇÕES DE USO DE DETERMINADAS SUBSTÂNCIAS EM ALIMENTOS EM FUNÇÃO DA ADIÇÃO DE AROMATIZANTES.		
Substâncias	Limite máximo no alimento (mg/Kg)	Condições específicas
Ácido agárico	100	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas e nos alimentos com fungos, aplica-se o limite máximo de 100 mg/Kg.
Aloína	50	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.
Beta Azarona	1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.
Berberina	10	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.
Cumarina	10	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas e determinados tipos de doces com caramelo, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.
Ácido Cianhídrico	(1 mg/%, em v/v de álcool etílico, - ver célula à direita)	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 1 mg por porcentagem em volume de álcool.
Hipericina	2	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 2 mg/Kg.
Pulegona	100 ou 250 (ver célula à direita)	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo

		após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas aromatizadas com menta, aplica-se o limite máximo de 250 mg/Kg. Nas demais bebidas, aplica-se o limite máximo de 100 mg/Kg.
Quassina	50	Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.
Safrol	2	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas com até 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 2 mg/Kg. Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg.
Santonina	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.
Tuiona Alfa e Beta	5	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas com até 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg. Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg. Nos aperitivos (amargos), aplica-se o limite máximos de 35 mg/Kg.
Quinina	300	Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 300 mg/Kg. Nas demais bebidas, aplica-se o limite máximo de 85 mg/Kg.

Fonte: Resolução RDC nº 725/2022, Anexo VIII.

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	Propionato de sódio	CONS
282	Propionato de cálcio	CONS
283	Propionato 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 eritórlico, 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 alginico	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 furcellarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	ESP/EST/GEL/EMU
407a	Algas marinhas Euchema processadas	ESP/EST/GEL/EMU
410	Goma garrofinha, 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, croscarmelose 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 láctico	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, dissódio 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, antiuementante; 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; RAL: fermento químico; e SEC: sequestrante.

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, em conformidade ao disposto nas 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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
	Caolín	Vinhos (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	Carvão ativo	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, 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. 6º, 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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
	~~Ferrocianeto de potássio~~	Vinhos (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	~~Fitato de cálcio~~	Vinhos (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	Gelatina	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC 64/2011, art. 6º, parágrafo único))
	~~Isotocola (cola de peixe)~~	~~Cervejas e vinhos~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº

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

*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 49/2011, I.N. Mapa nº 75/2019, Resolução RDC nº 123/2016, alterada pela Resolução RDC nº 322/2019, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

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)	Certificado de Inspeção de Exportação - Certificado de Livre do Produto Nacional (Análise de 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 Fermentado de Uva Desalcoholizado Gaseificado	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
	▪ elaborado com vinho branco e rosé, rosado ou clarete	1,0	-	N	S	S	S	S
Extrato seco reduzido, em g/L	▪ elaborado com vinho tinto	21	-	S	S	S	S	S
	▪ elaborado com vinho rosé, rosado ou clarete	19	-	S	S	S	S	S
	▪ elaborado com vinho branco	16	-	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 mcg/kg	-	2	N	N	N	N	N	S
Contaminantes Inorgânicos								
Cobre, em mg/kg	-	5,0	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: I.N. Mapa nº 14/2018, Anexo, tabela 3, I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

5 - Composição:

De acordo com o art. 24 da I.N. Mapa nº 14/2018, o Fermentado de Uva Desalcoholizado deve ser obtido pela fermentação alcoólica do mosto simples de uva desalcoholizado 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 - Práticas Enológicas Lícitas:

De acordo com o art. 2º, *caput* e incisos I, II, alíneas “a”, “b” e “c”, III, IV e V, da I.N. Mapa nº 49/2011, entende-se por:

I - prática enológica: o processo tecnológico, físico, químico ou biológico empregado em qualquer fase de elaboração do vinho ou do derivado da uva e do vinho;

II - vinho base: o mosto ou vinho destinado à tomada de espuma que pode ser constituído:

- a) por vinho base;
- b) por mosto; ou
- c) pelo corte de mostos ou de vinhos base, ou de ambos;

III - tomada de espuma: a fermentação alcoólica em recipiente hermeticamente fechado com o objetivo de reter o dióxido de carbono gerado na fermentação;

IV - licor de tiragem: o preparado constituído de vinho e de açúcar, sendo que o açúcar poderá ser substituído total ou parcialmente por mosto ou mosto concentrado; e

V - licor de expedição: o preparado que se adiciona ao vinho espumante após a tomada de espuma, antes do fechamento definitivo da garrafa ou no tanque hermeticamente fechado, antes do engarrafamento, devendo ser constituído de vinho e açúcar, sendo que o açúcar pode ser parcial ou totalmente substituído por mosto ou mosto concentrado de uva ou pela mistura de ambos e, eventualmente, ser adicionado de destilado de vinho.

Conforme o art. 3º, *caput* e parágrafo único, da I.N. Mapa nº 49/2011, os aditivos e coadjuvantes de tecnologia de fabricação utilizados nas práticas enológicas deverão atender às determinações do órgão competente. Para a aplicação das práticas enológicas lícitas, as quais requerem a utilização de aditivos ou coadjuvantes de tecnologia de fabricação ou outra substância de origem química ou biológica empregada na elaboração do produto, deverá ser observada a previsão de utilização para os vinhos e derivados da uva e do vinho, bem como os limites máximos permitidos, conforme legislação específica.

De acordo com o art. 4º da I.N. Mapa nº 49/2011, é condição geral que a substância de uso enológico, bem como o material ou utensílio utilizado para a prática enológica admitida, não altere as características sensoriais naturais do produto final, excetuados os casos previstos nesta Instrução Normativa e em legislação específica.

Conforme o art. 5º da I.N. Mapa nº 49/2011, é vedado qualquer manipulação ou tratamento que tenha por objetivo modificar as características originais do produto com a finalidade de esconder alterações ou defeitos, exceto os previstos na I.N. Mapa nº 49/2011.

De acordo com os arts. 6º e 7º da I.N. Mapa nº 49/2011, as práticas enológicas lícitas deverão ser realizadas com o acompanhamento do responsável técnico do estabelecimento. Para a aplicação das práticas enológicas, deverão ser observadas as prescrições estabelecidas no Código Internacional de Práticas Enológicas da Organização Internacional da Vinha e do Vinho, última edição, quando não tiverem sido estabelecidas na I.N. Mapa nº 49/2011.

Conforme o art. 8º da I.N. Mapa nº 49/2011, as práticas enológicas previstas para o vinho de mesa aplicam-se por analogia ao vinho base para espumante e para frisanter, devendo ser observadas as exceções previstas na I.N. Mapa nº 49/2011 e em legislação específica.

De acordo com o art. 9º, *caput* e incisos I ao VIII, da I.N. Mapa nº 49/2011, são práticas enológicas admitidas para uvas destinadas à industrialização:

- I - triagem ou seleção;
- II - esmagamento;
- III - desengace;
- IV - esgotamento;
- V - prensagem;
- VI - maceração;
- VII - enriquecimento; e
- VIII - tratamento com antioxidantes.

Conforme o art. 10 da I.N. Mapa nº 49/2011, a triagem ou seleção de uvas consiste em separar as bagas impróprias para vinificação ou classificar as uvas de acordo com o grau de maturação.

De acordo com o art. 11 da I.N. Mapa nº 49/2011, o esmagamento consiste em romper a película das bagas e esmagá-las com o objetivo de liberar o mosto para assegurar a difusão dos elementos solúveis da casca no mosto e facilitar a multiplicação de leveduras.

Conforme o art. 12 da I.N. Mapa nº 49/2011, o desengace consiste em separar as bagas do engaço com o objetivo de reduzir a perda de cor e de álcool do vinho tinto e torná-lo menos rico em tanino indesejável e menos adstringente.

De acordo com o art. 13 da I.N. Mapa nº 49/2011, o esgotamento consiste em deixar o suco da uva esmagada escorrer antes da prensagem, para obter um mosto com menos substâncias oriundas dos cachos, das peles e das sementes.

Conforme o art. 14 da I.N. Mapa nº 49/2011, a prensagem consiste em prensar a uva ou a casca a fim de extrair a parte líquida; e pode ser realizada na uva inteira ou na uva previamente desengaçada e esmagada.

De acordo com o art. 15, *caput* e incisos I ao V, da I.N. Mapa nº 49/2011, a maceração consiste em manter a parte sólida da uva em contato com o mosto, a fim de promover a dissolução de substâncias presentes na película da baga, podendo ser dividida em:

I - maceração tradicional, que consiste em manter, por um período, a parte sólida em contato com a parte líquida, após o desengace e o esmagamento;

II - maceração carbônica, que consiste em manter a uva inteira em tanque fechado por alguns dias, contendo atmosfera rica em dióxido de carbono;

III - maceração a quente, que consiste em aquecer as uvas inteiras ou desengaçadas ou esmagadas, por um período de tempo, antes da fermentação, no caso de termovinificação, a fim de extrair rapidamente e com mais eficiência matérias corantes e outras substâncias contidas na película, sendo proibido o aquecimento por injeção de vapor direto;

IV - maceração a frio, que consiste em esfriar as uvas inteiras ou desengaçadas ou esmagadas antes da prensagem ou da fermentação conforme o tipo de vinho, com o objetivo de favorecer a extração de constituintes da película e de aumentar a complexidade aromática e gustativa do vinho; e

V - maceração sulfurosa, que consiste em manter a uva em contato com substância química autorizada em legislação específica com o objetivo de produzir mosto sulfitado para a elaboração de derivados da uva.

Conforme o art. 15, parágrafo único, da I.N. Mapa nº 49/2011, durante a maceração, a uva poderá ser adicionada de enzimas com o objetivo de facilitar a obtenção do mosto, as operações de desborre, a extração de matéria corante e de polifenóis e a extração de aromas e de precursores aromáticos da película da baga.

De acordo com o art. 16, *caput* e incisos I ao IV, da I.N. Mapa nº 49/2011, o enriquecimento consiste em aumentar o teor de açúcar das uvas colhidas, até o nível desejado, por meio dos seguintes procedimentos:

I - passificação natural: exposição das uvas sobre uma superfície ou suspensão durante o tempo necessário, sob o sol ou em recinto sombreado ventilado naturalmente;

II - passificação forçada: manutenção das uvas em ambiente climatizado com circulação de ar seco ou desidratado e, eventualmente, aquecido;

III - triagem ou seleção, na forma disposta no art. 10; e

IV - crioconcentração: congelamento parcial das uvas inteiras seguido de uma prensagem à baixa temperatura.

Conforme o art. 17, *caput* e incisos I e II, da I.N. Mapa nº 49/2011, o tratamento com antioxidante consiste em adicionar antioxidante à uva, com objetivo de:

I - obter controle microbiológico, limitando ou impedindo a multiplicação das leveduras e das bactérias tecnologicamente indesejáveis; e

II - proteger as matérias aromáticas da uva contra a influência do oxigênio do ar.

De acordo com o art. 18, *caput* e incisos I ao XX, da I.N. Mapa nº 49/2011, são práticas enológicas admitidas para mosto de uva:

- I - arejamento ou oxigenação;
- II - tratamento com antioxidante;
- III - acidificação;
- IV - desacidificação;
- V - desborre;
- VI - clarificação;
- VII - desidratação parcial ou concentração;
- VIII - cozimento;
- IX - dessulfitação;
- X - flotação;
- XI - tratamento enzimático;
- XII - desmetalização;
- XIII - abafamento alcoólico;
- XIV - pasteurização;
- XV - tratamento com atmosfera inerte;
- XVI - controle da fermentação malolática;
- XVII - correção ou enriquecimento;
- XVIII - fermentação alcoólica;
- XIX - fermentação em barricas de madeira; e
- XX - maceração pós-fermentativa.

Conforme o art. 19 da I.N. Mapa nº 49/2011, o arejamento ou oxigenação consiste em adicionar ar ou gás ao mosto com o objetivo de reduzir o conteúdo de compostos fenólicos e aumentar a estabilidade da cor do vinho.

De acordo com o art. 20, *caput* e incisos I ao IX, da I.N. Mapa nº 49/2011, o tratamento com antioxidante consiste em adicionar antioxidante ao mosto, com o objetivo de:

- I - obter ação antisséptica;
- II - proteger o mosto da ação do oxigênio;
- III - selecionar as leveduras;
- IV - facilitar o desborre;
- V - favorecer a dissolução de antocianos;
- VI - regular e controlar a fermentação;
- VII - proteger as substâncias aromáticas da uva;
- VIII - limitar a formação de etanol, durante a fermentação alcoólica; e

IX - limitar a formação de hidrogênio sulfuroso e de tióis voláteis de origem fermentativa.

Conforme o art. 21, *caput*, incisos I ao V, e §§ 1º, incisos I ao IV, 2º, 3º e 4º, da I.N. Mapa nº 49/2011, a acidificação consiste em aumentar a acidez total titulável e reduzir o pH do mosto com a finalidade de:

- I - elaborar vinhos equilibrados sob o ponto de vista gustativo;
- II - favorecer a boa evolução biológica e a conservação do vinho;
- III - favorecer o processo de amadurecimento do vinho;
- IV - corrigir a insuficiência de acidez decorrente de causas naturais; e
- V - obter a produção de ácidos durante a fermentação alcoólica.

§ 1º A acidificação do mosto poderá ser realizada da seguinte forma:

- I - pelo corte com mostos de acidez mais elevada;
- II - com a ajuda de resinas trocadoras de cátions fortes ou sob forma livre;
- III - pelo emprego de ácidos orgânicos; ou
- IV - por acidificação microbiológica.

§ 2º A adição de acidulante ao mosto também poderá ter como objetivo a redução do nível de cálcio.

§ 3º É proibida a utilização de ácidos inorgânicos para acidificação.

§ 4º A acidez inicial do mosto pode ser aumentada em no máximo um inteiro e cinco décimos de gramas por litro, expresso em ácido tartárico.

De acordo com o art. 22, *caput*, incisos I ao IV e §§ 1º, incisos I ao VI, e 2º, da I.N. Mapa nº 49/2011, a desacidificação consiste em diminuir a acidez total titulável e aumentar o pH do mosto, com a finalidade de:

- I - obter vinhos de composição equilibrada sob o ponto de vista gustativo;
- II - obter estabilidade no que diz respeito à precipitação de tartarato de potássio e de tartarato de cálcio;
- III - favorecer a desacidificação biológica; e
- IV - obter degradação parcial do ácido málico.

§ 1º A desacidificação poderá ser realizada da seguinte forma:

- I - pela precipitação espontânea de ácido tartárico;

- II - pelo corte com mostos de menor acidez;
- III - pelo emprego de tratamento térmico (frio);
- IV - pela degradação microbiológica de ácido málico;
- V - pelo emprego de substâncias químicas; ou
- VI - com a ajuda de resinas trocadoras de ânions.

§ 2º O vinho proveniente de mosto desacidificado deve conter no mínimo um grama por litro de ácido tartárico.

Conforme o art. 23, *caput*, parágrafo único e incisos I e II, da I.N. Mapa nº 49/2011, o desborre consiste na separação dos sólidos em suspensão com o objetivo de eliminar partículas terrosas e orgânicas, reduzir a flora microbiana indígena e reduzir o teor de colóides e a turbidez. O desborre pode ser realizado de forma:

I - estática, pela sedimentação espontânea ou com auxílio de substâncias autorizadas; ou

II - dinâmica, por meio de filtração ou centrifugação.

De acordo com o art. 24, *caput*, incisos I e II, e §§ 1º, incisos I ao IX, e 2º, da I.N. Mapa nº 49/2011, clarificação consiste no emprego de processos químicos e físicos visando à obtenção de mostos límpidos e estáveis, na qual poderão ser empregadas:

I - a colagem, que consiste na adição ao mosto de substâncias que, além de proporcionar limpidez e estabilidade, melhoram suas propriedades gustativas; e

II - a filtração, que consiste em passar o mosto através de filtros apropriados para reter partículas em suspensão, com o auxílio ou não de substratos.

§ 1º Para a clarificação do mosto, poderão ainda ser utilizadas substâncias com vistas a:

- I - diminuir ou eliminar a quantidade de compostos polifenólicos oxidados ou passíveis de oxidação;
- II - reduzir a adstringência do mosto antes da fermentação;
- III - eliminar partículas insolúveis;
- IV - facilitar a limpeza dos vinhos novos pela precipitação parcial de matérias protéicas; V - facilitar a colagem dos vinhos;
- VI - prevenir as quebras protéicas e cuprosas;
- VII - corrigir as características sensoriais dos vinhos provenientes de mostos alterados por fungos indesejáveis;
- VIII - eliminar contaminantes eventuais; e
- IX - corrigir a cor dos mostos.

§ 2º Para auxiliar a clarificação, poderão ser utilizadas enzimas.

Conforme o art. 25, *caput* e §§ 1º, incisos I ao IV, e 2º, da I.N. Mapa nº 49/2011, a desidratação parcial ou concentração do mosto consiste em eliminar certa quantidade de água do mosto com o objetivo de aumentar a concentração de açúcar do mosto, produzir mosto concentrado ou obter o enriquecimento do mosto.

§ 1º A desidratação parcial ou concentração do mosto poderá ser obtida por meio dos seguintes procedimentos:

I - osmose inversa ou reversa: passagem do mosto por membranas específicas sob a ação de uma pressão superior à pressão osmótica do mosto;

II - evaporação parcial a vácuo: aquecimento submetido a vácuo acentuado;

III - evaporação parcial sob pressão atmosférica: sistema de evaporação à pressão atmosférica; ou

IV - crioconcentração: congelamento parcial e eliminação do gelo formado.

§ 2º A desidratação parcial não pode conduzir à redução de mais de vinte por cento do volume inicial nem aumentar em mais de dois por cento em volume a graduação alcoólica potencial inicial do mosto.

De acordo com o art. 26 da I.N. Mapa nº 49/2011, o cozimento consiste na concentração avançada do mosto a fogo direto ou a vapor, de modo a promover sua caramelização.

Conforme o art. 27 da I.N. Mapa nº 49/2011, a dessulfitação consiste em eliminar ou reduzir a quantidade de dióxido de enxofre inicialmente adicionado ao mosto, por meio de processo físico, a fim de torná-lo próprio à elaboração de diferentes produtos e possibilitar a fermentação de mostos destinados à destilação.

De acordo com o art. 28, *caput* e incisos I ao IV, da I.N. Mapa nº 49/2011, a flotação consiste em injetar gás no mosto a fim de conduzir à superfície partículas e microrganismos com a finalidade de:

I - clarificar rapidamente o mosto, com ou sem adição de clarificantes;

II - reduzir a população nativa ou indígena de microrganismos antes da fermentação alcoólica para o crescimento posterior de leveduras selecionadas;

III - realizar a clarificação contínua e regularizar a quantidade de material a ser eliminado; e

IV - realizar, eventualmente, a oxigenação durante a clarificação.

Conforme o art. 29, *caput* e parágrafo único, da I.N. Mapa nº 49/2011, o tratamento enzimático consiste em adicionar enzimas ao mosto, com o objetivo de auxiliar a filtração e contribuir para revelar o potencial aromático da uva. O tratamento enzimático poderá ser utilizado como auxiliar de outras práticas enológicas quando previsto em legislação específica.

De acordo com o art. 30, *caput* e §§ 1º e 2º, da I.N. Mapa nº 49/2011, a desmetalização consiste em adicionar substância ao mosto com o objetivo de reduzir a concentração de metais presentes no mosto provenientes de contaminação e, por consequência, prevenir os defeitos causados pelo teor elevado de metais.

§ 1º A desmetalização poderá ser realizada pelo emprego, combinado ou não, da colagem e de substâncias químicas.

§ 2º É vedado o emprego de ácido clorídrico como auxiliar no processo de desmetalização.

Conforme o art. 31, *caput* e parágrafo único, da I.N. Mapa nº 49/2011, o abafamento alcoólico consiste em adicionar álcool vínico, aguardente de vinho ou destilado alcoólico simples de vinho ou de bagaço ou de borras ou álcool etílico potável de origem agrícola, em conjunto ou separadamente, ao mosto ou ao mosto em fermentação, visando interromper a fermentação alcoólica e, por consequência, elaborar produtos derivados da uva e do vinho de acordo com o respectivo padrão de identidade e qualidade. O impedimento da fermentação alcoólica também poderá ser obtido pela adição ao mosto de gás sob pressão.

De acordo com o art. 32 da I.N. Mapa nº 49/2011, a pasteurização consiste em aquecer o mosto por período determinado, a fim de interromper a atividade de microrganismos e tornar inativas enzimas presentes no mosto.

Conforme o art. 33 da I.N. Mapa nº 49/2011, o tratamento com atmosfera inerte consiste em criar uma atmosfera inerte pela adição de gás ao mosto, para conservá-lo ao abrigo do ar e, por consequência, evitar a oxidação ou o desenvolvimento de microrganismos indesejáveis.

De acordo com o art. 34 da I.N. Mapa nº 49/2011, o controle da fermentação malolática consiste em adicionar substância ao mosto com o objetivo de controlar o crescimento e a atividade de bactérias responsáveis pela fermentação malolática, bem como de reduzir a taxa de dióxido de enxofre.

Conforme o art. 35, *caput* e incisos I ao IV, da I.N. Mapa nº 49/2011, a correção ou enriquecimento de mostos consiste em corrigir a deficiência do teor de açúcar do mosto devido às condições desfavoráveis de maturação das uvas destinadas à vinificação, pela:

I - adição, ao mosto, de sacarose (chaptalização), álcool vínico, mosto concentrado retificado ou mosto concentrado; e

II - desidratação parcial do mosto.

De acordo com o art. 35, parágrafo único, da I.N. Mapa nº 49/2011, a correção de que trata o inciso I deste artigo deverá respeitar o limite máximo estabelecido pela legislação específica.

Conforme o art. 36, *caput* e §§ 1º, incisos I ao III, 2º, incisos I ao V, 3º e 4º, da I.N. Mapa nº 49/2011, a fermentação alcoólica consiste em transformar açúcar de uva em etanol, dióxido de carbono e em produtos secundários visando à elaboração de vinho ou derivado da uva ou do vinho.

§ 1º A fermentação alcoólica pode ocorrer de maneira espontânea por meio de leveduras naturalmente presentes na película das bagas ou no mosto, ou por tratamento com leveduras selecionadas, antes ou durante a fermentação, com o objetivo de:

- I - induzir, regularizar ou acelerar a fermentação no caso de vinificações muito lentas;
- II - reanimar uma fermentação interrompida; ou
- III - facilitar o esgotamento do açúcar.

§ 2º Ao mosto poderão ser adicionados, antes ou durante a fermentação, ativadores de fermentação, com o objetivo de:

- I - favorecer o início ou a conclusão da fermentação alcoólica pelo enriquecimento com nutrientes e fatores de crescimento ou pela adsorção de inibidores de leveduras;
- II - acelerar a fermentação alcoólica;
- III - diminuir a formação de substâncias capazes de se combinar com o dióxido de enxofre durante a fermentação;
- IV - prevenir ou tratar a interrupção da fermentação alcoólica; e
- V - facilitar a conclusão de fermentações lentas.

§ 3º A introdução de ar ao mosto ou às uvas esmagadas no início da fermentação também é uma prática adotada para favorecer o desenvolvimento de leveduras e ativar a fermentação e a transformação completa dos açúcares fermentáveis.

§ 4º A fermentação alcoólica poderá ser interrompida por processo físico com o objetivo de gerar um produto com açúcar residual, sendo, para tanto, permitidos o tratamento térmico (frio ou calor), a filtração e a centrifugação.

De acordo com o art. 37, *caput* e incisos I ao III, da I.N. Mapa nº 49/2011, a fermentação em barricas de madeira consiste em conduzir a fermentação alcoólica e, eventualmente, a fermentação malolática dos vinhos, em recipientes de madeira com capacidade igual ou inferior a seiscentos litros, com o objetivo de:

- I - favorecer mecanismos físicos e químicos naturais que conduzem ao enriquecimento do vinho em substâncias cedidas pela madeira;

II - permitir que microrganismos façam a transformação de substâncias cedidas pela madeira; e

III - favorecer a migração de compostos das leveduras para o vinho, por autólise, pelo contato mais estreito entre a borra e o vinho.

Conforme o art. 38 da I.N. Mapa nº 49/2011, a maceração pós-fermentativa consiste em prolongar a maceração ao final da fermentação alcoólica dos mostos, podendo ser intensificada com o uso de calor, com o objetivo de completar a liberação de constituintes das cascas das uvas decorrente da maceração pré-fermentativa e melhorar a estrutura polifenólica e a cor dos vinhos.

De acordo com o art. 39, *caput* e incisos I ao XXIII, da I.N. Mapa nº 49/2011, são práticas enológicas admitidas para vinhos:

- I - acidificação;
- II - desacidificação;
- III - clarificação
- IV - tratamento enzimático;
- V - desmetalização;
- VI - estabilização tartárica;
- VII - atesto;
- VIII - estabilização biológica;
- IX- tratamento com antioxidante;
- X - fermentação malolática;
- XI - alcoolização;
- XII - aromatização;
- XIII - corte ou assemblage;
- XIV - engarrafamento térmico;
- XV - aeração;
- XVI - desidratação parcial ou concentração;
- XVII - maturação em recipiente de madeira;
- XVIII - afinamento;
- XIX - desalcoolização;
- XX - adoçamento ou edulcoração;
- XXI - maturação ou envelhecimento em garrafa;
- XXII - carbonatação; e
- XXIII - correção da cor.

Conforme o art. 40, *caput*, incisos I ao V, e §§ 1º, incisos I a III, 2º, 3º, 4º e 5º, da I.N. Mapa nº 49/2011, a acidificação consiste em aumentar a acidez total titulável e reduzir o pH do vinho com a finalidade de:

- I - elaborar vinhos equilibrados sob o ponto de vista gustativo;
- II - favorecer uma boa evolução biológica e a conservação do vinho;
- III - favorecer o processo de amadurecimento do vinho;

IV - corrigir a insuficiência de acidez decorrente de causas naturais; e

V - abaixar o pH do vinho.

§ 1º A acidificação do vinho poderá ser realizada da seguinte forma:

- I - pelo corte com vinhos de acidez mais elevada;
- II - com a ajuda de resinas trocadoras de cátions fortes ou sob forma livre; ou
- III - pelo emprego de ácidos orgânicos.

§ 2º A adição de acidulante ao vinho também pode ter como objetivo a redução do nível de cálcio.

§ 3º É vedada a utilização de ácidos inorgânicos para acidificação.

§ 4º A acidez inicial do vinho pode ser aumentada em no máximo dois inteiros e cinco décimos de gramas por litro, expresso em ácido tartárico.

§ 5º Quando o mosto e o vinho forem acidificados, o aumento total da acidez deve ser de no máximo dois inteiros e cinco décimos de gramas por litro, expresso em ácido tartárico.

De acordo com o art. 41, *caput*, incisos I ao V, e §§ 1º, incisos I a VI, 2º e 3º, da I.N. Mapa nº 49/2011, a desacidificação consiste em diminuir a acidez total titulável e aumentar o pH do vinho, com a finalidade de:

- I - obter vinhos equilibrados sob o ponto de vista gustativo;
- II - obter estabilidade no que diz respeito à precipitação de tartarato de potássio e de tartarato de cálcio;
- III - favorecer a desacidificação biológica;
- IV - obter vinhos biologicamente mais estáveis; e
- V - corrigir o excesso de acidez decorrente de causas naturais.

§ 1º A desacidificação poderá ser realizada da seguinte forma:

- I - espontaneamente, pela precipitação de ácido tartárico ou pela degradação de ácido málico;
- II - pelo corte com vinhos de menor acidez;
- III - pelo emprego de refrigeração;
- IV - com a ajuda de resinas trocadoras de íons;
- V - pelo emprego de substâncias químicas; ou
- VI - por processo microbiológico.

§ 2º O vinho desacidificado com o auxílio de substâncias químicas deve conter no mínimo um grama por litro de ácido tartárico.

§ 3º A acidificação e a desacidificação do vinho, realizadas pelo emprego de substâncias químicas, se excluem mutuamente.

Conforme o art. 42, *caput*, incisos I, II e III, alíneas “a”, “b”, “c” e “d”, e §§ 1º, incisos I a VI, e 2º, da I.N. Mapa nº 49/2011, clarificação consiste no emprego de processos químicos e físicos visando à elaboração de vinhos límpidos e estáveis, na qual poderão ser empregadas:

I - a colagem, que consiste na adição ao vinho de substâncias químicas com o objetivo de completar a clarificação espontânea, tornar o vinho tinto menos adstringente, eliminando parte dos seus taninos e polifenóis e clarificar os vinhos turvos;

II - a filtração, que consiste em passar o vinho através de filtros ou substratos apropriados, tais como terras, placas e membranas, para reter partículas em suspensão com o objetivo de proporcionar limpidez e estabilidade biológica ao vinho pela eliminação de microrganismos; e

III - a trasfega, que consiste em transferir o vinho de um recipiente para outro a fim de permitir a separação de depósitos sólidos do líquido e, por consequência:

- a) separar o vinho da borra e de depósitos provenientes da adição de clarificantes;
- b) separar o vinho de microrganismos no fim da fermentação alcoólica ou malolática, ou de alterações provocadas por bactérias ou leveduras;
- c) permitir a realização do conjunto de operações de vinificação, de tratamento e de transporte de vinhos; e
- d) permitir a estabilização tartárica e a separação de cristais de tártaro.

§ 1º Para a clarificação do vinho, poderão ainda ser utilizadas substâncias visando a:

- I - coagulação dos coadjuvantes agentes de clarificação adicionados ao vinho;
- II - facilitar a limpeza de vinhos novos pela precipitação parcial de matérias protéicas;
- III - facilitar a colagem;
- IV - corrigir as características sensoriais dos vinhos provenientes de mostos alterados por fungos indesejáveis;
- V - eliminar contaminantes eventuais; e
- VI - corrigir a cor dos vinhos.

§ 2º Para auxiliar a clarificação do vinho, poderão ser utilizadas enzimas.

De acordo com o art. 43, *caput* e incisos I ao V, da I.N. Mapa nº 49/2011, o tratamento enzimático consiste em adicionar enzimas ao produto, com o objetivo de:

- I - contribuir para revelar o potencial aromático do vinho a partir de precursores provenientes da uva;
- II - facilitar a liberação de constituintes solúveis das leveduras;
- III - melhorar a estabilidade coloidal do vinho; e
- IV - diminuir a taxa de uréia, para evitar a formação de carbamato de etila durante o envelhecimento.

Conforme o art. 43, parágrafo único, da I.N. Mapa nº 49/2011, o tratamento enzimático poderá ser utilizado como auxiliar de outras práticas enológicas quando previsto em legislação específica.

De acordo com o art. 44, *caput* e §§ 1º e 2º, da I.N. Mapa nº 49/2011, a desmetalização consiste em adicionar substância ao vinho com o objetivo de reduzir o teor de metais presentes no vinho provenientes de contaminação e, por consequência, prevenir os defeitos causados pelo teor elevado de metais.

§ 1º A desmetalização poderá ser realizada pelo emprego, combinado ou não, da colagem e de substâncias químicas.

§ 2º É vedado o emprego de ácido clorídrico ou de outro ácido inorgânico como auxiliar no processo de desmetalização.

Conforme o art. 45, *caput* e incisos I ao V, da I.N. Mapa nº 49/2011, a estabilização tartárica consiste na adoção de procedimentos visando à obtenção da estabilidade tartárica dos vinhos, podendo ser obtida:

- I - por eletrodiálise;
- II - com a ajuda de resinas trocadoras de cátions;
- III - por meio de refrigeração;
- IV - pelo emprego de substâncias químicas; ou
- V - pelo emprego de substâncias de origem biológica.

De acordo com o art. 46 da I.N. Mapa nº 49/2011, o atesto consiste em completar com vinho o recipiente de armazenamento a fim de compensar as suas perdas naturais, com o objetivo de evitar o contato do vinho com o ar e, conseqüentemente, a oxidação ou o desenvolvimento de microrganismos aeróbicos.

Conforme o art. 47, *caput* e parágrafo único, da I.N. Mapa nº 49/2011, a estabilização biológica consiste em empregar processos físicos ou químicos, em conjunto ou separadamente, para eliminar ou inibir o crescimento de microrganismos indesejáveis e obter a estabilidade biológica do vinho contendo açúcares fermentáveis, na garrafa. Na estabilização biológica, poderão ser

adotados a pasteurização, a filtração e o tratamento com inibidores de microrganismos indesejáveis.

De acordo com o art. 48 da I.N. Mapa nº 49/2011, o tratamento com antioxidante consiste em adicionar antioxidantes ao vinho com o objetivo de protegê-lo da ação do oxigênio.

Conforme o art. 49, *caput* e parágrafo único, da I.N. Mapa nº 49/2011, a fermentação malolática corresponde à degradação do ácido málico presente no vinho em elaboração, pela ação de bactérias produtoras de ácido lático. A fermentação malolática poderá ser induzida, auxiliada ou inibida pela adição ao vinho de substâncias autorizadas em legislação específica.

De acordo com o art. 50 da I.N. Mapa nº 49/2011, a alcoolização de vinhos consiste em adicionar ao vinho aguardente de vinho, álcool vínico, álcool etílico potável de origem agrícola ou destilado alcoólico simples de vinho ou de bagaço ou de borras, retificados, em conjunto ou separadamente, visando à elaboração de vinho licoroso, vinho composto e outras bebidas alcoólicas derivadas da uva e do vinho, de acordo com seus respectivos padrões de identidade e qualidade.

Conforme o art. 51 da I.N. Mapa nº 49/2011, a aromatização consiste em adicionar substâncias aromáticas ao vinho e aos derivados da uva e do vinho, quando previsto no padrão de identidade e qualidade, com o objetivo de melhorar suas características sensoriais ou conferir novas características.

De acordo com o art. 52 da I.N. Mapa nº 49/2011, o corte ou assemblage consiste em misturar diferentes vinhos com o objetivo de produzir vinhos com características físico-químicas e sensoriais desejadas.

Conforme o art. 53 da I.N. Mapa nº 49/2011, o engarrafamento térmico consiste em engarrafar o vinho previamente aquecido e fechar imediatamente a garrafa, a fim de promover a estabilidade biológica e físico-química do vinho e a eliminação de oxigênio.

De acordo com o art. 54, *caput* e incisos I ao IV, da I.N. Mapa nº 49/2011, a aeração consiste em introduzir ar ou gás específico ao vinho com o objetivo de:

- I - reduzir o teor de ferro;
- II - promover a polimerização de compostos fenólicos;
- III - aumentar a estabilidade da coloração do vinho; e
- IV - eliminar eventuais traços de hidrogênio sulfuroso do vinho.

Conforme o art. 54, parágrafo único, da I.N. Mapa nº 49/2011, a remoção do mau cheiro ou gosto devido ao hidrogênio sulfuroso ou seus derivados poderá ser feita com o auxílio de substância autorizada em legislação específica.

De acordo com o art. 55, *caput* e §§ 1º, incisos I e II, 2º e 3º, da I.N. Mapa nº 49/2011, a desidratação parcial ou concentração do vinho consiste em concentrar o vinho por eliminação de água endógena, com o objetivo de aumentar a graduação alcoólica do vinho.

§ 1º A desidratação parcial ou concentração do vinho poderá ser obtida por meio de:

- I - osmose inversa ou reversa: passagem do mosto por membranas específicas sob a ação de uma pressão superior à pressão osmótica do mosto; ou
- II - crioconcentração: congelamento parcial e eliminação do gelo formado.

§ 2º É vedada a desidratação parcial do vinho quando o mosto que lhe deu origem tiver sido submetido à mesma prática.

§ 3º A desidratação parcial ou concentração não pode conduzir à redução de mais de vinte por cento do volume inicial, nem aumentar mais de dois por cento em volume a graduação alcoólica inicial do vinho.

Conforme o art. 56, *caput* e incisos I ao III, da I.N. Mapa nº 49/2011, a maturação em recipiente de madeira consiste em acondicionar o vinho em barricas de madeira apropriada, com capacidade máxima de seiscentos litros, com o objetivo de:

- I - obter um processo evolutivo natural do vinho, com o desenvolvimento de suas características sensoriais;
- II - favorecer os mecanismos físicos e químicos naturais devido à oxigenação e ao aporte progressivo de substâncias cedidas pela madeira; e
- III - obter estabilização físico-química total ou parcial do vinho.

De acordo com o art. 57, *caput* e §§ 1º, incisos I ao IV, 2º e 3º, da I.N. Mapa nº 49/2011, o afinamento consiste em colocar o vinho em contato com a madeira, durante um período determinado, por meio da adição de lascas de madeira da espécie *Quercus* sp., com o objetivo de transmitir ao vinho constituintes provenientes do carvalho.

§ 1º As lascas de madeira da espécie *Quercus* sp., para a prática de que trata o *caput* deste artigo, deverão atender aos seguintes requisitos:

- I - ser utilizadas ao natural ou torradas, sem que tenham sofrido combustão;
- II - não ser adicionadas de substâncias destinadas a aumentar seu poder aromatizante natural ou seus compostos fenólicos extraíveis;
- III - não ter sofrido tratamento químico, enzimático ou físico, exceto a torra; e
- IV - apresentar partículas com dimensão tal que ao menos noventa e cinco por cento em peso seja retido em peneira com malha de dois milímetros.

§ 2º É vedada a utilização de pó de carvalho para afinar o vinho.

§ 3º Os vinhos elaborados com adição de pedaços de madeira de carvalho não poderão apresentar na rotulagem designações relativas a período de maturação ou envelhecimento.

Conforme o art. 58, *caput* e §§ 1º ao 3º, da I.N. Mapa nº 49/2011, a desalcoolização consiste em eliminar parcialmente ou totalmente o etanol do vinho.

§ 1º A desalcoolização parcial do vinho poderá ser realizada por meio de técnicas de separação, em vinho cujo mosto não tenha sido submetido a enriquecimento ou concentração.

§ 2º A graduação alcoólica do vinho parcialmente desalcoolizado poderá ser diminuída em no máximo dois por cento em volume.

§ 3º A desalcoolização total do vinho tem por objetivo a elaboração de fermentado de uva desalcoolizado e poderá ser realizada por meio dos procedimentos previstos para desalcoolização parcial, além do aquecimento sob fogo direto.

De acordo com o art. 59, *caput*, da I.N. Mapa nº 49/2011, o adoçamento ou edulcoração de vinhos consiste em adicionar edulcorante ao vinho com o objetivo de obter vinhos de diferentes graus de doçura a partir de um vinho seco.

Conforme o art. 59, parágrafo único e incisos I ao IV, da I.N. Mapa nº 49/2011, para o adoçamento ou edulcoração de que trata o *caput* deste artigo, poderão ser adicionados ao vinho:

- I - sacarose na forma sólida;
- II - mosto de uva;
- III - mosto concentrado de uva; ou
- IV - a mistura de um ou mais produtos definidos nos incisos I, II e III deste parágrafo único.

De acordo com o art. 60 da I.N. Mapa nº 49/2011, a maturação ou envelhecimento em garrafa consiste em manter o vinho em garrafas estocadas em local apropriado, com o objetivo de manter o vinho em ambiente redutor para melhorar suas características sensoriais.

Conforme o art. 61 da I.N. Mapa nº 49/2011, a carbonatação consiste em adicionar dióxido de carbono ao vinho ou derivado da uva e do vinho, visando à elaboração de vinho frizzante, vinho gaseificado ou outro derivado da uva e do vinho em que esteja prevista a gaseificação no respectivo padrão de identidade e qualidade.

De acordo com o art. 62 da I.N. Mapa nº 49/2011, a correção da cor consiste em adicionar corante natural ao derivado da uva e do vinho, quando previsto no respectivo padrão de identidade e qualidade, com vistas a reforçar a sua coloração natural.

Conforme o art. 63, *caput* e incisos I ao VII, da I.N. Mapa nº 49/2011, são práticas enológicas admitidas para vinhos espumantes e vinhos frisantes gaseificados naturalmente:

- I - tiragem;
- II - tomada de espuma;
- III - maturação;
- IV - remuage;
- V - degola;
- VII - clarificação; e
- VII - engarrafamento isobarométrico

De acordo com o art. 64, *caput* e §§ 1º ao 3º, da I.N. Mapa nº 49/2011, a tiragem consiste em introduzir na garrafa ou no tanque de fermentação hermeticamente fechado (autoclave) o vinho base acrescido do licor de tiragem, com o objetivo de desencadear a segunda fermentação alcoólica tendo em vista a tomada de espuma.

§ 1º À mistura do vinho base e do licor de tiragem poderá ser adicionada levedura, clarificante e ativador de fermentação, em conjunto ou separadamente, com o objetivo de facilitar a multiplicação de leveduras e desencadear a segunda fermentação alcoólica.

§ 2º A segunda fermentação alcoólica poderá aumentar a graduação alcoólica do vinho base em no máximo um e meio por cento em volume.

§ 3º A prática de chaptalização somada à prática da tiragem poderá aumentar a graduação alcoólica do vinho base em no máximo três por cento em volume.

Conforme o art. 65, *caput*, da I.N. Mapa nº 49/2011, a tomada de espuma consiste em realizar a fermentação alcoólica do vinho base em recipiente hermeticamente fechado, garrafa ou tanque de fermentação, com o objetivo de elaborar vinho espumante ou fricante por saturação sob pressão de dióxido de carbono endógeno.

De acordo com o art. 65, parágrafo único, da I.N. Mapa nº 49/2011, a tomada de espuma do vinho moscato espumante ou moscatel espumante será realizada a partir de mosto cuja fermentação for prematuramente interrompida, em tanque de fermentação hermeticamente fechado.

Conforme o art. 66, *caput* e §§ 1º e 2º, da I.N. Mapa nº 49/2011, a maturação consiste em manter o vinho em contato com as leveduras para aprimorar as qualidades sensoriais do vinho espumante.

§ 1º A maturação poderá ocorrer na garrafa ou em tanque hermeticamente fechado.

§ 2º Quando a maturação se der em tanque hermeticamente fechado, as leveduras poderão ser mantidas em suspensão por processo físico adequado.

De acordo com o art. 67 da I.N. Mapa nº 49/2011, a remuage consiste em provocar a precipitação e reunir, no gargalo da garrafa, o depósito formado durante a tomada de espuma, por meio da disposição e movimentação da garrafa em suporte apropriado.

Conforme o art. 68 da I.N. Mapa nº 49/2011, a degola consiste em eliminar o depósito reunido sobre o vedante da garrafa durante a remuage, com o objetivo de assegurar a limpidez do vinho espumante ou frisanter.

De acordo com o art. 69, *caput* e parágrafo único, da I.N. Mapa nº 49/2011, a clarificação tem por objetivo assegurar a limpidez do vinho espumante e do vinho frisanter. Para a clarificação de vinhos espumantes e frisantes, somente poderão ser utilizadas a trasfega, a centrifugação e a filtração, sob condições isobarométricas.

Conforme o art. 70, *caput* e parágrafo único, da I.N. Mapa nº 49/2011, o engarrafamento isobarométrico consiste em engarrafar o vinho espumante ou frisanter elaborado em tanque hermeticamente fechado ou autoclave, sendo eventualmente adicionado de licor de expedição. No engarrafamento isobarométrico, é vedado o uso de dióxido de carbono para fazer contrapressão.

7 - Aditivos Alimentares:

Os aditivos alimentares permitidos para o Fermentado de Uva Desalcoolizado são os Resolução RDC nº 123/2016, em conformidade ao disposto 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-)	<i>quantum satis</i>	1 e 2
	296	Ácido málico (DL-)	<i>quantum satis</i>	1 e 2
	330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i>	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	<i>quantum satis</i>	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	<i>quantum satis</i>	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	<i>quantum satis</i>	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 SO₂ 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

8 - Coadjuvantes de Tecnologia:

Os coadjuvantes de tecnologia permitidos para o Fermentado de Uva Desalcoholizado são os constantes na Resolução RDC nº 123/2016, em conformidade ao disposto na 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	-
	Polivinilpirrolidona, INS 1202, no limite máximo de 0,08 g por	no vinho	-

	100 mL. (Incluído pela Resolução RDC nº 322/2019)		
	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 RDC nº 740/2022, Resolução RDC nº 40/2011, Resolução RDC nº 286/2005 e I.N. Anvisa nº 160/2022.

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, para o Filtrado Doce Gaseificado	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 mcg/L		-	2	N	N	N	N	N	S
Alcool 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*		-	5,0	N	N	N	N	N	S
Chumbo, em mg/kg*		-	0,20	N	N	N	N	N	S
Arsênio total, 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.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e

II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

Fonte: Lei nº 7.678/1988, art. 6º, I.N. Mapa nº 14/2018, arts. 52 e 53, parágrafo único, Anexo, tabela 12, I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

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, parcialmente 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 RDC nº 740/2022, em conformidade ao disposto na tabela abaixo.

ADITIVOS ALIMENTARES AUTORIZADOS PARA USO EM BEBIDAS ALCOÓLICAS FERMENTADAS, EXCETO VINHO E CERVEJA.				
Função	INS	Aditivo	Limite (mg/kg ou mg/L)	Nota
Acidulante	334	Ácido tartárico (L(+)-)	4000	-

Antioxidante	270	Ácido láctico (L-, D- e DL-)	<i>Quantum satis</i>	-
	300	Ácido ascórbico (L-)	300	Limite para os aditivos INS 300, 301, 302, 303, 315 e 316 sozinhos ou combinados, expresso como ácido ascórbico.
	301	Ascorbato de sódio	300	Limite para os aditivos INS 300, 301, 302, 303, 315 e 316 sozinhos ou combinados, expresso como ácido ascórbico.
	302	Ascorbato de cálcio	300	Limite para os aditivos INS 300, 301, 302, 303, 315 e 316 sozinhos ou combinados, expresso como ácido ascórbico.
	303	Ascorbato de potássio	300	Limite para os aditivos INS 300, 301, 302, 303, 315 e 316 sozinhos ou combinados, expresso como ácido ascórbico.
	315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	300	Limite para os aditivos INS 300, 301, 302, 303, 315 e 316 sozinhos ou combinados, expresso como ácido ascórbico.
	316	Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio	300	Limite para os aditivos INS 300, 301, 302, 303, 315 e 316 sozinhos ou combinados, expresso como ácido ascórbico.
	330	Ácido cítrico	<i>Quantum satis</i>	-
Conservador	200	Ácido sórbico	500	Limite expresso como ácido sórbico para os aditivos INS 200, 202 e 203 sozinhos ou combinados.
	202	Sorbato de potássio	500	Limite expresso como ácido sórbico para os aditivos INS 200, 202 e 203 sozinhos ou combinados.
	203	Sorbato de cálcio	500	Limite expresso como ácido sórbico para os aditivos INS 200, 202 e 203 sozinhos ou combinados.

				sórbico para os aditivos INS 200, 202 e 203 sozinhos ou combinados.
	220	Dióxido de enxofre	200	Limite expresso como SO ₂ para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para bebidas alcoólicas fermentadas, exceto cerveja, vinho, filtrado doce e saquê.
	221	Sulfito de sódio	200	Limite expresso como SO ₂ para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para bebidas alcoólicas fermentadas, exceto cerveja, vinho, filtrado doce e saquê.
	222	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	200	Limite expresso como SO ₂ para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para bebidas alcoólicas fermentadas, exceto cerveja, vinho, filtrado doce e saquê.
	223	Metabissulfito de sódio	200	Limite expresso como SO ₂ para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para bebidas alcoólicas fermentadas, exceto cerveja, vinho, filtrado doce e saquê.
	224	Metabissulfito de potássio	200	Limite expresso como SO ₂ para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para

				bebidas alcoólicas fermentadas, exceto cerveja, vinho, filtrado doce e saquê.
	225	Sulfito de potássio	200	Limite expresso como SO ₂ para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para bebidas alcoólicas fermentadas, exceto cerveja, vinho, filtrado doce e saquê.
	226	Sulfito de cálcio	200	Limite expresso como SO ₂ para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para bebidas alcoólicas fermentadas, exceto cerveja, vinho, filtrado doce e saquê.
	227	Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio	200	Limite expresso como SO ₂ para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para bebidas alcoólicas fermentadas, exceto cerveja, vinho, filtrado doce e saquê.
	228	Bissulfito de potássio	200	Limite expresso como SO ₂ para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para bebidas alcoólicas fermentadas, exceto cerveja, vinho, filtrado doce e saquê.
	220	Dióxido de enxofre	350	Limite expresso como SO ₂ para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para

				filtrado doce e saquê.
	221	Sulfito de sódio	350	Limite expresso como SO2 para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para filtrado doce e saquê.
	222	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	350	Limite expresso como SO2 para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para filtrado doce e saquê.
	223	Metabissulfito de sódio	350	Limite expresso como SO2 para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para filtrado doce e saquê.
	224	Metabissulfito de potássio	350	Limite expresso como SO2 para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para filtrado doce e saquê.
	225	Sulfito de potássio	350	Limite expresso como SO2 para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para filtrado doce e saquê.
	226	Sulfito de cálcio	350	Limite expresso como SO2 para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para filtrado doce e saquê.
	227	Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio	350	Limite expresso como SO2 para os aditivos INS 220, 221, 222, 223,

				224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para filtrado doce e saquê.
	228	Bissulfito de potássio	350	Limite expresso como SO2 para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para filtrado doce e saquê.

Fonte: Resolução RDC nº 740/2022, Anexo I.

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, em conformidade ao disposto nas 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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
	Caolín	Vinhos (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	Carvão ativo	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, 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. 6º, 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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
	~~Ferrocianeto de potássio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	~~Fitado de cálcio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	Gelatina	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC 64/2011, art. 6º, parágrafo único))
	~~Isotocola (cola de peixe)~~	~~Cervejas e vinhos~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9º, e RDC nº 64/2011, art. 6º)
	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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
	Tanino	~~Bebidas alcoólicas em geral~~ (revogado pela Resolução RDC nº 40/2011)
Nutrientes para Leveduras		
	~~Bicarbonato de amônia~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	Carbonato de amônio	~~Vinhos e~~ (revogado para Vinhos pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º) bebidas alcoólicas destiladas
	Cloreto de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº

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

	Leveduras <i>Schizosaccharomyces pombe</i>	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, 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. 6º, 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. 6º, 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. 6º, 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	<i>quantum satis</i>

*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, Resolução RDC nº 725/2022 e I.N. Anvisa nº 160/2022.

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	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 °C	≥ 35	≤ 54	S	S	S	S	S	S
Coefficiente de congêneres, em mg/100 mL de álcool anidro	-	150	S	S	S	S	S	S
Teor de açúcar, em g/L	-	15	S	S	S	S	S	S
Edulcorantes	Ausência		N	S	N	N	S	S
Contaminantes	Mínimo	Máximo						
Álcool metílico, em mg/100 mL de álcool anidro	-	20	S	S	S	S	S	S
Cobre, em mg/kg*	-	5,0	S	S	S	S	S	S

Legenda: S= Sim e N= Não.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e

II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, art. 62, I.N. Mapa nº 29/2012, arts. 8 e 9, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

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, em conformidade ao disposto na tabela 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)) (Ver tabela abaixo que trata de restrições de uso de determinadas substâncias em função da adição de aromatizantes)		
CORANTE		
150a	Caramelo I-Simples	<i>quantum satis</i>
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 725/2022, que dispõe sobre aditivos alimentares aromatizantes autorizados para uso no Mercosul.

Fonte: Resolução RDC nº 05/2013, item 16.1.1.6.

RESTRIÇÕES DE USO DE DETERMINADAS SUBSTÂNCIAS EM ALIMENTOS EM FUNÇÃO DA ADIÇÃO DE AROMATIZANTES.		
Substâncias	Limite máximo no alimento (mg/Kg)	Condições específicas
Ácido agárico	100	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas e nos alimentos com fungos, aplica-se o limite máximo de 100 mg/Kg.
Aloína	50	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.
Beta Azarona	1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.

Berberina	10	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.
Cumarina	10	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas e determinados tipos de doces com caramelo, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.
Ácido Cianhídrico	(1 mg/%, em v/v de álcool etílico, - ver célula à direita)	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 1 mg por percentagem em volume de álcool.
Hipericina	2	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 2 mg/Kg.
Pulegona	100 ou 250 (ver célula à direita)	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas aromatizadas com menta, aplica-se o limite máximo de 250 mg/Kg. Nas demais bebidas, aplica-se o limite máximo de 100 mg/Kg.
Quassina	50	Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.
Safrol	5	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas com até 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 2 mg/Kg. Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg.
Santonina	1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.

Tuiona Alfa e Beta	10	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas com até 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg. Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg. Nos aperitivos (amargos), aplica-se o limite máximos de 35 mg/Kg.
Quinina	300	Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 300 mg/Kg. Nas demais bebidas, aplica-se o limite máximo de 85 mg/Kg.

Fonte: Resolução RDC nº 725/2022, Anexo VIII.

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, em conformidade ao disposto nas 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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
	Caolín	Vinhos (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	Carvão ativo	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, 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. 6º, 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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
	~~Ferrocianeto de potássio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	~~Fitato de cálcio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	Gelatina	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC 64/2011, art. 6º, parágrafo único))
	~~Isotocola (cola de peixe)~~	~~Cervejas e vinhos~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9º, e RDC nº 64/2011, art. 6º)
	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. 6º, parágrafo único))
	Polivinilpirrolidona	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único))
	Tanino	~~Bebidas alcoólicas em geral~~ (revogado pela Resolução RDC nº 40/2011)
Nutrientes para Leveduras		Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único))
	~~Bicarbonato de amônia~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	Carbonato de amônio	~~Vinhos e~~ (revogado para Vinhos pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º) bebidas alcoólicas destiladas
	Cloreto de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos

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

		RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único))
	Leveduras <i>Schizosaccharomyces pombe</i>	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, 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. 6º, 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. 6º, 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. 6º, 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	<i>quantum satis</i>

*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.

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, Resolução RDC nº 725/2022 e I.N. Anvisa nº 160/2022.

2 - Definição:

Gim ou *Gin* é a bebida retificada com graduação alcoólica de 35 a 54%, em v/v, a 20 °C, obtida pela redistilação 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
<i>London Dry Gin</i> ²
Gim Seco ³ ou <i>Dry Gin</i> ³
Gim Doce ⁴ ou <i>Old Ton Gin</i> ⁴ ou Gim Cordial ⁴

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, art. 63, parágrafo único.

Notas:

¹ Quando a bebida for obtida exclusivamente por redistilação, 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 °C	35	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	▪ Gim destilado		Ausência	S	S	S	S	S
	▪ London dry gin		Ausência	S	S	S	S	S
	▪ Gim seco ou Dry gin		-	6	S	S	S	S
	▪ Gim doce ou Old ton gin ou Gim cordial		> 6	15	S	S	S	S
Edulcorantes	Ausência		N	S	N	N	S	S
Contaminantes	Mínimo	Máximo						
Álcool metílico, em mg/100 mL de álcool anidro	-	20	S	S	S	S	S	S
Cobre, em mg/kg*	-	5,0	S	S	S	S	S	S

Legenda: S= Sim e N= Não.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e

II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, art. 63, I.N. Mapa nº 29/2012, arts. 8 e 9, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

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 redistilação 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, em conformidade ao disposto na tabela 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 <i>Gin</i> apenas a utilização de aromas naturais de origem vegetal autorizados no Mercosul (Decreto nº 6.871/2009, art. 63)). (Ver tabela abaixo que trata de restrições de uso de determinadas substâncias em função da adição de aromatizantes)		

Obs.:

¹ Resolução RDC nº 725/2022, que dispõe sobre aditivos alimentares aromatizantes autorizados para uso no Mercosul.

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

RESTRIÇÕES DE USO DE DETERMINADAS SUBSTÂNCIAS EM ALIMENTOS EM FUNÇÃO DA ADIÇÃO DE AROMATIZANTES.		
Substâncias	Limite máximo no alimento (mg/Kg)	Condições específicas
Ácido agárico	100	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas e nos alimentos com fungos, aplica-se o limite máximo de 100 mg/Kg.
Aloína	50	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo

		após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.
Beta Azarona	1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.
Berberina	10	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.
Cumarina	10	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas e determinados tipos de doces com caramelo, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.
Ácido Cianhídrico	(1 mg/%, em v/v de álcool etílico, - ver célula à direita)	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 1 mg por percentagem em volume de álcool.
Hipericina	2	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 2 mg/Kg.
Pulegona	100 ou 250 (ver célula à direita)	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas aromatizadas com menta, aplica-se o limite máximo de 250 mg/Kg. Nas demais bebidas, aplica-se o limite máximo de 100 mg/Kg.
Quassina	50	Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.
Safrol	5	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas com até 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 2 mg/Kg. Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de

		álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg.
Santonina	1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.
Tuiona Alfa e Beta	10	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas com até 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg. Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg. Nos aperitivos (amargos), aplica-se o limite máximos de 35 mg/Kg.
Quinina	300	Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 300 mg/Kg. Nas demais bebidas, aplica-se o limite máximo de 85 mg/Kg.

Fonte: Resolução RDC nº 725/2022, Anexo VIII.

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, em conformidade ao disposto nas 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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
	Caolín	Vinhos (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	Carvão ativo	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e

		Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, 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. 6º, 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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
	~~Ferrocianeto de potássio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	~~Fitato de cálcio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	Gelatina	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC 64/2011, art. 6º, parágrafo único))
	~~Isotocola (cola de peixe)~~	~~Cervejas e vinhos~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9º, e RDC nº 64/2011, art. 6º)
	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. 6º, parágrafo único))
	Polivinilpirrolidona	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
Nutrientes Leveduras	Bicarbonato de amônia	Vinhos (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	Carbonato de amônio	Vinhos e bebidas alcoólicas destiladas (revogado para Vinhos pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	Cloreto de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único)
	Cloreto de zinco	Cervejas (revogado para Cervejas pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6º)
	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. 6º, parágrafo único))
	Hidrogeno fosfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único)
	Sulfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6º, 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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
	Sulfato de zinco	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único)
	Tiamina (vitamina B1)	Vinhos e cervejas (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9º, e RDC nº 64/2011, art. 6º)

Fermentos Biológicos	Bactérias lácticas <i>Oenococcus oeni</i>	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único))
	Leveduras <i>Saccharomyces</i>	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único))
	Leveduras <i>Schizosaccharomyces pombe</i>	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, 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. 6º, 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. 6º, 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. 6º, 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	<i>quantum satis</i>

*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 RDC nº 740/2022, Resolução RDC nº 286/2005, Resolução RDC nº 40/2011 e I.N. Anvisa nº 160/2022.

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	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 °C	4	14	-	S	S	S	S	S	S
Acidez fixa, em mEq/L	30	-	-	S	S	S	S	S	S
Acidez total, em mEq/L	50	130	-	S	S	S	S	S	S
Acidez volátil, em mEq/L	-	20	-	S	S	S	S	S	S
Anidrido sulfuroso total, em g/L	-	0,35	-	S	S	S	S	S	S
Cinzas, em g/L	1,5	-	-	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	7	-	-	S	S	S	S	S	S
Edulcorantes	Ausência			S	S	S	S	S	S
Teor de açúcar, em g/L	-	3	Seco	S	S	S	S	S	S
	> 3	-	Suave	S	S	S	S	S	S
Contaminantes	Mínimo	Máximo							
Cobre, em mg/kg*	-	5,0	-	N	N	N	N	N	S
Chumbo, em mg/kg*	-	0,20	-	N	N	N	N	N	S
Arsênio total, em mg/kg*	-	0,10	-	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.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e

II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, art. 48, I.N. Mapa nº 34/2012, Anexo, tabela 7, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

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 RDC nº 740/2022, em conformidade ao disposto na tabela abaixo.

ADITIVOS ALIMENTARES AUTORIZADOS PARA USO EM BEBIDAS ALCOÓLICAS FERMENTADAS, EXCETO VINHO E CERVEJA.				
Função	INS	Aditivo	Limite (mg/kg ou mg/L)	Nota
Acidulante	334	Ácido tartárico (L(+)-)	4000	-
	270	Ácido láctico (L-, D- e DL-)	<i>Quantum satis</i>	-
Antioxidante	300	Ácido ascórbico (L-)	300	Limite para os aditivos INS 300, 301, 302, 303, 315 e 316 sozinhos ou combinados, expresso como ácido ascórbico.
	301	Ascorbato de sódio	300	Limite para os aditivos INS 300, 301, 302, 303, 315 e 316 sozinhos ou combinados, expresso como ácido ascórbico.
	302	Ascorbato de cálcio	300	Limite para os aditivos INS 300, 301, 302, 303, 315 e 316 sozinhos ou combinados, expresso como ácido ascórbico.
	303	Ascorbato de potássio	300	Limite para os aditivos INS 300, 301, 302, 303, 315 e 316 sozinhos ou

				combinados, expresso como ácido ascórbico.
	315	Ácido eritórbito, ácido isoascórbico	300	Limite para os aditivos INS 300, 301, 302, 303, 315 e 316 sozinhos ou combinados, expresso como ácido ascórbico.
	316	Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio	300	Limite para os aditivos INS 300, 301, 302, 303, 315 e 316 sozinhos ou combinados, expresso como ácido ascórbico.
	330	Ácido cítrico	<i>Quantum satis</i>	-
Conservador	200	Ácido sórbico	500	Limite expresso como ácido sórbico para os aditivos INS 200, 202 e 203 sozinhos ou combinados.
	202	Sorbato de potássio	500	Limite expresso como ácido sórbico para os aditivos INS 200, 202 e 203 sozinhos ou combinados.
	203	Sorbato de cálcio	500	Limite expresso como ácido sórbico para os aditivos INS 200, 202 e 203 sozinhos ou combinados.
	220	Dióxido de enxofre	200	Limite expresso como SO ₂ para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para bebidas alcoólicas fermentadas, exceto cerveja, vinho, filtrado doce e saquê.
	221	Sulfito de sódio	200	Limite expresso como SO ₂ para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para bebidas alcoólicas fermentadas,

				exceto cerveja, vinho, filtrado doce e saquê.
	222	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	200	Limite expresso como SO ₂ para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para bebidas alcoólicas fermentadas, exceto cerveja, vinho, filtrado doce e saquê.
	223	Metabissulfito de sódio	200	Limite expresso como SO ₂ para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para bebidas alcoólicas fermentadas, exceto cerveja, vinho, filtrado doce e saquê.
	224	Metabissulfito de potássio	200	Limite expresso como SO ₂ para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para bebidas alcoólicas fermentadas, exceto cerveja, vinho, filtrado doce e saquê.
	225	Sulfito de potássio	200	Limite expresso como SO ₂ para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para bebidas alcoólicas fermentadas, exceto cerveja, vinho, filtrado doce e saquê.
	226	Sulfito de cálcio	200	Limite expresso como SO ₂ para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para bebidas alcoólicas fermentadas,

				exceto cerveja, vinho, filtrado doce e saquê.
	227	Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio	200	Limite expresso como SO ₂ para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para bebidas alcoólicas fermentadas, exceto cerveja, vinho, filtrado doce e saquê.
	228	Bissulfito de potássio	200	Limite expresso como SO ₂ para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para bebidas alcoólicas fermentadas, exceto cerveja, vinho, filtrado doce e saquê.
	220	Dióxido de enxofre	350	Limite expresso como SO ₂ para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para filtrado doce e saquê.
	221	Sulfito de sódio	350	Limite expresso como SO ₂ para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para filtrado doce e saquê.
	222	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	350	Limite expresso como SO ₂ para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para filtrado doce e saquê.
	223	Metabissulfito de sódio	350	Limite expresso como SO ₂ para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou

				combinados para filtrado doce e saquê.
	224	Metabissulfito de potássio	350	Limite expresso como SO2 para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para filtrado doce e saquê.
	225	Sulfito de potássio	350	Limite expresso como SO2 para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para filtrado doce e saquê.
	226	Sulfito de cálcio	350	Limite expresso como SO2 para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para filtrado doce e saquê.
	227	Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio	350	Limite expresso como SO2 para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para filtrado doce e saquê.
	228	Bissulfito de potássio	350	Limite expresso como SO2 para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para filtrado doce e saquê.

Fonte: Resolução RDC nº 740/2022, Anexo I.

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, em conformidade ao disposto nas 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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
	Caolín	Vinhos (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	Carvão ativo	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, 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. 6º, 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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
	~~Ferrocianeto de potássio~~	Vinhos (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	~~Fitato de cálcio~~	Vinhos (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	Gelatina	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC 64/2011, art. 6º, parágrafo único))
	~~Isotocola (cola de peixe)~~	~~Cervejas e vinhos~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9º, e RDC nº 64/2011, art. 6º)

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

*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 RDC nº 740/2022, Resolução RDC nº 286/2005, Resolução RDC nº 40/2011 e I.N. Anvisa nº 160/2022.

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 mcg/L	-	2	N	N	N	N	N	S
Álcool metílico, em	▪ elaborado com vinho tinto	-	400	S	S	S	S	S
mg/L	▪ elaborado com vinho branco e rosé, rosado ou clarete	-	300	S	S	S	S	S
Contaminantes Inorgânicos								
Cobre, em mg/kg*	-	5,0	N	N	N	N	N	S
Chumbo, em mg/kg*	-	0,20	N	N	N	N	N	S
Arsênio total, em mg/kg*	-	0,10	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.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e

II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

Fonte: Lei nº 7.678/1988, art. 16, I.N. Mapa nº 14/2018, Anexo, tabela 13, I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

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 RDC nº 740/2022, em conformidade ao disposto na tabela abaixo.

ADITIVOS ALIMENTARES AUTORIZADOS PARA USO EM BEBIDAS ALCOÓLICAS FERMENTADAS, EXCETO VINHO E CERVEJA.				
Função	INS	Aditivo	Limite (mg/kg ou mg/L)	Nota
Acidulante	334	Ácido tartárico (L(+)-)	4000	-
	270	Ácido láctico (L-, D- e DL-)	<i>Quantum satis</i>	-
	300	Ácido ascórbico (L-)	300	Limite para os aditivos INS 300, 301, 302, 303, 315 e 316 sozinhos ou combinados, expresso como ácido ascórbico.
	301	Ascorbato de sódio	300	Limite para os aditivos INS 300, 301, 302, 303, 315 e 316 sozinhos ou combinados, expresso como ácido ascórbico.
Antioxidante	302	Ascorbato de cálcio	300	Limite para os aditivos INS 300,

				301, 302, 303, 315 e 316 sozinhos ou combinados, expresso como ácido ascórbico.
	303	Ascorbato de potássio	300	Limite para os aditivos INS 300, 301, 302, 303, 315 e 316 sozinhos ou combinados, expresso como ácido ascórbico.
	315	Ácido eritórlico, ácido isoascórbico	300	Limite para os aditivos INS 300, 301, 302, 303, 315 e 316 sozinhos ou combinados, expresso como ácido ascórbico.
	316	Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio	300	Limite para os aditivos INS 300, 301, 302, 303, 315 e 316 sozinhos ou combinados, expresso como ácido ascórbico.
	330	Ácido cítrico	<i>Quantum satis</i>	-
Conservador	200	Ácido sórbico	500	Limite expresso como ácido sórbico para os aditivos INS 200, 202 e 203 sozinhos ou combinados.
	202	Sorbato de potássio	500	Limite expresso como ácido sórbico para os aditivos INS 200, 202 e 203 sozinhos ou combinados.
	203	Sorbato de cálcio	500	Limite expresso como ácido sórbico para os aditivos INS 200, 202 e 203 sozinhos ou combinados.
	220	Dióxido de enxofre	200	Limite expresso como SO ₂ para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para bebidas alcoólicas fermentadas, exceto cerveja, vinho, filtrado doce e saquê.

	221	Sulfito de sódio	200	Limite expresso como SO ₂ para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para bebidas alcoólicas fermentadas, exceto cerveja, vinho, filtrado doce e saquê.
	222	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	200	Limite expresso como SO ₂ para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para bebidas alcoólicas fermentadas, exceto cerveja, vinho, filtrado doce e saquê.
	223	Metabissulfito de sódio	200	Limite expresso como SO ₂ para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para bebidas alcoólicas fermentadas, exceto cerveja, vinho, filtrado doce e saquê.
	224	Metabissulfito de potássio	200	Limite expresso como SO ₂ para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para bebidas alcoólicas fermentadas, exceto cerveja, vinho, filtrado doce e saquê.
	225	Sulfito de potássio	200	Limite expresso como SO ₂ para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para bebidas alcoólicas fermentadas, exceto cerveja, vinho, filtrado doce e saquê.

	226	Sulfito de cálcio	200	Limite expresso como SO ₂ para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para bebidas alcoólicas fermentadas, exceto cerveja, vinho, filtrado doce e saquê.
	227	Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio	200	Limite expresso como SO ₂ para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para bebidas alcoólicas fermentadas, exceto cerveja, vinho, filtrado doce e saquê.
	228	Bissulfito de potássio	200	Limite expresso como SO ₂ para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para bebidas alcoólicas fermentadas, exceto cerveja, vinho, filtrado doce e saquê.
	220	Dióxido de enxofre	350	Limite expresso como SO ₂ para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para filtrado doce e saquê.
	221	Sulfito de sódio	350	Limite expresso como SO ₂ para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para filtrado doce e saquê.
	222	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	350	Limite expresso como SO ₂ para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou

				combinados para filtrado doce e saquê.
	223	Metabissulfito de sódio	350	Limite expresso como SO2 para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para filtrado doce e saquê.
	224	Metabissulfito de potássio	350	Limite expresso como SO2 para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para filtrado doce e saquê.
	225	Sulfito de potássio	350	Limite expresso como SO2 para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para filtrado doce e saquê.
	226	Sulfito de cálcio	350	Limite expresso como SO2 para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para filtrado doce e saquê.
	227	Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio	350	Limite expresso como SO2 para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para filtrado doce e saquê.
	228	Bissulfito de potássio	350	Limite expresso como SO2 para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para filtrado doce e saquê.

Fonte: Resolução RDC nº 740/2022, Anexo I.

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, em conformidade ao disposto nas 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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
	Caolín	Vinhos (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	Carvão ativo	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, 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. 6º, 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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
	~~Ferrocianeto de potássio~~	~~Vinhos (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)~~
	~~Fitato de cálcio~~	~~Vinhos (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)~~
	Gelatina	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único))

		nº 123/2016, art. 10, e RDC 64/2011, art. 6º, parágrafo único))
	Letiocola (cola de peixe)	~~Cervejas e vinhos~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9º, e RDC nº 64/2011, art. 6º)
	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. 6º, 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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
Nutrientes Leveduras	para	
	Bicarbonato de amônia	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	Carbonato de amônio	~~Vinhos e~~ (revogado para Vinhos pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º) bebidas alcoólicas destiladas
	Cloreto de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único)
	~~Cloreto de zinco~~	~~Cervejas~~ (revogado para Cervejas pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6º)
	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. 6º, parágrafo único))
	Hidrogeno fosfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único)

	Sulfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6º, 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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
	Sulfato de zinco	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único)
	Tiamina (vitamina B1)	Vinhos e cervejas (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9º, e RDC nº 64/2011, art. 6º)
Fermentos Biológicos	Bactérias lácticas <i>Oenococcus oeni</i>	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único))
	Leveduras <i>Saccharomyces</i>	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único))
	Leveduras <i>Schizosaccharomyces pombe</i>	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
Agente de Controle de Microrganismos	Ácido sulfúrico	Aguardentes de cana / Cachaças
	Dióxido de enxofre e seus sais	Mostos
Gás Propelente e para	Gás carbônico	Bebidas alcoólicas em

Embalagens		geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, 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. 6º, 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	<i>quantum satis</i>

*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

1 - Referências Legais:

I.N. Mapa nº 41/2019, I.N. Mapa nº 75/2019, Decreto-lei nº 986/1969, Resolução RDC nº 45/2010, Resolução RDC nº 05/2007, Resolução RDC nº 429/2020, Resolução RDC nº 723/2022, Resolução RDC nº 724/2022, Resolução RDC nº 725/2022, I.N. Anvisa nº 75/2020, I.N. Anvisa nº 159/2022, I.N. Anvisa nº 160/2022 e I.N. Anvisa nº 161/2022.

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 <i>Camellia sinensis</i>) ⁴
Kombucha de + (nome da(s) espécie(s) vegetal(is), se houver, utilizada antes da fermentação associada a <i>Camellia sinensis</i>) 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 <i>Camellia sinensis</i>) 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 <i>Camellia sinensis</i>) 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 <i>Camellia sinensis</i>) 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 <i>Camellia sinensis</i>) 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 <i>Camellia sinensis</i>) 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 <i>Camellia sinensis</i>) 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 <i>Camellia sinensis</i>) ⁴ + gaseificada ²
Kombucha de + (nome da(s) espécie(s) vegetal(is), se houver, utilizada antes da fermentação associada a <i>Camellia sinensis</i>) 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 <i>Camellia sinensis</i>) + (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.

Conforme o art. 14, do Decreto-lei nº 986/1969, os rótulos de alimentos adicionados de essências naturais ou artificiais, com o objetivo de reforçar, ou reconstituir o sabor natural do alimento deverão trazer a declaração do **"Contém Aromatizante ..."**, seguido do código correspondente e da declaração **"Aromatizado Artificialmente"**, no caso de ser empregado aroma artificial.

De acordo com o art. 15, do Decreto-lei nº 986/1969, os rótulos dos alimentos elaborados com essências naturais deverão trazer as indicações **"Sabor de ..."** e **"Contém Aromatizante"**, seguido do código correspondente.

Conforme o art. 17, do Decreto-lei nº 986/1969, a indicação exigida pelo artigo 14 (acima) deste Decreto-lei, bem como as que servirem para mencionar o emprego de aditivos, **deverão constar do painel principal do rótulo do produto em forma facilmente legível.**

4 - Parâmetros Analíticos:

4.1 - Parâmetros Microbiológicos

ATENÇÃO!!!

Os Padrões Microbiológicos abaixo aplicam-se aos alimentos prontos para oferta ao consumidor.

No caso de ingredientes destinados exclusivamente ao uso industrial, incluindo os aditivos alimentares, devem ser observados os padrões microbiológicos estabelecidos em suas especificações (Resolução RDC nº 724/2022, art. 5º, §§ 1º e 2º).

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

Bebidas Não-alcoólicas Categoria Específica	Microorganismo / 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 Kombucha Gaseificada ⁽¹⁾)	Bolores e Leveduras / mL, exceto bebidas fermentadas	5	2	10	10 ²	S	S	S	S	S	S
Sucos e outras submetidas a processos tecnológicos para redução microbiana, que necessitam de refrigeração (Aplica-se à Kombucha pasteurizada e refrigerada) ⁽¹⁾	<i>Salmonella</i> / 25 mL	5	0	Ausente	-	S	S	S	S	S	S
	<i>B. cereus</i> 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 (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 os produtos que não estejam explicitamente categorizadas nas categorias gerais e específicas, deve ser considerada a similaridade da natureza do alimento e do processo de fabricação (I.N. Anvisa nº 161/2022, art. 3º, inciso I). **Em consulta realizada junto à Anvisa, nos foi informado que, por similaridade da natureza e do processamento do produto, os parâmetros supracitados se aplicam à Kombucha.**

Para efeito da Resolução RDC nº 724/2022, 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: Resolução RDC nº 724/2022, arts. 3º, incisos VII, VIII e XII, I.N. Anvisa nº 161/2022, art. 3º, inciso I, e Anexo I, item 12, alíneas “e” e “f”, e I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º.

Tabela 2 - Padrão Microbiológico para 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."	N	N	N	N	N	S
b) Alimentos ácidos ou acidificados (pH menor que 4,5) (Aplica-se à Kombucha comercialmente estéril)	Quando houver alteração, o resultado deve ser interpretado como Insatisfatório com Qualidade Inaceitável.						

Legenda: S= Sim e N= Não.

Fonte: I.N. Anvisa nº 161/2022, Anexo III, e I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º.

4.2 - Parâmetros Físico-químicos

Tabela 3 - Parâmetros Físico-químicos para a Kombucha.

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*	-	0,60	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 e N= Não.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e

II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

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. 2º, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

5 - Composição:

De acordo com 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 274/2005~~ revogada) a Resolução RDC nº 723/2022; e
- IV - cultura simbiótica de bactérias e leveduras (SCOBY) adequadas para fermentação alcoólica e acética, desde que garantida a sua inocuidade à saúde humana.

Conforme 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, qual seja, a I.N. Anvisa nº 159/2022 (a lista das espécies vegetais e de suas partes autorizadas para o preparo de chás pela citada normativa se encontra disposta na tabela 3, abaixo);

Tabela 3 - Lista das Espécies Vegetais e de suas Partes Autorizadas para o Preparo de Chás e elaboração da kombucha.

Nome Comum da Espécie Vegetal	Parte do Vegetal Autorizada	Nome Científico da Espécie Vegetal	Requisitos Complementares
Abacaxi	infrutescência (casca e polpa dos frutos)	<i>Bromelia ananas</i> L.	
Acerola	frutos	<i>Malpighia glabra</i> L.	
Ameixa	frutos	<i>Prunus domestica</i> L.	
Amora	frutos	<i>Rubus</i> spp	
Ananás	infrutescência (casca e polpa dos frutos)	<i>Ananas sativus</i> Schult. & Schult. F.	
Banana caturra e banana-nanica	frutos	<i>Musa sinensis</i> L.	
Banana-de-são-tomé, banana-maçã, banana-ouro, banana-prata	frutos	<i>Musa paradisiaca</i> L.	
Banana-da-terra	frutos	<i>Musa sapientum</i> L.	
Baunilha	frutos	<i>Vanilla aromatica</i> Swart.	
Beterraba	raízes	<i>Beta vulgaris</i> L.	
Boldo	folhas	<i>Pneumus boldus</i> Molina	O rótulo do produto contendo essa espécie deve conter 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.
Camomila ou Maçanilha	capítulos florais	<i>Matricaria recutita</i> L. e <i>Chamomilla recutita</i> (L.) Rauscher	
Capim-limão ou capim-santo ou capim-cidreira ou capim-cidrô ou Chá de Estrada	folhas	<i>Cymbopogon citratus</i> Stapf	
Carqueja	folhas	<i>Baccharis geneistelloides</i> (Lamarck) Person	
Cassis ou groselha negra	frutos	<i>Ribes nigrum</i> L.	
Cereja	frutos (sem semente)	<i>Prunus serotina</i> Ehrh	
Chá preto ou chá verde ou chá branco	folhas e talos	<i>Camellia sinensis</i> (L.) Kuntze	
Chicória	folhas e raízes	<i>Cichorium intybus</i> L.	Essa espécie somente pode ser usada de forma complementar às demais espécies vegetais autorizadas.
Cenoura	raízes	<i>Daucus carota</i> L.	
Cranberry	fruto	<i>Vaccinium macrocarpon</i> Aiton	
Damasco ou Apricot	frutos (sem sementes)	<i>Prunus armeciaca</i> L.	
Erva-cidreira ou melissa	folhas e ramos	<i>Melissa officinalis</i> L.	
Erva-mate ou mate verde ou mate tostado	folhas e talos	<i>Ilex paraguariensis</i> St. Hil.	
Erva-doce ou anis ou anis doce	frutos	<i>Pimpinella anisum</i> L.	
Estévia	folhas	<i>Stevia rebaudiana</i> Bert	Essa espécie somente pode ser usada de forma complementar às demais espécies vegetais autorizadas.
Framboesa	frutos	<i>Rubus idaeus</i> L.	
Funcho ou erva-doce-nacional	frutos	<i>Foeniculum vulgare</i> Mill.	
Groselha	frutos	<i>Ribes rubrum</i> L.	
Guaraná	sementes	<i>Paullinia cupana</i> L.	
Hibisco	flores	<i>Hibiscus sabdariffa</i> L.	
Hortelã ou Hortelã Pimenta ou Menta	folhas e ramos	<i>Mentha piperita</i> L.	
Hortelã ou Menta ou Hortelã doce ou Menta doce	folhas e ramos	<i>Mentha arvensis</i> L.	
Jasmim	flores	<i>Jasminum officinale</i> L.	
Laranja amarga e	casca dos frutos,	<i>Citrus aurantium</i> L. ou	

laranja doce	folhas e flores	<i>Citrus vulgaris</i> Risso e <i>Citrus sinensis</i> Osbeck	
Limão e limão-doce	frutos, casca dos frutos, folhas e flores	<i>Citrus limmonia</i> Osbeck ou <i>Citrus limonium</i> Risso	
Maçã	frutos	<i>Pyrus malus</i> L.	
Mamão ou papaia	frutos	<i>Carica papaya</i> L.	
Manga	frutos	<i>Mangifera indica</i> L.	
Maracujá-açú	polpa dos frutos	<i>Passiflora quadrangularis</i> L.	
Maracujá-azedo	polpa dos frutos	<i>Passiflora edulis</i> F. Flavicarpa Degener	
Maracujá-doce e maracujá silvestre	polpa dos frutos	<i>Passiflora alata</i> Dryand.	
Maracujá-mirim, maracujá-roxo e maracujá-de-garapa	polpa dos frutos	<i>Passiflora edulis</i> Sims	
Marmelo comum	frutos	<i>Pyrus cydonia</i> L. ou <i>Cydonia vulgaris</i> Pers.	
Marmelo-da-china	frutos	<i>Cydonia sinensis</i> Thouin.	
Mirtilo	frutos	<i>Vaccinium myrtillus</i> L.	
Morango	frutos	<i>Fragaria</i> spp.	
Pera	frutos	<i>Pyrus communis</i> L.	
Pêssego	frutos (sem caroço)	<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch.	
Pitanga	frutos e folhas	<i>Stenocalyx michelii</i> O.Berg ou <i>Eugenia uniflora</i> L.	
Rosa silvestre ou mosqueta	frutos e flores	<i>Rosa canina</i> L.	
Tangerina, bergamota, mexerica, laranja-cravo e mandarina	casca e frutos	<i>Citrus reticulata</i> Blanco	
Tamarindo	polpa dos frutos	<i>Tamarindus indica</i> L.	
Uva	frutos	<i>Vitis vinifera</i> L.	

Fonte: I.N. Anvisa nº 159/2022, Anexo I.

II - fruta;

III - vegetal;

IV - especiarias, previstas em legislação específica da Anvisa, qual seja, a I.N. Anvisa nº 159/2022 (a lista das espécies vegetais e de suas partes autorizadas para uso como especiarias pela citada normativa se encontra disposta na tabela 4, abaixo);

Tabela 4 - Lista das Espécies Vegetais e de suas Partes Autorizadas para Uso como Especiarias.

Nome Comum da Espécie Vegetal	Parte do Vegetal Autorizada	Nome Científico da Espécie Vegetal
Açafrão	estigmas florais	<i>Crocus sativus</i> L.
Aipo marrom e verde	talos, folhas e sementes	<i>Apium graveolens</i> L.
Alcaçuz	raízes	<i>Glycyrrhiza glabra</i> L.
Alcaparra	botões florais	<i>Capparis spinosa</i> L.

Alecrim	folhas e talos	<i>Rosmarinus officinalis</i> L.
Alho	bulbos	<i>Allium sativum</i> L.
Alho porro	folhas e talos	<i>Allium porrum</i> L.
Anis estrelado	frutos	<i>Illicium verum</i> Hook
Baunilha	frutos	<i>Vanilla planifolia</i> Jacks
Canela-da-china	cascas	<i>Cinnamomum cassia</i> Ness ex Blume
Canela-do-ceilão	cascas	<i>Cinnamomum zeylanicum</i> Ness
Cardamono	sementes	<i>Elettaria cardamomum</i> L.
Cebola	bulbos	<i>Allium cepa</i> L.
Cebolinha verde	folhas e talos	<i>Allium schoenoprasum</i> L.
Cerofólio	folhas e frutos	<i>Anthriscus cerofolium</i> (L.) Hoffm
Coentro	talos, folhas e frutos	<i>Coriandrum sativum</i> L.
Cominho	frutos	<i>Cuminum Cyminum</i> L.
Cravo-da-índia	botões florais	<i>Caryophyllus aromaticus</i> L. ou <i>Eugenia caryphyllara</i> Thumb
Cúrcuma	rizomas	<i>Curcuma longa</i> L. e <i>Curcuma domestica</i> Valenton
Curry	folhas	<i>Murraya koenigii</i> (L.) Spreng
Endro ou aneto ou dill	frutos, folhas e talos	<i>Anethum graveolens</i> L.
Erva-doce ou anis ou anis doce	frutos	<i>Pimpinella anisum</i> L.
Estragão	folhas e talos	<i>Artemisia dracunculus</i> L.
Feno-grego	sementes	<i>Trigonella foenum-graecum</i> L.
Funcho	folhas e talos	<i>Foeniculum vulgare</i> Mill.
Gengibre	rizomas	<i>Zingiber officinale</i> Roscoe
Gergelim	sementes	<i>Sesamum indicum</i> L.
Hortelã ou hortelã-pimenta	folhas e talos	<i>Mentha piperita</i> L.
Kümmel ou alcaravia	sementes	<i>Carum carvil</i> L.
Lavanda	folhas e flores	<i>Lavandula dentata</i> , <i>L. angustifolia</i> , <i>L. stoechas stoechas</i> , <i>L. stoechas pendunculata</i> e <i>L. multifida</i> , com suas respectivas variedades
Louro	folhas	<i>Laurus nobilis</i> L.
Manjerição ou alfavaca ou basílico	folhas e talos	<i>Ocimum basilicum</i> L.
Manjerona	folhas e talos	<i>Majorana hortensis</i> Moench. ou <i>Origanum majorana</i> L.
Menta ou menta doce ou hortelã-doce	folhas e talos	<i>Mentha arvensis</i> L.
Mostarda-branca	sementes	<i>Sinapsis alba</i> L. ou <i>Brassica alba</i> Rabenth
Mostarda-preta	sementes	<i>Brassica nigra</i> (L.) Koch ou <i>Sinapis nigra</i> L.
Mostarda amarela ou parda	sementes	<i>Brassica hirta</i> Moench. ou <i>Brassica juncea</i> L.
Noz-moscada ou macis	sementes e arilos	<i>Myristica fragrans</i> Houltt
Orégano chileno	folhas e talos	<i>Origanum vulgare</i> L.
Orégano mexicano	folhas e talos	<i>Lippia graveolens</i> Kunth
Papoula	sementes	<i>Papaver somniferum</i> L.
Páprica	frutos	<i>Capsicum annuum</i> L.
Pimenta-branca, preta, verde ou pimenta-do-reino	frutos	<i>Piper nigrum</i> L.
Pimenta-de-caiena	frutos	<i>Capsicum baccatum</i> L.
Pimenta vermelha ou pimenta-	frutos	<i>Capsicum frutes-cens</i> L.

malagueta		
Pimenta cumari	frutos	<i>Capsicum praetermissum</i> Heiser & Smith
Pimentão vermelho, pimentão verde, pimentão amarelo e pimenta doce	frutos	<i>Capsicum annuum</i> L.
Pimenta-da-jamaica	frutos	<i>Pimenta officinalis</i> Lindl. Ou <i>Pimenta dioca</i> (L.) Merr.
Pimenta rosa	frutos	<i>Schinus terebinthifolius</i> Raddi
Raíz forte	folhas e raízes	<i>Armoracia rusticana</i> P. Gaertn
Salsa	folhas e talos	<i>Petroselinum sativum</i> Hoffm. ou <i>Petroselinum crispum</i> (Mill.) Nyman.
Sálvia	folhas	<i>Salvia officinalis</i> L.
Segurelha	folhas e talos	<i>Satureja hortensis</i> L.
Tomate	frutos	<i>Lycopersicum esculentum</i> L.
Tomilho	folhas e talos	<i>Thymus vulgaris</i> L.
Urucum	sementes	<i>Bixa orellana</i> L.
Zimbros	folhas e frutos	<i>Juniperus communis</i> L.

Fonte: I.N. Anvisa nº 159/2022, Anexo II.

V - mel;

VI - melado e outros açúcares de origem vegetal;

VII - gás carbônico (CO₂) industrialmente puro;

VIII - fibras, vitaminas, sais minerais e outros nutrientes, previstos em legislações específicas da Anvisa, quais sejam, a Resolução RDC nº 429/2020 e a I.N. Anvisa nº 75/2020, 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.

De acordo com 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.

Conforme 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.

De acordo com 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.

Conforme 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, em conformidade ao disposto nas tabelas abaixo.

ADITIVOS			
16.2- BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS			
Números	Funcion/Nombre	Função/Nome	Concentración/máxima/Límite máximo
INS	Español	Português	g/100 mL (*)
1.6.2.2 Bebidas no Alcoólicas 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)	<i>quantum satis</i>
334	Ácido Tartárico (L(+)-)	Ácido Tartárico (L(+)-)	0,5
338	Ácido Fosfórico Ácido Orto-fostórico	Ácido Fosfórico,Ácido Orto-Fosfórico	0,07 (como P ₂ O 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)	<i>quantum satis</i>
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-Tartrato (mono)	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 ₂ O ₅)
339i	Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio- (mono) Or- tofosfato	Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, Fosfato ácido de sódio, bifos- fato de sódio, Dihidrogênio Fosfato de Sódio, Dihidrogênio Ortofosfato Monossódico, Dihidrogênio Monofosfato Monossódico	0,07 (como P ₂ O 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 ₂ O 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, Dihidrogênio monofosf ato monopotássico	0,07 (como P ₂ O ₅)
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 P ₂ O ₅)

		Hidrogênio fosfato dipotássico	
341i	Calcio Fosfato monobásico, Fosfato monobásico, Ortofosfato monobásico	Fosfato monobásico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monobásico, fosfato de cálcio monobásico, bifosfato de cálcio, fosfato ácido de cálcio, dihidrogênio fosfato de cálcio	0,07 (como P ₂ O ₅)
341ii	Calcio (di) Fosfato, Calcio fosfato dibásico, calcio (di) ortofosfato	Fosfato dicálcio, 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 P ₂ O ₅)
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 P ₂ O ₅)
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)	<i>quantum satis</i>
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)	<i>quantum satis</i>
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)	<i>quantum satis</i>

		naturais (I.N. Mapa nº 41/2019, Anexo, item 5.2.10)) (Ver tabela abaixo que trata de restrições de uso de determinadas substâncias em função da adição de aromatizantes)	
	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	<i>quantum satis</i>
101ii	Riboflavina 5'- Fosfato de Sódio	Riboflavina 5'- fosfato de sódio	<i>quantum satis</i>
102	Tartrazina, laca de Al	Tartrazina, laca de Al	0,01
104	Amarillo de Quinoleína	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, cochoinilha, 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, carmin de índico, laca de Al	0,01
133	Azul Brillante FCF, laca de Al	Azul Brillante FCF, laca de Al	0,01
140i	Clorofila	Clorofila	<i>quantum satis</i>
140ii	Clorofilina	Clorofilina	<i>quantum satis</i>
141i	Clorofila Cúprica	Clorofila cúprica	<i>quantum satis</i>
141ii	Clorofilina Cúprica, Sales de Sódio y Potasio	Clorofilina cúprica e seus sais de sódio e potássio	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>

150b	Caramelo II- Proceso Sulfito Caustico	Caramelo II - sulfito processo cáustico	<i>quantum satis</i>
150c	Caramelo III- Proceso Amonio	Caramelo III - amônia processo	<i>quantum satis</i>
150d	Caramelo IV- Proceso Sulfito Amonio	Caramelo IV - sulfito-amônia processo	<i>quantum satis</i>
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)	<i>quantum satis</i>
160a ii	Carotenos: Extractos Naturales	Carotenos: Extratos Naturais	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
160d	Licopeno	Licopeno	0,01
160e	Beta-apo- 8'Carotenal	Beta-apo- 8'Carotenal	0,01
160f	Ester Metílico 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	<i>quantum satis</i>
163i	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	Antocianinas (de frutas e hortaliças)	<i>quantum satis</i>
171	Dióxido de Titanio	Dióxido de Titanio	<i>quantum satis</i>
	CONSERVADOR	CONSERVADOR	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
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, ~~propil~~ 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 dimetilico	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)	<i>quantum satis</i>
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
	ESPELANTE	ESPESSANTE	
	Todos los autorizados como BPF em	Todos os autorizados como BPF no	<i>quantum satis</i>

	MERCOSUR	Mercosul (Ver tabela 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)	<i>quantum satis</i>
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)	<i>quantum satis</i>
	ESPUMANTE	ESPUMANTE	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
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)	<i>quantum satis</i>
	SECUESTRANTE	SEQUESTRANTE	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
338	Acido Fosfórico, Acido	Acido Fosfórico, Acido	0,07 (como P ₂ O ₅)

	Orto- Fosfórico	Orto-Fosfórico	
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 ₂ O 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 adicional en 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)	<i>quantum satis</i>
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 ₂ O ₅)
	HUMECTANTE	UMECTANTE	
480	Diocetil sulfossuccinato de sódio	Diocetil 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 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 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 725/2022, que dispõe sobre aditivos alimentares aromatizantes autorizados para uso no Mercosul.

Fonte: Resolução RDC nº 05/2007.

RESTRIÇÕES DE USO DE DETERMINADAS SUBSTÂNCIAS EM ALIMENTOS EM FUNÇÃO DA ADIÇÃO DE AROMATIZANTES.		
Substâncias	Limite máximo no alimento (mg/Kg)	Condições específicas
Ácido agárico	20	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas e nos alimentos com fungos, aplica-se o limite máximo de 100 mg/Kg.~~
Aloína	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.~~
Beta Azarona	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.~~
Berberina	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.~~
Cumarina	2	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas e determinados tipos de doces com caramelo, aplica-se o limite máximo de 40 mg/Kg.~~
Ácido Cianhídrico	1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~No torrão (nougat) marzipan e seus sucedâneos~~

		~~ou produtos similares elaborados com sementes, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.~~ ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 1 mg por percentagem em volume de álcool.~~ ~~Nas conservar de frutas com caroço, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg.~~
Hipericina	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 2 mg/Kg.~~ ~~Nos confeitos, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.~~
Pulegona	100 ou 250 (ver célula à direita)	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas aromatizadas com menta, aplica-se o limite máximo de 250 mg/Kg. Nas demais bebidas, aplica-se o limite máximo de 100 mg/Kg. ~~Nos confeitos com menta, aplica-se o limite máximo de 350 mg/Kg.~~
Quassina	5	~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.~~ ~~Nas pastilhas de confeitos, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.~~
Safrol	1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas com até 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 2 mg/Kg.~~ ~~Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg.~~ Nos alimentos com macis e noz-moscada, aplica-se o limite máximo de 15 mg/Kg.
Santonina	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.~~
Tuiona Alfa e Beta	0,5	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas com até 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg.~~ ~~Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.~~ ~~Nos alimentos com preparados à base de sálvia, aplica-se o limite máximo de 25 mg/Kg.~~

		Nos aperitivos (amargos), aplica-se o limite máximo de 35 mg/Kg. No recheio de sálvia, aplica-se o limite máximo de 250 mg/Kg.
Quinina	85	Nos caramelos digestivos para adultos e nas coalhadas de frutas, aplica-se o limite máximo de 40 mg/Kg. Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 300 mg/Kg. Nas demais bebidas, aplica-se o limite máximo de 85 mg/Kg.

Fonte: Resolução RDC nº 725/2022, Anexo VIII.

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 alginico	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 furcellarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	ESP/EST/GEL/EMU
407a	Algas marinhas Eucheuma processadas	ESP/EST/GEL/EMU
410	Goma garrofinha, 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, croscarmelose 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 láctico	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, dissódico 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, antiuementante; 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 725/2022 e I.N. Anvisa nº 160/2022.

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 Piperment 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 natural 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 Maraschino 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 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 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 °C		≥ 15	≤ 54	S	S	S	S	S	S
Teor de açúcar, em g/L	Classificação quanto ao teor de açúcar:	-	-	S	S	S	S	S	S
	▪ Seco	> 30	≤ 100	S	S	S	S	S	S
	▪ Fino ou Doce	> 100	≤ 350	S	S	S	S	S	S
	▪ Creme	> 350	-	S	S	S	S	S	S
	▪ Escarchado ou cristalizado	Bebida saturada de açúcares parcialmente cristalizados		S	S	S	S	S	S
Edulcorantes		Ausência		N	N	N	N	N	S
Contaminantes		Mínimo	Máximo						
Álcool metílico, em mg/100 mL de álcool anidro		-	200	S	S	S	S	S	S
Cobre, em mg/kg*		-	5,0	S	S	S	S	S	S
Chumbo, em mg/L		-	0,2	N	N	N	N	N	S

Legenda: S= Sim e N= Não.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e

II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, art. 67, *caput* e § 2º, I.N. Mapa nº 35/2010, art. 8º, alterada pela I.N. Mapa nº 17/2018, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

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 Pipermin, 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, em conformidade ao disposto nas tabelas 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 (Ver tabela abaixo que trata de restrições de uso de determinadas substâncias em função da adição de aromatizantes)		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 insolúvel, hexametáfosfato 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 monofosfato monossódico	0,044 (como P), sozinhos ou em combinação
339ii	Fosfato de dissódico, fosfato de sódio dibásico, fosfato ácido dissódico, fosfato 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

335ii	Tartarato dissódico	em combinação
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 antiemectantes:		
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	<i>quantum satis</i>

¹ Quantidade total no produto pronto para o consumo, considerando-se o SO₂ 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 725/2022, 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)		<i>quantum satis</i>
334	Ácido tartárico (L(+)-)	0,3
338	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	1,2 (como P)
ANTIESPUMANTE		
900a	Dimetilsilicone, dimetilpolisiloxano, polidimetilsiloxano	0,001
ANTIOXIDANTE		
Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)		<i>quantum satis</i>
AROMATIZANTE		
Todos os autorizados no Mercosul ³ , exceto aromas sintéticos para alcoólicas mistas derivadas da uva e do vinho (Ver tabela abaixo que trata de restrições de uso de determinadas substâncias em função da adição de aromatizantes)		<i>quantum satis</i>
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	
CORANTE²		
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	<i>quantum satis</i>
140ii	Clorofilina	<i>quantum satis</i>
141i	Clorofila cúprica	<i>quantum satis</i>
141ii	Clorofilina cúprica, sais de Na e K	<i>quantum satis</i>
143	Verde rápido FCF, verde indelével fast green FCF	0,01
150a	Caramelo I- Simples	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
EMULSIFICANTE		
Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)		<i>quantum satis</i>
452i	Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, hexametáfosfato 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)		<i>quantum satis</i>
ESPUMANTE		
Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)		<i>quantum satis</i>
ESTABILIZANTE		
Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)		<i>quantum satis</i>
REGULADOR DE ACIDEZ		

Todos os autorizados como BPF no Mercosul ³		<i>quantum satis</i>
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 monofosfato monossódico	1,2 (como P), sozinhos ou em combinação
339ii	Fosfato de dissódico, fosfato de sódio dibásico, fosfato ácido dissódico, fosfato 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)		<i>quantum satis</i>
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 antiemectantes:		
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	<i>quantum satis</i>

¹ Quantidade total no produto pronto para o consumo, considerando-se o SO₂ 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 725/2022, que dispõe sobre aditivos alimentares aromatizantes autorizados para uso no Mercosul.

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

RESTRIÇÕES DE USO DE DETERMINADAS SUBSTÂNCIAS EM ALIMENTOS EM FUNÇÃO DA ADIÇÃO DE AROMATIZANTES.		
Substâncias	Limite máximo no alimento (mg/Kg)	Condições específicas
Ácido agárico	100	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas e nos alimentos com fungos, aplica-se o limite máximo de 100 mg/Kg.

Aloína	50	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.
Beta Azarona	1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.
Berberina	10	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.
Cumarina	10	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas e determinados tipos de doces com caramelo, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.
Ácido Cianhídrico	(1 mg/%, em v/v de álcool etílico, - ver célula à direita)	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 1 mg por percentagem em volume de álcool.
Hipericina	2	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 2 mg/Kg.
Pulegona	100 ou 250 (ver célula à direita)	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas aromatizadas com menta, aplica-se o limite máximo de 250 mg/Kg. Nas demais bebidas, aplica-se o limite máximo de 100 mg/Kg.
Quassina	50	Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.
Safrol	2 ou 5 (ver célula à direita)	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais.

		Nas bebidas alcoólicas com até 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 2 mg/Kg. Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg.
Santonina	0,1 ou 1 (ver célula à direita)	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.
Tuiona Alfa e Beta	5 ou 10 (ver célula à direita)	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas com até 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg. Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg. Nos aperitivos (amargos), aplica-se o limite máximos de 35 mg/Kg.
Quinina	300	Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 300 mg/Kg. Nas demais bebidas, aplica-se o limite máximo de 85 mg/Kg.

Fonte: Resolução RDC nº 725/2022, Anexo VIII.

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	Propionato de sódio	CONS
282	Propionato de cálcio	CONS
283	Propionato 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 eritórlico, 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 alginico	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 furcellarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	ESP/EST/GEL/EMU
407a	Algas marinhas Euchema processadas	ESP/EST/GEL/EMU
410	Goma garrofinha, 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, croscarmelose 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 láctico	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, antiuementante; 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: sequestrante.

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, em conformidade ao disposto nas 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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
Caolín	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
Carvão ativo	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, 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. 6º, 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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
~~Ferrocianeto de potássio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
~~Fitato de cálcio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
Gelatina	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC 64/2011, art. 6º, parágrafo único))
~~Isotocola (cola de peixe)~~	~~Cervejas e vinhos~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9º, e RDC nº 64/2011, art. 6º)
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. 6º, parágrafo único))
Polivinilpolipirrolidona	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e

Nutrientes para Leveduras		RDC nº 64/2011, art. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
	~~Bicarbonato de amônia~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	Carbonato de amônio	~~Vinhos e~~ (revogado para Vinhos pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º) bebidas alcoólicas destiladas
	Cloreto de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único)
	~~Cloreto de zinco~~	~~Cervejas~~ (revogado para Cervejas pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6º)
	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. 6º, parágrafo único))
	Hidrogeno fosfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único)
	Sulfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6º, 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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
	Sulfato de zinco	Bebidas alcoólicas em

		geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único)
	Tiamina (vitamina B4)	Vinhos e cervejas (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9º, e RDC nº 64/2011, art. 6º)
Fermentos Biológicos	Bactérias lácticas <i>Oenococcus oeni</i>	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único))
	Leveduras <i>Saccharomyces</i>	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único))
	Leveduras <i>Schizosaccharomyces pombe</i>	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, 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. 6º, 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. 6º, 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. 6º, 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 /	Ácido tânico e	Bebidas alcoólicas em	<i>quantum satis</i>

Agente de Filtração	taninos*	geral	

*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, I.N. Mapa nº 75/2019, 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, Resolução RDC nº 725/2022 e I.N. Anvisa nº 160/2022.

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					
					Laudos estrangeiros	Laudos Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudos para exportação	Laudos para controle do produto nacional	Laudos de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 °C			≥ 18	≤ 54	S	S	S	S	S	S
Coeficiente de congêneres, em mg/100 mL de álcool anidro			250	1185	S	S	S	S	S	S
Teor de açúcar, em g/L	Classificação quanto ao teor de açúcar:	▪ Seco	> 30	≤ 100	S	S	S	S	S	S
		▪ Fino ou Doce	> 100	≤ 350	S	S	S	S	S	S
		▪ Creme	> 350	-	S	S	S	S	S	S
		▪ Escarchado ou Cristalizado	Bebida saturada de açúcares parcialmente cristalizados		S	S	S	S	S	S
Acidez volátil, em ácido acético, em mg/100 mL de álcool anidro			-	200	S	S	S	S	S	S
Aldeídos, em aldeído acético, em mg/100 mL de álcool			-	80	S	S	S	S	S	S

anidro								
Furfural, em mg/100 mL de álcool anidro	-	5	S	S	S	S	S	S
Ésteres, em mg/100 mL de álcool anidro	-	300	S	S	S	S	S	S
Álcool superiores, em mg/100 mL de álcool anidro	150	600	S	S	S	S	S	S
Edulcorantes	Ausência		N	N	N	N	N	S
Contaminantes	Mínimo	Máximo						
Ocratoxina A, em limite máximo tolerado (LMT), em mcg/L	-	2	N	N	N	N	N	S
Metanol, expresso em álcool metílico, em mg/L de álcool anidro	-	750	S	S	S	S	S	S
Cobre, em mg/kg*	-	5,0	S	S	S	S	S	S

Legenda: S= Sim e N= Não.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

- I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e
- II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

Fonte: Lei nº 7.678/1988, art. 23, I.N. Mapa nº 14/2018, art. 77, § 2º, e Anexo, tabela 17, alterada pela I.N. Mapa nº 48/2018, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

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, em conformidade ao disposto nas tabelas 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 (Ver tabela abaixo que trata de restrições de uso de determinadas substâncias em função da adição de aromatizantes)		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	<i>quantum satis</i> ²
EMULSIFICANTE		
Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)		<i>quantum satis</i>
405	Alginato de propileno glicol	1,0 (somente para licores emulsionados)
452i	Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, hexametáfosfato 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)		<i>quantum satis</i>
ESPUMANTE		
Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)		<i>quantum satis</i>
ESTABILIZANTE		
Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)		<i>quantum satis</i>
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)		<i>quantum satis</i>
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 monofosfato monossódico	0,044 (como P), sozinhos ou em combinação
339ii	Fosfato de dissódico, fosfato de sódio dibásico, fosfato ácido dissódico, fosfato 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)		<i>quantum satis</i>
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 antiemectantes:		
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	<i>quantum satis</i>

¹ Quantidade total no produto pronto para o consumo, considerando-se o SO₂ 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 725/2022, que dispõe sobre aditivos alimentares aromatizantes autorizados para uso no Mercosul.

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

RESTRIÇÕES DE USO DE DETERMINADAS SUBSTÂNCIAS EM ALIMENTOS EM FUNÇÃO DA ADIÇÃO DE AROMATIZANTES.		
Substâncias	Limite máximo no alimento (mg/Kg)	Condições específicas
Ácido agárico	100	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas e nos alimentos com fungos, aplica-se o limite máximo de 100 mg/Kg.
Aloína	50	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.
Beta Azarona	1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.
Berberina	10	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais.

		Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.
Cumarina	10	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas e determinados tipos de doces com caramelo, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.
Ácido Cianhídrico	(1 mg/%, em v/v de álcool etílico, - ver célula à direita)	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 1 mg por percentagem em volume de álcool.
Hipericina	2	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 2 mg/Kg.
Pulegona	100 ou 250 (ver célula à direita)	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas aromatizadas com menta, aplica-se o limite máximo de 250 mg/Kg. Nas demais bebidas, aplica-se o limite máximo de 100 mg/Kg.
Quassina	50	Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.
Safrol	2 ou 5 (ver célula à direita)	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas com até 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 2 mg/Kg. Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg.
Santonina	0,1 ou 1 (ver célula à direita)	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.

Tuiona Alfa e Beta	5 ou 10 (ver célula à direita)	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas com até 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg. Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg. Nos aperitivos (amargos), aplica-se o limite máximos de 35 mg/Kg.
Quinina	300	Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 300 mg/Kg. Nas demais bebidas, aplica-se o limite máximo de 85 mg/Kg.

Fonte: Resolução RDC nº 725/2022, Anexo VIII.

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	Propionato de sódio	CONS
282	Propionato de cálcio	CONS
283	Propionato 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 eritórbrico, 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 alginico	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 furcellarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	ESP/EST/GEL/EMU
407a	Algas marinhas Eucheima processadas	ESP/EST/GEL/EMU
410	Goma garrofinha, 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 láctico	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, dissódico 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, antiuementante; 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: glazeante; HUM: umectante; RAI: fermento químico; e SEC: sequestrante.

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, em conformidade ao disposto nas 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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
	Caolín	Vinhos (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	Carvão ativo	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e

		RDC nº 64/2011, art. 6º, 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. 6º, 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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
	~~Ferrocianeto de potássio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	~~Fitato de cálcio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	Gelatina	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC 64/2011, art. 6º, parágrafo único))
	~~Isotocola (cola de peixe)~~	~~Cervejas e vinhos~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9º, e RDC nº 64/2011, art. 6º)
	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. 6º, parágrafo único))
	Polivinilpirrolidona	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, 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. 6º, parágrafo único))

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

		(exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único))
	Leveduras <i>Saccharomyces</i>	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único))
	Leveduras <i>Schizosaccharomyces pombe</i>	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, 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. 6º, 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. 6º, 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. 6º, 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	<i>quantum satis</i>

* 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, I.N. Mapa nº 75/2019, 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, Resolução RDC nº 725/2022 e I.N. Anvisa nº 160/2022.

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					
					Laudos estrangeiros	Laudos Pré-Certificados de Inspeção de Importação	Laudos para exportação	Laudos para controle do produto nacional	Laudos de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 °C			≥ 18	≤ 54	S	S	S	S	S	S
Classificação quanto ao teor de açúcar	Teor de açúcar, em g/L	▪ Seco	> 30	≤ 100	S	S	S	S	S	S
		▪ Fino ou Doce	> 100	≤ 350	S	S	S	S	S	S
		▪ Creme	> 350	-	S	S	S	S	S	S
		▪ Escarchado ou Cristalizado	Bebida saturada de açúcares parcialmente cristalizados		S	S	S	S	S	S
Edulcorantes			Ausência		N	N	N	N	N	S
Contaminantes			Mínimo	Máximo						
Ocratoxina A, em limite máximo tolerado (LMT), em mcg/L			-	2	N	N	N	N	N	S
Cobre, em mg/kg*			-	5,0	S	S	S	S	S	S

Legenda: S= Sim e N= Não.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

- I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e
- II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

Fonte: Lei nº 7.678/1988, art. 23, I.N. Mapa nº 14/2018, art. 74, § 2º, alterada pela I.N. Mapa nº 48/2018, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

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, em conformidade ao disposto nas tabelas 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)		<i>quantum satis</i>
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)		<i>quantum satis</i>

AROMATIZANTE		
Todos os autorizados Mercosul ³ , exceto aromas sintéticos para bebidas alcoólicas mistas derivadas da uva e do vinho (Ver tabela abaixo que trata de restrições de uso de determinadas substâncias em função da adição de aromatizantes)		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 insolúvel, hexametáfosfato 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 monofosfato monossódico	0,044 (como P), sozinhos ou em combinação
339ii	Fosfato de dissódico, fosfato de sódio dibásico, fosfato ácido dissódico, fosfato 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 antiemectantes:		
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	<i>quantum satis</i>

¹ Quantidade total no produto pronto para o consumo, considerando-se o SO₂ 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 725/2022, que dispõe sobre aditivos alimentares aromatizantes autorizados para uso no Mercosul.

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

RESTRIÇÕES DE USO DE DETERMINADAS SUBSTÂNCIAS EM ALIMENTOS EM FUNÇÃO DA ADIÇÃO DE AROMATIZANTES.		
Substâncias	Limite máximo no alimento (mg/Kg)	Condições específicas
Ácido agárico	100	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas e nos alimentos com fungos, aplica-se o limite máximo de 100 mg/Kg.
Aloína	50	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.
Beta Azarona	1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.
Berberina	10	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.
Cumarina	10	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas e determinados tipos de doces com caramelo, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.
Ácido Cianhídrico	(1 mg/%, em v/v de álcool etílico, - ver célula à direita)	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 1 mg por porcentagem em volume de álcool.

Hipericina	2	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 2 mg/Kg.
Pulegona	100 ou 250 (ver célula à direita)	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas aromatizadas com menta, aplica-se o limite máximo de 250 mg/Kg. Nas demais bebidas, aplica-se o limite máximo de 100 mg/Kg.
Quassina	50	Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.
Safrol	2 ou 5 (ver célula à direita)	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas com até 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 2 mg/Kg. Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg.
Santonina	0,1 ou 1 (ver célula à direita)	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.
Tuiona Alfa e Beta	5 ou 10 (ver célula à direita)	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas com até 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg. Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg. Nos aperitivos (amargos), aplica-se o limite máximos de 35 mg/Kg.
Quinina	300	Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 300 mg/Kg. Nas demais bebidas, aplica-se o limite máximo de 85 mg/Kg.

Fonte: Resolução RDC nº 725/2022, Anexo VIII.

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	Propionato de sódio	CONS
282	Propionato de cálcio	CONS
283	Propionato 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 eritórlico, 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 alginico	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 furcellarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	ESP/EST/GEL/EMU
407a	Algas marinhas Euchema processadas	ESP/EST/GEL/EMU
410	Goma garrofinha, 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, croscarmelose 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 láctico	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, dissódio 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, antiemectante; 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: glazeante; HUM: umectante; RAI: fermento químico; e SEC: sequestrante.

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, em conformidade ao disposto nas tabelas abaixo.

ATRIBUIÇÃO DE COADJUVANTES DE TECNOLOGIA PARA A SUBCATEGORIA DE ALIMENTO - BEBIDAS ALCÓOLICAS		
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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
	Caolín	Vinhos (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	Carvão ativo	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, 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. 6º, 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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
	Ferrocianeto de potássio	Vinhos (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)

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

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

*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 pelas I.N's. SDA nº 03/2018 e 36/2018, I.N. Mapa nº 75/2019, Decreto-lei nº 986/1969, Resolução RDC nº 08/2013, Anexo, item IV, Resolução RDC nº 45/2010, Resolução RDC nº 18/2008, Resolução RDC nº 07/2013, Resolução RDC nº 281/2019, Resolução RDC nº 429/2020, Resolução RDC nº 724/2022, Resolução RDC nº 725/2022, I.N. Anvisa nº 75/2020, I.N. Anvisa nº 160/2022 e I.N. Anvisa nº 161/2022.

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 Resolução RDC nº 54/2012 revogada) I.N. Anvisa nº 75/2020, 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, alterado pela I.N. SDA nº 36/2018, 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~~ revogada) Resolução RDC nº 429/2020 e na I.N. Anvisa nº 75/2020.

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 °Brix (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 °Brix (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)."

Conforme o art. 13, do Decreto-lei nº 986/1969, os rótulos de alimentos que contiverem corantes artificiais deverão trazer na rotularem a declaração "Colorido Artificialmente".

De acordo com o art. 14, do Decreto-lei nº 986/1969, os rótulos de alimentos adicionados de essências naturais ou artificiais, com o objetivo de reforçar, ou reconstituir o sabor natural do alimento deverão trazer a declaração do "Contém Aromatizante ...", seguido do código correspondente e da declaração "Aromatizado Artificialmente", no caso de ser empregado aroma artificial.

Conforme o art. 15, do Decreto-lei nº 986/1969, os rótulos dos alimentos elaborados com essências naturais deverão trazer as indicações "Sabor de ..." e "Contém Aromatizante", seguido do código correspondente.

De acordo com o art. 16, do Decreto-lei nº 986/1969, os rótulos dos alimentos elaborados com essências artificiais deverão trazer a indicação "Sabor Imitação ou Artificial de ..." seguido da declaração "Aromatizado Artificialmente".

Conforme o art. 17, do Decreto-lei nº 986/1969, as indicações exigidas pelos artigos 13 e 14 (acima) deste Decreto-lei, bem como as que servirem para mencionar o emprego de aditivos, deverão constar do painel principal do rótulo do produto em forma facilmente legível.

4 - Parâmetros Analíticos:

4.1 - Parâmetros Microbiológicos

ATENÇÃO!!!

Os Padrões Microbiológicos abaixo aplicam-se aos alimentos prontos para oferta ao consumidor.

No caso de ingredientes destinados exclusivamente ao uso industrial, incluindo os aditivos alimentares, devem ser observados os padrões microbiológicos estabelecidos em suas especificações (Resolução RDC nº 724/2022, art. 5º, §§ 1º e 2º).

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

Bebidas Não-alcoólicas Categoria Específica	Microorganismo / 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 ao Néctar Gaseificado) ⁽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	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⁾	<i>Salmonella</i> / 25 mL	5	0	Ausente	-	S	S	S	S	S	S
	<i>B. cereus</i> 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

Legenda: S= Sim.

⁽¹⁾ Para os produtos que não estejam explicitamente categorizadas nas categorias gerais e específicas, deve ser considerada a similaridade da natureza do alimento e do processo de fabricação (I.N. Anvisa nº 161/2022, art. 3º, inciso I).

Para efeito da Resolução RDC nº 724/2022, 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: Resolução RDC nº 724/2022, arts. 3º, incisos VII, VIII e XII, I.N. Anvisa nº 161/2022, art. 3º, inciso I, e Anexo I, item 12, alíneas "a", "b" e "e", e I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º.

Tabela 2 - Padrão Microbiológico para 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 161/2022, 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	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, expressa em atm, a 20 °C, para o Néctar de Abacaxi Gaseificado	> 1	-	S	S	S	S	S	S
Suco ou Polpa de Abacaxi, em g/100 g	40	-	N	N	N	N	N	S
Sólidos solúveis, em °Brix, a 20 °C	11	-	S	S	S	S	S	S
Acidez total, em ácido cítrico, em g/100 g	0,12	-	S	S	S	S	S	S
Açúcares totais, em g/100 g	8	-	S	S	S	S	S	S
Organolépticos:	▪ Cor: variando de branca a amarelada		N	S	S	S	S	S
	▪ Sabor: característico		N	S	S	S	S	S
	▪ Aroma: próprio		N	S	S	S	S	S
Teor calórico, em kcal/200 mL, para o produto “de baixa caloria”	-	40	S	S	S	S	S	S
Teor de açúcares totais, em g/100 mL, para o produto “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*	-	0,10	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.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e

II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, I.N. Mapa nº 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, I.N. Anvisa nº 75/2020 e I.N. Anvisa nº 160/2022.

4.2.2 - Para o Néctar de Acerola (*Malpighia* spp.)

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
Gradação alcoólica, expressa em %, em v/v, a 20 °C	-	≤ 0,5	S	S	S	S	S	S

Pressão gasosa, expressa em atm, a 20 °C, para o Néctar de Acerola Gaseificado	> 1	-	S	S	S	S	S	S
Suco ou Polpa de Acerola, em g/100 g	25	-	N	N	N	N	N	S
Sólidos solúveis, em °Brix, a 20 °C	10	-	S	S	S	S	S	S
Acidez total, em ácido cítrico, em g/100 g	0,20	-	S	S	S	S	S	S
Açúcares totais, em g/100 g	6	-	S	S	S	S	S	S
Ácido ascórbico, em mg/100 g	160	-	S	S	S	S	S	S
Organolépticos:	▪ Cor: variando de amarelada a vermelha		N	S	S	S	S	S
	▪ Sabor: característico		N	S	S	S	S	S
	▪ Aroma: próprio		N	S	S	S	S	S
Teor calórico, em kcal/200 mL, para o produto “de baixa caloria”	-	40	S	S	S	S	S	S
Teor de açúcares totais, em g/100 mL, para o produto “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*	-	0,10	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.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e

II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, I.N. Mapa nº 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, I.N. Anvisa nº 75/2020 e I.N. Anvisa nº 160/2022.

4.2.3 - Para o Néctar de Cajá (*Spondia lutea*)

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, expressa em atm, a 20 °C, para o Néctar de Cajá Gaseificado		> 1	-	S	S	S	S	S	S
Suco ou Polpa de Cajá, em g/100 g		25	-	N	N	N	N	N	S
Sólidos solúveis, em °Brix, a 20 °C		11	-	S	S	S	S	S	S
Acidez total, em ácido cítrico, em g/100 g		0,20	-	S	S	S	S	S	S
Açúcares totais, em g/100 g		7	-	S	S	S	S	S	S
Organolépticos:	▪ Cor: variando de amarelada a alaranjada			N	S	S	S	S	S
	▪ Sabor: característico			N	S	S	S	S	S
	▪ Aroma: próprio			N	S	S	S	S	S
Teor calórico, em kcal/200 mL, para o produto “de baixa caloria”		-	40	S	S	S	S	S	S
Teor de açúcares totais, em g/100 mL, para o produto “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*		-	0,10	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.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e

II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, caput e incisos I e II)

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, I.N. Mapa nº 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, I.N. Anvisa nº 75/2020 e I.N. Anvisa nº 160/2022.

4.2.4 - Para o Néctar de Caju (*Anacardium occidentale*)

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, expressa em atm, a 20 °C, para o Néctar de Caju Gaseificado		> 1	-	S	S	S	S	S	S
Suco ou Polpa de Caju, em g/100 g		15	-	N	N	N	N	N	S
Sólidos solúveis, em °Brix, a 20 °C		10	-	S	S	S	S	S	S
Acidez total, em ácido cítrico, em g/100 g		0,12	-	S	S	S	S	S	S
Açúcares totais, em g/100 g		7	-	S	S	S	S	S	S
Ácido ascórbico, em mg/100 g		15	-	S	S	S	S	S	S
Organolépticos:	▪ Cor: amarela clara			N	S	S	S	S	S
	▪ Sabor: característico			N	S	S	S	S	S
	▪ Aroma: próprio			N	S	S	S	S	S
Teor calórico, em kcal/200 mL, para o produto “de baixa caloria”		-	40	S	S	S	S	S	S
Teor de açúcares totais, em g/100 mL, para o produto “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*		-	0,10	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.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e

II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, I.N. Mapa nº 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, I.N. Anvisa nº 75/2020 e I.N. Anvisa nº 160/2022.

4.2.5 - Para o Néctar de Goiaba (*Psidium guajava*)

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, expressa em atm, a 20 °C, para o Néctar de Goiaba Gaseificado		> 1	-	S	S	S	S	S	S
Suco ou Polpa de Goiaba, em g/100 g		35	-	N	N	N	N	N	S
Sólidos solúveis, em °Brix, a 20 °C		10	-	S	S	S	S	S	S
Acidez total, em ácido cítrico, em g/100 g		0,10	-	S	S	S	S	S	S
Açúcares totais, em g/100 g		7	-	S	S	S	S	S	S
Ácido ascórbico, em mg/100 g		14	-	S	S	S	S	S	S
Organolépticos:	▪ Cor: variando de branca a amarelada			N	S	S	S	S	S
	▪ Sabor: característico			N	S	S	S	S	S
	▪ Aroma: próprio			N	S	S	S	S	S
Teor calórico, em kcal/200 mL, para o produto “de baixa caloria”		-	40	S	S	S	S	S	S
Teor de açúcares totais, em g/100 mL, para o produto “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*		-	0,10	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.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e

II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, I.N. Mapa nº 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, I.N. Anvisa nº 75/2020 e I.N. Anvisa nº 160/2022.

4.2.6 - Para o Néctar de Graviola (*Anona muricata*)

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, expressa em atm, a 20 °C, para o Néctar de Graviola Gaseificado	> 1	-	S	S	S	S	S	S
Suco ou Polpa de Graviola, em g/100 g	25	-	N	N	N	N	N	S
Sólidos solúveis, em °Brix, a 20 °C	11	-	S	S	S	S	S	S
Acidez total, em ácido cítrico, em g/100 g	0,15	-	S	S	S	S	S	S
Açúcares totais, em g/100 g	7	-	S	S	S	S	S	S
Organolépticos:	▪ Cor: variando de branca a marfim		N	S	S	S	S	S
	▪ Sabor: característico		N	S	S	S	S	S
	▪ Aroma: próprio		N	S	S	S	S	S
Teor calórico, em kcal/200 mL, para o produto “de baixa caloria”	-	40	S	S	S	S	S	S
Teor de açúcares totais, em g/100 mL, para o produto “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*	-	0,10	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.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

- I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e
- II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, I.N. Mapa nº 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, I.N. Anvisa nº 75/2020 e I.N. Anvisa nº 160/2022.

4.2.7 - Para o Néctar de Laranja (*Citrus sinensis*)

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, expressa em atm, a 20 °C, para o Néctar de Laranja Gaseificado	> 1	-	S	S	S	S	S	S
Suco ou Polpa de Laranja, em g/100 g	50	-	N	N	N	N	N	S
Teor calórico, em kcal/200 mL, para o produto “de baixa caloria”	-	40	S	S	S	S	S	S
Teor de açúcares totais, em g/100 mL, para o produto “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*	-	0,10	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.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

- I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e
- II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, I.N. Mapa nº 12/2003, art. 3º, alterado pela I.N. Mapa nº 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, I.N. Anvisa nº 75/2020 e I.N. Anvisa nº 160/2022.

4.2.8 - Para o Néctar de Mamão (*Carica papaya*)

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, expressa em atm, a 20 °C, para o Néctar de Mamão Gaseificado		> 1	-	S	S	S	S	S	S
Suco ou Polpa de Mamão, em g/100 g		35	-	N	N	N	N	N	S
Sólidos solúveis, em °Brix, a 20 °C		10	-	S	S	S	S	S	S
Acidez total, em ácido cítrico, em g/100 g		0,10	-	S	S	S	S	S	S
Açúcares totais, em g/100 g		6	-	S	S	S	S	S	S
Organolépticos:	▪ Cor: variando de amarelada a avermelhada			N	S	S	S	S	S
	▪ Sabor: característico			N	S	S	S	S	S
	▪ Aroma: próprio			N	S	S	S	S	S
Teor calórico, em kcal/200 mL, para o produto “de baixa caloria”		-	40	S	S	S	S	S	S
Teor de açúcares totais, em g/100 mL, para o produto “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*		-	0,10	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.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e

II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, I.N. Mapa nº 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, I.N. Anvisa nº 75/2020 e I.N. Anvisa nº 160/2022.

4.2.9 - Para o Néctar de Manga (*Mangifera indica*)

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, expressa em atm, a 20 °C, para o Néctar de Manga Gaseificado		> 1	-	S	S	S	S	S	S
Suco ou Polpa de Manga, em g/100 g		40	-	N	N	N	N	N	S
Sólidos solúveis, em °Brix, a 20 °C		10	-	S	S	S	S	S	S
Acidez total, em ácido cítrico, em g/100 g		0,20	-	S	S	S	S	S	S
Açúcares totais, em g/100 g		7	-	S	S	S	S	S	S
Organolépticos:	▪ Cor: variando de amarelada a alaranjada			N	S	S	S	S	S
	▪ Sabor: característico			N	S	S	S	S	S
	▪ Aroma: próprio			N	S	S	S	S	S
Teor calórico, em kcal/200 mL, para o produto “de baixa caloria”		-	40	S	S	S	S	S	S
Teor de açúcares totais, em g/100 mL, para o produto “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*		-	0,10	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.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

- I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e
- II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, I.N. Mapa nº 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, I.N. Anvisa nº 75/2020 e I.N. Anvisa nº 160/2022.

4.2.10 - Para o Néctar de Maracujá (*Passiflora* spp.)

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, expressa em atm, a 20 °C, para o Néctar de Maracujá Gaseificado		> 1	-	S	S	S	S	S	S
Suco ou Polpa de Maracujá, em g/100 g		10	-	N	N	N	N	N	S
Sólidos solúveis, em °Brix, a 20 °C		11	-	S	S	S	S	S	S
Acidez total, em ácido cítrico, em g/100 g		0,25	-	S	S	S	S	S	S
Açúcares totais, em g/100 g		7	-	S	S	S	S	S	S
Organolépticos:	▪ Cor: variando de amarelada a alaranjada			N	S	S	S	S	S
	▪ Sabor: característico			N	S	S	S	S	S
	▪ Aroma: próprio			N	S	S	S	S	S
Teor calórico, em kcal/200 mL, para o produto “de baixa caloria”		-	40	S	S	S	S	S	S
Teor de açúcares totais, em g/100 mL, para o produto “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*		-	0,10	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.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e

II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, I.N. Mapa nº 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, I.N. Anvisa nº 75/2020 e I.N. Anvisa nº 160/2022.

4.2.11 - Para o Néctar de Pêssego (*Prunus persica*)

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, expressa em atm, a 20 °C, para o Néctar de Pêssego Gaseificado		> 1	-	S	S	S	S	S	S
Suco ou Polpa de Pêssego, em g/100 g		40	-	N	N	N	N	N	S
Sólidos solúveis, em °Brix, a 20 °C		11	-	S	S	S	S	S	S
Acidez total, em ácido cítrico, em g/100 g		0,15	-	S	S	S	S	S	S
Açúcares totais, em g/100 g		7	-	S	S	S	S	S	S
Organolépticos:	▪ Cor: amarelada			N	S	S	S	S	S
	▪ Sabor: característico			N	S	S	S	S	S
	▪ Aroma: próprio			N	S	S	S	S	S
Teor calórico, em kcal/200 mL, para o produto “de baixa caloria”		-	40	S	S	S	S	S	S
Teor de açúcares totais, em g/100 mL, para o produto “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*		-	0,10	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.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e

II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, I.N. Mapa nº 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, I.N. Anvisa nº 75/2020 e I.N. Anvisa nº 160/2022.

4.2.12 - Para o Néctar de Pitanga (*Eugenia* spp.)

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, expressa em atm, a 20 °C, para o Néctar de Pitanga Gaseificado		> 1	-	S	S	S	S	S	S
Suco ou Polpa de Pitanga, em g/100 g		25	-	N	N	N	N	N	S
Sólidos solúveis, em °Brix, a 20 °C		10	-	S	S	S	S	S	S
Acidez total, em ácido cítrico, em g/100 g		0,20	-	S	S	S	S	S	S
Açúcares totais, em g/100 g		6	-	S	S	S	S	S	S
Organolépticos:	▪ Cor: variando de amarelada a vermelha			N	S	S	S	S	S
	▪ Sabor: característico			N	S	S	S	S	S
	▪ Aroma: próprio			N	S	S	S	S	S
Teor calórico, em kcal/200 mL, para o produto “de baixa caloria”		-	40	S	S	S	S	S	S
Teor de açúcares totais, em g/100 mL, para o produto “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*		-	0,10	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.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e

II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, caput e incisos I e II)

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, I.N. Mapa nº 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, I.N. Anvisa nº 75/2020 e I.N. Anvisa nº 160/2022.

4.2.13 - Para o Néctar de Uva (*Vitis* spp.)

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, expressa em atm, a 20 °C, para o Néctar de Uva Gaseificado	> 1	-	S	S	S	S	S	S
Suco ou Polpa de Uva, em g/100 g	50	-	N	N	N	N	N	S
Teor calórico, em kcal/200 mL, para o produto “de baixa caloria”	-	40	S	S	S	S	S	S
Teor de açúcares totais, em g/100 mL, para o produto “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*	-	0,10	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.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e

II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, caput e incisos I e II)

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, I.N. Mapa nº 12/2003, art. 3º, alterado pela I.N. Mapa nº 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, I.N. Anvisa nº 75/2020 e I.N. Anvisa nº 160/2022.

5 - Composição:

De acordo com 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.

Conforme 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, em conformidade ao disposto nas tabelas 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-)	<i>quantum satis</i> , somente para suco, sucos tropicais e néctar) ⁽³⁾
330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i> ⁽³⁾
331iii	Citrato de sódio	<i>quantum satis</i> ⁽³⁾
332ii	Citrato de potássio	<i>quantum satis</i> ⁽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-)	<i>quantum satis</i>
301	Ascorbato de sódio	<i>quantum satis</i>
302	Ascorbato de cálcio	<i>quantum satis</i>
303	Ascorbato de potássio	<i>quantum satis</i>
AROMATIZANTE (exceto para água de coco e polpa de fruta)		
Somente aromas naturais autorizados no Mercosul ¹ (Ver tabela abaixo que trata de restrições de uso de determinadas substâncias em função da adição de aromatizantes)		<i>quantum satis</i>
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	
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)		<i>quantum satis</i>
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 <i>Blakeslea trispora</i> (Incluído pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	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	<i>quantum satis</i>
SEQUESTRANTE (exceto para polpa de fruta)		
296	Ácido málico (D-,L-)	<i>quantum satis</i>
330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i>
452i	Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, hexametáfosfato 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 SO₂ residual).

(5) ... (não se aplica às bebidas).

(6) ... (não se aplica às bebidas).

Obs.:

¹ Resolução RDC nº 725/2022, 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.

RESTRIÇÕES DE USO DE DETERMINADAS SUBSTÂNCIAS EM ALIMENTOS EM FUNÇÃO DA ADIÇÃO DE AROMATIZANTES.		
Substâncias	Limite máximo no alimento (mg/Kg)	Condições específicas
Ácido agárico	20	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas e nos alimentos com fungos, aplica-se o limite máximo de 100 mg/Kg.~~

Aloína	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.~~
Beta Azarona	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.~~
Berberina	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.~~
Cumarina	2	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas e determinados tipos de doces com caramelo, aplica-se o limite máximo de 40 mg/Kg.~~
Ácido Cianhídrico	1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~No torrão (nougat) marzipan e seus sucedâneos ou produtos similares elaborados com sementes, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.~~ ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 1 mg por percentagem em volume de álcool.~~ ~~Nas conservar de frutas com caroço, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg.~~
Hipericina	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 2 mg/Kg.~~ ~~Nos confeitos, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.~~
Pulegona	100 ou 250 (ver célula à direita)	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas aromatizadas com menta, aplica-se o limite máximo de 250 mg/Kg. Nas demais bebidas, aplica-se o limite máximo de 100 mg/Kg. ~~Nos confeitos com menta, aplica-se o limite~~

		máximo de 350 mg/Kg.
Quassina	5	~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.~~ ~~Nas pastilhas de confeitos, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.~~
Safrol	1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas com até 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 2 mg/Kg.~~ ~~Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg.~~ Nos alimentos com macis e noz-moscada, aplica-se o limite máximo de 15 mg/Kg.
Santonina	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.~~
Tuiona Alfa e Beta	0,5	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas com até 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg.~~ ~~Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.~~ ~~Nos alimentos com preparados à base de sálvia, aplica-se o limite máximo de 25 mg/Kg.~~ ~~Nos aperitivos (amargos), aplica-se o limite máximos de 35 mg/Kg.~~ ~~No recheio de sálvia, aplica-se o limite máximo de 250 mg/Kg.~~
Quinina	85	~~Nos caramelos digestivos para adultos e nas coalhadas de frutas, aplica-se o limite máximo de 40 mg/Kg.~~ ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 300 mg/Kg.~~ Nas demais bebidas, aplica-se o limite máximo de 85 mg/Kg.

Fonte: Resolução RDC nº 725/2022, Anexo VIII.

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	Propionato de sódio	CONS
282	Propionato de cálcio	CONS
283	Propionato 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 eritórlico, 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 alginico	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 furcellarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	ESP/EST/GEL/EMU
407a	Algas marinhas Euchema processadas	ESP/EST/GEL/EMU
410	Goma garrofinha, 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 láctico	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, dissódico 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, antiuementante; 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: sequestrante.

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	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
421	Manitol	Alimentos e bebidas para controle de peso	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimento e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
		Alimento e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcar	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
966	Lactitol	Alimentos e bebidas para controle de peso	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
967	Xilitol	Alimentos e bebidas para controle de peso	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
968	Eritritol	Alimentos e bebidas para controle de peso	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional	<i>quantum satis</i>

		complementar	
		Alimentos e bebidas com reduzido teor de açúcares	<i>quantum satis</i>
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 nº 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 nº 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 nº 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 nº 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 nº 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 nº 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, em conformidade ao disposto na 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	
	Hidróxido de cálcio (somente para sucos de uva)	
	Celulose	
	Sílica coloidal	
	Terra diatomácea	
	Resinas de troca iônica	
	Caolin	
Agentes de Floculação	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

1 - Referências Legais:

I.N. Mapa nº 65/2019, art. 3º, I.N. Mapa nº 75/2019, Decreto-lei nº 986/1969, Resolução RDC nº 45/2010, I.N. Anvisa nº 161/2022, Resolução RDC nº 724/2022, Resolução RDC nº 725/2022, Resolução RDC nº 05/2007 e I.N. Anvisa nº 160/2022.

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).

Conforme o art. 13, do Decreto-lei nº 986/1969, os rótulos de alimentos que contiverem corantes artificiais deverão trazer na rotularem a declaração **"Colorido Artificialmente"**.

De acordo com o art. 14, do Decreto-lei nº 986/1969, os rótulos de alimentos adicionados de essências naturais ou artificiais, com o objetivo de reforçar, ou reconstituir o sabor natural do alimento deverão trazer a declaração do **"Contém Aromatizante ..."**, seguido do código correspondente e da declaração **"Aromatizado Artificialmente"**, no caso de ser empregado aroma artificial.

Conforme o art. 15, do Decreto-lei nº 986/1969, os rótulos dos alimentos elaborados com essências naturais deverão trazer as indicações **"Sabor de ..."** e **"Contém Aromatizante"**, seguido do código correspondente.

De acordo com o art. 16, do Decreto-lei nº 986/1969, os rótulos dos alimentos elaborados com essências artificiais deverão trazer a indicação **"Sabor Imitação ou Artificial de ..."** seguido da declaração **"Aromatizado Artificialmente"**.

Conforme o art. 17, do Decreto-lei nº 986/1969, as indicações exigidas pelos artigos 13 e 14 (acima) deste Decreto-lei, bem como as que servirem para mencionar o emprego de aditivos, **deverão constar do painel principal do rótulo do produto em forma facilmente legível**.

4 - Parâmetros Analíticos:

4.1 - Parâmetros Microbiológicos

ATENÇÃO!!!

Os Padrões Microbiológicos abaixo aplicam-se aos alimentos prontos para oferta ao consumidor.

No caso de ingredientes destinados exclusivamente ao uso industrial, incluindo os aditivos alimentares, devem ser observados os padrões microbiológicos estabelecidos em suas especificações (Resolução RDC nº 724/2022, art. 5º, §§ 1º e 2º).

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

Bebidas Não-alcoólicas Categoria Específica	Microorganismo / 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 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 os produtos que não estejam explicitamente categorizadas nas categorias gerais e específicas, deve ser considerada a similaridade da natureza do alimento e do processo de fabricação (I.N. Anvisa nº 161/2022, art. 3º, inciso I).

Para efeito da Resolução RDC nº 724/2022, 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: Resolução RDC nº 724/2022, arts. 3º, incisos VII, VIII e XII, I.N. Anvisa nº 161/2022, art. 3º, inciso I, e Anexo I, item 12, alínea "a" e "b", e I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º.

Tabela 2 - Padrão Microbiológico para 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 161/2022, 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:		N	S	S	S	S	S

	conforme matéria prima e processos utilizados							
	▪ Aromas estranhos: ausentes	N	S	S	S	S	S	S
	▪ Aspectos sensoriais: límpido ou turvo, com ou sem presença de sedimentos próprios	N	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 e N= Não.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e

II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

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 160/2022.

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 parágrafo 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, em conformidade ao disposto nas tabelas abaixo.

ADITIVOS			
16.2- BEBIDAS NÃO ALCÓOLICAS			
Números	Funcion/Nombre	Função/Nome	Concentración/máxima/Límite máximo
INS	Español	Português	g/100 mL (*)
1.6.2.2 Bebidas no Alcoólicas Gasificadas y No Gasificadas			
16.2.2 BEBIDAS NÃO ALCÓOLICAS 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 en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
334	Ácido Tartárico (L(+)-)	Ácido Tartárico (L(+)-)	0,5
338	Ácido Fosfórico Ácido Orto-fostórico	Ácido Fosfórico,Ácido Orto-Fosfórico	0,07 (como P ₂ O ₅)
	REGULADOR DE ACIDEZ	REGULADOR DE ACIDEZ	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
335i	Sodio-(mono) Tartrato	Tartarato monossódico	0,5 (como ác. Tartárico)
335ii	Sodio-(di) Tartrato	Tartarato dissódico	0,5 (como ác. Tartárico)
336i	Potasio Tartrato Ácido, Potasio Bitartrato, Potasio- (mono) Tartrato	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,5 (como ác. Tartárico)
336ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio d-Tartrato, Potasio- (di) Tartrato	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio	0,5 (como ác. Tartárico)
337	Potasio y Sodio Tartrato	Tartarato duplo de sódio e potássio,	0,5 (como ác. Tartárico)

		tartarato ácido de potássio	
338	Ácido Fosfórico, Ácido Orto- Fosfórico	Ácido Fosfórico, Ácido Orto-Fosfórico	0,07 (como P ₂ O ₅)
339i	Sódio-(mono) Fosfato, Sódio Monofosfato, Sódio- (mono) Ortofosfato	Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, Fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, Dihidrogênio Fosfato de Sódio, Dihidrogênio Ortofosfato Monossódico, Dihidrogênio Monofosfato Monossódico	0,07 (como P ₂ O 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 ₂ O ₅)
340i	Potásio-(mono) Fosfato, Potásio Fosfato Ácido, Potásio-(mono) Ortofosfato	fosfato ácido de potássio, ortofosfato monopotássico, Fosfato de potássio monobásico monofosfato monopotássico, Bifosfato de Potássio, Dihidrogênio Fosfato de Potássio, Dihidrogênio monofosfato monopotássico	0,07 (como P ₂ O ₅)
340ii	Potásio-(di) Fosfato, Potásio-(di) Monofosfato, Potásio-(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 P ₂ O ₅)
341i	Calcio Fosfato monobásico , Fosfato monocálcico, Ortofosfato	Fosfato monocálcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocálcico, fosfato	0,07 (como P ₂ O ₅)

	monocálcico	de cálcio monobásico, bifosfato de cálcio, fosfato ácido de cálcio, dihidrogênio fosfato de cálcio	
341ii	Calcio (di) Fosfato, Calcio fos- fato dibásico, calcio (di) ortofosfato	Fosfato dicálcio, 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 P ₂ O ₅)
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 P ₂ O ₅)
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)	<i>quantum satis</i>
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)	<i>quantum satis</i>
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 (Ver tabela abaixo que trata de restrições de uso de determinadas substâncias em função da adição de aromatizantes)	<i>quantum satis</i>
	COLORANTE	CORANTE (Não é permitido pelo Mapa para a Malta a utilização de corante artificial (I.N. Mapa nº 65/2019, Anexo I, item 2))	

100i	Cúrcuma, Curcumina	Curcumina, cúrcum	0,01 (como curmina)
101i	Riboflavina	Riboflavina	<i>quantum satis</i>
101ii	Riboflavina 5'- Fosfato de Sodio	Riboflavina 5'- fosfato de sódio	<i>quantum satis</i>
102	Tartrazina, laca de Al	Tartrazina, laca de Al	0,01
104	Amarillo de Quinoleína	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, cochinilha, 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	<i>quantum satis</i>
140ii	Clorofilina	Clorofilina	<i>quantum satis</i>
141i	Clorofila Cúprica	Clorofila cúprica	<i>quantum satis</i>
141ii	Clorofilina Cúprica, Sales de Sodio y Potasio	Clorofilina cúprica e seus sais de sódio e potássio	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
150b	Caramelo II- Proceso Sulfito Caustico	Caramelo II - processo sulfito cáustico	<i>quantum satis</i>
150c	Caramelo III- Proceso Amonio	Caramelo III - processo amônia	<i>quantum satis</i>
150d	Caramelo IV- Proceso Sulfito Amonio	Caramelo IV - processo sulfito-amônia	<i>quantum satis</i>
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)	<i>quantum satis</i>
160a ii	Carotenos: Extractos Naturales	Carotenos: Extratos Naturais	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
160d	Licopeno	Licopeno	0,01
160e	Beta-apo- 8'Carotenal	Beta-apo- 8'Carotenal	0,01
160f	Ester Metílico 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	<i>quantum satis</i>
163i	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	Antocianinas (de frutas e hortaliças)	<i>quantum satis</i>
171	Dióxido de Titanio	Dióxido de Titanio	<i>quantum satis</i>
	CONSERVADOR	CONSERVADOR	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
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	Para-hidroxibenzoato de metila de sódio,	0,03

	Metilparabeno	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 dimetilico	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)	<i>quantum satis</i>
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)	<i>quantum satis</i>
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)	<i>quantum satis</i>
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 glicérideos 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 en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
	ESPUMANTE	ESPUMANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
958	Glicirricina	Glicirricina	0,005
999	Quilaya extracto	Extrato de Quilaia	0,02
	HUMECTANTE	UMECTANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
	SECUESTRANTE	SEQUESTRANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
338	Acido Fosfórico, Acido Orto- Fosfórico	Acido Fosfórico, Acido Orto-Fosfórico	0,07 (como P ₂ O ₅)
385	Sodio-(di) EDTA Calcico, Calcio Disodio Etilendiamina Tetraacetato	EDTA cálcio dissódico, etilenodiaminotetraacetato de cálcio e dissódico	0,0035
386	Sodio-(di) EDTA, Sodio-(di) Etilendiamina Tetraacetato	EDTA dissódico, etilenodiaminotetraacetato dissódico	0,0035
452i	Sodio Polifosfato, Sodio Metafosfato, Sodio Hexametáfosfato, sal de Graham	Hexametáfosfato de sódio, polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio	0,07 (como P ₂ O 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 admitten 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 adicional en 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)	<i>quantum satis</i>
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 ₂ O ₅)
	HUMECTANTE	UMECTANTE	
480	Diocetil sulfossuccinato de sódio	Diocetil 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 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 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 725/2022, que dispõe sobre aditivos alimentares aromatizantes autorizados para uso no Mercosul.

Fonte: Resolução RDC nº 05/2007.

RESTRIÇÕES DE USO DE DETERMINADAS SUBSTÂNCIAS EM ALIMENTOS EM FUNÇÃO DA ADIÇÃO DE AROMATIZANTES.		
Substâncias	Limite máximo no alimento (mg/Kg)	Condições específicas

Ácido agárico	20	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas e nos alimentos com fungos, aplica-se o limite máximo de 100 mg/Kg.~~
Aloína	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.~~
Beta Azarona	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.~~
Berberina	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.~~
Cumarina	2	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas e determinados tipos de doces com caramelo, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.~~
Ácido Cianhídrico	1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~No torrão (nougat) marzipan e seus sucedâneos ou produtos similares elaborados com sementes, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.~~ ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 1 mg por percentagem em volume de álcool.~~ ~~Nas conservar de frutas com caroço, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg.~~
Hipericina	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 2 mg/Kg.~~ ~~Nos confeitos, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.~~

Pulegona	100 ou 250 (ver célula à direita)	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas aromatizadas com menta, aplica-se o limite máximo de 250 mg/Kg. Nas demais bebidas, aplica-se o limite máximo de 100 mg/Kg. ~~Nos confeitos com menta, aplica-se o limite máximo de 350 mg/Kg.~~
Quassina	5	~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.~~ ~~Nas pastilhas de confeitos, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.~~
Safrol	1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas com até 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 2 mg/Kg.~~ ~~Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg.~~ Nos alimentos com macis e noz-moscada, aplica-se o limite máximo de 15 mg/Kg.
Santonina	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.~~
Tuiona Alfa e Beta	0,5	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas com até 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg.~~ ~~Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.~~ ~~Nos alimentos com preparados à base de sálvia, aplica-se o limite máximo de 25 mg/Kg.~~ ~~Nos aperitivos (amargos), aplica-se o limite máximos de 35 mg/Kg.~~ ~~No recheio de sálvia, aplica-se o limite máximo de 250 mg/Kg.~~
Quinina	85	~~Nos caramelos digestivos para adultos e nas coalhadas de frutas, aplica-se o limite máximo de 40 mg/Kg.~~ ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 300 mg/Kg.~~ Nas demais bebidas, aplica-se o limite máximo de 85 mg/Kg.

Fonte: Resolução RDC nº 725/2022, Anexo VIII.

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	Propionato de sódio	CONS
282	Propionato de cálcio	CONS
283	Propionato 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 eritórlico, 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 alginico	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 furcellarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	ESP/EST/GEL/EMU
407a	Algas marinhas Euchema processadas	ESP/EST/GEL/EMU
410	Goma garrofinha, 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, croscarmelose 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 láctico	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, dissódico 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, antiulectante; 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: glazeante; HUM: umectante; RAI: fermento químico; e SEC: sequestrante.

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, I.N. Mapa nº 75/2019, Resolução RDC nº 40/2011, Resolução RDC nº 286/2005, Resolução RDC nº 05/2013, item 16.1.1.8, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

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	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	
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	
Acidez volátil, em mEq/L	-	1	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	S	S	S	S	S	S	
Açúcares totais, expresso em glicose, em g/100mL	90	-	S	S	S	S	S	S	
Cinzas, em g/L:	▪ elaborada com mosto tinto	1,1	-	S	S	S	S	S	S
	▪ elaborada com mosto branco ou rosé ou rosado	1,0	-	S	S	S	S	S	S
Extrato seco reduzido, em g/L:	▪ elaborada com mosto tinto	17	-	S	S	S	S	S	S
	▪ elaborada com mosto branco	13	-	S	S	S	S	S	S
	▪ elaborada com mosto rosé ou rosado	15	-	S	S	S	S	S	S

Edulcorante		Ausência	N	N	N	N	N	S
Contaminantes Orgânicos								
Ocratoxina A, em limite máximo tolerado (LMT), em mcg/L		-	2	N	N	N	N	S
Álcool metílico, em mg/L:	▪ elaborada com mosto tinto	-	360	S	S	S	S	S
	▪ elaborada com mosto branco ou rosé ou rosado	-	270	S	S	S	S	S
Contaminante Inorgânico								
Cobre, em mg/kg*		-	5,0	S	S	S	S	S

Legenda: S= Sim e N= Não.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e

II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

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, I.N. Mapa nº 75/2019 e I.N. Anvisa nº 160/2022.

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, em conformidade ao disposto na tabela 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	<i>quantum satis</i>
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, em conformidade ao disposto nas 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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
	Caolín	Vinhos (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	Carvão ativo	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, 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. 6º, 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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
	~~Ferrocianeto de potássio~~	Vinhos (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	~~Fitato de cálcio~~	Vinhos (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	Gelatina	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC 64/2011, art. 6º, parágrafo único))
	~~Ictiocola (cola de peixe)~~	~~Cervejas e vinhos~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9º, e RDC nº 64/2011, art. 6º)

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

*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, I.N. Mapa nº 75/2019, Resolução RDC nº 40/2011, Resolução RDC nº 286/2005, Resolução RDC nº 05/2013, item 16.1.1.9, Resolução RDC nº 725/2022 e I.N. Anvisa nº 160/2022.

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 °C		≥ 15	≤ 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	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	S	S	S	S	S	S
Açúcares totais, expresso em glicose, em g/L		120	-	S	S	S	S	S	S
Cinzas, em g/L	▪ elaborado com mosto tinto	1,1	-	S	S	S	S	S	S
	▪ elaborado com mosto branco ou rosado	1	-	S	S	S	S	S	S
Extrato seco reduzido, em g/L	▪ elaborado com mosto tinto	15	-	S	S	S	S	S	S
	▪ elaborado	14	-	S	S	S	S	S	S

	com mosto rosé ou rosado								
	▪ elaborado com mosto branco	12	-	S	S	S	S	S	S
Corante artificial		Ausência		S	S	S	S	S	S
Edulcorantes		Ausência		N	N	N	N	N	S
Contaminantes		Mínimo	Máximo						
Ocratoxina A, em limite máximo tolerado (LMT), em mcg/L		-	2	N	N	N	N	N	S
Cobre, em mg/kg*		-	5,0	S	S	S	S	S	S
Álcool metílico, em mg/L	▪ elaborado com mosto tinto	-	360	S	S	S	S	S	S
	▪ elaborado com mosto branco ou rosado	-	270	S	S	S	S	S	S

Legenda: S= Sim e N= Não.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e

II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

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 I.N. Anvisa nº 160/2022.

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 725/2022.

6 - Aditivos Alimentares:

Os aditivos permitidos para a Mistela Composta são os constantes na Resolução RDC nº 05/2013, em conformidade ao disposto na tabela 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	<i>quantum satis</i>
ANTIOXIDANTE		
300	Ácido ascórbico (L-)	0,03 (como ácido ascórbico), sozinhos ou em combinação
301	Ascorbato de sódio	

302	Ascorbato cálcio	0,01 (como ácido eritórbito ou isoascórbito), sozinhos ou em combinação
303	Ascorbato de potássio	
315	Ácido eritórbito, ácido isoascórbicos	
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)) (Ver tabela abaixo que trata de restrições de uso de determinadas substâncias em função da adição de aromatizantes)		
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
160a ii	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 etílico 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 725/2022, que dispõe sobre aditivos alimentares aromatizantes autorizados para uso no Mercosul.

Fonte: RDC 05/2013, item 16.1.1.9.

RESTRIÇÕES DE USO DE DETERMINADAS SUBSTÂNCIAS EM ALIMENTOS EM FUNÇÃO DA ADIÇÃO DE AROMATIZANTES.		
Substâncias	Limite máximo no alimento	Condições específicas

	(mg/Kg)	
Ácido agárico	100	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas e nos alimentos com fungos, aplica-se o limite máximo de 100 mg/Kg.
Aloína	50	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.
Beta Azarona	1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.
Berberina	10	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.
Cumarina	10	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas e determinados tipos de doces com caramelo, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.
Ácido Cianhídrico	(1 mg/%, em v/v de álcool etílico, - ver célula à direita)	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 1 mg por percentagem em volume de álcool.
Hipericina	2	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 2 mg/Kg.
Pulegona	100 ou 250 (ver célula à direita)	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas aromatizadas com menta, aplica-se o limite máximo de 250 mg/Kg.

		Nas demais bebidas, aplica-se o limite máximo de 100 mg/Kg.
Quassina	50	Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.
Safrol	2	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas com até 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 2 mg/Kg. Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg.
Santonina	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.
Tuiona Alfa e Beta	5	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas com até 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg. Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg. Nos aperitivos (amargos), aplica-se o limite máximos de 35 mg/Kg.
Quinina	300	Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 300 mg/Kg. Nas demais bebidas, aplica-se o limite máximo de 85 mg/Kg.

Fonte: Resolução RDC nº 725/2022, Anexo VIII.

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, em conformidade ao disposto nas 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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
Gaolín	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
Carvão ativo	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, 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. 6º, 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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
~~Ferrocianeto de potássio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
~~Fitato de cálcio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
Gelatina	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC 64/2011, art. 6º, parágrafo único))
~~Isotocola (cola de peixe)~~	~~Cervejas e vinhos~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9º, e RDC nº 64/2011, art. 6º)
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. 6º, parágrafo único))
Polivinilpirrolidona	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e

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

		parágrafo único))
	Sulfato de zinco	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único)
	Tiamina (vitamina B1)	Vinhos e cervejas (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9º, e RDC nº 64/2011, art. 6º)
Fermentos Biológicos	Bactérias lácticas <i>Oenococcus oeni</i>	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único))
	Leveduras <i>Saccharomyces</i>	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único))
	Leveduras <i>Schizosaccharomyces pombe</i>	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, 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. 6º, 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. 6º, 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. 6º, 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	<i>quantum satis</i>

*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 I.N. Anvisa nº 160/2022.

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 °C	≥ 38	≤ 54	S	S	S	S	S	S
Coefficientes de congêneres, em mg/100 mL	250	-	S	S	S	S	S	S
Açúcares totais, expresso em glicose, em g/L	-	30	S	S	S	S	S	S
Acidez volátil, em ácido acético, em mg/100 mL de álcool anidro	-	200	S	S	S	S	S	S
Aldeídos, em aldeído acético, em mg/100 mL de álcool anidro	-	80	S	S	S	S	S	S
Furfural, em mg/100 mL de álcool anidro	-	5	S	S	S	S	S	S
Ésteres, em mg/100 mL de álcool anidro	-	300	S	S	S	S	S	S
Álcool superiores, em mg/100 mL de álcool anidro	150	600	S	S	S	S	S	S
Edulcorantes	Ausência		N	S	N	N	S	S
Contaminantes	Mínimo	Máximo						
Ocratoxina A, em limite máximo	-	2	N	N	N	N	N	S

tolerado (LMT), em mcg/L								
Metanol, expresso em álcool metílico, em mg/100 mL de álcool anidro	-	600	S	S	S	S	S	S
Cobre, em mg/kg*	-	5,0	S	S	S	S	S	S
Chumbo, em mg/kg*	-	0,20	S	S	S	S	S	S
Arsênio total, em mg/kg*	-	0,10	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.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e

II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

Fonte: Lei nº 7.678/1988, art. 7º, I.N. Mapa nº 14/2018, Anexo, tabela 19, alterada pela 49/2018, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

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, em conformidade ao disposto nas 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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))

	Caolín	Vinhos (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	Carvão ativo	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, 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. 6º, 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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
	Ferrocianeto de potássio	Vinhos (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	Fitato de cálcio	Vinhos (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	Gelatina	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC 64/2011, art. 6º, parágrafo único))
	~~Isotocola (cola de peixe)~~	~~Cervejas e vinhos~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9º, e RDC nº 64/2011, art. 6º)
	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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
	Tanino	~~Bebidas alcoólicas em geral~~ (revogado pela Resolução RDC nº

Nutrientes para Leveduras		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. 6º, parágrafo único))
	~~Bicarbonato de amônia~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	Carbonato de amônio	~~Vinhos e~~ (revogado para Vinhos pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º) bebidas alcoólicas destiladas
	Cloreto de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único)
	~~Cloreto de zinco~~	~~Cervejas~~ (revogado para Cervejas pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6º)
	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. 6º, parágrafo único))
	Hidrogeno fosfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único)
	Sulfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6º, 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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
	Sulfato de zinco	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único)

	Tiamina (vitamina B4)	Vinhos e cervejas (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9º, e RDC nº 64/2011, art. 6º)
Fermentos Biológicos	Bactérias lácticas <i>Oenococcus oeni</i>	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único))
	Leveduras <i>Saccharomyces</i>	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único))
	Leveduras <i>Schizosaccharomyces pombe</i>	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, 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. 6º, 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. 6º, 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. 6º, 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	<i>quantum satis</i>

*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, Decreto-lei nº 986/1969, Resolução RDC nº 08/2013, Anexo, item IV, alterada pela Resolução RDC nº 281/2019, Resolução RDC nº 45/2010, I.N. Anvisa nº 161/2022, Resolução RDC nº 724/2022, Resolução RDC nº 07/2013 e I.N. Anvisa nº 160/2022.

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 revogada) I.N. Anvisa nº 75/2020 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 4º, 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).

De acordo com o art. 13, do Decreto-lei nº 986/1969, os rótulos de alimentos que contiverem corantes artificiais deverão trazer na rotulagem a declaração **"Colorido Artificialmente"**.

Conforme o art. 17, do Decreto-lei nº 986/1969, a indicação exigida pelo artigo 13 (acima) deste Decreto-lei, bem como as que servirem para mencionar o emprego de aditivos, **deverão constar do painel principal do rótulo do produto em forma facilmente legível**.

4 - Parâmetros Analíticos:

4.1 - Parâmetros Microbiológicos

Tabela 1 - A Polpa de Fruta deve observar os Padrões Microbiológicos estabelecidos pelo Ministério da Agricultura e Pecuária 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 <i>in natura</i> , congelada ou não, e 2x10 ³ /g para Polpa conservada quimicamente e/ou que sofreu tratamento térmico	S	S	S	S	S	S
<i>Salmonella</i>	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!!!

Os Padrões Microbiológicos abaixo aplicam-se aos alimentos prontos para oferta ao consumidor.

No caso de ingredientes destinados exclusivamente ao uso industrial, incluindo os aditivos alimentares, devem ser observados os padrões microbiológicos estabelecidos em suas especificações (Resolução RDC nº 724/2022, art. 5º, §§ 1º e 2º).

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

Bebidas Não-alcoólicas Categoria Específica	Microorganismo / 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
Polpas purês	<i>Salmonella</i> / 25 g	10	0	Ausência	-	S	S	S	S	S	S
	<i>Escherichia coli</i> / 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 Resolução RDC nº 724/2022, 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: Resolução RDC nº 724/2022, arts. 3º, incisos VII, VIII e XII, I.N. Anvisa nº 161/2022, art. 3º, inciso I, e Anexo I, item 1, alínea "e", e I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º.

Tabela 3 - Padrão Microbiológico para 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	N	N	N	N	N	S

b) Alimentos ácidos ou acidificados (pH menor que 4,5) (Aplica-se à Polpa de Fruta 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 161/2022, 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 °C	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em °Brix, a 20 °C	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 160/2022.

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 °C	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em °Brix, a 20 °C	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 160/2022.

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 °C	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em °Brix, a 20 °C	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 160/2022.

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 °C	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em ° Brix, a 20 °C	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 160/2022.

4.2.5 - Para a Polpa de Abiu (*Pouteria caimito*)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade

			Laudos estrangeiros	Laudos Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudos para exportação	Laudos para controle do produto nacional	Laudos de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 °C	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em °Brix, a 20 °C	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 160/2022.

4.2.6 - Para a Polpa de Acerola (*Malpighia* spp.)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudos estrangeiros	Laudos Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudos para exportação	Laudos para controle do produto nacional	Laudos de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 °C	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em °Brix, a 20 °C	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 160/2022.

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
Gradação alcoólica, em %, em v/v, a 20 °C	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em °Brix, a 20 °C	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
Contaminante	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 160/2022.

4.2.8 - Para a Polpa de Ameixa Vermelha (*Prunus domestica* L. subsp. *domestica*)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade

			Laudos estrangeiros	Laudos Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudos para exportação	Laudos para controle do produto nacional	Laudos de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 °C	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em °Brix, a 20 °C	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 160/2022.

4.2.9 - Para a Polpa de Amora (*Rubus spp.*)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudos estrangeiros	Laudos Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudos para exportação	Laudos para controle do produto nacional	Laudos de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 °C	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em °Brix, a 20 °C	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 160/2022.

4.2.10 - Para a Polpa de Araçá (*Psidium cattleianum*)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 °C	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em °Brix, a 20 °C	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 160/2022.

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 °C	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em °Brix, a 20 °C	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 160/2022.

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 °C	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em °Brix, a 20 °C	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,	1,6	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim

em g/100 g								
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 160/2022.

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 °C	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em °Brix, a 20 °C	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 160/2022.

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 °C	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em °Brix, a 20 °C	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 160/2022.

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 °C	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em °Brix, a 20 °C	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

mg/kg								
Cádmio, em mg/kg	-	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 160/2022.

4.2.16 - Para a Polpa de Cacau (*Teobroma cacao*)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudos estrangeiros	Laudos Pré-Certificados de Inspeção de Importação	Laudos para exportação	Laudos para controle do produto nacional	Laudos de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 °C	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em °Brix, a 20 °C	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 160/2022.

4.2.17 - Para a Polpa de Cajá (*Spondias lutea* L.)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudos estrangeiros	Laudos Pré-Certificados de Inspeção de Importação	Laudos para exportação	Laudos para controle do produto nacional	Laudos de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 °C	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em °Brix, a 20 °C	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 160/2022.

4.2.18 - Para a Polpa de Caju (*Anacardium occidentale* L.)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudos estrangeiros	Laudos Pré-Certificados de Inspeção de Importação	Laudos para exportação	Laudos para controle do produto nacional	Laudos de análise fiscal	Ação fiscal
Gradação alcoólica, em %, em v/v, a 20 °C	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em °Brix, a 20 °C	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 160/2022.

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 °C	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em °Brix, a 20 °C	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 160/2022.

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 °C	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em °Brix, a 20 °C	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 160/2022.

4.2.21 - Para a Polpa de Coco (*Cocos 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 °C	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em °Brix, a 20 °C	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 160/2022.

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 °C	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em °Brix, a 20 °C	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

mg/kg								
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 160/2022.

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 °C	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em °Brix, a 20 °C	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 160/2022.

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 °C	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em °Brix, a 20 °C	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 160/2022.

4.2.25 - Para a Polpa de Framboesa Vermelha (*Rubus idaeus* L. e *Rubus strigosus* M.)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudos estrangeiros	Laudos Pré-Certificados de Inspeção de Importação	Laudos para exportação	Laudos para controle do produto nacional	Laudos de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 °C	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em °Brix, a 20 °C	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 160/2022.

4.2.26 - Para a Polpa de Guabiroba (*Campomanesia xanthocarpa*)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudos estrangeiros	Laudos Pré-Certificados de Inspeção de Importação	Laudos para exportação	Laudos para controle do produto nacional	Laudos de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica,	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim

em %, em v/v, a 20 °C								
Sólidos solúveis, em °Brix, a 20 °C	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 160/2022.

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
Gradação alcoólica, em %, em v/v, a 20 °C	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em °Brix, a 20 °C	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	-	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 28, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

4.2.28 - Para a Polpa de Graviola (*Annona muricata*)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudos estrangeiros	Laudos Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudos para exportação	Laudos para controle do produto nacional	Laudos de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 °C	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em °Brix, a 20 °C	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 160/2022.

4.2.29 - Para a Polpa de Groselha Negra (*Ribes nigrum* L.)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudos estrangeiros	Laudos Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudos para exportação	Laudos para controle do produto nacional	Laudos de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 °C	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em °Brix, a 20 °C	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

mg/kg								
Cádmio, em mg/kg	-	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 160/2022.

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 °C	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em °Brix, a 20 °C	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 160/2022.

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 °C	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em °Brix, a 20 °C	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 160/2022.

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					
			Laudos estrangeiros	Laudos Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudos para exportação	Laudos para controle do produto nacional	Laudos de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 °C	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em °Brix, a 20 °C	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 160/2022.

4.2.32.2 - Para a Juçara Grossa, Juçara Média e Juçara Fina (*Euterpe edulis* Mart.)

Parâmetros		Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
				Laudos estrangeiros	Laudos Pré-Certificados de Inspeção de Importação	Laudos para exportação	Laudos para controle do produto nacional	Laudos de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 °C		-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em °Brix, a 20 °C		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 °C			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		-	150	não	não	não	não	não	sim

bebidas enlatadas								

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 160/2022.

4.2.33 - Para a Polpa de Kiwi (*Actinidia deliciosa* (A. Chev.) C. F. Liang & A. R. Ferguson)

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 °C	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em °Brix, a 20 °C	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 160/2022.

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 °C	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em °Brix, a 20 °C	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 160/2022.

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 °C	-	≤ 0,5	S	S	S	S	S	S
Sólidos solúveis, em °Brix, a 20 °C	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 mcg/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, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

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 °C	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em °Brix, a 20 °C	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 160/2022.

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 °C	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis,	11	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim

em °Brix, a 20 °C								
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 160/2022.

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 °C	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em °Brix, a 20 °C	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 160/2022.

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 °C	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em °Brix, a 20 °C	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 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 40, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

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 °C	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em °Brix, a 20 °C	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 160/2022.

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
Gradação alcoólica, em %, em v/v, a 20 °C	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em °Brix, a 20 °C	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 160/2022.

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
Gradação	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim

alcoólica, em %, em v/v, a 20 °C								
Sólidos solúveis, em °Brix, a 20 °C	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 160/2022.

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 °C	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em °Brix, a 20 °C	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 160/2022.

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 °C	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em °Brix, a 20 °C	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 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 45, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

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 °C	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos	10,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim

solúveis, em °Brix, a 20 °C								
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 160/2022.

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 °C	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em °Brix, a 20 °C	8	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos totais, em g/100 g	8,5	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez total, expressa em ácido málico, em g/100 g	0,15	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Contaminantes	Mínimo	Máximo						
Arsênio 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 160/2022.

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 °C	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em °Brix, a 20 °C	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 160/2022.

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 °C	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em °Brix, a 20 °C	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 160/2022.

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
Gradação alcoólica, em %, em v/v, a 20 °C	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em °Brix, a 20 °C	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 160/2022.

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
Gradação alcoólica, em %, em v/v, a 20 °C	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em °Brix, a 20 °C	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 160/2022.

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 °C	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em °Brix, a 20 °C	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 160/2022.

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 °C	-	≤ 0,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Sólidos solúveis, em °Brix, a 20 °C	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 160/2022.

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, alterada pela RDC nº 281/2019, e RDC nº 45/2010, em conformidade ao disposto nas tabelas 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-)	<i>quantum satis</i> , somente para suco, sucos tropicais e néctar) ⁽³⁾
330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i> ⁽³⁾
331iii	Citrato de sódio	<i>quantum satis</i> ⁽³⁾
332ii	Citrato de potássio	<i>quantum satis</i> ⁽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-)	<i>quantum satis</i>
301	Ascorbato de sódio	<i>quantum satis</i>
302	Ascorbato de cálcio	<i>quantum satis</i>
303	Ascorbato de potássio	<i>quantum satis</i>
AROMATIZANTE (exceto para água de coco e polpa de fruta)		
~~Somente aromas naturais autorizados no Mercosul~~		~~<i>quantum satis</i>~~
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 dimetilíco, 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)		<i>quantum satis</i>
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 <i>Blakeslea trispora</i> (Incluído pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	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	<i>quantum satis</i>
SEQUESTRANTE (exceto para polpa de fruta)		

296	Ácido málico (D-,L-)	<i>quantum satis</i>
330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i>
452i	~~Polifosfato de sódio, metáfosfato de sódio insolúvel, hexametáfosfato 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 SO₂ residual).

(5) ... (não se aplica às bebidas).

(6) ... (não se aplica às bebidas).

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
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	Propionato de sódio	CONS
282	Propionato de cálcio	CONS
283	Propionato 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 eritórbrico, 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 alginico	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 furcellarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	ESP/EST/GEL/EMU
407a	Algas marinhas Eucheuma processadas	ESP/EST/GEL/EMU
410	Goma garrofinha, 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, croscarmelose 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 láctico	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, dissódico 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, antiuementante; 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, em conformidade ao disposto na 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	
	Hidróxido de cálcio (somente para sucos de uva)	
	Celulose	
	Sílica coloidal	
Agentes de Floculação	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 08/2013, Anexo, item IV, alterada pela Resolução RDC nº 281/2019, Resolução RDC nº 45/2010, I.N. Anvisa nº 161/2022, Resolução RDC nº 724/2022, Resolução RDC nº 07/2013 e I.N. Anvisa nº 160/2022.

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!!!

Os Padrões Microbiológicos abaixo aplicam-se aos alimentos prontos para oferta ao consumidor.

No caso de ingredientes destinados exclusivamente ao uso industrial, incluindo os aditivos alimentares, devem ser observados os padrões microbiológicos estabelecidos em suas especificações (Resolução RDC nº 724/2022, art. 5º, §§ 1º e 2º).

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

Bebidas Não-alcoólicas Categoria Específica	Microorganismo / 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
Polpas purês	<i>Salmonella</i> / 25 g	10	0	Ausente	-	S	S	S	S	S	S
	<i>Escherichia coli</i> / g	5	2	10	10 ²	S	S	S	S	S	S
	Bolores leveduras / g	5	1	10 ³	10 ⁴	S	S	S	S	S	S

Legenda: S= Sim.

Para efeito da Resolução RDC nº 724/2022, 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: Resolução RDC nº 724/2022, arts. 3º, incisos VII, VIII e XII, I.N. Anvisa nº 161/2022, art. 3º, inciso I, e Anexo I, item 1, alínea "e", e I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º.

Tabela 2 - Padrão Microbiológico para 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 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 Uva comercialmente estéril)							

Legenda: S= Sim e N= Não.

Fonte: I.N. Anvisa nº 161/2022, 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
Sólidos solúveis, em °Brix, a 20 °C	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
Contaminante Orgânico								
Ocratoxina A, em limite máximo tolerado (LMT), em mcg/L	-	2	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 8.198/2014, art. 19, I.N. Mapa nº 14/2018, Anexo, tabela 2, I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

5 - Composição:

Conforme 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.

De acordo com 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, alterada pela RDC nº 281/2019, e RDC nº 45/2010, em conformidade ao disposto nas tabelas 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-)	<i>quantum satis</i> , somente para suco, sucos tropicais e néctar) ⁽³⁾
330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i> ⁽³⁾
331iii	Citrato de sódio	<i>quantum satis</i> ⁽³⁾
332ii	Citrato de potássio	<i>quantum satis</i> ⁽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-)	<i>quantum satis</i>
301	Ascorbato de sódio	<i>quantum satis</i>
302	Ascorbato de cálcio	<i>quantum satis</i>
303	Ascorbato de potássio	<i>quantum satis</i>
AROMATIZANTE (exceto para água de coco e polpa de fruta)		

~~Somente aromas naturais autorizados no Mercosul~~		<i>quantum satis</i>
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 dimetilico, 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) (Não é permitido pelo Mapa para a Polpa de Uva a utilização de corante artificial (I.N. Mapa nº 14/2018, Anexo, tabela 2))		<i>quantum satis</i>
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 <i>Blakeslea trispora</i> (Incluído pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	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~~	<i>quantum satis</i>
SEQUESTRANTE (exceto para polpa de fruta)		
296	~~Ácido málico (D-,L-)~~	<i>quantum satis</i>
330	~~Ácido cítrico~~	<i>quantum satis</i>
452i	~~Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, hexametáfosfato 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 SO₂ residual).

(5) ... (não se aplica às bebidas).

(6) ... (não se aplica às bebidas).

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
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	Propionato de sódio	CONS
282	Propionato de cálcio	CONS
283	Propionato 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 eritórlico, 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 alginico	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 furcellarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	ESP/EST/GEL/EMU
407a	Algas marinhas Euchema processadas	ESP/EST/GEL/EMU
410	Goma garrofinha, 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 láctico	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, dissódico 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, antiuementante; 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: sequestrante.

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, em conformidade ao disposto na 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	
	Hidróxido de cálcio (somente para sucos de uva)	
	Celulose	
	Sílica coloidal	
	Terra diatomácea	
	Resinas de troca iônica	
	Caolin	
Agentes de Floculação	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 725/2022.

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 com 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, em conformidade ao disposto nas tabelas 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 $\leq 15\%$, 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)		<i>quantum satis</i>
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		<i>quantum satis</i>

tabela abaixo que trata de BPF)		
AROMATIZANTE		
Todos os autorizados Mercosul ³ , exceto aromas sintéticos para bebidas alcoólicas mistas derivadas da uva e do vinho (Ver tabela abaixo que trata de restrições de uso de determinadas substâncias em função da adição de aromatizantes)		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 insolúvel, hexametáfosfato 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 monofosfato monossódico	0,044 (como P), sozinhos ou em combinação
339ii	Fosfato de dissódico, fosfato de sódio dibásico, fosfato ácido dissódico, fosfato 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 antiemectantes:		
341 iii	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico,	0,03 (expresso como P)

	fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	
551	Dióxido de silício, sílica	<i>quantum satis</i>

¹ Quantidade total no produto pronto para o consumo, considerando-se o SO₂ 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 725/2022, 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, dimetilpolisiloxano, 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 (Ver tabela abaixo que trata de restrições de uso de determinadas substâncias em função da adição de aromatizantes)		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	<i>quantum satis</i>
140ii	Clorofilina	<i>quantum satis</i>
141i	Clorofila cúprica	<i>quantum satis</i>
141ii	Clorofilina cúprica, sais de Na e K	<i>quantum satis</i>
143	Verde rápido FCF, verde indelével fast green FCF	0,01
150a	Caramelo I- Simples	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
EMULSIFICANTE		
Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver <i>tabela abaixo que trata de BPF</i>)		<i>quantum satis</i>
452i	Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, hexametáfosfato 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 <i>tabela abaixo que trata de BPF</i>)		<i>quantum satis</i>
ESPUMANTE		
Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver <i>tabela abaixo que trata de BPF</i>)		<i>quantum satis</i>
ESTABILIZANTE		
Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver <i>tabela abaixo que trata de BPF</i>)		<i>quantum satis</i>
REGULADOR DE ACIDEZ		
Todos os autorizados como BPF no Mercosul ³		<i>quantum satis</i>
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 monofosfato monossódico	1,2 (como P), sozinhos ou em combinação
339ii	Fosfato de dissódico, fosfato de sódio dibásico, fosfato ácido dissódico, fosfato 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 antiemectantes:		
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 SO₂ 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 725/2022, que dispõe sobre aditivos alimentares aromatizantes autorizados para uso no Mercosul.

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

RESTRIÇÕES DE USO DE DETERMINADAS SUBSTÂNCIAS EM ALIMENTOS EM FUNÇÃO DA ADIÇÃO DE AROMATIZANTES.		
Substâncias	Limite máximo no alimento (mg/Kg)	Condições específicas
Ácido agárico	100	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas e nos alimentos com fungos, aplica-se o limite máximo de 100 mg/Kg.
Aloína	50	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.
Beta Azarona	1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.

Berberina	10	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.
Cumarina	10	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas e determinados tipos de doces com caramelo, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.
Ácido Cianhídrico	(1 mg/%, em v/v de álcool etílico, - ver célula à direita)	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 1 mg por percentagem em volume de álcool.
Hipericina	2	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 2 mg/Kg.
Pulegona	100 ou 250 (ver célula à direita)	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas aromatizadas com menta, aplica-se o limite máximo de 250 mg/Kg. Nas demais bebidas, aplica-se o limite máximo de 100 mg/Kg.
Quassina	50	Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.
Safrol	2 ou 5 (ver célula à direita)	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas com até 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 2 mg/Kg. Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg.
Santonina	0,1 ou 1 (ver célula à direita)	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.

Tuiona Alfa e Beta	5 ou 10 ou 35 (ver célula à direita)	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas com até 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg. Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg. Nos aperitivos (amargos), aplica-se o limite máximos de 35 mg/Kg.
Quinina	300	Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 300 mg/Kg. Nas demais bebidas, aplica-se o limite máximo de 85 mg/Kg.

Fonte: Resolução RDC nº 725/2022, Anexo VIII.

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 alginico	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 furcellarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	ESP/EST/GEL/EMU
407a	Algas marinhas Euchema processadas	ESP/EST/GEL/EMU
410	Goma garrofinha, 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, croscarmelose 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 láctico	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	ACREG/RAI

	potássio, hidrogeno carbonato de potássio	
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, dissódico 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, antiemectante; 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: sequestrante.

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

PREPARADO LÍQUIDO PARA BEBIDA COMPOSTA

Padrão de Identidade e Qualidade estabelecido pela Instrução Normativa nº 18/2013.

Válido até 9/10/2023, para os registros concedidos até 31/05/2021.

ATENÇÃO!!!

Novo prazo para adequação do Preparado Líquido para Bebida Composta à Portaria Mapa nº 123/2021.

Até o dia 9/10/2023

Portaria Mapa nº 476/2022

Altera a Portaria MAPA nº 123, de 13 de maio de 2021, que estabelece os padrões de identidade e qualidade para bebida composta, chá, refresco, refrigerante, soda e, quando couber, os respectivos preparados sólidos e líquidos.

Art. 1º A Portaria MAPA nº 123, de 13 de maio de 2021, publicada no Diário Oficial da União de 14 de maio de 2021, passa a vigorar com as seguintes alterações:

"Art. 5º Fica estabelecida a data máxima de 9 de outubro de 2023 para que sejam efetuadas as alterações no SIPEAGRO, bem como as adequações de rotulagem e composição para os produtos previamente registrados.

§ 1º Para as embalagens retornáveis, a adequação dos rótulos deve observar o processo gradual de substituição das mesmas, sendo fixada a data máxima de 9 de outubro de 2025 para conclusão da adequação.

....." (NR) (grifos nosso)

Art. 2º Esta Portaria entra em vigor em 1º de setembro de 2022.

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 pelas I.N's. SDA nº 03/2018 e 36/2018, I.N. Mapa nº 75/2019, Decreto-lei nº 986/1969, 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 429/2020, Resolução RDC nº 724/2022, Resolução RDC nº 725/2022, I.N. Anvisa nº 75/2020, I.N. Anvisa nº 159/2022, I.N. Anvisa nº 160/2022 e I.N. Anvisa nº 161/2022.

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 (~~Resolução RDC nº 54/2012~~ revogada) I.N. Anvisa nº 75/2020, 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.).

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, alterado pela I.N. SDA nº 36/2018, 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~~ revogada) Resolução RDC nº 429/2020 e na I.N. Anvisa nº 75/2020.

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 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.

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 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.

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 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.

Conforme 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.

De acordo com o art. 13, do Decreto-lei nº 986/1969, os rótulos de alimentos que contiverem corantes artificiais deverão trazer na rotulagem a declaração "Colorido Artificialmente".

Conforme o art. 14, do Decreto-lei nº 986/1969, os rótulos de alimentos adicionados de essências naturais ou artificiais, com o objetivo de reforçar, ou reconstituir o sabor natural do alimento deverão trazer a declaração do "Contém Aromatizante ...", seguido do código correspondente e da declaração "Aromatizado Artificialmente", no caso de ser empregado aroma artificial.

De acordo com o art. 15, do Decreto-lei nº 986/1969, os rótulos dos alimentos elaborados com essências naturais deverão trazer as indicações "Sabor de ..." e "Contém Aromatizante", seguido do código correspondente.

Conforme o art. 16, do Decreto-lei nº 986/1969, os rótulos dos alimentos elaborados com essências artificiais deverão trazer a indicação "Sabor Imitação ou Artificial de ..." seguido da declaração "Aromatizado Artificialmente".

De acordo com o art. 17, do Decreto-lei nº 986/1969, as indicações exigidas pelos artigos 13 e 14 (acima) deste Decreto-lei, bem como as que servirem para mencionar o emprego de aditivos, deverão constar do painel principal do rótulo do produto em forma facilmente legível.

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, qual seja, a I.N. Anvisa nº 159/2022, elaborados a partir das espécies vegetais e de suas partes autorizadas pela citada normativa, e os extratos padronizados, previstos na citada Instrução Normativa e demais legislações do Ministério da Agricultura e Pecuária.

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, em conformidade ao disposto nas tabelas abaixo.

ADITIVOS			
16.2- BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS			
Números	Funcion/Nombre	Função/Nome	Concentración/máxima/Límite máximo
INS	Español	Português	g/100 mL (*)
1.6.2.2 Bebidas no Alcoólicas Gasificadas y No Gasificadas			

16.2.2 BEBIDAS NÃO ALCÓOLICAS 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)	<i>quantum satis</i>
334	Ácido Tartárico (L(+)-)	Ácido Tartárico (L(+)-)	0,5
338	Ácido Fosfórico Ácido Orto-fostórico	Ácido Fosfórico,Ácido Orto-Fosfórico	0,07 (como P ₂ O 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)	<i>quantum satis</i>
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 ₂ O ₅)
339i	Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio-(mono) Ortofosfato	Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, Fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, Dihidrogênio Fosfato de Sódio, Dihidrogênio Ortofosfato Monossódico, Dihidrogênio Monofosfato Monossódico	0,07 (como P ₂ O 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 ₂ O 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, Dihidrogênio monofosfato monopotássico	0,07 (como P ₂ O ₅)
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 P ₂ O ₅)
341i	Calcio Fosfato monobásico, Fosfato monocalcico, Ortofosfato monocalcico	Fosfato monocalcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocalcico, fosfato de cálcio monobásico, bifosfato de cálcio, fosfato ácido de cálcio, dihidrogênio fosfato de cálcio	0,07 (como P ₂ O ₅)
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 P ₂ O ₅)
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 P ₂ O ₅)
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)	<i>quantum satis</i>
900a	Dimetilpolisiloxano, Dimetilsilicona, Polidimetilsiloxano	Dimetilpolisiloxano, polidimetilsiloxano, dimetilsilicone	0,001
	ANTIOXIDANTE	ANTIOXIDANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
304	Ascorbil Palmitato	Palmitato de ascorbila	0,01
305	Ascorbil Estearato	Estearato de ascorbila	0,01
	AROMATIZANTE	AROMATIZANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul ¹ (Ver tabela abaixo que trata de restrições de uso de substâncias em função da adição de aromatizantes)	<i>quantum satis</i>
	COLORANTE	CORANTE	
100i	Cúrcuma, Curcumina	Curcumina, cúrcum	0,01 (como curmina)
101i	Riboflavina	Riboflavina	<i>quantum satis</i>
101ii	Riboflavina 5'- Fosfato de Sodio	Riboflavina 5'- fosfato de sódio	<i>quantum satis</i>
102	Tartrazina, laca de Al	Tartrazina, laca de Al	0,01
104	Amarillo de Quinoleína	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, carmin de índico, laca de Al	0,01
133	Azul Brillante FCF, laca de Al	Azul Brillante FCF, laca de Al	0,01
140i	Clorofila	Clorofila	<i>quantum satis</i>
140ii	Clorofilina	Clorofilina	<i>quantum satis</i>
141i	Clorofila Cúprica	Clorofila cúprica	<i>quantum satis</i>

141ii	Clorofilina Cúprica, Sales de Sodio y Potasio	Clorofilina cúprica e seus sais de sódio e potássio	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
150b	Caramelo II- Proceso Sulfito Caustico	Caramelo II - processo sulfito cáustico	<i>quantum satis</i>
150c	Caramelo III- Proceso Amonio	Caramelo III - processo amônia	<i>quantum satis</i>
150d	Caramelo IV- Proceso Sulfito Amonio	Caramelo IV - processo sulfito-amônia	<i>quantum satis</i>
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 Idêntico al natural)	Beta - Caroteno (sintético idêntico ao natural)	<i>quantum satis</i>
160a ii	Carotenos: Extractos Naturales	Carotenos: Extratos Naturais	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
160d	Licopeno	Licopeno	0,01
160e	Beta-apo- 8'Carotenal	Beta-apo- 8'Carotenal	0,01
160f	Ester Metílico 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	<i>quantum satis</i>
163i	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	Antocianinas (de frutas e hortaliças)	<i>quantum satis</i>
171	Dióxido de Titanio	Dióxido de Titanio	<i>quantum satis</i>
	CONSERVADOR	CONSERVADOR	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
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)
246 (Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)	~~Propil 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)	<i>quantum satis</i>
405	Propilenglicol Alginato	Alginato de Propilenoglicol	0,05
444	Sacarosa Acetato Isobutirato	Acetato Isobutirato de Sacarose	0,03
445	Esteres Glicericos de Colofonia, Ester Gum,	Ésteres glicéricos de colofônio, goma éster,	0,01

	Ésteres de Glicerol con Resina de madera	ésteres de glicerol com resina de madeira	
	ESPESANTE	ESPESSANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
405	Propilenglicol Alginato	Alginato de Propilenoglicol	0,05
	ESTABILIZANTE	ESTABILIZANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
405	Propilenglicol Alginato	Alginato de Propilenoglicol	0,05
444	Sacarosa Acetato Isobutirato	Acetato isobutirato de sacarose	0,03
445	Ésteres Glicéricos de Colofonia, Ester Gum, Ésteres 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 glicérides de ácidos graxos com ácido diacetil tartárico	0,04
473	Ésteres grasos de la Sacarosa, Sacaroésteres, Ésteres 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 en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
	ESPUMANTE	ESPUMANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
958	Glicirricina	Glicirricina	0,005
999	Quilaya extracto	Extrato de Quilaia	0,02
	HUMECTANTE	UMECTANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
	SECUESTRANTE	SEQUESTRANTE	

	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
338	Acido Fosfórico, Acido Orto- Fosfórico	Acido Fosfórico, Acido Orto-Fosfórico	0,07 (como P ₂ O ₅)
385	Sodio-(di) EDTA Calcico, Calcio Disodio Etilendiamina Tetraacetato	EDTA cálcio dissódico, etilenodiaminotetraacetato de cálcio e dissódico	0,0035
386	Sodio-(di) EDTA, Sodio-(di) Etilendiamina Tetraacetato	EDTA dissódico, etilenodiaminotetraacetato dissódico	0,0035
452i	Sodio Polifosfato, Sodio Metafosfato, Sodio Hexametáfosfato, sal de Graham	Hexametáfosfato de sódio, polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio	0,07 (como P ₂ O 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 adicional en 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)	<i>quantum satis</i>
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	0,07 (como P ₂ O ₅)

		cálcio	
	HUMECTANTE	UMECTANTE	
480	Diocetil sulfossuccinato de sódio	Diocetil 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 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 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 72502/2007, que dispõe sobre aditivos alimentares aromatizantes autorizados para uso no Mercosul.

Fonte: Resolução RDC nº 05/2007.

RESTRIÇÕES DE USO DE DETERMINADAS SUBSTÂNCIAS EM ALIMENTOS EM FUNÇÃO DA ADIÇÃO DE AROMATIZANTES.		
Substâncias	Limite máximo no alimento (mg/Kg)	Condições específicas
Ácido agárico	20	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas e nos alimentos com fungos, aplica-se o limite máximo de 100 mg/Kg.~~
Aloína	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.~~
Beta Azarona	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.~~
Berberina	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.~~
Cumarina	2	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas e determinados tipos de doces com caramelo, aplica-se o limite máximo de 40 mg/Kg.~~

Ácido Cianhídrico	1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~No torrão (nougat) marzipan e seus sucedâneos ou produtos similares elaborados com sementes, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.~~ ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 1 mg por percentagem em volume de álcool.~~ ~~Nas conservar de frutas com caroço, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg.~~
Hipericina	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 2 mg/Kg.~~ ~~Nos confeitos, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.~~
Pulegona	100 ou 250 (ver célula à direita)	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas aromatizadas com menta, aplica-se o limite máximo de 250 mg/Kg. Nas demais bebidas, aplica-se o limite máximo de 100 mg/Kg. ~~Nos confeitos com menta, aplica-se o limite máximo de 350 mg/Kg.~~
Quassina	5	~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.~~ ~~Nas pastilhas de confeitos, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.~~
Safrol	1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas com até 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 2 mg/Kg.~~ ~~Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg.~~ Nos alimentos com macis e noz-moscada, aplica-se o limite máximo de 15 mg/Kg.
Santonina	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.~~
Tuiona Alfa e Beta	0,5	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas com até 25% de álcool em~~

		volume, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg. Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg. Nos alimentos com preparados à base de sálvia, aplica-se o limite máximo de 25 mg/Kg. Nos aperitivos (amargos), aplica-se o limite máximos de 35 mg/Kg. No recheio de sálvia, aplica-se o limite máximo de 250 mg/Kg.
Quinina	85	Nos caramelos digestivos para adultos e nas coalhadas de frutas, aplica-se o limite máximo de 40 mg/Kg. Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 300 mg/Kg. Nas demais bebidas, aplica-se o limite máximo de 85 mg/Kg.

Fonte: Resolução RDC nº 725/2022, Anexo VIII.

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 eritórlico, 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 monocalcico	ACREG
365	Fumarato de sódio	ACREG/EXA/ACI
380	Citrato triamônico	ACREG
400	Ácido alginico	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 furcellarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	ESP/EST/GEL/EMU
407a	Algas marinhas Euchema processadas	ESP/EST/GEL/EMU
410	Goma garrofinha, 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, croscarmelose 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 láctico	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	ACREG/RAI

	potássio, hidrogeno carbonato de potássio	
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, dissódico 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, antiuementante; 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: glazeante; HUM: umectante; RAI: fermento químico; e SEC: sequestrante.

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	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
421	Manitol	Alimentos e bebidas para controle de peso	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimento e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
		Alimento e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
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	0,025

		ingestão controlada de açúcares	
		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	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcar	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
966	Lactitol	Alimentos e bebidas para controle de peso	<i>quantum satis</i>

		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
967	Xilitol	Alimentos e bebidas para controle de peso	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
968	Eritritol	Alimentos e bebidas para controle de peso	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com reduzido teor de açúcares	<i>quantum satis</i>
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 gasificadas e não gasificadas, 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 gasificadas e não gasificadas, 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 nº 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 nº 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 nº 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 nº 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 nº 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 nº 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 nº 123/2021.

Válido a partir de 1º/06/2021.

ATENÇÃO!!!

Novo prazo para adequação do Preparado Líquido para Bebida Composta à Portaria Mapa nº 123/2021.

Até o dia 9/10/2023

Portaria Mapa nº 476/2022

Altera a Portaria MAPA nº 123, de 13 de maio de 2021, que estabelece os padrões de identidade e qualidade para bebida composta, chá, refresco, refrigerante, soda e, quando couber, os respectivos preparados sólidos e líquidos.

Art. 1º A Portaria MAPA nº 123, de 13 de maio de 2021, publicada no Diário Oficial da União de 14 de maio de 2021, passa a vigorar com as seguintes alterações:

"Art. 5º Fica estabelecida a data máxima de 9 de outubro de 2023 para que sejam efetuadas as alterações no SIPEAGRO, bem como as adequações de rotulagem e composição para os produtos previamente registrados.

§ 1º Para as embalagens retornáveis, a adequação dos rótulos deve observar o processo gradual de substituição das mesmas, sendo fixada a data máxima de 9 de outubro de 2025 para conclusão da adequação.

....." (NR) (grifos nosso)

Art. 2º Esta Portaria entra em vigor em 1º de setembro de 2022.

1 - Referências Legais:

Decreto nº 6.871/2009, art. 34, parágrafo único, Portaria Mapa nº 123/2021, I.N. SDA nº 30/1999, alterada pelas I.N's. SDA nº 03/2018 e 36/2018, I.N. Mapa nº 75/2019, Decreto-lei nº 986/1969, 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 429/2020, Resolução RDC nº 724/2022, Resolução RDC nº 725/2022, I.N. Anvisa nº 75/2020, I.N. Anvisa nº 159/2022, I.N. Anvisa nº 160/2022 e I.N. Anvisa nº 161/2022.

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 (dietético) 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) vegetal(is) 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 revogada)~~ I.N. Anvisa nº 75/2020, 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, alterado pela I.N. SDA nº 36/2018, 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~~ revogada) Resolução RDC nº 429/2020 e na I.N. Anvisa nº 75/2020.

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 e Pecuária 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.

De acordo com o art. 13, do Decreto-lei nº 986/1969, os rótulos de alimentos que contiverem corantes artificiais deverão trazer na rotulagem a declaração "Colorido Artificialmente".

Conforme o art. 14, do Decreto-lei nº 986/1969, os rótulos de alimentos adicionados de essências naturais ou artificiais, com o objetivo de reforçar, ou reconstituir o sabor natural do alimento deverão trazer a declaração do "Contém Aromatizante ...", seguido do código correspondente e da declaração "Aromatizado Artificialmente", no caso de ser empregado aroma artificial.

De acordo com o art. 15, do Decreto-lei nº 986/1969, os rótulos dos alimentos elaborados com essências naturais deverão trazer as indicações "Sabor de ..." e "Contém Aromatizante", seguido do código correspondente.

Conforme o art. 16, do Decreto-lei nº 986/1969, os rótulos dos alimentos elaborados com essências artificiais deverão trazer a indicação "Sabor Imitação ou Artificial de ..." seguido da declaração "Aromatizado Artificialmente".

De acordo com o art. 17, do Decreto-lei nº 986/1969, as indicações exigidas pelos artigos 13 e 14 (acima) deste Decreto-lei, bem como as que servirem para mencionar o emprego de aditivos, deverão constar do painel principal do rótulo do produto em forma facilmente legível.

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.

De acordo com o Anexo I, item 2.1.2., da Portaria Mapa nº 123/2021, produto saborizado é 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 3, abaixo.

Conforme o art. 2º, inciso IV, da Portaria Mapa nº 123/2021, o extrato aquoso deve ser obtido a partir das espécies vegetais e de suas partes autorizadas em legislação específica da Anvisa, qual seja, a I.N. Anvisa nº 159/2022, para o preparo de chás e especiarias, e que se encontram listadas nas tabelas 1 e 2 abaixo.

Tabela 1 - Lista das Espécies Vegetais e de suas Partes Autorizadas para o Preparo de Chá e Obtenção de Extrato Aquoso a ser Utilizado na Elaboração do Preparado Líquido para Bebida Composta Saborizada.

Nome Comum da Espécie Vegetal	Parte do Vegetal Autorizada	Nome Científico da Espécie Vegetal	Requisitos Complementares
Abacaxi	infrutescência (casca e polpa dos frutos)	<i>Bromelia ananas</i> L.	-
Acerola	frutos	<i>Malpighia glabra</i> L.	-
Ameixa	frutos	<i>Prunus domestica</i> L.	-
Amora	frutos	<i>Rubus</i> spp	-
Ananás	infrutescência (casca e polpa dos frutos)	<i>Ananas sativus</i> Schult. & Schult. F.	-
Banana caturra e banana-nanica	frutos	<i>Musa sinensis</i> L.	-
Banana-de-são-tomé, banana-maçã, banana-ouro, banana-prata	frutos	<i>Musa paradisiaca</i> L.	-
Banana-da-terra	frutos	<i>Musa sapientum</i> L.	-
Baunilha	frutos	<i>Vanilla aromatica</i> Swart.	-
Beterraba	raízes	<i>Beta vulgaris</i> L.	-
Boldo	folhas	<i>Pneumus boldus</i> Molina	O rótulo do produto contendo essa espécie deve conter 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.
Camomila ou Maçanilha	capítulos florais	<i>Matricaria recutita</i> L. e <i>Chamomilla recutita</i> (L.) Rauscher	-
Capim-limão ou capim-santo ou capim-cidreira ou capim-cidrô ou Chá de Estrada	folhas	<i>Cymbopogon citratus</i> Stapf	-
Carqueja	folhas	<i>Baccharis geneistelloides</i>	-

		(Lamarck) Person	
Cassis ou groselha negra	frutos	<i>Ribes nigrum</i> L.	-
Cereja	frutos (sem semente)	<i>Prunus serotina</i> Ehrh	-
Chá preto ou chá verde ou chá branco	folhas e talos	<i>Camellia sinensis</i> (L.) Kuntze	-
Chicória	folhas e raízes	<i>Cichorium intybus</i> L.	Essa espécie somente pode ser usada de forma complementar às demais espécies vegetais autorizadas.
Cenoura	raízes	<i>Daucus carota</i> L.	-
Cranberry	fruto	<i>Vaccinium macrocarpon</i> Aiton	-
Damasco ou Apricot	frutos (sem sementes)	<i>Prunus armeciaca</i> L.	-
Erva-cidreira ou melissa	folhas e ramos	<i>Melissa officinalis</i> L.	-
Erva-mate ou mate verde ou mate tostado	folhas e talos	<i>Ilex paraguariensis</i> St. Hil.	-
Erva-doce ou anis ou anis doce	frutos	<i>Pimpinella anisum</i> L.	-
Estévia	folhas	<i>Stevia rebaudiana</i> Bert	Essa espécie somente pode ser usada de forma complementar às demais espécies vegetais autorizadas.
Framboesa	frutos	<i>Rubus idaeus</i> L.	-
Funcho ou erva- doce-nacional	frutos	<i>Foeniculum vulgare</i> Mill.	-
Groselha	frutos	<i>Ribes rubrum</i> L.	-
Guaraná	sementes	<i>Paullinia cupana</i> L.	-
Hibisco	flores	<i>Hibiscus sabdariffa</i> L.	-
Hortelã ou Hortelã Pimenta ou Menta	folhas e ramos	<i>Mentha piperita</i> L.	-
Hortelã ou Menta ou Hortelã doce ou Menta doce	folhas e ramos	<i>Mentha arvensis</i> L.	-
Jasmim	flores	<i>Jasminum officinale</i> L.	-
Laranja amarga e laranja doce	casca dos frutos, folhas e flores	<i>Citrus aurantium</i> L. ou <i>Citrus vulgaris</i> Risso e <i>Citrus sinensis</i> Osbeck	-
Limão e limão- doce	frutos, casca dos frutos, folhas e flores	<i>Citrus limmonia</i> Osbeck ou <i>Citrus limonium</i> Risso	-
Maçã	frutos	<i>Pyrus malus</i> L.	-
Mamão ou papaia	frutos	<i>Carica papaya</i> L.	-
Manga	frutos	<i>Mangifera indica</i> L.	-
Maracujá-açu	polpa dos frutos	<i>Passiflora quadrangularis</i> L.	-
Maracujá-azedo	polpa dos frutos	<i>Passiflora edulis</i> F. Flavicarpa Degener	-
Maracujá-doce e maracujá silvestre	polpa dos frutos	<i>Passiflora alata</i> Dryand.	-
Maracujá-mirim,	polpa dos frutos	<i>Passiflora edulis</i> Sims	-

maracujá-roxo e maracujá-de-garapa			
Marmelo comum	frutos	<i>Pyrus cydonia</i> L. ou <i>Cydonia vulgaris</i> Pers.	-
Marmelo-da-china	frutos	<i>Cydonia sinensis</i> Thouin.	-
Mirtilo	frutos	<i>Vaccinium myrtillus</i> L.	-
Morango	frutos	<i>Fragaria</i> spp.	-
Pera	frutos	<i>Pyrus communis</i> L.	-
Pêssego	frutos (sem caroço)	<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch.	-
Pitanga	frutos e folhas	<i>Stenocalyx michelii</i> O.Berg ou <i>Eugenia uniflora</i> L.	-
Rosa silvestre ou mosqueta	frutos e flores	<i>Rosa canina</i> L.	-
Tangerina, bergamota, mexerica, laranja-cravo e mandarina	casca e frutos	<i>Citrus reticulata</i> Blanco	-
Tamarindo	polpa dos frutos	<i>Tamarindus indica</i> L.	-
Uva	frutos	<i>Vitis vinifera</i> L.	-

Fonte: I.N. Anvisa nº 159/2022, Anexo I.

Tabela 2 - Lista das Espécies Vegetais e de suas Partes Autorizadas para Uso como Especiarias e Obtenção de Extrato Aquoso a ser Utilizado na Elaboração do Preparado Líquido para Bebida Composta Saborizada.

Nome Comum da Espécie Vegetal	Parte do Vegetal Autorizada	Nome Científico da Espécie Vegetal
Açafrão	estigmas florais	<i>Crocus sativus</i> L.
Aipo marrom e verde	talos, folhas e sementes	<i>Apium graveolens</i> L.
Alcaçuz	raízes	<i>Glycyrrhiza glabra</i> L.
Alcaparra	botões florais	<i>Capparis spinosa</i> L.
Alecrim	folhas e talos	<i>Rosmarinus officinalis</i> L.
Alho	bulbos	<i>Allium sativum</i> L.
Alho porro	folhas e talos	<i>Allium porrum</i> L.
Anis estrelado	frutos	<i>Illicium verum</i> Hook
Baunilha	frutos	<i>Vanilla planifolia</i> Jacks
Canela-da-china	cascas	<i>Cinnamomum cassia</i> Ness ex Blume
Canela-do-ceilão	cascas	<i>Cinnamomum zeylanicum</i> Ness
Cardamomo	sementes	<i>Elettaria cardamomum</i> L.
Cebola	bulbos	<i>Allium cepa</i> L.
Cebolinha verde	folhas e talos	<i>Allium schoenoprasum</i> L.
Cerofólio	folhas e frutos	<i>Anthriscus cerofolium</i> (L.) Hoffm
Coentro	talos, folhas e frutos	<i>Coriandrum sativum</i> L.
Cominho	frutos	<i>Cuminum Cyminum</i> L.
Cravo-da-índia	botões florais	<i>Caryophyllus aromaticus</i> L. ou <i>Eugenia caryophyllara</i> Thumb
Cúrcuma	rizomas	<i>Curcuma longa</i> L. e <i>Curcuma domestica</i> Valenton
Curry	folhas	<i>Murraya koenigii</i> (L.) Spreng
Endro ou aneto ou dill	frutos, folhas e talos	<i>Anethum graveolens</i> L.
Erva-doce ou anis ou anis	frutos	<i>Pimpinella anisum</i> L.

doce		
Estragão	folhas e talos	<i>Artemisia dracunculus</i> L.
Feno-grego	sementes	<i>Trigonella foenum-graecum</i> L.
Funcho	folhas e talos	<i>Foeniculum vulgare</i> Mill.
Gengibre	rizomas	<i>Zingiber officinale</i> Roscoe
Gergelim	sementes	<i>Sesamum indicum</i> L.
Hortelã ou hortelã-pimenta	folhas e talos	<i>Mentha piperita</i> L.
Kümmel ou alcaravia	sementes	<i>Carum carvil</i> L.
Lavanda	folhas e flores	<i>Lavandula dentata</i> , L. <i>angustifolia</i> , L. <i>stoechas</i> <i>stoechas</i> , L. <i>stoechas</i> <i>pendunculata</i> e L. <i>multifida</i> , com suas respectivas variedades
Louro	folhas	<i>Laurus nobilis</i> L.
Manjerição ou alfavaca ou basílico	folhas e talos	<i>Ocimum basilicum</i> L.
Manjerona	folhas e talos	<i>Majorana hortensis</i> Moench. ou <i>Origanum majorana</i> L.
Menta ou menta doce ou hortelã-doce	folhas e talos	<i>Mentha arvensis</i> L.
Mostarda-branca	sementes	<i>Sinapsis alba</i> L. ou <i>Brassica</i> <i>alba</i> Rabenth
Mostarda-preta	sementes	<i>Brassica nigra</i> (L.) Koch ou <i>Sinapis nigra</i> L.
Mostarda amarela ou parda	sementes	<i>Brassica hirta</i> Moench. ou <i>Brassica juncea</i> L.
Noz-moscada ou macis	sementes e arilos	<i>Myristica fragrans</i> Houtt
Orégano chileno	folhas e talos	<i>Origanum vulgare</i> L.
Orégano mexicano	folhas e talos	<i>Lippia graveolens</i> Kunth
Papoula	sementes	<i>Papaver somniferum</i> L.
Páprica	frutos	<i>Capsicum annuum</i> L.
Pimenta-branca, preta, verde ou pimenta-do-reino	frutos	<i>Piper nigrum</i> L.
Pimenta-de-caiena	frutos	<i>Capsicum baccatum</i> L.
Pimenta vermelha ou pimenta- malagueta	frutos	<i>Capsicum frutes-cens</i> L.
Pimenta cumari	frutos	<i>Capsicum praetermissum</i> Heiser & Smith
Pimentão vermelho, pimentão verde, pimentão amarelo e pimenta doce	frutos	<i>Capsicum annuum</i> L.
Pimenta-da-jamaica	frutos	<i>Pimenta officinalis</i> Lindl. Ou <i>Pimenta dioca</i> (L.) Merr.
Pimenta rosa	frutos	<i>Schinus terebinthifolius</i> Raddi
Raíz forte	folhas e raízes	<i>Armoracia rusticana</i> P. Gaertn
Salsa	folhas e talos	<i>Petroselinum sativum</i> Hoffm. ou <i>Petroselinum crispum</i> (Mill.) Nyman.
Sálvia	folhas	<i>Salvia officinalis</i> L.
Segurelha	folhas e talos	<i>Satureja hortensis</i> L.
Tomate	frutos	<i>Lycopersicum esculentum</i> L.
Tomilho	folhas e talos	<i>Thymus vulgaris</i> L.
Urucum	sementes	<i>Bixa orellana</i> L.
Zimbro	folhas e frutos	<i>Juniperus communis</i> L.

Fonte: I.N. Anvisa nº 159/2022, Anexo II.

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:

Tabela 3 - Quantidade mínima de Suco de Fruta, Suco de Vegetal, Polpa de Fruta e Extrato Padronizado, em mL/100 mL ou g/100 mL de Preparado Líquido para Bebida Composta.

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
Pera	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	<i>quantum satis</i>
Extrato de lúpulo	<i>quantum satis</i>
Extrato de mate	<i>quantum satis</i>
Extrato de café	<i>quantum satis</i>
Extrato de açaí (mínimo 0,025% de antocianinas)	<i>quantum satis</i>
Extrato de gengibre (mínimo 0,03% de gingerol)	<i>quantum satis</i>
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 - Pedacos 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 (CO₂) 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, em conformidade ao disposto nas tabelas abaixo.

ADITIVOS			
16.2- BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS			
Números	Funcion/Nombre	Função/Nome	Concentración/máxima/Límite máximo
INS	Español	Português	g/100 mL (*)
1.6.2.2 Bebidas no Alcoólicas 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 en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
334	Ácido Tartárico (L(+)-)	Ácido Tartárico (L(+)-)	0,5
338	Ácido Fosfórico Ácido Orto-fosfórico	Ácido Fosfórico, Ácido Orto-Fosfórico	0,07 (como P ₂ O ₅)
	REGULADOR DE ACIDEZ	REGULADOR DE ACIDEZ	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
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 ₂ O ₅)
339i	Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio- (mono) Ortofosfato	Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, Fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, Dihidrogênio Fosfato de Sódio, Dihidrogênio Ortofosfato Monossódico,	0,07 (como P ₂ O 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 ₂ O 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, Dihidrogênio monofosf ato monopotássico	0,07 (como P ₂ O ₅)
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 P ₂ O ₅)
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 P ₂ O ₅)
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 P ₂ O ₅)

		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 P ₂ O ₅)
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)	<i>quantum satis</i>
900a	Dimetilpolisiloxano, Dimetilsilicona, Polidimetilsiloxano	Dimetilpolisiloxano, polidimetilsiloxano, dimetilsilicone	0,001
	ANTIOXIDANTE	ANTIOXIDANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
304	Ascorbil Palmitato	Palmitato de ascorbila	0,01
305	Ascorbil Estearato	Estearato de ascorbila	0,01
	AROMATIZANTE	AROMATIZANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul ¹ (Ver tabela abaixo que trata de restrições de uso de determinadas substâncias em função da adição de aromatizantes)	<i>quantum satis</i>
	COLORANTE	CORANTE	
100i	Cúrcuma, Curcumina	Curcumina, cúrcum	0,01 (como curmina)
101i	Riboflavina	Riboflavina	<i>quantum satis</i>
101ii	Riboflavina 5'- Fosfato de Sodio	Riboflavina 5'- fosfato de sódio	<i>quantum satis</i>
102	Tartrazina, laca de Al	Tartrazina, laca de Al	0,01
104	Amarillo de Quinoleína	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, NH ₄ y Ca	Carmim, cochoinilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH ₄ 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	<i>quantum satis</i>
140ii	Clorofilina	Clorofilina	<i>quantum satis</i>
141i	Clorofila Cúprica	Clorofila cúprica	<i>quantum satis</i>
141ii	Clorofilina Cúprica, Sales de Sodio y Potasio	Clorofilina cúprica e seus sais de sódio e potássio	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
150b	Caramelo II- Proceso Sulfito Caustico	Caramelo II - processo sulfito cáustico	<i>quantum satis</i>
150c	Caramelo III- Proceso Amonio	Caramelo III - processo amônia	<i>quantum satis</i>
150d	Caramelo IV- Proceso Sulfito Amonio	Caramelo IV - processo sulfito-amônia	<i>quantum satis</i>
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)	<i>quantum satis</i>
160a ii	Carotenos: Extractos Naturales	Carotenos: Extratos Naturais	<i>quantum satis</i>
160b	Rocú, 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	<i>quantum satis</i>
160d	Licopeno	Licopeno	0,01
160e	Beta-apo- 8'Carotenal	Beta-apo- 8'Carotenal	0,01
160f	Ester Metílico o Etilico del Acido Beta-Apo-8' Carotenico	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	<i>quantum satis</i>
163i	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	Antocianinas (de frutas e hortaliças)	<i>quantum satis</i>
171	Dióxido de Titanio	Dióxido de Titanio	<i>quantum satis</i>
	CONSERVADOR	CONSERVADOR	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>

200	Acido Sórbito	Acido Sórbito	0,03 para bebidas con/com gás. 0,08 para bebidas sin/sem gás.
201	Sodio Sorbato	Sorbato de sódio	0,03 (como ác. sórbito) para bebidas con/com gás. 0,08 (como ác. sórbito) para bebidas sin/sem gás.
202	Potasio Sorbato	Sorbato de potássio	0,03 (como ác. sórbito) para bebidas con/com gás. 0,08 (como ác. sórbito) para bebidas sin/sem gás.
203	Calcio Sorbato	Sorbato de cálcio	0,03 (como ác. sórbito) para bebidas con/com gás. 0,08 (como ác. sórbito) 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)
214 (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, Anidrido 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 dimetilico	0,025
	EMULSIONANTE	EMULSIFICANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
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
	ESPELANTE	ESPESSANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
405	Propilenglicol Alginato	Alginato de Propilenoglicol	0,05
	ESTABILIZANTE	ESTABILIZANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
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 tartárico	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 en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
	ESPUMANTE	ESPUMANTE	

	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
958	Glicirricina	Glicirricina	0,005
999	Quilaya extracto	Extrato de Quilaia	0,02
	HUMECTANTE	UMECTANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
	SECUESTRANTE	SEQUESTRANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
338	Acido Fosfórico, Acido Orto- Fosfórico	Acido Fosfórico, Acido Orto-Fosfórico	0,07 (como P ₂ O ₅)
385	Sodio-(di) EDTA Calcico, Calcio Disodio Etilendiamina Tetraacetato	EDTA cálcio dissódico, etilenodiaminotetraacetato de cálcio e dissódico	0,0035
386	Sodio-(di) EDTA, Sodio-(di) Etilendiamina Tetraacetato	EDTA dissódico, etilenodiaminotetraacetato dissódico	0,0035
452i	Sodio Polifosfato, Sodio Metafosfato, Sodio Hexametáfosfato, sal de Graham	Hexametáfosfato de sódio, polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio	0,07 (como P ₂ O 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 adicional en 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/ ANTIUMECTANTE	ANTIAGLUTINANTE/ ANTIUMECTANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
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 ₂ O ₅)
	HUMECTANTE	UMECTANTE	
480	Diocil sulfossuccinato de sódio	Diocil 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 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 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 725/2022, que dispõe sobre aditivos alimentares aromatizantes autorizados para uso no Mercosul.

Fonte: Resolução RDC nº 05/2007.

RESTRIÇÕES DE USO DE DETERMINADAS SUBSTÂNCIAS EM ALIMENTOS EM FUNÇÃO DA ADIÇÃO DE AROMATIZANTES.		
Substâncias	Limite máximo no alimento (mg/Kg)	Condições específicas
Ácido agárico	20	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas e nos alimentos com fungos, aplica-se o limite máximo de 100 mg/Kg.~~
Aloína	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.~~
Beta Azarona	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.~~

Berberina	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.~~
Cumarina	2	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas e determinados tipos de doces com caramelo, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.~~
Ácido Cianhídrico	1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~No torrão (nougat) marzipan e seus sucedâneos ou produtos similares elaborados com sementes, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.~~ ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 1 mg por percentagem em volume de álcool.~~ ~~Nas conservar de frutas com caroço, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg.~~
Hipericina	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 2 mg/Kg.~~ ~~Nos confeitos, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.~~
Pulegona	100 ou 250 (ver célula à direita)	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas aromatizadas com menta, aplica-se o limite máximo de 250 mg/Kg. Nas demais bebidas, aplica-se o limite máximo de 100 mg/Kg. ~~Nos confeitos com menta, aplica-se o limite máximo de 350 mg/Kg.~~
Quassina	5	~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.~~ ~~Nas pastilhas de confeitos, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.~~
Safrol	1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas com até 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 2 mg/Kg.~~ ~~Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg.~~

		Nos alimentos com macis e noz-moscada, aplica-se o limite máximo de 15 mg/Kg.
Santonina	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.~~
Tuiona Alfa e Beta	0,5	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas com até 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg.~~ ~~Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.~~ ~~Nos alimentos com preparados à base de sálvia, aplica-se o limite máximo de 25 mg/Kg.~~ ~~Nos aperitivos (amargos), aplica-se o limite máximo de 35 mg/Kg.~~ ~~No recheio de sálvia, aplica-se o limite máximo de 250 mg/Kg.~~
Quinina	85	~~Nos caramelos digestivos para adultos e nas coalhadas de frutas, aplica-se o limite máximo de 40 mg/Kg.~~ ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 300 mg/Kg.~~ Nas demais bebidas, aplica-se o limite máximo de 85 mg/Kg.

Fonte: Resolução RDC nº 725/2022, Anexo VIII.

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 alginico	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 furcellarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	ESP/EST/GEL/EMU
407a	Algas marinhas Euchema processadas	ESP/EST/GEL/EMU
410	Goma garrofinha, 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, croscarmelose sódica	EST
469	Carboximetilcelulose sódica - hidrólise enzimática	GLA/EST/ESP
470	Sais de ácidos graxos (com base Ca, Na,	EMU/ANAH

	Mg, K e NH ₄)	
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 láctico	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, antiuementante; 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: sequestrante.

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	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>

		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
421	Manitol	Alimentos e bebidas para controle de peso	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimento e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
		Alimento e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcar	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
966	Lactitol	Alimentos e bebidas para controle de peso	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
967	Xilitol	Alimentos e bebidas para controle de peso	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
968	Eritritol	Alimentos e bebidas para controle de peso	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com reduzido teor de açúcares	<i>quantum satis</i>
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	0,005

		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 nº 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 nº 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 nº 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 nº 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 nº 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 nº 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 nº 18/2013.

Válido até 9/10/2023, para os registros concedidos até 31/05/2021.

ATENÇÃO!!!

Novo prazo para adequação do Preparado Líquido para Chá à Portaria Mapa nº 123/2021.

Até o dia 9/10/2023

Portaria Mapa nº 476/2022

Altera a Portaria MAPA nº 123, de 13 de maio de 2021, que estabelece os padrões de identidade e qualidade para bebida composta, chá, refresco, refrigerante, soda e, quando couber, os respectivos preparados sólidos e líquidos.

Art. 1º A Portaria MAPA nº 123, de 13 de maio de 2021, publicada no Diário Oficial da União de 14 de maio de 2021, passa a vigorar com as seguintes alterações:

"Art. 5º Fica estabelecida a data máxima de 9 de outubro de 2023 para que sejam efetuadas as alterações no SIPEAGRO, bem como as adequações de rotulagem e composição para os produtos previamente registrados.

§ 1º Para as embalagens retornáveis, a adequação dos rótulos deve observar o processo gradual de substituição das mesmas, sendo fixada a data máxima de 9 de outubro de 2025 para conclusão da adequação.

....." (NR) (grifos nosso)

Art. 2º Esta Portaria entra em vigor em 1º de setembro de 2022.

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 pelas I.N's. SDA nº 03/2018 e 36/2018, I.N. Mapa nº 75/2019, Decreto-lei nº 986/1969, 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 429/2020, Resolução RDC nº 724/2022, Resolução RDC nº 725/2022, I.N. Anvisa nº 75/2020, I.N. Anvisa nº 159/2022, I.N. Anvisa nº 160/2022 e I.N. Anvisa nº 161/2022.

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 vegetais¹, 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 vegetais estabelecidas na I.N. Anvisa nº 159/2022.

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 (Resolução RDC nº 54/2012 revogada) I.N. Anvisa nº 75/2020, 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.).

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, alterado pela I.N. SDA nº 36/2018, 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~~ revogada) Resolução RDC nº 429/2020 e na I.N. Anvisa nº 75/2020.

Conforme 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.

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 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.

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 Chá, com exceção do Preparado Líquido para Chá 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 Chá adicionado de soja.

De acordo com 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.

Conforme o art. 13, do Decreto-lei nº 986/1969, os rótulos de alimentos que contiverem corantes artificiais deverão trazer na rotulagem a declaração "**Colorido Artificialmente**".

De acordo com o art. 14, do Decreto-lei nº 986/1969, os rótulos de alimentos adicionados de essências naturais ou artificiais, com o objetivo de reforçar, ou reconstituir o sabor natural do alimento deverão trazer a declaração do "**Contém**

Aromatizante ...", seguido do código correspondente e da declaração "Aromatizado Artificialmente", no caso de ser empregado aroma artificial.

Conforme o art. 15, do Decreto-lei nº 986/1969, os rótulos dos alimentos elaborados com essências naturais deverão trazer as indicações "Sabor de ..." e "Contém Aromatizante", seguido do código correspondente.

De acordo com o art. 16, do Decreto-lei nº 986/1969, os rótulos dos alimentos elaborados com essências artificiais deverão trazer a indicação "Sabor Imitação ou Artificial de ..." seguido da declaração "Aromatizado Artificialmente".

Conforme o art. 17, do Decreto-lei nº 986/1969, as indicações exigidas pelos artigos 13 e 14 (acima) deste Decreto-lei, bem como as que servirem para mencionar o emprego de aditivos, deverão constar do painel principal do rótulo do produto em forma facilmente legível.

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, qual seja, a I.N. Anvisa nº 159/2022.

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, em conformidade ao disposto nas tabelas abaixo.

ADITIVOS			
16.2- BEBIDAS NÃO ALCÓOLICAS			
Números	Funcion/Nombre	Função/Nome	Concentración/máxima/Límite máximo
INS	Español	Português	g/100 mL (*)
1.6.2.2 Bebidas no Alcoólicas Gasificadas y No Gasificadas			
16.2.2 BEBIDAS NÃO ALCÓOLICAS 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)	<i>quantum satis</i>
334	Ácido Tartárico (L(+)-)	Ácido Tartárico (L(+)-)	0,5
338	Ácido Fosfórico Ácido Orto-fostórico	Ácido Fosfórico,Ácido Orto-Fosfórico	0,07 (como P ₂ O 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)	<i>quantum satis</i>
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 ₂ O ₅)
339i	Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio- (mono) Or- tofosfato	Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, Fosfato ácido de sódio, bifos- fato de sódio, Dihidrogênio Fosfato de Sódio, Dihidrogênio Ortofosfato Monossódico, Dihidrogênio Monofosfato Monossódico	0,07 (como P ₂ O 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 ₂ O 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, Dihidrogênio monofosf ato monopotássico	0,07 (como P ₂ O ₅)
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 P ₂ O ₅)

		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 P ₂ O ₅)
341ii	Calcio (di) Fosfato, Calcio fosfato dibásico, calcio (di) ortofosfato	Fosfato dicálcico, 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 P ₂ O ₅)
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 P ₂ O ₅)
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)	<i>quantum satis</i>
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)	<i>quantum satis</i>
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 (Ver tabela abaixo que trata de restrições de uso de determinadas substâncias em função da adição de aromatizantes)	<i>quantum satis</i>
	COLORANTE	CORANTE	

100i	Cúrcuma, Curcumina	Curcumina, cúrcum	0,01 (como curmina)
101i	Riboflavina	Riboflavina	<i>quantum satis</i>
101ii	Riboflavina 5'- Fosfato de Sodio	Riboflavina 5'- fosfato de sódio	<i>quantum satis</i>
102	Tartrazina, laca de Al	Tartrazina, laca de Al	0,01
104	Amarillo de Quinoleína	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, cochinilha, 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	<i>quantum satis</i>
140ii	Clorofilina	Clorofilina	<i>quantum satis</i>
141i	Clorofila Cúprica	Clorofila cúprica	<i>quantum satis</i>
141ii	Clorofilina Cúprica, Sales de Sodio y Potasio	Clorofilina cúprica e seus sais de sódio e potássio	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
150b	Caramelo II- Proceso Sulfito Caustico	Caramelo II - processo sulfito cáustico	<i>quantum satis</i>
150c	Caramelo III- Proceso Amonio	Caramelo III - processo amônia	<i>quantum satis</i>
150d	Caramelo IV- Proceso Sulfito Amonio	Caramelo IV - processo sulfito-amônia	<i>quantum satis</i>
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)	<i>quantum satis</i>
160a ii	Carotenos: Extractos Naturales	Carotenos: Extratos Naturais	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
160d	Licopeno	Licopeno	0,01
160e	Beta-apo- 8'Carotenal	Beta-apo- 8'Carotenal	0,01
160f	Ester Metílico 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	<i>quantum satis</i>
163i	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	Antocianinas (de frutas e hortaliças)	<i>quantum satis</i>
171	Dióxido de Titanio	Dióxido de Titanio	<i>quantum satis</i>
	CONSERVADOR	CONSERVADOR	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
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	Para-hidroxibenzoato de metila de sódio,	0,03

	Metilparabeno	metilparabeno de sódio	
220	Azufre Dióxido, Anidrido Sulfuroso	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,004
221	Sódio Sulfito	Sulfito de sódio	0,004 (como SO ₂)
222	Sódio Bisulfito, Sódio Sulfito Ácido	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	0,004 (como SO ₂)
223	Sódio Metabisulfito	Metabissulfito de sódio	0,004 (como SO ₂)
224	Potásio Metabisulfito	Metabissulfito de potássio	0,004 (como SO ₂)
225	Potásio 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	Potásio Bisulfito	Bissulfito de potássio	0,004 (como SO ₂)
242	Dimetil dicarbonato	Dimetil dicarbonato, dicarbonato dimetilico	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)	<i>quantum satis</i>
405	Propilenglicol Alginato	Alginato de Propilenoglicol	0,05
444	Sacarosa Acetato Isobutirato	Acetato Isobutirato de Sacarose	0,03
445	Esteres Glicéricos 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)	<i>quantum satis</i>
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)	<i>quantum satis</i>
405	Propilenglicol Alginato	Alginato de Propilenoglicol	0,05
444	Sacarosa Acetato Isobutirato	Acetato isobutirato de sacarose	0,03
445	Esteres Glicéricos 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 glicérideos 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 en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
	ESPUMANTE	ESPUMANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
958	Glicirricina	Glicirricina	0,005
999	Quilaya extracto	Extrato de Quilaia	0,02
	HUMECTANTE	UMECTANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
	SECUESTRANTE	SEQUESTRANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
338	Acido Fosfórico, Acido Orto- Fosfórico	Acido Fosfórico, Acido Orto-Fosfórico	0,07 (como P ₂ O ₅)
385	Sodio-(di) EDTA Calcico, Calcio Disodio Etilendiamina Tetraacetato	EDTA cálcio dissódico, etilenodiaminotetraacetato de cálcio e dissódico	0,0035
386	Sodio-(di) EDTA, Sodio-(di) Etilendiamina Tetraacetato	EDTA dissódico, etilenodiaminotetraacetato dissódico	0,0035
452i	Sodio Polifosfato, Sodio Metafosfato, Sodio Hexametáfosfato, sal de Graham	Hexametáfosfato de sódio, polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio	0,07 (como P ₂ O 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 admitten 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 adicional en 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)	<i>quantum satis</i>
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 ₂ O ₅)
	HUMECTANTE	UMECTANTE	
480	Diocetil sulfossuccinato de sódio	Diocetil 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 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 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 725/2022, que dispõe sobre aditivos alimentares aromatizantes autorizados para uso no Mercosul.

Fonte: Resolução RDC nº 05/2007.

RESTRICÇÕES DE USO DE DETERMINADAS SUBSTÂNCIAS EM ALIMENTOS EM FUNÇÃO DA ADIÇÃO DE AROMATIZANTES.		
Substâncias	Limite máximo no alimento (mg/Kg)	Condições específicas

Ácido agárico	20	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas e nos alimentos com fungos, aplica-se o limite máximo de 100 mg/Kg.~~
Aloína	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.~~
Beta Azarona	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.~~
Berberina	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.~~
Cumarina	2	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas e determinados tipos de doces com caramelo, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.~~
Ácido Cianhídrico	1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~No torrão (nougat) marzipan e seus sucedâneos ou produtos similares elaborados com sementes, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.~~ ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 1 mg por percentagem em volume de álcool.~~ ~~Nas conservar de frutas com caroço, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg.~~
Hipericina	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 2 mg/Kg.~~ ~~Nos confeitos, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.~~

Pulegona	100 ou 250 (ver célula à direita)	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas aromatizadas com menta, aplica-se o limite máximo de 250 mg/Kg. Nas demais bebidas, aplica-se o limite máximo de 100 mg/Kg. ~~Nos confeitos com menta, aplica-se o limite máximo de 350 mg/Kg.~~
Quassina	5	~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.~~ ~~Nas pastilhas de confeitos, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.~~
Safrol	1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas com até 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 2 mg/Kg.~~ ~~Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg.~~ Nos alimentos com macis e noz-moscada, aplica-se o limite máximo de 15 mg/Kg.
Santonina	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.~~
Tuiona Alfa e Beta	0,5	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas com até 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg.~~ ~~Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.~~ ~~Nos alimentos com preparados à base de sálvia, aplica-se o limite máximo de 25 mg/Kg.~~ ~~Nos aperitivos (amargos), aplica-se o limite máximos de 35 mg/Kg.~~ ~~No recheio de sálvia, aplica-se o limite máximo de 250 mg/Kg.~~
Quinina	85	~~Nos caramelos digestivos para adultos e nas coalhadas de frutas, aplica-se o limite máximo de 40 mg/Kg.~~ ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 300 mg/Kg.~~ Nas demais bebidas, aplica-se o limite máximo de 85 mg/Kg.

Fonte: Resolução RDC nº 725/2022, Anexo VIII.

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	Propionato de sódio	CONS
282	Propionato de cálcio	CONS
283	Propionato 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 eritórlico, 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 alginico	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 furcellarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	ESP/EST/GEL/EMU
407a	Algas marinhas Euchema processadas	ESP/EST/GEL/EMU
410	Goma garrofinha, 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, croscarmelose 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 láctico	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, dissódico 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, antiemectante; 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: glazeante; HUM: umectante; RAI: fermento químico; e SEC: sequestrante.

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	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
421	Manitol	Alimentos e bebidas para controle de peso	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimento e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
		Alimento e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>

		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcar	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
966	Lactitol	Alimentos e bebidas para controle de peso	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
967	Xilitol	Alimentos e bebidas para controle de peso	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
968	Eritritol	Alimentos e bebidas para controle de peso	<i>quantum satis</i>

		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com reduzido teor de açúcares	<i>quantum satis</i>
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 gasificadas e não gasificadas, 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 gasificadas e não gasificadas, 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 nº 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 nº 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 nº 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 nº 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 nº 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 nº 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 nº 123/2021.

Válido a partir de 1º/06/2021.

ATENÇÃO!!!

Novo prazo para adequação do Preparado Líquido para Chá à Portaria Mapa nº 123/2021.

Até o dia 9/10/2023

Portaria Mapa nº 476/2022

Altera a Portaria MAPA nº 123, de 13 de maio de 2021, que estabelece os padrões de identidade e qualidade para bebida composta, chá, refresco, refrigerante, soda e, quando couber, os respectivos preparados sólidos e líquidos.

Art. 1º A Portaria MAPA nº 123, de 13 de maio de 2021, publicada no Diário Oficial da União de 14 de maio de 2021, passa a vigorar com as seguintes alterações:

"Art. 5º Fica estabelecida a data máxima de 9 de outubro de 2023 para que sejam efetuadas as alterações no SIPEAGRO, bem como as adequações de rotulagem e composição para os produtos previamente registrados.

§ 1º Para as embalagens retornáveis, a adequação dos rótulos deve observar o processo gradual de substituição das mesmas, sendo fixada a data máxima de 9 de outubro de 2025 para conclusão da adequação.

....." (NR) (grifos nosso)

Art. 2º Esta Portaria entra em vigor em 1º de setembro de 2022.

1 - Referências Legais:

Decreto nº 6.871/2009, art. 33, Portaria Mapa nº 123/2021, I.N. SDA nº 30/1999, alterada pelas I.N's. SDA nº 03/2018 e 36/2018, I.N. Mapa nº 75/2019, Decreto-lei nº 986/1969, 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 429/2020, Resolução RDC nº 724/2022, Resolução RDC nº 725/2022, I.N. Anvisa nº 75/2020, I.N. Anvisa nº 159/2022, I.N. Anvisa nº 160/2022 e I.N. Anvisa nº 161/2022.

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 vegetais¹, 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 vegetais estabelecidas na I.N. Anvisa nº 159/2022.

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 (Resolução RDC nº 54/2012 revogada) I.N. Anvisa nº 75/2020, 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).

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, alterado pela I.N. SDA nº 36/2018, 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~~ revogada) Resolução RDC nº 429/2020 e na I.N. Anvisa nº 75/2020.

Conforme 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.

De acordo com 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 e Pecuária 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.

Conforme 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.

De acordo com 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.

Conforme o art. 13, do Decreto-lei nº 986/1969, os rótulos de alimentos que contiverem corantes artificiais deverão trazer na rotulagem a declaração "Colorido Artificialmente".

De acordo com o art. 14, do Decreto-lei nº 986/1969, os rótulos de alimentos adicionados de essências naturais ou artificiais, com o objetivo de reforçar, ou reconstituir o sabor natural do alimento deverão trazer a declaração do "Contém Aromatizante ...", seguido do código correspondente e da declaração "Aromatizado Artificialmente", no caso de ser empregado aroma artificial.

Conforme o art. 15, do Decreto-lei nº 986/1969, os rótulos dos alimentos elaborados com essências naturais deverão trazer as indicações "Sabor de ..." e "Contém Aromatizante", seguido do código correspondente.

De acordo com o art. 16, do Decreto-lei nº 986/1969, os rótulos dos alimentos elaborados com essências artificiais deverão trazer a indicação "Sabor Imitação ou Artificial de ..." seguido da declaração "Aromatizado Artificialmente".

Conforme o art. 17, do Decreto-lei nº 986/1969, as indicações exigidas pelos artigos 13 e 14 (acima) deste Decreto-lei, bem como as que servirem para mencionar o emprego de aditivos, deverão constar do painel principal do rótulo do produto em forma facilmente legível.

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 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.

II - Água potável, exceto para o preparado sólido.

Tabela 1 - Lista das Espécies Vegetais e de suas Partes Autorizadas para a Elaboração do Preparado Líquido para Chá Pronto para Consumo.

Nome Comum da Espécie Vegetal	Parte do Vegetal Autorizada	Nome Científico da Espécie Vegetal	Requisitos Complementares
Abacaxi	infrutescência (casca e polpa dos frutos)	<i>Bromelia ananas</i> L.	-
Acerola	frutos	<i>Malpighia glabra</i> L.	-
Ameixa	frutos	<i>Prunus domestica</i> L.	-
Amora	frutos	<i>Rubus</i> spp	-
Ananás	infrutescência (casca e polpa dos frutos)	<i>Ananas sativus</i> Schult. & Schult. F.	-
Banana caturra e banana-nanica	frutos	<i>Musa sinensis</i> L.	-
Banana-de-são-tomé, banana-maçã, banana-ouro, banana-prata	frutos	<i>Musa paradisiaca</i> L.	-
Banana-da-terra	frutos	<i>Musa sapientum</i> L.	-
Baunilha	frutos	<i>Vanilla aromatica</i> Swart.	-
Beterraba	raízes	<i>Beta vulgaris</i> L.	-
Boldo	folhas	<i>Pneumus boldus</i> Molina	O rótulo do produto contendo essa espécie deve conter 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.
Camomila ou Maçanilha	capítulos florais	<i>Matricaria recutita</i> L. e <i>Chamomilla recutita</i> (L.) Rauscher	-
Capim-limão ou capim-santo ou capim-cidreira ou capim-cidrô ou Chá de Estrada	folhas	<i>Cymbopogon citratus</i> Stapf	-
Carqueja	folhas	<i>Baccharis geneistelloides</i> (Lamarck) Person	-
Cassis ou groselha negra	frutos	<i>Ribes nigrum</i> L.	-
Cereja	frutos (sem semente)	<i>Prunus serotina</i> Ehrh	-
Chá preto ou chá verde ou chá branco	folhas e talos	<i>Camellia sinensis</i> (L.) Kuntze	-
Chicória	folhas e raízes	<i>Cichorium intybus</i> L.	Essa espécie somente pode

			ser usada de forma complementar às demais espécies vegetais autorizadas.
Cenoura	raízes	<i>Daucus carota</i> L.	-
Cranberry	fruto	<i>Vaccinium macrocarpon</i> Aiton	-
Damasco ou Apricot	frutos (sem sementes)	<i>Prunus armeciaca</i> L.	-
Erva-cidreira ou melissa	folhas e ramos	<i>Melissa officinalis</i> L.	-
Erva-mate ou mate verde ou mate tostado	folhas e talos	<i>Ilex paraguariensis</i> St. Hil.	-
Erva-doce ou anis ou anis doce	frutos	<i>Pimpinella anisum</i> L.	-
Estévia	folhas	<i>Stevia rebaudiana</i> Bert	Essa espécie somente pode ser usada de forma complementar às demais espécies vegetais autorizadas.
Framboesa	frutos	<i>Rubus idaeus</i> L.	-
Funcho ou erva-doce-nacional	frutos	<i>Foeniculum vulgare</i> Mill.	-
Groselha	frutos	<i>Ribes rubrum</i> L.	-
Guaraná	sementes	<i>Paullinia cupana</i> L.	-
Hibisco	flores	<i>Hibiscus sabdariffa</i> L.	-
Hortelã ou Hortelã Pimenta ou Menta	folhas e ramos	<i>Mentha piperita</i> L.	-
Hortelã ou Menta ou Hortelã doce ou Menta doce	folhas e ramos	<i>Mentha arvensis</i> L.	-
Jasmim	flores	<i>Jasminum officinale</i> L.	-
Laranja amarga e laranja doce	casca dos frutos, folhas e flores	<i>Citrus aurantium</i> L. ou <i>Citrus vulgaris</i> Risso e <i>Citrus sinensis</i> Osbeck	-
Limão e limão-doce	frutos, casca dos frutos, folhas e flores	<i>Citrus limmonia</i> Osbeck ou <i>Citrus limonium</i> Risso	-
Maçã	frutos	<i>Pyrus malus</i> L.	-
Mamão ou papaia	frutos	<i>Carica papaya</i> L.	-
Manga	frutos	<i>Mangifera indica</i> L.	-
Maracujá-açú	polpa dos frutos	<i>Passiflora quadrangularis</i> L.	-
Maracujá-azedo	polpa dos frutos	<i>Passiflora edulis</i> F. Flavicarpa Degener	-
Maracujá-doce e maracujá silvestre	polpa dos frutos	<i>Passiflora alata</i> Dryand.	-
Maracujá-mirim, maracujá-roxo e maracujá-de-garapa	polpa dos frutos	<i>Passiflora edulis</i> Sims	-
Marmelo comum	frutos	<i>Pyrus cydonia</i> L. ou <i>Cydonia vulgaris</i> Pers.	-
Marmelo-da-china	frutos	<i>Cydonia sinensis</i> Thouin.	-
Mirtilo	frutos	<i>Vaccinium myrtillus</i> L.	-
Morango	frutos	<i>Fragaria</i> spp.	-

Pera	frutos	<i>Pyrus communis</i> L.	-
Pêssego	frutos (sem caroço)	<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch.	-
Pitanga	frutos e folhas	<i>Stenocalyx michelii</i> O.Berg ou <i>Eugenia uniflora</i> L.	-
Rosa silvestre ou mosqueta	frutos e flores	<i>Rosa canina</i> L.	-
Tangerina, bergamota, mexerica, laranja-cravo e mandarina	casca e frutos	<i>Citrus reticulata</i> Blanco	-
Tamarindo	polpa dos frutos	<i>Tamarindus indica</i> L.	-
Uva	frutos	<i>Vitis vinifera</i> L.	-

Fonte: I.N. Anvisa nº 159/2022, Anexo I.

Conforme 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 (CO₂) industrialmente puro.

V - Pedacos 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.

De acordo com 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, em conformidade ao disposto nas tabelas abaixo.

ADITIVOS			
16.2- BEBIDAS NÃO ALCÓOLICAS			
Números	Funcion/Nombre	Função/Nome	Concentración/máxima/Límite máximo
INS	Español	Português	g/100 mL (*)
1.6.2.2 Bebidas no Alcohólicas Gasificadas y No Gasificadas			
16.2.2 BEBIDAS NÃO ALCÓOLICAS 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)	<i>quantum satis</i>
334	Ácido Tartárico (L(+)-)	Ácido Tartárico (L(+)-)	0,5
338	Ácido Fosfórico Ácido Orto-fostórico	Ácido Fosfórico,Ácido Orto-Fosfórico	0,07 (como P ₂ O 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)	<i>quantum satis</i>

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 ₂ O ₅)
339i	Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio-(mono) Ortofosfato	Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, Fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, Dihidrogênio Fosfato de Sódio, Dihidrogênio Ortofosfato Monossódico, Dihidrogênio Monofosfato Monossódico	0,07 (como P ₂ O 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 ₂ O 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, Dihidrogênio monofosfato monopotássico	0,07 (como P ₂ O ₅)
340ii	Potasio-(di) Fosfato, Potasio-(di) Monofosfato, Potasio-(di) Orto- fosfato	Fosfato dipotássico, monofosfato dipotássico, hidrogênio ortofosfato dipotássico, Fosfato de Potássio Dibásico,	0,07 (como P ₂ O ₅)

		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 P ₂ O ₅)
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 P ₂ O ₅)
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 P ₂ O ₅)
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)	<i>quantum satis</i>
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)	<i>quantum satis</i>
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 (Ver tabela abaixo)	<i>quantum satis</i>

		que trata de restrições de uso de determinadas substâncias em função da adição de aromatizantes) ¹	
	COLORANTE	CORANTE	
100i	Cúrcuma, Curcumina	Curcumina, cúrcum	0,01 (como curmina)
101i	Riboflavina	Riboflavina	<i>quantum satis</i>
101ii	Riboflavina 5'- Fosfato de Sódio	Riboflavina 5'- fosfato de sódio	<i>quantum satis</i>
102	Tartrazina, laca de Al	Tartrazina, laca de Al	0,01
104	Amarillo de Quinoleína	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, cochinilha, 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 Brillante FCF, laca de Al	0,01
140i	Clorofila	Clorofila	<i>quantum satis</i>
140ii	Clorofilina	Clorofilina	<i>quantum satis</i>
141i	Clorofila Cúprica	Clorofila cúprica	<i>quantum satis</i>
141ii	Clorofilina Cúprica, Sales de Sodio y Potasio	Clorofilina cúprica e seus sais de sódio e potássio	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
150b	Caramelo II- Proceso Sulfito Caustico	Caramelo II - processo sulfito cáustico	<i>quantum satis</i>
150c	Caramelo III- Proceso Amonio	Caramelo III - processo amônia	<i>quantum satis</i>
150d	Caramelo IV- Proceso Sulfito Amonio	Caramelo IV - processo sulfito-amônia	<i>quantum satis</i>
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	Beta - Caroteno (sintético idéntico ao	<i>quantum satis</i>

	natural)	natural)	
160a ii	Carotenos: Extractos Naturales	Carotenos: Extratos Naturais	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
160d	Licopeno	Licopeno	0,01
160e	Beta-apo- 8'Carotenal	Beta-apo- 8'Carotenal	0,01
160f	Ester Metílico 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	<i>quantum satis</i>
163i	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	Antocianinas (de frutas e hortalças)	<i>quantum satis</i>
171	Dióxido de Titanio	Dióxido de Titanio	<i>quantum satis</i>
	CONSERVADOR	CONSERVADOR	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
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)
246 (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)
247 (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)

fevereiro de 2008)	de 2008)	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 dimetilico	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)	<i>quantum satis</i>
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)	<i>quantum satis</i>
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)	<i>quantum satis</i>
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 glicérides 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 en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
	ESPUMANTE	ESPUMANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
958	Glicirricina	Glicirricina	0,005
999	Quilaya extracto	Extrato de Quilaia	0,02
	HUMECTANTE	UMECTANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
	SECUESTRANTE	SEQUESTRANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
338	Acido Fosfórico, Acido Orto- Fosfórico	Acido Fosfórico, Acido Orto-Fosfórico	0,07 (como P ₂ O ₅)
385	Sodio-(di) EDTA Calcico, Calcio Disodio Etilendiamina Tetraacetato	EDTA cálcio dissódico, etilenodiaminotetraacetato de cálcio e dissódico	0,0035
386	Sodio-(di) EDTA, Sodio-(di) Etilendiamina Tetraacetato	EDTA dissódico, etilenodiaminotetraacetato dissódico	0,0035
452i	Sodio Polifosfato, Sodio Metafosfato, Sodio Hexametafosfato, sal	Hexametafosfato de sódio, polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, sal de	0,07 (como P ₂ O ₅)

	de Graham	Graham, 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 adicional en 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)	<i>quantum satis</i>
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 ₂ O ₅)
	HUMECTANTE	UMECTANTE	
480	Diocil sulfossuccinato de sódio	Diocil 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 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 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 725/2022, que dispõe sobre aditivos alimentares aromatizantes autorizados para uso no Mercosul.

Fonte: Resolução RDC nº 05/2007.

RESTRIÇÕES DE USO DE DETERMINADAS SUBSTÂNCIAS EM ALIMENTOS EM FUNÇÃO

DA ADIÇÃO DE AROMATIZANTES.		
Substâncias	Limite máximo no alimento (mg/Kg)	Condições específicas
Ácido agárico	20	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas e nos alimentos com fungos, aplica-se o limite máximo de 100 mg/Kg.~~
Aloína	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.~~
Beta Azarona	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.~~
Berberina	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.~~
Cumarina	2	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas e determinados tipos de doces com caramelo, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.~~
Ácido Cianhídrico	1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~No torrão (nougat) marzipan e seus sucedâneos ou produtos similares elaborados com sementes, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.~~ ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 1 mg por percentagem em volume de álcool.~~ ~~Nas conservar de frutas com caroço, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg.~~
Hipericina	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 2 mg/Kg.~~ ~~Nos confeitos, aplica-se o limite máximo de 1~~

		mg/Kg-
Pulegona	100 ou 250 (ver célula à direita)	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas aromatizadas com menta, aplica-se o limite máximo de 250 mg/Kg. Nas demais bebidas, aplica-se o limite máximo de 100 mg/Kg. ~~Nos confeitos com menta, aplica-se o limite máximo de 350 mg/Kg.~~
Quassina	5	~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.~~ ~~Nas pastilhas de confeitos, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.~~
Safrol	1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas com até 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 2 mg/Kg.~~ ~~Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg.~~ Nos alimentos com macis e noz-moscada, aplica-se o limite máximo de 15 mg/Kg.
Santonina	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.~~
Tuiona Alfa e Beta	0,5	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas com até 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg.~~ ~~Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.~~ ~~Nos alimentos com preparados à base de sálvia, aplica-se o limite máximo de 25 mg/Kg.~~ ~~Nos aperitivos (amargos), aplica-se o limite máximos de 35 mg/Kg.~~ ~~No recheio de sálvia, aplica-se o limite máximo de 250 mg/Kg.~~
Quinina	85	~~Nos caramelos digestivos para adultos e nas coalhadas de frutas, aplica-se o limite máximo de 40 mg/Kg.~~ ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 300 mg/Kg.~~ Nas demais bebidas, aplica-se o limite máximo de 85 mg/Kg.

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	Propionato de sódio	CONS
282	Propionato de cálcio	CONS
283	Propionato 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 eritórlico, 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 alginico	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 furcellarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	ESP/EST/GEL/EMU
407a	Algas marinhas Eucheima processadas	ESP/EST/GEL/EMU
410	Goma garrofinha, 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, croscarmelose 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 láctico	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, dissódico 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, antiemectante; 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: glazeante; HUM: umectante; RAI: fermento químico; e SEC: sequestrante.

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	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
421	Manitol	Alimentos e bebidas para controle de peso	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimento e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
		Alimento e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>

		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcar	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
960	Glicosídeos esteviol de	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	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
966	Lactitol	Alimentos e bebidas para controle de peso	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
967	Xilitol	Alimentos e bebidas para controle de peso	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional	<i>quantum satis</i>

		complementar	
968	Eritritol	Alimentos e bebidas para controle de peso	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com reduzido teor de açúcares	<i>quantum satis</i>
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 gasificadas e não gasificadas, 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 gasificadas e não gasificadas, 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 nº 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 nº 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 nº 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 nº 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 nº 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 nº 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 nº 18/2013.

Válido até 9/10/2023, para os registros concedidos até 31/05/2021.

ATENÇÃO!!!

Novo prazo para adequação do Preparado Líquido ou Concentrado Líquido para Refresco à Portaria Mapa nº 123/2021.

Até o dia 9/10/2023

Portaria Mapa nº 476/2022

Altera a Portaria MAPA nº 123, de 13 de maio de 2021, que estabelece os padrões de identidade e qualidade para bebida composta, chá, refresco, refrigerante, soda e, quando couber, os respectivos preparados sólidos e líquidos.

Art. 1º A Portaria MAPA nº 123, de 13 de maio de 2021, publicada no Diário Oficial da União de 14 de maio de 2021, passa a vigorar com as seguintes alterações:

"Art. 5º Fica estabelecida a data máxima de 9 de outubro de 2023 para que sejam efetuadas as alterações no SIPEAGRO, bem como as adequações de rotulagem e composição para os produtos previamente registrados.

§ 1º Para as embalagens retornáveis, a adequação dos rótulos deve observar o processo gradual de substituição das mesmas, sendo fixada a data máxima de 9 de outubro de 2025 para conclusão da adequação.

....." (NR) (grifos nosso)

Art. 2º Esta Portaria entra em vigor em 1º de setembro de 2022.

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 pelas I.N's. SDA nº 03/2018 e 36/2018, I.N. Mapa nº 75/2019, Decreto-lei nº 986/1969, 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 429/2020, Resolução RDC nº 724/2022, Resolução RDC nº 725/2022, I.N. Anvisa nº 75/2020, I.N. Anvisa nº 159/2022, I.N. Anvisa nº 160/2022 e I.N. Anvisa nº 161/2022.

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 Fruta²

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 (~~Resolução RDC nº 54/2012~~ revogada) I.N. Anvisa nº 75/2020, 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, alterado pela I.N. SDA nº 36/2018, 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~~ revogada) Resolução RDC nº 429/2020 e na I.N. Anvisa nº 75/2020.

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.

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.

Conforme o art. 13, do Decreto-lei nº 986/1969, os rótulos de alimentos que contiverem corantes artificiais deverão trazer na rotulagem a declaração **"Colorido Artificialmente"**.

De acordo com o art. 14, do Decreto-lei nº 986/1969, os rótulos de alimentos adicionados de essências naturais ou artificiais, com o objetivo de reforçar, ou reconstituir o sabor natural do alimento deverão trazer a declaração do **"Contém Aromatizante ..."**, seguido do código correspondente e da declaração **"Aromatizado Artificialmente"**, no caso de ser empregado aroma artificial.

Conforme o art. 15, do Decreto-lei nº 986/1969, os rótulos dos alimentos elaborados com essências naturais deverão trazer as indicações "Sabor de ..." e "Contém Aromatizante", seguido do código correspondente.

De acordo com o art. 16, do Decreto-lei nº 986/1969, os rótulos dos alimentos elaborados com essências artificiais deverão trazer a indicação "Sabor Imitação ou Artificial de ..." seguido da declaração "Aromatizado Artificialmente".

Conforme o art. 17, do Decreto-lei nº 986/1969, as indicações exigidas pelos artigos 13 e 14 (acima) deste Decreto-lei, bem como as que servirem para mencionar o emprego de aditivos, deverão constar do painel principal do rótulo do produto em forma facilmente legível.

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. 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.

Conforme 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.

De acordo com 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, qual seja, a I.N. Anvisa nº 159/2022, elaborados a partir das espécies vegetais e de suas partes autorizadas pela

citada normativa, e os extratos padronizados, previstos na citada Instrução Normativa e demais legislações do Ministério da Agricultura e Pecuária.

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 o 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 ou Concentrado Líquido para Refresco que lhe deu origem.

Conforme 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, em conformidade ao disposto nas tabelas 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)	<i>quantum satis</i>
334	Ácido Tartárico (L(+)-)	Ácido Tartárico (L(+)-)	0,5
338	Ácido Fosfórico Ácido Orto-fostórico	Ácido Fosfórico,Ácido Orto-Fosfórico	0,07 (como P ₂ O 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)	<i>quantum satis</i>
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 ₂ O ₅)
339i	Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio- (mono) Ortofosfato	Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, Fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, Dihidrogênio Fosfato de Sódio, Dihidrogênio Ortofosfato Monossódico, Dihidrogênio Monofosfato Monossódico	0,07 (como P ₂ O 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 ₂ O 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, Dihidrogênio monofosfato monopotássico	0,07 (como P ₂ O ₅)
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	0,07 (como P ₂ O ₅)

		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 P ₂ O ₅)
341ii	Calcio (di) Fosfato, Calcio fos- fato dibásico, calcio (di) ortofosfato	Fosfato dicálcio, 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 P ₂ O ₅)
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 P ₂ O ₅)
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)	<i>quantum satis</i>
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)	<i>quantum satis</i>
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 (Ver tabela abaixo que trata de restrições de uso de	<i>quantum satis</i>

		determinadas substâncias em função da adição de aromatizantes)	
	COLORANTE	CORANTE	
100i	Cúrcuma, Curcumina	Curcumina, cúrcum	0,01 (como curmina)
101i	Riboflavina	Riboflavina	<i>quantum satis</i>
101ii	Riboflavina 5'- Fosfato de Sódio	Riboflavina 5'- fosfato de sódio	<i>quantum satis</i>
102	Tartrazina, laca de Al	Tartrazina, laca de Al	0,01
104	Amarillo de Quinoleína	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, cochinilha, 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 Brillante FCF, laca de Al	0,01
140i	Clorofila	Clorofila	<i>quantum satis</i>
140ii	Clorofilina	Clorofilina	<i>quantum satis</i>
141i	Clorofila Cúprica	Clorofila cúprica	<i>quantum satis</i>
141ii	Clorofilina Cúprica, Sales de Sodio y Potasio	Clorofilina cúprica e seus sais de sódio e potássio	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
150b	Caramelo II- Proceso Sulfito Caustico	Caramelo II - processo sulfito cáustico	<i>quantum satis</i>
150c	Caramelo III- Proceso Amonio	Caramelo III - processo amônia	<i>quantum satis</i>
150d	Caramelo IV- Proceso Sulfito Amonio	Caramelo IV - processo sulfito-amônia	<i>quantum satis</i>
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)	<i>quantum satis</i>
160a ii	Carotenos: Extractos	Carotenos: Extratos	<i>quantum satis</i>

	Naturales	Naturais	
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	<i>quantum satis</i>
160d	Licopeno	Licopeno	0,01
160e	Beta-apo- 8'Carotenal	Beta-apo- 8'Carotenal	0,01
160f	Ester Metílico 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	<i>quantum satis</i>
163i	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	Antocianinas (de frutas e hortalizas)	<i>quantum satis</i>
171	Dióxido de Titanio	Dióxido de Titanio	<i>quantum satis</i>
	CONSERVADOR	CONSERVADOR	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
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, Anidrido 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 dimetilico	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)	<i>quantum satis</i>
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
	ESPELANTE	ESPESSANTE	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
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)	<i>quantum satis</i>
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)	<i>quantum satis</i>
	ESPUMANTE	ESPUMANTE	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
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)	<i>quantum satis</i>
	SECUESTRANTE	SEQUESTRANTE	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
338	Acido Fosfórico, Acido Orto- Fosfórico	Acido Fosfórico, Acido Orto-Fosfórico	0,07 (como P ₂ O ₅)
385	Sodio-(di) EDTA Calcico, Calcio Disodio Etilendiamina Tetraacetato	EDTA cálcio dissódico, etilenodiaminotetraacetato de cálcio e dissódico	0,0035
386	Sodio-(di) EDTA, Sodio-(di) Etilendiamina Tetraacetato	EDTA dissódico, etilenodiaminotetraacetato dissódico	0,0035
452i	Sodio Polifosfato, Sodio Metafosfato, Sodio Hexametáfosfato, sal de Graham	Hexametáfosfato de sódio, polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, sal de Graham, tetrapolifosfato de	0,07 (como P ₂ O ₅)

		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 admitem 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 admitem 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 adicional en 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)	<i>quantum satis</i>
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 ₂ O ₅)
	HUMECTANTE	UMECTANTE	
480	Diocil sulfossuccinato de sódio	Diocil 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 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 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 725/2022, que dispõe sobre aditivos alimentares aromatizantes autorizados para uso no Mercosul.

Fonte: Resolução RDC nº 05/2007.

RESTRIÇÕES DE USO DE DETERMINADAS SUBSTÂNCIAS EM ALIMENTOS EM FUNÇÃO DA ADIÇÃO DE AROMATIZANTES.		
Substâncias	Limite máximo	Condições específicas

	no alimento (mg/Kg)	
Ácido agárico	20	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas e nos alimentos com fungos, aplica-se o limite máximo de 100 mg/Kg.~~
Aloína	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.~~
Beta Azarona	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.~~
Berberina	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.~~
Cumarina	2	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas e determinados tipos de doces com caramelo, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.~~
Ácido Cianhídrico	1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~No torrão (nougat) marzipan e seus sucedâneos ou produtos similares elaborados com sementes, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.~~ ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 1 mg por percentagem em volume de álcool.~~ ~~Nas conservar de frutas com caroço, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg.~~
Hipericina	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 2 mg/Kg.~~ ~~Nos confeitos, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.~~

Pulegona	100 ou 250 (ver célula à direita)	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas aromatizadas com menta, aplica-se o limite máximo de 250 mg/Kg. Nas demais bebidas, aplica-se o limite máximo de 100 mg/Kg. ~~Nos confeitos com menta, aplica-se o limite máximo de 350 mg/Kg.~~
Quassina	5	~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.~~ ~~Nas pastilhas de confeitos, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.~~
Safrol	1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas com até 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 2 mg/Kg.~~ ~~Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg.~~ Nos alimentos com macis e noz-moscada, aplica-se o limite máximo de 15 mg/Kg.
Santonina	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.~~
Tuiona Alfa e Beta	0,5	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas com até 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg.~~ ~~Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.~~ ~~Nos alimentos com preparados à base de sálvia, aplica-se o limite máximo de 25 mg/Kg.~~ ~~Nos aperitivos (amargos), aplica-se o limite máximos de 35 mg/Kg.~~ ~~No recheio de sálvia, aplica-se o limite máximo de 250 mg/Kg.~~
Quinina	85	~~Nos caramelos digestivos para adultos e nas coalhadas de frutas, aplica-se o limite máximo de 40 mg/Kg.~~ ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 300 mg/Kg.~~ Nas demais bebidas, aplica-se o limite máximo de 85 mg/Kg.

Fonte: Resolução RDC nº 725/2022, Anexo VIII.

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 eritórlico, 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 alginico	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 furcellarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	ESP/EST/GEL/EMU
407a	Algas marinhas Euchema processadas	ESP/EST/GEL/EMU
410	Goma garrofinha, 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, croscarmelose 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 láctico	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, dissódico 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, antiemectante; 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: glazeante; HUM: umectante; RAI: fermento químico; e SEC: sequestrante.

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	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
421	Manitol	Alimentos e bebidas para controle de peso	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimento e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
		Alimento e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>

		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcar	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
966	Lactitol	Alimentos e bebidas para controle de peso	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
967	Xilitol	Alimentos e bebidas para controle de peso	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
968	Eritritol	Alimentos e bebidas para controle de peso	<i>quantum satis</i>

		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com reduzido teor de açúcares	<i>quantum satis</i>
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 gasificadas e não gasificadas, 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 gasificadas e não gasificadas, 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 nº 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 nº 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 nº 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 nº 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 nº 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 nº 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 nº 123/2021.

Válido a partir de 1º/06/2021.

ATENÇÃO!!!

Novo prazo para adequação do Preparado Líquido ou Concentrado Líquido para Refresco à Portaria Mapa nº 123/2021.
Até o dia 9/10/2023

Portaria Mapa nº 476/2022

Altera a Portaria MAPA nº 123, de 13 de maio de 2021, que estabelece os padrões de identidade e qualidade para bebida composta, chá, refresco, refrigerante, soda e, quando couber, os respectivos preparados sólidos e líquidos.

Art. 1º A Portaria MAPA nº 123, de 13 de maio de 2021, publicada no Diário Oficial da União de 14 de maio de 2021, passa a vigorar com as seguintes alterações:

"Art. 5º Fica estabelecida a data máxima de 9 de outubro de 2023 para que sejam efetuadas as alterações no SIPEAGRO, bem como as adequações de rotulagem e composição para os produtos previamente registrados.

§ 1º Para as embalagens retornáveis, a adequação dos rótulos deve observar o processo gradual de substituição das mesmas, sendo fixada a data máxima de 9 de outubro de 2025 para conclusão da adequação.

....." (NR) (grifos nosso)

Art. 2º Esta Portaria entra em vigor em 1º de setembro de 2022.

1 - Referências Legais:

Decreto nº 6.871/2009, art. 27, Portaria Mapa nº 123/2021, I.N. SDA nº 30/1999, alterada pelas I.N's. SDA nº 03/2018 e 36/2018, I.N. Mapa nº 75/2019, Decreto-lei nº 986/1969, 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 429/2020, Resolução RDC nº 724/2022, Resolução RDC nº 725/2022, I.N. Anvisa nº 75/2020, I.N. Anvisa nº 159/2022, I.N. Anvisa nº 160/2022 e I.N. Anvisa nº 161/2022.

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 ~~(Resolução RDC nº 54/2012 revogada)~~ I.N. Anvisa nº 75/2020, 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, alterado pela I.N. SDA nº 36/2018, 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~~ revogada) Resolução RDC nº 429/2020 e na I.N. Anvisa nº 75/2020.

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 e Pecuária 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 III, 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 III, 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.

De acordo com o art. 13, do Decreto-lei nº 986/1969, os rótulos de alimentos que contiverem corantes artificiais deverão trazer na rotulagem a declaração "Colorido Artificialmente".

Conforme o art. 14, do Decreto-lei nº 986/1969, os rótulos de alimentos adicionados de essências naturais ou artificiais, com o objetivo de reforçar, ou reconstituir o sabor natural do alimento deverão trazer a declaração do "Contém Aromatizante ...", seguido do código correspondente e da declaração "Aromatizado Artificialmente", no caso de ser empregado aroma artificial.

De acordo com o art. 15, do Decreto-lei nº 986/1969, os rótulos dos alimentos elaborados com essências naturais deverão trazer as indicações "Sabor de ..." e "Contém Aromatizante", seguido do código correspondente.

Conforme o art. 16, do Decreto-lei nº 986/1969, os rótulos dos alimentos elaborados com essências artificiais deverão trazer a indicação "Sabor Imitação ou Artificial de ..." seguido da declaração "Aromatizado Artificialmente".

De acordo com o art. 17, do Decreto-lei nº 986/1969, as indicações exigidas pelos artigos 13 e 14 (acima) deste Decreto-lei, bem como as que servirem para mencionar o emprego de aditivos, deverão constar do painel principal do rótulo do produto em forma facilmente legível.

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. 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.

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 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:

Tabela 1 - Quantidade mínima de Suco de Fruta, Suco de Vegetal, Polpa de Fruta e Extrato Padronizado, em mL/100 mL ou g/100 mL de Preparado Líquido ou Concentrado Líquido para Refresco ou Bebida de Fruta ou Bebida de Vegetal.

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
Pera	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	<i>quantum satis</i>
Extrato de lúpulo	<i>quantum satis</i>
Extrato de mate	<i>quantum satis</i>
Extrato de café	<i>quantum satis</i>
Extrato de açaí (mínimo 0,025% de antocianinas)	<i>quantum satis</i>
Extrato de gengibre (mínimo 0,03% de gingerol)	<i>quantum satis</i>
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, item 2.1.2., da Portaria Mapa nº 123/2021, produto saborizado é 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 1, acima.

Conforme o art. 2º, inciso IV, da Portaria Mapa nº 123/2021, o extrato aquoso deve ser obtido a partir das espécies vegetais e de suas partes autorizadas em legislação específica da Anvisa, qual seja, a I.N. Anvisa nº 159/2022, para o preparo de chás e especiarias, e que se encontram listadas nas tabelas 2 e 3 abaixo.

Tabela 2 - Lista das Espécies Vegetais e de suas Partes Autorizadas para o Preparo de Chá e Obtenção de Extrato Aquoso a ser Utilizado na Elaboração do Preparado Líquido ou Concentrado Líquido para Refresco Saborizado ou Preparado Líquido ou Concentrado Líquido para Bebida Saborizada.

Nome Comum da Espécie Vegetal	Parte do Vegetal Autorizada	Nome Científico da Espécie Vegetal	Requisitos Complementares
Abacaxi	infrutescência (casca e polpa dos frutos)	<i>Bromelia ananas</i> L.	-
Acerola	frutos	<i>Malpighia glabra</i> L.	-
Ameixa	frutos	<i>Prunus domestica</i> L.	-
Amora	frutos	<i>Rubus</i> spp	-
Ananás	infrutescência (casca e polpa dos frutos)	<i>Ananas sativus</i> Schult. & Schult. F.	-
Banana caturra e banana-nanica	frutos	<i>Musa sinensis</i> L.	-
Banana-de-são-tomé, banana-maçã, banana-ouro, banana-prata	frutos	<i>Musa paradisiaca</i> L.	-
Banana-da-terra	frutos	<i>Musa sapientum</i> L.	-
Baunilha	frutos	<i>Vanilla aromatica</i> Swart.	-
Beterraba	raízes	<i>Beta vulgaris</i> L.	-
Boldo	folhas	<i>Pneumus boldus</i> Molina	O rótulo do produto contendo essa espécie deve conter 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.
Camomila ou	capítulos florais	<i>Matricaria recutita</i> L. e	-

Maçanilha		<i>Chamomilla recutita</i> (L.) Rauscher	
Capim-limão ou capim-santo ou capim-cidreira ou capim-cidrô ou Chá de Estrada	folhas	<i>Cymbopogon citratus</i> Stapf	-
Carqueja	folhas	<i>Baccharis geneistelloides</i> (Lamarck) Person	-
Cassis ou groselha negra	frutos	<i>Ribes nigrum</i> L.	-
Cereja	frutos (sem semente)	<i>Prunus serotina</i> Ehrh	-
Chá preto ou chá verde ou chá branco	folhas e talos	<i>Camellia sinensis</i> (L.) Kuntze	-
Chicória	folhas e raízes	<i>Cichorium intybus</i> L.	Essa espécie somente pode ser usada de forma complementar às demais espécies vegetais autorizadas.
Cenoura	raízes	<i>Daucus carota</i> L.	-
Cranberry	fruto	<i>Vaccinium macrocarpon</i> Aiton	-
Damasco ou Apricot	frutos (sem sementes)	<i>Prunus armeciaca</i> L.	-
Erva-cidreira ou melissa	folhas e ramos	<i>Melissa officinalis</i> L.	-
Erva-mate ou mate verde ou mate tostado	folhas e talos	<i>Ilex paraguariensis</i> St. Hil.	-
Erva-doce ou anis ou anis doce	frutos	<i>Pimpinella anisum</i> L.	-
Estévia	folhas	<i>Stevia rebaudiana</i> Bert	Essa espécie somente pode ser usada de forma complementar às demais espécies vegetais autorizadas.
Framboesa	frutos	<i>Rubus idaeus</i> L.	-
Funcho ou erva-doce-nacional	frutos	<i>Foeniculum vulgare</i> Mill.	-
Groselha	frutos	<i>Ribes rubrum</i> L.	-
Guaraná	sementes	<i>Paullinia cupana</i> L.	-
Hibisco	flores	<i>Hibiscus sabdariffa</i> L.	-
Hortelã ou Hortelã Pimenta ou Menta	folhas e ramos	<i>Mentha piperita</i> L.	-
Hortelã ou Menta ou Hortelã doce ou Menta doce	folhas e ramos	<i>Mentha arvensis</i> L.	-
Jasmim	flores	<i>Jasminum officinale</i> L.	-
Laranja amarga e laranja doce	casca dos frutos, folhas e flores	<i>Citrus aurantium</i> L. ou <i>Citrus vulgaris</i> Risso e <i>Citrus sinensis</i> Osbeck	-
Limão e limão-doce	frutos, casca dos frutos, folhas e flores	<i>Citrus limmonia</i> Osbeck ou <i>Citrus limonium</i> Risso	-
Maçã	frutos	<i>Pyrus malus</i> L.	-

Mamão ou papaia	frutos	<i>Carica papaya</i> L.	-
Manga	frutos	<i>Mangifera indica</i> L.	-
Maracujá-açú	polpa dos frutos	<i>Passiflora quadrangularis</i> L.	-
Maracujá-azedo	polpa dos frutos	<i>Passiflora edulis</i> F. Flavicarpa Degener	-
Maracujá-doce e maracujá silvestre	polpa dos frutos	<i>Passiflora alata</i> Dryand.	-
Maracujá-mirim, maracujá-roxo e maracujá-de-garapa	polpa dos frutos	<i>Passiflora edulis</i> Sims	-
Marmelo comum	frutos	<i>Pyrus cydonia</i> L. ou <i>Cydonia vulgaris</i> Pers.	-
Marmelo-da-china	frutos	<i>Cydonia sinensis</i> Thouin.	-
Mirtilo	frutos	<i>Vaccinium myrtillus</i> L.	-
Morango	frutos	<i>Fragaria</i> spp.	-
Pera	frutos	<i>Pyrus communis</i> L.	-
Pêssego	frutos (sem caroço)	<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch.	-
Pitanga	frutos e folhas	<i>Stenocalyx michelii</i> O.Berg ou <i>Eugenia uniflora</i> L.	-
Rosa silvestre ou mosqueta	frutos e flores	<i>Rosa canina</i> L.	-
Tangerina, bergamota, mexerica, laranja-cravo e mandarina	casca e frutos	<i>Citrus reticulata</i> Blanco	-
Tamarindo	polpa dos frutos	<i>Tamarindus indica</i> L.	-
Uva	frutos	<i>Vitis vinifera</i> L.	-

Fonte: I.N. Anvisa nº 159/2022, Anexo I.

Tabela 3 - Lista das Espécies Vegetais e de suas Partes Autorizadas para Uso como Especiarias e Obtenção de Extrato Aquoso a ser Utilizado na Elaboração do Preparado Líquido ou Concentrado Líquido para Refresco Saborizado ou Preparado Líquido ou Concentrado Líquido para Bebida Saborizada.

Nome Comum da Espécie Vegetal	Parte do Vegetal Autorizada	Nome Científico da Espécie Vegetal
Açafrão	estigmas florais	<i>Crocus sativus</i> L.
Aipo marrom e verde	talos, folhas e sementes	<i>Apium graveolens</i> L.
Alcaçuz	raízes	<i>Glycyrrhiza glabra</i> L.
Alcaparra	botões florais	<i>Capparis spinosa</i> L.
Alecrim	folhas e talos	<i>Rosmarinus officinalis</i> L.
Alho	bulbos	<i>Allium sativum</i> L.
Alho porro	folhas e talos	<i>Allium porrum</i> L.
Anis estrelado	frutos	<i>Illicium verum</i> Hook
Baunilha	frutos	<i>Vanilla planifolia</i> Jacks
Canela-da-china	cascas	<i>Cinnamomum cassia</i> Ness ex Blume
Canela-do-ceilão	cascas	<i>Cinnamomum zeylanicum</i> Ness
Cardamomo	sementes	<i>Elettaria cardamomum</i> L.
Cebola	bulbos	<i>Allium cepa</i> L.
Cebolinha verde	folhas e talos	<i>Allium schoenoprasum</i> L.

Cerofólio	folhas e frutos	<i>Anthriscus cerofolium</i> (L.) Hoffm
Coentro	talos, folhas e frutos	<i>Coriandrum sativum</i> L.
Cominho	frutos	<i>Cuminum Cyminum</i> L.
Cravo-da-índia	botões florais	<i>Caryophyllus aromaticus</i> L. ou <i>Eugenia caryphyllara</i> Thumb
Cúrcuma	rizomas	<i>Curcuma longa</i> L. e <i>Curcuma domestica</i> Valenton
Curry	folhas	<i>Murraya koenigii</i> (L.) Spreng
Endro ou aneto ou dill	frutos, folhas e talos	<i>Anethum graveolens</i> L.
Erva-doce ou anis ou anis doce	frutos	<i>Pimpinella anisum</i> L.
Estragão	folhas e talos	<i>Artemisia dracunculus</i> L.
Feno-grego	sementes	<i>Trigonella foenum-graecum</i> L.
Funcho	folhas e talos	<i>Foeniculum vulgare</i> Mill.
Gengibre	rizomas	<i>Zingiber officinale</i> Roscoe
Gergelim	sementes	<i>Sesamum indicum</i> L.
Hortelã ou hortelã-pimenta	folhas e talos	<i>Mentha piperita</i> L.
Kümmel ou alcaravia	sementes	<i>Carum carvil</i> L.
Lavanda	folhas e flores	<i>Lavandula dentata</i> , <i>L. angustifolia</i> , <i>L. stoechas stoechas</i> , <i>L. stoechas pendunculata</i> e <i>L. multifida</i> , com suas respectivas variedades
Louro	folhas	<i>Laurus nobilis</i> L.
Manjerição ou alfavaca ou basílico	folhas e talos	<i>Ocimum basilicum</i> L.
Manjerona	folhas e talos	<i>Majorana hortensis</i> Moench. ou <i>Origanum majorana</i> L.
Menta ou menta doce ou hortelã-doce	folhas e talos	<i>Mentha arvensis</i> L.
Mostarda-branca	sementes	<i>Sinapsis alba</i> L. ou <i>Brassica alba</i> Rabenth
Mostarda-preta	sementes	<i>Brassica nigra</i> (L.) Koch ou <i>Sinapis nigra</i> L.
Mostarda amarela ou parda	sementes	<i>Brassica hirta</i> Moench. ou <i>Brassica juncea</i> L.
Noz-moscada ou macis	sementes e arilos	<i>Myristica fragrans</i> Hoult
Orégano chileno	folhas e talos	<i>Origanum vulgare</i> L.
Orégano mexicano	folhas e talos	<i>Lippia graveolens</i> Kunth
Papoula	sementes	<i>Papaver somniferum</i> L.
Páprica	frutos	<i>Capsicum annuum</i> L.
Pimenta-branca, preta, verde ou pimenta-do-reino	frutos	<i>Piper nigrum</i> L.
Pimenta-de-caiena	frutos	<i>Capsicum baccatum</i> L.
Pimenta vermelha ou pimenta-malagueta	frutos	<i>Capsicum frutes-cens</i> L.
Pimenta cumari	frutos	<i>Capsicum praetermissum</i> Heiser & Smith
Pimentão vermelho, pimentão verde, pimentão amarelo e pimenta doce	frutos	<i>Capsicum annuum</i> L.
Pimenta-da-jamaica	frutos	<i>Pimenta officinalis</i> Lindl. Ou <i>Pimenta dioca</i> (L.) Merr.
Pimenta rosa	frutos	<i>Schinus terebinthifolius</i> Raddi
Raiz forte	folhas e raízes	<i>Ammoracia rusticana</i> P. Gaertn
Salsa	folhas e talos	<i>Petroselinum sativum</i> Hoffm. ou <i>Petroselinum crispum</i> (Mill.)

		Nyman.
Sálvia	folhas	<i>Salvia officinalis</i> L.
Segurelha	folhas e talos	<i>Satureja hortensis</i> L.
Tomate	frutos	<i>Lycopersicum esculentum</i> L.
Tomilho	folhas e talos	<i>Thymus vulgaris</i> L.
Urucum	sementes	<i>Bixa orellana</i> L.
Zimbro	folhas e frutos	<i>Juniperus communis</i> L.

Fonte: I.N. Anvisa nº 159/2022, Anexo II.

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 Preparado Líquido ou Concentrado Líquido para Refresco elaborado a partir de produto saborizado:

- I - Ingrediente vegetal.
- 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 5.4., 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 - Pedacos 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 (CO₂) 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.

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 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, em conformidade ao disposto nas tabelas abaixo.

ADITIVOS			
16.2- BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS			
Números	Funcion/Nombre	Função/Nome	Concentración/máxima/Límite máximo
INS	Español	Português	g/100 mL (*)
1.6.2.2 Bebidas no Alcoólicas 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)	<i>quantum satis</i>
334	Ácido Tartárico (L(+)-)	Ácido Tartárico (L(+)-)	0,5
338	Ácido Fosfórico Ácido Orto-fostórico	Ácido Fosfórico,Ácido Orto-Fosfórico	0,07 (como P ₂ O 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)	<i>quantum satis</i>
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 ₂ O ₅)
339i	Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio- (mono) Ortofosfato	Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, Fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, Dihidrogênio Fosfato de Sódio, Dihidrogênio Ortofosfato Monossódico, Dihidrogênio Monofosfato Monossódico	0,07 (como P ₂ O 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 ₂ O 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, Dihidrogênio monofosfato monopotássico	0,07 (como P ₂ O ₅)
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 P ₂ O ₅)
341i	Calcio monobásico , Fosfato monocálcico, Ortofosfato monocálcico	Fosfato monocálcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocálcico, fosfato de cálcio monobásico, bifosfato de cálcio,	0,07 (como P ₂ O ₅)

		fosfato ácido de cálcio, dihidrogênio fosfato de cálcio	
341ii	Calcio (di) Fosfato, Calcio fos- fato dibásico, calcio (di) ortofosfato	Fosfato dicalcio, fosfato dibásico de cálcio, fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, fosfato de cálcio dibásico, hidrogênio ortofosfato de cálcio, fosfato de cálcio secundário, hidrogênio fosfato de cálcio, hidrogênio monofosfato de cálcio	0,07 (como P ₂ O ₅)
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 P ₂ O ₅)
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)	<i>quantum satis</i>
900a	Dimetilpolisiloxano, Dimetilsilicona, Polidimetilsiloxano	Dimetilpolisiloxano, poldimetilsiloxano, dimetilsilicone	0,001
	ANTIOXIDANTE	ANTIOXIDANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
304	Ascorbil Palmitato	Palmitato de ascorbila	0,01
305	Ascorbil Estearato	Estearato de ascorbila	0,01
	AROMATIZANTE	AROMATIZANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul ¹ (Ver tabela abaixo que trata de restrições de uso de determinadas substâncias em função da adição de aromatizantes)	<i>quantum satis</i>
	COLORANTE	CORANTE	
100i	Cúrcuma, Curcumina	Curcumina, cúrcum	0,01 (como curmina)
101i	Riboflavina	Riboflavina	<i>quantum satis</i>
101ii	Riboflavina 5'- Fosfato de Sodio	Riboflavina 5'- fosfato de sódio	<i>quantum satis</i>
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, Carmin, sales de Na, K, NH4 y Ca	Carmim, cochinilha, 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	<i>quantum satis</i>
140ii	Clorofilina	Clorofilina	<i>quantum satis</i>
141i	Clorofila Cúprica	Clorofila cúprica	<i>quantum satis</i>
141ii	Clorofilina Cúprica, Sales de Sodio y Potasio	Clorofilina cúprica e seus sais de sódio e potássio	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
150b	Caramelo II- Proceso Sulfito Caustico	Caramelo II - processo sulfito cáustico	<i>quantum satis</i>
150c	Caramelo III- Proceso Amonio	Caramelo III - processo amônia	<i>quantum satis</i>
150d	Caramelo IV- Proceso Sulfito Amonio	Caramelo IV - processo sulfito-amônia	<i>quantum satis</i>
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 idéntico ao natural)	<i>quantum satis</i>
160a ii	Carotenos: Extractos Naturales	Carotenos: Extratos Naturais	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
160d	Licopeno	Licopeno	0,01
160e	Beta-apo- 8'Carotenal	Beta-apo- 8'Carotenal	0,01
160f	Ester Metílico o Etilico del Acido Beta-Apo-8' Carotenoico	Éster etílico ou metílico do ácido beta-apo-	0,01

		8'carotenóico	
161b	Luteína	Luteína	0,01
162	Rojo de Remolacha, Betanina	Vermelho de beterraba, betanina	<i>quantum satis</i>
163i	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	Antocianinas (de frutas e hortaliças)	<i>quantum satis</i>
171	Dióxido de Titanio	Dióxido de Titanio	<i>quantum satis</i>
	CONSERVADOR	CONSERVADOR	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
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)	<i>quantum satis</i>
405	Propilenglicol Alginato	Alginato de Propilenoglicol	0,05
444	Sacarosa Acetato Isobutirato	Acetato Isobutirato de Sacarose	0,03
445	Ésteres Glicéricos de Colofonia, Ester Gum, Ésteres de Glicerol con Resina de madera	Ésteres glicéricos de colofônio, goma éster, ésteres de glicerol com resina de madeira	0,01
	ESPELANTE	ESPESSANTE	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
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)	<i>quantum satis</i>
405	Propilenglicol Alginato	Alginato de Propilenoglicol	0,05
444	Sacarosa Acetato Isobutirato	Acetato isobutirato de sacarose	0,03
445	Ésteres Glicéricos de Colofonia, Ester Gum, Ésteres 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 glicérides de ácidos graxos com ácido diacetil tartárico	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 en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
	ESPUMANTE	ESPUMANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
958	Glicirricina	Glicirricina	0,005
999	Quilaya extracto	Extrato de Quilaia	0,02
	HUMECTANTE	UMECTANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
	SECUESTRANTE	SEQUESTRANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
338	Acido Fosfórico, Acido Orto- Fosfórico	Acido Fosfórico, Acido Orto-Fosfórico	0,07 (como P ₂ O ₅)
385	Sodio-(di) EDTA Calcico, Calcio Disodio Etilendiamina Tetraacetato	EDTA cálcio dissódico, etilenodiaminotetraacetato de cálcio e dissódico	0,0035
386	Sodio-(di) EDTA, Sodio-(di) Etilendiamina Tetraacetato	EDTA dissódico, etilenodiaminotetraacetato dissódico	0,0035
452i	Sodio Polifosfato, Sodio Metafosfato, Sodio Hexametafosfato, sal de Graham	Hexametafosfato de sódio, polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio	0,07 (como P ₂ O 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 admitem 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 adicional en 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)	<i>quantum satis</i>
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 ₂ O ₅)
	HUMECTANTE	UMECTANTE	
480	Diocil sulfossuccinato de sódio	Diocil 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 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 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 725/2022, que dispõe sobre aditivos alimentares aromatizantes autorizados para uso no Mercosul.

Fonte: Resolução RDC nº 05/2007.

RESTRIÇÕES DE USO DE DETERMINADAS SUBSTÂNCIAS EM ALIMENTOS EM FUNÇÃO DA ADIÇÃO DE AROMATIZANTES.		
Substâncias	Limite máximo no alimento (mg/Kg)	Condições específicas
Ácido agárico	20	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas e nos alimentos com~~

		~~fungos, aplica-se o limite máximo de 100 mg/Kg.~~
Aloína	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.~~
Beta Azarona	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.~~
Berberina	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.~~
Cumarina	2	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas e determinados tipos de doces com caramelo, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.~~
Ácido Cianhídrico	1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~No torrão (nougat) marzipan e seus sucedâneos ou produtos similares elaborados com sementes, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.~~ ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 1 mg por percentagem em volume de álcool.~~ ~~Nas conservas de frutas com caroço, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg.~~
Hipericina	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 2 mg/Kg.~~ ~~Nos confeitos, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.~~
Pulegona	100 ou 250 (ver célula à direita)	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas aromatizadas com menta, aplica-

		se o limite máximo de 250 mg/Kg. Nas demais bebidas, aplica-se o limite máximo de 100 mg/Kg. ~~Nos confeitos com menta, aplica-se o limite máximo de 350 mg/Kg.~~
Quassina	5	~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.~~ ~~Nas pastilhas de confeitos, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.~~
Safrol	1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas com até 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 2 mg/Kg.~~ ~~Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg.~~ Nos alimentos com macis e noz-moscada, aplica-se o limite máximo de 15 mg/Kg.
Santonina	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.~~
Tuiona Alfa e Beta	0,5	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas com até 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg.~~ ~~Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.~~ ~~Nos alimentos com preparados à base de sálvia, aplica-se o limite máximo de 25 mg/Kg.~~ ~~Nos aperitivos (amargos), aplica-se o limite máximos de 35 mg/Kg.~~ ~~No recheio de sálvia, aplica-se o limite máximo de 250 mg/Kg.~~
Quinina	85	~~Nos caramelos digestivos para adultos e nas coalhadas de frutas, aplica-se o limite máximo de 40 mg/Kg.~~ ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 300 mg/Kg.~~ Nas demais bebidas, aplica-se o limite máximo de 85 mg/Kg.

Fonte: Resolução RDC nº 725/2022, Anexo VIII.

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 eritórlico, 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 alginico	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 furcellarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	ESP/EST/GEL/EMU
407a	Algas marinhas Euchema processadas	ESP/EST/GEL/EMU
410	Goma garrofinha, 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, croscarmelose 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 láctico	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, dissódico 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, antiemectante; 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: sequestrante.

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	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
421	Manitol	Alimentos e bebidas para controle de peso	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimento e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
		Alimento e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcar	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>

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	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
966	Lactitol	Alimentos e bebidas para controle de peso	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
967	Xilitol	Alimentos e bebidas para controle de peso	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
968	Eritritol	Alimentos e bebidas para controle de peso	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>

		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com reduzido teor de açúcares	<i>quantum satis</i>
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 nº 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 nº 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 nº 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 nº 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 nº 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 nº 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 nº 18/2013.

Válido até 9/10/2023, para os registros concedidos até 31/05/2021.

ATENÇÃO!!!

Novo prazo para adequação do Preparado Líquido ou Concentrado Líquido para Refrigerante à Portaria Mapa nº 123/2021.

Até o dia 9/10/2023

Portaria Mapa nº 476/2022

Altera a Portaria MAPA nº 123, de 13 de maio de 2021, que estabelece os padrões de identidade e qualidade para bebida composta, chá, refresco, refrigerante, soda e, quando couber, os respectivos preparados sólidos e líquidos.

Art. 1º A Portaria MAPA nº 123, de 13 de maio de 2021, publicada no Diário Oficial da União de 14 de maio de 2021, passa a vigorar com as seguintes alterações:

"Art. 5º Fica estabelecida a data máxima de 9 de outubro de 2023 para que sejam efetuadas as alterações no SIPEAGRO, bem como as adequações de rotulagem e composição para os produtos previamente registrados.

§ 1º Para as embalagens retornáveis, a adequação dos rótulos deve observar o processo gradual de substituição das mesmas, sendo fixada a data máxima de 9 de outubro de 2025 para conclusão da adequação.

....." (NR) (grifos nosso)

Art. 2º Esta Portaria entra em vigor em 1º de setembro de 2022.

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 pelas I.N's. SDA nº 03/2018 e 36/2018, I.N. Mapa nº 75/2019, Decreto-lei nº 986/1969, 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 429/2020, Resolução RDC nº 724/2022, Resolução RDC nº 725/2022, I.N. Anvisa nº 75/2020, I.N. Anvisa nº 159/2022, I.N. Anvisa nº 160/2022 e I.N. Anvisa nº 161/2022.

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 Fruta²

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 ~~(Resolução RDC nº 54/2012 revogada)~~ I.N. Anvisa nº 75/2020, 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, alterado pela I.N. SDA nº 36/2018, 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 revogada)~~ Resolução RDC nº 429/2020 e na I.N. Anvisa nº 75/2020.

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.

Conforme o art. 13, do Decreto-lei nº 986/1969, os rótulos de alimentos que contiverem corantes artificiais deverão trazer na rotularem a declaração "Colorido Artificialmente".

De acordo com o art. 14, do Decreto-lei nº 986/1969, os rótulos de alimentos adicionados de essências naturais ou artificiais, com o objetivo de reforçar, ou reconstituir o sabor natural do alimento deverão trazer a declaração do "Contém Aromatizante ...", seguido do código correspondente e da declaração "Aromatizado Artificialmente", no caso de ser empregado aroma artificial.

Conforme o art. 15, do Decreto-lei nº 986/1969, os rótulos dos alimentos elaborados com essências naturais deverão trazer as indicações "Sabor de ..." e "Contém Aromatizante", seguido do código correspondente.

De acordo com o art. 16, do Decreto-lei nº 986/1969, os rótulos dos alimentos elaborados com essências artificiais deverão trazer a indicação "Sabor Imitação ou Artificial de ..." seguido da declaração "Aromatizado Artificialmente".

Conforme o art. 17, do Decreto-lei nº 986/1969, as indicações exigidas pelos artigos 13 e 14 (acima) deste Decreto-lei, bem como as que servirem para mencionar o emprego de aditivos, deverão constar do painel principal do rótulo do produto em forma facilmente legível.

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:

De acordo com 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.

Conforme 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.

De acordo com 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, qual seja, a I.N. Anvisa nº 159/2022, elaborados a partir das espécies vegetais e de suas partes autorizadas pela citada normativa, e os extratos padronizados, previstos na citada Instrução Normativa e demais legislações do Ministério da Agricultura e Pecuária.

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 o 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 ou Concentrado Líquido para Refrigerante que lhe deu origem.

Conforme 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, em conformidade ao disposto nas tabelas 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)	<i>quantum satis</i>
334	Ácido Tartárico (L(+)-)	Ácido Tartárico (L(+)-)	0,5
338	Ácido Fosfórico Ácido Orto-fostórico	Ácido Fosfórico,Ácido Orto-Fosfórico	0,07 (como P ₂ O 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)	<i>quantum satis</i>
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 ₂ O ₅)

339i	Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio- (mono) Or- tofosfato	Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, Fosfato ácido de sódio, bifos- fato de sódio, Dihidrogênio Fosfato de Sódio, Dihidrogênio Ortofosfato Monossódico, Dihidrogênio Monofosfato Monossódico	0,07 (como P ₂ O 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 ₂ O 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, Dihidrogênio monofosf ato monopotássico	0,07 (como P ₂ O ₅)
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 P ₂ O ₅)
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	0,07 (como P ₂ O ₅)

		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 P ₂ O ₅)
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 P ₂ O ₅)
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)	<i>quantum satis</i>
900a	Dimetilpolisiloxano, Dimetilsilicona, Polidimetilsiloxano	Dimetilpolisiloxano, polidimetilsiloxano, dimetilsilicone	0,001
	ANTIOXIDANTE	ANTIOXIDANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
304	Ascorbil Palmitato	Palmitato de ascorbila	0,01
305	Ascorbil Estearato	Estearato de ascorbila	0,01
	AROMATIZANTE	AROMATIZANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul ¹ (Ver tabela abaixo que trata de restrições de uso de determinadas substâncias em função da adição de aromatizantes)	<i>quantum satis</i>
	COLORANTE	CORANTE	
100i	Cúrcuma, Curcumina	Curcumina, cúrcum	0,01 (como curmina)
101i	Riboflavina	Riboflavina	<i>quantum satis</i>
101ii	Riboflavina 5'- Fosfato de Sodio	Riboflavina 5'- fosfato de sódio	<i>quantum satis</i>
102	Tartrazina, laca de Al	Tartrazina, laca de Al	0,01
104	Amarillo de Quinoleína	Amarelo de Quinoleína	0,01
110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset, laca	Amarelo crepúsculo FCF, amarelo sunset,	0,01

	de Al	laca de Al	
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	<i>quantum satis</i>
140ii	Clorofilina	Clorofilina	<i>quantum satis</i>
141i	Clorofila Cúprica	Clorofila cúprica	<i>quantum satis</i>
141ii	Clorofilina Cúprica, Sales de Sodio y Potasio	Clorofilina cúprica e seus sais de sódio e potássio	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
150b	Caramelo II- Proceso Sulfito Caustico	Caramelo II - processo sulfito cáustico	<i>quantum satis</i>
150c	Caramelo III- Proceso Amonio	Caramelo III - processo amônia	<i>quantum satis</i>
150d	Caramelo IV- Proceso Sulfito Amonio	Caramelo IV - processo sulfito-amônia	<i>quantum satis</i>
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)	<i>quantum satis</i>
160a ii	Carotenos: Extractos Naturales	Carotenos: Extratos Naturais	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
160d	Licopeno	Licopeno	0,01
160e	Beta-apo- 8'Carotenal	Beta-apo- 8'Carotenal	0,01
160f	Éster Metílico o Etilico del Acido Beta-Apo-8' Carotenoico	Éster etílico ou metílico do ácido beta-apo-	0,01

		8'carotenóico	
161b	Luteína	Luteína	0,01
162	Rojo de Remolacha, Betanina	Vermelho de beterraba, betanina	<i>quantum satis</i>
163i	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	Antocianinas (de frutas e hortaliças)	<i>quantum satis</i>
171	Dióxido de Titanio	Dióxido de Titanio	<i>quantum satis</i>
	CONSERVADOR	CONSERVADOR	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
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)	<i>quantum satis</i>
405	Propilenglicol Alginato	Alginato de Propilenoglicol	0,05
444	Sacarosa Acetato Isobutirato	Acetato Isobutirato de Sacarose	0,03
445	Ésteres Glicéricos de Colofonia, Ester Gum, Ésteres de Glicerol con Resina de madera	Ésteres glicéricos de colofônio, goma éster, ésteres de glicerol com resina de madeira	0,01
ESPELANTE		ESPESSANTE	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
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)	<i>quantum satis</i>
405	Propilenglicol Alginato	Alginato de Propilenoglicol	0,05
444	Sacarosa Acetato Isobutirato	Acetato isobutirato de sacarose	0,03
445	Ésteres Glicéricos de Colofonia, Ester Gum, Ésteres 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 glicérides de ácidos graxos com ácido diacetil tartárico	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 en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
	ESPUMANTE	ESPUMANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
958	Glicirricina	Glicirricina	0,005
999	Quilaya extracto	Extrato de Quilaia	0,02
	HUMECTANTE	UMECTANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
	SECUESTRANTE	SEQUESTRANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
338	Acido Fosfórico, Acido Orto- Fosfórico	Acido Fosfórico, Acido Orto-Fosfórico	0,07 (como P ₂ O ₅)
385	Sodio-(di) EDTA Calcico, Calcio Disodio Etilendiamina Tetraacetato	EDTA cálcio dissódico, etilenodiaminotetraacetato de cálcio e dissódico	0,0035
386	Sodio-(di) EDTA, Sodio-(di) Etilendiamina Tetraacetato	EDTA dissódico, etilenodiaminotetraacetato dissódico	0,0035
452i	Sodio Polifosfato, Sodio Metafosfato, Sodio Hexametafosfato, sal de Graham	Hexametafosfato de sódio, polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio	0,07 (como P ₂ O 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 admitem 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 adicional en 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)	<i>quantum satis</i>
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 ₂ O ₅)
	HUMECTANTE	UMECTANTE	
480	Diocil sulfossuccinato de sódio	Diocil 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 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 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 725/2022, que dispõe sobre aditivos alimentares aromatizantes autorizados para uso no Mercosul.

Fonte: Resolução RDC nº 05/2007.

RESTRIÇÕES DE USO DE DETERMINADAS SUBSTÂNCIAS EM ALIMENTOS EM FUNÇÃO DA ADIÇÃO DE AROMATIZANTES.		
Substâncias	Limite máximo no alimento (mg/Kg)	Condições específicas
Ácido agárico	20	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas e nos alimentos com~~

		~~fungos, aplica-se o limite máximo de 100 mg/Kg.~~
Aloína	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.~~
Beta Azarona	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.~~
Berberina	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.~~
Cumarina	2	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas e determinados tipos de doces com caramelo, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.~~
Ácido Cianhídrico	1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~No torrão (nougat) marzipan e seus sucedâneos ou produtos similares elaborados com sementes, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.~~ ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 1 mg por percentagem em volume de álcool.~~ ~~Nas conservas de frutas com caroço, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg.~~
Hipericina	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 2 mg/Kg.~~ ~~Nos confeitos, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.~~
Pulegona	100 ou 250 (ver célula à direita)	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas aromatizadas com menta, aplica-

		se o limite máximo de 250 mg/Kg. Nas demais bebidas, aplica-se o limite máximo de 100 mg/Kg. ~~Nos confeitos com menta, aplica-se o limite máximo de 350 mg/Kg.~~
Quassina	5	~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.~~ ~~Nas pastilhas de confeitos, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.~~
Safrol	1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas com até 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 2 mg/Kg.~~ ~~Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg.~~ Nos alimentos com macis e noz-moscada, aplica-se o limite máximo de 15 mg/Kg.
Santonina	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.~~
Tuiona Alfa e Beta	0,5	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas com até 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg.~~ ~~Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.~~ ~~Nos alimentos com preparados à base de sálvia, aplica-se o limite máximo de 25 mg/Kg.~~ ~~Nos aperitivos (amargos), aplica-se o limite máximos de 35 mg/Kg.~~ ~~No recheio de sálvia, aplica-se o limite máximo de 250 mg/Kg.~~
Quinina	85	~~Nos caramelos digestivos para adultos e nas coalhadas de frutas, aplica-se o limite máximo de 40 mg/Kg.~~ ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 300 mg/Kg.~~ Nas demais bebidas, aplica-se o limite máximo de 85 mg/Kg.

Fonte: Resolução RDC nº 725/2022, Anexo VIII.

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 eritórlico, 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 alginico	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 furcellarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	ESP/EST/GEL/EMU
407a	Algas marinhas Euchema processadas	ESP/EST/GEL/EMU
410	Goma garrofinha, 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, croscarmelose 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 láctico	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, dissódico 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, antiemectante; 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: sequestrante.

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	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
421	Manitol	Alimentos e bebidas para controle de peso	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimento e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
		Alimento e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcar	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>

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	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
966	Lactitol	Alimentos e bebidas para controle de peso	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
967	Xilitol	Alimentos e bebidas para controle de peso	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
968	Eritritol	Alimentos e bebidas para controle de peso	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>

		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com reduzido teor de açúcares	<i>quantum satis</i>
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 nº 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 nº 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 nº 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 nº 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 nº 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 nº 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 nº 123/2021.

Válido a partir de 1º/06/2021.

ATENÇÃO!!!

Novo prazo para adequação do Preparado Líquido ou Concentrado Líquido para Refrigerante à Portaria Mapa nº 123/2021.

Até o dia 9/10/2023

Portaria Mapa nº 476/2022

Altera a Portaria MAPA nº 123, de 13 de maio de 2021, que estabelece os padrões de identidade e qualidade para bebida composta, chá, refresco, refrigerante, soda e, quando couber, os respectivos preparados sólidos e líquidos.

Art. 1º A Portaria MAPA nº 123, de 13 de maio de 2021, publicada no Diário Oficial da União de 14 de maio de 2021, passa a vigorar com as seguintes alterações:

"Art. 5º Fica estabelecida a data máxima de 9 de outubro de 2023 para que sejam efetuadas as alterações no SIPEAGRO, bem como as adequações de rotulagem e composição para os produtos previamente registrados.

§ 1º Para as embalagens retornáveis, a adequação dos rótulos deve observar o processo gradual de substituição das mesmas, sendo fixada a data máxima de 9 de outubro de 2025 para conclusão da adequação.

....." (NR) (grifos nosso)

Art. 2º Esta Portaria entra em vigor em 1º de setembro de 2022.

1 - Referências Legais:

Decreto nº 6.871/2009, art. 29, Portaria Mapa nº 123/2021, I.N. SDA nº 30/1999, alterada pelas I.N's. SDA nº 03/2018 e 36/2018, I.N. Mapa nº 75/2019, Decreto-lei nº 986/1969, 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 429/2020, Resolução RDC nº 724/2022, Resolução RDC nº 725/2022, I.N. Anvisa nº 75/2020, I.N. Anvisa nº 159/2022, I.N. Anvisa nº 160/2022 e I.N. Anvisa nº 161/2022.

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 (~~Resolução RDC nº 54/2012~~ revogada) I.N. Anvisa nº 75/2020, 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, alterado pela I.N. SDA nº 36/2018, 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~~ revogada) Resolução RDC nº 429/2020 e na I.N. Anvisa nº 75/2020.

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 e Pecuária 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.

De acordo com o art. 13, do Decreto-lei nº 986/1969, os rótulos de alimentos que contiverem corantes artificiais deverão trazer na rotulagem a declaração **"Colorido Artificialmente"**.

Conforme o art. 14, do Decreto-lei nº 986/1969, os rótulos de alimentos adicionados de essências naturais ou artificiais, com o objetivo de reforçar, ou reconstituir o sabor natural do alimento deverão trazer a declaração do **"Contém Aromatizante ..."**, seguido do código correspondente e da declaração **"Aromatizado Artificialmente"**, no caso de ser empregado aroma artificial.

De acordo com o art. 15, do Decreto-lei nº 986/1969, os rótulos dos alimentos elaborados com essências naturais deverão trazer as indicações **"Sabor de ..."** e **"Contém Aromatizante"**, seguido do código correspondente.

Conforme o art. 16, do Decreto-lei nº 986/1969, os rótulos dos alimentos elaborados com essências artificiais deverão trazer a indicação **"Sabor Imitação ou Artificial de ..."** seguido da declaração **"Aromatizado Artificialmente"**.

De acordo com o art. 17, do Decreto-lei nº 986/1969, as indicações exigidas pelos artigos 13 e 14 (acima) deste Decreto-lei, bem como as que servirem para mencionar o emprego de aditivos, **deverão constar do painel principal do rótulo do produto em forma facilmente legível.**

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:

Tabela 1 - Quantidade mínima de Suco de Fruta, Suco de Vegetal, Polpa de Fruta e Extrato Padronizado, em mL/100 mL ou g/100 mL de Preparado Líquido ou Concentrado Líquido para Refrigerante.

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
Pera	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	<i>quantum satis</i>
Extrato de lúpulo	<i>quantum satis</i>
Extrato de mate	<i>quantum satis</i>
Extrato de café	<i>quantum satis</i>
Extrato de açaí (mínimo 0,025% de antocianinas)	<i>quantum satis</i>
Extrato de gengibre (mínimo 0,03% de gingerol)	<i>quantum satis</i>
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 traz 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. Assim, 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, item 2.1.2., da Portaria Mapa nº 123/2021, produto saborizado é 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 1, acima.

Conforme o art. 2º, inciso IV, da Portaria Mapa nº 123/2021, o extrato aquoso deve ser obtido a partir das espécies vegetais e de suas partes autorizadas em legislação específica da Anvisa, qual seja, a I.N. Anvisa nº 159/2022, para o preparo de chás e especiarias, e que se encontram listadas nas tabelas 2 e 3 abaixo.

Tabela 2 - Lista das Espécies Vegetais e de suas Partes Autorizadas para o Preparo de Chá e Obtenção de Extrato Aquoso a ser Utilizado na Elaboração do Preparado Líquido ou Concentrado Líquido para Refrigerante Saborizado.

Nome Comum da Espécie Vegetal	Parte do Vegetal Autorizada	Nome Científico da Espécie Vegetal	Requisitos Complementares
Abacaxi	infrutescência (casca e polpa	<i>Bromelia ananas</i> L.	-

	dos frutos)		
Acerola	frutos	<i>Malpighia glabra</i> L.	-
Ameixa	frutos	<i>Prunus domestica</i> L.	-
Amora	frutos	<i>Rubus</i> spp	-
Ananás	infrutescência (casca e polpa dos frutos)	<i>Ananas sativus</i> Schult. & Schult. F.	-
Banana caturra e banana-nanica	frutos	<i>Musa sinensis</i> L.	-
Banana-de-são- tomé, banana- maçã, banana- ouro, banana- prata	frutos	<i>Musa paradisiaca</i> L.	-
Banana-da-terra	frutos	<i>Musa sapientum</i> L.	-
Baunilha	frutos	<i>Vanilla aromatica</i> Swart.	-
Beterraba	raízes	<i>Beta vulgaris</i> L.	-
Boldo	folhas	<i>Pneumus boldus</i> Molina	O rótulo do produto contendo essa espécie deve conter 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.
Camomila ou Maçanilha	capítulos florais	<i>Matricaria recutita</i> L. e <i>Chamomilla recutita</i> (L.) Rauscher	-
Capim-limão ou capim-santo ou capim-cidreira ou capim-cidrô ou Chá de Estrada	folhas	<i>Cymbopogon citratus</i> Stapf	-
Carqueja	folhas	<i>Baccharis geneistelloides</i> (Lamarck) Person	-
Cassis ou groselha negra	frutos	<i>Ribes nigrum</i> L.	-
Cereja	frutos (sem semente)	<i>Prunus serotina</i> Ehrh	-
Chá preto ou chá verde ou chá branco	folhas e talos	<i>Camellia sinensis</i> (L.) Kuntze	-
Chicória	folhas e raízes	<i>Cichorium intybus</i> L.	Essa espécie somente pode ser usada de forma complementar às demais espécies vegetais autorizadas.
Cenoura	raízes	<i>Daucus carota</i> L.	-
Cranberry	fruto	<i>Vaccinium macrocarpon</i> Aiton	-
Damasco ou Apricot	frutos (sem sementes)	<i>Prunus armeciaca</i> L.	-
Erva-cidreira ou melissa	folhas e ramos	<i>Melissa officinalis</i> L.	-
Erva-mate ou	folhas e talos	<i>Ilex paraguariensis</i> St.	-

mate verde ou mate tostado		Hil.	
Erva-doce ou anis ou anis doce	frutos	<i>Pimpinella anisum</i> L.	-
Estévia	folhas	<i>Stevia rebaudiana</i> Bert	Essa espécie somente pode ser usada de forma complementar às demais espécies vegetais autorizadas.
Framboesa	frutos	<i>Rubus idaeus</i> L.	-
Funcho ou erva-doce-nacional	frutos	<i>Foeniculum vulgare</i> Mill.	-
Groselha	frutos	<i>Ribes rubrum</i> L.	-
Guaraná	sementes	<i>Paullinia cupana</i> L.	-
Hibisco	flores	<i>Hibiscus sabdariffa</i> L.	-
Hortelã ou Hortelã Pimenta ou Menta	folhas e ramos	<i>Mentha piperita</i> L.	-
Hortelã ou Menta ou Hortelã doce ou Menta doce	folhas e ramos	<i>Mentha arvensis</i> L.	-
Jasmim	flores	<i>Jasminum officinale</i> L.	-
Laranja amarga e laranja doce	casca dos frutos, folhas e flores	<i>Citrus aurantium</i> L. ou <i>Citrus vulgaris</i> Risso e <i>Citrus sinensis</i> Osbeck	-
Limão e limão-doce	frutos, casca dos frutos, folhas e flores	<i>Citrus limmonia</i> Osbeck ou <i>Citrus limonium</i> Risso	-
Maçã	frutos	<i>Pyrus malus</i> L.	-
Mamão ou papaia	frutos	<i>Carica papaya</i> L.	-
Manga	frutos	<i>Mangifera indica</i> L.	-
Maracujá-açú	polpa dos frutos	<i>Passiflora quadrangularis</i> L.	-
Maracujá-azedo	polpa dos frutos	<i>Passiflora edulis</i> F. Flavicarpa Degener	-
Maracujá-doce e maracujá silvestre	polpa dos frutos	<i>Passiflora alata</i> Dryand.	-
Maracujá-mirim, maracujá-roxo e maracujá-de-garapa	polpa dos frutos	<i>Passiflora edulis</i> Sims	-
Marmelo comum	frutos	<i>Pyrus cydonia</i> L. ou <i>Cydonia vulgaris</i> Pers.	-
Marmelo-da-china	frutos	<i>Cydonia sinensis</i> Thouin.	-
Mirtilo	frutos	<i>Vaccinium myrtillus</i> L.	-
Morango	frutos	<i>Fragaria</i> spp.	-
Pera	frutos	<i>Pyrus communis</i> L.	-
Pêssego	frutos (sem caroço)	<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch.	-
Pitanga	frutos e folhas	<i>Stenocalyx michelii</i> O.Berg ou <i>Eugenia uniflora</i> L.	-
Rosa silvestre ou mosqueta	frutos e flores	<i>Rosa canina</i> L.	-
Tangerina, bergamota, mexerica, laranja-cravo e mandarina	casca e frutos	<i>Citrus reticulata</i> Blanco	-

Tamarindo	polpa dos frutos	<i>Tamarindus indica</i> L.	-
Uva	frutos	<i>Vitis vinifera</i> L.	-

Fonte: I.N. Anvisa nº 159/2022, Anexo I.

Tabela 3 - Lista das Espécies Vegetais e de suas Partes Autorizadas para Uso como Especiarias e Obtenção de Extrato Aquoso a ser Utilizado na Elaboração do Preparado Líquido ou Concentrado Líquido para Refrigerante Saborizado.

Nome Comum da Espécie Vegetal	Parte do Vegetal Autorizada	Nome Científico da Espécie Vegetal
Açafrão	estigmas florais	<i>Crocus sativus</i> L.
Aipo marrom e verde	talos, folhas e sementes	<i>Apium graveolens</i> L.
Alcaçuz	raízes	<i>Glycyrrhiza glabra</i> L.
Alcaparra	botões florais	<i>Capparis spinosa</i> L.
Alecrim	folhas e talos	<i>Rosmarinus officinalis</i> L.
Alho	bulbos	<i>Allium sativum</i> L.
Alho porro	folhas e talos	<i>Allium porrum</i> L.
Anis estrelado	frutos	<i>Illicium verum</i> Hook
Baunilha	frutos	<i>Vanilla planifolia</i> Jacks
Canela-da-china	cascas	<i>Cinnamomum cassia</i> Ness ex Blume
Canela-do-ceilão	cascas	<i>Cinnamomum zeylanicum</i> Ness
Cardamomo	sementes	<i>Elettaria cardamomum</i> L.
Cebola	bulbos	<i>Allium cepa</i> L.
Cebolinha verde	folhas e talos	<i>Allium schoenoprasum</i> L.
Cerofólio	folhas e frutos	<i>Anthriscus cerofolium</i> (L.) Hoffm
Coentro	talos, folhas e frutos	<i>Coriandrum sativum</i> L.
Cominho	frutos	<i>Cuminum Cyminum</i> L.
Cravo-da-índia	botões florais	<i>Caryophyllus aromaticus</i> L. ou <i>Eugenia caryophyllara</i> Thumb
Cúrcuma	rizomas	<i>Curcuma longa</i> L. e <i>Curcuma domestica</i> Valenton
Curry	folhas	<i>Murraya koenigii</i> (L.) Spreng
Endro ou aneto ou dill	frutos, folhas e talos	<i>Anethum graveolens</i> L.
Erva-doce ou anis ou anis doce	frutos	<i>Pimpinella anisum</i> L.
Estragão	folhas e talos	<i>Artemisia dracunculus</i> L.
Feno-grego	sementes	<i>Trigonella foenum-graecum</i> L.
Funcho	folhas e talos	<i>Foeniculum vulgare</i> Mill.
Gengibre	rizomas	<i>Zingiber officinale</i> Roscoe
Gergelim	sementes	<i>Sesamum indicum</i> L.
Hortelã ou hortelã-pimenta	folhas e talos	<i>Mentha piperita</i> L.
Kümmel ou alcaravia	sementes	<i>Carum carvil</i> L.
Lavanda	folhas e flores	<i>Lavandula dentata</i> , L. <i>angustifolia</i> , L. <i>stoechas stoechas</i> , L. <i>stoechas pendunculata</i> e L. <i>multifida</i> , com suas respectivas variedades
Louro	folhas	<i>Laurus nobilis</i> L.
Manjeriço ou alfavaca ou basílico	folhas e talos	<i>Ocimum basilicum</i> L.
Manjerona	folhas e talos	<i>Majorana hortensis</i> Moench. ou <i>Origanum majorana</i> L.
Menta ou menta doce ou	folhas e talos	<i>Mentha arvensis</i> L.

hortelã-doce		
Mostarda-branca	sementes	<i>Sinapsis alba</i> L. ou <i>Brassica alba</i> Rabenth
Mostarda-preta	sementes	<i>Brassica nigra</i> (L.) Koch ou <i>Sinapis nigra</i> L.
Mostarda amarela ou parda	sementes	<i>Brassica hirta</i> Moench. ou <i>Brassica juncea</i> L.
Noz-moscada ou macis	sementes e arilos	<i>Myristica fragrans</i> Houtt
Orégano chileno	folhas e talos	<i>Origanum vulgare</i> L.
Orégano mexicano	folhas e talos	<i>Lippia graveolens</i> Kunth
Papoula	sementes	<i>Papaver somniferum</i> L.
Páprica	frutos	<i>Capsicum annuum</i> L.
Pimenta-branca, preta, verde ou pimenta-do-reino	frutos	<i>Piper nigrum</i> L.
Pimenta-de-caiena	frutos	<i>Capsicum baccatum</i> L.
Pimenta vermelha ou pimenta-malagueta	frutos	<i>Capsicum frutes-cens</i> L.
Pimenta cumari	frutos	<i>Capsicum praetermissum</i> Heiser & Smith
Pimentão vermelho, pimentão verde, pimentão amarelo e pimenta doce	frutos	<i>Capsicum annuum</i> L.
Pimenta-da-jamaica	frutos	<i>Pimenta officinalis</i> Lindl. Ou <i>Pimenta dioca</i> (L.) Merr.
Pimenta rosa	frutos	<i>Schinus terebinthifolius</i> Raddi
Raíz forte	folhas e raízes	<i>Armoracia rusticana</i> P. Gaertn
Salsa	folhas e talos	<i>Petroselinum sativum</i> Hoffm. ou <i>Petroselinum crispum</i> (Mill.) Nyman.
Sálvia	folhas	<i>Salvia officinalis</i> L.
Segurelha	folhas e talos	<i>Satureja hortensis</i> L.
Tomate	frutos	<i>Lycopersicum esculentum</i> L.
Tomilho	folhas e talos	<i>Thymus vulgaris</i> L.
Urucum	sementes	<i>Bixa orellana</i> L.
Zimbro	folhas e frutos	<i>Juniperus communis</i> L.

Fonte: I.N. Anvisa nº 159/2022, Anexo II.

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.

II - Água potável.

III - Gás carbônico (CO₂) industrialmente puro. Embora a Portaria Mapa nº 123/2021 traz 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. Assim, 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 - Pedacos 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, em conformidade ao disposto nas tabelas abaixo.

ADITIVOS			
16.2- BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS			
Números	Funcion/Nombre	Função/Nome	Concentración/máxima/Límite máximo
INS	Español	Português	g/100 mL (*)
1.6.2.2 Bebidas no Alcoólicas 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)	<i>quantum satis</i>

		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 ₂ O 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)	<i>quantum satis</i>
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 ₂ O ₅)
339i	Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio- (mono) Ortofosfato	Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, Fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, Dihidrogênio Fosfato de Sódio, Dihidrogênio Ortofosfato Monossódico, Dihidrogênio Monofosfato Monossódico	0,07 (como P ₂ O 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 ₂ O ₅)
340i	Potasio-(mono) Fosfato, Potasio Fosfato Ácido, Potasio- (mono) Ortofosfato	fosfato ácido de potássio, ortofosfato monopotássico, Fosfato de potássio monobásico monofosfato	0,07 (como P ₂ O ₅)

		monopotássico, Bifosfato de Potássio, Dihidrogênio Fosfato de Potássio, Dihidrogênio monofosfato monopotássico	
340ii	Potasio-(di) Fosfato, Potasio-(di) Fosfato 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 P ₂ O ₅)
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 P ₂ O ₅)
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 P ₂ O ₅)
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 P ₂ O ₅)
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)	<i>quantum satis</i>
900a	Dimetilpolisiloxano, Dimetilsilicona, Polidimetilsiloxano	Dimetilpolisiloxano, polidimetilsiloxano, dimetilsilicone	0,001

	ANTIOXIDANTE	ANTIOXIDANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
304	Ascorbil Palmitato	Palmitato de ascorbila	0,01
305	Ascorbil Estearato	Estearato de ascorbila	0,01
	AROMATIZANTE	AROMATIZANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul ¹ (Ver tabela abaixo que trata de restrições de uso de determinadas substâncias em função da adição de aromatizantes)	<i>quantum satis</i>
	COLORANTE	CORANTE	
100i	Cúrcuma, Curcumina	Curcumina, cúrcum	0,01 (como curmina)
101i	Riboflavina	Riboflavina	<i>quantum satis</i>
101ii	Riboflavina 5'- Fosfato de Sodio	Riboflavina 5'- fosfato de sódio	<i>quantum satis</i>
102	Tartrazina, laca de Al	Tartrazina, laca de Al	0,01
104	Amarillo de Quinoleína	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, cochoinilha, 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	Rojos 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, carmin 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	<i>quantum satis</i>
140ii	Clorofilina	Clorofilina	<i>quantum satis</i>
141i	Clorofila Cúprica	Clorofila cúprica	<i>quantum satis</i>
141ii	Clorofilina Cúprica, Sales de Sodio y Potasio	Clorofilina cúprica e seus sais de sódio e potássio	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>

150b	Caramelo II- Proceso Sulfito Caustico	Caramelo II - sulfito processo cáustico	<i>quantum satis</i>
150c	Caramelo III- Proceso Amonio	Caramelo III - amônia processo	<i>quantum satis</i>
150d	Caramelo IV- Proceso Sulfito Amonio	Caramelo IV - sulfito-amônia processo	<i>quantum satis</i>
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)	<i>quantum satis</i>
160a ii	Carotenos: Extractos Naturales	Carotenos: Extratos Naturais	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
160d	Licopeno	Licopeno	0,01
160e	Beta-apo- 8'Carotenal	Beta-apo- 8'Carotenal	0,01
160f	Ester Metílico 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	<i>quantum satis</i>
163i	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	Antocianinas (de frutas e hortaliças)	<i>quantum satis</i>
171	Dióxido de Titanio	Dióxido de Titanio	<i>quantum satis</i>
	CONSERVADOR	CONSERVADOR	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
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 dimetilico	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)	<i>quantum satis</i>
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
	ESPELANTE	ESPESSANTE	
	Todos los autorizados como BPF em	Todos os autorizados como BPF no	<i>quantum satis</i>

	MERCOSUR	Mercosul (Ver tabela 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)	<i>quantum satis</i>
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)	<i>quantum satis</i>
	ESPUMANTE	ESPUMANTE	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
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)	<i>quantum satis</i>
	SECUESTRANTE	SEQUESTRANTE	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
338	Acido Fosfórico, Acido	Acido Fosfórico, Acido	0,07 (como P ₂ O ₅)

	Orto- Fosfórico	Orto-Fosfórico	
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 ₂ O 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 adicional en 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)	<i>quantum satis</i>
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 ₂ O ₅)
	HUMECTANTE	UMECTANTE	
480	Diocetil sulfossuccinato de sódio	Diocetil 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 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 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 725/2022, que dispõe sobre aditivos alimentares aromatizantes autorizados para uso no Mercosul.

Fonte: Resolução RDC nº 05/2007.

RESTRIÇÕES DE USO DE DETERMINADAS SUBSTÂNCIAS EM ALIMENTOS EM FUNÇÃO DA ADIÇÃO DE AROMATIZANTES.		
Substâncias	Limite máximo no alimento (mg/Kg)	Condições específicas
Ácido agárico	20	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas e nos alimentos com fungos, aplica-se o limite máximo de 100 mg/Kg.~~
Aloína	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.~~
Beta Azarona	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.~~
Berberina	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.~~
Cumarina	2	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas e determinados tipos de doces com caramelo, aplica-se o limite máximo de 40 mg/Kg.~~
Ácido Cianhídrico	1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~No torrão (nougat) marzipan e seus sucedâneos~~

		~~ou produtos similares elaborados com sementes, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.~~ ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 1 mg por percentagem em volume de álcool.~~ ~~Nas conservar de frutas com caroço, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg.~~
Hipericina	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 2 mg/Kg.~~ ~~Nos confeitos, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.~~
Pulegona	100 ou 250 (ver célula à direita)	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas aromatizadas com menta, aplica-se o limite máximo de 250 mg/Kg. Nas demais bebidas, aplica-se o limite máximo de 100 mg/Kg. ~~Nos confeitos com menta, aplica-se o limite máximo de 350 mg/Kg.~~
Quassina	5	~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.~~ ~~Nas pastilhas de confeitos, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.~~
Safrol	1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas com até 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 2 mg/Kg.~~ ~~Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg.~~ Nos alimentos com macis e noz-moscada, aplica-se o limite máximo de 15 mg/Kg.
Santonina	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.~~
Tuiona Alfa e Beta	0,5	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas com até 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg.~~ ~~Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.~~ ~~Nos alimentos com preparados à base de sálvia, aplica-se o limite máximo de 25 mg/Kg.~~

		Nos aperitivos (amargos), aplica-se o limite máximo de 35 mg/Kg. No recheio de sálvia, aplica-se o limite máximo de 250 mg/Kg.
Quinina	85	Nos caramelos digestivos para adultos e nas coalhadas de frutas, aplica-se o limite máximo de 40 mg/Kg. Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 300 mg/Kg. Nas demais bebidas, aplica-se o limite máximo de 85 mg/Kg.

Fonte: Resolução RDC nº 725/2022, Anexo VIII.

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	Propionato de sódio	CONS
282	Propionato de cálcio	CONS
283	Propionato 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 eritórlico, 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 alginico	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 furcellarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	ESP/EST/GEL/EMU
407a	Algas marinhas Eucheuma processadas	ESP/EST/GEL/EMU
410	Goma garrofinha, 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, croscarmelose 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 láctico	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, dissódico 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, antiemectante; 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: glazeante; HUM: umectante; RAI: fermento químico; e SEC: sequestrante.

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	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
421	Manitol	Alimentos e bebidas para controle de peso	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimento e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
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 complementar	
		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	<i>quantum satis</i>
		Alimento e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcar	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
966	Lactitol	Alimentos e bebidas para controle de peso	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com	<i>quantum satis</i>

		informação complementar	nutricional	
967	Xilitol	Alimentos e bebidas para controle de peso		<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares		<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares		<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação complementar	nutricional	<i>quantum satis</i>
968	Eritritol	Alimentos e bebidas para controle de peso		<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares		<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares		<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação complementar	nutricional	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com reduzido teor de açúcares		<i>quantum satis</i>
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 complementar com substituição total de açúcares (Incluído pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	nutricional	0,005
		Alimentos e bebidas com informação complementar com substituição parcial de açúcares (Incluído pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	nutricional	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 nº 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 nº 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 nº 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 nº 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 nº 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 nº 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 I.N. nº 17/2013.
Válido até 9/10/2023, para os registros concedidos até 31/05/2021.**

ATENÇÃO!!!

**Novo prazo para adequação do Preparado Sólido para Bebida Composta à
Portaria Mapa nº 123/2021.
Até o dia 9/10/2023**

Portaria Mapa nº 476/2022

Altera a Portaria MAPA nº 123, de 13 de maio de 2021, que estabelece os padrões de identidade e qualidade para bebida composta, chá, refresco, refrigerante, soda e, quando couber, os respectivos preparados sólidos e líquidos.

Art. 1º A Portaria MAPA nº 123, de 13 de maio de 2021, publicada no Diário Oficial da União de 14 de maio de 2021, passa a vigorar com as seguintes alterações:

"Art. 5º Fica estabelecida a data máxima de 9 de outubro de 2023 para que sejam efetuadas as alterações no SIPEAGRO, bem como as adequações de rotulagem e composição para os produtos previamente registrados.

§ 1º Para as embalagens retornáveis, a adequação dos rótulos deve observar o processo gradual de substituição das mesmas, sendo fixada a data máxima de 9 de outubro de 2025 para conclusão da adequação.

....." (NR) (grifos nosso)

Art. 2º Esta Portaria entra em vigor em 1º de setembro de 2022.

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 pelas I.N's. SDA nº 03/2018 e 36/2018, I.N. Mapa nº 75/2019, Decreto-lei nº 986/1969, 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 429/2020, Resolução RDC nº 724/2022, Resolução RDC nº 725/2022, I.N. Anvisa nº 75/2020, I.N. Anvisa nº 159/2022, I.N. Anvisa nº 160/2022 e I.N. Anvisa nº 161/2022.

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 (~~Resolução RDC nº 54/2012~~ revogada) I.N. Anvisa nº 75/2020, 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.).

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, alterado pela I.N. SDA nº 36/2018, 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~~ revogada) Resolução RDC nº 429/2020 e na I.N. Anvisa nº 75/2020.

Conforme 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.

De acordo com 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.

Conforme 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.

De acordo com 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.

Conforme 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.

De acordo com o art. 13, do Decreto-lei nº 986/1969, os rótulos de alimentos que contiverem corantes artificiais deverão trazer na rotulagem a declaração "Colorido Artificialmente".

Conforme o art. 14, do Decreto-lei nº 986/1969, os rótulos de alimentos adicionados de essências naturais ou artificiais, com o objetivo de reforçar, ou reconstituir o sabor natural do alimento deverão trazer a declaração do "Contém Aromatizante ...", seguido do código correspondente e da declaração "Aromatizado Artificialmente", no caso de ser empregado aroma artificial.

De acordo com o art. 15, do Decreto-lei nº 986/1969, os rótulos dos alimentos elaborados com essências naturais deverão trazer as indicações "Sabor de ..." e "Contém Aromatizante", seguido do código correspondente.

Conforme o art. 16, do Decreto-lei nº 986/1969, os rótulos dos alimentos elaborados com essências artificiais deverão trazer a indicação "Sabor Imitação ou Artificial de ..." seguido da declaração "Aromatizado Artificialmente".

De acordo com o art. 17, do Decreto-lei nº 986/1969, as indicações exigidas pelos artigos 13 e 14 (acima) deste Decreto-lei, bem como as que servirem para mencionar o emprego de aditivos, deverão constar do painel principal do rótulo do produto em forma facilmente legível.

4 - Parâmetros Analíticos:

ATENÇÃO!!!

Os Parâmetros Analíticos do Preparado Sólido para Bebida Composta devem contemplar e atender, após a dissolução 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, qual seja, a I.N. Anvisa nº 159/2022, elaborados a partir das espécies vegetais e de suas partes autorizadas pela citada normativa, e os extratos padronizados, previstos na citada Instrução Normativa e demais legislações do Ministério da Agricultura e Pecuária.

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, em conformidade ao disposto nas tabelas abaixo.

ADITIVOS			
16.2- BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS			
Números	Funcion/Nombre	Função/Nome	Concentración/máxima/Límite máximo
INS	Español	Português	g/100 mL (*)
1.6.2.2 Bebidas no Alcoólicas 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 en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
334	Ácido Tartárico (L(+)-)	Ácido Tartárico (L(+)-)	0,5
338	Ácido Fosfórico Ácido	Ácido Fosfórico,Ácido	0,07 (como P ₂ O ₅)

	Orto-fostórico	Orto-Fosfórico	
	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)	<i>quantum satis</i>
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-Tartrato (mono)	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 ₂ O ₅)
339i	Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio- (mono) Ortofosfato	Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, Fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, Dihidrogênio Fosfato de Sódio, Dihidrogênio Ortofosfato Monossódico, Dihidrogênio Monofosfato Monossódico	0,07 (como P ₂ O 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 ₂ O 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 P ₂ O ₅)

		Dihidrogênio monofosfato 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 P ₂ O ₅)
341i	Calcio Fosfato monobásico, Fosfato monobásico, Ortofosfato monobásico	Fosfato monobásico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monobásico, fosfato de cálcio monobásico, bifosfato de cálcio, fosfato ácido de cálcio, dihidrogênio fosfato de cálcio	0,07 (como P ₂ O ₅)
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 P ₂ O ₅)
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 P ₂ O ₅)
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)	<i>quantum satis</i>
900a	Dimetilpolisiloxano, Dimetilsilicona, Polidimetilsiloxano	Dimetilpolisiloxano, polidimetilsiloxano, dimetilsilicone	0,001
	ANTIOXIDANTE	ANTIOXIDANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela	<i>quantum satis</i>

		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 (Ver tabela abaixo que trata de restrições de uso de determinadas substâncias em função da adição de aromatizantes)	<i>quantum satis</i>
	COLORANTE	CORANTE	
100i	Cúrcuma, Curcumina	Curcumina, cúrcum	0,01 (como curmina)
101i	Riboflavina	Riboflavina	<i>quantum satis</i>
101ii	Riboflavina 5'- Fosfato de Sodio	Riboflavina 5'- fosfato de sódio	<i>quantum satis</i>
102	Tartrazina, laca de Al	Tartrazina, laca de Al	0,01
104	Amarillo de Quinoleína	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, cochoinilha, 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, carmin 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	<i>quantum satis</i>
140ii	Clorofilina	Clorofilina	<i>quantum satis</i>
141i	Clorofila Cúprica	Clorofila cúprica	<i>quantum satis</i>
141ii	Clorofilina Cúprica, Sales de Sodio y Potasio	Clorofilina cúprica e seus sais de sódio e potássio	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
150b	Caramelo II- Proceso Sulfito Caustico	Caramelo II - processo sulfito cáustico	<i>quantum satis</i>
150c	Caramelo III- Proceso Amonio	Caramelo III - processo amônia	<i>quantum satis</i>

150d	Caramelo IV- Proceso Sulfito Amonio	Caramelo IV - processo sulfito-amônia	<i>quantum satis</i>
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)	<i>quantum satis</i>
160a ii	Carotenos: Extractos Naturales	Carotenos: Extratos Naturais	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
160d	Licopeno	Licopeno	0,01
160e	Beta-apo- 8'Carotenal	Beta-apo- 8'Carotenal	0,01
160f	Ester Metílico 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	<i>quantum satis</i>
163i	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	Antocianinas (de frutas e hortaliças)	<i>quantum satis</i>
171	Dióxido de Titanio	Dióxido de Titanio	<i>quantum satis</i>
	CONSERVADOR	CONSERVADOR	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
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, Anidrido 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 dimetilico	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)	<i>quantum satis</i>
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
	ESPELANTE	ESPESSANTE	
	Todos los autorizados como BPF em	Todos os autorizados como BPF no	<i>quantum satis</i>

	MERCOSUR	Mercosul (Ver tabela 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)	<i>quantum satis</i>
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)	<i>quantum satis</i>
	ESPUMANTE	ESPUMANTE	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
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)	<i>quantum satis</i>
	SECUESTRANTE	SEQUESTRANTE	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
338	Acido Fosfórico, Acido	Acido Fosfórico, Acido	0,07 (como P ₂ O ₅)

	Orto- Fosfórico	Orto-Fosfórico	
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 ₂ O 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 adicional en 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)	<i>quantum satis</i>
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 ₂ O ₅)
	HUMECTANTE	UMECTANTE	
480	Diocetil sulfossuccinato de sódio	Diocetil 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 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 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 725/2022, que dispõe sobre aditivos alimentares aromatizantes autorizados para uso no Mercosul.

Fonte: Resolução RDC nº 05/2007.

RESTRIÇÕES DE USO DE DETERMINADAS SUBSTÂNCIAS EM ALIMENTOS EM FUNÇÃO DA ADIÇÃO DE AROMATIZANTES.		
Substâncias	Limite máximo no alimento (mg/Kg)	Condições específicas
Ácido agárico	20	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas e nos alimentos com fungos, aplica-se o limite máximo de 100 mg/Kg.~~
Aloína	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.~~
Beta Azarona	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.~~
Berberina	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.~~
Cumarina	2	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas e determinados tipos de doces com caramelo, aplica-se o limite máximo de 40 mg/Kg.~~
Ácido Cianhídrico	1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~No torrão (nougat) marzipan e seus sucedâneos~~

		~~ou produtos similares elaborados com sementes, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.~~ ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 1 mg por percentagem em volume de álcool.~~ ~~Nas conservar de frutas com caroço, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg.~~
Hipericina	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 2 mg/Kg.~~ ~~Nos confeitos, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.~~
Pulegona	100 ou 250 (ver célula à direita)	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas aromatizadas com menta, aplica-se o limite máximo de 250 mg/Kg. Nas demais bebidas, aplica-se o limite máximo de 100 mg/Kg. ~~Nos confeitos com menta, aplica-se o limite máximo de 350 mg/Kg.~~
Quassina	5	~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.~~ ~~Nas pastilhas de confeitos, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.~~
Safrol	1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas com até 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 2 mg/Kg.~~ ~~Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg.~~ Nos alimentos com macis e noz-moscada, aplica-se o limite máximo de 15 mg/Kg.
Santonina	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.~~
Tuiona Alfa e Beta	0,5	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas com até 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg.~~ ~~Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.~~ ~~Nos alimentos com preparados à base de sálvia, aplica-se o limite máximo de 25 mg/Kg.~~

		Nos aperitivos (amargos), aplica-se o limite máximo de 35 mg/Kg. No recheio de sálvia, aplica-se o limite máximo de 250 mg/Kg.
Quinina	85	Nos caramelos digestivos para adultos e nas coalhadas de frutas, aplica-se o limite máximo de 40 mg/Kg. Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 300 mg/Kg. Nas demais bebidas, aplica-se o limite máximo de 85 mg/Kg.

Fonte: Resolução RDC nº 725/2022, Anexo VIII.

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 eritórlico, 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 alginico	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 furcellarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	ESP/EST/GEL/EMU
407a	Algas marinhas Eucheima processadas	ESP/EST/GEL/EMU
410	Goma garrofinha, 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, croscarmelose 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 láctico	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, dissódico 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, antiemectante; 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: glazeante; HUM: umectante; RAI: fermento químico; e SEC: sequestrante.

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	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
421	Manitol	Alimentos e bebidas para controle de peso	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimento e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
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 complementar	
		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	<i>quantum satis</i>
		Alimento e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcar	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
966	Lactitol	Alimentos e bebidas para controle de peso	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com	<i>quantum satis</i>

		informação complementar	nutricional	
967	Xilitol	Alimentos e bebidas para controle de peso		<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares		<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares		<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação complementar	nutricional	<i>quantum satis</i>
968	Eritritol	Alimentos e bebidas para controle de peso		<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares		<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares		<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação complementar	nutricional	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com reduzido teor de açúcares		<i>quantum satis</i>
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 complementar com substituição total de açúcares (Incluído pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	nutricional	0,005
		Alimentos e bebidas com informação complementar com substituição parcial de açúcares (Incluído pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	nutricional	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 nº 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 nº 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 nº 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 nº 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 nº 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 nº 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 nº 123/2021.

Válido a partir de 1º/06/2021.

ATENÇÃO!!!

Novo prazo para adequação do Preparado Sólido para Bebida Composta à Portaria Mapa nº 123/2021.

Até o dia 9/10/2023

Portaria Mapa nº 476/2022

Altera a Portaria MAPA nº 123, de 13 de maio de 2021, que estabelece os padrões de identidade e qualidade para bebida composta, chá, refresco, refrigerante, soda e, quando couber, os respectivos preparados sólidos e líquidos.

Art. 1º A Portaria MAPA nº 123, de 13 de maio de 2021, publicada no Diário Oficial da União de 14 de maio de 2021, passa a vigorar com as seguintes alterações:

"Art. 5º Fica estabelecida a data máxima de 9 de outubro de 2023 para que sejam efetuadas as alterações no SIPEAGRO, bem como as adequações de rotulagem e composição para os produtos previamente registrados.

§ 1º Para as embalagens retornáveis, a adequação dos rótulos deve observar o processo gradual de substituição das mesmas, sendo fixada a data máxima de 9 de outubro de 2025 para conclusão da adequação.

....." (NR) (grifos nosso)

Art. 2º Esta Portaria entra em vigor em 1º de setembro de 2022.

1 - Referências Legais:

Decreto nº 6.871/2009, art. 34, parágrafo único, Portaria Mapa nº 123/2021, I.N. SDA nº 30/1999, alterada pelas I.N's. SDA nº 03/2018 e 36/2018, I.N. Mapa nº 75/2019, Decreto-lei nº 986/1969, 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 429/2020, Resolução RDC nº 724/2022, Resolução RDC nº 725/2022, I.N. Anvisa nº 75/2020, I.N. Anvisa nº 159/2022, I.N. Anvisa nº 160/2022 e I.N. Anvisa nº 161/2022.

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) vegetal(is) 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 (revogada) I.N. Anvisa nº 75/2020, 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, alterado pela I.N. SDA nº 36/2018, 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~~ revogada) Resolução RDC nº 429/2020 e na I.N. Anvisa nº 75/2020.

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 e Pecuária 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.

De acordo com o art. 13, do Decreto-lei nº 986/1969, os rótulos de alimentos que contiverem corantes artificiais deverão trazer na rotulagem a declaração "Colorido Artificialmente".

Conforme o art. 14, do Decreto-lei nº 986/1969, os rótulos de alimentos adicionados de essências naturais ou artificiais, com o objetivo de reforçar, ou reconstituir o sabor natural do alimento deverão trazer a declaração do "Contém Aromatizante ...", seguido do código correspondente e da declaração "Aromatizado Artificialmente", no caso de ser empregado aroma artificial.

De acordo com o art. 15, do Decreto-lei nº 986/1969, os rótulos dos alimentos elaborados com essências naturais deverão trazer as indicações "Sabor de ..." e "Contém Aromatizante", seguido do código correspondente.

Conforme o art. 16, do Decreto-lei nº 986/1969, os rótulos dos alimentos elaborados com essências artificiais deverão trazer a indicação "Sabor Imitação ou Artificial de ..." seguido da declaração "Aromatizado Artificialmente".

De acordo com o art. 17, do Decreto-lei nº 986/1969, as indicações exigidas pelos artigos 13 e 14 (acima) deste Decreto-lei, bem como as que servirem para mencionar o emprego de aditivos, deverão constar do painel principal do rótulo do produto em forma facilmente legível.

4 - Parâmetros Analíticos:

ATENÇÃO!!!

Os Parâmetros Analíticos do Preparado Sólido para Bebida Composta devem contemplar e atender, após a dissolução 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.

De acordo com o Anexo I, item 2.1.2., da Portaria Mapa nº 123/2021, produto saborizado é 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 3, abaixo.

Conforme o art. 2º, inciso IV, da Portaria Mapa nº 123/2021, o extrato aquoso deve ser obtido a partir das espécies vegetais e de suas partes autorizadas em legislação específica da Anvisa, qual seja, a I.N. Anvisa nº 159/2022, para o preparo de chás e especiarias, e que se encontram listadas nas tabelas 1 e 2 abaixo.

Tabela 1 - Lista das Espécies Vegetais e de suas Partes Autorizadas para o Preparo de Chá e Obtenção de Extrato Aquoso a ser Utilizado na Elaboração do Preparado Sólido para Bebida Composta Saborizada.

Nome Comum da Espécie Vegetal	Parte do Vegetal Autorizada	Nome Científico da Espécie Vegetal	Requisitos Complementares
Abacaxi	infrutescência (casca e polpa dos frutos)	<i>Bromelia ananas</i> L.	-
Acerola	frutos	<i>Malpighia glabra</i> L.	-
Ameixa	frutos	<i>Prunus domestica</i> L.	-
Amora	frutos	<i>Rubus</i> spp	-
Ananás	infrutescência (casca e polpa dos frutos)	<i>Ananas sativus</i> Schult. & Schult. F.	-
Banana caturra e banana-nanica	frutos	<i>Musa sinensis</i> L.	-
Banana-de-são-tomé, banana-maçã, banana-ouro, banana-prata	frutos	<i>Musa paradisiaca</i> L.	-
Banana-da-terra	frutos	<i>Musa sapientum</i> L.	-
Baunilha	frutos	<i>Vanilla aromatica</i> Swart.	-
Beterraba	raízes	<i>Beta vulgaris</i> L.	-
Boldo	folhas	<i>Pneumus boldus</i> Molina	O rótulo do produto contendo essa espécie deve conter 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.
Camomila ou Maçanilha	capítulos florais	<i>Matricaria recutita</i> L. e <i>Chamomilla recutita</i> (L.) Rauscher	-
Capim-limão ou capim-santo ou capim-cidreira ou capim-cidrô ou Chá de Estrada	folhas	<i>Cymbopogon citratus</i> Stapf	-
Carqueja	folhas	<i>Baccharis geneistelloides</i>	-

		(Lamarck) Person	
Cassis ou groselha negra	frutos	<i>Ribes nigrum</i> L.	-
Cereja	frutos (sem semente)	<i>Prunus serotina</i> Ehrh	-
Chá preto ou chá verde ou chá branco	folhas e talos	<i>Camellia sinensis</i> (L.) Kuntze	-
Chicória	folhas e raízes	<i>Cichorium intybus</i> L.	Essa espécie somente pode ser usada de forma complementar às demais espécies vegetais autorizadas.
Cenoura	raízes	<i>Daucus carota</i> L.	-
Cranberry	fruto	<i>Vaccinium macrocarpon</i> Aiton	-
Damasco ou Apricot	frutos (sem sementes)	<i>Prunus armeciaca</i> L.	-
Erva-cidreira ou melissa	folhas e ramos	<i>Melissa officinalis</i> L.	-
Erva-mate ou mate verde ou mate tostado	folhas e talos	<i>Ilex paraguariensis</i> St. Hil.	-
Erva-doce ou anis ou anis doce	frutos	<i>Pimpinella anisum</i> L.	-
Estévia	folhas	<i>Stevia rebaundiana</i> Bert	Essa espécie somente pode ser usada de forma complementar às demais espécies vegetais autorizadas.
Framboesa	frutos	<i>Rubus idaeus</i> L.	-
Funcho ou erva- doce-nacional	frutos	<i>Foeniculum vulgare</i> Mill.	-
Groselha	frutos	<i>Ribes rubrum</i> L.	-
Guaraná	sementes	<i>Paullinia cupana</i> L.	-
Hibisco	flores	<i>Hibiscus sabdariffa</i> L.	-
Hortelã ou Hortelã Pimenta ou Menta	folhas e ramos	<i>Mentha piperita</i> L.	-
Hortelã ou Menta ou Hortelã doce ou Menta doce	folhas e ramos	<i>Mentha arvensis</i> L.	-
Jasmim	flores	<i>Jasminum officinale</i> L.	-
Laranja amarga e laranja doce	casca dos frutos, folhas e flores	<i>Citrus aurantium</i> L. ou <i>Citrus vulgaris</i> Risso e <i>Citrus sinensis</i> Osbeck	-
Limão e limão- doce	frutos, casca dos frutos, folhas e flores	<i>Citrus limmonia</i> Osbeck ou <i>Citrus limonium</i> Risso	-
Maçã	frutos	<i>Pyrus malus</i> L.	-
Mamão ou papaia	frutos	<i>Carica papaya</i> L.	-
Manga	frutos	<i>Mangifera indica</i> L.	-
Maracujá-açu	polpa dos frutos	<i>Passiflora quadrangularis</i> L.	-
Maracujá-azedo	polpa dos frutos	<i>Passiflora edulis</i> F. Flavicarpa Degener	-
Maracujá-doce e maracujá silvestre	polpa dos frutos	<i>Passiflora alata</i> Dryand.	-
Maracujá-mirim,	polpa dos frutos	<i>Passiflora edulis</i> Sims	-

maracujá-roxo e maracujá-de-garapa			
Marmelo comum	frutos	<i>Pyrus cydonia</i> L. ou <i>Cydonia vulgaris</i> Pers.	-
Marmelo-da-china	frutos	<i>Cydonia sinensis</i> Thouin.	-
Mirtilo	frutos	<i>Vaccinium myrtillus</i> L.	-
Morango	frutos	<i>Fragaria</i> spp.	-
Pera	frutos	<i>Pyrus communis</i> L.	-
Pêssego	frutos (sem caroço)	<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch.	-
Pitanga	frutos e folhas	<i>Stenocalyx michelii</i> O.Berg ou <i>Eugenia uniflora</i> L.	-
Rosa silvestre ou mosqueta	frutos e flores	<i>Rosa canina</i> L.	-
Tangerina, bergamota, mexerica, laranja-cravo e mandarina	casca e frutos	<i>Citrus reticulata</i> Blanco	-
Tamarindo	polpa dos frutos	<i>Tamarindus indica</i> L.	-
Uva	frutos	<i>Vitis vinifera</i> L.	-

Fonte: I.N. Anvisa nº 159/2022, Anexo I.

Tabela 2 - Lista das Espécies Vegetais e de suas Partes Autorizadas para Uso como Especiarias e Obtenção de Extrato Aquoso a ser Utilizado na Elaboração do Preparado Sólido para Bebida Composta Saborizada.

Nome Comum da Espécie Vegetal	Parte do Vegetal Autorizada	Nome Científico da Espécie Vegetal
Açafrão	estigmas florais	<i>Crocus sativus</i> L.
Aipo marrom e verde	talos, folhas e sementes	<i>Apium graveolens</i> L.
Alcaçuz	raízes	<i>Glycyrrhiza glabra</i> L.
Alcaparra	botões florais	<i>Capparis spinosa</i> L.
Alecrim	folhas e talos	<i>Rosmarinus officinalis</i> L.
Alho	bulbos	<i>Allium sativum</i> L.
Alho porro	folhas e talos	<i>Allium porrum</i> L.
Anis estrelado	frutos	<i>Illicium verum</i> Hook
Baunilha	frutos	<i>Vanilla planifolia</i> Jacks
Canela-da-china	cascas	<i>Cinnamomum cassia</i> Ness ex Blume
Canela-do-ceilão	cascas	<i>Cinnamomum zeylanicum</i> Ness
Cardamomo	sementes	<i>Elettaria cardamomum</i> L.
Cebola	bulbos	<i>Allium cepa</i> L.
Cebolinha verde	folhas e talos	<i>Allium schoenoprasum</i> L.
Cerofólio	folhas e frutos	<i>Anthriscus cerofolium</i> (L.) Hoffm
Coentro	talos, folhas e frutos	<i>Coriandrum sativum</i> L.
Cominho	frutos	<i>Cuminum Cyminum</i> L.
Cravo-da-índia	botões florais	<i>Caryophyllus aromaticus</i> L. ou <i>Eugenia caryophyllara</i> Thumb
Cúrcuma	rizomas	<i>Curcuma longa</i> L. e <i>Curcuma domestica</i> Valenton
Curry	folhas	<i>Murraya koenigii</i> (L.) Spreng
Endro ou aneto ou dill	frutos, folhas e talos	<i>Anethum graveolens</i> L.
Erva-doce ou anis ou anis	frutos	<i>Pimpinella anisum</i> L.

doce		
Estragão	folhas e talos	<i>Artemisia dracunculus</i> L.
Feno-grego	sementes	<i>Trigonella foenum-graecum</i> L.
Funcho	folhas e talos	<i>Foeniculum vulgare</i> Mill.
Gengibre	rizomas	<i>Zingiber officinale</i> Roscoe
Gergelim	sementes	<i>Sesamum indicum</i> L.
Hortelã ou hortelã-pimenta	folhas e talos	<i>Mentha piperita</i> L.
Kümmel ou alcaravia	sementes	<i>Carum carvil</i> L.
Lavanda	folhas e flores	<i>Lavandula dentata</i> , L. <i>angustifolia</i> , L. <i>stoechas</i> <i>stoechas</i> , L. <i>stoechas</i> <i>pendunculata</i> e L. <i>multifida</i> , com suas respectivas variedades
Louro	folhas	<i>Laurus nobilis</i> L.
Manjerição ou alfavaca ou basílico	folhas e talos	<i>Ocimum basilicum</i> L.
Manjerona	folhas e talos	<i>Majorana hortensis</i> Moench. ou <i>Origanum majorana</i> L.
Menta ou menta doce ou hortelã-doce	folhas e talos	<i>Mentha arvensis</i> L.
Mostarda-branca	sementes	<i>Sinapsis alba</i> L. ou <i>Brassica</i> <i>alba</i> Rabenth
Mostarda-preta	sementes	<i>Brassica nigra</i> (L.) Koch ou <i>Sinapis nigra</i> L.
Mostarda amarela ou parda	sementes	<i>Brassica hirta</i> Moench. ou <i>Brassica juncea</i> L.
Noz-moscada ou macis	sementes e arilos	<i>Myristica fragrans</i> Houtt
Orégano chileno	folhas e talos	<i>Origanum vulgare</i> L.
Orégano mexicano	folhas e talos	<i>Lippia graveolens</i> Kunth
Papoula	sementes	<i>Papaver somniferum</i> L.
Páprica	frutos	<i>Capsicum annuum</i> L.
Pimenta-branca, preta, verde ou pimenta-do-reino	frutos	<i>Piper nigrum</i> L.
Pimenta-de-caiena	frutos	<i>Capsicum baccatum</i> L.
Pimenta vermelha ou pimenta- malagueta	frutos	<i>Capsicum frutes-cens</i> L.
Pimenta cumari	frutos	<i>Capsicum praetermissum</i> Heiser & Smith
Pimentão vermelho, pimentão verde, pimentão amarelo e pimenta doce	frutos	<i>Capsicum annuum</i> L.
Pimenta-da-jamaica	frutos	<i>Pimenta officinalis</i> Lindl. Ou <i>Pimenta dioica</i> (L.) Merr.
Pimenta rosa	frutos	<i>Schinus terebinthifolius</i> Raddi
Raíz forte	folhas e raízes	<i>Armoracia rusticana</i> P. Gaertn
Salsa	folhas e talos	<i>Petroselinum sativum</i> Hoffm. ou <i>Petroselinum crispum</i> (Mill.) Nyman.
Sálvia	folhas	<i>Salvia officinalis</i> L.
Segurelha	folhas e talos	<i>Satureja hortensis</i> L.
Tomate	frutos	<i>Lycopersicum esculentum</i> L.
Tomilho	folhas e talos	<i>Thymus vulgaris</i> L.
Urucum	sementes	<i>Bixa orellana</i> L.
Zimbro	folhas e frutos	<i>Juniperus communis</i> L.

Fonte: I.N. Anvisa nº 159/2022, Anexo II.

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:

Tabela 3 - Quantidade mínima de Suco de Fruta, Suco de Vegetal, Polpa de Fruta e Extrato Padronizado, em g/100 mL de Preparado Sólido para Bebida Composta.

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
Pera	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	<i>quantum satis</i>
Extrato de lúpulo	<i>quantum satis</i>
Extrato de mate	<i>quantum satis</i>
Extrato de café	<i>quantum satis</i>
Extrato de açaí (mínimo 0,025% de antocianinas)	<i>quantum satis</i>
Extrato de gengibre (mínimo 0,03% de gingerol)	<i>quantum satis</i>
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 - Pedacos 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 (CO₂) 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, em conformidade ao disposto nas tabelas abaixo.

ADITIVOS			
16.2- BEBIDAS NÃO ALCÓOLICAS			
Números	Funcion/Nombre	Função/Nome	Concentración/máxima/Límite máximo
INS	Español	Português	g/100 mL (*)
1.6.2.2 Bebidas no Alcoólicas Gasificadas y No Gasificadas			
16.2.2 BEBIDAS NÃO ALCÓOLICAS 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 en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
334	Ácido Tartárico (L(+)-)	Ácido Tartárico (L(+)-)	0,5
338	Ácido Fosfórico Ácido Orto-fosfórico	Ácido Fosfórico, Ácido Orto-Fosfórico	0,07 (como P ₂ O ₅)
	REGULADOR DE ACIDEZ	REGULADOR DE ACIDEZ	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
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 ₂ O ₅)
339i	Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio- (mono) Ortofosfato	Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, Fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, Dihidrogênio Fosfato de Sódio, Dihidrogênio Ortofosfato Monossódico,	0,07 (como P ₂ O 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 ₂ O 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, Dihidrogênio monofosf ato monopotássico	0,07 (como P ₂ O ₅)
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 P ₂ O ₅)
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 P ₂ O ₅)
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 P ₂ O ₅)

		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 P ₂ O ₅)
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)	<i>quantum satis</i>
900a	Dimetilpolisiloxano, Dimetilsilicona, Polidimetilsiloxano	Dimetilpolisiloxano, polidimetilsiloxano, dimetilsilicone	0,001
	ANTIOXIDANTE	ANTIOXIDANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
304	Ascorbil Palmitato	Palmitato de ascorbila	0,01
305	Ascorbil Estearato	Estearato de ascorbila	0,01
	AROMATIZANTE	AROMATIZANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul ¹ (Ver tabela abaixo que trata de restrições de uso de determinadas substâncias em função da adição de aromatizantes)	<i>quantum satis</i>
	COLORANTE	CORANTE	
100i	Cúrcuma, Curcumina	Curcumina, cúrcum	0,01 (como curmina)
101i	Riboflavina	Riboflavina	<i>quantum satis</i>
101ii	Riboflavina 5'- Fosfato de Sodio	Riboflavina 5'- fosfato de sódio	<i>quantum satis</i>
102	Tartrazina, laca de Al	Tartrazina, laca de Al	0,01
104	Amarillo de Quinoleína	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, NH ₄ y Ca	Carmim, cochoinilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH ₄ 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	<i>quantum satis</i>
140ii	Clorofilina	Clorofilina	<i>quantum satis</i>
141i	Clorofila Cúprica	Clorofila cúprica	<i>quantum satis</i>
141ii	Clorofilina Cúprica, Sales de Sodio y Potasio	Clorofilina cúprica e seus sais de sódio e potássio	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
150b	Caramelo II- Proceso Sulfito Caustico	Caramelo II - processo sulfito cáustico	<i>quantum satis</i>
150c	Caramelo III- Proceso Amonio	Caramelo III - processo amônia	<i>quantum satis</i>
150d	Caramelo IV- Proceso Sulfito Amonio	Caramelo IV - processo sulfito-amônia	<i>quantum satis</i>
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)	<i>quantum satis</i>
160a ii	Carotenos: Extractos Naturales	Carotenos: Extratos Naturais	<i>quantum satis</i>
160b	Rocú, 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	<i>quantum satis</i>
160d	Licopeno	Licopeno	0,01
160e	Beta-apo- 8'Carotenal	Beta-apo- 8'Carotenal	0,01
160f	Ester Metílico o Etilico del Acido Beta-Apo-8' Carotenóico	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	<i>quantum satis</i>
163i	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	Antocianinas (de frutas e hortaliças)	<i>quantum satis</i>
171	Dióxido de Titanio	Dióxido de Titanio	<i>quantum satis</i>
	CONSERVADOR	CONSERVADOR	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>

200	Acido Sórbito	Acido Sórbito	0,03 para bebidas con/com gás. 0,08 para bebidas sin/sem gás.
201	Sodio Sorbato	Sorbato de sódio	0,03 (como ác. sórbito) para bebidas con/com gás. 0,08 (como ác. sórbito) para bebidas sin/sem gás.
202	Potasio Sorbato	Sorbato de potássio	0,03 (como ác. sórbito) para bebidas con/com gás. 0,08 (como ác. sórbito) para bebidas sin/sem gás.
203	Calcio Sorbato	Sorbato de cálcio	0,03 (como ác. sórbito) para bebidas con/com gás. 0,08 (como ác. sórbito) 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)
214 (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, Anidrido 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 dimetilico	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)	<i>quantum satis</i>
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
	ESPELANTE	ESPESSANTE	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
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)	<i>quantum satis</i>
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 tartárico	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)	<i>quantum satis</i>
	ESPUMANTE	ESPUMANTE	

	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
958	Glicirricina	Glicirricina	0,005
999	Quilaya extracto	Extrato de Quilaia	0,02
	HUMECTANTE	UMECTANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
	SECUESTRANTE	SEQUESTRANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
338	Acido Fosfórico, Acido Orto- Fosfórico	Acido Fosfórico, Acido Orto-Fosfórico	0,07 (como P ₂ O ₅)
385	Sodio-(di) EDTA Calcico, Calcio Disodio Etilendiamina Tetraacetato	EDTA cálcio dissódico, etilenodiaminotetraacetato de cálcio e dissódico	0,0035
386	Sodio-(di) EDTA, Sodio-(di) Etilendiamina Tetraacetato	EDTA dissódico, etilenodiaminotetraacetato de cálcio e 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 ₂ O 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 adicional en 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/antihumectantes 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/ ANTIUMECTANTE	ANTIAGLUTINANTE/ ANTIUMECTANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
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 ₂ O ₅)
	HUMECTANTE	UMECTANTE	
480	Diocil sulfossuccinato de sódio	Diocil 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 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 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 725/2022, que dispõe sobre aditivos alimentares aromatizantes autorizados para uso no Mercosul.

Fonte: Resolução RDC nº 05/2007.

RESTRIÇÕES DE USO DE DETERMINADAS SUBSTÂNCIAS EM ALIMENTOS EM FUNÇÃO DA ADIÇÃO DE AROMATIZANTES.		
Substâncias	Limite máximo no alimento (mg/Kg)	Condições específicas
Ácido agárico	20	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas e nos alimentos com fungos, aplica-se o limite máximo de 100 mg/Kg.~~
Aloína	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.~~
Beta Azarona	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.~~

Berberina	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.~~
Cumarina	2	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas e determinados tipos de doces com caramelo, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.~~
Ácido Cianhídrico	1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~No torrão (nougat) marzipan e seus sucedâneos ou produtos similares elaborados com sementes, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.~~ ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 1 mg por percentagem em volume de álcool.~~ ~~Nas conservar de frutas com caroço, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg.~~
Hipericina	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 2 mg/Kg.~~ ~~Nos confeitos, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.~~
Pulegona	100 ou 250 (ver célula à direita)	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas aromatizadas com menta, aplica-se o limite máximo de 250 mg/Kg. Nas demais bebidas, aplica-se o limite máximo de 100 mg/Kg. ~~Nos confeitos com menta, aplica-se o limite máximo de 350 mg/Kg.~~
Quassina	5	~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.~~ ~~Nas pastilhas de confeitos, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.~~
Safrol	1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas com até 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 2 mg/Kg.~~ ~~Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg.~~

		Nos alimentos com macis e noz-moscada, aplica-se o limite máximo de 15 mg/Kg.
Santonina	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.~~
Tuiona Alfa e Beta	0,5	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas com até 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg.~~ ~~Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.~~ ~~Nos alimentos com preparados à base de sálvia, aplica-se o limite máximo de 25 mg/Kg.~~ ~~Nos aperitivos (amargos), aplica-se o limite máximos de 35 mg/Kg.~~ ~~No recheio de sálvia, aplica-se o limite máximo de 250 mg/Kg.~~
Quinina	85	~~Nos caramelos digestivos para adultos e nas coalhadas de frutas, aplica-se o limite máximo de 40 mg/Kg.~~ ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 300 mg/Kg.~~ Nas demais bebidas, aplica-se o limite máximo de 85 mg/Kg.

Fonte: Resolução RDC nº 725/2022, Anexo VIII.

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 eritórbito, 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 alginico	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 furcellarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	ESP/EST/GEL/EMU
407a	Algas marinhas Euchema processadas	ESP/EST/GEL/EMU
410	Goma garrofinha, 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, croscarmelose sódica	EST
469	Carboximetilcelulose sódica - hidrólise enzimática	GLA/EST/ESP
470	Sais de ácidos graxos (com base Ca, Na,	EMU/ANAH

	Mg, K e NH ₄)	
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 láctico	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, antiemectante; 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: sequestrante.

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	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>

		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
421	Manitol	Alimentos e bebidas para controle de peso	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimento e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
		Alimento e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcar	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
966	Lactitol	Alimentos e bebidas para controle de peso	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
967	Xilitol	Alimentos e bebidas para controle de peso	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
968	Eritritol	Alimentos e bebidas para controle de peso	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com reduzido teor de açúcares	<i>quantum satis</i>
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	0,005

		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 nº 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 nº 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 nº 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 nº 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 nº 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 nº 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 nº 123/2021.

Válido a partir de 1º/06/2021.

1 - Referências Legais:

Portaria Mapa nº 123/2021, I.N. SDA nº 30/1999, alterada pelas I.N's. SDA nº 03/2018 e 36/2018, I.N. Mapa nº 75/2019, Decreto-lei nº 986/1969, 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 429/2020, Resolução RDC nº 724/2022, Resolução RDC nº 725/2022, I.N. Anvisa nº 75/2020, I.N. Anvisa nº 159/2022, I.N. Anvisa nº 160/2022 e I.N. Anvisa nº 161/2022.

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 vegetais¹, 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 vegetais estabelecidas na I.N. Anvisa nº 159/2022.

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 ~~(Resolução RDC nº 54/2012 revogada)~~ I.N. Anvisa nº 75/2020, 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, alterado pela I.N. SDA nº 36/2018, 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 revogada)~~ Resolução RDC nº 429/2020 e na I.N. Anvisa nº 75/2020.

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 e Pecuária 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.

De acordo com o art. 13, do Decreto-lei nº 986/1969, os rótulos de alimentos que contiverem corantes artificiais deverão trazer na rotulagem a declaração "Colorido Artificialmente".

Conforme o art. 14, do Decreto-lei nº 986/1969, os rótulos de alimentos adicionados de essências naturais ou artificiais, com o objetivo de reforçar, ou reconstituir o sabor natural do alimento deverão trazer a declaração do "Contém Aromatizante ...", seguido do código correspondente e da declaração "Aromatizado Artificialmente", no caso de ser empregado aroma artificial.

De acordo com o art. 15, do Decreto-lei nº 986/1969, os rótulos dos alimentos elaborados com essências naturais deverão trazer as indicações "Sabor de ..." e "Contém Aromatizante", seguido do código correspondente.

Conforme o art. 16, do Decreto-lei nº 986/1969, os rótulos dos alimentos elaborados com essências artificiais deverão trazer a indicação "Sabor Imitação ou Artificial de ..." seguido da declaração "Aromatizado Artificialmente".

De acordo com o art. 17, do Decreto-lei nº 986/1969, as indicações exigidas pelos artigos 13 e 14 (acima) deste Decreto-lei, bem como as que servirem para mencionar o emprego de aditivos, deverão constar do painel principal do rótulo do produto em forma facilmente legível.

4 - Parâmetros Analíticos:

ATENÇÃO!!!

Os Parâmetros Analíticos do Preparado Sólido para Chá devem contemplar e atender, após a dissolução 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.

II - ... (não se aplica ao Preparado Sólido para Chá).

Tabela 1 - Lista das Espécies Vegetais e de suas Partes Autorizadas para a Elaboração do Preparado Sólido para Chá Pronto para Consumo.

Nome Comum da Espécie Vegetal	Parte do Vegetal Autorizada	Nome Científico da Espécie Vegetal	Requisitos Complementares
Abacaxi	infrutescência (casca e polpa dos frutos)	<i>Bromelia ananas</i> L.	-
Acerola	frutos	<i>Malpighia glabra</i> L.	-
Ameixa	frutos	<i>Prunus domestica</i> L.	-
Amora	frutos	<i>Rubus</i> spp	-
Ananás	infrutescência (casca e polpa dos frutos)	<i>Ananas sativus</i> Schult. & Schult. F.	-
Banana caturra e banana-nanica	frutos	<i>Musa sinensis</i> L.	-
Banana-de-são-tomé, banana-maçã, banana-ouro, banana-prata	frutos	<i>Musa paradisiaca</i> L.	-

Banana-da-terra	frutos	<i>Musa sapientum</i> L.	-
Baunilha	frutos	<i>Vanilla aromatica</i> Swart.	-
Beterraba	raízes	<i>Beta vulgaris</i> L.	-
Boldo	folhas	<i>Pneumus boldus</i> Molina	O rótulo do produto contendo essa espécie deve conter 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.
Camomila ou Maçanilha	capítulos florais	<i>Matricaria recutita</i> L. e <i>Chamomilla recutita</i> (L.) Rauscher	-
Capim-limão ou capim-santo ou capim-cidreira ou capim-cidrô ou Chá de Estrada	folhas	<i>Cymbopogon citratus</i> Stapf	-
Carqueja	folhas	<i>Baccharis geneistelloides</i> (Lamarck) Person	-
Cassis ou groselha negra	frutos	<i>Ribes nigrum</i> L.	-
Cereja	frutos (sem semente)	<i>Prunus serotina</i> Ehrh	-
Chá preto ou chá verde ou chá branco	folhas e talos	<i>Camellia sinensis</i> (L.) Kuntze	-
Chicória	folhas e raízes	<i>Cichorium intybus</i> L.	Essa espécie somente pode ser usada de forma complementar às demais espécies vegetais autorizadas.
Cenoura	raízes	<i>Daucus carota</i> L.	-
Cranberry	fruto	<i>Vaccinium macrocarpon</i> Aiton	-
Damasco ou Apricot	frutos (sem sementes)	<i>Prunus armeciaca</i> L.	-
Erva-cidreira ou melissa	folhas e ramos	<i>Melissa officinalis</i> L.	-
Erva-mate ou mate verde ou mate tostado	folhas e talos	<i>Ilex paraguariensis</i> St. Hil.	-
Erva-doce ou anis ou anis doce	frutos	<i>Pimpinella anisum</i> L.	-
Estévia	folhas	<i>Stevia rebaundiana</i> Bert	Essa espécie somente pode ser usada de forma complementar às demais espécies vegetais autorizadas.
Framboesa	frutos	<i>Rubus idaeus</i> L.	-
Funcho ou erva-doce-nacional	frutos	<i>Foeniculum vulgare</i> Mill.	-
Groselha	frutos	<i>Ribes rubrum</i> L.	-
Guaraná	sementes	<i>Paullinia cupana</i> L.	-

Hibisco	flores	<i>Hibiscus sabdariffa</i> L.	-
Hortelã ou Hortelã Pimenta ou Menta	folhas e ramos	<i>Mentha piperita</i> L.	-
Hortelã ou Menta ou Hortelã doce ou Menta doce	folhas e ramos	<i>Mentha arvensis</i> L.	-
Jasmim	flores	<i>Jasminum officinale</i> L.	-
Laranja amarga e laranja doce	casca dos frutos, folhas e flores	<i>Citrus aurantium</i> L. ou <i>Citrus vulgaris</i> Risso e <i>Citrus sinensis</i> Osbeck	-
Limão e limão-doce	frutos, casca dos frutos, folhas e flores	<i>Citrus limmonia</i> Osbeck ou <i>Citrus limonium</i> Risso	-
Maçã	frutos	<i>Pyrus malus</i> L.	-
Mamão ou papaia	frutos	<i>Carica papaya</i> L.	-
Manga	frutos	<i>Mangifera indica</i> L.	-
Maracujá-açú	polpa dos frutos	<i>Passiflora quadrangularis</i> L.	-
Maracujá-azedo	polpa dos frutos	<i>Passiflora edulis</i> F. Flavicarpa Degener	-
Maracujá-doce e maracujá silvestre	polpa dos frutos	<i>Passiflora alata</i> Dryand.	-
Maracujá-mirim, maracujá-roxo e maracujá-de-garapa	polpa dos frutos	<i>Passiflora edulis</i> Sims	-
Marmelo comum	frutos	<i>Pyrus cydonia</i> L. ou <i>Cydonia vulgaris</i> Pers.	-
Marmelo-da-china	frutos	<i>Cydonia sinensis</i> Thouin.	-
Mirtilo	frutos	<i>Vaccinium myrtillus</i> L.	-
Morango	frutos	<i>Fragaria</i> spp.	-
Pera	frutos	<i>Pyrus communis</i> L.	-
Pêssego	frutos (sem caroço)	<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch.	-
Pitanga	frutos e folhas	<i>Stenocalyx michelii</i> O.Berg ou <i>Eugenia uniflora</i> L.	-
Rosa silvestre ou mosqueta	frutos e flores	<i>Rosa canina</i> L.	-
Tangerina, bergamota, mexerica, laranja-cravo e mandarina	casca e frutos	<i>Citrus reticulata</i> Blanco	-
Tamarindo	polpa dos frutos	<i>Tamarindus indica</i> L.	-
Uva	frutos	<i>Vitis vinifera</i> L.	-

Fonte: I.N. Anvisa nº 159/2022, Anexo I.

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 (CO₂) industrialmente puro.

V - Pedacos 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, em conformidade ao disposto nas tabelas abaixo.

ADITIVOS			
16.2- BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS			
Números	Funcion/Nombre	Função/Nome	Concentración/máxima/Límite 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)	<i>quantum satis</i>
334	Ácido Tartárico (L(+)-)	Ácido Tartárico (L(+)-)	0,5
338	Ácido Fosfórico Ácido Orto-fostórico	Ácido Fosfórico, Ácido Orto-Fosfórico	0,07 (como P ₂ O 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)	<i>quantum satis</i>
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 ₂ O ₅)
339i	Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio- (mono) Ortofosfato	Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, Fosfato ácido de sódio, bifos-	0,07 (como P ₂ O ₅)

		fato de sódio, Dihidrogênio Fosfato de Sódio, 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 ₂ O 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, Dihidrogênio monofosf ato monopotássico	0,07 (como P ₂ O ₅)
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 P ₂ O ₅)
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 P ₂ O ₅)
341ii	Calcio (di) Fosfato, Calcio fos- fato dibásico, calcio (di) ortofosfato	Fosfato dicalcio, fosfato dibásico de cálcio, fosfato dicálcico, fosfato	0,07 (como P ₂ O ₅)

		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 P ₂ O ₅)
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)	<i>quantum satis</i>
900a	Dimetilpolisiloxano, Dimetilsilicona, Polidimetilsiloxano	Dimetilpolisiloxano, polidimetilsiloxano, dimetilsilicone	0,001
	ANTIOXIDANTE	ANTIOXIDANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
304	Ascorbil Palmitato	Palmitato de ascorbila	0,01
305	Ascorbil Estearato	Estearato de ascorbila	0,01
	AROMATIZANTE	AROMATIZANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul ¹ (Ver tabela abaixo que trata de restrições de uso de determinadas substâncias em função da adição de aromatizantes)	<i>quantum satis</i>
	COLORANTE	CORANTE	
100i	Cúrcuma, Curcumina	Curcumina, cúrcum	0,01 (como curmina)
101i	Riboflavina	Riboflavina	<i>quantum satis</i>
101ii	Riboflavina 5'- Fosfato de Sodio	Riboflavina 5'- fosfato de sódio	<i>quantum satis</i>
102	Tartrazina, laca de Al	Tartrazina, laca de Al	0,01
104	Amarillo de Quinoleína	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, NH ₄ y Ca	Carmim, cochoinilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH ₄ 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 Brillante FCF, laca de Al	0,01
140i	Clorofila	Clorofila	<i>quantum satis</i>
140ii	Clorofilina	Clorofilina	<i>quantum satis</i>
141i	Clorofila Cúprica	Clorofila cúprica	<i>quantum satis</i>
141ii	Clorofilina Cúprica, Sales de Sodio y Potasio	Clorofilina cúprica e seus sais de sódio e potássio	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
150b	Caramelo II- Proceso Sulfito Caustico	Caramelo II - processo sulfito cáustico	<i>quantum satis</i>
150c	Caramelo III- Proceso Amonio	Caramelo III - processo amônia	<i>quantum satis</i>
150d	Caramelo IV- Proceso Sulfito Amonio	Caramelo IV - processo sulfito-amônia	<i>quantum satis</i>
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)	<i>quantum satis</i>
160a ii	Carotenos: Extractos Naturales	Carotenos: Extratos Naturais	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
160d	Licopeno	Licopeno	0,01
160e	Beta-apo- 8'Carotenal	Beta-apo- 8'Carotenal	0,01
160f	Ester Metílico 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	<i>quantum satis</i>
163i	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	Antocianinas (de frutas e hortaliças)	<i>quantum satis</i>
171	Dióxido de Titanio	Dióxido de Titanio	<i>quantum satis</i>

	CONSERVADOR	CONSERVADOR	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
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 dimetilico	0,025
	EMULSIONANTE	EMULSIFICANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
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 en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
405	Propilenglicol Alginato	Alginato de Propilenoglicol	0,05
	ESTABILIZANTE	ESTABILIZANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
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 en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
	ESPUMANTE	ESPUMANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
958	Glicirricina	Glicirricina	0,005
999	Quilaya extracto	Extrato de Quilaia	0,02
	HUMECTANTE	UMECTANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
	SECUESTRANTE	SEQUESTRANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
338	Acido Fosfórico, Acido Orto- Fosfórico	Acido Fosfórico, Acido Orto-Fosfórico	0,07 (como P ₂ O ₅)
385	Sodio-(di) EDTA Calcico, Calcio Disodio Etilendiamina Tetraacetato	EDTA cálcio dissódico, etilenodiaminotetraacetato de cálcio e dissódico	0,0035
386	Sodio-(di) EDTA, Sodio-(di) Etilendiamina Tetraacetato	EDTA dissódico, etilenodiaminotetraacetato dissódico	0,0035
452i	Sodio Polifosfato, Sodio Metafosfato, Sodio Hexametafosfato, sal de Graham	Hexametafosfato de sódio, polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio	0,07 (como P ₂ O 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 adicional en 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/ ANTIUMECTANTE	ANTIAGLUTINANTE/ ANTIUMECTANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
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 ₂ O ₅)
	HUMECTANTE	UMECTANTE	
480	Diocetil sulfossuccinato de sódio	Diocetil 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 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 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 725/2022, que dispõe sobre aditivos alimentares aromatizantes autorizados para uso no Mercosul.

Fonte: Resolução RDC nº 05/2007.

RESTRIÇÕES DE USO DE DETERMINADAS SUBSTÂNCIAS EM ALIMENTOS EM FUNÇÃO DA ADIÇÃO DE AROMATIZANTES.		
Substâncias	Limite máximo no alimento (mg/Kg)	Condições específicas
Ácido agárico	20	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas e nos alimentos com fungos, aplica-se o limite máximo de 100 mg/Kg.~~
Aloína	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.~~

Beta Azarona	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.~~
Berberina	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.~~
Cumarina	2	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas e determinados tipos de doces com caramelo, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.~~
Ácido Cianhídrico	1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~No torrão (nougat) marzipan e seus sucedâneos ou produtos similares elaborados com sementes, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.~~ ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 1 mg por percentagem em volume de álcool.~~ ~~Nas conservar de frutas com caroço, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg.~~
Hipericina	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 2 mg/Kg.~~ ~~Nos confeitos, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.~~
Pulegona	100 ou 250 (ver célula à direita)	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas aromatizadas com menta, aplica-se o limite máximo de 250 mg/Kg. Nas demais bebidas, aplica-se o limite máximo de 100 mg/Kg. ~~Nos confeitos com menta, aplica-se o limite máximo de 350 mg/Kg.~~
Quassina	5	~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.~~ ~~Nas pastilhas de confeitos, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.~~
Safrol	1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes.

		Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas com até 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 2 mg/Kg.~~ ~~Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg.~~ Nos alimentos com macis e noz-moscada, aplica-se o limite máximo de 15 mg/Kg.
Santonina	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.~~
Tuiona Alfa e Beta	0,5	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas com até 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg.~~ ~~Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.~~ ~~Nos alimentos com preparados à base de sálvia, aplica-se o limite máximo de 25 mg/Kg.~~ ~~Nos aperitivos (amargos), aplica-se o limite máximo de 35 mg/Kg.~~ ~~No recheio de sálvia, aplica-se o limite máximo de 250 mg/Kg.~~
Quinina	85	~~Nos caramelos digestivos para adultos e nas coalhadas de frutas, aplica-se o limite máximo de 40 mg/Kg.~~ ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 300 mg/Kg.~~ Nas demais bebidas, aplica-se o limite máximo de 85 mg/Kg.

Fonte: Resolução RDC nº 725/2022, Anexo VIII.

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 eritórlico, 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 alginico	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 furcellarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	ESP/EST/GEL/EMU
407a	Algas marinhas Euchema processadas	ESP/EST/GEL/EMU
410	Goma garrofinha, 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, croscarmelose 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 láctico	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, antiuementante; 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: sequestrante.

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	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
421	Manitol	Alimentos e bebidas para controle de peso	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimento e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
		Alimento e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com	<i>quantum satis</i>

		informação nutricional complementar	
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	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcar	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
966	Lactitol	Alimentos e bebidas para controle de peso	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
967	Xilitol	Alimentos e bebidas para controle de peso	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
968	Eritritol	Alimentos e bebidas para controle de peso	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com reduzido teor de açúcares	<i>quantum satis</i>
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	0,005

		com restrição de açúcares (Incluído pela 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 nº 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 nº 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 nº 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 nº 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 nº 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 nº 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 nº 17/2013.

Válido até 9/10/2023, para os registros concedidos até 31/05/2021.

ATENÇÃO!!!

Novo prazo para adequação do Preparado Sólido para Refresco à Portaria Mapa nº 123/2021.

Até o dia 9/10/2023

Portaria Mapa nº 476/2022

Altera a Portaria MAPA nº 123, de 13 de maio de 2021, que estabelece os padrões de identidade e qualidade para bebida composta, chá, refresco, refrigerante, soda e, quando couber, os respectivos preparados sólidos e líquidos.

Art. 1º A Portaria MAPA nº 123, de 13 de maio de 2021, publicada no Diário Oficial da União de 14 de maio de 2021, passa a vigorar com as seguintes alterações:

"Art. 5º Fica estabelecida a data máxima de 9 de outubro de 2023 para que sejam efetuadas as alterações no SIPEAGRO, bem como as adequações de rotulagem e composição para os produtos previamente registrados.

§ 1º Para as embalagens retornáveis, a adequação dos rótulos deve observar o processo gradual de substituição das mesmas, sendo fixada a data máxima de 9 de outubro de 2025 para conclusão da adequação.

....." (NR) (grifos nosso)

Art. 2º Esta Portaria entra em vigor em 1º de setembro de 2022.

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 pelas I.N's. SDA nº 03/2018 e 36/2018, I.N. Mapa nº 75/2019, Decreto-lei nº 986/1969, 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 429/2020, Resolução RDC nº 724/2022, Resolução RDC nº 725/2022, I.N. Anvisa nº 75/2020, I.N. Anvisa nº 159/2022, I.N. Anvisa nº 160/2022 e I.N. Anvisa nº 161/2022.

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 Fruta¹

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 (Resolução RDC nº 54/2012 revogada) I.N. Anvisa nº 75/2020, 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, alterado pela I.N. SDA nº 36/2018, 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 revogada) Resolução RDC nº 429/2020 e na I.N. Anvisa nº 75/2020.

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.

Conforme o art. 13, do Decreto-lei nº 986/1969, os rótulos de alimentos que contiverem corantes artificiais deverão trazer na rotulagem a declaração "**Colorido Artificialmente**".

De acordo com o art. 14, do Decreto-lei nº 986/1969, os rótulos de alimentos adicionados de essências naturais ou artificiais, com o objetivo de reforçar, ou reconstituir o sabor natural do alimento deverão trazer a declaração do "**Contém Aromatizante ...**", seguido do código correspondente e da declaração "**Aromatizado Artificialmente**", no caso de ser empregado aroma artificial.

Conforme o art. 15, do Decreto-lei nº 986/1969, os rótulos dos alimentos elaborados com essências naturais deverão trazer as indicações "**Sabor de ...**" e "**Contém Aromatizante**", seguido do código correspondente.

De acordo com o art. 16, do Decreto-lei nº 986/1969, os rótulos dos alimentos elaborados com essências artificiais deverão trazer a indicação "**Sabor Imitação ou Artificial de ...**" seguido da declaração "**Aromatizado Artificialmente**".

Conforme o art. 17, do Decreto-lei nº 986/1969, as indicações exigidas pelos artigos 13 e 14 (acima) deste Decreto-lei, bem como as que servirem para mencionar o emprego de aditivos, **deverão constar do painel principal do rótulo do produto em forma facilmente legível.**

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:

De acordo com 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.

Conforme 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.

De acordo com 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, qual seja, a I.N. Anvisa nº 159/2022, elaborados a partir das espécies vegetais e de suas partes autorizadas pela citada normativa, e os extratos padronizados, previstos na citada Instrução Normativa e demais legislações do Ministério da Agricultura e Pecuária.

Conforme 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.

De acordo com 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.

Conforme 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, em conformidade ao disposto nas tabelas abaixo.

ADITIVOS			
16.2- BEBIDAS NÃO ALCÓOLICAS			
Números	Funcion/Nombre	Função/Nome	Concentración/máxima/Límite máximo
INS	Español	Português	g/100 mL (*)
1.6.2.2 Bebidas no Alcohólicas Gasificadas y No Gasificadas			
16.2.2 BEBIDAS NÃO ALCÓOLICAS 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 en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
334	Ácido Tartárico (L(+)-)	Ácido Tartárico (L(+)-)	0,5
338	Ácido Fosfórico Ácido Orto-fostórico	Ácido Fosfórico,Ácido Orto-Fosfórico	0,07 (como P ₂ O ₅)
	REGULADOR DE ACIDEZ	REGULADOR DE ACIDEZ	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
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 ₂ O ₅)
339i	Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio- (mono) Ortofosfato	Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, Fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, Dihidrogênio Fosfato de Sódio, Dihidrogênio Ortofosfato Monossódico, Dihidrogênio	0,07 (como P ₂ O 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 ₂ O 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, Dihidrogênio monofosfato monopotássico	0,07 (como P ₂ O ₅)
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 P ₂ O ₅)
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 P ₂ O ₅)
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 P ₂ O ₅)

		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 P ₂ O ₅)
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)	<i>quantum satis</i>
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)	<i>quantum satis</i>
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 (Ver tabela abaixo que trata de restrições de uso de determinadas substâncias em função da adição de aromatizantes)	<i>quantum satis</i>
	COLORANTE	CORANTE	
100i	Cúrcuma, Curcumina	Curcumina, cúrcum	0,01 (como curmina)
101i	Riboflavina	Riboflavina	<i>quantum satis</i>
101ii	Riboflavina 5'- Fosfato de Sodio	Riboflavina 5'- fosfato de sódio	<i>quantum satis</i>
102	Tartrazina, laca de Al	Tartrazina, laca de Al	0,01
104	Amarillo de Quinoleína	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, NH ₄ y Ca	Carmim, cochoinilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH ₄ 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	<i>quantum satis</i>
140ii	Clorofilina	Clorofilina	<i>quantum satis</i>
141i	Clorofila Cúprica	Clorofila cúprica	<i>quantum satis</i>
141ii	Clorofilina Cúprica, Sales de Sodio y Potasio	Clorofilina cúprica e seus sais de sódio e potássio	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
150b	Caramelo II- Proceso Sulfito Caustico	Caramelo II - processo sulfito cáustico	<i>quantum satis</i>
150c	Caramelo III- Proceso Amonio	Caramelo III - processo amônia	<i>quantum satis</i>
150d	Caramelo IV- Proceso Sulfito Amonio	Caramelo IV - processo sulfito-amônia	<i>quantum satis</i>
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)	<i>quantum satis</i>
160a ii	Carotenos: Extractos Naturales	Carotenos: Extratos Naturais	<i>quantum satis</i>
160b	Rocú, 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	<i>quantum satis</i>
160d	Licopeno	Licopeno	0,01
160e	Beta-apo- 8'Carotenal	Beta-apo- 8'Carotenal	0,01
160f	Ester Metílico o Etilico del Acido Beta-Apo-8' Carotenico	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	<i>quantum satis</i>
163i	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	Antocianinas (de frutas e hortaliças)	<i>quantum satis</i>
171	Dióxido de Titanio	Dióxido de Titanio	<i>quantum satis</i>
	CONSERVADOR	CONSERVADOR	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>

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)
214 (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, Anidrido 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 dimetilico	0,025
	EMULSIONANTE	EMULSIFICANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
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
	ESPELANTE	ESPESSANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
405	Propilenglicol Alginato	Alginato de Propilenoglicol	0,05
	ESTABILIZANTE	ESTABILIZANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
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 glicérideos de ácidos graxos com ácido diacetil tartárico	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 en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
	ESPUMANTE	ESPUMANTE	

	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
958	Glicirricina	Glicirricina	0,005
999	Quilaya extracto	Extrato de Quilaia	0,02
	HUMECTANTE	UMECTANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
	SECUESTRANTE	SEQUESTRANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
338	Acido Fosfórico, Acido Orto- Fosfórico	Acido Fosfórico, Acido Orto-Fosfórico	0,07 (como P ₂ O ₅)
385	Sodio-(di) EDTA Calcico, Calcio Disodio Etilendiamina Tetraacetato	EDTA cálcio dissódico, etilenodiaminotetraacetato de cálcio e dissódico	0,0035
386	Sodio-(di) EDTA, Sodio-(di) Etilendiamina Tetraacetato	EDTA dissódico, etilenodiaminotetraacetato dissódico	0,0035
452i	Sodio Polifosfato, Sodio Metafosfato, Sodio Hexametáfosfato, sal de Graham	Hexametáfosfato de sódio, polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio	0,07 (como P ₂ O 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 adicional en 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/ ANTIUMECTANTE	ANTIAGLUTINANTE/ ANTIUMECTANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
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 ₂ O ₅)
	HUMECTANTE	UMECTANTE	
480	Diocil sulfossuccinato de sódio	Diocil 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 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 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 725/2022, que dispõe sobre aditivos alimentares aromatizantes autorizados para uso no Mercosul.

Fonte: Resolução RDC nº 05/2007.

RESTRIÇÕES DE USO DE DETERMINADAS SUBSTÂNCIAS EM ALIMENTOS EM FUNÇÃO DA ADIÇÃO DE AROMATIZANTES.		
Substâncias	Limite máximo no alimento (mg/Kg)	Condições específicas
Ácido agárico	20	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas e nos alimentos com fungos, aplica-se o limite máximo de 100 mg/Kg.~~
Aloína	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.~~
Beta Azarona	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.~~

Berberina	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.~~
Cumarina	2	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas e determinados tipos de doces com caramelo, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.~~
Ácido Cianhídrico	1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~No torrão (nougat) marzipan e seus sucedâneos ou produtos similares elaborados com sementes, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.~~ ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 1 mg por percentagem em volume de álcool.~~ ~~Nas conservar de frutas com caroço, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg.~~
Hipericina	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 2 mg/Kg.~~ ~~Nos confeitos, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.~~
Pulegona	100 ou 250 (ver célula à direita)	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas aromatizadas com menta, aplica-se o limite máximo de 250 mg/Kg. Nas demais bebidas, aplica-se o limite máximo de 100 mg/Kg. ~~Nos confeitos com menta, aplica-se o limite máximo de 350 mg/Kg.~~
Quassina	5	~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.~~ ~~Nas pastilhas de confeitos, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.~~
Safrol	1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas com até 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 2 mg/Kg.~~ ~~Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg.~~

		Nos alimentos com macis e noz-moscada, aplica-se o limite máximo de 15 mg/Kg.
Santonina	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.~~
Tuiona Alfa e Beta	0,5	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas com até 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg.~~ ~~Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.~~ ~~Nos alimentos com preparados à base de sálvia, aplica-se o limite máximo de 25 mg/Kg.~~ ~~Nos aperitivos (amargos), aplica-se o limite máximos de 35 mg/Kg.~~ ~~No recheio de sálvia, aplica-se o limite máximo de 250 mg/Kg.~~
Quinina	85	~~Nos caramelos digestivos para adultos e nas coalhadas de frutas, aplica-se o limite máximo de 40 mg/Kg.~~ ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 300 mg/Kg.~~ Nas demais bebidas, aplica-se o limite máximo de 85 mg/Kg.

Fonte: Resolução RDC nº 725/2022, Anexo VIII.

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 eritórbito, 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 alginico	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 furcellarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	ESP/EST/GEL/EMU
407a	Algas marinhas Euchema processadas	ESP/EST/GEL/EMU
410	Goma garrofinha, 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, croscarmelose sódica	EST
469	Carboximetilcelulose sódica - hidrólise enzimática	GLA/EST/ESP
470	Sais de ácidos graxos (com base Ca, Na,	EMU/ANAH

	Mg, K e NH ₄)	
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 láctico	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, antiemectante; 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: sequestrante.

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	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>

		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
421	Manitol	Alimentos e bebidas para controle de peso	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimento e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
		Alimento e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcar	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
966	Lactitol	Alimentos e bebidas para controle de peso	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
967	Xilitol	Alimentos e bebidas para controle de peso	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
968	Eritritol	Alimentos e bebidas para controle de peso	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com reduzido teor de açúcares	<i>quantum satis</i>
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	0,005

		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 nº 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 nº 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 nº 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 nº 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 nº 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 nº 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 nº 123/2021.

Válido a partir de 1º/06/2021.

ATENÇÃO!!!

Novo prazo para adequação do Preparado Sólido para Refresco à Portaria Mapa nº 123/2021.

Até o dia 9/10/2023

Portaria Mapa nº 476/2022

Altera a Portaria MAPA nº 123, de 13 de maio de 2021, que estabelece os padrões de identidade e qualidade para bebida composta, chá, refresco, refrigerante, soda e, quando couber, os respectivos preparados sólidos e líquidos.

Art. 1º A Portaria MAPA nº 123, de 13 de maio de 2021, publicada no Diário Oficial da União de 14 de maio de 2021, passa a vigorar com as seguintes alterações:

"Art. 5º Fica estabelecida a data máxima de 9 de outubro de 2023 para que sejam efetuadas as alterações no SIPEAGRO, bem como as adequações de rotulagem e composição para os produtos previamente registrados.

§ 1º Para as embalagens retornáveis, a adequação dos rótulos deve observar o processo gradual de substituição das mesmas, sendo fixada a data máxima de 9 de outubro de 2025 para conclusão da adequação.

....." (NR) (grifos nosso)

Art. 2º Esta Portaria entra em vigor em 1º de setembro de 2022.

1 - Referências Legais:

Decreto nº 6.871/2009, art. 31, Portaria Mapa nº 123/2021, I.N. SDA nº 30/1999, alterada pelas I.N's. SDA nº 03/2018 e 36/2018, I.N. Mapa nº 75/2019, Decreto-lei nº 986/1969, 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 429/2020, Resolução RDC nº 724/2022, Resolução RDC nº 725/2022, I.N. Anvisa nº 75/2020, I.N. Anvisa nº 159/2022, I.N. Anvisa nº 160/2022 e I.N. Anvisa nº 161/2022.

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 (~~Resolução RDC nº 54/2012~~ revogada) I.N. Anvisa nº 75/2020, 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 tiver 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: "Preparado 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, alterado pela I.N. SDA nº 36/2018, 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~~ revogada) Resolução RDC nº 429/2020 e na I.N. Anvisa nº 75/2020.

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 e Pecuária 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 III, 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 III, 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.

Conforme o art. 13, do Decreto-lei nº 986/1969, os rótulos de alimentos que contiverem corantes artificiais deverão trazer na rotulagem a declaração **"Colorido Artificialmente"**.

De acordo com o art. 14, do Decreto-lei nº 986/1969, os rótulos de alimentos adicionados de essências naturais ou artificiais, com o objetivo de reforçar, ou reconstituir o sabor natural do alimento deverão trazer a declaração do **"Contém Aromatizante ..."**, seguido do código correspondente e da declaração **"Aromatizado Artificialmente"**, no caso de ser empregado aroma artificial.

Conforme o art. 15, do Decreto-lei nº 986/1969, os rótulos dos alimentos elaborados com essências naturais deverão trazer as indicações "Sabor de ..." e "Contém Aromatizante", seguido do código correspondente.

De acordo com o art. 16, do Decreto-lei nº 986/1969, os rótulos dos alimentos elaborados com essências artificiais deverão trazer a indicação "Sabor Imitação ou Artificial de ..." seguido da declaração "Aromatizado Artificialmente".

Conforme o art. 17, do Decreto-lei nº 986/1969, as indicações exigidas pelos artigos 13 e 14 (acima) deste Decreto-lei, bem como as que servirem para mencionar o emprego de aditivos, **deverão constar do painel principal do rótulo do produto em forma facilmente legível.**

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:

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 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.

Conforme 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:

Tabela 1 - Quantidade mínima de Suco de Fruta, Suco de Vegetal, Polpa de Fruta e Extrato Padronizado, em mL/100 mL ou g/100 mL de Preparado Sólido para Refresco ou Preparado Sólido para Bebida de Fruta ou Bebida de Vegetal.

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
Pera	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	<i>quantum satis</i>
Extrato de lúpulo	<i>quantum satis</i>
Extrato de mate	<i>quantum satis</i>
Extrato de café	<i>quantum satis</i>
Extrato de açaí (mínimo 0,025% de antocianinas)	<i>quantum satis</i>
Extrato de gengibre (mínimo 0,03% de gingerol)	<i>quantum satis</i>
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).

De acordo com o Anexo III, item 2.1.2., da Portaria Mapa nº 123/2021, produto saborizado é 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 1, acima.

Conforme o art. 2º, inciso IV, da Portaria Mapa nº 123/2021, o extrato aquoso deve ser obtido a partir das espécies vegetais e de suas partes autorizadas em legislação específica da Anvisa, qual seja, a I.N. Anvisa nº 159/2022, para o preparo de chás e especiarias, e que se encontram listadas nas tabelas 2 e 3 abaixo.

Tabela 2 - Lista das Espécies Vegetais e de suas Partes Autorizadas para o Preparo de Chá e Obtenção de Extrato Aquoso a ser Utilizado na Elaboração do Preparado Sólido para Refresco Saborizado ou Preparado Sólido para Bebida de Fruta ou Bebida de Vegetal Saborizada.

Nome Comum da Espécie Vegetal	Parte do Vegetal Autorizada	Nome Científico da Espécie Vegetal	Requisitos Complementares
Abacaxi	infrutescência (casca e polpa dos frutos)	<i>Bromelia ananas</i> L.	-
Acerola	frutos	<i>Malpighia glabra</i> L.	-
Ameixa	frutos	<i>Prunus domestica</i> L.	-
Amora	frutos	<i>Rubus</i> spp	-
Ananás	infrutescência (casca e polpa dos frutos)	<i>Ananas sativus</i> Schult. & Schult. F.	-
Banana caturra e banana-nanica	frutos	<i>Musa sinensis</i> L.	-
Banana-de-são-tomé, banana-maçã, banana-ouro, banana-prata	frutos	<i>Musa paradisiaca</i> L.	-
Banana-da-terra	frutos	<i>Musa sapientum</i> L.	-
Baunilha	frutos	<i>Vanilla aromatica</i> Swart.	-
Beterraba	raízes	<i>Beta vulgaris</i> L.	-
Boldo	folhas	<i>Pneumus boldus</i> Molina	O rótulo do produto contendo essa espécie deve conter 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.
Camomila ou Maçanilha	capítulos florais	<i>Matricaria recutita</i> L. e <i>Chamomilla recutita</i> (L.) Rauscher	-
Capim-limão ou capim-santo ou capim-cidreira ou capim-cidrô ou Chá de Estrada	folhas	<i>Cymbopogon citratus</i> Stapf	-
Carqueja	folhas	<i>Baccharis geneistelloides</i> (Lamarck) Person	-

Cassis ou groselha negra	frutos	<i>Ribes nigrum</i> L.	-
Cereja	frutos (sem semente)	<i>Prunus serotina</i> Ehrh	-
Chá preto ou chá verde ou chá branco	folhas e talos	<i>Camellia sinensis</i> (L.) Kuntze	-
Chicória	folhas e raízes	<i>Cichorium intybus</i> L.	Essa espécie somente pode ser usada de forma complementar às demais espécies vegetais autorizadas.
Cenoura	raízes	<i>Daucus carota</i> L.	-
Cranberry	fruto	<i>Vaccinium macrocarpon</i> Aiton	-
Damasco ou Apricot	frutos (sem sementes)	<i>Prunus armeciaca</i> L.	-
Erva-cidreira ou melissa	folhas e ramos	<i>Melissa officinalis</i> L.	-
Erva-mate ou mate verde ou mate tostado	folhas e talos	<i>Ilex paraguariensis</i> St. Hil.	-
Erva-doce ou anis ou anis doce	frutos	<i>Pimpinella anisum</i> L.	-
Estévia	folhas	<i>Stevia rebaundiana</i> Bert	Essa espécie somente pode ser usada de forma complementar às demais espécies vegetais autorizadas.
Framboesa	frutos	<i>Rubus idaeus</i> L.	-
Funcho ou erva-doce-nacional	frutos	<i>Foeniculum vulgare</i> Mill.	-
Groselha	frutos	<i>Ribes rubrum</i> L.	-
Guaraná	sementes	<i>Paullinia cupana</i> L.	-
Hibisco	flores	<i>Hibiscus sabdariffa</i> L.	-
Hortelã ou Hortelã Pimenta ou Menta	folhas e ramos	<i>Mentha piperita</i> L.	-
Hortelã ou Menta ou Hortelã doce ou Menta doce	folhas e ramos	<i>Mentha arvensis</i> L.	-
Jasmim	flores	<i>Jasminum officinale</i> L.	-
Laranja amarga e laranja doce	casca dos frutos, folhas e flores	<i>Citrus aurantium</i> L. ou <i>Citrus vulgaris</i> Risso e <i>Citrus sinensis</i> Osbeck	-
Limão e limão-doce	frutos, casca dos frutos, folhas e flores	<i>Citrus limmonia</i> Osbeck ou <i>Citrus limonium</i> Risso	-
Maçã	frutos	<i>Pyrus malus</i> L.	-
Mamão ou papaia	frutos	<i>Carica papaya</i> L.	-
Manga	frutos	<i>Mangifera indica</i> L.	-
Maracujá-açu	polpa dos frutos	<i>Passiflora quadrangularis</i> L.	-
Maracujá-azedo	polpa dos frutos	<i>Passiflora edulis</i> F. Flavicarpa Degener	-
Maracujá-doce e maracujá silvestre	polpa dos frutos	<i>Passiflora alata</i> Dryand.	-
Maracujá-mirim, maracujá-roxo e	polpa dos frutos	<i>Passiflora edulis</i> Sims	-

maracujá-de-garapa			
Marmelo comum	frutos	<i>Pyrus cydonia</i> L. ou <i>Cydonia vulgaris</i> Pers.	-
Marmelo-da-china	frutos	<i>Cydonia sinensis</i> Thouin.	-
Mirtilo	frutos	<i>Vaccinium myrtillus</i> L.	-
Morango	frutos	<i>Fragaria</i> spp.	-
Pera	frutos	<i>Pyrus communis</i> L.	-
Pêssego	frutos (sem caroço)	<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch.	-
Pitanga	frutos e folhas	<i>Stenocalyx michelii</i> O.Berg ou <i>Eugenia uniflora</i> L.	-
Rosa silvestre ou mosqueta	frutos e flores	<i>Rosa canina</i> L.	-
Tangerina, bergamota, mexerica, laranja-cravo e mandarina	casca e frutos	<i>Citrus reticulata</i> Blanco	-
Tamarindo	polpa dos frutos	<i>Tamarindus indica</i> L.	-
Uva	frutos	<i>Vitis vinifera</i> L.	-

Fonte: I.N. Anvisa nº 159/2022, Anexo I.

Tabela 3 - Lista das Espécies Vegetais e de suas Partes Autorizadas para Uso como Especiarias e Obtenção de Extrato Aquoso a ser Utilizado na Elaboração do Preparado Sólido para Refresco Saborizado ou Preparado Sólido para Bebida de Fruta ou Bebida de Vegetal Saborizada.

Nome Comum da Espécie Vegetal	Parte do Vegetal Autorizada	Nome Científico da Espécie Vegetal
Açafrão	estigmas florais	<i>Crocus sativus</i> L.
Aipo marrom e verde	talos, folhas e sementes	<i>Apium graveolens</i> L.
Alcaçuz	raízes	<i>Glycyrrhiza glabra</i> L.
Alcaparra	botões florais	<i>Capparis spinosa</i> L.
Alecrim	folhas e talos	<i>Rosmarinus officinalis</i> L.
Alho	bulbos	<i>Allium sativum</i> L.
Alho porro	folhas e talos	<i>Allium porrum</i> L.
Anis estrelado	frutos	<i>Illicium verum</i> Hook
Baunilha	frutos	<i>Vanilla planifolia</i> Jacks
Canela-da-china	cascas	<i>Cinnamomum cassia</i> Ness ex Blume
Canela-do-ceilão	cascas	<i>Cinnamomum zeylanicum</i> Ness
Cardamomo	sementes	<i>Elettaria cardamomum</i> L.
Cebola	bulbos	<i>Allium cepa</i> L.
Cebolinha verde	folhas e talos	<i>Allium schoenoprasum</i> L.
Cerofólio	folhas e frutos	<i>Anthriscus cerofolium</i> (L.) Hoffm
Coentro	talos, folhas e frutos	<i>Coriandrum sativum</i> L.
Cominho	frutos	<i>Cuminum Cyminum</i> L.
Cravo-da-índia	botões florais	<i>Caryophyllus aromaticus</i> L. ou <i>Eugenia caryophyllara</i> Thumb
Cúrcuma	rizomas	<i>Curcuma longa</i> L. e <i>Curcuma domestica</i> Valenton
Curry	folhas	<i>Murraya koenigii</i> (L.) Spreng
Endro ou aneto ou dill	frutos, folhas e talos	<i>Anethum graveolens</i> L.
Erva-doce ou anis ou anis	frutos	<i>Pimpinella anisum</i> L.

doce		
Estragão	folhas e talos	<i>Artemisia dracunculus</i> L.
Feno-grego	sementes	<i>Trigonella foenum-graecum</i> L.
Funcho	folhas e talos	<i>Foeniculum vulgare</i> Mill.
Gengibre	rizomas	<i>Zingiber officinale</i> Roscoe
Gergelim	sementes	<i>Sesamum indicum</i> L.
Hortelã ou hortelã-pimenta	folhas e talos	<i>Mentha piperita</i> L.
Kümmel ou alcaravia	sementes	<i>Carum carvil</i> L.
Lavanda	folhas e flores	<i>Lavandula dentata</i> , L. <i>angustifolia</i> , L. <i>stoechas</i> <i>stoechas</i> , L. <i>stoechas</i> <i>pendunculata</i> e L. <i>multifida</i> , com suas respectivas variedades
Louro	folhas	<i>Laurus nobilis</i> L.
Manjerição ou alfavaca ou basílico	folhas e talos	<i>Ocimum basilicum</i> L.
Manjerona	folhas e talos	<i>Majorana hortensis</i> Moench. ou <i>Origanum majorana</i> L.
Menta ou menta doce ou hortelã-doce	folhas e talos	<i>Mentha arvensis</i> L.
Mostarda-branca	sementes	<i>Sinapsis alba</i> L. ou <i>Brassica</i> <i>alba</i> Rabenth
Mostarda-preta	sementes	<i>Brassica nigra</i> (L.) Koch ou <i>Sinapis nigra</i> L.
Mostarda amarela ou parda	sementes	<i>Brassica hirta</i> Moench. ou <i>Brassica juncea</i> L.
Noz-moscada ou macis	sementes e arilos	<i>Myristica fragrans</i> Houtt
Orégano chileno	folhas e talos	<i>Origanum vulgare</i> L.
Orégano mexicano	folhas e talos	<i>Lippia graveolens</i> Kunth
Papoula	sementes	<i>Papaver somniferum</i> L.
Páprica	frutos	<i>Capsicum annuum</i> L.
Pimenta-branca, preta, verde ou pimenta-do-reino	frutos	<i>Piper nigrum</i> L.
Pimenta-de-caiena	frutos	<i>Capsicum baccatum</i> L.
Pimenta vermelha ou pimenta- malagueta	frutos	<i>Capsicum frutes-cens</i> L.
Pimenta cumari	frutos	<i>Capsicum praetermissum</i> Heiser & Smith
Pimentão vermelho, pimentão verde, pimentão amarelo e pimenta doce	frutos	<i>Capsicum annuum</i> L.
Pimenta-da-jamaica	frutos	<i>Pimenta officinalis</i> Lindl. Ou <i>Pimenta dioca</i> (L.) Merr.
Pimenta rosa	frutos	<i>Schinus terebinthifolius</i> Raddi
Raíz forte	folhas e raízes	<i>Armoracia rusticana</i> P. Gaertn
Salsa	folhas e talos	<i>Petroselinum sativum</i> Hoffm. ou <i>Petroselinum crispum</i> (Mill.) Nyman.
Sálvia	folhas	<i>Salvia officinalis</i> L.
Segurelha	folhas e talos	<i>Satureja hortensis</i> L.
Tomate	frutos	<i>Lycopersicum esculentum</i> L.
Tomilho	folhas e talos	<i>Thymus vulgaris</i> L.
Urucum	sementes	<i>Bixa orellana</i> L.
Zimbro	folhas e frutos	<i>Juniperus communis</i> L.

Fonte: I.N. Anvisa nº 159/2022, Anexo II.

De acordo com 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.
- II - ... (não se aplica ao Preparado Sólido para Refresco).
- III - ... (não se aplica ao Preparado Sólido para Refresco).

Conforme 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).

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., 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 - Pedacos 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 (CO₂) 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.

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 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, em conformidade ao disposto nas tabelas abaixo.

ADITIVOS			
16.2- BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS			
Números	Funcion/Nombre	Função/Nome	Concentración/máxima/Límite máximo
INS	Español	Português	g/100 mL (*)
1.6.2.2 Bebidas no Alcoólicas 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 en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
334	Ácido Tartárico (L(+)-)	Ácido Tartárico (L(+)-)	0,5
338	Ácido Fosfórico Ácido Orto-fosfórico	Ácido Fosfórico, Ácido Orto-Fosfórico	0,07 (como P ₂ O ₅)
	REGULADOR DE ACIDEZ	REGULADOR DE ACIDEZ	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
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 ₂ O ₅)
339i	Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato,	Fosfato de sódio monobásico,	0,07 (como P ₂ O ₅)

	Sodio- (mono) Or- tofosfato	monofosfato monossódico, Fosfato ácido de sódio, bifos- fato de sódio, Dihidrogênio Fosfato de Sódio, 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 ₂ O 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, Dihidrogênio monofosf ato monopotássico	0,07 (como P ₂ O ₅)
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 P ₂ O ₅)
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 P ₂ O ₅)
341ii	Calcio (di) Fosfato,	Fosfato dicalcio,	0,07 (como P ₂ O ₅)

	Calcio fos- fato dibásico, calcio (di) ortofosfato	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	
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 P ₂ O ₅)
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)	<i>quantum satis</i>
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)	<i>quantum satis</i>
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 (Ver tabela abaixo que trata de restrições de uso de determinadas substâncias em função da adição de aromatizantes)	<i>quantum satis</i>
	COLORANTE	CORANTE	
100i	Cúrcuma, Curcumina	Curcumina, cúrcum	0,01 (como curmina)
101i	Riboflavina	Riboflavina	<i>quantum satis</i>
101ii	Riboflavina 5'- Fosfato de Sodio	Riboflavina 5'- fosfato de sódio	<i>quantum satis</i>
102	Tartrazina, laca de Al	Tartrazina, laca de Al	0,01
104	Amarillo de Quinoleína	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 Brillante FCF, laca de Al	0,01
140i	Clorofila	Clorofila	<i>quantum satis</i>
140ii	Clorofilina	Clorofilina	<i>quantum satis</i>
141i	Clorofila Cúprica	Clorofila cúprica	<i>quantum satis</i>
141ii	Clorofilina Cúprica, Sales de Sodio y Potasio	Clorofilina cúprica e seus sais de sódio e potássio	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
150b	Caramelo II- Proceso Sulfito Caustico	Caramelo II - processo sulfito cáustico	<i>quantum satis</i>
150c	Caramelo III- Proceso Amonio	Caramelo III - processo amônia	<i>quantum satis</i>
150d	Caramelo IV- Proceso Sulfito Amonio	Caramelo IV - processo sulfito-amônia	<i>quantum satis</i>
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)	<i>quantum satis</i>
160a ii	Carotenos: Extractos Naturales	Carotenos: Extratos Naturais	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
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' Carotenico	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	<i>quantum satis</i>
163i	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	Antocianinas (de frutas e hortaliças)	<i>quantum satis</i>
171	Dióxido de Titanio	Dióxido de Titanio	<i>quantum satis</i>
	CONSERVADOR	CONSERVADOR	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
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	0,004 (como SO ₂)

		sódio	
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 dimetilico	0,025
	EMULSIONANTE	EMULSIFICANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
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 en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
405	Propilenglicol Alginato	Alginato de Propilenoglicol	0,05
	ESTABILIZANTE	ESTABILIZANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
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 glicérideos de ácidos graxos com ácido diacetil tartárico	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 Diocil Sulfosuccinato	Diocil sulfossuccinato de sódio	0,001
	RESALTADOR DE SABOR	REALÇADOR DE SABOR	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
	ESPUMANTE	ESPUMANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
958	Glicirricina	Glicirricina	0,005
999	Quilaya extracto	Extrato de Quilaia	0,02
	HUMECTANTE	UMECTANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
	SECUESTRANTE	SEQUESTRANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
338	Acido Fosfórico, Acido Orto- Fosfórico	Acido Fosfórico, Acido Orto-Fosfórico	0,07 (como P ₂ O ₅)
385	Sodio-(di) EDTA Calcico, Calcio Disodio Etilendiamina Tetraacetato	EDTA cálcio dissódico, etilenodiaminotetraacetato de cálcio e dissódico	0,0035
386	Sodio-(di) EDTA, Sodio-(di) Etilendiamina Tetraacetato	EDTA dissódico, etilenodiaminotetraacetato dissódico	0,0035
452i	Sodio Polifosfato, Sodio Metafosfato, Sodio Hexametafosfato, sal de Graham	Hexametafosfato de sódio, polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio	0,07 (como P ₂ O 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 adicional en 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/ ANTIUMECTANTE	ANTIAGLUTINANTE/ ANTIUMECTANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
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 ₂ O ₅)
	HUMECTANTE	UMECTANTE	
480	Diocetil sulfossuccinato de sódio	Diocetil 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 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 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 725/2022, que dispõe sobre aditivos alimentares aromatizantes autorizados para uso no Mercosul.

Fonte: Resolução RDC nº 05/2007.

RESTRIÇÕES DE USO DE DETERMINADAS SUBSTÂNCIAS EM ALIMENTOS EM FUNÇÃO DA ADIÇÃO DE AROMATIZANTES.		
Substâncias	Limite máximo no alimento (mg/Kg)	Condições específicas
Ácido agárico	20	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas e nos alimentos com fungos, aplica-se o limite máximo de 100 mg/Kg.~~
Aloína	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de

		matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.~~
Beta Azarona	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.~~
Berberina	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.~~
Cumarina	2	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas e determinados tipos de doces com caramelo, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.~~
Ácido Cianhídrico	1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~No torrão (nougat) marzipan e seus sucedâneos ou produtos similares elaborados com sementes, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.~~ ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 1 mg por percentagem em volume de álcool.~~ ~~Nas conservas de frutas com caroço, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg.~~
Hipericina	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 2 mg/Kg.~~ ~~Nos confeitos, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.~~
Pulegona	100 ou 250 (ver célula à direita)	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas aromatizadas com menta, aplica-se o limite máximo de 250 mg/Kg. Nas demais bebidas, aplica-se o limite máximo de 100 mg/Kg. ~~Nos confeitos com menta, aplica-se o limite máximo de 350 mg/Kg.~~

Quassina	5	~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.~~ ~~Nas pastilhas de confeitos, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.~~
Safrol	1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas com até 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 2 mg/Kg.~~ ~~Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg.~~ Nos alimentos com macis e noz-moscada, aplica-se o limite máximo de 15 mg/Kg.
Santonina	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.~~
Tuiona Alfa e Beta	0,5	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas com até 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg.~~ ~~Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.~~ ~~Nos alimentos com preparados à base de sálvia, aplica-se o limite máximo de 25 mg/Kg.~~ ~~Nos aperitivos (amargos), aplica-se o limite máximos de 35 mg/Kg.~~ ~~No recheio de sálvia, aplica-se o limite máximo de 250 mg/Kg.~~
Quinina	85	~~Nos caramelos digestivos para adultos e nas coalhadas de frutas, aplica-se o limite máximo de 40 mg/Kg.~~ ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 300 mg/Kg.~~ Nas demais bebidas, aplica-se o limite máximo de 85 mg/Kg.

Fonte: Resolução RDC nº 725/2022, Anexo VIII.

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 eritórlico, 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 alginico	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 furcellarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	ESP/EST/GEL/EMU
407a	Algas marinhas Euchema processadas	ESP/EST/GEL/EMU
410	Goma garrofinha, 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 láctico	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, dissódio 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, antiuementante; 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: sequestrante.

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	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
421	Manitol	Alimentos e bebidas para controle de peso	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimento e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
		Alimento e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcar	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
960	Glicosídeos de esteviol	Alimentos e bebidas para controle de peso	0,06
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de	0,06

		açúcares	
		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	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
966	Lactitol	Alimentos e bebidas para controle de peso	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
967	Xilitol	Alimentos e bebidas para controle de peso	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
968	Eritritol	Alimentos e bebidas para controle de peso	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com reduzido	<i>quantum satis</i>

		teor de açúcares	
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 nº 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 nº 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 nº 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 nº 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 nº 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 nº 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 I.N. nº 19/2013.
Válido até 9/10/2023, para os registros concedidos até 31/05/2021.**

ATENÇÃO!!!

**Novo prazo para adequação do Refresco ou Bebida de Fruta ou Bebida de Vegetal à Portaria Mapa nº 123/2021.
Até o dia 9/10/2023**

Portaria Mapa nº 476/2022

Altera a Portaria MAPA nº 123, de 13 de maio de 2021, que estabelece os padrões de identidade e qualidade para bebida composta, chá, refresco, refrigerante, soda e, quando couber, os respectivos preparados sólidos e líquidos.

Art. 1º A Portaria MAPA nº 123, de 13 de maio de 2021, publicada no Diário Oficial da União de 14 de maio de 2021, passa a vigorar com as seguintes alterações:

"Art. 5º Fica estabelecida a data máxima de 9 de outubro de 2023 para que sejam efetuadas as alterações no SIPEAGRO, bem como as adequações de rotulagem e composição para os produtos previamente registrados.

§ 1º Para as embalagens retornáveis, a adequação dos rótulos deve observar o processo gradual de substituição das mesmas, sendo fixada a data máxima de 9 de outubro de 2025 para conclusão da adequação.

....." (NR) (grifos nosso)

Art. 2º Esta Portaria entra em vigor em 1º de setembro de 2022.

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 pelas I.N's. SDA nº 03/2018 e 36/2018, I.N. Mapa nº 75/2019, Decreto-lei nº 986/1969, 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 429/2020, Resolução RDC nº 724/2022, Resolução RDC nº 725/2022, I.N. Anvisa nº 75/2020, I.N. Anvisa nº 159/2022, I.N. Anvisa nº 160/2022 e I.N. Anvisa nº 161/2022.

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 Frutas⁹ + (de baixa caloria)¹³ ou (dietética)¹⁴ + (gaseificada)¹⁰
 ou
 Bebida Mista de Extratos Vegetais⁹ + (de baixa caloria)¹³ ou (dietética)¹⁴ +
 (gaseificada)¹⁰ ou
 Bebida Mista de Frutas e Extratos Vegetais⁹ + (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 (~~Resolução RDC nº 54/2012~~ revogada) I.N. Anvisa nº 75/2020, 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, alterado pela I.N. SDA nº 36/2018, 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~~ revogada) Resolução RDC nº 429/2020 e na I.N. Anvisa nº 75/2020.

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.

Conforme o art. 13, do Decreto-lei nº 986/1969, os rótulos de alimentos que contiverem corantes artificiais deverão trazer na rotularem a declaração **"Colorido Artificialmente"**.

De acordo com o art. 14, do Decreto-lei nº 986/1969, os rótulos de alimentos adicionados de essências naturais ou artificiais, com o objetivo de reforçar, ou reconstituir o sabor natural do alimento deverão trazer a declaração do **"Contém Aromatizante ..."**, seguido do código correspondente e da declaração **"Aromatizado Artificialmente"**, no caso de ser empregado aroma artificial.

Conforme o art. 15, do Decreto-lei nº 986/1969, os rótulos dos alimentos elaborados com essências naturais deverão trazer as indicações **"Sabor de ..."** e **"Contém Aromatizante"**, seguido do código correspondente.

De acordo com o art. 16, do Decreto-lei nº 986/1969, os rótulos dos alimentos elaborados com essências artificiais deverão trazer a indicação **"Sabor Imitação ou Artificial de ..."** seguido da declaração **"Aromatizado Artificialmente"**.

Conforme o art. 17, do Decreto-lei nº 986/1969, as indicações exigidas pelos artigos 13 e 14 (acima) deste Decreto-lei, bem como as que servirem para mencionar o emprego de aditivos, **deverão constar do painel principal do rótulo do produto em forma facilmente legível.**

4 - Parâmetros analíticos:

4.1 - Parâmetros Microbiológicos

ATENÇÃO!!!

Os Padrões Microbiológicos abaixo aplicam-se aos alimentos prontos para oferta ao consumidor.

No caso de ingredientes destinados exclusivamente ao uso industrial, incluindo os aditivos alimentares, devem ser observados os padrões microbiológicos estabelecidos em suas especificações (Resolução RDC nº 724/2022, art. 5º, §§ 1º e 2º).

Tabela 1 - Padrões Microbiológicos para 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 ao Refresco ou à Bebida de Fruta ou de Vegetal Gaseificado(a) ⁽¹⁾)	Bolores e Leveduras / mL, exceto bebidas fermentadas	5	2	10	10 ²	S	S	S	S	S	S
Refrescos, sucos, néctares e outras 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.

⁽¹⁾ Para os produtos que não estejam explicitamente categorizadas nas categorias gerais e específicas, deve ser considerada a similaridade da natureza do alimento e do processo de fabricação (I.N. Anvisa nº 161/2022, art. 3º, inciso I).

Para efeito da Resolução RDC nº 724/2022, 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: Resolução RDC nº 724/2022, arts. 3º, incisos VII, VIII e XII, I.N. Anvisa nº 161/2022, art. 3º, inciso I, e Anexo I, item 12, alíneas “a” e “b”, e I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º.

Tabela 2 - Padrão Microbiológico para 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 161/2022, Anexo III, e I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º.

4.2 - Parâmetros Físico-químicos

Tabela 3 - Parâmetros Físico-químicos para o Refresco ou Bebida de Fruta ou Bebida de Vegetal.

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 Refresco ou a Bebida de Fruta ou Bebida de Vegetal Gaseificado(a)	≥ 2	-	S	S	S	S	S	S

Quantidade mínima de Suco de Fruta, Suco de Vegetal, Polpa de Fruta, Extrato Padronizado e Extrato de Fruta, em mL/100 mL de Refresco ou Bebida de Fruta ou Bebida de Vegetal	Conforme tabela 4 constante no item 5 (Composição) desta bebida neste Documento		N	N	N	N	N	S
Cafeína (trimetilxantina), natural ou sintética, expressa em mg/100 mL, exceto para o Refresco ou Bebida que contiver semente de guaraná ou seu equivalente em extrato	-	20	S	S	S	S	S	S
Cafeína (trimetilxantina) natural, expressa em mg/100 mL, para o Refresco ou Bebida que contiver semente de guaraná ou seu equivalente em extrato, cuja adição de cafeína sintética ou da obtida de outro vegetal é proibida	-	20	S	S	S	S	S	S
Sódio, em mg/200 mL, quando adicionado(a) 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 Bebida 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 Bebida 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
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.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e

II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, arts. 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. Mapa nº 75/2019, I.N. Anvisa nº 160/2022 e I.N. Anvisa nº 75/2020.

5 - Composição:

De acordo com 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.

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 elaboração do Refresco ou Bebida de Fruta ou Bebida de Vegetal estão estabelecidas no Anexo II da citada normativa, e se encontram especificadas na tabela 4, abaixo.

Tabela 4 - Quantidade mínima de Suco de Fruta, Suco de Vegetal, Polpa de Fruta, Extrato Padronizado e Extrato de Fruta, em mL/100 mL ou g/100mL de Refresco ou Bebida de Fruta ou Bebida de Vegetal.

Fruta	Quantidade mínima, em mL/100 mL	Quantidade mínima de sólidos totais, em mL/100 mL
Abacaxi	30,0	-
Açaí, açaí fino, açaí médio, açaí grosso e polpa de açaí	-	4,0
Açaí, açaí fino clarificado	3,5	-
Açaí, açaí médio clarificado	3,0	-
Açaí, açaí grosso clarificado	2,5	-
Açaí, polpa de açaí clarificado	10,0	-
Cajá	20,0	-
Caju	10,0	-
Goiaba	15,0	-
Juçara (<i>Eutherpe edulis</i>)	-	4,0
Juçara (<i>Eutherpe edulis</i>) clarificado	5,0	-
Laranja	30,0	-
Limão	5,0	-
Maçã	20,0	-
Manga	20,0	-
Mangaba	15,0	-
Maracujá	6,0	-
Morango	5,0	-
Pera	20,0	-
Pêssego	30,0	-
Tangerina	30,0	-
Tomate, suco	30,0	-
Uva	30,0	-
Duas ou mais frutas	10,0	-
Vegetal	Quantidade mínima, em g/100 mL	
Caju, castanha	5,0	
Cana-de-açúcar, suco de cana/caldo de cana	30,0	
Soja, proteína de soja	2,0	
Dois ou mais vegetais	5,0	
Extrato Padronizado	Quantidade mínima, em g/100 mL	
Gengibre, extrato padronizado com, no mínimo, 0,03% de gingerol	0,20	

Açaí, extrato padronizado com, no mínimo, 0,025% de antocianinas	0,5
Guaraná, semente de guaraná (gênero Paullinia) ou equivalente em extrato padronizado com, no mínimo, 1,2% de cafeína	0,02
Extrato de Fruta	Quantidade mínima, em g/100 mL
Cereja, a 20° Brix	0,5
Framboesa, a 19° Brix	0,5
Kiwi, a 10° Brix	0,5

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, art. 22, §§ 2º, 3º, 4º, 6º e 7º, e I.N. nº 19/2013, Anexo II.

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 na tabela 4 (acima), 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 na tabela 4 (acima), deve conter uma quantidade mínima de 5%, em v/v (cinco por cento em volume 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 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 na tabela 4 (acima), 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 (cinco décimos 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.

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 CO₂ (gás carbônico).

De acordo com o art. 4º, *caput*, 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, qual seja, a I.N. Anvisa nº 159/2022, elaborados a partir das espécies vegetais e de suas partes autorizadas pela citada normativa e que se encontram listadas na tabela 5 (abaixo), e os extratos padronizados, previstos na citada Instrução Normativa e demais legislações do Ministério da Agricultura e Pecuária.

Tabela 5 - Lista das Espécies Vegetais e de suas Partes Autorizadas para a Elaboração do Refresco ou Bebida de Fruta ou Bebida de Vegetal.

Nome Comum da Espécie Vegetal	Parte do Vegetal Autorizada	Nome Científico da Espécie Vegetal	Requisitos Complementares
Abacaxi	infrutescência (casca e polpa dos frutos)	<i>Bromelia ananas</i> L.	-
Acerola	frutos	<i>Malpighia glabra</i> L.	-
Ameixa	frutos	<i>Prunus domestica</i> L.	-
Amora	frutos	<i>Rubus</i> spp	-
Ananás	infrutescência (casca e polpa dos frutos)	<i>Ananas sativus</i> Schult. & Schult. F.	-
Banana caturra e banana-nanica	frutos	<i>Musa sinensis</i> L.	-
Banana-de-são-tomé, banana-maçã, banana-ouro, banana-prata	frutos	<i>Musa paradisiaca</i> L.	-
Banana-da-terra	frutos	<i>Musa sapientum</i> L.	-
Baunilha	frutos	<i>Vanilla aromatica</i> Swart.	-
Beterraba	raízes	<i>Beta vulgaris</i> L.	-
Boldo	folhas	<i>Pneumus boldus</i> Molina	O rótulo do produto contendo essa espécie deve conter 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.
Camomila ou Maçanilha	capítulos florais	<i>Matricaria recutita</i> L. e <i>Chamomilla recutita</i> (L.) Rauscher	-
Capim-limão ou capim-santo ou capim-cidreira ou capim-cidrô ou Chá de Estrada	folhas	<i>Cymbopogon citratus</i> Stapf	-
Carqueja	folhas	<i>Baccharis geneistelloides</i> (Lamarck) Person	-
Cassis ou groselha negra	frutos	<i>Ribes nigrum</i> L.	-
Cereja	frutos (sem semente)	<i>Prunus serotina</i> Ehrh	-
Chá preto ou chá verde ou chá branco	folhas e talos	<i>Camellia sinensis</i> (L.) Kuntze	-
Chicória	folhas e raízes	<i>Cichorium intybus</i> L.	Essa espécie somente pode ser usada de forma complementar às demais espécies vegetais autorizadas.
Cenoura	raízes	<i>Daucus carota</i> L.	-
Cranberry	fruto	<i>Vaccinium macrocarpon</i> Aiton	-
Damasco ou	frutos (sem	<i>Prunus armeciaca</i> L.	-

Apricot	sementes)		
Erva-cidreira ou melissa	folhas e ramos	<i>Melissa officinalis</i> L.	-
Erva-mate ou mate verde ou mate tostado	folhas e talos	<i>Ilex paraguariensis</i> St. Hil.	-
Erva-doce ou anis ou anis doce	frutos	<i>Pimpinella anisum</i> L.	-
Estévia	folhas	<i>Stevia rebaudiana</i> Bert	Essa espécie somente pode ser usada de forma complementar às demais espécies vegetais autorizadas.
Framboesa	frutos	<i>Rubus idaeus</i> L.	-
Funcho ou erva-doce-nacional	frutos	<i>Foeniculum vulgare</i> Mill.	-
Groselha	frutos	<i>Ribes rubrum</i> L.	-
Guaraná	sementes	<i>Paullinia cupana</i> L.	-
Hibisco	flores	<i>Hibiscus sabdariffa</i> L.	-
Hortelã ou Hortelã Pimenta ou Menta	folhas e ramos	<i>Mentha piperita</i> L.	-
Hortelã ou Menta ou Hortelã doce ou Menta doce	folhas e ramos	<i>Mentha arvensis</i> L.	-
Jasmim	flores	<i>Jasminum officinale</i> L.	-
Laranja amarga e laranja doce	casca dos frutos, folhas e flores	<i>Citrus aurantium</i> L. ou <i>Citrus vulgaris</i> Risso e <i>Citrus sinensis</i> Osbeck	-
Limão e limão-doce	frutos, casca dos frutos, folhas e flores	<i>Citrus limmonia</i> Osbeck ou <i>Citrus limonium</i> Risso	-
Maçã	frutos	<i>Pyrus malus</i> L.	-
Mamão ou papaia	frutos	<i>Carica papaya</i> L.	-
Manga	frutos	<i>Mangifera indica</i> L.	-
Maracujá-açú	polpa dos frutos	<i>Passiflora quadrangularis</i> L.	-
Maracujá-azedo	polpa dos frutos	<i>Passiflora edulis</i> F. Flavicarpa Degener	-
Maracujá-doce e maracujá silvestre	polpa dos frutos	<i>Passiflora alata</i> Dryand.	-
Maracujá-mirim, maracujá-roxo e maracujá-de-garapa	polpa dos frutos	<i>Passiflora edulis</i> Sims	-
Marmelo comum	frutos	<i>Pyrus cydonia</i> L. ou <i>Cydonia vulgaris</i> Pers.	-
Marmelo-da-china	frutos	<i>Cydonia sinensis</i> Thouin.	-
Mirtilo	frutos	<i>Vaccinium myrtillus</i> L.	-
Morango	frutos	<i>Fragaria</i> spp.	-
Pera	frutos	<i>Pyrus communis</i> L.	-
Pêssego	frutos (sem caroço)	<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch.	-
Pitanga	frutos e folhas	<i>Stenocalyx michelii</i> O.Berg ou <i>Eugenia uniflora</i> L.	-
Rosa silvestre ou mosqueta	frutos e flores	<i>Rosa canina</i> L.	-

Tangerina, bergamota, mexerica, laranja-cravo e mandarina	casca e frutos	<i>Citrus reticulata</i> Blanco	-
Tamarindo	polpa dos frutos	<i>Tamarindus indica</i> L.	-
Uva	frutos	<i>Vitis vinifera</i> L.	-

Fonte: I.N. Anvisa nº 159/2022, Anexo I.

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.

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, em conformidade ao disposto nas tabelas abaixo.

ADITIVOS			
16.2- BEBIDAS NÃO ALCÓOLICAS			
Números	Funcion/Nombre	Função/Nome	Concentración/máxima/Límite máximo
INS	Español	Português	g/100 mL (*)
1.6.2.2 Bebidas no Alcoólicas Gasificadas y No Gasificadas			
16.2.2 BEBIDAS NÃO ALCÓOLICAS 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)	<i>quantum satis</i>
334	Ácido Tartárico (L(+)-)	Ácido Tartárico (L(+)-)	0,5
338	Ácido Fosfórico Ácido Orto-fostórico	Ácido Fosfórico,Ácido Orto-Fosfórico	0,07 (como P ₂ O 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)	<i>quantum satis</i>
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-Tartrato (mono)	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 ₂ O ₅)
339i	Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio- (mono) Or- tofosfato	Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, Fosfato ácido de sódio, bifos- fato de sódio, Dihidrogênio Fosfato de Sódio, Dihidrogênio Ortofosfato Monossódico, Dihidrogênio Monofosfato Monossódico	0,07 (como P ₂ O 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 ₂ O 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, Dihidrogênio monofosf ato monopotássico	0,07 (como P ₂ O ₅)
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 P ₂ O ₅)

		Hidrogênio fosfato dipotássico	
341i	Calcio Fosfato monobásico, Fosfato monobásico, Fosfato monobásico, Ortofosfato monobásico	Fosfato monobásico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monobásico, fosfato de cálcio monobásico, bifosfato de cálcio, fosfato ácido de cálcio, dihidrogênio fosfato de cálcio	0,07 (como P ₂ O ₅)
341ii	Calcio (di) Fosfato, Calcio fosfato dibásico, calcio (di) ortofosfato	Fosfato dicálcio, 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 P ₂ O ₅)
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 P ₂ O ₅)
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)	<i>quantum satis</i>
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)	<i>quantum satis</i>
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 (Ver tabela abaixo que trata de restrições de uso de determinadas substâncias em função da adição de aromatizantes)	<i>quantum satis</i>
	COLORANTE	CORANTE	

100i	Cúrcuma, Curcumina	Curcumina, cúrcum	0,01 (como curmina)
101i	Riboflavina	Riboflavina	<i>quantum satis</i>
101ii	Riboflavina 5'- Fosfato de Sodio	Riboflavina 5'- fosfato de sódio	<i>quantum satis</i>
102	Tartrazina, laca de Al	Tartrazina, laca de Al	0,01
104	Amarillo de Quinoleína	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, cochinilha, 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	<i>quantum satis</i>
140ii	Clorofilina	Clorofilina	<i>quantum satis</i>
141i	Clorofila Cúprica	Clorofila cúprica	<i>quantum satis</i>
141ii	Clorofilina Cúprica, Sales de Sodio y Potasio	Clorofilina cúprica e seus sais de sódio e potássio	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
150b	Caramelo II- Proceso Sulfito Caustico	Caramelo II - processo sulfito cáustico	<i>quantum satis</i>
150c	Caramelo III- Proceso Amonio	Caramelo III - processo amônia	<i>quantum satis</i>
150d	Caramelo IV- Proceso Sulfito Amonio	Caramelo IV - processo sulfito-amônia	<i>quantum satis</i>
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)	<i>quantum satis</i>
160a ii	Carotenos: Extractos Naturales	Carotenos: Extratos Naturais	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
160d	Licopeno	Licopeno	0,01
160e	Beta-apo- 8'Carotenal	Beta-apo- 8'Carotenal	0,01
160f	Ester Metílico 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	<i>quantum satis</i>
163i	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	Antocianinas (de frutas e hortaliças)	<i>quantum satis</i>
171	Dióxido de Titanio	Dióxido de Titanio	<i>quantum satis</i>
	CONSERVADOR	CONSERVADOR	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
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	Para-hidroxibenzoato de metila de sódio,	0,03

	Metilparabeno	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 dimetilico	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)	<i>quantum satis</i>
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)	<i>quantum satis</i>
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)	<i>quantum satis</i>
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 glicérides 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 en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
	ESPUMANTE	ESPUMANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
958	Glicirricina	Glicirricina	0,005
999	Quilaya extracto	Extrato de Quilaia	0,02
	HUMECTANTE	UMECTANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
	SECUESTRANTE	SEQUESTRANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
338	Acido Fosfórico, Acido Orto- Fosfórico	Acido Fosfórico, Acido Orto-Fosfórico	0,07 (como P ₂ O ₅)
385	Sodio-(di) EDTA Calcico, Calcio Disodio Etilendiamina Tetraacetato	EDTA cálcio dissódico, etilenodiaminotetraacetato de cálcio e dissódico	0,0035
386	Sodio-(di) EDTA, Sodio-(di) Etilendiamina Tetraacetato	EDTA dissódico, etilenodiaminotetraacetato dissódico	0,0035
452i	Sodio Polifosfato, Sodio Metafosfato, Sodio Hexametáfosfato, sal de Graham	Hexametáfosfato de sódio, polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio	0,07 (como P ₂ O 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 admitten 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 adicional en 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)	<i>quantum satis</i>
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 ₂ O ₅)
	HUMECTANTE	UMECTANTE	
480	Diocetil sulfossuccinato de sódio	Diocetil 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 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 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 725/2022, que dispõe sobre aditivos alimentares aromatizantes autorizados para uso no Mercosul.

Fonte: Resolução RDC nº 05/2007.

RESTRICÇÕES DE USO DE DETERMINADAS SUBSTÂNCIAS EM ALIMENTOS EM FUNÇÃO DA ADIÇÃO DE AROMATIZANTES.		
Substâncias	Limite máximo no alimento (mg/Kg)	Condições específicas

Ácido agárico	20	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas e nos alimentos com fungos, aplica-se o limite máximo de 100 mg/Kg.~~
Aloína	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.~~
Beta Azarona	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.~~
Berberina	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.~~
Cumarina	2	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas e determinados tipos de doces com caramelo, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.~~
Ácido Cianhídrico	1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~No torrão (nougat) marzipan e seus sucedâneos ou produtos similares elaborados com sementes, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.~~ ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 1 mg por percentagem em volume de álcool.~~ ~~Nas conservar de frutas com caroço, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg.~~
Hipericina	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 2 mg/Kg.~~ ~~Nos confeitos, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.~~

Pulegona	100 ou 250 (ver célula à direita)	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas aromatizadas com menta, aplica-se o limite máximo de 250 mg/Kg. Nas demais bebidas, aplica-se o limite máximo de 100 mg/Kg. ~~Nos confeitos com menta, aplica-se o limite máximo de 350 mg/Kg.~~
Quassina	5	~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.~~ ~~Nas pastilhas de confeitos, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.~~
Safrol	1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas com até 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 2 mg/Kg.~~ ~~Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg.~~ Nos alimentos com macis e noz-moscada, aplica-se o limite máximo de 15 mg/Kg.
Santonina	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.~~
Tuiona Alfa e Beta	0,5	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas com até 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg.~~ ~~Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.~~ ~~Nos alimentos com preparados à base de sálvia, aplica-se o limite máximo de 25 mg/Kg.~~ ~~Nos aperitivos (amargos), aplica-se o limite máximos de 35 mg/Kg.~~ ~~No recheio de sálvia, aplica-se o limite máximo de 250 mg/Kg.~~
Quinina	85	~~Nos caramelos digestivos para adultos e nas coalhadas de frutas, aplica-se o limite máximo de 40 mg/Kg.~~ ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 300 mg/Kg.~~ Nas demais bebidas, aplica-se o limite máximo de 85 mg/Kg.

Fonte: Resolução RDC nº 725/2022, Anexo VIII.

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	Propionato de sódio	CONS
282	Propionato de cálcio	CONS
283	Propionato 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 eritórlico, 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 alginico	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 furcellarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	ESP/EST/GEL/EMU
407a	Algas marinhas Euchema processadas	ESP/EST/GEL/EMU
410	Goma garrofinha, 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, croscarmelose 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 láctico	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, dissódico 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, antiemectante; 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: glazeante; HUM: umectante; RAI: fermento químico; e SEC: sequestrante.

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	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
421	Manitol	Alimentos e bebidas para controle de peso	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimento e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
		Alimento e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>

		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcar	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
966	Lactitol	Alimentos e bebidas para controle de peso	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
967	Xilitol	Alimentos e bebidas para controle de peso	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
968	Eritritol	Alimentos e bebidas para controle de peso	<i>quantum satis</i>

		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com reduzido teor de açúcares	<i>quantum satis</i>
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 gasificadas e não gasificadas, 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 gasificadas e não gasificadas, 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 nº 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 nº 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 nº 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 nº 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 nº 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 nº 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 nº 123/2021.

Válido a partir de 1º/06/2021.

ATENÇÃO!!!

Novo prazo para adequação do Refresco ou Bebida de Fruta ou Bebida de Vegetal à Portaria Mapa nº 123/2021.

Até o dia 9/10/2023

Portaria Mapa nº 476/2022

Altera a Portaria MAPA nº 123, de 13 de maio de 2021, que estabelece os padrões de identidade e qualidade para bebida composta, chá, refresco, refrigerante, soda e, quando couber, os respectivos preparados sólidos e líquidos.

Art. 1º A Portaria MAPA nº 123, de 13 de maio de 2021, publicada no Diário Oficial da União de 14 de maio de 2021, passa a vigorar com as seguintes alterações:

"Art. 5º Fica estabelecida a data máxima de 9 de outubro de 2023 para que sejam efetuadas as alterações no SIPEAGRO, bem como as adequações de rotulagem e composição para os produtos previamente registrados.

§ 1º Para as embalagens retornáveis, a adequação dos rótulos deve observar o processo gradual de substituição das mesmas, sendo fixada a data máxima de 9 de outubro de 2025 para conclusão da adequação.

....." (NR) (grifos nosso)

Art. 2º Esta Portaria entra em vigor em 1º de setembro de 2022.

1 - Referências Legais:

Decreto nº 6.871/2009, art. 22, Portaria Mapa nº 123/2021, I.N. SDA nº 30/1999, alterada pelas I.N's. SDA nº 03/2018 e 36/2018, I.N. Mapa nº 75/2019, Decreto-lei nº 986/1969, 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 429/2020, Resolução RDC nº 724/2022, Resolução RDC nº 725/2022, I.N. Anvisa nº 75/2020, I.N. Anvisa nº 159/2022, I.N. Anvisa nº 160/2022 e I.N. Anvisa nº 161/2022.

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 de Laranja ⁸ ou Laranjada ⁸ ou Bebida de Laranja ⁸
Refresco de Laranja ⁸ + (adoçado) ⁴ ou Laranjada ⁸ + (adoçada) ⁴ ou Bebida de Laranja ⁸ + (adoçada) ⁴
Refresco de Laranja ⁸ + (de baixa caloria) ⁵ ou (dietético) ⁶ ou Laranjada ⁸ + (de baixa caloria) ⁵ ou (dietética) ⁶ ou Bebida de Laranja ⁸ + (de baixa caloria) ⁵ ou (dietética) ⁶
Refresco de Laranja ⁸ + (gaseificado ou levemente gaseificado) ⁷ ou Laranjada ⁸ + (gaseificada ou levemente gaseificada) ⁷ ou Bebida de Laranja ⁸ + (gaseificada ou levemente gaseificada) ⁷
Refresco de Laranja ⁸ + (adoçado) ⁴ + (gaseificado ou levemente gaseificado) ⁷ ou

Laranjada ⁸ + (adoçada) ⁴ + (gaseificada ou levemente gaseificada) ⁷ ou Bebida de Laranja ⁸ + (adoçada) ⁴ + (gaseificada ou levemente gaseificada) ⁷
Refresco de Laranja ⁸ + (de baixa caloria) ⁵ ou (dietético) ⁶ + (gaseificado ou levemente gaseificado) ⁷ ou Laranjada ⁸ + (de baixa caloria) ⁵ ou (dietética) ⁶ + (gaseificada ou levemente gaseificada) ⁷ ou Bebida de Laranja ⁸ + (de baixa caloria) ⁵ ou (dietética) ⁶ + (gaseificada ou levemente gaseificada) ⁷
Refresco de Limão ⁹ ou Limonada ⁹ ou Bebida de Limão ⁹
Refresco de Limão ⁹ + (adoçado) ⁴ ou Limonada ⁹ + (adoçada) ⁴ ou Bebida de Limão ⁹ + (adoçada) ⁴
Refresco de Limão ⁹ + (de baixa caloria) ⁵ ou (dietético) ⁶ ou Limonada ⁹ + (de baixa caloria) ⁵ ou (dietética) ⁶ ou Bebida de Limão ⁹ + (de baixa caloria) ⁵ ou (dietética) ⁶
Refresco de Limão ⁹ + (gaseificado ou levemente gaseificado) ⁷ ou Limonada ⁹ + (gaseificada ou levemente gaseificada) ⁷ ou Bebida de Limão ⁹ + (gaseificada ou levemente gaseificada) ⁷
Refresco de Limão ⁹ + (adoçado) ⁴ + (gaseificado ou levemente gaseificado) ⁷ ou Limonada ⁹ + (adoçada) ⁴ + (gaseificada ou levemente gaseificada) ⁷ ou Bebida de Limão ⁹ + (adoçada) ⁴ + (gaseificada ou levemente gaseificada) ⁷
Refresco de Limão ⁹ + (de baixa caloria) ¹³ ou (dietético) ¹⁴ + (gaseificado ou levemente gaseificado) ⁷ ou Limonada ⁹ + (de baixa caloria) ⁵ ou (dietética) ⁶ + (gaseificada ou levemente gaseificada) ⁷ ou Bebida de Limão ⁹ + (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

decrecente 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 (Resolução RDC nº 54/2012 revogada) I.N. Anvisa nº 75/2020, 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.).

⁸ 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).

⁹ 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).

Conforme o art. 14-A do Decreto nº 6.871/2009 e o item 8.6 da I.N. SDA nº 30/1999, alterado pela I.N. SDA nº 36/2018, 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~~ revogada) Resolução RDC nº 429/2020 e na I.N. Anvisa nº 75/2020.

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 e Pecuária 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 III, 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 III, 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.

De acordo com o art. 13, do Decreto-lei nº 986/1969, os rótulos de alimentos que contiverem corantes artificiais deverão trazer na rotulagem a declaração **"Colorido Artificialmente"**.

Conforme o art. 14, do Decreto-lei nº 986/1969, os rótulos de alimentos adicionados de essências naturais ou artificiais, com o objetivo de reforçar, ou reconstituir o sabor natural do alimento deverão trazer a declaração do **"Contém Aromatizante ..."**, seguido do código correspondente e da declaração **"Aromatizado Artificialmente"**, no caso de ser empregado aroma artificial.

De acordo com o art. 15, do Decreto-lei nº 986/1969, os rótulos dos alimentos elaborados com essências naturais deverão trazer as indicações **"Sabor de ..."** e **"Contém Aromatizante"**, seguido do código correspondente.

Conforme o art. 16, do Decreto-lei nº 986/1969, os rótulos dos alimentos elaborados com essências artificiais deverão trazer a indicação "**Sabor Imitação ou Artificial de ...**" seguido da declaração "**Aromatizado Artificialmente**".

De acordo com o art. 17, do Decreto-lei nº 986/1969, as indicações exigidas pelos artigos 13 e 14 (acima) deste Decreto-lei, bem como as que servirem para mencionar o emprego de aditivos, **deverão constar do painel principal do rótulo do produto em forma facilmente legível**.

4 - Parâmetros analíticos:

Conforme 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 dispostos nas tabelas abaixo.

4.1 - Parâmetros Microbiológicos

ATENÇÃO!!!

Os Padrões Microbiológicos abaixo aplicam-se aos alimentos prontos para oferta ao consumidor.

No caso de ingredientes destinados exclusivamente ao uso industrial, incluindo os aditivos alimentares, devem ser observados os padrões microbiológicos estabelecidos em suas especificações (Resolução RDC nº 724/2022, art. 5º, §§ 1º e 2º).

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

Bebidas Não-alcoólicas Categoria Específica	Microorganismo / 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 ao Refresco ou à Bebida de Fruta ou de Vegetal)	Bolores e Leveduras / mL, exceto bebidas fermentadas	5	2	10	10 ²	S	S	S	S	S	S

Gaseificado(a) ou Levemente Gaseificado(a) (1)											
Refrescos, sucos, néctares e outras bebidas não carbonatadas, adicionadas de conservadore s não refrigeradas	Bolores e Leveduras / mL	5	2	10	10 ²	S	S	S	S	S	S

Legenda: S= Sim.

(1) Para os produtos que não estejam explicitamente categorizadas nas categorias gerais e específicas, deve ser considerada a similaridade da natureza do alimento e do processo de fabricação (I.N. Anvisa nº 161/2022, art. 3º, inciso I).

Para efeito da Resolução RDC nº 724/2022, 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: Resolução RDC nº 724/2022, arts. 3º, incisos VII, VIII e XII, I.N. Anvisa nº 161/2022, art. 3º, inciso I, e Anexo I, item 12, alíneas "a" e "b", e I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º.

Tabela 2 - Padrão Microbiológico para 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"	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)	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 161/2022, Anexo III, e I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º.

4.2 - Parâmetros Físico-químicos

Tabela 3 - Parâmetros Físico-químicos para o Refresco ou Bebida de Fruta ou Bebida de Vegetal.

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 a 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 a 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	-	5	S	S	S	S	S	S

“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 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	- 20	S	S	S	S	S	S	S
Cafeína (trimetilxantina) natural, expressa em mg/100 mL, para o Refresco ou Bebida de Fruta ou de Vegetal que contiver semente de guaraná, café ou seus equivalentes em extrato, cuja adição de cafeína sintética ou da obtida de outro vegetal é proibida	- 20	S	S	S	S	S	S	S
Contaminantes Inorgânicos								
Arsênio total, em mg/kg*	- 0,05	N	N	N	N	N	N	S
Chumbo, em mg/kg*	- 0,05	N	N	N	N	N	N	S
Cádmio, em mg/kg*	- 0,02	N	N	N	N	N	N	S
Estanho, em mg/kg*, para bebidas enlatadas	- 150	N	N	N	N	N	N	S

Legenda: S= Sim e N= Não.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

- I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e
- II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

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 75/2020 e I.N. Anvisa nº 160/2022.

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 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.

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 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:

Tabela 4 - Quantidade mínima de Suco de Fruta, Suco de Vegetal, Polpa de Fruta e Extrato Padronizado, em mL/100 mL ou g/100 mL de Refresco ou Bebida de Fruta ou Bebida de Vegetal.

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
Pera	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	<i>quantum satis</i>
Extrato de lúpulo	<i>quantum satis</i>
Extrato de mate	<i>quantum satis</i>
Extrato de café	<i>quantum satis</i>
Extrato de açaí (mínimo 0,025% de antocianinas)	<i>quantum satis</i>
Extrato de gengibre (mínimo 0,03% de gingerol)	<i>quantum satis</i>
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).

De acordo com o Anexo III, item 2.1.2., da Portaria Mapa nº 123/2021, produto saborizado é 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 4, acima.

Conforme o art. 2º, inciso IV, da Portaria Mapa nº 123/2021, o extrato aquoso deve ser obtido a partir das espécies vegetais e de suas partes autorizadas em legislação específica da Anvisa, qual seja, a I.N. Anvisa nº 159/2022, para o preparo de chás e especiarias, e que se encontram listadas nas tabelas 5 e 6 abaixo.

Tabela 5 - Lista das Espécies Vegetais e de suas Partes Autorizadas para o Preparo de Chá e Obtenção de Extrato Aquoso a ser Utilizado na Elaboração do Refresco ou Bebida Saborizado(a).

Nome Comum da Espécie Vegetal	Parte do Vegetal Autorizada	Nome Científico da Espécie Vegetal	Requisitos Complementares
Abacaxi	infrutescência (casca e polpa dos frutos)	<i>Bromelia ananas</i> L.	-
Acerola	frutos	<i>Malpighia glabra</i> L.	-
Ameixa	frutos	<i>Prunus domestica</i> L.	-
Amora	frutos	<i>Rubus</i> spp	-
Ananás	infrutescência (casca e polpa dos frutos)	<i>Ananas sativus</i> Schult. & Schult. F.	-
Banana caturra e banana-nanica	frutos	<i>Musa sinensis</i> L.	-
Banana-de-são-tomé, banana-maçã, banana-ouro, banana-prata	frutos	<i>Musa paradisiaca</i> L.	-
Banana-da-terra	frutos	<i>Musa sapientum</i> L.	-
Baunilha	frutos	<i>Vanilla aromatica</i> Swart.	-
Beterraba	raízes	<i>Beta vulgaris</i> L.	-
Boldo	folhas	<i>Pneumus boldus</i> Molina	O rótulo do produto contendo essa espécie deve conter 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.
Camomila ou Maçanilha	capítulos florais	<i>Matricaria recutita</i> L. e <i>Chamomilla recutita</i> (L.) Rauscher	-
Capim-limão ou capim-santo ou capim-cidreira ou capim-cidrô ou Chá de Estrada	folhas	<i>Cymbopogon citratus</i> Stapf	-
Carqueja	folhas	<i>Baccharis geneistelloides</i>	-

		(Lamarck) Person	
Cassis ou groselha negra	frutos	<i>Ribes nigrum</i> L.	-
Cereja	frutos (sem semente)	<i>Prunus serotina</i> Ehrh	-
Chá preto ou chá verde ou chá branco	folhas e talos	<i>Camellia sinensis</i> (L.) Kuntze	-
Chicória	folhas e raízes	<i>Cichorium intybus</i> L.	Essa espécie somente pode ser usada de forma complementar às demais espécies vegetais autorizadas.
Cenoura	raízes	<i>Daucus carota</i> L.	-
Cranberry	fruto	<i>Vaccinium macrocarpon</i> Aiton	-
Damasco ou Apricot	frutos (sem sementes)	<i>Prunus armeciaca</i> L.	-
Erva-cidreira ou melissa	folhas e ramos	<i>Melissa officinalis</i> L.	-
Erva-mate ou mate verde ou mate tostado	folhas e talos	<i>Ilex paraguariensis</i> St. Hil.	-
Erva-doce ou anis ou anis doce	frutos	<i>Pimpinella anisum</i> L.	-
Estévia	folhas	<i>Stevia rebaundiana</i> Bert	Essa espécie somente pode ser usada de forma complementar às demais espécies vegetais autorizadas.
Framboesa	frutos	<i>Rubus idaeus</i> L.	-
Funcho ou erva- doce-nacional	frutos	<i>Foeniculum vulgare</i> Mill.	-
Groselha	frutos	<i>Ribes rubrum</i> L.	-
Guaraná	sementes	<i>Paullinia cupana</i> L.	-
Hibisco	flores	<i>Hibiscus sabdariffa</i> L.	-
Hortelã ou Hortelã Pimenta ou Menta	folhas e ramos	<i>Mentha piperita</i> L.	-
Hortelã ou Menta ou Hortelã doce ou Menta doce	folhas e ramos	<i>Mentha arvensis</i> L.	-
Jasmim	flores	<i>Jasminum officinale</i> L.	-
Laranja amarga e laranja doce	casca dos frutos, folhas e flores	<i>Citrus aurantium</i> L. ou <i>Citrus vulgaris</i> Risso e <i>Citrus sinensis</i> Osbeck	-
Limão e limão- doce	frutos, casca dos frutos, folhas e flores	<i>Citrus limmonia</i> Osbeck ou <i>Citrus limonium</i> Risso	-
Maçã	frutos	<i>Pyrus malus</i> L.	-
Mamão ou papaia	frutos	<i>Carica papaya</i> L.	-
Manga	frutos	<i>Mangifera indica</i> L.	-
Maracujá-açú	polpa dos frutos	<i>Passiflora quadrangularis</i> L.	-
Maracujá-azedo	polpa dos frutos	<i>Passiflora edulis</i> F. Flavicarpa Degener	-
Maracujá-doce e maracujá silvestre	polpa dos frutos	<i>Passiflora alata</i> Dryand.	-
Maracujá-mirim,	polpa dos frutos	<i>Passiflora edulis</i> Sims	-

maracujá-roxo e maracujá-de-garapa			
Marmelo comum	frutos	<i>Pyrus cydonia</i> L. ou <i>Cydonia vulgaris</i> Pers.	-
Marmelo-da-china	frutos	<i>Cydonia sinensis</i> Thouin.	-
Mirtilo	frutos	<i>Vaccinium myrtillus</i> L.	-
Morango	frutos	<i>Fragaria</i> spp.	-
Pera	frutos	<i>Pyrus communis</i> L.	-
Pêssego	frutos (sem caroço)	<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch.	-
Pitanga	frutos e folhas	<i>Stenocalyx michelii</i> O.Berg ou <i>Eugenia uniflora</i> L.	-
Rosa silvestre ou mosqueta	frutos e flores	<i>Rosa canina</i> L.	-
Tangerina, bergamota, mexerica, laranja-cravo e mandarina	casca e frutos	<i>Citrus reticulata</i> Blanco	-
Tamarindo	polpa dos frutos	<i>Tamarindus indica</i> L.	-
Uva	frutos	<i>Vitis vinifera</i> L.	-

Fonte: I.N. Anvisa nº 159/2022, Anexo I.

Tabela 6 - Lista das Espécies Vegetais e de suas Partes Autorizadas para Uso como Especiarias e Obtenção de Extrato Aquoso a ser Utilizado na Elaboração do Refresco ou Bebida Saborizado(a).

Nome Comum da Espécie Vegetal	Parte do Vegetal Autorizada	Nome Científico da Espécie Vegetal
Açafrão	estigmas florais	<i>Crocus sativus</i> L.
Aipo marrom e verde	talos, folhas e sementes	<i>Apium graveolens</i> L.
Alcaçuz	raízes	<i>Glycyrrhiza glabra</i> L.
Alcaparra	botões florais	<i>Capparis spinosa</i> L.
Alecrim	folhas e talos	<i>Rosmarinus officinalis</i> L.
Alho	bulbos	<i>Allium sativum</i> L.
Alho porro	folhas e talos	<i>Allium porrum</i> L.
Anis estrelado	frutos	<i>Illicium verum</i> Hook
Baunilha	frutos	<i>Vanilla planifolia</i> Jacks
Canela-da-china	cascas	<i>Cinnamomum cassia</i> Ness ex Blume
Canela-do-ceilão	cascas	<i>Cinnamomum zeylanicum</i> Ness
Cardamomo	sementes	<i>Elettaria cardamomum</i> L.
Cebola	bulbos	<i>Allium cepa</i> L.
Cebolinha verde	folhas e talos	<i>Allium schoenoprasum</i> L.
Cerofólio	folhas e frutos	<i>Anthriscus cerofolium</i> (L.) Hoffm
Coentro	talos, folhas e frutos	<i>Coriandrum sativum</i> L.
Cominho	frutos	<i>Cuminum Cyminum</i> L.
Cravo-da-índia	botões florais	<i>Caryophyllus aromaticus</i> L. ou <i>Eugenia caryophyllara</i> Thumb
Cúrcuma	rizomas	<i>Curcuma longa</i> L. e <i>Curcuma domestica</i> Valenton
Curry	folhas	<i>Murraya koenigii</i> (L.) Spreng
Endro ou aneto ou dill	frutos, folhas e talos	<i>Anethum graveolens</i> L.
Erva-doce ou anis ou anis	frutos	<i>Pimpinella anisum</i> L.

doce		
Estragão	folhas e talos	<i>Artemisia dracunculus</i> L.
Feno-grego	sementes	<i>Trigonella foenum-graecum</i> L.
Funcho	folhas e talos	<i>Foeniculum vulgare</i> Mill.
Gengibre	rizomas	<i>Zingiber officinale</i> Roscoe
Gergelim	sementes	<i>Sesamum indicum</i> L.
Hortelã ou hortelã-pimenta	folhas e talos	<i>Mentha piperita</i> L.
Kümmel ou alcaravia	sementes	<i>Carum carvil</i> L.
Lavanda	folhas e flores	<i>Lavandula dentata</i> , L. <i>angustifolia</i> , L. <i>stoechas</i> <i>stoechas</i> , L. <i>stoechas</i> <i>pendunculata</i> e L. <i>multifida</i> , com suas respectivas variedades
Louro	folhas	<i>Laurus nobilis</i> L.
Manjerição ou alfavaca ou basílico	folhas e talos	<i>Ocimum basilicum</i> L.
Manjerona	folhas e talos	<i>Majorana hortensis</i> Moench. ou <i>Origanum majorana</i> L.
Menta ou menta doce ou hortelã-doce	folhas e talos	<i>Mentha arvensis</i> L.
Mostarda-branca	sementes	<i>Sinapsis alba</i> L. ou <i>Brassica</i> <i>alba</i> Rabenth
Mostarda-preta	sementes	<i>Brassica nigra</i> (L.) Koch ou <i>Sinapis nigra</i> L.
Mostarda amarela ou parda	sementes	<i>Brassica hirta</i> Moench. ou <i>Brassica juncea</i> L.
Noz-moscada ou macis	sementes e arilos	<i>Myristica fragrans</i> Houtt
Orégano chileno	folhas e talos	<i>Origanum vulgare</i> L.
Orégano mexicano	folhas e talos	<i>Lippia graveolens</i> Kunth
Papoula	sementes	<i>Papaver somniferum</i> L.
Páprica	frutos	<i>Capsicum annuum</i> L.
Pimenta-branca, preta, verde ou pimenta-do-reino	frutos	<i>Piper nigrum</i> L.
Pimenta-de-caiena	frutos	<i>Capsicum baccatum</i> L.
Pimenta vermelha ou pimenta- malagueta	frutos	<i>Capsicum frutes-cens</i> L.
Pimenta cumari	frutos	<i>Capsicum praetermissum</i> Heiser & Smith
Pimentão vermelho, pimentão verde, pimentão amarelo e pimenta doce	frutos	<i>Capsicum annuum</i> L.
Pimenta-da-jamaica	frutos	<i>Pimenta officinalis</i> Lindl. Ou <i>Pimenta dioca</i> (L.) Merr.
Pimenta rosa	frutos	<i>Schinus terebinthifolius</i> Raddi
Raíz forte	folhas e raízes	<i>Armoracia rusticana</i> P. Gaertn
Salsa	folhas e talos	<i>Petroselinum sativum</i> Hoffm. ou <i>Petroselinum crispum</i> (Mill.) Nyman.
Sálvia	folhas	<i>Salvia officinalis</i> L.
Segurelha	folhas e talos	<i>Satureja hortensis</i> L.
Tomate	frutos	<i>Lycopersicum esculentum</i> L.
Tomilho	folhas e talos	<i>Thymus vulgaris</i> L.
Urucum	sementes	<i>Bixa orellana</i> L.
Zimbro	folhas e frutos	<i>Juniperus communis</i> L.

Fonte: I.N. Anvisa nº 159/2022, Anexo II.

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 Refresco ou Bebida de Fruta ou de Vegetal elaborado a partir de produto saborizado:

- I - Ingrediente vegetal.
- 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 5.4., 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 - Pedacos 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 (CO₂) industrialmente puro.
- VI - Novos ingredientes, devidamente aprovados em conformidade com o estabelecido em legislação específica da Anvisa, desde que não implique em descaracterização quanto 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.

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 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, em conformidade ao disposto nas tabelas abaixo.

ADITIVOS			
16.2- BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS			
Números	Funcion/Nombre	Função/Nome	Concentración/máxima/Límite máximo
INS	Español	Português	g/100 mL (*)
1.6.2.2 Bebidas no Alcoólicas 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 en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
334	Ácido Tartárico (L(+)-)	Ácido Tartárico (L(+)-)	0,5
338	Ácido Fosfórico Ácido Orto-fosfórico	Ácido Fosfórico, Ácido Orto-Fosfórico	0,07 (como P ₂ O ₅)
	REGULADOR DE ACIDEZ	REGULADOR DE ACIDEZ	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
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 ₂ O ₅)
339i	Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio- (mono) Ortofosfato	Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, Fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, Dihidrogênio Fosfato de Sódio, Dihidrogênio Ortofosfato Monossódico,	0,07 (como P ₂ O 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 ₂ O 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, Dihidrogênio monofosf ato monopotássico	0,07 (como P ₂ O ₅)
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 P ₂ O ₅)
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 P ₂ O ₅)
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 P ₂ O ₅)

		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 P ₂ O ₅)
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)	<i>quantum satis</i>
900a	Dimetilpolisiloxano, Dimetilsilicona, Polidimetilsiloxano	Dimetilpolisiloxano, polidimetilsiloxano, dimetilsilicone	0,001
	ANTIOXIDANTE	ANTIOXIDANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
304	Ascorbil Palmitato	Palmitato de ascorbila	0,01
305	Ascorbil Estearato	Estearato de ascorbila	0,01
	AROMATIZANTE	AROMATIZANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul ¹ (Ver tabela abaixo que trata de restrições de uso de determinadas substâncias em função da adição de aromatizantes)	<i>quantum satis</i>
	COLORANTE	CORANTE	
100i	Cúrcuma, Curcumina	Curcumina, cúrcum	0,01 (como curmina)
101i	Riboflavina	Riboflavina	<i>quantum satis</i>
101ii	Riboflavina 5'- Fosfato de Sodio	Riboflavina 5'- fosfato de sódio	<i>quantum satis</i>
102	Tartrazina, laca de Al	Tartrazina, laca de Al	0,01
104	Amarillo de Quinoleína	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, NH ₄ y Ca	Carmim, cochoinilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH ₄ 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, carmin 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	<i>quantum satis</i>
140ii	Clorofilina	Clorofilina	<i>quantum satis</i>
141i	Clorofila Cúprica	Clorofila cúprica	<i>quantum satis</i>
141ii	Clorofilina Cúprica, Sales de Sodio y Potasio	Clorofilina cúprica e seus sais de sódio e potássio	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
150b	Caramelo II- Proceso Sulfito Caustico	Caramelo II - processo sulfito cáustico	<i>quantum satis</i>
150c	Caramelo III- Proceso Amonio	Caramelo III - processo amônia	<i>quantum satis</i>
150d	Caramelo IV- Proceso Sulfito Amonio	Caramelo IV - processo sulfito-amônia	<i>quantum satis</i>
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)	<i>quantum satis</i>
160a ii	Carotenos: Extractos Naturales	Carotenos: Extratos Naturais	<i>quantum satis</i>
160b	Rocum, 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	<i>quantum satis</i>
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' Carotenico	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	<i>quantum satis</i>
163i	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	Antocianinas (de frutas e hortaliças)	<i>quantum satis</i>
171	Dióxido de Titanio	Dióxido de Titanio	<i>quantum satis</i>
	CONSERVADOR	CONSERVADOR	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>

200	Acido Sórbito	Acido Sórbito	0,03 para bebidas con/com gás. 0,08 para bebidas sin/sem gás.
201	Sodio Sorbato	Sorbato de sódio	0,03 (como ác. sórbito) para bebidas con/com gás. 0,08 (como ác. sórbito) para bebidas sin/sem gás.
202	Potasio Sorbato	Sorbato de potássio	0,03 (como ác. sórbito) para bebidas con/com gás. 0,08 (como ác. sórbito) para bebidas sin/sem gás.
203	Calcio Sorbato	Sorbato de cálcio	0,03 (como ác. sórbito) para bebidas con/com gás. 0,08 (como ác. sórbito) 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)
214 (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, Anidrido 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 dimetilico	0,025
	EMULSIONANTE	EMULSIFICANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
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
	ESPELANTE	ESPESSANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
405	Propilenglicol Alginato	Alginato de Propilenoglicol	0,05
	ESTABILIZANTE	ESTABILIZANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
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 tartárico	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 en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
	ESPUMANTE	ESPUMANTE	

	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
958	Glicirricina	Glicirricina	0,005
999	Quilaya extracto	Extrato de Quilaia	0,02
	HUMECTANTE	UMECTANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
	SECUESTRANTE	SEQUESTRANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
338	Acido Fosfórico, Acido Orto- Fosfórico	Acido Fosfórico, Acido Orto-Fosfórico	0,07 (como P ₂ O ₅)
385	Sodio-(di) EDTA Calcico, Calcio Disodio Etilendiamina Tetraacetato	EDTA cálcio dissódico, etilenodiaminotetraacetato de cálcio e dissódico	0,0035
386	Sodio-(di) EDTA, Sodio-(di) Etilendiamina Tetraacetato	EDTA dissódico, etilenodiaminotetraacetato dissódico	0,0035
452i	Sodio Polifosfato, Sodio Metafosfato, Sodio Hexametáfosfato, sal de Graham	Hexametáfosfato de sódio, polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio	0,07 (como P ₂ O 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 adicional en 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/ ANTIUMECTANTE	ANTIAGLUTINANTE/ ANTIUMECTANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
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 ₂ O ₅)
	HUMECTANTE	UMECTANTE	
480	Diocetil sulfossuccinato de sódio	Diocetil 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 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 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 725/2022, que dispõe sobre aditivos alimentares aromatizantes autorizados para uso no Mercosul.

Fonte: Resolução RDC nº 05/2007.

RESTRIÇÕES DE USO DE DETERMINADAS SUBSTÂNCIAS EM ALIMENTOS EM FUNÇÃO DA ADIÇÃO DE AROMATIZANTES.		
Substâncias	Limite máximo no alimento (mg/Kg)	Condições específicas
Ácido agárico	20	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas e nos alimentos com fungos, aplica-se o limite máximo de 100 mg/Kg.~~
Aloína	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.~~
Beta Azarona	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.~~

Berberina	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.~~
Cumarina	2	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas e determinados tipos de doces com caramelo, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.~~
Ácido Cianhídrico	1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~No torrão (nougat) marzipan e seus sucedâneos ou produtos similares elaborados com sementes, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.~~ ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 1 mg por percentagem em volume de álcool.~~ ~~Nas conservar de frutas com caroço, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg.~~
Hipericina	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 2 mg/Kg.~~ ~~Nos confeitos, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.~~
Pulegona	100 ou 250 (ver célula à direita)	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas aromatizadas com menta, aplica-se o limite máximo de 250 mg/Kg. Nas demais bebidas, aplica-se o limite máximo de 100 mg/Kg. ~~Nos confeitos com menta, aplica-se o limite máximo de 350 mg/Kg.~~
Quassina	5	~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.~~ ~~Nas pastilhas de confeitos, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.~~
Safrol	1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas com até 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 2 mg/Kg.~~ ~~Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg.~~

		Nos alimentos com macis e noz-moscada, aplica-se o limite máximo de 15 mg/Kg.
Santonina	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.~~
Tuiona Alfa e Beta	0,5	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas com até 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg.~~ ~~Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.~~ ~~Nos alimentos com preparados à base de sálvia, aplica-se o limite máximo de 25 mg/Kg.~~ ~~Nos aperitivos (amargos), aplica-se o limite máximos de 35 mg/Kg.~~ ~~No recheio de sálvia, aplica-se o limite máximo de 250 mg/Kg.~~
Quinina	85	~~Nos caramelos digestivos para adultos e nas coalhadas de frutas, aplica-se o limite máximo de 40 mg/Kg.~~ ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 300 mg/Kg.~~ Nas demais bebidas, aplica-se o limite máximo de 85 mg/Kg.

Fonte: Resolução RDC nº 725/2022, Anexo VIII.

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 alginico	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 furcellarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	ESP/EST/GEL/EMU
407a	Algas marinhas Euchema processadas	ESP/EST/GEL/EMU
410	Goma garrofinha, 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, croscarmelose sódica	EST
469	Carboximetilcelulose sódica - hidrólise enzimática	GLA/EST/ESP
470	Sais de ácidos graxos (com base Ca, Na,	EMU/ANAH

	Mg, K e NH ₄)	
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 láctico	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, antiuementante; 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: sequestrante.

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	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>

		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
421	Manitol	Alimentos e bebidas para controle de peso	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimento e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
		Alimento e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcar	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
966	Lactitol	Alimentos e bebidas para controle de peso	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
967	Xilitol	Alimentos e bebidas para controle de peso	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
968	Eritritol	Alimentos e bebidas para controle de peso	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com reduzido teor de açúcares	<i>quantum satis</i>
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	0,005

		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 nº 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 nº 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 nº 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 nº 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 nº 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 nº 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 I.N. nº 19/2013.
Válido até 9/10/2023, para os registros concedidos até 31/05/2021.**

ATENÇÃO!!!

**Novo prazo para adequação do Refrigerante à Portaria Mapa nº 123/2021.
Até o dia 9/10/2023**

Portaria Mapa nº 476/2022

Altera a Portaria MAPA nº 123, de 13 de maio de 2021, que estabelece os padrões de identidade e qualidade para bebida composta, chá, refresco, refrigerante, soda e, quando couber, os respectivos preparados sólidos e líquidos.

Art. 1º A Portaria MAPA nº 123, de 13 de maio de 2021, publicada no Diário Oficial da União de 14 de maio de 2021, passa a vigorar com as seguintes alterações:

"Art. 5º Fica estabelecida a data máxima de 9 de outubro de 2023 para que sejam efetuadas as alterações no SIPEAGRO, bem como as adequações de rotulagem e composição para os produtos previamente registrados.

§ 1º Para as embalagens retornáveis, a adequação dos rótulos deve observar o processo gradual de substituição das mesmas, sendo fixada a data máxima de 9 de outubro de 2025 para conclusão da adequação.

....." (NR) (grifos nosso)

Art. 2º Esta Portaria entra em vigor em 1º de setembro de 2022.

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 pelas I.N's. SDA nº 03/2018 e 36/2018, I.N. Mapa nº 75/2019, Decreto-lei nº 986/1969, 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 429/2020, Resolução RDC nº 724/2022, Resolução RDC nº 725/2022, I.N. Anvisa nº 75/2020, I.N. Anvisa nº 159/2022, I.N. Anvisa nº 160/2022 e I.N. Anvisa nº 161/2022.

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 (Resolução RDC nº 54/2012 revogada) I.N. Anvisa nº 75/2020, 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, alterado pela I.N. SDA nº 36/2018, 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~~ revogada) Resolução RDC nº 429/2020 e na I.N. Anvisa nº 75/2020.

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 CO₂ (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.

Conforme o art. 13, do Decreto-lei nº 986/1969, os rótulos de alimentos que contiverem corantes artificiais deverão trazer na rotulagem a declaração **"Colorido Artificialmente"**.

De acordo com o art. 14, do Decreto-lei nº 986/1969, os rótulos de alimentos adicionados de essências naturais ou artificiais, com o objetivo de reforçar, ou reconstituir o sabor natural do alimento deverão trazer a declaração do **"Contém Aromatizante ..."**, seguido do código correspondente e da declaração **"Aromatizado Artificialmente"**, no caso de ser empregado aroma artificial.

Conforme o art. 15, do Decreto-lei nº 986/1969, os rótulos dos alimentos elaborados com essências naturais deverão trazer as indicações **"Sabor de ..."** e **"Contém Aromatizante"**, seguido do código correspondente.

De acordo com o art. 16, do Decreto-lei nº 986/1969, os rótulos dos alimentos elaborados com essências artificiais deverão trazer a indicação **"Sabor Imitação ou Artificial de ..."** seguido da declaração **"Aromatizado Artificialmente"**.

Conforme o art. 17, do Decreto-lei nº 986/1969, as indicações exigidas pelos artigos 13 e 14 (acima) deste Decreto-lei, bem como as que servirem para mencionar o emprego de aditivos, **deverão constar do painel principal do rótulo do produto em forma facilmente legível.**

4 - Parâmetros Analíticos:

4.1 - Parâmetros Microbiológicos

ATENÇÃO!!!

Os Padrões Microbiológicos abaixo aplicam-se aos alimentos prontos para oferta ao consumidor.

No caso de ingredientes destinados exclusivamente ao uso industrial, incluindo os aditivos alimentares, devem ser observados os padrões microbiológicos estabelecidos em suas especificações (Resolução RDC nº 724/2022, art. 5º, §§ 1º e 2º).

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

Bebidas Não-alcoólicas Categoria Específica	Microorganismo / 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 Resolução RDC nº 724/2022, 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: Resolução RDC nº 724/2022, arts. 3º, incisos VII, VIII e XII, I.N. Anvisa nº 161/2022, art. 3º, inciso I, e Anexo I, item 12, alínea "a", e I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º.

Tabela 2 - Padrão Microbiológico para 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."	N	N	N	N	N	S
b) Alimentos ácidos ou acidificados (pH menor que 4,5) (Aplica-se ao Refrigerante comercialmente estéril)	Quando houver alteração, o resultado deve ser interpretado como Insatisfatório com Qualidade Inaceitável.						

Legenda: S= Sim e N= Não.

Fonte: I.N. Anvisa nº 161/2022, Anexo III, e I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º.

4.2 - Parâmetros Físico-químicos

Tabela 3 - Parâmetros Físico-químicos para o Refrigerante.

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 de Fruta, Suco de Vegetal, Polpa de Fruta, Extrato Padronizado e Extrato de Fruta, em mL/100 mL de Refrigerante	Conforme tabela 4 constante no item 5 desta (Composição) bebida neste Documento		N	N	N	N	N	S
Pressão gasosa, em atm, a 20 °C	> 2,5	-	S	S	S	S	S	S
Pressão gasosa, em atm, a 20 °C, para o Refrigerante Levemente Gaseificado	-	≤ 2,5	S	S	S	S	S	S
Cafeína (trimetilxantina), natural ou sintética, expressa em mg/100 mL, para o Refrigerante de Cola	-	20	S	S	S	S	S	S
Cafeína (trimetilxantina) natural, expressa em mg/100 mL, para o Refrigerante que contiver semente de guaraná ou seu equivalente em extrato, cuja adição de cafeína sintética ou da obtida de outro vegetal é proibida	-	20	S	S	S	S	S	S
Sódio, em mg/200 mL, quando adicionado de	-	< 5	S	S	S	S	S	S

cloreto de sódio								
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
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.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e

II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, art. 12, inciso I, I.N. Mapa nº 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, I.N. Mapa nº 75/2019, I.N. Anvisa nº 160/2022 e I.N. Anvisa nº 75/2020.

5 - Composição:

De acordo com 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.

Conforme o art. 21, *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 elaboração do Refrigerante estão estabelecidas no Anexo III da citada normativa, e se encontram especificadas na tabela 4, abaixo.

Tabela 4 - Quantidade mínima de Suco de Fruta, Suco de Vegetal, Polpa de Fruta, Extrato Padronizado e Extrato de Fruta, em mL/100 mL ou g/100mL de Refrigerante.

Fruta	Quantidade mínima, em mL/100 mL	Quantidade mínima de sólidos totais, em mL/100 mL
Abacaxi	10,0	-
Açaí, açaí fino, açaí médio, açaí	-	2,0

grosso e polpa de açaí		
Açaí, açaí fino clarificado	1,8	-
Açaí, açaí médio clarificado	1,6	-
Açaí, açaí grosso clarificado	1,25	2,0
Açaí, polpa de açaí clarificado	5,0	-
Cajá	5,0	-
Caju	5,0	-
Goiaba	5,0	-
Juçara (<i>Eutherpe edulis</i>)	-	2,0
Juçara (<i>Eutherpe edulis</i>) clarificado	2,5	-
Laranja	10,0	-
Limão	2,5	-
Maçã	5,0	-
Manga	5,0	-
Maracujá	3,0	-
Morango	2,5	-
Pera	5,0	-
Pêssego	5,0	-
Tangerina	10,0	-
Tomate, suco	10,0	-
Uva	10,0	-
Duas ou mais frutas	5,0	-
Vegetal	Quantidade mínima, em g/100 mL	
Caju, castanha	2,5	
Cana-de-açúcar, suco de cana/caldo de cana	20,0	
Soja, proteína de soja	1,0	
Dois ou mais vegetais	5,0	
Extrato Padronizado	Quantidade mínima, em g/100 mL	
Gengibre, extrato padronizado com, no mínimo, 0,03% de gingerol	0,02	
Açaí, extrato padronizado com, no mínimo, 0,025% de antocianinas	0,5	
Guaraná, semente de guaraná (gênero Paullinia) ou equivalente em extrato padronizado com, no mínimo, 1,2% de cafeína	0,02	
Semente de Noz de Cola ou Extrato de Noz de Cola (<i>Cola acuminata</i>)	-	
Extrato de Fruta	Quantidade mínima, em g/100 mL	
Cereja, a 20° Brix	0,5	
Framboesa, a 19° Brix	0,5	
Kiwi, a 10° Brix	0,5	

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, art. 23, §§ 2º, 3º, 4º, 5º e 6º, e I.N. nº 19/2013, Anexo III.

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, que se encontram especificadas na tabela 4 (acima), 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, que se encontra especificada na tabela 4 (acima), 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 ou no § 3º do art. 23 do Decreto nº 6.871/2009, que se encontram todas especificadas na tabela 4 (acima).

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.

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 CO₂ (gás carbônico).

De acordo com o art. 4º, *caput*, 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, qual seja, a I.N. Anvisa nº 159/2022, elaborados a partir das espécies vegetais e de suas partes autorizadas pela citada normativa e que se encontram listadas na tabela 5 (abaixo), e os extratos padronizados, previstos na citada Instrução Normativa e demais legislações do Ministério da Agricultura e Pecuária.

Tabela 5 - Lista das Espécies Vegetais e de suas Partes Autorizadas para a Elaboração do Refrigerante.

Nome Comum da Espécie Vegetal	Parte do Vegetal Autorizada	Nome Científico da Espécie Vegetal	Requisitos Complementares
Abacaxi	infrutescência (casca e polpa dos frutos)	<i>Bromelia ananas</i> L.	-
Acerola	frutos	<i>Malpighia glabra</i> L.	-
Ameixa	frutos	<i>Prunus domestica</i> L.	-
Amora	frutos	<i>Rubus</i> spp	-
Ananás	infrutescência (casca e polpa dos frutos)	<i>Ananas sativus</i> Schult. & Schult. F.	-
Banana caturra e banana-nanica	frutos	<i>Musa sinensis</i> L.	-
Banana-de-são-tomé, banana-maçã, banana-ouro, banana-prata	frutos	<i>Musa paradisiaca</i> L.	-
Banana-da-terra	frutos	<i>Musa sapientum</i> L.	-
Baunilha	frutos	<i>Vanilla aromatica</i> Swart.	-
Beterraba	raízes	<i>Beta vulgaris</i> L.	-
Boldo	folhas	<i>Pneumus boldus</i> Molina	O rótulo do produto contendo essa espécie deve conter 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.
Camomila ou Maçanilha	capítulos florais	<i>Matricaria recutita</i> L. e <i>Chamomilla recutita</i> (L.) Rauscher	-
Capim-limão ou capim-santo ou capim-cidreira ou capim-cidró ou Chá de Estrada	folhas	<i>Cymbopogon citratus</i> Stapf	-
Carqueja	folhas	<i>Baccharis geneistelloides</i> (Lamarck) Person	-
Cassis ou groselha negra	frutos	<i>Ribes nigrum</i> L.	-
Cereja	frutos (sem semente)	<i>Prunus serotina</i> Ehrh	-
Chá preto ou chá verde ou chá branco	folhas e talos	<i>Camellia sinensis</i> (L.) Kuntze	-
Chicória	folhas e raízes	<i>Cichorium intybus</i> L.	Essa espécie somente pode ser usada de forma complementar às demais espécies vegetais autorizadas.
Cenoura	raízes	<i>Daucus carota</i> L.	-

Cranberry	fruto	<i>Vaccinium macrocarpon</i> Aiton	-
Damasco ou Apricot	frutos (sem sementes)	<i>Prunus armeniaca</i> L.	-
Erva-cidreira ou melissa	folhas e ramos	<i>Melissa officinalis</i> L.	-
Erva-mate ou mate verde ou mate tostado	folhas e talos	<i>Ilex paraguariensis</i> St. Hil.	-
Erva-doce ou anis ou anis doce	frutos	<i>Pimpinella anisum</i> L.	-
Estévia	folhas	<i>Stevia rebaudiana</i> Bert	Essa espécie somente pode ser usada de forma complementar às demais espécies vegetais autorizadas.
Framboesa	frutos	<i>Rubus idaeus</i> L.	-
Funcho ou erva-doce-nacional	frutos	<i>Foeniculum vulgare</i> Mill.	-
Groselha	frutos	<i>Ribes rubrum</i> L.	-
Guaraná	sementes	<i>Paullinia cupana</i> L.	-
Hibisco	flores	<i>Hibiscus sabdariffa</i> L.	-
Hortelã ou Hortelã Pimenta ou Menta	folhas e ramos	<i>Mentha piperita</i> L.	-
Hortelã ou Menta ou Hortelã doce ou Menta doce	folhas e ramos	<i>Mentha arvensis</i> L.	-
Jasmim	flores	<i>Jasminum officinale</i> L.	-
Laranja amarga e laranja doce	casca dos frutos, folhas e flores	<i>Citrus aurantium</i> L. ou <i>Citrus vulgaris</i> Risso e <i>Citrus sinensis</i> Osbeck	-
Limão e limão-doce	frutos, casca dos frutos, folhas e flores	<i>Citrus limonia</i> Osbeck ou <i>Citrus limonium</i> Risso	-
Maçã	frutos	<i>Pyrus malus</i> L.	-
Mamão ou papaia	frutos	<i>Carica papaya</i> L.	-
Manga	frutos	<i>Mangifera indica</i> L.	-
Maracujá-açú	polpa dos frutos	<i>Passiflora quadrangularis</i> L.	-
Maracujá-azedo	polpa dos frutos	<i>Passiflora edulis</i> F. Flavicarpa Degener	-
Maracujá-doce e maracujá silvestre	polpa dos frutos	<i>Passiflora alata</i> Dryand.	-
Maracujá-mirim, maracujá-roxo e maracujá-de-garapa	polpa dos frutos	<i>Passiflora edulis</i> Sims	-
Marmelo comum	frutos	<i>Pyrus cydonia</i> L. ou <i>Cydonia vulgaris</i> Pers.	-
Marmelo-da-china	frutos	<i>Cydonia sinensis</i> Thouin.	-
Mirtilo	frutos	<i>Vaccinium myrtillus</i> L.	-
Morango	frutos	<i>Fragaria</i> spp.	-
Pera	frutos	<i>Pyrus communis</i> L.	-
Pêssego	frutos (sem caroço)	<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch.	-
Pitanga	frutos e folhas	<i>Stenocalyx michelii</i> O.Berg ou <i>Eugenia</i>	-

		<i>uniflora</i> L.	
Rosa silvestre ou mosqueta	frutos e flores	<i>Rosa canina</i> L.	-
Tangerina, bergamota, mexerica, laranja-cravo e mandarina	casca e frutos	<i>Citrus reticulata</i> Blanco	-
Tamarindo	polpa dos frutos	<i>Tamarindus indica</i> L.	-
Uva	frutos	<i>Vitis vinifera</i> L.	-

Fonte: I.N. Anvisa nº 159/2022, Anexo I.

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.

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, em conformidade ao disposto nas tabelas abaixo.

ADITIVOS			
16.2- BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS			
Números	Funcion/Nombre	Função/Nome	Concentración/máxima/Límite máximo
INS	Español	Português	g/100 mL (*)
1.6.2.2 Bebidas no Alcoólicas 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 en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
334	Ácido Tartárico (L(+)-)	Ácido Tartárico (L(+)-)	0,5
338	Ácido Fosfórico Ácido Orto-fosfórico	Ácido Fosfórico,Ácido Orto-Fosfórico	0,07 (como P ₂ O ₅)
	REGULADOR DE ACIDEZ	REGULADOR DE ACIDEZ	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
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-Tartrato (mono)	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,5 (como ác. Tartárico)
336ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio d-Tartrato, Potasio-Tartrato (di)	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 ₂ O ₅)
339i	Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio-(mono) Ortofosfato	Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, Fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, Dihidrogênio Fosfato de Sódio, Dihidrogênio Ortofosfato Monossódico, Dihidrogênio Monofosfato Monossódico	0,07 (como P ₂ O 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 ₂ O 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, Dihidrogênio monofosfato monopotássico	0,07 (como P ₂ O ₅)
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 P ₂ O ₅)

		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 P ₂ O ₅)
341ii	Calcio (di) Fosfato, Calcio fos- fato dibásico, calcio (di) ortofosfato	Fosfato dicálcio, 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 P ₂ O ₅)
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 P ₂ O ₅)
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)	<i>quantum satis</i>
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)	<i>quantum satis</i>
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 (Ver tabela abaixo que trata de restrições de uso de determinadas)	<i>quantum satis</i>

		substâncias em função da adição de aromatizantes)	
	COLORANTE	CORANTE	
100i	Cúrcuma, Curcumina	Curcumina, cúrcum	0,01 (como curmina)
101i	Riboflavina	Riboflavina	<i>quantum satis</i>
101ii	Riboflavina 5'- Fosfato de Sódio	Riboflavina 5'- fosfato de sódio	<i>quantum satis</i>
102	Tartrazina, laca de Al	Tartrazina, laca de Al	0,01
104	Amarillo de Quinoleína	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	<i>quantum satis</i>
140ii	Clorofilina	Clorofilina	<i>quantum satis</i>
141i	Clorofila Cúprica	Clorofila cúprica	<i>quantum satis</i>
141ii	Clorofilina Cúprica, Sales de Sodio y Potasio	Clorofilina cúprica e seus sais de sódio e potássio	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
150b	Caramelo II- Proceso Sulfito Caustico	Caramelo II - processo sulfito cáustico	<i>quantum satis</i>
150c	Caramelo III- Proceso Amonio	Caramelo III - processo amônia	<i>quantum satis</i>
150d	Caramelo IV- Proceso Sulfito Amonio	Caramelo IV - processo sulfito-amônia	<i>quantum satis</i>
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)	<i>quantum satis</i>
160a ii	Carotenos: Extractos Naturales	Carotenos: Extratos Naturais	<i>quantum satis</i>

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	<i>quantum satis</i>
160d	Licopeno	Licopeno	0,01
160e	Beta-apo- 8'Carotenal	Beta-apo- 8'Carotenal	0,01
160f	Ester Metílico 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	<i>quantum satis</i>
163i	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	Antocianinas (de frutas e hortalizas)	<i>quantum satis</i>
171	Dióxido de Titanio	Dióxido de Titanio	<i>quantum satis</i>
	CONSERVADOR	CONSERVADOR	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
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 dimetilico	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)	<i>quantum satis</i>
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
	ESPELANTE	ESPESSANTE	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
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)	<i>quantum satis</i>
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)	<i>quantum satis</i>
	ESPUMANTE	ESPUMANTE	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
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)	<i>quantum satis</i>
	SECUESTRANTE	SEQUESTRANTE	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
338	Acido Fosfórico, Acido Orto- Fosfórico	Acido Fosfórico, Acido Orto-Fosfórico	0,07 (como P ₂ O ₅)
385	Sodio-(di) EDTA Calcico, Calcio Disodio Etilendiamina Tetraacetato	EDTA cálcio dissódico, etilenodiaminotetraacetato de cálcio e dissódico	0,0035
386	Sodio-(di) EDTA, Sodio-(di) Etilendiamina Tetraacetato	EDTA dissódico, etilenodiaminotetraacetato dissódico	0,0035
452i	Sodio Polifosfato, Sodio Metafosfato, Sodio Hexametáfosfato, sal de Graham	Hexametáfosfato de sódio, polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, sal de Graham, tetrapolifosfato de	0,07 (como P ₂ O ₅)

		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 admitem 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 admitem 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 adicional en 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/ ANTIUMECTANTE	ANTIAGLUTINANTE/ ANTIUMECTANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
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 ₂ O ₅)
	HUMECTANTE	UMECTANTE	
480	Diocil sulfossuccinato de sódio	Diocil 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 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 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 725/2022, que dispõe sobre aditivos alimentares aromatizantes autorizados para uso no Mercosul.

Fonte: Resolução RDC nº 05/2007.

RESTRICÇÕES DE USO DE DETERMINADAS SUBSTÂNCIAS EM ALIMENTOS EM FUNÇÃO DA ADIÇÃO DE AROMATIZANTES.		
Substâncias	Limite máximo	Condições específicas

	no alimento (mg/Kg)	
Ácido agárico	20	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas e nos alimentos com fungos, aplica-se o limite máximo de 100 mg/Kg.~~
Aloína	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.~~
Beta Azarona	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.~~
Berberina	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.~~
Cumarina	2	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas e determinados tipos de doces com caramelo, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.~~
Ácido Cianhídrico	1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~No torrão (nougat) marzipan e seus sucedâneos ou produtos similares elaborados com sementes, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.~~ ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 1 mg por percentagem em volume de álcool.~~ ~~Nas conservar de frutas com caroço, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg.~~
Hipericina	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 2 mg/Kg.~~ ~~Nos confeitos, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.~~

Pulegona	100 ou 250 (ver célula à direita)	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas aromatizadas com menta, aplica-se o limite máximo de 250 mg/Kg. Nas demais bebidas, aplica-se o limite máximo de 100 mg/Kg. ~~Nos confeitos com menta, aplica-se o limite máximo de 350 mg/Kg.~~
Quassina	5	~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.~~ ~~Nas pastilhas de confeitos, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.~~
Safrol	1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas com até 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 2 mg/Kg.~~ ~~Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg.~~ Nos alimentos com macis e noz-moscada, aplica-se o limite máximo de 15 mg/Kg.
Santonina	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.~~
Tuiona Alfa e Beta	0,5	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas com até 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg.~~ ~~Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.~~ ~~Nos alimentos com preparados à base de sálvia, aplica-se o limite máximo de 25 mg/Kg.~~ ~~Nos aperitivos (amargos), aplica-se o limite máximos de 35 mg/Kg.~~ ~~No recheio de sálvia, aplica-se o limite máximo de 250 mg/Kg.~~
Quinina	85	~~Nos caramelos digestivos para adultos e nas coalhadas de frutas, aplica-se o limite máximo de 40 mg/Kg.~~ ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 300 mg/Kg.~~ Nas demais bebidas, aplica-se o limite máximo de 85 mg/Kg.

Fonte: Resolução RDC nº 725/2022, Anexo VIII.

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	Propionato de sódio	CONS
282	Propionato de cálcio	CONS
283	Propionato 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 eritórlico, 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 alginico	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 furcellarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	ESP/EST/GEL/EMU
407a	Algas marinhas Euchema processadas	ESP/EST/GEL/EMU
410	Goma garrofinha, 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, croscarmelose 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 láctico	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, dissódico 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, antiemectante; 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: glazeante; HUM: umectante; RAI: fermento químico; e SEC: sequestrante.

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	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
421	Manitol	Alimentos e bebidas para controle de peso	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimento e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
		Alimento e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>

		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcar	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
966	Lactitol	Alimentos e bebidas para controle de peso	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
967	Xilitol	Alimentos e bebidas para controle de peso	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
968	Eritritol	Alimentos e bebidas para controle de peso	<i>quantum satis</i>

		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com reduzido teor de açúcares	<i>quantum satis</i>
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 nº 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 nº 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 nº 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 nº 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 nº 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 nº 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 nº 123/2021.

Válido a partir de 1º/06/2021.

ATENÇÃO!!!

**Novo prazo para adequação do Refrigerante à Portaria Mapa nº 123/2021.
Até o dia 9/10/2023**

Portaria Mapa nº 476/2022

Altera a Portaria MAPA nº 123, de 13 de maio de 2021, que estabelece os padrões de identidade e qualidade para bebida composta, chá, refresco, refrigerante, soda e, quando couber, os respectivos preparados sólidos e líquidos.

Art. 1º A Portaria MAPA nº 123, de 13 de maio de 2021, publicada no Diário Oficial da União de 14 de maio de 2021, passa a vigorar com as seguintes alterações:

"Art. 5º Fica estabelecida a data máxima de 9 de outubro de 2023 para que sejam efetuadas as alterações no SIPEAGRO, bem como as adequações de rotulagem e composição para os produtos previamente registrados.

§ 1º Para as embalagens retornáveis, a adequação dos rótulos deve observar o processo gradual de substituição das mesmas, sendo fixada a data máxima de 9 de outubro de 2025 para conclusão da adequação.

....." (NR) (grifos nosso)

Art. 2º Esta Portaria entra em vigor em 1º de setembro de 2022.

1 - Referências Legais:

Decreto nº 6.871/2009, art. 23, Portaria Mapa nº 123/2021, I.N. SDA nº 30/1999, alterada pelas I.N.'s. SDA nº 03/2018 e 36/2018, I.N. Mapa nº 75/2019, Decreto-lei nº 986/1969, 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 429/2020, Resolução RDC nº 724/2022, Resolução RDC nº 725/2022, I.N. Anvisa nº 75/2020, I.N. Anvisa nº 159/2022, I.N. Anvisa nº 160/2022 e I.N. Anvisa nº 161/2022.

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 6.871/2009, 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 (~~Resolução RDC nº 54/2012~~ revogada) I.N. Anvisa nº 75/2020, 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, alterado pela I.N. SDA nº 36/2018, 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~~ revogada) Resolução RDC nº 429/2020 e na I.N. Anvisa nº 75/2020.

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 e Pecuária 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.

De acordo com o art. 13, do Decreto-lei nº 986/1969, os rótulos de alimentos que contiverem corantes artificiais deverão trazer na rotulagem a declaração "**Colorido Artificialmente**".

Conforme o art. 14, do Decreto-lei nº 986/1969, os rótulos de alimentos adicionados de essências naturais ou artificiais, com o objetivo de reforçar, ou reconstituir o sabor natural do alimento deverão trazer a declaração do "**Contém Aromatizante ...**", seguido do código correspondente e da declaração "**Aromatizado Artificialmente**", no caso de ser empregado aroma artificial.

De acordo com o art. 15, do Decreto-lei nº 986/1969, os rótulos dos alimentos elaborados com essências naturais deverão trazer as indicações "**Sabor de ...**" e "**Contém Aromatizante**", seguido do código correspondente.

Conforme o art. 16, do Decreto-lei nº 986/1969, os rótulos dos alimentos elaborados com essências artificiais deverão trazer a indicação "**Sabor Imitação ou Artificial de ...**" seguido da declaração "**Aromatizado Artificialmente**".

De acordo com o art. 17, do Decreto-lei nº 986/1969, as indicações exigidas pelos artigos 13 e 14 (acima) deste Decreto-lei, bem como as que servirem para mencionar o emprego de aditivos, **deverão constar do painel principal do rótulo do produto em forma facilmente legível.**

4 - Parâmetros analíticos:

Conforme 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 dispostos nas tabelas abaixo.

4.1 - Parâmetros Microbiológicos

ATENÇÃO!!!

Os Padrões Microbiológicos abaixo aplicam-se aos alimentos prontos para oferta ao consumidor.

No caso de ingredientes destinados exclusivamente ao uso industrial, incluindo os aditivos alimentares, devem ser observados os padrões microbiológicos estabelecidos em suas especificações (Resolução RDC nº 724/2022, art. 5º, §§ 1º e 2º).

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

Bebidas Não-alcoólicas Categoria Específica	Microorganismo / 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 Resolução RDC nº 724/2022, 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: Resolução RDC nº 724/2022, arts. 3º, incisos VII, VIII e XII, I.N. Anvisa nº 161/2022, art. 3º, inciso I, e Anexo I, item 12, alínea "a", e I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º.

Tabela 2 - Padrão Microbiológico para 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."	N	N	N	N	N	S
b) Alimentos ácidos ou acidificados (pH menor que 4,5) (Aplica-se ao Refrigerante comercialmente estéril)	Quando houver alteração, o resultado deve ser interpretado como Insatisfatório com Qualidade Inaceitável.						

Legenda: S= Sim e N= Não.

Fonte: I.N. Anvisa nº 161/2022, Anexo III, e I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º.

4.2 - Parâmetros Físico-químicos

Tabela 3 - Parâmetros Físico-químicos para o Refrigerante.

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	-	5	S	S	S	S	S	S

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 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	- 20	S	S	S	S	S	S	S
Cafeína (trimetilxantina) natural, expressa em mg/100 mL, para o Refrigerante que contiver semente de guaraná, café ou seus equivalentes em extrato, cuja adição de cafeína sintética ou da obtida de outro vegetal é proibida	- 20	S	S	S	S	S	S	S
Contaminantes Inorgânicos								
Arsênio total, em mg/kg*	- 0,05	N	N	N	N	N	N	S
Chumbo, em mg/kg*	- 0,05	N	N	N	N	N	N	S
Cádmio, em mg/kg*	- 0,02	N	N	N	N	N	N	S
Estanho, em mg/kg*, para bebidas enlatadas	- 150	N	N	N	N	N	N	S

Legenda: S= Sim e N= Não.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

- I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e
- II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

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 75/2020 e I.N. Anvisa nº 160/2022.

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 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.

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 o Refrigerante elaborado a partir de produto de ingrediente vegetal:

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

Tabela 4 - Quantidade mínima de Suco de Fruta, Suco de Vegetal, Polpa de Fruta e Extrato Padronizado, em mL/100 mL ou g/100 mL de Refrigerante.

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
Pera	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	<i>quantum satis</i>
Extrato de lúpulo	<i>quantum satis</i>
Extrato de mate	<i>quantum satis</i>
Extrato de café	<i>quantum satis</i>
Extrato de açaí (mínimo 0,025% de antocianinas)	<i>quantum satis</i>
Extrato de gengibre (mínimo 0,03% de gingerol)	<i>quantum satis</i>
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 (CO₂) industrialmente puro. Embora a Portaria Mapa nº 123/2021 não traz 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. Assim, 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, item 2.1.2., da Portaria Mapa nº 123/2021, produto saborizado é 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 4, acima.

Conforme o art. 2º, inciso IV, da Portaria Mapa nº 123/2021, o extrato aquoso deve ser obtido a partir das espécies vegetais e de suas partes autorizadas em legislação específica da Anvisa, qual seja, a I.N. Anvisa nº 159/2022, para o preparo de chás e especiarias, e que se encontram listadas nas tabelas 5 e 6 abaixo.

Tabela 5 - Lista das Espécies Vegetais e de suas Partes Autorizadas para o Preparo de Chá e Obtenção de Extrato Aquoso a ser Utilizado na Elaboração do Refrigerante Saborizado.

Nome Comum da Espécie Vegetal	Parte do Vegetal Autorizada	Nome Científico da Espécie Vegetal	Requisitos Complementares
Abacaxi	infrutescência (casca e polpa dos frutos)	<i>Bromelia ananas</i> L.	-
Acerola	frutos	<i>Malpighia glabra</i> L.	-
Ameixa	frutos	<i>Prunus domestica</i> L.	-
Amora	frutos	<i>Rubus</i> spp	-
Ananás	infrutescência (casca e polpa dos frutos)	<i>Ananas sativus</i> Schult. & Schult. F.	-
Banana caturra e banana-nanica	frutos	<i>Musa sinensis</i> L.	-
Banana-de-são-tomé, banana-maçã, banana-ouro, banana-prata	frutos	<i>Musa paradisiaca</i> L.	-
Banana-da-terra	frutos	<i>Musa sapientum</i> L.	-
Baunilha	frutos	<i>Vanilla aromatica</i> Swart.	-
Beterraba	raízes	<i>Beta vulgaris</i> L.	-
Boldo	folhas	<i>Pneumus boldus</i> Molina	O rótulo do produto contendo essa espécie deve conter 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.
Camomila ou	capítulos florais	<i>Matricaria recutita</i> L. e	-

Maçanilha		<i>Chamomilla recutita</i> (L.) Rauscher	
Capim-limão ou capim-santo ou capim-cidreira ou capim-cidrô ou Chá de Estrada	folhas	<i>Cymbopogon citratus</i> Stapf	-
Carqueja	folhas	<i>Baccharis geneistelloides</i> (Lamarck) Person	-
Cassis ou groselha negra	frutos	<i>Ribes nigrum</i> L.	-
Cereja	frutos (sem semente)	<i>Prunus serotina</i> Ehrh	-
Chá preto ou chá verde ou chá branco	folhas e talos	<i>Camellia sinensis</i> (L.) Kuntze	-
Chicória	folhas e raízes	<i>Cichorium intybus</i> L.	Essa espécie somente pode ser usada de forma complementar às demais espécies vegetais autorizadas.
Cenoura	raízes	<i>Daucus carota</i> L.	-
Cranberry	fruto	<i>Vaccinium macrocarpon</i> Aiton	-
Damasco ou Apricot	frutos (sem sementes)	<i>Prunus armeciaca</i> L.	-
Erva-cidreira ou melissa	folhas e ramos	<i>Melissa officinalis</i> L.	-
Erva-mate ou mate verde ou mate tostado	folhas e talos	<i>Ilex paraguariensis</i> St. Hil.	-
Erva-doce ou anis ou anis doce	frutos	<i>Pimpinella anisum</i> L.	-
Estévia	folhas	<i>Stevia rebaudiana</i> Bert	Essa espécie somente pode ser usada de forma complementar às demais espécies vegetais autorizadas.
Framboesa	frutos	<i>Rubus idaeus</i> L.	-
Funcho ou erva-doce-nacional	frutos	<i>Foeniculum vulgare</i> Mill.	-
Groselha	frutos	<i>Ribes rubrum</i> L.	-
Guaraná	sementes	<i>Paullinia cupana</i> L.	-
Hibisco	flores	<i>Hibiscus sabdariffa</i> L.	-
Hortelã ou Hortelã Pimenta ou Menta	folhas e ramos	<i>Mentha piperita</i> L.	-
Hortelã ou Menta ou Hortelã doce ou Menta doce	folhas e ramos	<i>Mentha arvensis</i> L.	-
Jasmim	flores	<i>Jasminum officinale</i> L.	-
Laranja amarga e laranja doce	casca dos frutos, folhas e flores	<i>Citrus aurantium</i> L. ou <i>Citrus vulgaris</i> Risso e <i>Citrus sinensis</i> Osbeck	-
Limão e limão-doce	frutos, casca dos frutos, folhas e flores	<i>Citrus limmonia</i> Osbeck ou <i>Citrus limonium</i> Risso	-
Maçã	frutos	<i>Pyrus malus</i> L.	-

Mamão ou papaia	frutos	<i>Carica papaya</i> L.	-
Manga	frutos	<i>Mangifera indica</i> L.	-
Maracujá-açú	polpa dos frutos	<i>Passiflora quadrangularis</i> L.	-
Maracujá-azedo	polpa dos frutos	<i>Passiflora edulis</i> F. Flavicarpa Degener	-
Maracujá-doce e maracujá silvestre	polpa dos frutos	<i>Passiflora alata</i> Dryand.	-
Maracujá-mirim, maracujá-roxo e maracujá-de-garapa	polpa dos frutos	<i>Passiflora edulis</i> Sims	-
Marmelo comum	frutos	<i>Pyrus cydonia</i> L. ou <i>Cydonia vulgaris</i> Pers.	-
Marmelo-da-china	frutos	<i>Cydonia sinensis</i> Thouin.	-
Mirtilo	frutos	<i>Vaccinium myrtillus</i> L.	-
Morango	frutos	<i>Fragaria</i> spp.	-
Pera	frutos	<i>Pyrus communis</i> L.	-
Pêssego	frutos (sem caroço)	<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch.	-
Pitanga	frutos e folhas	<i>Stenocalyx michelii</i> O.Berg ou <i>Eugenia uniflora</i> L.	-
Rosa silvestre ou mosqueta	frutos e flores	<i>Rosa canina</i> L.	-
Tangerina, bergamota, mexerica, laranja-cravo e mandarina	casca e frutos	<i>Citrus reticulata</i> Blanco	-
Tamarindo	polpa dos frutos	<i>Tamarindus indica</i> L.	-
Uva	frutos	<i>Vitis vinifera</i> L.	-

Fonte: I.N. Anvisa nº 159/2022, Anexo I.

Tabela 6 - Lista das Espécies Vegetais e de suas Partes Autorizadas para Uso como Especiarias e Obtenção de Extrato Aquoso a ser Utilizado na Elaboração do Refrigerante Saborizado.

Nome Comum da Espécie Vegetal	Parte do Vegetal Autorizada	Nome Científico da Espécie Vegetal
Açafrão	estigmas florais	<i>Crocus sativus</i> L.
Aipo marrom e verde	talos, folhas e sementes	<i>Apium graveolens</i> L.
Alcaçuz	raízes	<i>Glycyrrhiza glabra</i> L.
Alcaparra	botões florais	<i>Capparis spinosa</i> L.
Alecrim	folhas e talos	<i>Rosmarinus officinalis</i> L.
Alho	bulbos	<i>Allium sativum</i> L.
Alho porro	folhas e talos	<i>Allium porrum</i> L.
Anis estrelado	frutos	<i>Illicium verum</i> Hook
Baunilha	frutos	<i>Vanilla planifolia</i> Jacks
Canela-da-china	cascas	<i>Cinnamomum cassia</i> Ness ex Blume
Canela-do-ceilão	cascas	<i>Cinnamomum zeylanicum</i> Ness
Cardamomo	sementes	<i>Elettaria cardamomum</i> L.
Cebola	bulbos	<i>Allium cepa</i> L.
Cebolinha verde	folhas e talos	<i>Allium schoenoprasum</i> L.
Cerofólio	folhas e frutos	<i>Anthriscus cerofolium</i> (L.) Hoffm

Coentro	talos, folhas e frutos	<i>Coriandrum sativum</i> L.
Cominho	frutos	<i>Cuminum Cyminum</i> L.
Cravo-da-índia	botões florais	<i>Caryophyllus aromaticus</i> L. ou <i>Eugenia caryophyllara</i> Thumb
Cúrcuma	rizomas	<i>Curcuma longa</i> L. e <i>Curcuma domestica</i> Valenton
Curry	folhas	<i>Murraya koenigii</i> (L.) Spreng
Endro ou aneto ou dill	frutos, folhas e talos	<i>Anethum graveolens</i> L.
Erva-doce ou anis ou anis doce	frutos	<i>Pimpinella anisum</i> L.
Estragão	folhas e talos	<i>Artemisia dracunculus</i> L.
Feno-grego	sementes	<i>Trigonella foenum-graecum</i> L.
Funcho	folhas e talos	<i>Foeniculum vulgare</i> Mill.
Gengibre	rizomas	<i>Zingiber officinale</i> Roscoe
Gergelim	sementes	<i>Sesamum indicum</i> L.
Hortelã ou hortelã-pimenta	folhas e talos	<i>Mentha piperita</i> L.
Kümmel ou alcaravia	sementes	<i>Carum carvil</i> L.
Lavanda	folhas e flores	<i>Lavandula dentata</i> , L. <i>angustifolia</i> , L. <i>stoechas stoechas</i> , L. <i>stoechas pendunculata</i> e L. <i>multifida</i> , com suas respectivas variedades
Louro	folhas	<i>Laurus nobilis</i> L.
Manjerição ou alfavaca ou basílico	folhas e talos	<i>Ocimum basilicum</i> L.
Manjerona	folhas e talos	<i>Majorana hortensis</i> Moench. ou <i>Origanum majorana</i> L.
Menta ou menta doce ou hortelã-doce	folhas e talos	<i>Mentha arvensis</i> L.
Mostarda-branca	sementes	<i>Sinapsis alba</i> L. ou <i>Brassica alba</i> Rabenth
Mostarda-preta	sementes	<i>Brassica nigra</i> (L.) Koch ou <i>Sinapis nigra</i> L.
Mostarda amarela ou parda	sementes	<i>Brassica hirta</i> Moench. ou <i>Brassica juncea</i> L.
Noz-moscada ou macis	sementes e arilos	<i>Myristica fragrans</i> Houtt
Orégano chileno	folhas e talos	<i>Origanum vulgare</i> L.
Orégano mexicano	folhas e talos	<i>Lippia graveolens</i> Kunth
Papoula	sementes	<i>Papaver somniferum</i> L.
Páprica	frutos	<i>Capsicum annuum</i> L.
Pimenta-branca, preta, verde ou pimenta-do-reino	frutos	<i>Piper nigrum</i> L.
Pimenta-de-caiena	frutos	<i>Capsicum baccatum</i> L.
Pimenta vermelha ou pimenta-malagueta	frutos	<i>Capsicum frutes-cens</i> L.
Pimenta cumari	frutos	<i>Capsicum praetermissum</i> Heiser & Smith
Pimentão vermelho, pimentão verde, pimentão amarelo e pimenta doce	frutos	<i>Capsicum annuum</i> L.
Pimenta-da-jamaica	frutos	<i>Pimenta officinalis</i> Lindl. Ou <i>Pimenta dioca</i> (L.) Merr.
Pimenta rosa	frutos	<i>Schinus terebinthifolius</i> Raddi
Raíz forte	folhas e raízes	<i>Armoracia rusticana</i> P. Gaertn
Salsa	folhas e talos	<i>Petroselinum sativum</i> Hoffm. ou <i>Petroselinum crispum</i> (Mill.) Nyman.
Sálvia	folhas	<i>Salvia officinalis</i> L.

Segurelha	folhas e talos	<i>Satureja hortensis</i> L.
Tomate	frutos	<i>Lycopersicum esculentum</i> L.
Tomilho	folhas e talos	<i>Thymus vulgaris</i> L.
Urucum	sementes	<i>Bixa orellana</i> L.
Zimbro	folhas e frutos	<i>Juniperus communis</i> L.

Fonte: I.N. Anvisa nº 159/2022, Anexo II.

De acordo com 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.

II - Água potável.

III - Gás carbônico (CO₂) industrialmente puro.

IV - Açúcar, podendo ser substituído parcial ou totalmente por edulcorantes.

Embora a Portaria Mapa nº 123/2021 não traz 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. Assim, 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 5.3., 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 - Pedacos 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 quanto à classificação e definição do produto.

V - Aditivos, de acordo com o estabelecido em legislação específica da Anvisa.

De acordo com 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, em conformidade ao disposto nas tabelas abaixo.

ADITIVOS			
16.2- BEBIDAS NÃO ALCÓOLICAS			
Números	Funcion/Nombre	Função/Nome	Concentración/máxima/Límite máximo
INS	Español	Português	g/100 mL (*)
1.6.2.2 Bebidas no Alcoólicas Gasificadas y No Gasificadas			
16.2.2 BEBIDAS NÃO ALCÓOLICAS 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 en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
334	Ácido Tartárico (L(+)-)	Ácido Tartárico (L(+)-)	0,5
338	Ácido Fosfórico Ácido Orto-fosfórico	Ácido Fosfórico, Ácido Orto-Fosfórico	0,07 (como P ₂ O ₅)
	REGULADOR DE ACIDEZ	REGULADOR DE ACIDEZ	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
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 ₂ O ₅)
339i	Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato,	Fosfato de sódio monobásico,	0,07 (como P ₂ O ₅)

	Sodio- (mono) Or- tofosfato	monofosfato monossódico, Fosfato ácido de sódio, bifos- fato de sódio, Dihidrogênio Fosfato de Sódio, 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 ₂ O 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, Dihidrogênio monofosf ato monopotássico	0,07 (como P ₂ O ₅)
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 P ₂ O ₅)
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 P ₂ O ₅)
341ii	Calcio (di) Fosfato,	Fosfato dicalcio,	0,07 (como P ₂ O ₅)

	Calcio fos- fato dibásico, calcio (di) ortofosfato	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	
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 P ₂ O ₅)
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)	<i>quantum satis</i>
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)	<i>quantum satis</i>
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 (Ver tabela abaixo que trata de restrições de uso de determinadas substâncias em função da adição de aromatizantes)	<i>quantum satis</i>
	COLORANTE	CORANTE	
100i	Cúrcuma, Curcumina	Curcumina, cúrcum	0,01 (como curmina)
101i	Riboflavina	Riboflavina	<i>quantum satis</i>
101ii	Riboflavina 5'- Fosfato de Sodio	Riboflavina 5'- fosfato de sódio	<i>quantum satis</i>
102	Tartrazina, laca de Al	Tartrazina, laca de Al	0,01
104	Amarillo de Quinoleína	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 Brillante FCF, laca de Al	0,01
140i	Clorofila	Clorofila	<i>quantum satis</i>
140ii	Clorofilina	Clorofilina	<i>quantum satis</i>
141i	Clorofila Cúprica	Clorofila cúprica	<i>quantum satis</i>
141ii	Clorofilina Cúprica, Sales de Sodio y Potasio	Clorofilina cúprica e seus sais de sódio e potássio	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
150b	Caramelo II- Proceso Sulfito Caustico	Caramelo II - processo sulfito cáustico	<i>quantum satis</i>
150c	Caramelo III- Proceso Amonio	Caramelo III - processo amônia	<i>quantum satis</i>
150d	Caramelo IV- Proceso Sulfito Amonio	Caramelo IV - processo sulfito-amônia	<i>quantum satis</i>
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)	<i>quantum satis</i>
160a ii	Carotenos: Extractos Naturales	Carotenos: Extratos Naturais	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
163i	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	Antocianinas (de frutas e hortaliças)	<i>quantum satis</i>
171	Dióxido de Titanio	Dióxido de Titanio	<i>quantum satis</i>
	CONSERVADOR	CONSERVADOR	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
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	0,004 (como SO ₂)

		sódio	
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 dimetilico	0,025
	EMULSIONANTE	EMULSIFICANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
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 en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
405	Propilenglicol Alginato	Alginato de Propilenoglicol	0,05
	ESTABILIZANTE	ESTABILIZANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
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 glicérideos de ácidos graxos com ácido diacetil tartárico	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 Diocil Sulfosuccinato	Diocil sulfossuccinato de sódio	0,001
	RESALTADOR DE SABOR	REALÇADOR DE SABOR	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
	ESPUMANTE	ESPUMANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
958	Glicirricina	Glicirricina	0,005
999	Quilaya extracto	Extrato de Quilaia	0,02
	HUMECTANTE	UMECTANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
	SECUESTRANTE	SEQUESTRANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
338	Acido Fosfórico, Acido Orto- Fosfórico	Acido Fosfórico, Acido Orto-Fosfórico	0,07 (como P ₂ O ₅)
385	Sodio-(di) EDTA Calcico, Calcio Disodio Etilendiamina Tetraacetato	EDTA cálcio dissódico, etilenodiaminotetraacetato de cálcio e dissódico	0,0035
386	Sodio-(di) EDTA, Sodio-(di) Etilendiamina Tetraacetato	EDTA dissódico, etilenodiaminotetraacetato dissódico	0,0035
452i	Sodio Polifosfato, Sodio Metafosfato, Sodio Hexametafosfato, sal de Graham	Hexametafosfato de sódio, polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio	0,07 (como P ₂ O 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 adicional en 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/ ANTIUMECTANTE	ANTIAGLUTINANTE/ ANTIUMECTANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
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 ₂ O ₅)
	HUMECTANTE	UMECTANTE	
480	Diocetil sulfossuccinato de sódio	Diocetil 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 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 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 725/2022, que dispõe sobre aditivos alimentares aromatizantes autorizados para uso no Mercosul.

Fonte: Resolução RDC nº 05/2007.

RESTRIÇÕES DE USO DE DETERMINADAS SUBSTÂNCIAS EM ALIMENTOS EM FUNÇÃO DA ADIÇÃO DE AROMATIZANTES.		
Substâncias	Limite máximo no alimento (mg/Kg)	Condições específicas
Ácido agárico	20	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas e nos alimentos com fungos, aplica-se o limite máximo de 100 mg/Kg.~~
Aloína	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de

		matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.~~
Beta Azarona	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.~~
Berberina	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.~~
Cumarina	2	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas e determinados tipos de doces com caramelo, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.~~
Ácido Cianhídrico	1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~No torrão (nougat) marzipan e seus sucedâneos ou produtos similares elaborados com sementes, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.~~ ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 1 mg por percentagem em volume de álcool.~~ ~~Nas conservas de frutas com caroço, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg.~~
Hipericina	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 2 mg/Kg.~~ ~~Nos confeitos, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.~~
Pulegona	100 ou 250 (ver célula à direita)	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas aromatizadas com menta, aplica-se o limite máximo de 250 mg/Kg. Nas demais bebidas, aplica-se o limite máximo de 100 mg/Kg. ~~Nos confeitos com menta, aplica-se o limite máximo de 350 mg/Kg.~~

Quassina	5	~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.~~ ~~Nas pastilhas de confeitos, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.~~
Safrol	1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas com até 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 2 mg/Kg.~~ ~~Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg.~~ Nos alimentos com macis e noz-moscada, aplica-se o limite máximo de 15 mg/Kg.
Santonina	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.~~
Tuiona Alfa e Beta	0,5	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas com até 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg.~~ ~~Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.~~ ~~Nos alimentos com preparados à base de sálvia, aplica-se o limite máximo de 25 mg/Kg.~~ ~~Nos aperitivos (amargos), aplica-se o limite máximos de 35 mg/Kg.~~ ~~No recheio de sálvia, aplica-se o limite máximo de 250 mg/Kg.~~
Quinina	85	~~Nos caramelos digestivos para adultos e nas coalhadas de frutas, aplica-se o limite máximo de 40 mg/Kg.~~ ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 300 mg/Kg.~~ Nas demais bebidas, aplica-se o limite máximo de 85 mg/Kg.

Fonte: Resolução RDC nº 725/2022, Anexo VIII.

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 eritórlico, 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 alginico	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 furcellarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	ESP/EST/GEL/EMU
407a	Algas marinhas Euchema processadas	ESP/EST/GEL/EMU
410	Goma garrofinha, 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, croscarmelose 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 láctico	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, dissódico 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, antiuementante; 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: glazeante; HUM: umectante; RAI: fermento químico; e SEC: sequestrante.

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	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
421	Manitol	Alimentos e bebidas para controle de peso	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimento e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
		Alimento e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcar	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
960	Glicosídeos de esteviol	Alimentos e bebidas para controle de peso	0,06
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de	0,06

		açúcares	
		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	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
966	Lactitol	Alimentos e bebidas para controle de peso	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
967	Xilitol	Alimentos e bebidas para controle de peso	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
968	Eritritol	Alimentos e bebidas para controle de peso	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com reduzido	<i>quantum satis</i>

		teor de açúcares	
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 nº 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 nº 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 nº 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 nº 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 nº 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 nº 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 I.N. Anvisa nº 160/2022.

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 <i>Rhum</i> ou <i>Ron</i>
Rum Leve ¹ ou <i>Rhum</i> Leve ¹ ou <i>Ron</i> Leve ¹ ou <i>Ligth</i> Rum ¹ ou <i>Ligth Rhum</i> ¹ ou <i>Ligth Ron</i> ¹
Rum Pesado ² ou <i>Rhum</i> Pesado ² ou <i>Ron</i> Pesado ² ou <i>Heavy</i> Rum ² ou <i>Heavy Rhum</i> ² ou <i>Heavy Ron</i> ²
Rum Envelhecido ³ ou <i>Rhum</i> Envelhecido ³ ou <i>Ron</i> Envelhecido ³ ou Rum Velho ³ ou <i>Rhum</i> Velho ³ ou <i>Ron</i> 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
Gradação alcoólica, em %, em v/v a 20 °C	≥ 35	≤ 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	-	260	-	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	≥ 40	< 200	Leve	S	S	S	S	S	S
	≥ 200	≤ 500*	Pesado	S	S	S	S	S	S
Ésteres, em acetato de etila, em mg/100 mL de álcool anidro	-	200	-	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
Teor de açúcar, em g/L	-	≤ 6	-	S	S	S	S	S	S
Edulcorantes				N	S	N	N	S	S
Contaminantes	Mínimo	Máximo	Classificação						
Álcool metílico, mg/100 mL de álcool anidro	-	200	-	S	S	S	S	S	S
Cobre, em mg/kg**	-	5,0	-	N	N	N	N	N	S
Chumbo, em mg/kg**	-	0,20	-	S	S	S	S	S	S
Arsênio total, em mg/kg**	-	0,10	-	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. 54, § 4º, inciso II.

**Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e

II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e 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 I.N. Anvisa nº 160/2022.

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 peculiares.

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, em conformidade ao disposto na tabela 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 <i>Rhum</i> ou <i>Ron</i> 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, em conformidade ao disposto nas 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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
	Caolín	Vinhos (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	Carvão ativo	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único))
	Caseína e seus sais de cálcio e	Bebidas alcoólicas em

	potássio	geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, 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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
	~~Ferrocianeto de potássio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	~~Fitato de cálcio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	Gelatina	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC 64/2011, art. 6º, parágrafo único))
	~~Isotocola (cola de peixe)~~	~~Cervejas e vinhos~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9º, e RDC nº 64/2011, art. 6º)
	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. 6º, parágrafo único))
	Polivinilpirrolidona	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
Nutrientes para Leveduras	Bicarbonato de amônia	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)

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

		RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único))
	Leveduras <i>Saccharomyces</i>	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único))
	Leveduras <i>Schizosaccharomyces pombe</i>	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, 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. 6º, 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. 6º, 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. 6º, 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	<i>quantum satis</i>

* 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, I.N. Mapa nº 75/2019, Resolução RDC nº 05/2013, item 16.1.1.10, Resolução RDC nº 40/2011, Resolução RDC nº 286/2005, Resolução RDC nº 725/2022 e I.N. Anvisa nº 160/2022.

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:

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	≥ 4,5	≤ 12	S	S	S	S	S	S
Pressão gasosa, em atm, a 20 °C, para a Sangria Gaseificada	1,1	3	S	S	S	S	S	S
Acidez total, em mEq/L (pH 8,2)	55	130	S	S	S	S	S	S
Acidez volátil, em mEq/L	-	20	S	S	S	S	S	S
Cinzas, em g/L	0,75	-	S	S	S	S	S	S
Extrato seco reduzido, em g/L	8	-	S	S	S	S	S	S
Edulcorante	Ausência		N	N	N	N	N	S
Contaminantes Orgânicos								
Ocratoxina A, em limite máximo tolerado (LMT), em mcg/L	-	2	N	N	N	N	N	S
Metanol, expresso em álcool metílico, em mg/L de álcool anidro	-	400	S	S	S	S	S	S
Contaminante Inorgânico								
Cobre, em mg/kg*	-	5,0	S	S	S	S	S	S

Legenda: S= Sim e N= Não.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

- I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e
- II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

Fonte: I.N. Mapa nº 14/2018, art. 84 e 87 e Anexo, tabela 21, alterada pela I.N. Mapa nº 48/2018, I.N. Mapa nº 75/2019 e I.N. Anvisa nº 160/2022.

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, em conformidade ao disposto na tabela 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)) (Ver tabela abaixo que trata de restrições de uso de determinadas substâncias em função da adição de aromatizantes)		
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	0,05 (como SO ₂ residual),sozinhos ou em combinação
210	Ácido benzoico	
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 725/2022, que dispõe sobre aditivos alimentares aromatizantes autorizados para uso no Mercosul.

Fonte: Resolução RDC nº 05/2013, item 16.1.1.10.

RESTRIÇÕES DE USO DE DETERMINADAS SUBSTÂNCIAS EM ALIMENTOS EM FUNÇÃO DA ADIÇÃO DE AROMATIZANTES.		
Substâncias	Limite máximo no alimento (mg/Kg)	Condições específicas
Ácido agárico	100	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas e nos alimentos com fungos, aplica-se o limite máximo de 100 mg/Kg.
Aloína	50	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.
Beta Azarona	1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.

Berberina	10	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.
Cumarina	10	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas e determinados tipos de doces com caramelo, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.
Ácido Cianhídrico	(1 mg/%, em v/v de álcool etílico, - ver célula à direita)	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 1 mg por percentagem em volume de álcool.
Hipericina	2	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 2 mg/Kg.
Pulegona	100 ou 250 (ver célula à direita)	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas aromatizadas com menta, aplica-se o limite máximo de 250 mg/Kg. Nas demais bebidas, aplica-se o limite máximo de 100 mg/Kg.
Quassina	50	Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.
Safrol	2	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas com até 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 2 mg/Kg. Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg.
Santonina	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.

Tuiona Alfa e Beta	5	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas com até 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg. Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg. Nos aperitivos (amargos), aplica-se o limite máximos de 35 mg/Kg.
Quinina	300	Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 300 mg/Kg. Nas demais bebidas, aplica-se o limite máximo de 85 mg/Kg.

Fonte: Resolução RDC nº 725/2022, Anexo VIII.

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, em conformidade ao disposto nas 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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
	Caolín	Vinhos (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	Carvão ativo	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, 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. 6º, 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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
	~~Ferrocianeto de potássio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	~~Fitato de cálcio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	Gelatina	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC 64/2011, art. 6º, parágrafo único))
	~~Isotocola (cola de peixe)~~	~~Cervejas e vinhos~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9º, e RDC nº 64/2011, art. 6º)
	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. 6º, parágrafo único))
	Polivinilpirrolidona	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
Nutrientes para Leveduras	~~Bicarbonato de amônia~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	Carbonato de amônio	~~Vinhos e~~ (revogado para Vinhos pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º) bebidas alcoólicas destiladas
	Cloreto de amônio	Bebidas alcoólicas em

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

		nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único))
	Leveduras <i>Schizosaccharomyces pombe</i>	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, 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. 6º, 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. 6º, 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. 6º, 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	<i>quantum satis</i>

*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 RDC nº 740/2022, Resolução RDC nº 40/2011, Resolução RDC nº 286/2005 e I.N. Anvisa nº 160/2022.

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 de 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 Alcool Etílico Potável de Origem Agrícola (AEP)	Classificação	▪ a) Grau de polimento do arroz ¹ , em % ▪ b) Uso de AEP, em % de peso de arroz utilizado	Junmai Daiginjo-shu	-	< 50	N	N	N	N	N	S
				-	Zero	N	N	N	N	N	S
		▪ a) Grau de polimento do arroz ¹ , em % ▪ b) Uso de AEP, em % de peso de arroz utilizado	Junmai Ginjo-shu	≥ 50	< 60	N	N	N	N	N	S
				-	Zero	N	N	N	N	N	S
		▪ a) Grau de polimento do arroz ¹ , em % ▪ b) Uso de AEP, em % de peso de arroz utilizado	Junmai-shu	≥ 60	< 70	N	N	N	N	N	S
				-	Zero	N	N	N	N	N	S
		▪ a) Grau de polimento do arroz ¹ , em % ▪ b) Uso de AEP, em % de peso de arroz utilizado	Daiginjo-shu	-	< 50	N	N	N	N	N	S
				-	< 10	N	N	N	N	N	S
		▪a) Grau de polimento do arroz ¹ , em % ▪b) Uso de AEP, em % de peso de arroz utilizado	Ginjo-shu	≥ 50	< 60	N	N	N	N	N	S
				-	< 10	N	N	N	N	N	S
		▪a) Grau de polimento do arroz ¹ , em % ▪ b) Uso de AEP, em % de peso de arroz	Honjozo-shu	≥ 60	< 70	N	N	N	N	N	S
				-	< 10	N	N	N	N	N	S

	utilizado										
	▪ a) Grau de polimento do arroz ¹ , em %										
	▪ b) Uso de AEP, em % de peso de arroz utilizado										
		Futsuu-shu	-	-	N	N	N	N	N	N	S
			-	Sim	N	N	N	N	N	N	S
Contaminantes Inorgânicos											
Cobre, em mg/kg*			-	5,0	N	N	N	N	N	N	S
Chumbo, em mg/kg*			-	0,20	N	N	N	N	N	N	S
Arsênio total, em mg/kg*			-	0,10	N	N	N	N	N	N	S
Cádmio, em mg/kg*			-	0,02	N	N	N	N	N	N	S
Estanho, em mg/kg*, para bebidas enlatadas			-	150	N	N	N	N	N	N	S

¹ Quantidade remanescente do grão de arroz após o polimento.

Legenda: S= Sim e N= Não.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e

II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

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, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

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 o Saquê ou *Sake* são os constantes na Resolução RDC nº 740/2022, em conformidade ao disposto na tabela abaixo.

ADITIVOS ALIMENTARES AUTORIZADOS PARA USO EM BEBIDAS ALCOÓLICAS FERMENTADAS, EXCETO VINHO E CERVEJA.				
Função	INS	Aditivo	Limite (mg/kg ou mg/L)	Nota
Acidulante	334	Ácido tartárico (L(+)-)	4000	-
	270	Ácido láctico (L-, D- e DL-)	<i>Quantum satis</i>	-
	300	Ácido ascórbico (L-)	300	Limite para os aditivos INS 300, 301, 302, 303, 315 e 316 sozinhos ou combinados, expresso como ácido ascórbico.
	301	Ascorbato de sódio	300	Limite para os aditivos INS 300, 301, 302, 303, 315 e 316 sozinhos ou combinados, expresso como ácido ascórbico.
	302	Ascorbato de cálcio	300	Limite para os aditivos INS 300, 301, 302, 303, 315 e 316 sozinhos ou combinados, expresso como ácido ascórbico.
	303	Ascorbato de potássio	300	Limite para os aditivos INS 300, 301, 302, 303, 315 e 316 sozinhos ou combinados, expresso como ácido ascórbico.
	315	Ácido eritórlico, ácido isoascórbico	300	Limite para os aditivos INS 300, 301, 302, 303, 315 e 316 sozinhos ou combinados, expresso como ácido ascórbico.
	316	Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio	300	Limite para os aditivos INS 300, 301, 302, 303, 315 e 316 sozinhos ou combinados, expresso como ácido ascórbico.
	330	Ácido cítrico	<i>Quantum satis</i>	-

Conservador	200	Ácido sórbico	500	Limite expresso como ácido sórbico para os aditivos INS 200, 202 e 203 sozinhos ou combinados.
	202	Sorbato de potássio	500	Limite expresso como ácido sórbico para os aditivos INS 200, 202 e 203 sozinhos ou combinados.
	203	Sorbato de cálcio	500	Limite expresso como ácido sórbico para os aditivos INS 200, 202 e 203 sozinhos ou combinados.
	220	Dióxido de enxofre	200	Limite expresso como SO ₂ para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para bebidas alcoólicas fermentadas, exceto cerveja, vinho, filtrado doce e saquê.
	221	Sulfito de sódio	200	Limite expresso como SO ₂ para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para bebidas alcoólicas fermentadas, exceto cerveja, vinho, filtrado doce e saquê.
	222	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	200	Limite expresso como SO ₂ para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para bebidas alcoólicas fermentadas, exceto cerveja, vinho, filtrado doce e saquê.
	223	Metabissulfito de sódio	200	Limite expresso como SO ₂ para os aditivos INS 220,

				221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para bebidas alcoólicas fermentadas, exceto cerveja, vinho, filtrado doce e saquê.
	224	Metabissulfito de potássio	200	Limite expresso como SO ₂ para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para bebidas alcoólicas fermentadas, exceto cerveja, vinho, filtrado doce e saquê.
	225	Sulfito de potássio	200	Limite expresso como SO ₂ para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para bebidas alcoólicas fermentadas, exceto cerveja, vinho, filtrado doce e saquê.
	226	Sulfito de cálcio	200	Limite expresso como SO ₂ para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para bebidas alcoólicas fermentadas, exceto cerveja, vinho, filtrado doce e saquê.
	227	Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio	200	Limite expresso como SO ₂ para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para bebidas alcoólicas fermentadas, exceto cerveja, vinho, filtrado doce e saquê.
	228	Bissulfito de potássio	200	Limite expresso como SO ₂ para os aditivos INS 220,

				221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para bebidas alcoólicas fermentadas, exceto cerveja, vinho, filtrado doce e saquê.
	220	Dióxido de enxofre	350	Limite expresso como SO2 para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para filtrado doce e saquê.
	221	Sulfito de sódio	350	Limite expresso como SO2 para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para filtrado doce e saquê.
	222	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	350	Limite expresso como SO2 para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para filtrado doce e saquê.
	223	Metabissulfito de sódio	350	Limite expresso como SO2 para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para filtrado doce e saquê.
	224	Metabissulfito de potássio	350	Limite expresso como SO2 para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para filtrado doce e saquê.
	225	Sulfito de potássio	350	Limite expresso como SO2 para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou

				combinados para filtrado doce e saquê.
	226	Sulfito de cálcio	350	Limite expresso como SO ₂ para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para filtrado doce e saquê.
	227	Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio	350	Limite expresso como SO ₂ para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para filtrado doce e saquê.
	228	Bissulfito de potássio	350	Limite expresso como SO ₂ para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para filtrado doce e saquê.

Fonte: Resolução RDC nº 740/2022, Anexo I.

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, em conformidade ao disposto nas 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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
	Caolin	Vinhos (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)

	Carvão ativo	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, 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. 6º, 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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
	~~Ferrocianeto de potássio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	~~Fitato de cálcio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	Gelatina	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC 64/2011, art. 6º, parágrafo único))
	~~Ictiocola (cola de peixe)~~	~~Cervejas e vinhos~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9º, e RDC nº 64/2011, art. 6º)
	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. 6º, 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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
Nutrientes Leveduras	Bicarbonato de amônia	Vinhos (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	Carbonato de amônio	Vinhos e (revogado para Vinhos pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º) bebidas alcoólicas destiladas
	Cloreto de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único)
	Cloreto de zinco	Cervejas (revogado para Cervejas pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6º)
	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. 6º, parágrafo único))
	Hidrogeno fosfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único)
	Sulfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6º, 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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
	Sulfato de zinco	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único)
	Tiamina (vitamina B4)	Vinhos e cervejas (revogado pelas Resoluções RDC nº

		123/2016, art. 9º, e RDC nº 64/2011, art. 6º)
Fermentos Biológicos	Bactérias lácticas <i>Oenococcus oeni</i>	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único))
	Leveduras <i>Saccharomyces</i>	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único))
	Leveduras <i>Schizosaccharomyces pombe</i>	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, 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. 6º, 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. 6º, 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. 6º, 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	<i>quantum satis</i>

* 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 RDC nº 740/2022, Resolução RDC nº 397/2020, Resolução RDC nº 286/2005, Resolução RDC nº 40/2011 e I.N. Anvisa nº 160/2022.

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 desalcooolizada 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 desalcooolizada) (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 <i>Dry</i>	-	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*			-	5,0	N	N	N	N	N	S
Chumbo, em mg/kg*			-	0,20	N	N	N	N	N	S
Arsênio total, em mg/kg*			-	0,10	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.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e

II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

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, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

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 permitidos para a Sidra são os constantes na Resolução RDC nº 740/2022 e Resolução RDC nº 397/2020, em conformidade ao disposto nas tabelas abaixo.

ADITIVOS ALIMENTARES AUTORIZADOS PARA USO EM BEBIDAS ALCOÓLICAS FERMENTADAS, EXCETO VINHO E CERVEJA.				
Função	INS	Aditivo	Limite (mg/kg ou mg/L)	Nota
Acidulante	334	Ácido tartárico (L(+)-)	4000	-
	270	Ácido láctico (L-, D- e DL-)	<i>Quantum satis</i>	-
Antioxidante	300	Ácido ascórbico (L-)	300	Limite para os aditivos INS 300, 301, 302, 303, 315 e 316 sozinhos ou combinados, expresso como ácido ascórbico.

	301	Ascorbato de sódio	300	Limite para os aditivos INS 300, 301, 302, 303, 315 e 316 sozinhos ou combinados, expresso como ácido ascórbico.
	302	Ascorbato de cálcio	300	Limite para os aditivos INS 300, 301, 302, 303, 315 e 316 sozinhos ou combinados, expresso como ácido ascórbico.
	303	Ascorbato de potássio	300	Limite para os aditivos INS 300, 301, 302, 303, 315 e 316 sozinhos ou combinados, expresso como ácido ascórbico.
	315	Ácido eritórbito, ácido isoascórbico	300	Limite para os aditivos INS 300, 301, 302, 303, 315 e 316 sozinhos ou combinados, expresso como ácido ascórbico.
	316	Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio	300	Limite para os aditivos INS 300, 301, 302, 303, 315 e 316 sozinhos ou combinados, expresso como ácido ascórbico.
	330	Ácido cítrico	<i>Quantum satis</i>	-
Conservador	200	Ácido sórbico	500	Limite expresso como ácido sórbico para os aditivos INS 200, 202 e 203 sozinhos ou combinados.
	202	Sorbato de potássio	500	Limite expresso como ácido sórbico para os aditivos INS 200, 202 e 203 sozinhos ou combinados.
	203	Sorbato de cálcio	500	Limite expresso como ácido sórbico para os aditivos INS 200, 202 e 203 sozinhos ou combinados.
	220	Dióxido de enxofre	200	Limite expresso como SO ₂ para os aditivos INS 220,

				221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para bebidas alcoólicas fermentadas, exceto cerveja, vinho, filtrado doce e saquê.
	221	Sulfito de sódio	200	Limite expresso como SO ₂ para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para bebidas alcoólicas fermentadas, exceto cerveja, vinho, filtrado doce e saquê.
	222	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	200	Limite expresso como SO ₂ para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para bebidas alcoólicas fermentadas, exceto cerveja, vinho, filtrado doce e saquê.
	223	Metabissulfito de sódio	200	Limite expresso como SO ₂ para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para bebidas alcoólicas fermentadas, exceto cerveja, vinho, filtrado doce e saquê.
	224	Metabissulfito de potássio	200	Limite expresso como SO ₂ para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para bebidas alcoólicas fermentadas, exceto cerveja, vinho, filtrado doce e saquê.
	225	Sulfito de potássio	200	Limite expresso como SO ₂ para os aditivos INS 220,

				221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para bebidas alcoólicas fermentadas, exceto cerveja, vinho, filtrado doce e saquê.
	226	Sulfito de cálcio	200	Limite expresso como SO ₂ para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para bebidas alcoólicas fermentadas, exceto cerveja, vinho, filtrado doce e saquê.
	227	Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio	200	Limite expresso como SO ₂ para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para bebidas alcoólicas fermentadas, exceto cerveja, vinho, filtrado doce e saquê.
	228	Bissulfito de potássio	200	Limite expresso como SO ₂ para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para bebidas alcoólicas fermentadas, exceto cerveja, vinho, filtrado doce e saquê.
	220	Dióxido de enxofre	350	Limite expresso como SO ₂ para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para filtrado doce e saquê.
	221	Sulfito de sódio	350	Limite expresso como SO ₂ para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou

				combinados para filtrado doce e saquê.
	222	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	350	Limite expresso como SO2 para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para filtrado doce e saquê.
	223	Metabissulfito de sódio	350	Limite expresso como SO2 para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para filtrado doce e saquê.
	224	Metabissulfito de potássio	350	Limite expresso como SO2 para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para filtrado doce e saquê.
	225	Sulfito de potássio	350	Limite expresso como SO2 para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para filtrado doce e saquê.
	226	Sulfito de cálcio	350	Limite expresso como SO2 para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para filtrado doce e saquê.
	227	Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio	350	Limite expresso como SO2 para os aditivos INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para filtrado doce e saquê.
	228	Bissulfito de potássio	350	Limite expresso como SO2 para os aditivos INS 220,

				221, 222, 223, 224, 225, 226, 227 e 228, sozinhos ou combinados para filtrado doce e saquê.

Fonte: Resolução RDC nº 740/2022, Anexo I.

ADITIVOS ALIMENTARES AUTORIZADOS PARA USO NAS BEBIDAS ALCOÓLICAS SIDRA E FERMENTADOS DE FRUTAS, EXCETO DE UVA.				
Função	INS	Aditivo	Limite Máximo g/100 mL	Nota
Conservador	242	Dimetil dicarbonato	0,025	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, em conformidade ao disposto nas 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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
	Caolín	Vinhos (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	Carvão ativo	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, 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. 6º, 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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
	~~Ferrocianeto de potássio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	~~Fitato de cálcio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	Gelatina	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único))
	~~Isotocola (cola de peixe)~~	~~Cervejas e vinhos~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9º, e RDC nº 64/2011, art. 6º)
	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. 6º, parágrafo único))
	Polivinilpirrolidona	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único))
	~~Tanino~~	~~Bebidas alcoólicas em geral~~ (revogado pela Resolução RDC nº 40/2011)
Nutrientes para Leveduras	~~Bicarbonato de amônia~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	Carbonato de amônio	~~Vinhos e~~ (revogado para Vinhos pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º) bebidas alcoólicas destiladas

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

		Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único))
	Leveduras <i>Schizosaccharomyces pombe</i>	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, 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. 6º, 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. 6º, 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. 6º, 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	<i>quantum satis</i>

*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 I.N. Anvisa nº 160/2022.

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 <i>Shochu</i>
Sochu + (adoçado) ¹ ou <i>Shochu</i> + (adoçado) ¹
Sochu + (envelhecido) ² ou <i>Shochu</i> + (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 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					
				Laudos estrangeiro	Laudos Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudos para exportação	Laudos para controle do produto nacional	Laudos de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 °C	≥ 15	≤ 35	-	S	S	S	S	S	S
Acidez volátil, em ácido acético, em mg/100 mL de álcool anidro	-	100	-	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	-	200	-	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	200	500	-	S	S	S	S	S	S

Ésteres, em acetato de etila, em mg/100 mL de álcool anidro	-	200	-	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
Teor de açúcar, em g/L	-	≤ 6	Normal	S	S	S	S	S	S
	> 6	< 30	Adoçado	S	S	S	S	S	S
Edulcorantes	Ausência			N	S	N	N	S	S
Contaminantes	Mínimo	Máximo	Classificação						
Álcool metílico, mg/100 mL de álcool anidro	-	20	-	S	S	S	S	S	S
Cobre, em mg/kg*	-	5,0	-	N	N	N	N	N	S
Chumbo, em mg/kg*	-	0,20	-	S	S	S	S	S	S
Arsênio total, em mg/kg*	-	0,10	-	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.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e

II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, art. 60, I.N. Mapa nº 15/2011, art. 9º e tabela 5, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

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, raiz 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, em conformidade ao disposto na tabela 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 <i>Shochu</i> 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, em conformidade ao disposto nas 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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
Gaolín	Vinhos (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
Carvão ativo	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, 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. 6º, 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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
Ferrocianeto de potássio	Vinhos (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
Fitato de cálcio	Vinhos (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
Gelatina	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único))
Ictiocola (cola de peixe)	Cervejas e vinhos (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9º, e RDC nº 64/2011, art. 6º)
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. 6º, parágrafo único))
Polivinilpirrolidona	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único))

Nutrientes para Leveduras		nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
	~~Bicarbonato de amônia~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	Carbonato de amônio	~~Vinhos e~~ (revogado para Vinhos pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º) bebidas alcoólicas destiladas
	Cloreto de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único)
	~~Cloreto de zinco~~	~~Cervejas~~ (revogado para Cervejas pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6º)
	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. 6º, parágrafo único))
	Hidrogeno fosfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único)
	Sulfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6º, 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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))

	Sulfato de zinco	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único)
	Tiamina (vitamina B4)	Vinhos e cervejas (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9º, e RDC nº 64/2011, art. 6º)
Fermentos Biológicos	Bactérias lácticas <i>Oenococcus oeni</i>	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único))
	Leveduras <i>Saccharomyces</i>	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único))
	Leveduras <i>Schizosaccharomyces pombe</i>	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, 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. 6º, 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. 6º, 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. 6º, 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	<i>quantum satis</i>

*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 I.N. nº 19/2013.
Válido até 9/10/2023, para os registros concedidos até 31/05/2021.**

ATENÇÃO!!!

**Novo prazo para adequação da Soda à Portaria Mapa nº 123/2021.
Até o dia 9/10/2023**

Portaria Mapa nº 476/2022

Altera a Portaria MAPA nº 123, de 13 de maio de 2021, que estabelece os padrões de identidade e qualidade para bebida composta, chá, refresco, refrigerante, soda e, quando couber, os respectivos preparados sólidos e líquidos.

Art. 1º A Portaria MAPA nº 123, de 13 de maio de 2021, publicada no Diário Oficial da União de 14 de maio de 2021, passa a vigorar com as seguintes alterações:

"Art. 5º Fica estabelecida a data máxima de 9 de outubro de 2023 para que sejam efetuadas as alterações no SIPEAGRO, bem como as adequações de rotulagem e composição para os produtos previamente registrados.

§ 1º Para as embalagens retornáveis, a adequação dos rótulos deve observar o processo gradual de substituição das mesmas, sendo fixada a data máxima de 9 de outubro de 2025 para conclusão da adequação.

....." (NR) (grifos nosso)

Art. 2º Esta Portaria entra em vigor em 1º de setembro de 2022.

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, Decreto-lei nº 986/1969, Resolução RDC nº 45/2010, I.N. Anvisa nº 161/2022, Resolução RDC nº 724/2022, Resolução RDC nº 725/2022, Resolução RDC nº 05/2007 e I.N. Anvisa nº 160/2022.

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 + (nome do aroma natural utilizado) ²

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).

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. 13, do Decreto-lei nº 986/1969, os rótulos de alimentos que contiverem corantes artificiais deverão trazer na rotulagem a declaração **"Colorido Artificialmente"**.

De acordo com o art. 15, do Decreto-lei nº 986/1969, os rótulos dos alimentos elaborados com essências naturais deverão trazer as indicações **"Sabor de ..."** e **"Contém Aromatizante"**, seguido do código correspondente.

Conforme o art. 17, do Decreto-lei nº 986/1969, a indicação exigida pelo artigo 13 (acima) deste Decreto-lei, bem como as que servirem para mencionar o emprego de aditivos, **deverão constar do painel principal do rótulo do produto em forma facilmente legível.**

4 - Parâmetros Analíticos:

4.1 - Parâmetros Microbiológicos

ATENÇÃO!!!

Os Padrões Microbiológicos abaixo aplicam-se aos alimentos prontos para oferta ao consumidor.

No caso de ingredientes destinados exclusivamente ao uso industrial, incluindo os aditivos alimentares, devem ser observados os padrões microbiológicos estabelecidos em suas especificações (Resolução RDC nº 724/2022, art. 5º, §§ 1º e 2º).

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

Bebidas Não-alcoólicas Categoria Específica	Microorganismo / 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	Bolores e Leveduras	5	2	10	10 ²	S	S	S	S	S	S

bebidas carbonatadas (Aplica-se à Soda) ⁽¹⁾	mL, exceto bebidas fermentadas										

Legenda: S= Sim.

(1) Para os produtos que não estejam explicitamente categorizadas nas categorias gerais e específicas, deve ser considerada a similaridade da natureza do alimento e do processo de fabricação (I.N. Anvisa nº 161/2022, art. 3º, inciso I).

Para efeito da Resolução RDC nº 724/2022, 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: Resolução RDC nº 724/2022, arts. 3º, incisos VII, VIII e XII, I.N. Anvisa nº 161/2022, art. 3º, inciso I, e Anexo I, item 12, alínea "a", e I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º.

Tabela 2 - Padrão Microbiológico para 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 161/2022, 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	-	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 e N= Não.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e

II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

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 160/2022.

5 - Composição:

De acordo com 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.

Conforme 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.

De acordo com 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 específica 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

III - ingrediente alternativo.

Conforme 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, em conformidade ao disposto nas tabelas abaixo.

ADITIVOS			
16.2- BEBIDAS NÃO ALCÓOLICAS			
Números	Funcion/Nombre	Função/Nome	Concentración/máxima/Límite máximo
INS	Español	Português	g/100 mL (*)
1.6.2.2 Bebidas no Alcohólicas Gasificadas y No Gasificadas			
16.2.2 BEBIDAS NÃO ALCÓOLICAS 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)	<i>quantum satis</i>
334	Ácido Tartárico (L(+)-)	Ácido Tartárico (L(+)-)	0,5
338	Ácido Fosfórico Ácido Orto-fostórico	Ácido Fosfórico,Ácido Orto-Fosfórico	0,07 (como P ₂ O 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)	<i>quantum satis</i>
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 ₂ O ₅)
339i	Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio- (mono) Ortofosfato	Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, Fosfato ácido de sódio, bifos-	0,07 (como P ₂ O ₅)

		fato de sódio, Dihidrogênio Fosfato de Sódio, 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 ₂ O 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, Dihidrogênio monofosf ato monopotássico	0,07 (como P ₂ O ₅)
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 P ₂ O ₅)
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 P ₂ O ₅)
341ii	Calcio (di) Fosfato, Calcio fos- fato dibásico, calcio (di) ortofosfato	Fosfato dicalcio, fosfato dibásico de cálcio, fosfato dicálcico, fosfato	0,07 (como P ₂ O ₅)

		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 P ₂ O ₅)
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)	<i>quantum satis</i>
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)	<i>quantum satis</i>
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)) (Ver tabela abaixo que trata de restrições de uso de determinadas substâncias em função da adição de aromatizantes)	<i>quantum satis</i>
	COLORANTE	CORANTE	
100i	Cúrcuma, Curcumina	Curcumina, cúrcum	0,01 (como curmina)
101i	Riboflavina	Riboflavina	<i>quantum satis</i>
101ii	Riboflavina 5'- Fosfato de Sodio	Riboflavina 5'- fosfato de sódio	<i>quantum satis</i>
102	Tartrazina, laca de Al	Tartrazina, laca de Al	0,01
104	Amarillo de Quinoleína	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, Carmin, sales de Na, K, NH4 y Ca	Carmim, cochinilha, 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	<i>quantum satis</i>
140ii	Clorofilina	Clorofilina	<i>quantum satis</i>
141i	Clorofila Cúprica	Clorofila cúprica	<i>quantum satis</i>
141ii	Clorofilina Cúprica, Sales de Sodio y Potasio	Clorofilina cúprica e seus sais de sódio e potássio	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
150b	Caramelo II- Proceso Sulfito Caustico	Caramelo II - processo sulfito cáustico	<i>quantum satis</i>
150c	Caramelo III- Proceso Amonio	Caramelo III - processo amônia	<i>quantum satis</i>
150d	Caramelo IV- Proceso Sulfito Amonio	Caramelo IV - processo sulfito-amônia	<i>quantum satis</i>
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)	<i>quantum satis</i>
160a ii	Carotenos: Extractos Naturales	Carotenos: Extratos Naturais	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
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-	0,01

		8'carotenóico	
161b	Luteína	Luteína	0,01
162	Rojo de Remolacha, Betanina	Vermelho de beterraba, betanina	<i>quantum satis</i>
163i	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	Antocianinas (de frutas e hortalças)	<i>quantum satis</i>
171	Dióxido de Titanio	Dióxido de Titanio	<i>quantum satis</i>
	CONSERVADOR	CONSERVADOR	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
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)	<i>quantum satis</i>
405	Propilenglicol Alginato	Alginato de Propilenoglicol	0,05
444	Sacarosa Acetato Isobutirato	Acetato Isobutirato de Sacarose	0,03
445	Esteres Glicéricos 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)	<i>quantum satis</i>
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)	<i>quantum satis</i>
405	Propilenglicol Alginato	Alginato de Propilenoglicol	0,05
444	Sacarosa Acetato Isobutirato	Acetato isobutirato de sacarose	0,03
445	Esteres Glicéricos 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 glicérides de ácidos graxos com ácido diacetil tartárico	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 en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
	ESPUMANTE	ESPUMANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
958	Glicirricina	Glicirricina	0,005
999	Quilaya extracto	Extrato de Quilaia	0,02
	HUMECTANTE	UMECTANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
	SECUESTRANTE	SEQUESTRANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
338	Acido Fosfórico, Acido Orto- Fosfórico	Acido Fosfórico, Acido Orto-Fosfórico	0,07 (como P ₂ O ₅)
385	Sodio-(di) EDTA Calcico, Calcio Disodio Etilendiamina Tetraacetato	EDTA cálcio dissódico, etilenodiaminotetraacetato de cálcio e dissódico	0,0035
386	Sodio-(di) EDTA, Sodio-(di) Etilendiamina Tetraacetato	EDTA dissódico, etilenodiaminotetraacetato dissódico	0,0035
452i	Sodio Polifosfato, Sodio Metafosfato, Sodio Hexametafosfato, sal de Graham	Hexametafosfato de sódio, polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio	0,07 (como P ₂ O 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 admitem 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 adicional I 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)	<i>quantum satis</i>
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 ₂ O ₅)
	HUMECTANTE	UMECTANTE	
480	Diocil sulfossuccinato de sódio	Diocil 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 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 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 725/2022, que dispõe sobre aditivos alimentares aromatizantes autorizados para uso no Mercosul.

Fonte: Resolução RDC nº 05/2007.

RESTRIÇÕES DE USO DE DETERMINADAS SUBSTÂNCIAS EM ALIMENTOS EM FUNÇÃO DA ADIÇÃO DE AROMATIZANTES.		
Substâncias	Limite máximo no alimento (mg/Kg)	Condições específicas
Ácido agárico	20	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas e nos alimentos com~~

		~~fungos, aplica-se o limite máximo de 100 mg/Kg.~~
Aloína	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.~~
Beta Azarona	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.~~
Berberina	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.~~
Cumarina	2	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas e determinados tipos de doces com caramelo, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.~~
Ácido Cianhídrico	1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~No torrão (nougat) marzipan e seus sucedâneos ou produtos similares elaborados com sementes, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.~~ ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 1 mg por percentagem em volume de álcool.~~ ~~Nas conservas de frutas com caroço, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg.~~
Hipericina	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 2 mg/Kg.~~ ~~Nos confeitos, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.~~
Pulegona	100 ou 250 (ver célula à direita)	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas aromatizadas com menta, aplica-

		se o limite máximo de 250 mg/Kg. Nas demais bebidas, aplica-se o limite máximo de 100 mg/Kg. ~~Nos confeitos com menta, aplica-se o limite máximo de 350 mg/Kg.~~
Quassina	5	~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.~~ ~~Nas pastilhas de confeitos, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.~~
Safrol	1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas com até 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 2 mg/Kg.~~ ~~Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg.~~ Nos alimentos com macis e noz-moscada, aplica-se o limite máximo de 15 mg/Kg.
Santonina	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.~~
Tuiona Alfa e Beta	0,5	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas com até 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg.~~ ~~Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.~~ ~~Nos alimentos com preparados à base de sálvia, aplica-se o limite máximo de 25 mg/Kg.~~ ~~Nos aperitivos (amargos), aplica-se o limite máximos de 35 mg/Kg.~~ ~~No recheio de sálvia, aplica-se o limite máximo de 250 mg/Kg.~~
Quinina	85	~~Nos caramelos digestivos para adultos e nas coalhadas de frutas, aplica-se o limite máximo de 40 mg/Kg.~~ ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 300 mg/Kg.~~ Nas demais bebidas, aplica-se o limite máximo de 85 mg/Kg.

Fonte: Resolução RDC nº 725/2022, Anexo VIII.

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 eritórlico, 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 alginico	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 furcellarana 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, croscarmelose 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 láctico	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, dissódico 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, antiemectante; 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: sequestrante.

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

SODA



Padrão de Identidade e Qualidade estabelecido pela Portaria Mapa nº 123/2021.

Válido a partir de 1º/06/2021.

ATENÇÃO!!!

**Novo prazo para adequação da Soda à Portaria Mapa nº 123/2021.
Até o dia 9/10/2023**

Portaria Mapa nº 476/2022

Altera a Portaria MAPA nº 123, de 13 de maio de 2021, que estabelece os padrões de identidade e qualidade para bebida composta, chá, refresco, refrigerante, soda e, quando couber, os respectivos preparados sólidos e líquidos.

Art. 1º A Portaria MAPA nº 123, de 13 de maio de 2021, publicada no Diário Oficial da União de 14 de maio de 2021, passa a vigorar com as seguintes alterações:

"Art. 5º Fica estabelecida a data máxima de 9 de outubro de 2023 para que sejam efetuadas as alterações no SIPEAGRO, bem como as adequações de rotulagem e composição para os produtos previamente registrados.

§ 1º Para as embalagens retornáveis, a adequação dos rótulos deve observar o processo gradual de substituição das mesmas, sendo fixada a data máxima de 9 de outubro de 2025 para conclusão da adequação.

....." (NR) (grifos nosso)

Art. 2º Esta Portaria entra em vigor em 1º de setembro de 2022.

1 - Referências Legais:

Decreto nº 6.871/2009, art. 24, Portaria Mapa nº 123/2021, I.N. Mapa nº 75/2019, Decreto-lei nº 986/1969, Resolução RDC nº 05/2007, Resolução RDC nº 45/2010, I.N. Anvisa nº 161/2022, Resolução RDC nº 724/2022, Resolução RDC nº 725/2022 e I.N. Anvisa nº 160/2022.

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
Soda ¹ + (levemente gaseificada) ³
Soda Aromatizada com + (nome da fruta ou do vegetal de origem ou nome fantasia ou outra designação determinada pelo fabricante do aroma natural) ² + (levemente gaseificada) ³ 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 + (levemente gaseificada) ³

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 qualquer restrição quanto à utilização de aroma na Soda, o estabelecido no art. 24, parágrafo único, do Decreto nº 6.871/2009 autoriza apenas a adição de aroma natural a esta bebida. Assim, por ser norma hierarquicamente superior no ordenamento jurídico nacional, o determinado no Decreto prevalece em relação ao disposto na mencionada Portaria.**

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 dos parâmetros analíticos desta bebida (item 4.2) neste Documento (Portaria Mapa nº 123/2021, Anexo V, item 2.3.).

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 enfatizam 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.

De acordo com o art. 13, do Decreto-lei nº 986/1969, os rótulos de alimentos que contiverem corantes artificiais deverão trazer na rotulagem a declaração **"Colorido Artificialmente"**.

Conforme o art. 15, do Decreto-lei nº 986/1969, os rótulos dos alimentos elaborados com essências naturais deverão trazer as indicações **"Sabor de ..."** e **"Contém Aromatizante"**, seguido do código correspondente.

De acordo com o art. 17, do Decreto-lei nº 986/1969, a indicação exigida pelo artigo 13 (acima) deste Decreto-lei, bem como as que servirem para mencionar o emprego de aditivos, **deverão constar do painel principal do rótulo do produto em forma facilmente legível.**

4 - Parâmetros analíticos:

4.1 - Parâmetros Microbiológicos

ATENÇÃO!!!

Os Padrões Microbiológicos abaixo aplicam-se aos alimentos prontos para oferta ao consumidor.

No caso de ingredientes destinados exclusivamente ao uso industrial, incluindo os aditivos alimentares, devem ser observados os padrões microbiológicos estabelecidos em suas especificações (Resolução RDC nº 724/2022, art. 5º, §§ 1º e 2º).

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

Bebidas Não-alcoólicas Categoria Específica	Microorganismo / 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 os produtos que não estejam explicitamente categorizadas nas categorias gerais e específicas, deve ser considerada a similaridade da natureza do alimento e do processo de fabricação (I.N. Anvisa nº 161/2022, art. 3º, inciso I).

Para efeito da Resolução RDC nº 724/2022, 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: Resolução RDC nº 724/2022, arts. 3º, incisos VII, VIII e XII, I.N. Anvisa nº 161/2022, art. 3º, inciso I, e Anexo I, item 12, alínea "a", e I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º.

Tabela 2 - Padrão Microbiológico para 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 161/2022, 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*	-	S	S	S	S	S	S
Pressão gasosa, em atm., a 20 °C, para a Soda 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
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.

*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 é de que a mesma deva ser maior que 2 atms. Assim, por ser norma hierarquicamente superior no ordenamento jurídico nacional, o determinado no Decreto prevalece em relação ao disposto na mencionada Portaria.

**Para que a Soda que contenha 2 atms. de pressão gasosa, a 20 °C, não fique sem classificação, a Coordenação-Geral de Vinhos e Bebidas considera que a bebida com esta gaseificação está enquadrada como levemente gaseificada, mesmo que a Portaria nº 123/2021 estabeleça como inferior a 2 atms., a 20 °C, o limite para a Soda levemente gaseificada.

***Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

- I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e
- II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

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 160/2022.

5 - Composição:

Conforme 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 (CO₂) industrialmente puro.

De acordo com 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.

Conforme 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, em conformidade ao disposto nas tabelas abaixo.

ADITIVOS			
16.2- BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS			
Números	Funcion/Nombre	Função/Nome	Concentración/máxima/Límite 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)	<i>quantum satis</i>
334	Ácido Tartárico (L(+)-)	Ácido Tartárico (L(+)-)	0,5
338	Ácido Fosfórico Ácido Orto-fostórico	Ácido Fosfórico,Ácido Orto-Fosfórico	0,07 (como P ₂ O ₅)
	REGULADOR DE	REGULADOR DE	

	ACIDEZ	ACIDEZ	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
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 ₂ O ₅)
339i	Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio- (mono) Ortofosfato	Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, Fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, Dihidrogênio Fosfato de Sódio, Dihidrogênio Ortofosfato Monossódico, Dihidrogênio Monofosfato Monossódico	0,07 (como P ₂ O 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 ₂ O 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, Dihidrogênio monofosfato monopotássico	0,07 (como P ₂ O ₅)

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 P ₂ O ₅)
341i	Calcio Fosfato monobásico, Fosfato monobásico, Ortofosfato monobásico	Fosfato monobásico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monobásico, fosfato de cálcio monobásico, bifosfato de cálcio, fosfato ácido de cálcio, dihidrogênio fosfato de cálcio	0,07 (como P ₂ O ₅)
341ii	Calcio (di) Fosfato, Calcio fos- fato dibásico, calcio (di) ortofosfato	Fosfato dicálcio, 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 P ₂ O ₅)
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 P ₂ O ₅)
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)	<i>quantum satis</i>
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)	<i>quantum satis</i>

304	Ascorbil Palmitato	Palmitato de ascorbila	0,01
305	Ascorbil Estearato	Estearato de ascorbila	0,01
	AROMATIZANTE	AROMATIZANTE	
	Todos los autorizados como BPF en 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)) (Ver tabela abaixo que trata de restrições de uso de determinadas substâncias em função da adição de aromatizantes)	<i>quantum satis</i>
	COLORANTE	CORANTE	
100i	Cúrcuma, Curcumina	Curcumina, cúrcum	0,01 (como curmina)
101i	Riboflavina	Riboflavina	<i>quantum satis</i>
101ii	Riboflavina 5'- Fosfato de Sodio	Riboflavina 5'- fosfato de sódio	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
140ii	Clorofilina	Clorofilina	<i>quantum satis</i>
141i	Clorofila Cúprica	Clorofila cúprica	<i>quantum satis</i>
141ii	Clorofilina Cúprica, Sales de Sodio y Potasio	Clorofilina cúprica e seus sais de sódio e potássio	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>

150b	Caramelo II- Proceso Sulfito Caustico	Caramelo II - sulfito processo cáustico	<i>quantum satis</i>
150c	Caramelo III- Proceso Amonio	Caramelo III - amônia processo	<i>quantum satis</i>
150d	Caramelo IV- Proceso Sulfito Amonio	Caramelo IV - sulfito-amônia processo	<i>quantum satis</i>
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)	<i>quantum satis</i>
160a ii	Carotenos: Extractos Naturales	Carotenos: Extratos Naturais	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
160d	Licopeno	Licopeno	0,01
160e	Beta-apo- 8'Carotenal	Beta-apo- 8'Carotenal	0,01
160f	Ester Metílico 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	<i>quantum satis</i>
163i	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	Antocianinas (de frutas e hortaliças)	<i>quantum satis</i>
171	Dióxido de Titanio	Dióxido de Titanio	<i>quantum satis</i>
	CONSERVADOR	CONSERVADOR	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
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, ~~propil~~ 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 dimetilico	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)	<i>quantum satis</i>
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
	ESPELANTE	ESPESSANTE	
	Todos los autorizados como BPF em	Todos os autorizados como BPF no	<i>quantum satis</i>

	MERCOSUR	Mercosul (Ver tabela 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)	<i>quantum satis</i>
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)	<i>quantum satis</i>
	ESPUMANTE	ESPUMANTE	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
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)	<i>quantum satis</i>
	SECUESTRANTE	SEQUESTRANTE	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
338	Acido Fosfórico, Acido	Acido Fosfórico, Acido	0,07 (como P ₂ O ₅)

	Orto- Fosfórico	Orto-Fosfórico	
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 ₂ O 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 adicional en 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)	<i>quantum satis</i>
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 ₂ O ₅)
	HUMECTANTE	UMECTANTE	
480	Diocetil sulfossuccinato de sódio	Diocetil 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 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 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 725/2022, que dispõe sobre aditivos alimentares aromatizantes autorizados para uso no Mercosul.

Fonte: Resolução RDC nº 05/2007.

RESTRIÇÕES DE USO DE DETERMINADAS SUBSTÂNCIAS EM ALIMENTOS EM FUNÇÃO DA ADIÇÃO DE AROMATIZANTES.		
Substâncias	Limite máximo no alimento (mg/Kg)	Condições específicas
Ácido agárico	20	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas e nos alimentos com fungos, aplica-se o limite máximo de 100 mg/Kg.~~
Aloína	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.~~
Beta Azarona	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.~~
Berberina	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.~~
Cumarina	2	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas e determinados tipos de doces com caramelo, aplica-se o limite máximo de 40 mg/Kg.~~
Ácido Cianhídrico	1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~No torrão (nougat) marzipan e seus sucedâneos~~

		~~ou produtos similares elaborados com sementes, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.~~ ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 1 mg por percentagem em volume de álcool.~~ ~~Nas conservar de frutas com caroço, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg.~~
Hipericina	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 2 mg/Kg.~~ ~~Nos confeitos, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.~~
Pulegona	100 ou 250 (ver célula à direita)	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas aromatizadas com menta, aplica-se o limite máximo de 250 mg/Kg. Nas demais bebidas, aplica-se o limite máximo de 100 mg/Kg. ~~Nos confeitos com menta, aplica-se o limite máximo de 350 mg/Kg.~~
Quassina	5	~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.~~ ~~Nas pastilhas de confeitos, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.~~
Safrol	1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas com até 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 2 mg/Kg.~~ ~~Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg.~~ Nos alimentos com macis e noz-moscada, aplica-se o limite máximo de 15 mg/Kg.
Santonina	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.~~
Tuiona Alfa e Beta	0,5	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas com até 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg.~~ ~~Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.~~ ~~Nos alimentos com preparados à base de sálvia, aplica-se o limite máximo de 25 mg/Kg.~~

		Nos aperitivos (amargos), aplica-se o limite máximo de 35 mg/Kg. No recheio de sálvia, aplica-se o limite máximo de 250 mg/Kg.
Quinina	85	Nos caramelos digestivos para adultos e nas coalhadas de frutas, aplica-se o limite máximo de 40 mg/Kg. Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 300 mg/Kg. Nas demais bebidas, aplica-se o limite máximo de 85 mg/Kg.

Fonte: Resolução RDC nº 725/2022, Anexo VIII.

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 eritórlico, 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 alginico	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 furcellarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	ESP/EST/GEL/EMU
407a	Algas marinhas Eucheima processadas	ESP/EST/GEL/EMU
410	Goma garrofinha, 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, croscarmelose 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 láctico	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, dissódico 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, antiuementante; 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: sequestrante.

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, Decreto-lei nº 986/1969, Resolução RDC nº 08/2013, Anexo, item IV, alterada pela Resolução RDC nº 281/2019, Resolução RDC nº 45/2010, I.N. Anvisa nº 161/2022, Resolução RDC nº 724/2022, Resolução RDC nº 725/2022, Resolução RDC nº 740/2022, Resolução RDC nº 18/2008, Resolução RDC nº 07/2013, I.N. Anvisa nº 159/2022 e I.N. Anvisa nº 160/2022.

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 Concentrado ¹⁰ de + (nome da fruta) + extraído com água ¹⁹ ou Sumo Concentrado ¹⁰ de + (nome da fruta) + extraído com água ¹⁹
Suco Concentrado ¹⁰ de + (nome da fruta) + extraído com água ¹⁹ + (artesanal ou caseiro ou colonial) ¹⁸ ou Sumo Concentrado ¹⁰ de + (nome da fruta) + extraído com água ¹⁹ + (artesanal ou caseiro ou colonial) ¹⁸
Suco Concentrado ¹⁰ de + (nome do vegetal) + extraído com água ¹⁹ ou Sumo Concentrado ¹⁰ de + (nome do vegetal) + extraído com água ¹⁹
Suco Concentrado ¹⁰ de + (nome do vegetal) + extraído com água ¹⁹ +

(artesanal ou caseiro ou colonial) ¹⁸ ou Sumo Concentrado ¹⁰ de + (nome do vegetal) + extraído com água ¹⁹ + (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 Misto¹² 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 Misto¹² 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 Misto¹² de + (seguido da relação de frutas ou vegetais utilizados, em ordem decrescente das quantidades presentes na mistura)¹² + {(clarificado)² + (adoçado)³}⁵
Suco Misto¹² 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 Misto¹² 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 Misto¹² 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 Misto¹² de + (seguido da relação de frutas ou vegetais utilizados, em ordem decrescente das quantidades presentes na mistura)¹² + {(adoçado)³ + (gaseificado)⁴}⁶
Suco Misto¹² 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 Misto¹² 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 Misto¹² 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 Misto¹² de + (seguido da relação de frutas ou vegetais utilizados, em ordem decrescente das quantidades presentes na mistura)¹² + {(clarificado)² + (gaseificado)⁴}⁷
Suco Misto¹² 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 Misto¹² 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 Misto¹² 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 Misto¹² 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 Misto¹² 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 Misto¹² 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).

¹⁹ A bebida extraída com aplicação de água no bagaço restante da primeira extração física do suco, obtida por métodos físico e químicos adequados pode ser utilizada para fins industriais. A bebida mencionada no *caput* pode ser adicionada ao suco de primeira extração física a ser concentrado. A bebida mencionada no *caput* que for concentrada deve ser denominada “Suco Concentrado de (nome da fruta ou do vegetal) Extraído com Água” (I.N. Mapa nº 49/2018, art. 16, *caput* e §§ 1º e 2º).

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 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~~ revogada) I.N. Anvisa nº 75/2020 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 4º, 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.

Conforme o art. 15, do Decreto-lei nº 986/1969, os rótulos dos alimentos elaborados com essências naturais deverão trazer as indicações "Sabor de ..." e "Contém Aromatizante", seguido do código correspondente.

4 - Parâmetros analíticos:

4.1 - Parâmetros Microbiológicos

ATENÇÃO!!!

Os Padrões Microbiológicos abaixo aplicam-se aos alimentos prontos para oferta ao consumidor.

No caso de ingredientes destinados exclusivamente ao uso industrial, incluindo os aditivos alimentares, devem ser observados os padrões microbiológicos estabelecidos em suas especificações (Resolução RDC nº 724/2022, art. 5º, §§ 1º e 2º).

Tabela 1 - Padrões Microbiológicos para 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 ao Suco ou Sumo Gaseificado) ⁽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	Bolores e Leveduras / mL	5	2	10	10 ²	S	S	S	S	S	S
Sucos desidratados e pós para o preparo de bebidas	<i>Salmonella</i> / 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	<i>Salmonella</i> / 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	<i>Salmonella</i> / 25 mL	5	0	Ausência	-	S	S	S	S	S	S
	<i>B. cereus</i> 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	<i>Salmonella</i> / 25 mL	5	0	Ausência	-	S	S	S	S	S	S
	<i>Escherichia coli</i> / mL	5	2	10	10 ²	S	S	S	S	S	S

Legenda: S= Sim.

(1) Para os produtos que não estejam explicitamente categorizadas nas categorias gerais e específicas, deve ser considerada a similaridade da natureza do alimento e do processo de fabricação (I.N. Anvisa nº 161/2022, art. 3º, inciso I).

Para efeito da Resolução RDC nº 724/2022, 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: Resolução RDC nº 724/2022, arts. 3º, incisos VII, VIII e XII, I.N. Anvisa nº 161/2022, art. 3º, inciso I, e Anexo I, item 12, alíneas "a", "b", "c", "d", "e" e "f", e I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º.

Tabela 2 - Padrão Microbiológico para 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 161/2022, 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	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, expressa em atm, a 20 °C, para o Suco de Abacate Gaseificado	> 1	-	S	S	S	S	S	S	
Sólidos solúveis, em °Brix, a 20 °C	11	-	S	S	S	S	S	S	
pH	3,5	-	S	S	S	S	S	S	
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g	0,5	-	S	S	S	S	S	S	
Açúcares totais, em g/100 g	-	15	S	S	S	S	S	S	
Ácido ascórbico, em mg/100 g	14	-	S	S	S	S	S	S	
Contaminantes Inorgânicos									
Arsênio total, em mg/kg*	-	0,10	N	N	N	N	N	N	S
Chumbo, em mg/kg*	-	0,05	N	N	N	N	N	N	S
Cádmio, em mg/kg*	-	0,05	N	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.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e

II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo I, item 1, I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

4.2.2 - Para o Suco de Abacaxi (*Ananas comosus* (L.) M.) ou Sumo de Abacaxi (*Ananas comosus* (L.) M.)

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, expressa em atm, a 20 °C, para o Suco de Abacaxi Gaseificado	> 1	-	S	S	S	S	S	S
Sólidos solúveis, em °Brix, a 20 °C	11	-	S	S	S	S	S	S
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g	0,3	-	S	S	S	S	S	S
Açúcares totais, em g/100 g	-	15	S	S	S	S	S	S
Ácido ascórbico, em mg/100 g	-	21,5	S	S	S	S	S	S
Contaminantes Inorgânicos								
Arsênio total, 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.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e

II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo I, item 2, I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

4.2.3 - Para o Suco de Abriçó (*Mammea americana*) ou Sumo de Abriçó (*Mammea americana*)

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, expressa em atm, a 20 °C, para o Suco de Abriçó Gaseificado	> 1	-	S	S	S	S	S	S
Sólidos solúveis, em °Brix, a 20 °C	9	-	S	S	S	S	S	S
pH	3	-	S	S	S	S	S	S
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g	0,3	-	S	S	S	S	S	S
Contaminantes Inorgânicos								
Arsênio total, 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.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e

II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, caput e incisos I e II)

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo I, item 3, I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

4.2.4 - Para o Suco de Abriçó da Praia (*Mimusopsis comersonii*) ou Sumo de Abriçó da Praia (*Mimusopsis comersonii*)

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, expressa em atm, a 20 °C, para o Suco de Abriçó da Praia Gaseificado	> 1	-	S	S	S	S	S	S
Sólidos solúveis, em °Brix, a 20 °C	21	-	S	S	S	S	S	S
pH	5	-	S	S	S	S	S	S
Ácido ascórbico, em mg/100 g	30	-	S	S	S	S	S	S
Contaminantes Inorgânicos								
Arsênio total, 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.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

- I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e
- II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo I, item 4, I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

4.2.5 - Para o Suco de Abiu (*Pouteria caimito*) ou Sumo de Abiu (*Pouteria caimito*)

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, expressa em atm, a 20 °C, para o Suco de Abiu Gaseificado	> 1	-	S	S	S	S	S	S
Sólidos solúveis, em °Brix, a 20 °C	15	-	S	S	S	S	S	S
pH	6	-	S	S	S	S	S	S
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g	0,05	-	S	S	S	S	S	S
Açúcares totais, em g/100 g	10	-	S	S	S	S	S	S
Ácido ascórbico, em mg/100 g	3	-	S	S	S	S	S	S
Contaminantes Inorgânicos								
Arsênio total, 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.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

- I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e
- II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo I, item 5, I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

4.2.6 - Para o Suco de Acerola (*Malpighia* spp.) ou Sumo de Acerola (*Malpighia* spp.)

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, expressa em atm, a 20 °C, para o Suco de Acerola Gaseificado	> 1	-	S	S	S	S	S	S
Sólidos solúveis, em °Brix, a 20 °C	5,5	-	S	S	S	S	S	S
pH	2,8	-	S	S	S	S	S	S
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g	0,8	-	S	S	S	S	S	S
Açúcares totais, em g/100 g	4	-	S	S	S	S	S	S
Ácido ascórbico, em mg/100 g	800	-	S	S	S	S	S	S
Contaminantes Inorgânicos								
Arsênio total, 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.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e

II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo I, item 6, I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

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	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, expressa em atm, a 20 °C, para o Suco de Ameixa Preta Gaseificado	> 1	-	S	S	S	S	S	S
Sólidos solúveis, em °Brix, a 20 °C	22	-	S	S	S	S	S	S
pH	3	-	S	S	S	S	S	S
Acidez total, em %	0,4	-	S	S	S	S	S	S
Contaminantes Inorgânicos								
Arsênio total, 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.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e

II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo I, item 7, I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

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	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, expressa em atm, a 20 °C, para o Suco de Ameixa Vermelha Gaseificado	> 1	-	S	S	S	S	S	S
Sólidos solúveis, em °Brix, a 20 °C	7	-	S	S	S	S	S	S
pH	2	-	S	S	S	S	S	S
Acidez total, em %	0,4	-	S	S	S	S	S	S
Contaminantes Inorgânicos								
Arsênio total, 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.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e

II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo I, item 8, I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

4.2.9 - Para o Suco de Amora (*Rubus* spp.) ou Sumo de Amora (*Rubus* spp.)

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, expressa em atm, a 20 °C, para o Suco de Amora Gaseificado	> 1	-	S	S	S	S	S	S
Sólidos solúveis, em °Brix, a 20 °C	7,5	-	S	S	S	S	S	S
pH	2,8	-	S	S	S	S	S	S
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g	1,3	-	S	S	S	S	S	S
Açúcares totais, em g/100 g	4	-	S	S	S	S	S	S
Contaminantes Inorgânicos								
Arsênio total, 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.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e

II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo I, item 9, I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

4.2.10 - Para o Suco de Araçá (*Psidium cattleianum*) ou Sumo de Araçá (*Psidium cattleianum*)

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, expressa em atm, a 20 °C, para o Suco de Araçá Gaseificado	> 1	-	S	S	S	S	S	S
Sólidos solúveis, em °Brix, a 20 °C	4,5	-	S	S	S	S	S	S
pH	4	-	S	S	S	S	S	S
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g	1,8	-	S	S	S	S	S	S
Ácido ascórbico, em mg/100 g	0,2	-	S	S	S	S	S	S
Contaminantes Inorgânicos								
Arsênio total, 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.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e

II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo I, item 10, I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

4.2.11 - Para o Suco de Arônia (*Aronia melanocarpa*) ou Sumo de Arônia (*Aronia melanocarpa*)

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, expressa em atm, a 20 °C, para o Suco de Arônia Gaseificado	> 1	-	S	S	S	S	S	S
Sólidos solúveis, em °Brix, a 20 °C	15	-	S	S	S	S	S	S
Sólidos totais, em g/100 g	15,5	-	S	S	S	S	S	S
Contaminantes Inorgânicos								
Arsênio total, 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.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e

II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo I, item 11, I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

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	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, expressa em atm, a 20 °C, para o Suco de Ata ou Suco de Fruta do Conde ou Suco de Pinha Gaseificado	> 1	-	S	S	S	S	S	S
Sólidos solúveis, em °Brix, a 20 °C	24	-	S	S	S	S	S	S
Sólidos totais, em mg/100 g	15	-	S	S	S	S	S	S
pH	4,5	-	S	S	S	S	S	S
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g	0,15	-	S	S	S	S	S	S
Ácido ascórbico, em mg/100 g	37	-	S	S	S	S	S	S
Contaminantes Inorgânicos								
Arsênio total, 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.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e

II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo I, item 12, I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

4.2.13 - Para o Suco de Bacuri (*Platonia insignis* M) ou Sumo de Bacuri (*Platonia insignis* M)

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, expressa em atm, a 20 °C, para o Suco de Bacuri Gaseificado	> 1	-	S	S	S	S	S	S
Sólidos solúveis, em °Brix, a 20 °C	13	-	S	S	S	S	S	S
pH	3,4	-	S	S	S	S	S	S
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g	1,6	-	S	S	S	S	S	S
Açúcares totais, em g/100 g	11	-	S	S	S	S	S	S

Contaminantes Inorgânicos								
Arsênio total, 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.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e

II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo I, item 13, I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

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	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, expressa em atm, a 20 °C, para o Suco de Butiá Gaseificado	> 1	-	S	S	S	S	S	S
Sólidos solúveis, em °Brix, a 20 °C	6	-	S	S	S	S	S	S
pH	2	-	S	S	S	S	S	S
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g	0,8	-	S	S	S	S	S	S
Açúcares totais, em g/100 g	18	-	S	S	S	S	S	S
Contaminantes Inorgânicos								
Arsênio total, 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.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e

II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo I, item 14, I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

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	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, expressa em atm, a 20 °C, para o Suco de Banana Gaseificado	> 1	-	S	S	S	S	S	S
Sólidos solúveis, em °Brix, a 20 °C	18	-	S	S	S	S	S	S
pH	4,1	-	S	S	S	S	S	S
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g	0,22	-	S	S	S	S	S	S
Contaminantes Inorgânicos								
Arsênio total, 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.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e

II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo I, item 15, I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

4.2.16 - Para o Suco de Buriti (*Mauritia flexuosa* L.) ou Sumo de Buriti (*Mauritia flexuosa* L.)

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, expressa em atm, a 20 °C, para o Suco de Buriti Gaseificado	> 1	-	S	S	S	S	S	S
Sólidos solúveis, em °Brix, a 20 °C	4,5	-	S	S	S	S	S	S
pH	3,5	-	S	S	S	S	S	S
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g	2,2	-	S	S	S	S	S	S

Ácido ascórbico, em mg/100 g	0,1	-	S	S	S	S	S	S
Contaminantes Inorgânicos								
Arsênio total, 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.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e

II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo I, item 16, I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

4.2.17 - Para o Suco de Cacau (*Teobroma cacao*) ou Sumo de Cacau (*Teobroma cacao*)

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, expressa em atm, a 20 °C, para o Suco de Cacau Gaseificado	> 1	-	S	S	S	S	S	S
Sólidos solúveis, em °Brix, a 20 °C	14	-	S	S	S	S	S	S
pH	3,4	-	S	S	S	S	S	S
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g	0,75	-	S	S	S	S	S	S
Açúcares totais, em g/100 g	10	-	S	S	S	S	S	S
Contaminantes Inorgânicos								
Arsênio total, 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.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e

II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo I, item 17, I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

4.2.18 - Para o Suco de Cajá (*Spondias lutea* L.) ou Sumo de Cajá (*Spondias lutea* L.)

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, expressa em atm, a 20 °C, para o Suco de Cajá Gaseificado	> 1	-	S	S	S	S	S	S
Sólidos solúveis, em °Brix, a 20 °C	9	-	S	S	S	S	S	S
pH	2,2	-	S	S	S	S	S	S
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g	0,9	-	S	S	S	S	S	S
Açúcares totais, em g/100 g	-	12	S	S	S	S	S	S
Ácido ascórbico, em mg/100 g	6,8	-	S	S	S	S	S	S
Contaminantes Inorgânicos								
Arsênio total, 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.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

- I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e
- II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo I, item 18, I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

4.2.19 - Para o Suco de Caju (*Anacardium occidentale* L.) ou Sumo de Caju (*Anacardium occidentale* L.)

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, expressa em atm, a 20 °C, para o Suco de Caju Gaseificado	> 1	-	S	S	S	S	S	S
Sólidos solúveis, em °Brix, a 20 °C	10	-	S	S	S	S	S	S
pH	3,8	-	S	S	S	S	S	S

Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g	0,18	-	S	S	S	S	S	S
Açúcares totais, em g/100 g	-	15	S	S	S	S	S	S
Ácido ascórbico, em mg/100 g	80	-	S	S	S	S	S	S
Contaminantes Inorgânicos								
Arsênio total, 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.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e

II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo I, item 19, I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

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	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 °Brix, a 20 °C		10	-	S	S	S	S	S	S
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g		0,18	-	S	S	S	S	S	S
Açúcares totais naturais do Caju*, em g/100 g		-	15	S	S	S	S	S	S
Ácido ascórbico, em mg/100 g		60	-	S	S	S	S	S	S
Organolépticos	▪ Cor: variando do incolor ao amarelado translúcido			S	S	S	S	S	S
	▪ Sabor: próprio, levemente ácido e adstringente			S	S	S	S	S	S
Contaminantes Inorgânicos									
Arsênio total, 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

*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.).

Legenda: S= Sim e N= Não.

**Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e

II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo I, item 20, I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

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	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, expressa em atm, a 20 °C, para o Suco de Caju com Alto Teor de Polpa Gaseificado	> 1	-	S	S	S	S	S	S	
Sólidos solúveis, em °Brix, a 20 °C	10	-	S	S	S	S	S	S	
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g	0,18	-	S	S	S	S	S	S	
Açúcares totais naturais do Caju, em g/100 g	-	15	S	S	S	S	S	S	
Ácido ascórbico, em mg/100 g	80	-	S	S	S	S	S	S	
Sólidos totais, em g/100 g	10,5	-	S	S	S	S	S	S	
Organolépticos	▪ Cor: variando de branco ao amarelado		S	S	S	S	S	S	
	▪ Sabor: próprio, levemente ácido e adstringente		S	S	S	S	S	S	
	▪ Aroma: próprio		S	S	S	S	S	S	
Contaminantes Inorgânicos									
Arsênio total, 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.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e

II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo I, item 21, I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

4.2.22 - Para o Suco de Cana-de-Açúcar (*Saccharum* spp) ou Sumo de Cana-de-Açúcar (*Saccharum* spp) ou Garapa

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, expressa em atm, a 20 °C, para o Suco de Cana-de-Açúcar Gaseificado ou Garapa Gaseificada	> 1	-	S	S	S	S	S	S
Sólidos solúveis, em °Brix, a 20 °C	14	-	S	S	S	S	S	S
pH	5,5	-	S	S	S	S	S	S
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g	0,05	-	S	S	S	S	S	S
Contaminantes Inorgânicos								
Arsênio total, 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.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e

II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, caput e incisos I e II)

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo I, item 22, I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

4.2.23 - Para o Suco de Carambola (*Averrhoa carambola* L.) ou Sumo de Carambola (*Averrhoa carambola* L.)

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, expressa em atm, a 20 °C, para o Suco de Carambola Gaseificado	> 1	-	S	S	S	S	S	S
Sólidos solúveis, em °Brix, a 20 °C	7,5	-	S	S	S	S	S	S
pH	3,3	-	S	S	S	S	S	S
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g	0,3	-	S	S	S	S	S	S
Contaminantes Inorgânicos								
Arsênio total, 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.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e

II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo I, item 23, I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

4.2.24 - Para o Suco de Cereja (*Prunus avium* L.) ou Sumo de Cereja (*Prunus avium* L.)

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, expressa em atm, a 20 °C, para o Suco de Cereja Gaseificado	> 1	-	S	S	S	S	S	S
Sólidos solúveis, em °Brix, a 20 °C	20	-	S	S	S	S	S	S
Contaminantes Inorgânicos								
Arsênio total, 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.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e

II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo I, item 24, I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

4.2.25 - Para o Suco de Cereja Ácida (*Prunus cerasus* L.) ou Sumo de Cereja Ácida (*Prunus cerasus* L.)

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, expressa em atm, a 20 °C, para o Suco de Cereja Ácida Gaseificado	> 1	-	S	S	S	S	S	S
Sólidos solúveis, em °Brix, a 20 °C	14	-	S	S	S	S	S	S
Sólidos totais, em g/100 g	14,5	-	S	S	S	S	S	S
Contaminantes Inorgânicos								
Arsênio total, 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.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e

II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo I, item 25, I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

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	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, expressa em atm, a 20 °C, para o Suco de Cranberry Gaseificado	> 1	-	S	S	S	S	S	S
Sólidos solúveis, em °Brix, a 20 °C	7,5	-	S	S	S	S	S	S
Contaminantes Inorgânicos								
Arsênio total, 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.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e
II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo I, item 26, I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

4.2.27 - Para o Suco de Cupuaçu (*Theobroma grandiflorum* L.) ou Sumo de Cupuaçu (*Theobroma grandiflorum* L.)

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, expressa em atm, a 20 °C, para o Suco de Cupuaçu Gaseificado	> 1	-	S	S	S	S	S	S
Sólidos solúveis, em °Brix, a 20 °C	9	-	S	S	S	S	S	S
pH	3	-	S	S	S	S	S	S
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g	1,5	-	S	S	S	S	S	S
Açúcares totais, em g/100 g	6	-	S	S	S	S	S	S
Ácido ascórbico, em mg/100 g	18	-	S	S	S	S	S	S
Contaminantes Inorgânicos								
Arsênio total, 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.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e
II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo I, item 27, I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

4.2.28 - Para o Suco de Damasco (*Prunus armeniaca* L.) ou Sumo de Damasco (*Prunus armeniaca* L.)

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, expressa em atm, a 20 °C, para o Suco de Damasco Gaseificado	> 1	-	S	S	S	S	S	S
Sólidos solúveis, em °Brix, a 20 °C	11,5	-	S	S	S	S	S	S
Sólidos totais, em g/100 g	12	-	S	S	S	S	S	S
Contaminantes Inorgânicos								
Arsênio total, 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.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e

II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo I, item 28, I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

4.2.29 - Para o Suco de Figo (*Ficus carica* L.) ou Sumo de Figo (*Ficus carica* L.)

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, expressa em atm, a 20 °C, para o Suco de Figo Gaseificado	> 1	-	S	S	S	S	S	S
Sólidos solúveis, em °Brix, a 20 °C	18	-	S	S	S	S	S	S
Sólidos totais, em g/100 g	18,5	-	S	S	S	S	S	S
Contaminantes Inorgânicos								
Arsênio total, 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.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e
II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo I, item 29, I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

4.2.30 - Para o Suco de Framboesa Negra (*Rubus occidentalis* L.) ou Sumo de Framboesa Negra (*Rubus occidentalis* L.)

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, expressa em atm, a 20 °C, para o Suco de Framboesa Negra Gaseificado	> 1	-	S	S	S	S	S	S
Sólidos solúveis, em °Brix, a 20 °C	9	-	S	S	S	S	S	S
Sólidos totais, em g/100 g	9,5	-	S	S	S	S	S	S
Contaminantes Inorgânicos								
Arsênio total, 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.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e
II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo I, item 30, I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

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	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

			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, expressa em atm, a 20 °C, para o Suco de Framboesa Vermelha Gaseificado	> 1	-	S	S	S	S	S	S
Sólidos solúveis, em °Brix, a 20 °C	8	-	S	S	S	S	S	S
pH	2,7	-	S	S	S	S	S	S
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g	1,2	-	S	S	S	S	S	S
Contaminantes Inorgânicos								
Arsênio total, 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.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e

II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo I, item 31, I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

4.2.32 - Para o Suco de Framboesa Amarela (*Rubus chamaemorus* L.) ou Sumo de Framboesa Amarela (*Rubus chamaemorus* L.)

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, expressa em atm, a 20 °C, para o Suco de Framboesa Amarela Gaseificado	> 1	-	S	S	S	S	S	S
Sólidos solúveis, em °Brix, a 20 °C	9	-	S	S	S	S	S	S
Sólidos totais, em g/100 g	9,5	-	S	S	S	S	S	S
Contaminantes Inorgânicos								
Arsênio total, 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.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e

II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo I, item 32, I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

4.2.33 - Para o Suco de Goiaba (*Psidium guajava* L.) ou Sumo de Goiaba (*Psidium guajava* L.)

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, expressa em atm, a 20 °C, para o Suco de Goiaba Gaseificado	> 1	-	S	S	S	S	S	S
Sólidos solúveis, em °Brix, a 20 °C	7	-	S	S	S	S	S	S
pH	3,5	-	S	S	S	S	S	S
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g	0,4	-	S	S	S	S	S	S
Açúcares totais, em g/100 g	-	15	S	S	S	S	S	S
Ácido ascórbico, em mg/100 g	24	-	S	S	S	S	S	S
Contaminantes Inorgânicos								
Arsênio total, 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.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e

II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo I, item 33, I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

4.2.34 - Para o Suco de Guariroba (*Campomanesia xanthocarpa*) ou Sumo de Guariroba (*Campomanesia xanthocarpa*)

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, expressa em atm, a 20 °C, para o Suco de Guariroba Gaseificado	> 1	-	S	S	S	S	S	S
Sólidos solúveis, em °Brix, a 20 °C	12	-	S	S	S	S	S	S
pH	3,6	-	S	S	S	S	S	S
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g	0,3	-	S	S	S	S	S	S
Açúcares totais, em g/100 g	7	-	S	S	S	S	S	S
Ácido ascórbico, em mg/100 g	17	-	S	S	S	S	S	S
Contaminantes Inorgânicos								
Arsênio total, 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.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e

II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo I, item 34, I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

4.2.35 - Para o Suco de Graviola (*Annona muricata*) ou Sumo de Graviola (*Annona muricata*)

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, expressa em atm, a 20 °C, para o Suco de Graviola Gaseificado	> 1	-	S	S	S	S	S	S
Sólidos solúveis, em °Brix, a 20 °C	9	-	S	S	S	S	S	S
pH	3,5	-	S	S	S	S	S	S
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g	0,6	-	S	S	S	S	S	S
Açúcares totais, em g/100 g	6,5	-	S	S	S	S	S	S
Ácido ascórbico, em mg/100 g	10	-	S	S	S	S	S	S

Contaminantes Inorgânicos								
Arsênio total, 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.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e

II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo I, item 35, I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

4.2.36 - Para o Suco de Groselha Negra (*Ribes nigrum* L.) ou Sumo de Groselha Negra (*Ribes nigrum* L.)

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, expressa em atm, a 20 °C, para o Suco de Groselha Negra Gaseificado	> 1	-	S	S	S	S	S	S
Sólidos solúveis, em °Brix, a 20 °C	11	-	S	S	S	S	S	S
Contaminantes Inorgânicos								
Arsênio total, 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.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e

II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo I, item 36, I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

4.2.37 - Para o Suco de Groselha Vermelha (*Ribes rubrum* L.) ou Sumo de Groselha Vermelha (*Ribes rubrum* L.)

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, expressa em atm, a 20 °C, para o Suco de Groselha Vermelha Gaseificado	> 1	-	S	S	S	S	S	S
Sólidos solúveis, em °Brix, a 20 °C	10	-	S	S	S	S	S	S
Contaminantes Inorgânicos								
Arsênio total, 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.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e

II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo I, item 37, I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

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	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, expressa em atm, a 20 °C, para o Suco de Jabuticaba Gaseificado	> 1	-	S	S	S	S	S	S
Sólidos solúveis, em °Brix, a 20 °C	1,5	-	S	S	S	S	S	S
pH	2,9	-	S	S	S	S	S	S
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g	0,8	-	S	S	S	S	S	S
Ácido ascórbico, em mg/100 g	14,8	-	S	S	S	S	S	S
Contaminantes Inorgânicos								
Arsênio total, 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.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e

II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo I, item 38, I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

4.2.39 - Para o Suco de Kiwi (*Actinidia deliciosa* (A. Chev.) C. F. Liang & A. R. Ferguson) ou Sumo de Kiwi (*Actinidia deliciosa* (A. Chev.) C. F. Liang & A. R. Ferguson)

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, expressa em atm, a 20 °C, para o Suco de Kiwi Gaseificado	> 1	-	S	S	S	S	S	S
Sólidos solúveis, em °Brix, a 20 °C	10	-	S	S	S	S	S	S
pH	2,8	-	S	S	S	S	S	S
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g	1,3	-	S	S	S	S	S	S
Ácido ascórbico, em mg/100 g	9	-	S	S	S	S	S	S
Contaminantes Inorgânicos								
Arsênio total, 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.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e

II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo I, item 39, I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

4.2.40 - Para o Suco de Lichia (*Litchi chinensis* S.) ou Sumo de Lichia (*Litchi chinensis* S.)

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, expressa em atm, a 20 °C, para o Suco de Lichia Gaseificado	> 1	-	S	S	S	S	S	S
Sólidos solúveis, em °Brix, a 20 °C	8	-	S	S	S	S	S	S
pH	6,29	-	S	S	S	S	S	S
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g	0,2	-	S	S	S	S	S	S
Ácido ascórbico, em mg/100 g	24	-	S	S	S	S	S	S
Contaminantes Inorgânicos								
Arsênio total, 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.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e

II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo I, item 40, I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

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	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, expressa em atm, a 20 °C, para o Suco de Limão Gaseificado	> 1	-	S	S	S	S	S	S
Acidez titulável, expressa em ácido cítrico, em g/100 g	5	-	S	S	S	S	S	S
Ácido ascórbico, em mg/100 g	20	-	S	S	S	S	S	S
Óleo essencial de limão, em %, em v/v	-	0,025	S	S	S	S	S	S
Contaminantes Inorgânicos								
Arsênio total, 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.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e

II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo I, item 41, I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

4.2.42 - Para o Suco de Laranja (*Citrus sinensis*) ou Sumo de Laranja (*Citrus sinensis*)

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, expressa em atm, a 20 °C, para o Suco de Laranja Gaseificado	> 1	-	S	S	S	S	S	S
Sólidos solúveis, em °Brix, a 20 °C	10	-	S	S	S	S	S	S
Relação de sólidos solúveis em °Brix /acidez em g/100 g de ácido cítrico	7	-	S	S	S	S	S	S
Ácido ascórbico, em mg/100 g	25	-	S	S	S	S	S	S
Açúcares totais naturais da Laranja, em g/100 g	-	13	S	S	S	S	S	S
Óleo essencial de laranja, em %, em v/v	-	,035	S	S	S	S	S	S
Contaminantes Inorgânicos								
Arsênio total, 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.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e

II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo I, item 42, I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

4.2.43 - Para o Suco de Maçã (*Pyrus malus* L.) ou Sumo de Maçã (*Pyrus malus* L.)

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, expressa em atm, a 20 °C, para o Suco de Maçã Gaseificado	> 1	-	S	S	S	S	S	S
Sólidos solúveis, em °Brix, a 20 °C	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
Contaminante Orgânico								
Patulina, em limite máximo tolerado (LMT), em mcg/kg	-	50	N	N	N	N	N	S
Contaminantes Inorgânicos								
Arsênio total, 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.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e

II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo I, item 43, I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

4.2.44 - Para o Suco de Mamão (*Carica papaya* L.) ou Sumo de Mamão (*Carica papaya* L.)

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, expressa em atm, a 20 °C, para o Suco de Mamão Gaseificado	> 1	-	S	S	S	S	S	S
Sólidos solúveis, em °Brix, a 20 °C	9	-	S	S	S	S	S	S
pH	4	-	S	S	S	S	S	S
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g	0,1	-	S	S	S	S	S	S
Açúcares totais, em g/100 g	14	-	S	S	S	S	S	S
Ácido ascórbico, em mg/100 g	50	-	S	S	S	S	S	S
Contaminantes Inorgânicos								
Arsênio total, 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.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e

II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo I, item 44, I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

4.2.45 - Para o Suco de Manga (*Mangifera indica* L.) ou Sumo de Manga (*Mangifera indica* L.)

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, expressa em atm, a 20 °C, para o Suco de Manga Gaseificado	> 1	-	S	S	S	S	S	S
Sólidos solúveis, em °Brix, a 20 °C	11	-	S	S	S	S	S	S
pH	3,5	-	S	S	S	S	S	S
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g	0,3	-	S	S	S	S	S	S
Açúcares totais, em g/100 g	-	16	S	S	S	S	S	S
Ácido ascórbico, em mg/100 g	6,1	-	S	S	S	S	S	S
Contaminantes Inorgânicos								
Arsênio total, 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.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e

II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo I, item 45, I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

4.2.46 - Para o Suco de Mangaba (*Hancornia speciosa*) ou Sumo de Mangaba (*Hancornia speciosa*)

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, expressa em atm, a 20 °C, para o Suco de Mangaba Gaseificado	> 1	-	S	S	S	S	S	S
Sólidos solúveis, em °Brix, a 20 °C	8	-	S	S	S	S	S	S
pH	2,8	-	S	S	S	S	S	S
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g	0,7	-	S	S	S	S	S	S
Açúcares totais, em g/100 g	-	10	S	S	S	S	S	S
Contaminantes Inorgânicos								
Arsênio total, 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.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

- I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e
- II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo I, item 46, I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

4.2.47 - Para o Suco de Maracujá (*Passiflora* spp.) ou Sumo de Maracujá (*Passiflora* spp.)

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, expressa em atm, a 20 °C, para o Suco de Maracujá Gaseificado	> 1	-	S	S	S	S	S	S
Sólidos solúveis, em °Brix, a 20 °C	11	-	S	S	S	S	S	S
pH	2,7	-	S	S	S	S	S	S
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g	2,5	-	S	S	S	S	S	S
Açúcares totais, em g/100 g	-	18	S	S	S	S	S	S
Contaminantes Inorgânicos								
Arsênio total, 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.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e

II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo I, item 47, I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

4.2.48 - Para o Suco de Melancia (*Citrullus lanatus*) ou Sumo de Melancia (*Citrullus lanatus*)

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, expressa em atm, a 20 °C, para o Suco de Melancia Gaseificado	> 1	-	S	S	S	S	S	S
Sólidos solúveis, em °Brix, a 20 °C	8	-	S	S	S	S	S	S
pH	5,4	-	S	S	S	S	S	S
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g	2	-	S	S	S	S	S	S
Açúcares totais, em g/100 g	5,7	-	S	S	S	S	S	S
Contaminantes Inorgânicos								
Arsênio total, 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.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e

II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo I, item 48, I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

4.2.49 - Para o Suco de Melão (*Cucumis melo* L.) ou Sumo de Melão (*Cucumis melo* L.)

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, expressa em atm, a 20 °C, para o Suco de Melão Gaseificado	> 1	-	S	S	S	S	S	S
Sólidos solúveis, em °Brix, a 20 °C	8	-	S	S	S	S	S	S
pH	6	-	S	S	S	S	S	S
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g	10	-	S	S	S	S	S	S
Açúcares totais, em g/100 g	8	-	S	S	S	S	S	S
Ácido ascórbico, em mg/100 g	19	-	S	S	S	S	S	S
Contaminantes Inorgânicos								
Arsênio total, 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.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e

II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo I, item 49, I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

4.2.50 - Para o Suco de Mirtilo (*Vaccinium myrtillus* L.) ou Sumo de Mirtilo (*Vaccinium myrtillus* L.)

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, expressa em atm, a 20 °C, para o Suco de Mirtilo Gaseificado	> 1	-	S	S	S	S	S	S
Sólidos solúveis, em °Brix, a 20 °C	10	-	S	S	S	S	S	S
pH	2	3	S	S	S	S	S	S
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g	0,4	-	S	S	S	S	S	S
Açúcares totais, em g/100 g	0,4	-	S	S	S	S	S	S
Contaminantes Inorgânicos								
Arsênio total, 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.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e

II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, caput e incisos I e II)

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo I, item 50, I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

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	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, expressa em atm, a 20 °C, para o Suco de Morango Gaseificado	> 1	-	S	S	S	S	S	S
Sólidos solúveis, em °Brix, a 20 °C	6,5	-	S	S	S	S	S	S
pH	3,3	-	S	S	S	S	S	S
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g	0,8	-	S	S	S	S	S	S
Ácido ascórbico, em mg/100 g	56	-	S	S	S	S	S	S

Contaminantes Inorgânicos								
Arsênio total, 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.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e

II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo I, item 51, I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

4.2.52 - Para o Suco de Murici (*Byrsonima crassifolia* (L.) R.) ou Sumo de Murici (*Byrsonima crassifolia* (L.) R.)

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, expressa em atm, a 20 °C, para o Suco de Murici Gaseificado	> 1	-	S	S	S	S	S	S
Sólidos solúveis, em °Brix, a 20 °C	4,4	-	S	S	S	S	S	S
pH	2,8	-	S	S	S	S	S	S
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g	2,45	-	S	S	S	S	S	S
Ácido ascórbico, em mg/100 g	7,3	-	S	S	S	S	S	S
Contaminantes Inorgânicos								
Arsênio total, 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.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e

II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo I, item 52, I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

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	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, expressa em atm, a 20 °C, para o Suco de Nectarina Gaseificado	> 1	-	S	S	S	S	S	S
Sólidos solúveis, em °Brix, a 20 °C	10,5	-	S	S	S	S	S	S
pH	3	-	S	S	S	S	S	S
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g	0,6	-	S	S	S	S	S	S
Contaminantes Inorgânicos								
Arsênio total, 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.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e

II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo I, item 53, I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

4.2.54 - Para o Suco de Pera (*Prunus communis* L.) ou Sumo de Pera (*Prunus communis* L.)

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, expressa em atm, a 20 °C, para o Suco de Pera Gaseificado	> 1	-	S	S	S	S	S	S
Sólidos solúveis, em °Brix, a 20 °C	8	-	S	S	S	S	S	S
Acidez total, expressa em ácido málico, em g/100 g	0,15	-	S	S	S	S	S	S
Açúcares totais naturais da Pera, em g/100 g	-	12,5	S	S	S	S	S	S

Contaminantes Inorgânicos								
Arsênio total, 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.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e

II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo I, item 54, I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

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	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, expressa em atm, a 20 °C, para o Suco de Pêssego Gaseificado	> 1	-	S	S	S	S	S	S
Sólidos solúveis, em °Brix, a 20 °C	10,5	-	S	S	S	S	S	S
pH	3	-	S	S	S	S	S	S
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g	0,6	-	S	S	S	S	S	S
Contaminantes Inorgânicos								
Arsênio total, 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.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e

II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo I, item 55, I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

4.2.56 - Para o Suco de Pitanga (*Eugenia* spp.) ou Sumo de Pitanga (*Eugenia* spp.)

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, expressa em atm, a 20 °C, para o Suco de Pitanga Gaseificado	> 1	-	S	S	S	S	S	S
Sólidos solúveis, em °Brix, a 20 °C	6	-	S	S	S	S	S	S
pH	2,5	3,4	S	S	S	S	S	S
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g	0,92	-	S	S	S	S	S	S
Açúcares totais naturais da Pitanga, em g/100 g	-	9,5	S	S	S	S	S	S
Sólidos totais, em g/100 g	7	-	S	S	S	S	S	S
Contaminantes Inorgânicos								
Arsênio total, 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.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e

II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo I, item 56, I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

4.2.57 - Para o Suco de Pomelo (*Citrus grandis*) ou Sumo de Pomelo (*Citrus grandis*)

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, expressa em atm, a 20 °C, para o Suco de Pomelo Gaseificado	> 1	-	S	S	S	S	S	S
Sólidos solúveis, em °Brix, a 20 °C	10	-	S	S	S	S	S	S

Sólidos totais, em g/100 g	10,5	-	S	S	S	S	S	S
Contaminantes Inorgânicos								
Arsênio total, 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.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e

II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo I, item 57, I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

4.2.58 - Para o Suco de Romã (*Punica granatum* L.) ou Sumo de Romã (*Punica granatum* L.)

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, expressa em atm, a 20 °C, para o Suco de Romã Gaseificado	> 1	-	S	S	S	S	S	S
Sólidos solúveis, em °Brix, a 20 °C	12	-	S	S	S	S	S	S
pH	3,5	-	S	S	S	S	S	S
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g	0,6	-	S	S	S	S	S	S
Contaminantes Inorgânicos								
Arsênio total, 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.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e

II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo I, item 58, I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

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	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, expressa em atm, a 20 °C, para o Suco de Sabugueiro Gaseificado	> 1	-	S	S	S	S	S	S
Sólidos solúveis, em °Brix, a 20 °C	10,5	-	S	S	S	S	S	S
Sólidos totais, em g/100 g	11	-	S	S	S	S	S	S
Contaminantes Inorgânicos								
Arsênio total, 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.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e

II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo I, item 59, I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

4.2.60 - Para o Suco de Sapoti (*Manilkara zapota*) ou Sumo de Sapoti (*Manilkara zapota*)

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, expressa em atm, a 20 °C, para o Suco de Sapoti Gaseificado	> 1	-	S	S	S	S	S	S
Sólidos solúveis, em °Brix, a 20 °C	16	-	S	S	S	S	S	S
pH	5,5	-	S	S	S	S	S	S
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g	0,2	-	S	S	S	S	S	S
Açúcares totais, em g/100 g	11	-	S	S	S	S	S	S
Contaminantes Inorgânicos								

Arsênio total, 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.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e

II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo I, item 60, I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

4.2.61 - Para o Suco de Tâmara (*Phoenix dactylifera* L.) ou Sumo de Tâmara (*Phoenix dactylifera* L.)

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, expressa em atm, a 20 °C, para o Suco de Tâmara Gaseificado	> 1	-	S	S	S	S	S	S
Sólidos solúveis, em °Brix, a 20 °C	18,5	-	S	S	S	S	S	S
Sólidos totais, em g/100 g	19	-	S	S	S	S	S	S
Contaminantes Inorgânicos								
Arsênio total, 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.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e

II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo I, item 61, I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

4.2.62 - Para o Suco de Tamarindo (*Tamarindus indica*) ou Sumo de Tamarindo (*Tamarindus indica*)

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, expressa em atm, a 20 °C, para o Suco de Tamarindo Gaseificado	> 1	-	S	S	S	S	S	S
Sólidos solúveis, em °Brix, a 20 °C	6	-	S	S	S	S	S	S
pH	2,3	-	S	S	S	S	S	S
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g	1,9	-	S	S	S	S	S	S
Ácido ascórbico, em mg/100 g	0,1	-	S	S	S	S	S	S
Contaminantes Inorgânicos								
Arsênio total, 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.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e

II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo I, item 62, I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

4.2.63 - Para o Suco de Tangerina (*Citrus reticulata* Blanca) ou Sumo de Tangerina (*Citrus reticulata* Blanca)

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, expressa em atm, a 20 °C, para o Suco de Tangerina Gaseificado	> 1	-	S	S	S	S	S	S
Sólidos solúveis, em °Brix, a 20 °C	10	-	S	S	S	S	S	S
Contaminantes Inorgânicos								
Arsênio total, 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.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e

II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo I, item 63, I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

4.2.64 - Para o Suco de Tomate (*Lycopersicum esculentum* L.) ou Sumo de Tomate (*Lycopersicum esculentum* L.)

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, expressa em atm, a 20 °C, para o Suco de Tomate Gaseificado	> 1	-	S	S	S	S	S	S
Sólidos solúveis, em °Brix, a 20 °C	5	-	S	S	S	S	S	S
pH	4,3	-	S	S	S	S	S	S
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g	0,4	-	S	S	S	S	S	S
Contaminantes Inorgânicos								
Arsênio total, 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.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e

II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo I, item 64, I.N. Mapa nº 75/2019, I.N. Anvisa nº 75/2020 e I.N. Anvisa nº 160/2022.

4.2.65 - Para o Suco de Toranja (*Citrus paradisi* Macfad L.) ou Sumo de Toranja (*Citrus paradisi* Macfad L.)

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, expressa em atm, a 20 °C, para o Suco de Toranja Gaseificado	> 1	-	S	S	S	S	S	S
Sólidos solúveis, em °Brix, a 20 °C	10	-	S	S	S	S	S	S
Sólidos totais, em g/100 g	10,5	-	S	S	S	S	S	S
Contaminantes Inorgânicos								
Arsênio total, 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.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e

II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo I, item 65, I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

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	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, expressa em atm, a 20 °C, para o Suco de Umbu Gaseificado		> 1	-	S	S	S	S	S	S
Sólidos solúveis, em °Brix, a 20 °C		8,5	-	S	S	S	S	S	S
pH		2,4	-	S	S	S	S	S	S
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g		1,4	-	S	S	S	S	S	S
Ácido ascórbico, em mg/100 g		12,9	-	S	S	S	S	S	S
Organoléptico	▪ Sabor: ácido			S	S	S	S	S	S
	▪ Aromar: próprio			S	S	S	S	S	S
Contaminantes Inorgânicos									
Arsênio total, 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.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e

II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 4º, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo I, item 66, I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

4.2.67 - Para o Suco Misto ou Sumo Misto, independente da Fruta ou da Parte do Vegetal de Origem

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 de Identidade e Qualidade Específico.

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 11, I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo I, I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

4.2.68 - Para o Suco Concentrado ou Sumo Concentrado, independente da Fruta ou da Parte do Vegetal de Origem

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 °Brix, a 20 °C	O teor de sólidos solúveis presente no Suco Concentrado deve ser elevado em, no mínimo, 50% (cinquenta por cento) do teor de sólidos solúveis presente no respectivo Suco Integral da Fruta ou do Vegetal.		S	S	S	S	S	S

Legenda: S= Sim.

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, I.N. Mapa nº 49/2018, art. 15, *caput*, e I.N. Mapa nº 37/2018, Anexo I, e I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º.

4.2.69 - Para o Suco Tropical de Abacaxi (*Ananas comosus* (L.) M.) ou Sumo Tropical de Abacaxi (*Ananas comosus* (L.) M.)

Parâmetros	Não Adoçado	Adoçado	Parâmetros Exigíveis em Função do Laudo / Certificado e da Finalidade da Análise (I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º)

	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo	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	-	≤ 0,5	S	S	S	S	S	S
Pressão gasosa, expressa em atm, a 20 °C, para o Suco tropical de Abacaxi Gaseificado	> 1		> 1	-	S	S	S	S	S	S
Polpa de abacaxi, em g/100 g	60	-	50	-	S	S	S	S	S	S
Sólidos solúveis, em °Brix, a 20 °C	6	-	11	-	S	S	S	S	S	S
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g	0,16	-	0,20	-	S	S	S	S	S	S
Açúcares totais, em g/100 g	-	15	8	-	S	S	S	S	S	S
Organolépticos	▪ Cor: variando de branca a amarelada				S	S	S	S	S	S
	▪ Sabor: próprio				S	S	S	S	S	S
	▪ Aroma: próprio				S	S	S	S	S	S
Contaminantes Inorgânicos										
Arsênio total, em mg/kg*	-	0,10	-	0,10	N	N	N	N	N	S
Chumbo, em mg/kg*	-	0,05	-	0,05	N	N	N	N	N	S
Cádmio, em mg/kg*	-	0,05	-	0,05	N	N	N	N	N	S
Estanho, em mg/kg*, para bebidas enlatadas	-	150	-	150	N	N	N	N	N	S

Legenda: S= Sim e N= Não.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e

II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 18, I.N. Mapa nº 12/2003, Anexo II, I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

4.2.70 - Para o Suco Tropical de Acerola (*Malpighia* spp.) ou Sumo Tropical de Acerola (*Malpighia* spp.)

Parâmetros	Não Adoçado		Adoçado		Parâmetros Exigíveis em Função do Laudo / Certificado e da Finalidade da Análise (I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º)					
	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo	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	-	≤ 0,5	S	S	S	S	S	S
Pressão gasosa, expressa em atm, a 20 °C, para o Suco tropical de Acerola Gaseificado	> 1		> 1	-	S	S	S	S	S	S
Polpa de acerola, em g/100 g	60	-	35	-	S	S	S	S	S	S

Sólidos solúveis, em °Brix, a 20 °C	5	-	10	-	S	S	S	S	S	S
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g	0,80	-	0,20	-	S	S	S	S	S	S
Açúcares totais, em g/100 g	-	8,5	7	-	S	S	S	S	S	S
Ácido ascórbico, em mg/100 g	600	-	200	-	S	S	S	S	S	S
Organolépticos	▪ Cor: variando de amarelado a vermelho				S	S	S	S	S	S
	▪ Sabor: próprio				S	S	S	S	S	S
	▪ Aroma: próprio				S	S	S	S	S	S
Contaminantes Inorgânicos										
Arsênio total, em mg/kg*	-	0,10	-	0,10	N	N	N	N	N	S
Chumbo, em mg/kg*	-	0,05	-	0,05	N	N	N	N	N	S
Cádmio, em mg/kg*	-	0,05	-	0,05	N	N	N	N	N	S
Estanho, em mg/kg*, para bebidas enlatadas	-	150	-	150	N	N	N	N	N	S

Legenda: S= Sim e N= Não.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e

II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 18, I.N. Mapa nº 12/2003, Anexo II, I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º, e I.N. Anvisa nº 160/2021.

4.2.71 - Para o Suco Tropical de Cajá (*Spondias lutea* L.) ou Sumo Tropical de Cajá (*Spondias lutea* L.)

Parâmetros		Não Adoçado		Adoçado		Parâmetros Exigíveis em Função do Laudo / Certificado e da Finalidade da Análise (I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º)					
		Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo	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	-	≤ 0,5	S	S	S	S	S	S
Pressão gasosa, expressa em atm, a 20 °C, para o Suco tropical de Cajá Gaseificado		> 1		> 1	-	S	S	S	S	S	S
Polpa de cajá, em g/100 g		50	-	35	-	S	S	S	S	S	S
Sólidos solúveis, em °Brix, a 20 °C		8	-	11	-	S	S	S	S	S	S
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g		0,50	-	0,20	-	S	S	S	S	S	S
Açúcares totais, em g/100 g		-	12	8	-	S	S	S	S	S	S
Organolépticos	▪ Cor: variando de amarela a alaranjada					S	S	S	S	S	S
	▪ Sabor: próprio					S	S	S	S	S	S
	▪ Aroma: próprio					S	S	S	S	S	S
Contaminantes Inorgânicos											
Arsênio total, em mg/kg*		-	0,10	-	0,10	N	N	N	N	N	S
Chumbo, em mg/kg*		-	0,05	-	0,05	N	N	N	N	N	S
Cádmio, em mg/kg*		-	0,05	-	0,05	N	N	N	N	N	S
Estanho, em mg/kg*, para bebidas		-	150	-	150	N	N	N	N	N	S

enlatadas										

Legenda: S= Sim e N= Não.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e

II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 18, I.N. Mapa nº 12/2003, Anexo II, I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

4.2.72 - Para o Suco Tropical de Caju (*Anacardium occidentale* L.) ou Sumo Tropical de Caju (*Anacardium occidentale* L.)

Parâmetros		Não Adoçado		Adoçado		Parâmetros Exigíveis em Função do Laudo / Certificado e da Finalidade da Análise (I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º)					
		Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo	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	-	≤ 0,5	S	S	S	S	S	S
Pressão gasosa, expressa em atm, a 20 °C, para o Suco tropical de Caju Gaseificado		> 1		> 1	-	S	S	S	S	S	S
Polpa de caju, em g/100 g		60	-	25	-	S	S	S	S	S	S
Sólidos solúveis, em °Brix, a 20 °C		5	-	11	-	S	S	S	S	S	S
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g		0,15	-	0,12	-	S	S	S	S	S	S
Açúcares totais, em g/100 g		-	15	8	-	S	S	S	S	S	S
Ácido ascórbico, em mg/100 g		40	-	20	-	S	S	S	S	S	S
Organolépticos	▪ Cor: amarela clara					S	S	S	S	S	S
	▪ Sabor: próprio, levemente adstringente					S	S	S	S	S	S
	▪ Aroma: próprio					S	S	S	S	S	S
Contaminantes Inorgânicos											
Arsênio total, em mg/kg*		-	0,10	-	0,10	N	N	N	N	N	S
Chumbo, em mg/kg*		-	0,05	-	0,05	N	N	N	N	N	S
Cádmio, em mg/kg*		-	0,05	-	0,05	N	N	N	N	N	S
Estanho, em mg/kg*, para bebidas enlatadas		-	150	-	150	N	N	N	N	N	S

Legenda: S= Sim e N= Não.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e

II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 18, I.N. Mapa nº 12/2003, Anexo II, I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

4.2.73 - Para o Suco Tropical de Goiaba (*Psidium guajava* L.) ou Sumo Tropical de Goiaba (*Psidium guajava* L.)

Parâmetros			Não Adoçado		Adoçado		Parâmetros Exigíveis em Função do Laudo / Certificado e da Finalidade da Análise (I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º)					
			Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo	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	-	≤ 0,5	S	S	S	S	S	S
Pressão gasosa, expressa em atm, a 20 °C, para o Suco tropical de Goiaba Gaseificado			> 1		> 1	-	S	S	S	S	S	S
Polpa de goiaba, em g/100 g			50	-	45	-	S	S	S	S	S	S
Sólidos solúveis, em °Brix, a 20 °C			6	-	11	-	S	S	S	S	S	S
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g			0,30	-	0,12	-	S	S	S	S	S	S
Açúcares totais, em g/100 g			-	15	8	-	S	S	S	S	S	S
Ácido ascórbico, em mg/100 g			30	-	26	-	S	S	S	S	S	S
Organolépticos	▪ Cor: variando de branca a vermelha						S	S	S	S	S	S
	▪ Sabor: próprio						S	S	S	S	S	S
	▪ Aroma: próprio						S	S	S	S	S	S
Contaminantes Inorgânicos												
Arsênio total, em mg/kg*			-	0,10	-	0,10	N	N	N	N	N	S
Chumbo, em mg/kg*			-	0,05	-	0,05	N	N	N	N	N	S
Cádmio, em mg/kg*			-	0,05	-	0,05	N	N	N	N	N	S
Estanho, em mg/kg*, para bebidas enlatadas			-	150	-	150	N	N	N	N	N	S

Legenda: S= Sim e N= Não.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e

II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 18, I.N. Mapa nº 12/2003, Anexo II, I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

4.2.74 - Para o Suco Tropical de Graviola (*Annona muricata*) ou Sumo Tropical de Graviola (*Annona muricata*)

Parâmetros	Não Adoçado		Adoçado		Parâmetros Exigíveis em Função do Laudo / Certificado e da Finalidade da Análise (I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º)					
	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo	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	-	≤ 0,5	S	S	S	S	S	S
Pressão gasosa, expressa em atm, a 20 °C, para o Suco tropical de Graviola Gaseificado	> 1		> 1	-	S	S	S	S	S	S
Polpa de graviola, em g/100 g	50	-	35	-	S	S	S	S	S	S
Sólidos solúveis, em °Brix, a 20 °C	8	-	11	-	S	S	S	S	S	S
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g	0,40	-	0,20	-	S	S	S	S	S	S
Açúcares totais, em g/100 g	-	15	8	-	S	S	S	S	S	S
Organolépticos	▪ Cor: variando de branca a marfim				S	S	S	S	S	S
	▪ Sabor: próprio				S	S	S	S	S	S
	▪ Aroma: próprio				S	S	S	S	S	S
Contaminantes Inorgânicos										
Arsênio total, em mg/kg*	-	0,10	-	0,10	N	N	N	N	N	S
Chumbo, em mg/kg*	-	0,05	-	0,05	N	N	N	N	N	S
Cádmio, em mg/kg*	-	0,05	-	0,05	N	N	N	N	N	S
Estanho, em mg/kg*, para bebidas enlatadas	-	150	-	150	N	N	N	N	N	S

Legenda: S= Sim e N= Não.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e

II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 18, I.N. Mapa nº 12/2003, Anexo II, I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

4.2.75 - Para o Suco Tropical de Mamão (*Carica papaya* L.) ou Sumo Tropical de Mamão (*Carica papaya* L.)

Parâmetros		Não Adoçado		Adoçado		Parâmetros Exigíveis em Função do Laudo / Certificado e da Finalidade da Análise (I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º)					
		Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo	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	-	≤ 0,5	S	S	S	S	S	S
Pressão gasosa, expressa em atm, a 20 °C, para o Suco tropical de Mamão Gaseificado		> 1		> 1	-	S	S	S	S	S	S
Polpa de mamão, em g/100 g		60	-	45	-	S	S	S	S	S	S
Sólidos solúveis, em °Brix, a 20 °C		6	-	11	-	S	S	S	S	S	S
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g		0,10	-	0,15	-	S	S	S	S	S	S
Açúcares totais, em g/100 g		-	14	7	-	S	S	S	S	S	S
Organolépticos	▪ Cor: variando de amarela a vermelha					S	S	S	S	S	S
	▪ Sabor: próprio					S	S	S	S	S	S
	▪ Aroma: próprio					S	S	S	S	S	S
Contaminantes Inorgânicos											

Arsênio total, em mg/kg*	-	0,10	-	0,10	N	N	N	N	N	S
Chumbo, em mg/kg*	-	0,05	-	0,05	N	N	N	N	N	S
Cádmio, em mg/kg*	-	0,05	-	0,05	N	N	N	N	N	S
Estanho, em mg/kg*, para bebidas enlatadas	-	150	-	150	N	N	N	N	N	S

Legenda: S= Sim e N= Não.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e

II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 18, I.N. Mapa nº 12/2003, Anexo II, I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

4.2.76 - Para o Suco Tropical de Manga (*Mangifera indica* L.) ou Sumo Tropical de Manga (*Mangifera indica* L.)

Parâmetros			Não Adoçado		Adoçado		Parâmetros Exigíveis em Função do Laudo / Certificado e da Finalidade da Análise (I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º)					
			Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo	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	-	≤ 0,5	S	S	S	S	S	S
Pressão gasosa, expressa em atm, a 20 °C, para o Suco tropical de Manga Gaseificado			> 1		> 1	-	S	S	S	S	S	S
Polpa de manga, em g/100 g			60	-	50	-	S	S	S	S	S	S
Sólidos solúveis, em °Brix, a 20 °C			10	-	11	-	S	S	S	S	S	S
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g			0,30	-	0,20	-	S	S	S	S	S	S
Açúcares totais, em g/100 g			-	14	8	-	S	S	S	S	S	S
Organolépticos	▪ Cor: variando de amarela a alaranjada					S	S	S	S	S	S	S
	▪ Sabor: próprio					S	S	S	S	S	S	S
	▪ Aroma: próprio					S	S	S	S	S	S	S
Contaminantes Inorgânicos												
Arsênio total, em mg/kg*			-	0,10	-	0,10	N	N	N	N	N	S
Chumbo, em mg/kg*			-	0,05	-	0,05	N	N	N	N	N	S
Cádmio, em mg/kg*			-	0,05	-	0,05	N	N	N	N	N	S
Estanho, em mg/kg*, para bebidas enlatadas			-	150	-	150	N	N	N	N	N	S

Legenda: S= Sim e N= Não.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e

II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 18, I.N. Mapa nº 12/2003, Anexo II, I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

4.2.77 - Para o Suco Tropical de Mangaba (*Hancornia speciosa*) ou Sumo Tropical de Mangaba (*Hancornia speciosa*)

Parâmetros		Não Adoçado		Adoçado		Parâmetros Exigíveis em Função do Laudo / Certificado e da Finalidade da Análise (I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º)					
		Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo	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	-	≤ 0,5	S	S	S	S	S	S
Pressão gasosa, expressa em atm, a 20 °C, para o Suco tropical de Mangaba Gaseificado		> 1		> 1	-	S	S	S	S	S	S
Polpa de mangaba, em g/100 g		50	-	30	-	S	S	S	S	S	S
Sólidos solúveis, em °Brix, a 20 °C		7	-	11	-	S	S	S	S	S	S
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g		0,70	-	0,20	-	S	S	S	S	S	S
Açúcares totais, em g/100 g		-	10	8	-	S	S	S	S	S	S
Organolépticos	▪ Cor: variando de creme a amarela					S	S	S	S	S	S
	▪ Sabor: próprio					S	S	S	S	S	S
	▪ Aroma: próprio					S	S	S	S	S	S
Contaminantes Inorgânicos											
Arsênio total, em mg/kg*		-	0,10	-	0,10	N	N	N	N	N	S
Chumbo, em mg/kg*		-	0,05	-	0,05	N	N	N	N	N	S
Cádmio, em mg/kg*		-	0,05	-	0,05	N	N	N	N	N	S
Estanho, em mg/kg*, para bebidas enlatadas		-	150	-	150	N	N	N	N	N	S

Legenda: S= Sim e N= Não.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

- I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e
- II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 18, I.N. Mapa nº 12/2003, Anexo II, I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

4.2.78 - Para o Suco Tropical de Maracujá (*Passiflora* spp.) ou Sumo Tropical de Maracujá (*Passiflora* spp.)

Parâmetros	Não Adoçado	Adoçado	Parâmetros Exigíveis em Função do Laudo / Certificado e da Finalidade da Análise (I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º)

		Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo	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	-	≤ 0,5	S	S	S	S	S	S
Pressão gasosa, expressa em atm, a 20 °C, para o Suco tropical de Maracujá Gaseificado		> 1		> 1	-	S	S	S	S	S	S
Polpa de maracujá, em g/100 g		50	-	12	-	S	S	S	S	S	S
Sólidos solúveis, em °Brix, a 20 °C		6	-	11	-	S	S	S	S	S	S
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g		1,25	-	0,27	-	S	S	S	S	S	S
Açúcares totais, em g/100 g		-	9	8	-	S	S	S	S	S	S
Organolépticos	▪ Cor: variando de amarela a alaranjada					S	S	S	S	S	S
	▪ Sabor: próprio					S	S	S	S	S	S
	▪ Aroma: próprio					S	S	S	S	S	S
Contaminantes Inorgânicos											
Arsênio total, em mg/kg*		-	0,10	-	0,10	N	N	N	N	N	S
Chumbo, em mg/kg*		-	0,05	-	0,05	N	N	N	N	N	S
Cádmio, em mg/kg*		-	0,05	-	0,05	N	N	N	N	N	S
Estanho, em mg/kg*, para bebidas enlatadas		-	150	-	150	N	N	N	N	N	S

Legenda: S= Sim e N= Não.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e

II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 18, I.N. Mapa nº 12/2003, Anexo II, I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

4.2.79 - Para o Suco Tropical de Pitanga (*Eugenia* spp.) ou Sumo Tropical de Pitanga (*Eugenia* spp.)

Parâmetros	Não Adoçado		Adoçado		Parâmetros Exigíveis em Função do Laudo / Certificado e da Finalidade da Análise (I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º)					
	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo	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	-	≤ 0,5	S	S	S	S	S	S
Pressão gasosa, expressa em atm, a 20 °C, para o Suco tropical de Pitanga Gaseificado	> 1		> 1	-	S	S	S	S	S	S
Polpa de pitanga, em g/100 g	60	-	35	-	S	S	S	S	S	S

Sólidos solúveis, em °Brix, a 20 °C		5	-	10	-	S	S	S	S	S	S
Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g		0,50	-	0,30	-	S	S	S	S	S	S
Açúcares totais, em g/100 g		-	8,6	7	-	S	S	S	S	S	S
Organolépticos	▪ Cor: variando de alaranjada a vermelha					S	S	S	S	S	S
	▪ Sabor: próprio					S	S	S	S	S	S
	▪ Aroma: próprio					S	S	S	S	S	S
Contaminantes Inorgânicos											
Arsênio total, em mg/kg*		-	0,10	-	0,10	N	N	N	N	N	S
Chumbo, em mg/kg*		-	0,05	-	0,05	N	N	N	N	N	S
Cádmio, em mg/kg*		-	0,05	-	0,05	N	N	N	N	N	S
Estanho, em mg/kg*, para bebidas enlatadas		-	150	-	150	N	N	N	N	N	S

Legenda: S= Sim e N= Não.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e

II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, § 18, I.N. Mapa nº 12/2003, Anexo II, I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

4.2.80 - Para o Suco Tropical Misto ou Sumo Tropical Misto, independente da Fruta ou da Parte do Vegetal de Origem

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 de Identidade e Qualidade Específico.

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, arts. 12, inciso I, e 18, §§ 14 e 18, I.N. Mapa nº 12/2003, Anexos I e II, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

5 - Composição:

De acordo com 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 revogada~~) I.N. Anvisa nº 75/2020, 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 revogada~~) I.N. Anvisa nº 159/2022, cujas espécies vegetais e suas partes autorizadas para uso como especiarias se encontram relacionadas na tabela 3, abaixo.

Tabela 3 - Lista das Espécies Vegetais e de suas Partes Autorizadas para Uso como Especiarias na Elaboração do Suco de Tomate Condimentado.

Nome Comum da Espécie Vegetal	Parte do Vegetal Autorizada	Nome Científico da Espécie Vegetal

Açafrão	estigmas florais	<i>Crocus sativus</i> L.
Aipo marrom e verde	talos, folhas e sementes	<i>Apium graveolens</i> L.
Alcaçuz	raízes	<i>Glycyrrhiza glabra</i> L.
Alcaparra	botões florais	<i>Capparis spinosa</i> L.
Alecrim	folhas e talos	<i>Rosmarinus officinalis</i> L.
Alho	bulbos	<i>Allium sativum</i> L.
Alho porro	folhas e talos	<i>Allium porrum</i> L.
Anis estrelado	frutos	<i>Illicium verum</i> Hook
Baunilha	frutos	<i>Vanilla planifolia</i> Jacks
Canela-da-china	cascas	<i>Cinnamomum cassia</i> Ness ex Blume
Canela-do-ceilão	cascas	<i>Cinnamomum zeylanicum</i> Ness
Cardamomo	sementes	<i>Elettaria cardamomum</i> L.
Cebola	bulbos	<i>Allium cepa</i> L.
Cebolinha verde	folhas e talos	<i>Allium schoenoprasum</i> L.
Cerofólio	folhas e frutos	<i>Anthriscus cerofolium</i> (L.) Hoffm
Coentro	talos, folhas e frutos	<i>Coriandrum sativum</i> L.
Cominho	frutos	<i>Cuminum Cyminum</i> L.
Cravo-da-índia	botões florais	<i>Caryophyllus aromaticus</i> L. ou <i>Eugenia caryphyllara</i> Thumb
Cúrcuma	rizomas	<i>Curcuma longa</i> L. e <i>Curcuma domestica</i> Valenton
Curry	folhas	<i>Murraya koenigii</i> (L.) Spreng
Endro ou aneto ou dill	frutos, folhas e talos	<i>Anethum graveolens</i> L.
Erva-doce ou anis ou anis doce	frutos	<i>Pimpinella anisum</i> L.
Estragão	folhas e talos	<i>Artemisia dracunculus</i> L.
Feno-grego	sementes	<i>Trigonella foenum-graecum</i> L.
Funcho	folhas e talos	<i>Foeniculum vulgare</i> Mill.
Gengibre	rizomas	<i>Zingiber officinale</i> Roscoe
Gergelim	sementes	<i>Sesamum indicum</i> L.
Hortelã ou hortelã-pimenta	folhas e talos	<i>Mentha piperita</i> L.
Kümmel ou alcaravia	sementes	<i>Carum carvil</i> L.
Lavanda	folhas e flores	<i>Lavandula dentata</i> , L. <i>angustifolia</i> , L. <i>stoechas stoechas</i> , L. <i>stoechas pendunculata</i> e L. <i>multifida</i> , com suas respectivas variedades
Louro	folhas	<i>Laurus nobilis</i> L.
Manjerição ou alfavaca ou basílico	folhas e talos	<i>Ocimum basilicum</i> L.
Manjerona	folhas e talos	<i>Majorana hortensis</i> Moench. ou <i>Origanum majorana</i> L.
Menta ou menta doce ou hortelã-doce	folhas e talos	<i>Mentha arvensis</i> L.
Mostarda-branca	sementes	<i>Sinapsis alba</i> L. ou <i>Brassica alba</i> Rabenth
Mostarda-preta	sementes	<i>Brassica nigra</i> (L.) Koch ou <i>Sinapis nigra</i> L.
Mostarda amarela ou parda	sementes	<i>Brassica hirta</i> Moench. ou <i>Brassica juncea</i> L.
Noz-moscada ou macis	sementes e arilos	<i>Myristica fragrans</i> Houtt
Orégano chileno	folhas e talos	<i>Origanum vulgare</i> L.
Orégano mexicano	folhas e talos	<i>Lippia graveolens</i> Kunth
Papoula	sementes	<i>Papaver somniferum</i> L.
Páprica	frutos	<i>Capsicum annuum</i> L.

Pimenta-branca, preta, verde ou pimenta-do-reino	frutos	<i>Piper nigrum</i> L.
Pimenta-de-caiena	frutos	<i>Capsicum baccatum</i> L.
Pimenta vermelha ou pimenta-malagueta	frutos	<i>Capsicum frutes-cens</i> L.
Pimenta cumari	frutos	<i>Capsicum praetermissum</i> Heiser & Smith
Pimentão vermelho, pimentão verde, pimentão amarelo e pimenta doce	frutos	<i>Capsicum annuum</i> L.
Pimenta-da-jamaica	frutos	<i>Pimenta officinalis</i> Lindl. Ou <i>Pimenta dioica</i> (L.) Merr.
Pimenta rosa	frutos	<i>Schinus terebinthifolius</i> Raddi
Raíz forte	folhas e raízes	<i>Armoracia rusticana</i> P. Gaertn
Salsa	folhas e talos	<i>Petroselinum sativum</i> Hoffm. ou <i>Petroselinum crispum</i> (Mill.) Nyman.
Sálvia	folhas	<i>Salvia officinalis</i> L.
Segurelha	folhas e talos	<i>Satureja hortensis</i> L.
Tomate	frutos	<i>Lycopersicon esculentum</i> L.
Tomilho	folhas e talos	<i>Thymus vulgaris</i> L.
Urucum	sementes	<i>Bixa orellana</i> L.
Zimbros	folhas e frutos	<i>Juniperus communis</i> L.

Fonte: I.N. Anvisa nº 159/2022, Anexo II.

Conforme 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.

De acordo com 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.

Conforme 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.

De acordo com 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.

Conforme 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.

De acordo com 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, em conformidade ao disposto nas tabelas 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-)	<i>quantum satis</i> , somente para suco, sucos tropicais e néctar) ⁽³⁾
330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i> ⁽³⁾
331iii	Citrato de sódio	<i>quantum satis</i> ⁽³⁾
332ii	Citrato de potássio	<i>quantum satis</i> ⁽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-)	<i>quantum satis</i>
301	Ascorbato de sódio	<i>quantum satis</i>
302	Ascorbato de cálcio	<i>quantum satis</i>
303	Ascorbato de potássio	<i>quantum satis</i>
ANTIUMECTANTE		
(Incluído pela Resolução RDC nº 740, de 9 de agosto de 2022)		
551	Dióxido de silício, sílica	<i>quantum satis</i> (somente para suco desidratado, suco tropical desidratado e água de coco desidratado)
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 (Lei nº 8.918/94, art. 5º, § 5º, e Decreto nº 6.871/2009, art. 18, § 2º)) (Ver tabela abaixo que trata de restrições de uso de determinadas substâncias em função da adição de aromatizantes)		<i>quantum satis</i>
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 (<i>Ver tabela abaixo que trata de BPF</i>) (Não é permitido pelo Mapa para o Suco ou Sumo a utilização de corante artificial (Lei nº 8.918/94, art. 5º, § 5º, e 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.)).		<i>quantum satis</i>
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 <i>Blakeslea trispora</i> (Incluído pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	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	<i>quantum satis</i>
SEQUESTRANTE (exceto para polpa de fruta)		
296	Ácido málico (D-,L-)	<i>quantum satis</i>
330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i>
452i	Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, hexametáfosfato 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 SO₂ residual).

(5) ... (não se aplica às bebidas).

(6) ... (não se aplica às bebidas).

Obs.:

¹ Resolução RDC nº 725/2022, 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, e Resolução RDC nº 740/2019, art. 5º, Anexo III.

RESTRIÇÕES DE USO DE DETERMINADAS SUBSTÂNCIAS EM ALIMENTOS EM FUNÇÃO DA ADIÇÃO DE AROMATIZANTES.		
Substâncias	Limite máximo no alimento (mg/Kg)	Condições específicas
Ácido agárico	20	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais.

		~~Nas bebidas alcoólicas e nos alimentos com fungos, aplica-se o limite máximo de 100 mg/Kg.~~
Aloína	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.~~
Beta Azarona	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.~~
Berberina	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.~~
Cumarina	2	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas e determinados tipos de doces com caramelo, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.~~
Ácido Cianhídrico	1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~No torrão (nougat) marzipan e seus sucedâneos ou produtos similares elaborados com sementes, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.~~ ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 1 mg por percentagem em volume de álcool.~~ ~~Nas conservas de frutas com caroço, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg.~~
Hipericina	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 2 mg/Kg.~~ ~~Nos confeitos, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.~~
Pulegona	100 ou 250 (ver célula à direita)	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas aromatizadas com menta, aplica-

		se o limite máximo de 250 mg/Kg. Nas demais bebidas, aplica-se o limite máximo de 100 mg/Kg. ~~Nos confeitos com menta, aplica-se o limite máximo de 350 mg/Kg.~~
Quassina	5	~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.~~ ~~Nas pastilhas de confeitos, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.~~
Safrol	1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas com até 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 2 mg/Kg.~~ ~~Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg.~~ Nos alimentos com macis e noz-moscada, aplica-se o limite máximo de 15 mg/Kg.
Santonina	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.~~
Tuiona Alfa e Beta	0,5	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas com até 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg.~~ ~~Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.~~ ~~Nos alimentos com preparados à base de sálvia, aplica-se o limite máximo de 25 mg/Kg.~~ ~~Nos aperitivos (amargos), aplica-se o limite máximos de 35 mg/Kg.~~ ~~No recheio de sálvia, aplica-se o limite máximo de 250 mg/Kg.~~
Quinina	85	~~Nos caramelos digestivos para adultos e nas coalhadas de frutas, aplica-se o limite máximo de 40 mg/Kg.~~ ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 300 mg/Kg.~~ Nas demais bebidas, aplica-se o limite máximo de 85 mg/Kg.

Fonte: Resolução RDC nº 725/2022, Anexo VIII.

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 eritórlico, 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 alginico	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 furcellarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	ESP/EST/GEL/EMU
407a	Algas marinhas Euchema processadas	ESP/EST/GEL/EMU
410	Goma garrofinha, 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, croscarmelose 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 láctico	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, dissódico 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, antiemectante; 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: sequestrante.

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, em conformidade ao disposto na 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	
	Hidróxido de cálcio (somente para sucos de uva)	
	Celulose	
	Sílica coloidal	
	Terra diatomácea	
	Resinas de troca iônica	
	Caolin	
Agentes de Floculação	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, Decreto-lei nº 986/1969, Resolução RDC nº 08/2013, Anexo, item IV, alterada pela Resolução RDC nº 281/2019, I.N. Anvisa nº 161/2022, Resolução RDC nº 724/2022, Resolução RDC nº 725/2022, Resolução RDC nº 07/2013, Resolução RDC nº 740/2022 e I.N. Anvisa nº 160/2022.

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 ou Suco de Uva + (cor) ² + (adoçado) ⁴
Suco de Uva + (adoçado) ⁴ + (artesanal ou caseiro ou colonial) ⁸ ou Suco de Uva + (cor) ² + (adoçado) ⁴ + (artesanal ou caseiro ou colonial) ⁸
Suco de Uva + (reconstituído) ³ + (adoçado) ⁴ ou Suco de Uva + (cor) ² + (reconstituído) ³ + (adoçado) ⁴
Suco de Uva + (reconstituído) ³ + (adoçado) ⁴ + (artesanal ou caseiro ou colonial) ⁸ ou Suco de Uva + (cor) ² + (reconstituído) ³ + (adoçado) ⁴ + (artesanal ou caseiro ou colonial) ⁸
Suco de uva + (reconstituído) ³ + (adoçado) ⁴ + (gaseificado) ⁵ ou 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 ou 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%.

De acordo com o art. 15, do Decreto-lei nº 986/1969, os rótulos dos alimentos elaborados com essências naturais deverão trazer as indicações "Sabor de ..." e "Contém Aromatizante", seguido do código correspondente.

4 - Parâmetros analíticos:

4.1 - Parâmetros Microbiológicos

ATENÇÃO!!!

Os Padrões Microbiológicos abaixo aplicam-se aos alimentos prontos para oferta ao consumidor.

No caso de ingredientes destinados exclusivamente ao uso industrial, incluindo os aditivos alimentares, devem ser observados os padrões microbiológicos estabelecidos em suas especificações (Resolução RDC nº 724/2022, art. 5º, §§ 1º e 2º).

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

Bebidas Não-alcoólicas Categoria Específica	Microorganismo / 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 ao Suco de Uva Gaseificado) ⁽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	Bolores e Leveduras / mL	5	2	10	10 ²	S	S	S	S	S	S
Sucos desidratados e pós para o preparo de	Salmonella / 25 g	5	0	Ausência	-	S	S	S	S	S	S

bebidas	Enterobacteriaceae / g	5	2	10	10 ²	S	S	S	S	S	S
Sucos concentrados adicionados de conservadores ou congelados	<i>Salmonella</i> / 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	<i>Salmonella</i> / 25 mL	5	0	Ausência	-	S	S	S	S	S	S
	<i>B. cereus</i> 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	<i>Salmonella</i> / 25 mL	5	0	Ausência	-	S	S	S	S	S	S
	<i>Escherichia coli</i> / mL	5	2	10	10 ²	S	S	S	S	S	S

Legenda: S= Sim.

(1) Para os produtos que não estejam explicitamente categorizadas nas categorias gerais e específicas, deve ser considerada a similaridade da natureza do alimento e do processo de fabricação (I.N. Anvisa nº 161/2022, art. 3º, inciso I).

Para efeito da Resolução RDC nº 724/2022, 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: Resolução RDC nº 724/2022, arts. 3º, incisos VII, VIII e XII, I.N. Anvisa nº 161/2022, art. 3º, inciso I, e Anexo I, item 12, alíneas "a", "b", "c", "d", "e" e "f", e I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º.

Tabela 2 - Padrão Microbiológico para 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 161/2022, 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, expressa em atm, a 20 °C, para o Suco de Uva Gaseificado	1,1	3	S	S	S	S	S	S
Sólidos solúveis, em °Brix, a 20 °C	14	-	S	S	S	S	S	S
Sólidos insolúveis, em % v/v	-	5	S	S	S	S	S	S
Sorbitol, em g/L	-	0,2	S	S	S	S	S	S
Acidez total, em mEq/L (pH 8,2)	55	-	S	S	S	S	S	S
Acidez volátil, em 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
Contaminante Orgânico								
Ocratoxina A, em limite máximo tolerado (LMT), em mcg/L	-	2	N	N	N	N	N	S
Contaminantes Inorgânicos								
Arsênio total, 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.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

- I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e
- II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

Fonte: Decreto nº 8.198/2014, art. 19, I.N. Mapa nº 14/2018, Anexo, tabela 1, I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

5 - Composição

Conforme 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.

De acordo com 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.

Conforme 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.

De acordo com 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.**

Conforme 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.

De acordo com 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.

Conforme 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, em conformidade ao disposto na tabela 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-)	<i>quantum satis</i> , somente para suco, sucos tropicais e néctar ⁽³⁾
330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i> ⁽³⁾
331iii	Citrato de sódio	<i>quantum satis</i> ⁽³⁾
332ii	Citrato de potássio	<i>quantum satis</i> ⁽³⁾
334	Ácido tartárico (L(+)-)	0,4, somente para suco de uva e néctar de uva ⁽³⁾
ANTIESPUMANTE		
900a	Dimetilsilicone, dimetilpolisiloxano, poldimetilsiloxano	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-)	<i>quantum satis</i>
301	Ascorbato de sódio	<i>quantum satis</i>
302	Ascorbato de cálcio	<i>quantum satis</i>
303	Ascorbato de potássio	<i>quantum satis</i>

ANTIUMECTANTE (Incluído pela Resolução RDC nº 740, de 9 de agosto de 2022)		
551	Dióxido de silício, sílica	<i>quantum satis</i> (somente para suco desidratado, suco tropical desidratado e água de coco desidratado)
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)) (Ver tabela abaixo que trata de restrições de uso de determinadas substâncias em função da adição de aromatizantes)		<i>quantum satis</i>
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 dimetilico, 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))~~		~~<i>quantum satis</i>~~
120	~~Carmim-cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH₄ e Ca~~	0,02
144i	~~Clorofila-cúprica~~	0,02
160b	~~Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K~~	0,005 (como bixina)
160a ⁱⁱ	~~Carotenos: extratos naturais~~	0,1
160a ⁽ⁱⁱⁱ⁾	~~Beta-caroteno de <i>Blakeslea trispora</i> (Incluído pela Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)~~	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	<i>quantum satis</i>
SEQUESTRANTE (exceto para polpa de fruta)		
296	Ácido málico (D-,L-)	<i>quantum satis</i>
330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i>
452i	Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, hexametáfosfato 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 SO₂ residual).

(5) ... (não se aplica às bebidas).

(6) ... (não se aplica às bebidas).

Obs.:

¹ Resolução RDC nº 725/2022, 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, e Resolução RDC nº 740/2019, art. 5º, Anexo III.

7 - Coadjuvantes de Tecnologia:

Os coadjuvantes de tecnologia permitidos para o Suco de Uva são os constantes na Resolução RDC nº 07/2013, em conformidade ao disposto na 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	
	Hidróxido de cálcio (somente para sucos de uva)	
	Celulose	
	Sílica coloidal	
	Terra diatomácea	
	Resinas de troca iônica	
	Caolín	
Agentes de Floculação	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, Resolução RDC nº 725/2022 e I.N. Anvisa nº 160/2022.

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	≥ 35	≤ 54	S	S	S	S	S	S

alcoólica, em %, em v/v, a 20 °C								
Coeficiente de congêneres, em mg/100 mL de álcool anidro	-	150	S	S	S	S	S	S
Edulcorantes	Ausência		N	S	N	N	S	S
Contaminantes	Mínimo	Máximo						
Álcool metílico, em mg/100 mL de álcool anidro	-	20	S	S	S	S	S	S
Cobre, em mg/kg*	-	5,0	S	S	S	S	S	S

Legenda: S= Sim e N= Não.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

- I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e
- II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, art. 64, I.N. Mapa nº 29/2012, arts. 8 e 9, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

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, em conformidade ao disposto na tabela 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 Mercosul¹

(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))

(Ver tabela abaixo que trata de restrições de uso de determinadas substâncias em função da adição de aromatizantes)

Obs.:¹ Resolução RDC nº 725/2022, que dispõe sobre aditivos alimentares aromatizantes autorizados para uso no Mercosul.

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

RESTRIÇÕES DE USO DE DETERMINADAS SUBSTÂNCIAS EM ALIMENTOS EM FUNÇÃO DA ADIÇÃO DE AROMATIZANTES.

Substâncias	Limite máximo no alimento (mg/Kg)	Condições específicas
Ácido agárico	100	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas e nos alimentos com fungos, aplica-se o limite máximo de 100 mg/Kg.
Aloína	50	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.
Beta Azarona	1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.
Berberina	10	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.
Cumarina	10	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas e determinados tipos de doces com caramelo, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.
Ácido Cianhídrico	(1 mg/%, em v/v de álcool etílico, - ver célula à direita)	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite

		máximo de 1 mg por porcentagem em volume de álcool.
Hipericina	2	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 2 mg/Kg.
Pulegona	100 ou 250 (ver célula à direita)	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas aromatizadas com menta, aplica-se o limite máximo de 250 mg/Kg. Nas demais bebidas, aplica-se o limite máximo de 100 mg/Kg.
Quassina	50	Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.
Safrol	5	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas com até 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 2 mg/Kg. Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg.
Santonina	1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.
Tuiona Alfa e Beta	10	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas com até 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg. Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg. Nos aperitivos (amargos), aplica-se o limite máximos de 35 mg/Kg.
Quinina	300	Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 300 mg/Kg. Nas demais bebidas, aplica-se o limite máximo de 85 mg/Kg.

Fonte: Resolução RDC nº 725/2022, Anexo VIII.

7 - Coadjuvantes de Tecnologia:

Os coadjuvantes de tecnologia permitidos para o Steinhæger são os constantes na Resolução RDC nº 286/2005 e na Resolução RDC nº 40/2011, em conformidade ao disposto nas 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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
	Caolín	Vinhos (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	Carvão ativo	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, 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. 6º, 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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
	~~Ferrocianeto de potássio~~	~~Vinhos (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)~~
	~~Fitado de cálcio~~	~~Vinhos (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)~~
	Gelatina	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único))

		nº 123/2016, art. 10, e RDC 64/2011, art. 6º, parágrafo único))
	Letiocola (cola de peixe)	~~Cervejas e vinhos~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9º, e RDC nº 64/2011, art. 6º)
	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. 6º, 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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
Nutrientes Leveduras	para	
	Bicarbonato de amônia	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	Carbonato de amônio	~~Vinhos e~~ (revogado para Vinhos pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º) bebidas alcoólicas destiladas
	Cloreto de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único)
	~~Cloreto de zinco~~	~~Cervejas~~ (revogado para Cervejas pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6º)
	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. 6º, parágrafo único))
	Hidrogeno fosfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único)

	Sulfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6º, 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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
	Sulfato de zinco	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único)
	Tiamina (vitamina B1)	Vinhos e cervejas (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9º, e RDC nº 64/2011, art. 6º)
Fermentos Biológicos	Bactérias lácticas <i>Oenococcus oeni</i>	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único))
	Leveduras <i>Saccharomyces</i>	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único))
	Leveduras <i>Schizosaccharomyces pombe</i>	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
Agente de Controle de Microrganismos	Ácido sulfúrico	Aguardentes de cana / Cachaças
	Dióxido de enxofre e seus sais	Mostos
Gás Propelente e para	Gás carbônico	Bebidas alcoólicas em

Embalagens		geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, 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. 6º, 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	<i>quantum satis</i>

*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, Resolução RDC nº 725/2022, Decreto Legislativo nº 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 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 acetoaldeído), 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 alcoólicas - 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 alcoólicas - 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, em conformidade ao disposto na tabela 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 (Ver tabela abaixo que trata de restrições de uso de determinadas substâncias em função da adição de aromatizantes)		<i>quantum satis</i>
CORANTE		
Exceto para Arac, Aguardente de Vinho, Grappa e Pisco		
150a	Caramelo I-Simples	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>

Obs.:

¹ Resolução RDC nº 725/2022, 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.

RESTRIÇÕES DE USO DE DETERMINADAS SUBSTÂNCIAS EM ALIMENTOS EM FUNÇÃO DA ADIÇÃO DE AROMATIZANTES.		
Substâncias	Limite máximo no alimento (mg/Kg)	Condições específicas
Ácido agárico	100	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas e nos alimentos com fungos, aplica-se o limite máximo de 100 mg/Kg.
Aloína	50	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de

		matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.
Beta Azarona	1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.
Berberina	10	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.
Cumarina	10	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas e determinados tipos de doces com caramelo, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.
Ácido Cianhídrico	(1 mg/%, em v/v de álcool etílico, - ver célula à direita)	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 1 mg por percentagem em volume de álcool.
Hipericina	2	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 2 mg/Kg.
Pulegona	100 ou 250 (ver célula à direita)	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas aromatizadas com menta, aplica-se o limite máximo de 250 mg/Kg. Nas demais bebidas, aplica-se o limite máximo de 100 mg/Kg.
Quassina	50	Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.
Safrol	5	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas com até 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 2 mg/Kg. Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de

		5 mg/Kg.
Santonina	1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.
Tuiona Alfa e Beta	10	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas com até 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg. Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg. Nos aperitivos (amargos), aplica-se o limite máximos de 35 mg/Kg.
Quinina	300	Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 300 mg/Kg. Nas demais bebidas, aplica-se o limite máximo de 85 mg/Kg.

Fonte: Resolução RDC nº 725/2022, Anexo VIII.

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, em conformidade ao disposto nas 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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
	Caolín	Vinhos (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	Carvão ativo	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e

		Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, 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. 6º, 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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
	~~Ferrocianeto de potássio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	~~Fitato de cálcio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	Gelatina	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC 64/2011, art. 6º, parágrafo único))
	~~Isotocola (cola de peixe)~~	~~Cervejas e vinhos~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9º, e RDC nº 64/2011, art. 6º)
	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. 6º, parágrafo único))
	Polivinilpirrolidona	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
Nutrientes Leveduras	Bicarbonato de amônia	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	Carbonato de amônio	~~Vinhos e~~ (revogado para Vinhos pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º) bebidas alcoólicas destiladas
	Cloreto de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único)
	Cloreto de zinco	~~Cervejas~~ (revogado para Cervejas pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6º)
	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. 6º, parágrafo único))
	Hidrogeno fosfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único)
	Sulfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6º, 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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
	Sulfato de zinco	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único)
	Tiamina (vitamina B1)	~~Vinhos e cervejas~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9º, e RDC nº 64/2011, art. 6º)

Fermentos Biológicos	Bactérias lácticas <i>Oenococcus oeni</i>	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único))
	Leveduras <i>Saccharomyces</i>	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único))
	Leveduras <i>Schizosaccharomyces pombe</i>	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, 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. 6º, 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. 6º, 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. 6º, 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	<i>quantum satis</i>

*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 I.N. Anvisa nº 160/2022.

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					
				Laudos estrangeiros	Laudos Pré Certificados de Inspeção de Importação	Laudos para exportação	Laudos para controle do produto	Laudos de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 °C	≥ 36	≤ 54	-	S	S	S	S	S	S
Acidez volátil, em ácido acético, em mg/100 mL de álcool anidro	-	100	-	S	S	S	S	S	S
Ácido cianídrico, em mg/100 mL de álcool anidro	-	≤ 5	-	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	-	260	-	S	S	S	S	S	S
Aldeídos, em aldeído acético, em mg/100 mL de álcool anidro	-	20	-	S	S	S	S	S	S
Coefficiente de congêneres, em mg/100 mL de álcool anidro	200	500	-	S	S	S	S	S	S
Ésteres, em acetato de etila, em mg/100 mL de álcool anidro	-	200	-	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
Teor de açúcar, em g/L	-	≤ 6	Normal	S	S	S	S	S	S
	> 6	≤ 30	Adoçada	S	S	S	S	S	S
Edulcorantes	Ausência			N	S	N	N	S	S
Contaminantes	Mínimo	Máximo	Classificação						
Álcool metílico, mg/100 mL de álcool anidro	-	20	-	S	S	S	S	S	S
Cobre, em mg/kg*	-	5,0	-	N	N	N	N	N	S

Chumbo, em mg/kg*	-	0,20	-	S	S	S	S	S	S
Arsênio total, em mg/kg*	-	0,10	-	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.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e

II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, art. 59, I.N. Mapa nº 15/2011, art. 9º e tabela 6, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

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, em conformidade ao disposto nas 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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
	Caolín	Vinhos (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	Carvão ativo	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, 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. 6º, 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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))

		Ferrocianeto de potássio	Vinhos (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
		Fitato de cálcio	Vinhos (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
		Gelatina	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC 64/2011, art. 6º, parágrafo único))
		~~Letiocola (cola de peixe)~~	~~Cervejas e vinhos~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9º, e RDC nº 64/2011, art. 6º)
		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. 6º, 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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
Nutrientes para Leveduras		~~Bicarbonato de amônia~~	Vinhos (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
		Carbonato de amônio	~~Vinhos e~~ (revogado para Vinhos pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º) bebidas alcoólicas destiladas
		Cloreto de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único)
		~~Cloreto de zinco~~	~~Cervejas~~ (revogado para Cervejas pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6º)
		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. 6º, parágrafo único))
	Hidrogeno fosfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único)
	Sulfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6º, 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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
	Sulfato de zinco	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único)
	Tiamina (vitamina B1)	Vinhos e cervejas (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9º, e RDC nº 64/2011, art. 6º)
Fermentos Biológicos	Bactérias lácticas <i>Oenococcus oeni</i>	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único))
	Leveduras <i>Saccharomyces</i>	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único))
	Leveduras <i>Schizosaccharomyces pombe</i>	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único))
Resinas de Troca Iônica	Resinas trocadores de íons e produtos	Bebidas alcoólicas em

	para sua regeneração	geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, 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. 6º, 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. 6º, 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	<i>quantum satis</i>

*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 I.N. Anvisa nº 160/2022.

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 <i>Whisky Puro Malte</i> ¹ ou <i>Pure Malt Whisky</i> ¹
Uísque Cortado ² ou <i>Blended Whisky</i> ²
Uísque de Cereais ³ ou <i>Grain Whisky</i> ³
<i>Bourbon Whisky</i> ⁴ ou <i>Bourbon Whiskey</i> ⁴ ou <i>Tennessee Whisky</i> ⁴ ou <i>Tennessee Whiskey</i> 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 *caput* (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, § 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 <i>Whisky</i> Puro Malte ou <i>Pure Malt Whisky</i>	S	S	S	S	S	S
	≥ 100**	-	Uísque Cortado ou <i>Blended Whisky</i>	S	S	S	S	S	S
	≥ 100***	-	Uísque de Cereais	S	S	S	S	S	S

			ou 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
Contaminante Orgânico									
Álcool metílico, em mg/100 mL de álcool anidro	-	20	-	S	S	S	S	S	S
Contaminantes Inorgânicos									
Cobre, em mg/kg****	-	5,0	-	N	N	N	N	N	S
Chumbo, em mg/kg****	-	0,20	-	S	S	S	S	S	S
Arsênio total, em mg/kg****	-	0,10	-	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.

****Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e

II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

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 I.N. Anvisa nº 160/2022.

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, em conformidade ao disposto na tabela 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 <i>Whisky</i> ou <i>Whiskey</i>)		
~~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 <i>Whisky</i> ou <i>Whiskey</i> 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	<i>quantum satis</i>
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 <i>Whisky</i> ou <i>Whiskey</i>)		
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, em conformidade ao disposto nas 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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
	Caolín	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	Carvão ativo	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, 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. 6º, 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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
	~~Ferrocianeto de potássio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	~~Fitato de cálcio~~	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	Gelatina	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC 64/2011, art. 6º, parágrafo único))
	~~Isotocola (cola de peixe)~~	~~Cervejas e vinhos~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9º, e RDC nº 64/2011, art. 6º)
	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. 6º, 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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
Nutrientes Leveduras	para Bicarbonato de amônia	~~Vinhos~~ (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	Carbonato de amônio	~~Vinhos e~~ (revogado para Vinhos pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º) bebidas alcoólicas destiladas
	Cloreto de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único)
	~~Cloreto de zinco~~	~~Cervejas~~ (revogado para Cervejas pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6º)
	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. 6º, parágrafo único))
	Hidrogeno fosfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único)
	Sulfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6º, 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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
	Sulfato de zinco	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos (revogado para Cerveja pela Resolução RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único)
	Tiamina (vitamina B1)	~~Vinhos e cervejas~~ (revogado pelas Resoluções RDC nº 123/2016, art. 9º, e RDC nº 64/2011, art. 6º)
Fermentos Biológicos	Bactérias lácticas <i>Oenococcus oeni</i>	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único))
	Leveduras <i>Saccharomyces</i>	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, parágrafo único))
	Leveduras <i>Schizosaccharomyces pombe</i>	Mostos e bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, 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. 6º, 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. 6º, 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. 6º, 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	<i>quantum satis</i>

*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, I.N. Mapa nº 75/2019, Resolução RDC nº 04/2007, Anexo, item 13.10., Resolução RDC nº 45/2010, Resolução RDC nº 725/2022 e I.N. Anvisa nº 160/2022.

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 do vinho utilizado quanto à cor) ³
Vinagre + (de vinho) ¹ + (classificação do vinho utilizado quanto à classe) ² + (classificação do vinho utilizado quanto à cor) ³
Vinagre + (de vinho) ¹ + (classificação do vinho utilizado quanto à cor) ³ + (com suco de + (nome da fruta)) ⁴
Vinagre + (de vinho) ¹ + (classificação do vinho utilizado quanto à classe) ² + (classificação do vinho utilizado quanto à cor) ³ + (com suco de + (nome da fruta)) ⁴
Vinagre + (de vinho) ¹ + (classificação do vinho utilizado quanto à cor) ³ + (com + (nome do vegetal)) ⁵
Vinagre + (de vinho) ¹ + (classificação do vinho utilizado quanto à classe) ² + (classificação do vinho utilizado quanto à cor) ³ + (com + (nome do vegetal)) ⁵
Vinagre + (de vinho) + (classificação do vinho utilizado quanto à cor) ³ + (com extrato de + (nome do vegetal)) ⁶
Vinagre + (de vinho) ¹ + (classificação do vinho utilizado quanto à classe) ² + (classificação do vinho utilizado quanto à cor) ³ + (com extrato de + (nome do vegetal)) ⁶
Vinagre + (de vinho) ¹ + (classificação do vinho utilizado quanto à cor) ³ + (condimentado) ⁷
Vinagre + (de vinho) ¹ + (classificação do vinho utilizado quanto à classe) ² + (classificação do vinho utilizado quanto à cor) ³ + condimentado ⁷
Vinagre + (de vinho) ¹ + (classificação do vinho utilizado quanto à cor) ³ + (aromatizado) ⁸
Vinagre + (de vinho) ¹ + (classificação do vinho utilizado quanto à classe) ² + (classificação do vinho utilizado quanto à cor) ³ + (aromatizado) ⁸
Vinagre + (de vinho) ¹ + (classificação do vinho utilizado quanto à cor) ³ + (mistura de um ou mais dos ingredientes anteriores) ⁹
Vinagre + (de vinho) ¹ + (classificação do vinho utilizado quanto à classe) ² + (classificação do vinho utilizado quanto à cor) ³ + (mistura de um ou mais dos ingredientes anteriores) ⁹

Fonte: I.N. Mapa nº 14/2018, arts. 99 e 101.

Notas:

¹ É opcional o uso da expressão “de vinho” na rotulagem (denominação) (I.N. Mapa nº 14/2018, art. 99, § 1º).

² O Vinagre obtido da acetificação de vinho base com características específicas, tais como: espumante, moscatel ou outras definidas pelo Ministério da Agricultura e Pecuária 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).

³ 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”).

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 ^{4, 5, 6, 7 e 8} acima, na sequência nelas estabelecida (I.N. Mapa nº 14/2018, art. 101, inciso, VI).

4 - Parâmetros Analíticos:

Tabela 1 - Parâmetros Físico-químicos para o Vinagre

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		-	1,0	S	S	S	S	S	S
Sensoriais (organolépticos):	▪ Sabor: ácido			N	S	S	S	S	S
	▪ Aroma: característico			N	S	S	S	S	S
	▪ Cor: de acordo com a matéria-prima que lhe deu origem			N	S	S	S	S	S
	▪ Aspecto: líquido, límpido e ausente de elementos estranhos à sua natureza			N	S	S	S	S	S
Acidez volátil, em ácido acético, em g/100 mL		4,0	-	S	S	S	S	S	S
Cinzas, em g/L		1,0	-	S	S	S	S	S	S
Sulfatos, expresso em sulfato de potássio, em g/L		-	1,2	S	S	S	S	S	S
Cloretos, expresso em cloreto de sódio, em g/L		-	1,0	S	S	S	S	S	S
Extrato seco reduzido, em g/L	▪ elaborado com vinho tinto e rosé, rosado ou clarete			7	-	S	S	S	S
	▪ elaborado com vinho branco			6	-	S	S	S	S
Corante		Ausência		S	S	S	S	S	S
Edulcorante		Ausência		N	N	N	N	N	S
Contaminante Orgânico									
Ocratoxina A, em limite máximo tolerado (LMT), em mcg/L		-	2	N	N	N	N	N	S

Legenda: S= Sim e N= Não.

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, I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

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, em conformidade ao disposto nas tabelas 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/Límite 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)			<i>quantum satis</i>
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)			<i>quantum satis</i>
	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 (Ver tabela abaixo que trata de restrições de uso de determinadas substâncias em função da adição de 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))			<i>quantum satis</i>
	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)~~	<i>quantum satis</i>
150 b	~~Caramelo II Proceso Sulfito Caústico (con excepción de los vinagres de vino)~~	~~Caramelo II processo sulfito caústico (exceto para vinagres de vinho)~~	<i>quantum satis</i>
150 c	~~Caramelo III Proceso Amonio (con excepción de los vinagres de vino)~~	~~Caramelo III processo amônia (exceto para vinagres de vinho)~~	<i>quantum satis</i>
150 d	~~Caramelo IV Proceso Sulfito Amonio (con excepción de los vinagres de vino)~~	~~Caramelo IV processo sulfito amônia (exceto para vinagres de vinho)~~	<i>quantum satis</i>
163ii	~~Extracto de cáscara de Uva, solamente para vinagres de vino tinto~~	~~Extrato de casca de uva (somente para vinagres de vinho tinto)~~	<i>quantum satis</i>
	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)			<i>quantum satis</i>
	SECUESTRANTES	SEQUESTRANTES	
Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR/Todos os autorizados como BPF no Mercosul (ver tabelas abaixo que tratam de BPF)			<i>quantum satis</i>

(*) 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 725/2022, que dispõe sobre aditivos alimentares aromatizantes autorizados para uso no Mercosul.

Fonte: Resolução RDC nº 04/2007, Anexo, item 13.10.

RESTRICÇÕES DE USO DE DETERMINADAS SUBSTÂNCIAS EM ALIMENTOS EM FUNÇÃO DA ADIÇÃO DE AROMATIZANTES.		
Substâncias	Limite máximo no alimento (mg/Kg)	Condições específicas
Ácido agárico	20	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas e nos alimentos com fungos, aplica-se o limite máximo de 100 mg/Kg.~~
Aloína	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.~~
Beta Azarona	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.~~

Berberina	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.~~
Cumarina	2	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas e determinados tipos de doces com caramelo, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.~~
Ácido Cianhídrico	1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 1 mg por percentagem em volume de álcool.~~
Hipericina	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 2 mg/Kg. Nos confeitos, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.~~
Pulegona	25	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas aromatizadas com menta, aplica-se o limite máximo de 250 mg/Kg.~~ ~~Nas demais bebidas, aplica-se o limite máximo de 100 mg/Kg.~~
Quassina	5	~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.~~
Safrol	1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas com até 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 2 mg/Kg.~~ ~~Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg.~~ Nos alimentos com macis e noz-moscada, aplica-se o limite máximo de 15 mg/Kg.
Santonina	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.~~

Tuiona Alfa e Beta	0,5	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas com até 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg.~~ ~~Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.~~ ~~Nos aperitivos (amargos), aplica-se o limite máximos de 35 mg/Kg.~~
Quinina	0,1	~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 300 mg/Kg.~~ ~~Nas demais bebidas, aplica-se o limite máximo de 85 mg/Kg.~~

Fonte: Resolução RDC nº 725/2022, Anexo VIII.

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 eritórlico, 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 alginico	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 furcellarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	ESP/EST/GEL/EMU
407a	Algas marinhas Eucheuma processadas	ESP/EST/GEL/EMU
410	Goma garrofinha, 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 láctico	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, dissódico 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, antiuementante; 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: glazeante; HUM: umectante; RAI: fermento químico; e SEC: sequestrante.

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 monocalcico	ACREG	Não autorizado

(*) Significado das abreviaturas: ACREG: regulador de acidez; e SEC: sequestrante.

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, Resolução RDC nº 725/2022 e I.N. Anvisa nº 160/2022.

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:

Tabela 1 - Parâmetros Fisíco-químicos para o Vinagre Balsâmico

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	-	1,0	S	S	S	S	S	S
Acidez volátil, em ácido acético, em g/100 mL	5,0	-	S	S	S	S	S	S
Cinzas, em g/L	1,0	-	S	S	S	S	S	S
Sulfatos totais, expressos 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	-	1,0	S	S	S	S	S	S
Extrato seco reduzido, em g/L	7,0	-	S	S	S	S	S	S
Edulcorante	Ausência		N	N	N	N	N	S
Contaminante Orgânico								
Ocratoxina A, em limite máximo tolerado (LMT), em mcg/L	-	2	N	N	N	N	N	S

Legenda: S= Sim e N= Não.

Fonte: I.N. Mapa nº 14/2018, art. 107 e Anexo, tabela 25, I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

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, em conformidade ao disposto nas tabelas 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/Límite 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)			<i>quantum satis</i>
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)			<i>quantum satis</i>
	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 (Ver tabela abaixo que trata de restrições de uso de determinadas substâncias em função da adição de 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))			<i>quantum satis</i>
	COLORANTE	CORANTE	
150 a	Caramelo I-Simple (con excepción de los vinagres de vino)	Caramelo I-simples (exceto para vinagres de vinho)	<i>quantum satis</i>
150 b	Caramelo II-Proceso Sulfito Caústico (con excepción de los vinagres de vino)	Caramelo II-processo sulfito caústico (exceto para vinagres de vinho)	<i>quantum satis</i>
150 c	Caramelo III- Proceso Amonio (con excepción de los vinagres de vino)	Caramelo III-processo amônia (exceto para vinagres de vinho)	<i>quantum satis</i>

150 d	Caramelo IV-Proceso Sulfito Amonio (con excepción de los vinagres de vino)	Caramelo IV-processo sulfito-amônia (exceto para vinagres de vinho)	<i>quantum satis</i>
163ii	Extracto de cáscara de Uva, solamente para vinagres de vino tinto	Extrato de casca de uva (somente para vinagres de vinho tinto)	<i>quantum satis</i>
	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)			<i>quantum satis</i>
	SECUESTRANTES	SEQUESTRANTES	
Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR/Todos os autorizados como BPF no Mercosul (ver tabelas abaixo que tratam de BPF)			<i>quantum satis</i>

(*) 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 725/2022, que dispõe sobre aditivos alimentares aromatizantes autorizados para uso no Mercosul.

Fonte: Resolução RDC nº 04/2007, Anexo, item 13.10.

RESTRICÇÕES DE USO DE DETERMINADAS SUBSTÂNCIAS EM ALIMENTOS EM FUNÇÃO DA ADIÇÃO DE AROMATIZANTES.		
Substâncias	Limite máximo no alimento (mg/Kg)	Condições específicas
Ácido agárico	20	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de

		matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas e nos alimentos com fungos, aplica-se o limite máximo de 100 mg/Kg.~~
Aloína	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.~~
Beta Azarona	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.~~
Berberina	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.~~
Cumarina	2	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas e determinados tipos de doces com caramelo, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.~~
Ácido Cianhídrico	1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 1 mg por percentagem em volume de álcool.~~
Hipericina	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 2 mg/Kg. Nos confeitos, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.~~
Pulegona	25	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas aromatizadas com menta, aplica-se o limite máximo de 250 mg/Kg. Nas demais bebidas, aplica-se o limite máximo de 100 mg/Kg.~~
Quassina	5	~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.~~

Safrol	1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas com até 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 2 mg/Kg.~~ ~~Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg.~~ Nos alimentos com macis e noz-moscada, aplica-se o limite máximo de 15 mg/Kg.
Santonina	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.~~
Tuiona Alfa e Beta	0,5	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas com até 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg.~~ ~~Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.~~ ~~Nos aperitivos (amargos), aplica-se o limite máximo de 35 mg/Kg.~~
Quinina	0,1	~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 300 mg/Kg.~~ ~~Nas demais bebidas, aplica-se o limite máximo de 85 mg/Kg.~~

Fonte: Resolução RDC nº 725/2022, Anexo VIII.

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	Propionato de sódio	CONS
282	Propionato de cálcio	CONS
283	Propionato 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 eritórlico, 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 alginico	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 furcellarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	ESP/EST/GEL/EMU
407a	Algas marinhas Euchema processadas	ESP/EST/GEL/EMU
410	Goma garrofinha, 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, croscarmelose sódica	EST
469	Carboximetilcelulose sódica - hidrólise	GLA/EST/ESP

	enzimática	
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 láctico	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,	EXA

	dissódio 5'-guanilato	
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, antiuementante; 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: sequestrante.

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: sequestrante.

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 49/2011, I.N. Mapa nº 75/2019, Resolução RDC nº 725/2022, Resolução RDC nº 123/2016, alterada pela Resolução RDC nº 322/2019, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

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) ⁷ + (classificação

quanto ao teor de açúcar) ⁸
Vinho Composto Quinado ² + (classificação quanto à cor) ⁷ + (classificação quanto ao teor de açúcar) ⁸
Vinho Composto Gemado ³ + (classificação quanto à cor) ⁷ + (classificação quanto ao teor de açúcar) ⁸
Vinho Composto com Jurubeba ⁴ + (classificação quanto à cor) ⁷ + (classificação quanto ao teor de açúcar) ⁸
Vinho Composto com Ferroquina ⁵ + (classificação quanto à cor) ⁷ + (classificação quanto ao teor de açúcar) ⁸
Vinho Composto com + (nome de outras matérias-primas) ⁶ + (classificação quanto à cor) ⁷ + (classificação quanto ao teor de açúcar) ⁸

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 Vinho Composto com Jurubeba (Lei nº 7.678/1988, art. 15, § 2º, alínea "d").

⁵ Vinho Composto com Ferroquina (Lei nº 7.678/1988, art. 15, § 2º, alínea "e").

⁶ Outros Vinhos Compostos (Lei nº 7.678/1988, art. 15, § 2º, alínea "f").

⁷ 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").

⁸ 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 acrescentadas, 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 acrescentada, 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 <i>dry</i>	-	≤ 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 mcg/L			-	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			-	5,0	N	N	N	N	N	S
Arsênio total, 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, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

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 - Práticas Enológicas Lícitas:

De acordo com o art. 2º, *caput* e incisos I, II, alíneas “a”, “b” e “c”, III, IV e V, da I.N. Mapa nº 49/2011, entende-se por:

I - prática enológica: o processo tecnológico, físico, químico ou biológico empregado em qualquer fase de elaboração do vinho ou do derivado da uva e do vinho;

II - vinho base: o mosto ou vinho destinado à tomada de espuma que pode ser constituído:

- a) por vinho base;
- b) por mosto; ou
- c) pelo corte de mostos ou de vinhos base, ou de ambos;

III - tomada de espuma: a fermentação alcoólica em recipiente hermeticamente fechado com o objetivo de reter o dióxido de carbono gerado na fermentação;

IV - licor de tiragem: o preparado constituído de vinho e de açúcar, sendo que o açúcar poderá ser substituído total ou parcialmente por mosto ou mosto concentrado; e

V - licor de expedição: o preparado que se adiciona ao vinho espumante após a tomada de espuma, antes do fechamento definitivo da garrafa ou no tanque hermeticamente fechado, antes do engarrafamento, devendo ser constituído de vinho e açúcar, sendo que o açúcar pode ser parcial ou totalmente substituído por mosto ou mosto concentrado de uva ou pela mistura de ambos e, eventualmente, ser adicionado de destilado de vinho.

Conforme o art. 3º, *caput* e parágrafo único, da I.N. Mapa nº 49/2011, os aditivos e coadjuvantes de tecnologia de fabricação utilizados nas práticas enológicas

deverão atender às determinações do órgão competente. Para a aplicação das práticas enológicas lícitas, as quais requerem a utilização de aditivos ou coadjuvantes de tecnologia de fabricação ou outra substância de origem química ou biológica empregada na elaboração do produto, deverá ser observada a previsão de utilização para os vinhos e derivados da uva e do vinho, bem como os limites máximos permitidos, conforme legislação específica.

De acordo com o art. 4º da I.N. Mapa nº 49/2011, é condição geral que a substância de uso enológico, bem como o material ou utensílio utilizado para a prática enológica admitida, não altere as características sensoriais naturais do produto final, excetuados os casos previstos nesta Instrução Normativa e em legislação específica.

Conforme o art. 5º da I.N. Mapa nº 49/2011, é vedado qualquer manipulação ou tratamento que tenha por objetivo modificar as características originais do produto com a finalidade de esconder alterações ou defeitos, exceto os previstos na I.N. Mapa nº 49/2011.

De acordo com os arts. 6º e 7º da I.N. Mapa nº 49/2011, as práticas enológicas lícitas deverão ser realizadas com o acompanhamento do responsável técnico do estabelecimento. Para a aplicação das práticas enológicas, deverão ser observadas as prescrições estabelecidas no Código Internacional de Práticas Enológicas da Organização Internacional da Vinha e do Vinho, última edição, quando não tiverem sido estabelecidas na I.N. Mapa nº 49/2011.

Conforme o art. 8º da I.N. Mapa nº 49/2011, as práticas enológicas previstas para o vinho de mesa aplicam-se por analogia ao vinho base para espumante e para frisante, devendo ser observadas as exceções previstas na I.N. Mapa nº 49/2011 e em legislação específica.

De acordo com o art. 9º, *caput* e incisos I ao VIII, da I.N. Mapa nº 49/2011, são práticas enológicas admitidas para uvas destinadas à industrialização:

- I - triagem ou seleção;
- II - esmagamento;
- III - desengace;
- IV - esgotamento;
- V - prensagem;
- VI - maceração;
- VII - enriquecimento; e
- VIII - tratamento com antioxidantes.

Conforme o art. 10 da I.N. Mapa nº 49/2011, a triagem ou seleção de uvas consiste em separar as bagas impróprias para vinificação ou classificar as uvas de acordo com o grau de maturação.

De acordo com o art. 11 da I.N. Mapa nº 49/2011, o esmagamento consiste em romper a película das bagas e esmagá-las com o objetivo de liberar o mosto para assegurar a difusão dos elementos solúveis da casca no mosto e facilitar a multiplicação de leveduras.

Conforme o art. 12 da I.N. Mapa nº 49/2011, o desengace consiste em separar as bagas do engaço com o objetivo de reduzir a perda de cor e de álcool do vinho tinto e torná-lo menos rico em tanino indesejável e menos adstringente.

De acordo com o art. 13 da I.N. Mapa nº 49/2011, o esgotamento consiste em deixar o suco da uva esmagada escorrer antes da prensagem, para obter um mosto com menos substâncias oriundas dos cachos, das peles e das sementes.

Conforme o art. 14 da I.N. Mapa nº 49/2011, a prensagem consiste em prensar a uva ou a casca a fim de extrair a parte líquida; e pode ser realizada na uva inteira ou na uva previamente desengaçada e esmagada.

De acordo com o art. 15, *caput* e incisos I ao V, da I.N. Mapa nº 49/2011, a maceração consiste em manter a parte sólida da uva em contato com o mosto, a fim de promover a dissolução de substâncias presentes na película da baga, podendo ser dividida em:

I - maceração tradicional, que consiste em manter, por um período, a parte sólida em contato com a parte líquida, após o desengace e o esmagamento;

II - maceração carbônica, que consiste em manter a uva inteira em tanque fechado por alguns dias, contendo atmosfera rica em dióxido de carbono;

III - maceração a quente, que consiste em aquecer as uvas inteiras ou desengaçadas ou esmagadas, por um período de tempo, antes da fermentação, no caso de termovinificação, a fim de extrair rapidamente e com mais eficiência matérias corantes e outras substâncias contidas na película, sendo proibido o aquecimento por injeção de vapor direto;

IV - maceração a frio, que consiste em esfriar as uvas inteiras ou desengaçadas ou esmagadas antes da prensagem ou da fermentação conforme o tipo de vinho, com o objetivo de favorecer a extração de constituintes da película e de aumentar a complexidade aromática e gustativa do vinho; e

V - maceração sulfurosa, que consiste em manter a uva em contato com substância química autorizada em legislação específica com o objetivo de produzir mosto sulfitado para a elaboração de derivados da uva.

Conforme o art. 15, parágrafo único, da I.N. Mapa nº 49/2011, durante a maceração, a uva poderá ser adicionada de enzimas com o objetivo de facilitar a obtenção do mosto, as operações de desborre, a extração de matéria corante e de polifenóis e a extração de aromas e de precursores aromáticos da película da baga.

De acordo com o art. 16, *caput* e incisos I ao IV, da I.N. Mapa nº 49/2011, o enriquecimento consiste em aumentar o teor de açúcar das uvas colhidas, até o nível desejado, por meio dos seguintes procedimentos:

I - passificação natural: exposição das uvas sobre uma superfície ou suspensão durante o tempo necessário, sob o sol ou em recinto sombreado ventilado naturalmente;

II - passificação forçada: manutenção das uvas em ambiente climatizado com circulação de ar seco ou desidratado e, eventualmente, aquecido;

III - triagem ou seleção, na forma disposta no art. 10; e

IV - crioconcentração: congelamento parcial das uvas inteiras seguido de uma prensagem à baixa temperatura.

Conforme o art. 17, *caput* e incisos I e II, da I.N. Mapa nº 49/2011, o tratamento com antioxidante consiste em adicionar antioxidante à uva, com objetivo de:

I - obter controle microbiológico, limitando ou impedindo a multiplicação das leveduras e das bactérias tecnologicamente indesejáveis; e

II - proteger as matérias aromáticas da uva contra a influência do oxigênio do ar.

De acordo com o art. 18, *caput* e incisos I ao XX, da I.N. Mapa nº 49/2011, são práticas enológicas admitidas para mosto de uva:

I - arejamento ou oxigenação;

II - tratamento com antioxidante;

III - acidificação;

IV - desacidificação;

V - desborre;

VI - clarificação;

VII - desidratação parcial ou concentração;

VIII - cozimento;

IX - dessulfitação;

X - flotação;

XI - tratamento enzimático;

XII - desmetalização;

XIII - abafamento alcoólico;

XIV - pasteurização;

XV - tratamento com atmosfera inerte;

XVI - controle da fermentação malolática;

XVII - correção ou enriquecimento;

XVIII - fermentação alcoólica;

XIX - fermentação em barricas de madeira; e

XX - maceração pós-fermentativa.

Conforme o art. 19 da I.N. Mapa nº 49/2011, o arejamento ou oxigenação consiste em adicionar ar ou gás ao mosto com o objetivo de reduzir o conteúdo de compostos fenólicos e aumentar a estabilidade da cor do vinho.

De acordo com o art. 20, *caput* e incisos I ao IX, da I.N. Mapa nº 49/2011, o tratamento com antioxidante consiste em adicionar antioxidante ao mosto, com o objetivo de:

- I - obter ação antisséptica;
- II - proteger o mosto da ação do oxigênio;
- III - selecionar as leveduras;
- IV - facilitar o desborre;
- V - favorecer a dissolução de antocianos;
- VI - regular e controlar a fermentação;
- VII - proteger as substâncias aromáticas da uva;
- VIII - limitar a formação de etanol, durante a fermentação alcoólica; e
- IX - limitar a formação de hidrogênio sulfuroso e de tióis voláteis de origem fermentativa.

Conforme o art. 21, *caput*, incisos I ao V, e §§ 1º, incisos I ao IV, 2º, 3º e 4º, da I.N. Mapa nº 49/2011, a acidificação consiste em aumentar a acidez total titulável e reduzir o pH do mosto com a finalidade de:

- I - elaborar vinhos equilibrados sob o ponto de vista gustativo;
- II - favorecer a boa evolução biológica e a conservação do vinho;
- III - favorecer o processo de amadurecimento do vinho;
- IV - corrigir a insuficiência de acidez decorrente de causas naturais; e
- V - obter a produção de ácidos durante a fermentação alcoólica.

§ 1º A acidificação do mosto poderá ser realizada da seguinte forma:

- I - pelo corte com mostos de acidez mais elevada;
- II - com a ajuda de resinas trocadoras de cátions fortes ou sob forma livre;
- III - pelo emprego de ácidos orgânicos; ou
- IV - por acidificação microbiológica.

§ 2º A adição de acidulante ao mosto também poderá ter como objetivo a redução do nível de cálcio.

§ 3º É proibida a utilização de ácidos inorgânicos para acidificação.

§ 4º A acidez inicial do mosto pode ser aumentada em no máximo um inteiro e cinco décimos de gramas por litro, expresso em ácido tartárico.

De acordo com o art. 22, *caput*, incisos I ao IV e §§ 1º, incisos I ao VI, e 2º, da I.N. Mapa nº 49/2011, a desacidificação consiste em diminuir a acidez total titulável e aumentar o pH do mosto, com a finalidade de:

- I - obter vinhos de composição equilibrada sob o ponto de vista gustativo;
- II - obter estabilidade no que diz respeito à precipitação de tartarato de potássio e de tartarato de cálcio;
- III - favorecer a desacidificação biológica; e
- IV - obter degradação parcial do ácido málico.

§ 1º A desacidificação poderá ser realizada da seguinte forma:

- I - pela precipitação espontânea de ácido tartárico;
- II - pelo corte com mostos de menor acidez;
- III - pelo emprego de tratamento térmico (frio);
- IV - pela degradação microbiológica de ácido málico;
- V - pelo emprego de substâncias químicas; ou
- VI - com a ajuda de resinas trocadoras de ânions.

§ 2º O vinho proveniente de mosto desacidificado deve conter no mínimo um grama por litro de ácido tartárico.

Conforme o art. 23, *caput*, parágrafo único e incisos I e II, da I.N. Mapa nº 49/2011, o desborre consiste na separação dos sólidos em suspensão com o objetivo de eliminar partículas terrosas e orgânicas, reduzir a flora microbiana indígena e reduzir o teor de colóides e a turbidez. O desborre pode ser realizado de forma:

- I - estática, pela sedimentação espontânea ou com auxílio de substâncias autorizadas; ou
- II - dinâmica, por meio de filtração ou centrifugação.

De acordo com o art. 24, *caput*, incisos I e II, e §§ 1º, incisos I ao IX, e 2º, da I.N. Mapa nº 49/2011, clarificação consiste no emprego de processos químicos e físicos visando à obtenção de mostos límpidos e estáveis, na qual poderão ser empregadas:

- I - a colagem, que consiste na adição ao mosto de substâncias que, além de proporcionar limpidez e estabilidade, melhoram suas propriedades gustativas; e
- II - a filtração, que consiste em passar o mosto através de filtros apropriados para reter partículas em suspensão, com o auxílio ou não de substratos.

§ 1º Para a clarificação do mosto, poderão ainda ser utilizadas substâncias com vistas a:

- I - diminuir ou eliminar a quantidade de compostos polifenólicos oxidados ou passíveis de oxidação;
- II - reduzir a adstringência do mosto antes da fermentação;
- III - eliminar partículas insolúveis;
- IV - facilitar a limpeza dos vinhos novos pela precipitação parcial de matérias protéicas; V - facilitar a colagem dos vinhos;
- VI - prevenir as quebras protéicas e cuprosas;
- VII - corrigir as características sensoriais dos vinhos provenientes de mostos alterados por fungos indesejáveis;
- VIII - eliminar contaminantes eventuais; e
- IX - corrigir a cor dos mostos.

§ 2º Para auxiliar a clarificação, poderão ser utilizadas enzimas.

Conforme o art. 25, *caput* e §§ 1º, incisos I ao IV, e 2º, da I.N. Mapa nº 49/2011, a desidratação parcial ou concentração do mosto consiste em eliminar certa quantidade de água do mosto com o objetivo de aumentar a concentração de açúcar do mosto, produzir mosto concentrado ou obter o enriquecimento do mosto.

§ 1º A desidratação parcial ou concentração do mosto poderá ser obtida por meio dos seguintes procedimentos:

- I - osmose inversa ou reversa: passagem do mosto por membranas específicas sob a ação de uma pressão superior à pressão osmótica do mosto;
- II - evaporação parcial a vácuo: aquecimento submetido a vácuo acentuado;
- III - evaporação parcial sob pressão atmosférica: sistema de evaporação à pressão atmosférica; ou
- IV - crioconcentração: congelamento parcial e eliminação do gelo formado.

§ 2º A desidratação parcial não pode conduzir à redução de mais de vinte por cento do volume inicial nem aumentar em mais de dois por cento em volume a graduação alcoólica potencial inicial do mosto.

De acordo com o art. 26 da I.N. Mapa nº 49/2011, o cozimento consiste na concentração avançada do mosto a fogo direto ou a vapor, de modo a promover sua caramelização.

Conforme o art. 27 da I.N. Mapa nº 49/2011, a dessulfitação consiste em eliminar ou reduzir a quantidade de dióxido de enxofre inicialmente adicionado

ao mosto, por meio de processo físico, a fim de torná-lo próprio à elaboração de diferentes produtos e possibilitar a fermentação de mostos destinados à destilação.

De acordo com o art. 28, *caput* e incisos I ao IV, da I.N. Mapa nº 49/2011, a flotação consiste em injetar gás no mosto a fim de conduzir à superfície partículas e microrganismos com a finalidade de:

- I - clarificar rapidamente o mosto, com ou sem adição de clarificantes;
- II - reduzir a população nativa ou indígena de microrganismos antes da fermentação alcoólica para o crescimento posterior de leveduras selecionadas;
- III - realizar a clarificação contínua e regularizar a quantidade de material a ser eliminado; e
- IV - realizar, eventualmente, a oxigenação durante a clarificação.

Conforme o art. 29, *caput* e parágrafo único, da I.N. Mapa nº 49/2011, o tratamento enzimático consiste em adicionar enzimas ao mosto, com o objetivo de auxiliar a filtração e contribuir para revelar o potencial aromático da uva. O tratamento enzimático poderá ser utilizado como auxiliar de outras práticas enológicas quando previsto em legislação específica.

De acordo com o art. 30, *caput* e §§ 1º e 2º, da I.N. Mapa nº 49/2011, a desmetalização consiste em adicionar substância ao mosto com o objetivo de reduzir a concentração de metais presentes no mosto provenientes de contaminação e, por consequência, prevenir os defeitos causados pelo teor elevado de metais.

§ 1º A desmetalização poderá ser realizada pelo emprego, combinado ou não, da colagem e de substâncias químicas.

§ 2º É vedado o emprego de ácido clorídrico como auxiliar no processo de desmetalização.

Conforme o art. 31, *caput* e parágrafo único, da I.N. Mapa nº 49/2011, o abafamento alcoólico consiste em adicionar álcool vínico, aguardente de vinho ou destilado alcoólico simples de vinho ou de bagaço ou de borras ou álcool etílico potável de origem agrícola, em conjunto ou separadamente, ao mosto ou ao mosto em fermentação, visando interromper a fermentação alcoólica e, por consequência, elaborar produtos derivados da uva e do vinho de acordo com o respectivo padrão de identidade e qualidade. O impedimento da fermentação alcoólica também poderá ser obtido pela adição ao mosto de gás sob pressão.

De acordo com o art. 32 da I.N. Mapa nº 49/2011, a pasteurização consiste em aquecer o mosto por período determinado, a fim de interromper a atividade de microrganismos e tornar inativas enzimas presentes no mosto.

Conforme o art. 33 da I.N. Mapa nº 49/2011, o tratamento com atmosfera inerte consiste em criar uma atmosfera inerte pela adição de gás ao mosto, para conservá-lo ao abrigo do ar e, por consequência, evitar a oxidação ou o desenvolvimento de microrganismos indesejáveis.

De acordo com o art. 34 da I.N. Mapa nº 49/2011, o controle da fermentação malolática consiste em adicionar substância ao mosto com o objetivo de controlar o crescimento e a atividade de bactérias responsáveis pela fermentação malolática, bem como de reduzir a taxa de dióxido de enxofre.

Conforme o art. 35, *caput* e incisos I ao IV, da I.N. Mapa nº 49/2011, a correção ou enriquecimento de mostos consiste em corrigir a deficiência do teor de açúcar do mosto devido às condições desfavoráveis de maturação das uvas destinadas à vinificação, pela:

I - adição, ao mosto, de sacarose (chaptalização), álcool vínico, mosto concentrado retificado ou mosto concentrado; e

II - desidratação parcial do mosto.

De acordo com o art. 35, parágrafo único, da I.N. Mapa nº 49/2011, a correção de que trata o inciso I deste artigo deverá respeitar o limite máximo estabelecido pela legislação específica.

Conforme o art. 36, *caput* e §§ 1º, incisos I ao III, 2º, incisos I ao V, 3º e 4º, da I.N. Mapa nº 49/2011, a fermentação alcoólica consiste em transformar açúcar de uva em etanol, dióxido de carbono e em produtos secundários visando à elaboração de vinho ou derivado da uva ou do vinho.

§ 1º A fermentação alcoólica pode ocorrer de maneira espontânea por meio de leveduras naturalmente presentes na película das bagas ou no mosto, ou por tratamento com leveduras selecionadas, antes ou durante a fermentação, com o objetivo de:

I - induzir, regularizar ou acelerar a fermentação no caso de vinificações muito lentas;

II - reanimar uma fermentação interrompida; ou

III - facilitar o esgotamento do açúcar.

§ 2º Ao mosto poderão ser adicionados, antes ou durante a fermentação, ativadores de fermentação, com o objetivo de:

I - favorecer o início ou a conclusão da fermentação alcoólica pelo enriquecimento com nutrientes e fatores de crescimento ou pela adsorção de inibidores de leveduras;

II - acelerar a fermentação alcoólica;

III - diminuir a formação de substâncias capazes de se combinar com o dióxido de enxofre durante a fermentação;

IV - prevenir ou tratar a interrupção da fermentação alcoólica; e

V - facilitar a conclusão de fermentações lentas.

§ 3º A introdução de ar ao mosto ou às uvas esmagadas no início da fermentação também é uma prática adotada para favorecer o desenvolvimento de leveduras e ativar a fermentação e a transformação completa dos açúcares fermentáveis.

§ 4º A fermentação alcoólica poderá ser interrompida por processo físico com o objetivo de gerar um produto com açúcar residual, sendo, para tanto, permitidos o tratamento térmico (frio ou calor), a filtração e a centrifugação.

De acordo com o art. 37, *caput* e incisos I ao III, da I.N. Mapa nº 49/2011, a fermentação em barricas de madeira consiste em conduzir a fermentação alcoólica e, eventualmente, a fermentação malolática dos vinhos, em recipientes de madeira com capacidade igual ou inferior a seiscentos litros, com o objetivo de:

I - favorecer mecanismos físicos e químicos naturais que conduzem ao enriquecimento do vinho em substâncias cedidas pela madeira;

II - permitir que microrganismos façam a transformação de substâncias cedidas pela madeira; e

III - favorecer a migração de compostos das leveduras para o vinho, por autólise, pelo contato mais estreito entre a borra e o vinho.

Conforme o art. 38 da I.N. Mapa nº 49/2011, a maceração pós-fermentativa consiste em prolongar a maceração ao final da fermentação alcoólica dos mostos, podendo ser intensificada com o uso de calor, com o objetivo de completar a liberação de constituintes das cascas das uvas decorrente da maceração pré-fermentativa e melhorar a estrutura polifenólica e a cor dos vinhos.

De acordo com o art. 39, *caput* e incisos I ao XXIII, da I.N. Mapa nº 49/2011, são práticas enológicas admitidas para vinhos:

- I - acidificação;
- II - desacidificação;
- III - clarificação
- IV - tratamento enzimático;
- V - desmetalização;
- VI - estabilização tartárica;
- VII - atesto;
- VIII - estabilização biológica;
- IX- tratamento com antioxidante;
- X - fermentação malolática;
- XI - alcoolização;
- XII - aromatização;
- XIII - corte ou assemblage;
- XIV - engarrafamento térmico;
- XV - aeração;

XVI - desidratação parcial ou concentração;
XVII - maturação em recipiente de madeira;
XVIII - afinamento;
XIX - desalcoolização;
XX - adoçamento ou edulcoração;
XXI - maturação ou envelhecimento em garrafa;
XXII - carbonatação; e
XXIII - correção da cor.

Conforme o art. 40, *caput*, incisos I ao V, e §§ 1º, incisos I a III, 2º, 3º, 4º e 5º, da I.N. Mapa nº 49/2011, a acidificação consiste em aumentar a acidez total titulável e reduzir o pH do vinho com a finalidade de:

- I - elaborar vinhos equilibrados sob o ponto de vista gustativo;
- II - favorecer uma boa evolução biológica e a conservação do vinho;
- III - favorecer o processo de amadurecimento do vinho;
- IV - corrigir a insuficiência de acidez decorrente de causas naturais; e
- V - abaixar o pH do vinho.

§ 1º A acidificação do vinho poderá ser realizada da seguinte forma:

- I - pelo corte com vinhos de acidez mais elevada;
- II - com a ajuda de resinas trocadoras de cátions fortes ou sob forma livre; ou
- III - pelo emprego de ácidos orgânicos.

§ 2º A adição de acidulante ao vinho também pode ter como objetivo a redução do nível de cálcio.

§ 3º É vedada a utilização de ácidos inorgânicos para acidificação.

§ 4º A acidez inicial do vinho pode ser aumentada em no máximo dois inteiros e cinco décimos de gramas por litro, expresso em ácido tartárico.

§ 5º Quando o mosto e o vinho forem acidificados, o aumento total da acidez deve ser de no máximo dois inteiros e cinco décimos de gramas por litro, expresso em ácido tartárico.

De acordo com o art. 41, *caput*, incisos I ao V, e §§ 1º, incisos I a VI, 2º e 3º, da I.N. Mapa nº 49/2011, a desacidificação consiste em diminuir a acidez total titulável e aumentar o pH do vinho, com a finalidade de:

- I - obter vinhos equilibrados sob o ponto de vista gustativo;
- II - obter estabilidade no que diz respeito à precipitação de tartarato de potássio e de tartarato de cálcio;

III - favorecer a desacidificação biológica;

IV - obter vinhos biologicamente mais estáveis; e

V - corrigir o excesso de acidez decorrente de causas naturais.

§ 1º A desacidificação poderá ser realizada da seguinte forma:

I - espontaneamente, pela precipitação de ácido tartárico ou pela degradação de ácido málico;

II - pelo corte com vinhos de menor acidez;

III - pelo emprego de refrigeração;

IV - com a ajuda de resinas trocadoras de íons;

V - pelo emprego de substâncias químicas; ou

VI - por processo microbiológico.

§ 2º O vinho desacidificado com o auxílio de substâncias químicas deve conter no mínimo um grama por litro de ácido tartárico.

§ 3º A acidificação e a desacidificação do vinho, realizadas pelo emprego de substâncias químicas, se excluem mutuamente.

Conforme o art. 42, *caput*, incisos I, II e III, alíneas “a”, “b”, “c” e “d”, e §§ 1º, incisos I a VI, e 2º, da I.N. Mapa nº 49/2011, clarificação consiste no emprego de processos químicos e físicos visando à elaboração de vinhos límpidos e estáveis, na qual poderão ser empregadas:

I - a colagem, que consiste na adição ao vinho de substâncias químicas com o objetivo de completar a clarificação espontânea, tornar o vinho tinto menos adstringente, eliminando parte dos seus taninos e polifenóis e clarificar os vinhos turvos;

II - a filtração, que consiste em passar o vinho através de filtros ou substratos apropriados, tais como terras, placas e membranas, para reter partículas em suspensão com o objetivo de proporcionar limpidez e estabilidade biológica ao vinho pela eliminação de microrganismos; e

III - a trasfega, que consiste em transferir o vinho de um recipiente para outro a fim de permitir a separação de depósitos sólidos do líquido e, por consequência:

a) separar o vinho da borra e de depósitos provenientes da adição de clarificantes;

b) separar o vinho de microrganismos no fim da fermentação alcoólica ou malolática, ou de alterações provocadas por bactérias ou leveduras;

c) permitir a realização do conjunto de operações de vinificação, de tratamento e de transporte de vinhos; e

d) permitir a estabilização tartárica e a separação de cristais de tártaro.

§ 1º Para a clarificação do vinho, poderão ainda ser utilizadas substâncias visando a:

- I - coagulação dos coadjuvantes agentes de clarificação adicionados ao vinho;
- II - facilitar a limpeza de vinhos novos pela precipitação parcial de matérias protéicas;
- III - facilitar a colagem;
- IV - corrigir as características sensoriais dos vinhos provenientes de mostos alterados por fungos indesejáveis;
- V - eliminar contaminantes eventuais; e
- VI - corrigir a cor dos vinhos.

§ 2º Para auxiliar a clarificação do vinho, poderão ser utilizadas enzimas.

De acordo com o art. 43, *caput* e incisos I ao V, da I.N. Mapa nº 49/2011, o tratamento enzimático consiste em adicionar enzimas ao produto, com o objetivo de:

- I - contribuir para revelar o potencial aromático do vinho a partir de precursores provenientes da uva;
- II - facilitar a liberação de constituintes solúveis das leveduras;
- III - melhorar a estabilidade coloidal do vinho; e
- IV - diminuir a taxa de uréia, para evitar a formação de carbamato de etila durante o envelhecimento.

Conforme o art. 43, parágrafo único, da I.N. Mapa nº 49/2011, o tratamento enzimático poderá ser utilizado como auxiliar de outras práticas enológicas quando previsto em legislação específica.

De acordo com o art. 44, *caput* e §§ 1º e 2º, da I.N. Mapa nº 49/2011, a desmetalização consiste em adicionar substância ao vinho com o objetivo de reduzir o teor de metais presentes no vinho provenientes de contaminação e, por consequência, prevenir os defeitos causados pelo teor elevado de metais.

§ 1º A desmetalização poderá ser realizada pelo emprego, combinado ou não, da colagem e de substâncias químicas.

§ 2º É vedado o emprego de ácido clorídrico ou de outro ácido inorgânico como auxiliar no processo de desmetalização.

Conforme o art. 45, *caput* e incisos I ao V, da I.N. Mapa nº 49/2011, a estabilização tartárica consiste na adoção de procedimentos visando à obtenção da estabilidade tartárica dos vinhos, podendo ser obtida:

- I - por eletrodiálise;
- II - com a ajuda de resinas trocadoras de cátions;

- III - por meio de refrigeração;
- IV - pelo emprego de substâncias químicas; ou
- V - pelo emprego de substâncias de origem biológica.

De acordo com o art. 46 da I.N. Mapa nº 49/2011, o atesto consiste em completar com vinho o recipiente de armazenamento a fim de compensar as suas perdas naturais, com o objetivo de evitar o contato do vinho com o ar e, conseqüentemente, a oxidação ou o desenvolvimento de microrganismos aeróbicos.

Conforme o art. 47, *caput* e parágrafo único, da I.N. Mapa nº 49/2011, a estabilização biológica consiste em empregar processos físicos ou químicos, em conjunto ou separadamente, para eliminar ou inibir o crescimento de microrganismos indesejáveis e obter a estabilidade biológica do vinho contendo açúcares fermentáveis, na garrafa. Na estabilização biológica, poderão ser adotados a pasteurização, a filtração e o tratamento com inibidores de microrganismos indesejáveis.

De acordo com o art. 48 da I.N. Mapa nº 49/2011, o tratamento com antioxidante consiste em adicionar antioxidantes ao vinho com o objetivo de protegê-lo da ação do oxigênio.

Conforme o art. 49, *caput* e parágrafo único, da I.N. Mapa nº 49/2011, a fermentação malolática corresponde à degradação do ácido málico presente no vinho em elaboração, pela ação de bactérias produtoras de ácido láctico. A fermentação malolática poderá ser induzida, auxiliada ou inibida pela adição ao vinho de substâncias autorizadas em legislação específica.

De acordo com o art. 50 da I.N. Mapa nº 49/2011, a alcoolização de vinhos consiste em adicionar ao vinho aguardente de vinho, álcool vínico, álcool etílico potável de origem agrícola ou destilado alcoólico simples de vinho ou de bagaço ou de borras, retificados, em conjunto ou separadamente, visando à elaboração de vinho licoroso, vinho composto e outras bebidas alcoólicas derivadas da uva e do vinho, de acordo com seus respectivos padrões de identidade e qualidade.

Conforme o art. 51 da I.N. Mapa nº 49/2011, a aromatização consiste em adicionar substâncias aromáticas ao vinho e aos derivados da uva e do vinho, quando previsto no padrão de identidade e qualidade, com o objetivo de melhorar suas características sensoriais ou conferir novas características.

De acordo com o art. 52 da I.N. Mapa nº 49/2011, o corte ou assemblage consiste em misturar diferentes vinhos com o objetivo de produzir vinhos com características físico-químicas e sensoriais desejadas.

Conforme o art. 53 da I.N. Mapa nº 49/2011, o engarrafamento térmico consiste em engarrafar o vinho previamente aquecido e fechar imediatamente a garrafa, a fim de promover a estabilidade biológica e físico-química do vinho e a eliminação de oxigênio.

De acordo com o art. 54, *caput* e incisos I ao IV, da I.N. Mapa nº 49/2011, a aeração consiste em introduzir ar ou gás específico ao vinho com o objetivo de:

- I - reduzir o teor de ferro;
- II - promover a polimerização de compostos fenólicos;
- III - aumentar a estabilidade da coloração do vinho; e
- IV - eliminar eventuais traços de hidrogênio sulfuroso do vinho.

Conforme o art. 54, parágrafo único, da I.N. Mapa nº 49/2011, a remoção do mau cheiro ou gosto devido ao hidrogênio sulfuroso ou seus derivados poderá ser feita com o auxílio de substância autorizada em legislação específica.

De acordo com o art. 55, *caput* e §§ 1º, incisos I e II, 2º e 3º, da I.N. Mapa nº 49/2011, a desidratação parcial ou concentração do vinho consiste em concentrar o vinho por eliminação de água endógena, com o objetivo de aumentar a graduação alcoólica do vinho.

§ 1º A desidratação parcial ou concentração do vinho poderá ser obtida por meio de:

- I - osmose inversa ou reversa: passagem do mosto por membranas específicas sob a ação de uma pressão superior à pressão osmótica do mosto; ou
- II - crioconcentração: congelamento parcial e eliminação do gelo formado.

§ 2º É vedada a desidratação parcial do vinho quando o mosto que lhe deu origem tiver sido submetido à mesma prática.

§ 3º A desidratação parcial ou concentração não pode conduzir à redução de mais de vinte por cento do volume inicial, nem aumentar mais de dois por cento em volume a graduação alcoólica inicial do vinho.

Conforme o art. 56, *caput* e incisos I ao III, da I.N. Mapa nº 49/2011, a maturação em recipiente de madeira consiste em acondicionar o vinho em barricas de madeira apropriada, com capacidade máxima de seiscentos litros, com o objetivo de:

- I - obter um processo evolutivo natural do vinho, com o desenvolvimento de suas características sensoriais;
- II - favorecer os mecanismos físicos e químicos naturais devido à oxigenação e ao aporte progressivo de substâncias cedidas pela madeira; e
- III - obter estabilização físico-química total ou parcial do vinho.

De acordo com o art. 57, *caput* e §§ 1º, incisos I ao IV, 2º e 3º, da I.N. Mapa nº 49/2011, o afinamento consiste em colocar o vinho em contato com a madeira, durante um período determinado, por meio da adição de lascas de madeira da espécie *Quercus* sp., com o objetivo de transmitir ao vinho constituintes provenientes do carvalho.

§ 1º As lascas de madeira da espécie *Quercus* sp., para a prática de que trata o caput deste artigo, deverão atender aos seguintes requisitos:

- I - ser utilizadas ao natural ou torradas, sem que tenham sofrido combustão;
- II - não ser adicionadas de substâncias destinadas a aumentar seu poder aromatizante natural ou seus compostos fenólicos extraíveis;
- III - não ter sofrido tratamento químico, enzimático ou físico, exceto a torra; e
- IV - apresentar partículas com dimensão tal que ao menos noventa e cinco por cento em peso seja retido em peneira com malha de dois milímetros.

§ 2º É vedada a utilização de pó de carvalho para afinar o vinho.

§ 3º Os vinhos elaborados com adição de pedaços de madeira de carvalho não poderão apresentar na rotulagem designações relativas a período de maturação ou envelhecimento.

Conforme o art. 58, *caput* e §§ 1º ao 3º, da I.N. Mapa nº 49/2011, a desalcoolização consiste em eliminar parcialmente ou totalmente o etanol do vinho.

§ 1º A desalcoolização parcial do vinho poderá ser realizada por meio de técnicas de separação, em vinho cujo mosto não tenha sido submetido a enriquecimento ou concentração.

§ 2º A graduação alcoólica do vinho parcialmente desalcoolizado poderá ser diminuída em no máximo dois por cento em volume.

§ 3º A desalcoolização total do vinho tem por objetivo a elaboração de fermentado de uva desalcoolizado e poderá ser realizada por meio dos procedimentos previstos para desalcoolização parcial, além do aquecimento sob fogo direto.

De acordo com o art. 59, *caput*, da I.N. Mapa nº 49/2011, o adoçamento ou edulcoração de vinhos consiste em adicionar edulcorante ao vinho com o objetivo de obter vinhos de diferentes graus de doçura a partir de um vinho seco.

Conforme o art. 59, parágrafo único e incisos I ao IV, da I.N. Mapa nº 49/2011, para o adoçamento ou edulcoração de que trata o *caput* deste artigo, poderão ser adicionados ao vinho:

- I - sacarose na forma sólida;
- II - mosto de uva;
- III - mosto concentrado de uva; ou
- IV - a mistura de um ou mais produtos definidos nos incisos I, II e III deste parágrafo único.

De acordo com o art. 60 da I.N. Mapa nº 49/2011, a maturação ou envelhecimento em garrafa consiste em manter o vinho em garrafas estocadas em local apropriado, com o objetivo de manter o vinho em ambiente redutor para melhorar suas características sensoriais.

Conforme o art. 61 da I.N. Mapa nº 49/2011, a carbonatação consiste em adicionar dióxido de carbono ao vinho ou derivado da uva e do vinho, visando à elaboração de vinho frisanter, vinho gaseificado ou outro derivado da uva e do vinho em que esteja prevista a gaseificação no respectivo padrão de identidade e qualidade.

De acordo com o art. 62 da I.N. Mapa nº 49/2011, a correção da cor consiste em adicionar corante natural ao derivado da uva e do vinho, quando previsto no respectivo padrão de identidade e qualidade, com vistas a reforçar a sua coloração natural.

Conforme o art. 63, *caput* e incisos I ao VII, da I.N. Mapa nº 49/2011, são práticas enológicas admitidas para vinhos espumantes e vinhos frisantes gaseificados naturalmente:

- I - tiragem;
- II - tomada de espuma;
- III - maturação;
- IV - remuage;
- V - degola;
- VII - clarificação; e
- VII - engarrafamento isobarmétrico

De acordo com o art. 64, *caput* e §§ 1º ao 3º, da I.N. Mapa nº 49/2011, a tiragem consiste em introduzir na garrafa ou no tanque de fermentação hermeticamente fechado (autoclave) o vinho base acrescido do licor de tiragem, com o objetivo de desencadear a segunda fermentação alcoólica tendo em vista a tomada de espuma.

§ 1º À mistura do vinho base e do licor de tiragem poderá ser adicionada levedura, clarificante e ativador de fermentação, em conjunto ou separadamente, com o objetivo de facilitar a multiplicação de leveduras e desencadear a segunda fermentação alcoólica.

§ 2º A segunda fermentação alcoólica poderá aumentar a graduação alcoólica do vinho base em no máximo um e meio por cento em volume.

§ 3º A prática de chaptalização somada à prática da tiragem poderá aumentar a graduação alcoólica do vinho base em no máximo três por cento em volume.

Conforme o art. 65, *caput*, da I.N. Mapa nº 49/2011, a tomada de espuma consiste em realizar a fermentação alcoólica do vinho base em recipiente hermeticamente fechado, garrafa ou tanque de fermentação, com o objetivo de

elaborar vinho espumante ou frisanter por saturação sob pressão de dióxido de carbono endógeno.

De acordo com o art. 65, parágrafo único, da I.N. Mapa nº 49/2011, a tomada de espuma do vinho moscato espumante ou moscatel espumante será realizada a partir de mosto cuja fermentação for prematuramente interrompida, em tanque de fermentação hermeticamente fechado.

Conforme o art. 66, *caput* e §§ 1º e 2º, da I.N. Mapa nº 49/2011, a maturação consiste em manter o vinho em contato com as leveduras para aprimorar as qualidades sensoriais do vinho espumante.

§ 1º A maturação poderá ocorrer na garrafa ou em tanque hermeticamente fechado.

§ 2º Quando a maturação se der em tanque hermeticamente fechado, as leveduras poderão ser mantidas em suspensão por processo físico adequado.

De acordo com o art. 67 da I.N. Mapa nº 49/2011, a remuage consiste em provocar a precipitação e reunir, no gargalo da garrafa, o depósito formado durante a tomada de espuma, por meio da disposição e movimentação da garrafa em suporte apropriado.

Conforme o art. 68 da I.N. Mapa nº 49/2011, a degola consiste em eliminar o depósito reunido sobre o vedante da garrafa durante a remuage, com o objetivo de assegurar a limpidez do vinho espumante ou frisanter.

De acordo com o art. 69, *caput* e parágrafo único, da I.N. Mapa nº 49/2011, a clarificação tem por objetivo assegurar a limpidez do vinho espumante e do vinho frisanter. Para a clarificação de vinhos espumantes e frisantes, somente poderão ser utilizadas a trasfega, a centrifugação e a filtração, sob condições isobarométricas.

Conforme o art. 70, *caput* e parágrafo único, da I.N. Mapa nº 49/2011, o engarrafamento isobarométrico consiste em engarrafar o vinho espumante ou frisanter elaborado em tanque hermeticamente fechado ou autoclave, sendo eventualmente adicionado de licor de expedição. No engarrafamento isobarométrico, é vedado o uso de dióxido de carbono para fazer contrapressão.

7 - Aditivos Alimentares:

Os aditivos alimentares permitidos para o Vinho Composto são os constantes na Resolução RDC nº 123/2016, em conformidade ao disposto nas tabelas 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-)	<i>quantum satis</i>	1 e 2
	296	Ácido málico (DL-)	<i>quantum satis</i>	1 e 2

	330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i>	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	<i>quantum satis</i>	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	<i>quantum satis</i>	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	<i>quantum satis</i>	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 SO₂ 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

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, na Resolução RDC nº 725/2022, Anexo VIII, em conformidade ao disposto na tabela abaixo.

RESTRIÇÕES DE USO DE DETERMINADAS SUBSTÂNCIAS EM ALIMENTOS EM FUNÇÃO DA ADIÇÃO DE AROMATIZANTES.		
Substâncias	Limite máximo no alimento (mg/Kg)	Condições específicas

Ácido agárico	100	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas e nos alimentos com fungos, aplica-se o limite máximo de 100 mg/Kg.
Aloína	50	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.
Beta Azarona	1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.
Berberina	10	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.
Cumarina	10	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas e determinados tipos de doces com caramelo, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.
Ácido Cianhídrico	(1 mg/%, em v/v de álcool etílico, - ver célula à direita)	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 1 mg por porcentagem em volume de álcool.
Hipericina	2	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 2 mg/Kg.
Pulegona	100 ou 250 (ver célula à direita)	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas aromatizadas com menta, aplica-se o limite máximo de 250 mg/Kg. Nas demais bebidas, aplica-se o limite máximo

		de 100 mg/Kg.
Quassina	50	Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.
Safrol	2	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas com até 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 2 mg/Kg. Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg.
Santonina	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.
Tuiona Alfa e Beta	5	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas com até 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg. Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg. Nos aperitivos (amargos), aplica-se o limite máximos de 35 mg/Kg.
Quinina	300	Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 300 mg/Kg. Nas demais bebidas, aplica-se o limite máximo de 85 mg/Kg.

Fonte: Resolução RDC nº 725/2022, Anexo VIII.

8 - Coadjuvantes de Tecnologia:

Os coadjuvantes de tecnologia permitidos para o Vinho Composto são os constantes na Resolução RDC nº 123/2016, em conformidade ao disposto na 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		
Resinas de Troca Iônica	Copolímero de estireno - divinilbenzeno sulfonado	antes ou durante a fermentação	16
		no mosto e no vinho	
		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 49/2011, I.N. Mapa nº 75/2019, Resolução RDC nº 123/2016, alterada pela Resolução RDC nº 322/2019, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

2 - Definição:

Vinho de Mesa é o vinho¹ 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).

¹ Vinho é a bebida obtida pela fermentação alcoólica do mosto simples de uva sã, fresca e madura. A denominação vinho é privativa do produto a que se refere este artigo, sendo vedada sua utilização para produtos obtidos de quaisquer outras matérias-primas (Lei nº 7.678/1988, art. 3º, caput e Parágrafo único).

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
		▪ <i>Demi-sec</i> 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 mcg/L		-	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		-	5,0	N	N	N	N	N	S
Arsênio total, 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, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

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 - Práticas Enológicas Lícitas:

De acordo com o art. 2º, *caput* e incisos I, II, alíneas “a”, “b” e “c”, III, IV e V, da I.N. Mapa nº 49/2011, entende-se por:

- I - prática enológica: o processo tecnológico, físico, químico ou biológico empregado em qualquer fase de elaboração do vinho ou do derivado da uva e do vinho;
- II - vinho base: o mosto ou vinho destinado à tomada de espuma que pode ser constituído:
 - a) por vinho base;
 - b) por mosto; ou
 - c) pelo corte de mostos ou de vinhos base, ou de ambos;

III - tomada de espuma: a fermentação alcoólica em recipiente hermeticamente fechado com o objetivo de reter o dióxido de carbono gerado na fermentação;

IV - licor de tiragem: o preparado constituído de vinho e de açúcar, sendo que o açúcar poderá ser substituído total ou parcialmente por mosto ou mosto concentrado; e

V - licor de expedição: o preparado que se adiciona ao vinho espumante após a tomada de espuma, antes do fechamento definitivo da garrafa ou no tanque hermeticamente fechado, antes do engarrafamento, devendo ser constituído de vinho e açúcar, sendo que o açúcar pode ser parcial ou totalmente substituído por mosto ou mosto concentrado de uva ou pela mistura de ambos e, eventualmente, ser adicionado de destilado de vinho.

Conforme o art. 3º, *caput* e parágrafo único, da I.N. Mapa nº 49/2011, os aditivos e coadjuvantes de tecnologia de fabricação utilizados nas práticas enológicas deverão atender às determinações do órgão competente. Para a aplicação das práticas enológicas lícitas, as quais requerem a utilização de aditivos ou coadjuvantes de tecnologia de fabricação ou outra substância de origem química ou biológica empregada na elaboração do produto, deverá ser observada a previsão de utilização para os vinhos e derivados da uva e do vinho, bem como os limites máximos permitidos, conforme legislação específica.

De acordo com o art. 4º da I.N. Mapa nº 49/2011, é condição geral que a substância de uso enológico, bem como o material ou utensílio utilizado para a prática enológica admitida, não altere as características sensoriais naturais do produto final, excetuados os casos previstos nesta Instrução Normativa e em legislação específica.

Conforme o art. 5º da I.N. Mapa nº 49/2011, é vedado qualquer manipulação ou tratamento que tenha por objetivo modificar as características originais do produto com a finalidade de esconder alterações ou defeitos, exceto os previstos na I.N. Mapa nº 49/2011.

De acordo com os arts. 6º e 7º da I.N. Mapa nº 49/2011, as práticas enológicas lícitas deverão ser realizadas com o acompanhamento do responsável técnico do estabelecimento. Para a aplicação das práticas enológicas, deverão ser observadas as prescrições estabelecidas no Código Internacional de Práticas Enológicas da Organização Internacional da Vinha e do Vinho, última edição, quando não tiverem sido estabelecidas na I.N. Mapa nº 49/2011.

Conforme o art. 8º da I.N. Mapa nº 49/2011, as práticas enológicas previstas para o vinho de mesa aplicam-se por analogia ao vinho base para espumante e para fricante, devendo ser observadas as exceções previstas na I.N. Mapa nº 49/2011 e em legislação específica.

De acordo com o art. 9º, *caput* e incisos I ao VIII, da I.N. Mapa nº 49/2011, são práticas enológicas admitidas para uvas destinadas à industrialização:

- I - triagem ou seleção;
- II - esmagamento;
- III - desengace;
- IV - esgotamento;
- V - prensagem;
- VI - maceração;
- VII - enriquecimento; e
- VIII - tratamento com antioxidantes.

Conforme o art. 10 da I.N. Mapa nº 49/2011, a triagem ou seleção de uvas consiste em separar as bagas impróprias para vinificação ou classificar as uvas de acordo com o grau de maturação.

De acordo com o art. 11 da I.N. Mapa nº 49/2011, o esmagamento consiste em romper a película das bagas e esmagá-las com o objetivo de liberar o mosto para assegurar a difusão dos elementos solúveis da casca no mosto e facilitar a multiplicação de leveduras.

Conforme o art. 12 da I.N. Mapa nº 49/2011, o desengace consiste em separar as bagas do engaço com o objetivo de reduzir a perda de cor e de álcool do vinho tinto e torná-lo menos rico em tanino indesejável e menos adstringente.

De acordo com o art. 13 da I.N. Mapa nº 49/2011, o esgotamento consiste em deixar o suco da uva esmagada escorrer antes da prensagem, para obter um mosto com menos substâncias oriundas dos cachos, das peles e das sementes.

Conforme o art. 14 da I.N. Mapa nº 49/2011, a prensagem consiste em prensar a uva ou a casca a fim de extrair a parte líquida; e pode ser realizada na uva inteira ou na uva previamente desengaçada e esmagada.

De acordo com o art. 15, *caput* e incisos I ao V, da I.N. Mapa nº 49/2011, a maceração consiste em manter a parte sólida da uva em contato com o mosto, a fim de promover a dissolução de substâncias presentes na película da baga, podendo ser dividida em:

- I - maceração tradicional, que consiste em manter, por um período, a parte sólida em contato com a parte líquida, após o desengace e o esmagamento;
- II - maceração carbônica, que consiste em manter a uva inteira em tanque fechado por alguns dias, contendo atmosfera rica em dióxido de carbono;
- III - maceração a quente, que consiste em aquecer as uvas inteiras ou desengaçadas ou esmagadas, por um período de tempo, antes da fermentação, no caso de termovinificação, a fim de extrair rapidamente e com mais eficiência matérias corantes e outras substâncias contidas na película, sendo proibido o aquecimento por injeção de vapor direto;
- IV - maceração a frio, que consiste em esfriar as uvas inteiras ou desengaçadas ou esmagadas antes da prensagem ou da fermentação conforme o tipo de vinho, com o objetivo de favorecer a extração de

constituintes da película e de aumentar a complexidade aromática e gustativa do vinho; e

V - maceração sulfurosa, que consiste em manter a uva em contato com substância química autorizada em legislação específica com o objetivo de produzir mosto sulfitado para a elaboração de derivados da uva.

Conforme o art. 15, parágrafo único, da I.N. Mapa nº 49/2011, durante a maceração, a uva poderá ser adicionada de enzimas com o objetivo de facilitar a obtenção do mosto, as operações de desborre, a extração de matéria corante e de polifenóis e a extração de aromas e de precursores aromáticos da película da baga.

De acordo com o art. 16, *caput* e incisos I ao IV, da I.N. Mapa nº 49/2011, o enriquecimento consiste em aumentar o teor de açúcar das uvas colhidas, até o nível desejado, por meio dos seguintes procedimentos:

I - passificação natural: exposição das uvas sobre uma superfície ou suspensão durante o tempo necessário, sob o sol ou em recinto sombreado ventilado naturalmente;

II - passificação forçada: manutenção das uvas em ambiente climatizado com circulação de ar seco ou desidratado e, eventualmente, aquecido;

III - triagem ou seleção, na forma disposta no art. 10; e

IV - crioconcentração: congelamento parcial das uvas inteiras seguido de uma prensagem à baixa temperatura.

Conforme o art. 17, *caput* e incisos I e II, da I.N. Mapa nº 49/2011, o tratamento com antioxidante consiste em adicionar antioxidante à uva, com objetivo de:

I - obter controle microbiológico, limitando ou impedindo a multiplicação das leveduras e das bactérias tecnologicamente indesejáveis; e

II - proteger as matérias aromáticas da uva contra a influência do oxigênio do ar.

De acordo com o art. 18, *caput* e incisos I ao XX, da I.N. Mapa nº 49/2011, são práticas enológicas admitidas para mosto de uva:

I - arejamento ou oxigenação;

II - tratamento com antioxidante;

III - acidificação;

IV - desacidificação;

V - desborre;

VI - clarificação;

VII - desidratação parcial ou concentração;

VIII - cozimento;

IX - dessulfitação;

- X - flotação;
- XI - tratamento enzimático;
- XII - desmetalização;
- XIII - abafamento alcoólico;
- XIV - pasteurização;
- XV - tratamento com atmosfera inerte;
- XVI - controle da fermentação malolática;
- XVII - correção ou enriquecimento;
- XVIII - fermentação alcoólica;
- XIX - fermentação em barricas de madeira; e
- XX - maceração pós-fermentativa.

Conforme o art. 19 da I.N. Mapa nº 49/2011, o arejamento ou oxigenação consiste em adicionar ar ou gás ao mosto com o objetivo de reduzir o conteúdo de compostos fenólicos e aumentar a estabilidade da cor do vinho.

De acordo com o art. 20, *caput* e incisos I ao IX, da I.N. Mapa nº 49/2011, o tratamento com antioxidante consiste em adicionar antioxidante ao mosto, com o objetivo de:

- I - obter ação antisséptica;
- II - proteger o mosto da ação do oxigênio;
- III - selecionar as leveduras;
- IV - facilitar o desborre;
- V - favorecer a dissolução de antocianos;
- VI - regular e controlar a fermentação;
- VII - proteger as substâncias aromáticas da uva;
- VIII - limitar a formação de etanol, durante a fermentação alcoólica; e
- IX - limitar a formação de hidrogênio sulfuroso e de tióis voláteis de origem fermentativa.

Conforme o art. 21, *caput*, incisos I ao V, e §§ 1º, incisos I ao IV, 2º, 3º e 4º, da I.N. Mapa nº 49/2011, a acidificação consiste em aumentar a acidez total titulável e reduzir o pH do mosto com a finalidade de:

- I - elaborar vinhos equilibrados sob o ponto de vista gustativo;
- II - favorecer a boa evolução biológica e a conservação do vinho;
- III - favorecer o processo de amadurecimento do vinho;
- IV - corrigir a insuficiência de acidez decorrente de causas naturais; e

V - obter a produção de ácidos durante a fermentação alcoólica.

§ 1º A acidificação do mosto poderá ser realizada da seguinte forma:

- I - pelo corte com mostos de acidez mais elevada;
- II - com a ajuda de resinas trocadoras de cátions fortes ou sob forma livre;
- III - pelo emprego de ácidos orgânicos; ou
- IV - por acidificação microbiológica.

§ 2º A adição de acidulante ao mosto também poderá ter como objetivo a redução do nível de cálcio.

§ 3º É proibida a utilização de ácidos inorgânicos para acidificação.

§ 4º A acidez inicial do mosto pode ser aumentada em no máximo um inteiro e cinco décimos de gramas por litro, expresso em ácido tartárico.

De acordo com o art. 22, *caput*, incisos I ao IV e §§ 1º, incisos I ao VI, e 2º, da I.N. Mapa nº 49/2011, a desacidificação consiste em diminuir a acidez total titulável e aumentar o pH do mosto, com a finalidade de:

- I - obter vinhos de composição equilibrada sob o ponto de vista gustativo;
- II - obter estabilidade no que diz respeito à precipitação de tartarato de potássio e de tartarato de cálcio;
- III - favorecer a desacidificação biológica; e
- IV - obter degradação parcial do ácido málico.

§ 1º A desacidificação poderá ser realizada da seguinte forma:

- I - pela precipitação espontânea de ácido tartárico;
- II - pelo corte com mostos de menor acidez;
- III - pelo emprego de tratamento térmico (frio);
- IV - pela degradação microbiológica de ácido málico;
- V - pelo emprego de substâncias químicas; ou
- VI - com a ajuda de resinas trocadoras de ânions.

§ 2º O vinho proveniente de mosto desacidificado deve conter no mínimo um grama por litro de ácido tartárico.

Conforme o art. 23, *caput*, parágrafo único e incisos I e II, da I.N. Mapa nº 49/2011, o desborre consiste na separação dos sólidos em suspensão com o objetivo de eliminar partículas terrosas e orgânicas, reduzir a flora microbiana indígena e reduzir o teor de colóides e a turbidez. O desborre pode ser realizado de forma:

I - estática, pela sedimentação espontânea ou com auxílio de substâncias autorizadas; ou

II - dinâmica, por meio de filtração ou centrifugação.

De acordo com o art. 24, *caput*, incisos I e II, e §§ 1º, incisos I ao IX, e 2º, da I.N. Mapa nº 49/2011, clarificação consiste no emprego de processos químicos e físicos visando à obtenção de mostos límpidos e estáveis, na qual poderão ser empregadas:

I - a colagem, que consiste na adição ao mosto de substâncias que, além de proporcionar limpidez e estabilidade, melhoram suas propriedades gustativas; e

II - a filtração, que consiste em passar o mosto através de filtros apropriados para reter partículas em suspensão, com o auxílio ou não de substratos.

§ 1º Para a clarificação do mosto, poderão ainda ser utilizadas substâncias com vistas a:

I - diminuir ou eliminar a quantidade de compostos polifenólicos oxidados ou passíveis de oxidação;

II - reduzir a adstringência do mosto antes da fermentação;

III - eliminar partículas insolúveis;

IV - facilitar a limpeza dos vinhos novos pela precipitação parcial de matérias protéicas; V - facilitar a colagem dos vinhos;

VI - prevenir as quebras protéicas e cuprosas;

VII - corrigir as características sensoriais dos vinhos provenientes de mostos alterados por fungos indesejáveis;

VIII - eliminar contaminantes eventuais; e

IX - corrigir a cor dos mostos.

§ 2º Para auxiliar a clarificação, poderão ser utilizadas enzimas.

Conforme o art. 25, *caput* e §§ 1º, incisos I ao IV, e 2º, da I.N. Mapa nº 49/2011, a desidratação parcial ou concentração do mosto consiste em eliminar certa quantidade de água do mosto com o objetivo de aumentar a concentração de açúcar do mosto, produzir mosto concentrado ou obter o enriquecimento do mosto.

§ 1º A desidratação parcial ou concentração do mosto poderá ser obtida por meio dos seguintes procedimentos:

I - osmose inversa ou reversa: passagem do mosto por membranas específicas sob a ação de uma pressão superior à pressão osmótica do mosto;

II - evaporação parcial a vácuo: aquecimento submetido a vácuo acentuado;

III - evaporação parcial sob pressão atmosférica: sistema de evaporação à pressão atmosférica; ou

IV - crioconcentração: congelamento parcial e eliminação do gelo formado.

§ 2º A desidratação parcial não pode conduzir à redução de mais de vinte por cento do volume inicial nem aumentar em mais de dois por cento em volume a graduação alcoólica potencial inicial do mosto.

De acordo com o art. 26 da I.N. Mapa nº 49/2011, o cozimento consiste na concentração avançada do mosto a fogo direto ou a vapor, de modo a promover sua caramelização.

Conforme o art. 27 da I.N. Mapa nº 49/2011, a dessulfitação consiste em eliminar ou reduzir a quantidade de dióxido de enxofre inicialmente adicionado ao mosto, por meio de processo físico, a fim de torná-lo próprio à elaboração de diferentes produtos e possibilitar a fermentação de mostos destinados à destilação.

De acordo com o art. 28, *caput* e incisos I ao IV, da I.N. Mapa nº 49/2011, a flotação consiste em injetar gás no mosto a fim de conduzir à superfície partículas e microrganismos com a finalidade de:

I - clarificar rapidamente o mosto, com ou sem adição de clarificantes;

II - reduzir a população nativa ou indígena de microrganismos antes da fermentação alcoólica para o crescimento posterior de leveduras selecionadas;

III - realizar a clarificação contínua e regularizar a quantidade de material a ser eliminado; e

IV - realizar, eventualmente, a oxigenação durante a clarificação.

Conforme o art. 29, *caput* e parágrafo único, da I.N. Mapa nº 49/2011, o tratamento enzimático consiste em adicionar enzimas ao mosto, com o objetivo de auxiliar a filtração e contribuir para revelar o potencial aromático da uva. O tratamento enzimático poderá ser utilizado como auxiliar de outras práticas enológicas quando previsto em legislação específica.

De acordo com o art. 30, *caput* e §§ 1º e 2º, da I.N. Mapa nº 49/2011, a desmetalização consiste em adicionar substância ao mosto com o objetivo de reduzir a concentração de metais presentes no mosto provenientes de contaminação e, por consequência, prevenir os defeitos causados pelo teor elevado de metais.

§ 1º A desmetalização poderá ser realizada pelo emprego, combinado ou não, da colagem e de substâncias químicas.

§ 2º É vedado o emprego de ácido clorídrico como auxiliar no processo de desmetalização.

Conforme o art. 31, *caput* e parágrafo único, da I.N. Mapa nº 49/2011, o abafamento alcoólico consiste em adicionar álcool vínico, aguardente de vinho ou destilado alcoólico simples de vinho ou de bagaço ou de borras ou álcool etílico potável de origem agrícola, em conjunto ou separadamente, ao mosto ou ao mosto em fermentação, visando interromper a fermentação alcoólica e, por consequência, elaborar produtos derivados da uva e do vinho de acordo com o respectivo padrão de identidade e qualidade. O impedimento da fermentação alcoólica também poderá ser obtido pela adição ao mosto de gás sob pressão.

De acordo com o art. 32 da I.N. Mapa nº 49/2011, a pasteurização consiste em aquecer o mosto por período determinado, a fim de interromper a atividade de microrganismos e tornar inativas enzimas presentes no mosto.

Conforme o art. 33 da I.N. Mapa nº 49/2011, o tratamento com atmosfera inerte consiste em criar uma atmosfera inerte pela adição de gás ao mosto, para conservá-lo ao abrigo do ar e, por consequência, evitar a oxidação ou o desenvolvimento de microrganismos indesejáveis.

De acordo com o art. 34 da I.N. Mapa nº 49/2011, o controle da fermentação malolática consiste em adicionar substância ao mosto com o objetivo de controlar o crescimento e a atividade de bactérias responsáveis pela fermentação malolática, bem como de reduzir a taxa de dióxido de enxofre.

Conforme o art. 35, *caput* e incisos I ao IV, da I.N. Mapa nº 49/2011, a correção ou enriquecimento de mostos consiste em corrigir a deficiência do teor de açúcar do mosto devido às condições desfavoráveis de maturação das uvas destinadas à vinificação, pela:

I - adição, ao mosto, de sacarose (chaptalização), álcool vínico, mosto concentrado retificado ou mosto concentrado; e

II - desidratação parcial do mosto.

De acordo com o art. 35, parágrafo único, da I.N. Mapa nº 49/2011, a correção de que trata o inciso I deste artigo deverá respeitar o limite máximo estabelecido pela legislação específica.

Conforme o art. 36, *caput* e §§ 1º, incisos I ao III, 2º, incisos I ao V, 3º e 4º, da I.N. Mapa nº 49/2011, a fermentação alcoólica consiste em transformar açúcar de uva em etanol, dióxido de carbono e em produtos secundários visando à elaboração de vinho ou derivado da uva ou do vinho.

§ 1º A fermentação alcoólica pode ocorrer de maneira espontânea por meio de leveduras naturalmente presentes na película das bagas ou no mosto, ou por tratamento com leveduras selecionadas, antes ou durante a fermentação, com o objetivo de:

- I - induzir, regularizar ou acelerar a fermentação no caso de vinificações muito lentas;
- II - reanimar uma fermentação interrompida; ou
- III - facilitar o esgotamento do açúcar.

§ 2º Ao mosto poderão ser adicionados, antes ou durante a fermentação, ativadores de fermentação, com o objetivo de:

- I - favorecer o início ou a conclusão da fermentação alcoólica pelo enriquecimento com nutrientes e fatores de crescimento ou pela adsorção de inibidores de leveduras;
- II - acelerar a fermentação alcoólica;
- III - diminuir a formação de substâncias capazes de se combinar com o dióxido de enxofre durante a fermentação;
- IV - prevenir ou tratar a interrupção da fermentação alcoólica; e
- V - facilitar a conclusão de fermentações lentas.

§ 3º A introdução de ar ao mosto ou às uvas esmagadas no início da fermentação também é uma prática adotada para favorecer o desenvolvimento de leveduras e ativar a fermentação e a transformação completa dos açúcares fermentáveis.

§ 4º A fermentação alcoólica poderá ser interrompida por processo físico com o objetivo de gerar um produto com açúcar residual, sendo, para tanto, permitidos o tratamento térmico (frio ou calor), a filtração e a centrifugação.

De acordo com o art. 37, *caput* e incisos I ao III, da I.N. Mapa nº 49/2011, a fermentação em barricas de madeira consiste em conduzir a fermentação alcoólica e, eventualmente, a fermentação malolática dos vinhos, em recipientes de madeira com capacidade igual ou inferior a seiscentos litros, com o objetivo de:

- I - favorecer mecanismos físicos e químicos naturais que conduzem ao enriquecimento do vinho em substâncias cedidas pela madeira;
- II - permitir que microrganismos façam a transformação de substâncias cedidas pela madeira; e
- III - favorecer a migração de compostos das leveduras para o vinho, por autólise, pelo contato mais estreito entre a borra e o vinho.

Conforme o art. 38 da I.N. Mapa nº 49/2011, a maceração pós-fermentativa consiste em prolongar a maceração ao final da fermentação alcoólica dos mostos, podendo ser intensificada com o uso de calor, com o objetivo de completar a liberação de constituintes das cascas das uvas decorrente da maceração pré-fermentativa e melhorar a estrutura polifenólica e a cor dos vinhos.

De acordo com o art. 39, *caput* e incisos I ao XXIII, da I.N. Mapa nº 49/2011, são práticas enológicas admitidas para vinhos:

- I - acidificação;
- II - desacidificação;
- III - clarificação
- IV - tratamento enzimático;
- V - desmetalização;
- VI - estabilização tartárica;
- VII - atesto;
- VIII - estabilização biológica;
- IX- tratamento com antioxidante;
- X - fermentação malolática;
- XI - alcoolização;
- XII - aromatização;
- XIII - corte ou assemblage;
- XIV - engarrafamento térmico;
- XV - aeração;
- XVI - desidratação parcial ou concentração;
- XVII - maturação em recipiente de madeira;
- XVIII - afinamento;
- XIX - desalcoolização;
- XX - adoçamento ou edulcoração;
- XXI - maturação ou envelhecimento em garrafa;
- XXII - carbonatação; e
- XXIII - correção da cor.

Conforme o art. 40, *caput*, incisos I ao V, e §§ 1º, incisos I a III, 2º, 3º, 4º e 5º, da I.N. Mapa nº 49/2011, a acidificação consiste em aumentar a acidez total titulável e reduzir o pH do vinho com a finalidade de:

- I - elaborar vinhos equilibrados sob o ponto de vista gustativo;
- II - favorecer uma boa evolução biológica e a conservação do vinho;
- III - favorecer o processo de amadurecimento do vinho;
- IV - corrigir a insuficiência de acidez decorrente de causas naturais; e
- V - abaixar o pH do vinho.

§ 1º A acidificação do vinho poderá ser realizada da seguinte forma:

- I - pelo corte com vinhos de acidez mais elevada;
- II - com a ajuda de resinas trocadoras de cátions fortes ou sob forma livre; ou
- III - pelo emprego de ácidos orgânicos.

§ 2º A adição de acidulante ao vinho também pode ter como objetivo a redução do nível de cálcio.

§ 3º É vedada a utilização de ácidos inorgânicos para acidificação.

§ 4º A acidez inicial do vinho pode ser aumentada em no máximo dois inteiros e cinco décimos de gramas por litro, expresso em ácido tartárico.

§ 5º Quando o mosto e o vinho forem acidificados, o aumento total da acidez deve ser de no máximo dois inteiros e cinco décimos de gramas por litro, expresso em ácido tartárico.

De acordo com o art. 41, *caput*, incisos I ao V, e §§ 1º, incisos I a VI, 2º e 3º, da I.N. Mapa nº 49/2011, a desacidificação consiste em diminuir a acidez total titulável e aumentar o pH do vinho, com a finalidade de:

I - obter vinhos equilibrados sob o ponto de vista gustativo;

II - obter estabilidade no que diz respeito à precipitação de tartarato de potássio e de tartarato de cálcio;

III - favorecer a desacidificação biológica;

IV - obter vinhos biologicamente mais estáveis; e

V - corrigir o excesso de acidez decorrente de causas naturais.

§ 1º A desacidificação poderá ser realizada da seguinte forma:

I - espontaneamente, pela precipitação de ácido tartárico ou pela degradação de ácido málico;

II - pelo corte com vinhos de menor acidez;

III - pelo emprego de refrigeração;

IV - com a ajuda de resinas trocadoras de íons;

V - pelo emprego de substâncias químicas; ou

VI - por processo microbiológico.

§ 2º O vinho desacidificado com o auxílio de substâncias químicas deve conter no mínimo um grama por litro de ácido tartárico.

§ 3º A acidificação e a desacidificação do vinho, realizadas pelo emprego de substâncias químicas, se excluem mutuamente.

Conforme o art. 42, *caput*, incisos I, II e III, alíneas “a”, “b”, “c” e “d”, e §§ 1º, incisos I a VI, e 2º, da I.N. Mapa nº 49/2011, clarificação consiste no emprego de processos químicos e físicos visando à elaboração de vinhos límpidos e estáveis, na qual poderão ser empregadas:

I - a colagem, que consiste na adição ao vinho de substâncias químicas com o objetivo de completar a clarificação espontânea, tornar o vinho tinto menos adstringente, eliminando parte dos seus taninos e polifenóis e clarificar os vinhos turvos;

II - a filtração, que consiste em passar o vinho através de filtros ou substratos apropriados, tais como terras, placas e membranas, para reter partículas em suspensão com o objetivo de proporcionar limpidez e estabilidade biológica ao vinho pela eliminação de microrganismos; e

III - a trasfega, que consiste em transferir o vinho de um recipiente para outro a fim de permitir a separação de depósitos sólidos do líquido e, por consequência:

- a) separar o vinho da borra e de depósitos provenientes da adição de clarificantes;
- b) separar o vinho de microrganismos no fim da fermentação alcoólica ou malolática, ou de alterações provocadas por bactérias ou leveduras;
- c) permitir a realização do conjunto de operações de vinificação, de tratamento e de transporte de vinhos; e
- d) permitir a estabilização tartárica e a separação de cristais de tártaro.

§ 1º Para a clarificação do vinho, poderão ainda ser utilizadas substâncias visando a:

- I - coagulação dos coadjuvantes agentes de clarificação adicionados ao vinho;
- II - facilitar a limpeza de vinhos novos pela precipitação parcial de matérias protéicas;
- III - facilitar a colagem;
- IV - corrigir as características sensoriais dos vinhos provenientes de mostos alterados por fungos indesejáveis;
- V - eliminar contaminantes eventuais; e
- VI - corrigir a cor dos vinhos.

§ 2º Para auxiliar a clarificação do vinho, poderão ser utilizadas enzimas.

De acordo com o art. 43, *caput* e incisos I ao V, da I.N. Mapa nº 49/2011, o tratamento enzimático consiste em adicionar enzimas ao produto, com o objetivo de:

- I - contribuir para revelar o potencial aromático do vinho a partir de precursores provenientes da uva;
- II - facilitar a liberação de constituintes solúveis das leveduras;
- III - melhorar a estabilidade coloidal do vinho; e
- IV - diminuir a taxa de uréia, para evitar a formação de carbamato de etila durante o envelhecimento.

Conforme o art. 43, parágrafo único, da I.N. Mapa nº 49/2011, o tratamento enzimático poderá ser utilizado como auxiliar de outras práticas enológicas quando previsto em legislação específica.

De acordo com o art. 44, *caput* e §§ 1º e 2º, da I.N. Mapa nº 49/2011, a desmetalização consiste em adicionar substância ao vinho com o objetivo de reduzir o teor de metais presentes no vinho provenientes de contaminação e, por consequência, prevenir os defeitos causados pelo teor elevado de metais.

§ 1º A desmetalização poderá ser realizada pelo emprego, combinado ou não, da colagem e de substâncias químicas.

§ 2º É vedado o emprego de ácido clorídrico ou de outro ácido inorgânico como auxiliar no processo de desmetalização.

Conforme o art. 45, *caput* e incisos I ao V, da I.N. Mapa nº 49/2011, a estabilização tartárica consiste na adoção de procedimentos visando à obtenção da estabilidade tartárica dos vinhos, podendo ser obtida:

- I - por eletrodiálise;
- II - com a ajuda de resinas trocadoras de cátions;
- III - por meio de refrigeração;
- IV - pelo emprego de substâncias químicas; ou
- V - pelo emprego de substâncias de origem biológica.

De acordo com o art. 46 da I.N. Mapa nº 49/2011, o atesto consiste em completar com vinho o recipiente de armazenamento a fim de compensar as suas perdas naturais, com o objetivo de evitar o contato do vinho com o ar e, conseqüentemente, a oxidação ou o desenvolvimento de microrganismos aeróbicos.

Conforme o art. 47, *caput* e parágrafo único, da I.N. Mapa nº 49/2011, a estabilização biológica consiste em empregar processos físicos ou químicos, em conjunto ou separadamente, para eliminar ou inibir o crescimento de microrganismos indesejáveis e obter a estabilidade biológica do vinho contendo açúcares fermentáveis, na garrafa. Na estabilização biológica, poderão ser adotados a pasteurização, a filtração e o tratamento com inibidores de microrganismos indesejáveis.

De acordo com o art. 48 da I.N. Mapa nº 49/2011, o tratamento com antioxidante consiste em adicionar antioxidantes ao vinho com o objetivo de protegê-lo da ação do oxigênio.

Conforme o art. 49, *caput* e parágrafo único, da I.N. Mapa nº 49/2011, a fermentação malolática corresponde à degradação do ácido málico presente no vinho em elaboração, pela ação de bactérias produtoras de ácido lático. A fermentação malolática poderá ser induzida, auxiliada ou inibida pela adição ao vinho de substâncias autorizadas em legislação específica.

De acordo com o art. 50 da I.N. Mapa nº 49/2011, a alcoolização de vinhos consiste em adicionar ao vinho aguardente de vinho, álcool vínico, álcool etílico potável de origem agrícola ou destilado alcoólico simples de vinho ou de bagaço ou de borras, retificados, em conjunto ou separadamente, visando à elaboração

de vinho licoroso, vinho composto e outras bebidas alcoólicas derivadas da uva e do vinho, de acordo com seus respectivos padrões de identidade e qualidade.

Conforme o art. 51 da I.N. Mapa nº 49/2011, a aromatização consiste em adicionar substâncias aromáticas ao vinho e aos derivados da uva e do vinho, quando previsto no padrão de identidade e qualidade, com o objetivo de melhorar suas características sensoriais ou conferir novas características.

De acordo com o art. 52 da I.N. Mapa nº 49/2011, o corte ou assemblage consiste em misturar diferentes vinhos com o objetivo de produzir vinhos com características físico-químicas e sensoriais desejadas.

Conforme o art. 53 da I.N. Mapa nº 49/2011, o engarrafamento térmico consiste em engarrafar o vinho previamente aquecido e fechar imediatamente a garrafa, a fim de promover a estabilidade biológica e físico-química do vinho e a eliminação de oxigênio.

De acordo com o art. 54, *caput* e incisos I ao IV, da I.N. Mapa nº 49/2011, a aeração consiste em introduzir ar ou gás específico ao vinho com o objetivo de:

- I - reduzir o teor de ferro;
- II - promover a polimerização de compostos fenólicos;
- III - aumentar a estabilidade da coloração do vinho; e
- IV - eliminar eventuais traços de hidrogênio sulfuroso do vinho.

Conforme o art. 54, parágrafo único, da I.N. Mapa nº 49/2011, a remoção do mau cheiro ou gosto devido ao hidrogênio sulfuroso ou seus derivados poderá ser feita com o auxílio de substância autorizada em legislação específica.

De acordo com o art. 55, *caput* e §§ 1º, incisos I e II, 2º e 3º, da I.N. Mapa nº 49/2011, a desidratação parcial ou concentração do vinho consiste em concentrar o vinho por eliminação de água endógena, com o objetivo de aumentar a graduação alcoólica do vinho.

§ 1º A desidratação parcial ou concentração do vinho poderá ser obtida por meio de:

- I - osmose inversa ou reversa: passagem do mosto por membranas específicas sob a ação de uma pressão superior à pressão osmótica do mosto; ou
- II - crioconcentração: congelamento parcial e eliminação do gelo formado.

§ 2º É vedada a desidratação parcial do vinho quando o mosto que lhe deu origem tiver sido submetido à mesma prática.

§ 3º A desidratação parcial ou concentração não pode conduzir à redução de mais de vinte por cento do volume inicial, nem aumentar mais de dois por cento em volume a graduação alcoólica inicial do vinho.

Conforme o art. 56, *caput* e incisos I ao III, da I.N. Mapa nº 49/2011, a maturação em recipiente de madeira consiste em acondicionar o vinho em barricas de madeira apropriada, com capacidade máxima de seiscentos litros, com o objetivo de:

- I - obter um processo evolutivo natural do vinho, com o desenvolvimento de suas características sensoriais;
- II - favorecer os mecanismos físicos e químicos naturais devido à oxigenação e ao aporte progressivo de substâncias cedidas pela madeira; e
- III - obter estabilização físico-química total ou parcial do vinho.

De acordo com o art. 57, *caput* e §§ 1º, incisos I ao IV, 2º e 3º, da I.N. Mapa nº 49/2011, o afinamento consiste em colocar o vinho em contato com a madeira, durante um período determinado, por meio da adição de lascas de madeira da espécie *Quercus* sp., com o objetivo de transmitir ao vinho constituintes provenientes do carvalho.

§ 1º As lascas de madeira da espécie *Quercus* sp., para a prática de que trata o *caput* deste artigo, deverão atender aos seguintes requisitos:

- I - ser utilizadas ao natural ou torradas, sem que tenham sofrido combustão;
- II - não ser adicionadas de substâncias destinadas a aumentar seu poder aromatizante natural ou seus compostos fenólicos extraíveis;
- III - não ter sofrido tratamento químico, enzimático ou físico, exceto a torra; e
- IV - apresentar partículas com dimensão tal que ao menos noventa e cinco por cento em peso seja retido em peneira com malha de dois milímetros.

§ 2º É vedada a utilização de pó de carvalho para afinar o vinho.

§ 3º Os vinhos elaborados com adição de pedaços de madeira de carvalho não poderão apresentar na rotulagem designações relativas a período de maturação ou envelhecimento.

Conforme o art. 58, *caput* e §§ 1º ao 3º, da I.N. Mapa nº 49/2011, a desalcoolização consiste em eliminar parcialmente ou totalmente o etanol do vinho.

§ 1º A desalcoolização parcial do vinho poderá ser realizada por meio de técnicas de separação, em vinho cujo mosto não tenha sido submetido a enriquecimento ou concentração.

§ 2º A graduação alcoólica do vinho parcialmente desalcoolizado poderá ser diminuída em no máximo dois por cento em volume.

§ 3º A desalcoolização total do vinho tem por objetivo a elaboração de fermentado de uva desalcoolizado e poderá ser realizada por meio dos

procedimentos previstos para desalcoolização parcial, além do aquecimento sob fogo direto.

De acordo com o art. 59, *caput*, da I.N. Mapa nº 49/2011, o adoçamento ou edulcoração de vinhos consiste em adicionar edulcorante ao vinho com o objetivo de obter vinhos de diferentes graus de doçura a partir de um vinho seco.

Conforme o art. 59, parágrafo único e incisos I ao IV, da I.N. Mapa nº 49/2011, para o adoçamento ou edulcoração de que trata o *caput* deste artigo, poderão ser adicionados ao vinho:

- I - sacarose na forma sólida;
- II - mosto de uva;
- III - mosto concentrado de uva; ou
- IV - a mistura de um ou mais produtos definidos nos incisos I, II e III deste parágrafo único.

De acordo com o art. 60 da I.N. Mapa nº 49/2011, a maturação ou envelhecimento em garrafa consiste em manter o vinho em garrafas estocadas em local apropriado, com o objetivo de manter o vinho em ambiente redutor para melhorar suas características sensoriais.

Conforme o art. 61 da I.N. Mapa nº 49/2011, a carbonatação consiste em adicionar dióxido de carbono ao vinho ou derivado da uva e do vinho, visando à elaboração de vinho frizzante, vinho gaseificado ou outro derivado da uva e do vinho em que esteja prevista a gaseificação no respectivo padrão de identidade e qualidade.

De acordo com o art. 62 da I.N. Mapa nº 49/2011, a correção da cor consiste em adicionar corante natural ao derivado da uva e do vinho, quando previsto no respectivo padrão de identidade e qualidade, com vistas a reforçar a sua coloração natural.

Conforme o art. 63, *caput* e incisos I ao VII, da I.N. Mapa nº 49/2011, são práticas enológicas admitidas para vinhos espumantes e vinhos frizzantes gaseificados naturalmente:

- I - tiragem;
- II - tomada de espuma;
- III - maturação;
- IV - remuage;
- V - degola;
- VII - clarificação; e
- VII - engarrafamento isobarmétrico

De acordo com o art. 64, *caput* e §§ 1º ao 3º, da I.N. Mapa nº 49/2011, a tiragem consiste em introduzir na garrafa ou no tanque de fermentação hermeticamente fechado (autoclave) o vinho base acrescido do licor de tiragem, com o objetivo de desencadear a segunda fermentação alcoólica tendo em vista a tomada de espuma.

§ 1º À mistura do vinho base e do licor de tiragem poderá ser adicionada levedura, clarificante e ativador de fermentação, em conjunto ou separadamente, com o objetivo de facilitar a multiplicação de leveduras e desencadear a segunda fermentação alcoólica.

§ 2º A segunda fermentação alcoólica poderá aumentar a graduação alcoólica do vinho base em no máximo um e meio por cento em volume.

§ 3º A prática de chaptalização somada à prática da tiragem poderá aumentar a graduação alcoólica do vinho base em no máximo três por cento em volume.

Conforme o art. 65, *caput*, da I.N. Mapa nº 49/2011, a tomada de espuma consiste em realizar a fermentação alcoólica do vinho base em recipiente hermeticamente fechado, garrafa ou tanque de fermentação, com o objetivo de elaborar vinho espumante ou fricante por saturação sob pressão de dióxido de carbono endógeno.

De acordo com o art. 65, parágrafo único, da I.N. Mapa nº 49/2011, a tomada de espuma do vinho moscato espumante ou moscatel espumante será realizada a partir de mosto cuja fermentação for prematuramente interrompida, em tanque de fermentação hermeticamente fechado.

Conforme o art. 66, *caput* e §§ 1º e 2º, da I.N. Mapa nº 49/2011, a maturação consiste em manter o vinho em contato com as leveduras para aprimorar as qualidades sensoriais do vinho espumante.

§ 1º A maturação poderá ocorrer na garrafa ou em tanque hermeticamente fechado.

§ 2º Quando a maturação se der em tanque hermeticamente fechado, as leveduras poderão ser mantidas em suspensão por processo físico adequado.

De acordo com o art. 67 da I.N. Mapa nº 49/2011, a remuage consiste em provocar a precipitação e reunir, no gargalo da garrafa, o depósito formado durante a tomada de espuma, por meio da disposição e movimentação da garrafa em suporte apropriado.

Conforme o art. 68 da I.N. Mapa nº 49/2011, a degola consiste em eliminar o depósito reunido sobre o vedante da garrafa durante a remuage, com o objetivo de assegurar a limpidez do vinho espumante ou fricante.

De acordo com o art. 69, *caput* e parágrafo único, da I.N. Mapa nº 49/2011, a clarificação tem por objetivo assegurar a limpidez do vinho espumante e do vinho fricante. Para a clarificação de vinhos espumantes e fricantes, somente poderão ser utilizadas a trasfega, a centrifugação e a filtração, sob condições isobarométricas.

Conforme o art. 70, *caput* e parágrafo único, da I.N. Mapa nº 49/2011, o engarrafamento isobarométrico consiste em engarrafar o vinho espumante ou frisanse elaborado em tanque hermeticamente fechado ou autoclave, sendo eventualmente adicionado de licor de expedição. No engarrafamento isobarométrico, é vedado o uso de dióxido de carbono para fazer contrapressão.

7 - Aditivos Alimentares:

Os aditivos alimentares permitidos para o Vinho de Mesa são os constantes na Resolução RDC nº 123/2016, em conformidade ao disposto 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-)	<i>quantum satis</i>	1 e 2
	296	Ácido málico (DL-)	<i>quantum satis</i>	1 e 2
	330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i>	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	<i>quantum satis</i>	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	<i>quantum satis</i>	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	<i>quantum satis</i>	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 SO₂ 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)

8 - Coadjuvantes de Tecnologia:

Os coadjuvantes de tecnologia permitidos para o Vinho de Mesa são os constantes na Resolução RDC nº 123/2016, em conformidade ao disposto na 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 Leveduras para	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 no mosto e no vinho	16
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 49/2011, I.N. Mapa nº 75/2019, Resolução RDC nº 123/2016, alterada pela Resolução RDC nº 322/2019, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

2 - Definição:

Vinho Fino é o vinho¹ 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 Nobres² (Lei nº 7.678/1988, art. 9º, § 2º).

¹ Vinho é a bebida obtida pela fermentação alcoólica do mosto simples de uva sã, fresca e madura. A denominação vinho é privativa do produto a que se refere este artigo, sendo vedada sua utilização para produtos obtidos de quaisquer outras matérias-primas (Lei nº 7.678/1988, art. 3º, caput e Parágrafo único).

² 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 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.

§ 4º A correção do teor glucométrico do mosto utilizado na elaboração dos Vinhos classificados de acordo com o § 1º deve seguir o disposto na legislação vigente.

§ 5º É vedado corrigir, por qualquer meio, o teor glucométrico do mosto utilizado na elaboração dos Vinhos classificados de acordo com o § 2º em quantidade superior ao necessário para elevar a graduação alcoólica em 1%, em v/v.

§ 6º É vedado corrigir, por qualquer meio, o teor glucométrico do mosto utilizado na elaboração dos Vinhos classificados de acordo com o § 3º.

§ 7º Para os Vinhos classificados de acordo com os §§ 2º e 3º, 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
		▪ <i>Demi-sec</i> 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 mcg/L			-	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			-	5,0	N	N	N	N	N	S
Arsênio total, 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, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

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 - Práticas Enológicas Lícitas:

De acordo com o art. 2º, *caput* e incisos I, II, alíneas “a”, “b” e “c”, III, IV e V, da I.N. Mapa nº 49/2011, entende-se por:

I - prática enológica: o processo tecnológico, físico, químico ou biológico empregado em qualquer fase de elaboração do vinho ou do derivado da uva e do vinho;

II - vinho base: o mosto ou vinho destinado à tomada de espuma que pode ser constituído:

- a) por vinho base;
- b) por mosto; ou
- c) pelo corte de mostos ou de vinhos base, ou de ambos;

III - tomada de espuma: a fermentação alcoólica em recipiente hermeticamente fechado com o objetivo de reter o dióxido de carbono gerado na fermentação;

IV - licor de tiragem: o preparado constituído de vinho e de açúcar, sendo que o açúcar poderá ser substituído total ou parcialmente por mosto ou mosto concentrado; e

V - licor de expedição: o preparado que se adiciona ao vinho espumante após a tomada de espuma, antes do fechamento definitivo da garrafa ou no tanque hermeticamente fechado, antes do engarrafamento, devendo ser constituído de vinho e açúcar, sendo que o açúcar pode ser parcial ou totalmente substituído por mosto ou mosto concentrado de uva ou pela mistura de ambos e, eventualmente, ser adicionado de destilado de vinho.

Conforme o art. 3º, *caput* e parágrafo único, da I.N. Mapa nº 49/2011, os aditivos e coadjuvantes de tecnologia de fabricação utilizados nas práticas enológicas deverão atender às determinações do órgão competente. Para a aplicação das práticas enológicas lícitas, as quais requerem a utilização de aditivos ou

coadjuvantes de tecnologia de fabricação ou outra substância de origem química ou biológica empregada na elaboração do produto, deverá ser observada a previsão de utilização para os vinhos e derivados da uva e do vinho, bem como os limites máximos permitidos, conforme legislação específica.

De acordo com o art. 4º da I.N. Mapa nº 49/2011, é condição geral que a substância de uso enológico, bem como o material ou utensílio utilizado para a prática enológica admitida, não altere as características sensoriais naturais do produto final, excetuados os casos previstos nesta Instrução Normativa e em legislação específica.

Conforme o art. 5º da I.N. Mapa nº 49/2011, é vedado qualquer manipulação ou tratamento que tenha por objetivo modificar as características originais do produto com a finalidade de esconder alterações ou defeitos, exceto os previstos na I.N. Mapa nº 49/2011.

De acordo com os arts. 6º e 7º da I.N. Mapa nº 49/2011, as práticas enológicas lícitas deverão ser realizadas com o acompanhamento do responsável técnico do estabelecimento. Para a aplicação das práticas enológicas, deverão ser observadas as prescrições estabelecidas no Código Internacional de Práticas Enológicas da Organização Internacional da Vinha e do Vinho, última edição, quando não tiverem sido estabelecidas na I.N. Mapa nº 49/2011.

Conforme o art. 8º da I.N. Mapa nº 49/2011, as práticas enológicas previstas para o vinho de mesa aplicam-se por analogia ao vinho base para espumante e para frisanter, devendo ser observadas as exceções previstas na I.N. Mapa nº 49/2011 e em legislação específica.

De acordo com o art. 9º, *caput* e incisos I ao VIII, da I.N. Mapa nº 49/2011, são práticas enológicas admitidas para uvas destinadas à industrialização:

- I - triagem ou seleção;
- II - esmagamento;
- III - desengace;
- IV - esgotamento;
- V - prensagem;
- VI - maceração;
- VII - enriquecimento; e
- VIII - tratamento com antioxidantes.

Conforme o art. 10 da I.N. Mapa nº 49/2011, a triagem ou seleção de uvas consiste em separar as bagas impróprias para vinificação ou classificar as uvas de acordo com o grau de maturação.

De acordo com o art. 11 da I.N. Mapa nº 49/2011, o esmagamento consiste em romper a película das bagas e esmagá-las com o objetivo de liberar o mosto para assegurar a difusão dos elementos solúveis da casca no mosto e facilitar a multiplicação de leveduras.

Conforme o art. 12 da I.N. Mapa nº 49/2011, o desengace consiste em separar as bagas do engaço com o objetivo de reduzir a perda de cor e de álcool do vinho tinto e torná-lo menos rico em tanino indesejável e menos adstringente.

De acordo com o art. 13 da I.N. Mapa nº 49/2011, o esgotamento consiste em deixar o suco da uva esmagada escorrer antes da prensagem, para obter um mosto com menos substâncias oriundas dos cachos, das peles e das sementes.

Conforme o art. 14 da I.N. Mapa nº 49/2011, a prensagem consiste em prensar a uva ou a casca a fim de extrair a parte líquida; e pode ser realizada na uva inteira ou na uva previamente desengaçada e esmagada.

De acordo com o art. 15, *caput* e incisos I ao V, da I.N. Mapa nº 49/2011, a maceração consiste em manter a parte sólida da uva em contato com o mosto, a fim de promover a dissolução de substâncias presentes na película da baga, podendo ser dividida em:

I - maceração tradicional, que consiste em manter, por um período, a parte sólida em contato com a parte líquida, após o desengace e o esmagamento;

II - maceração carbônica, que consiste em manter a uva inteira em tanque fechado por alguns dias, contendo atmosfera rica em dióxido de carbono;

III - maceração a quente, que consiste em aquecer as uvas inteiras ou desengaçadas ou esmagadas, por um período de tempo, antes da fermentação, no caso de termovinificação, a fim de extrair rapidamente e com mais eficiência matérias corantes e outras substâncias contidas na película, sendo proibido o aquecimento por injeção de vapor direto;

IV - maceração a frio, que consiste em esfriar as uvas inteiras ou desengaçadas ou esmagadas antes da prensagem ou da fermentação conforme o tipo de vinho, com o objetivo de favorecer a extração de constituintes da película e de aumentar a complexidade aromática e gustativa do vinho; e

V - maceração sulfurosa, que consiste em manter a uva em contato com substância química autorizada em legislação específica com o objetivo de produzir mosto sulfitado para a elaboração de derivados da uva.

Conforme o art. 15, parágrafo único, da I.N. Mapa nº 49/2011, durante a maceração, a uva poderá ser adicionada de enzimas com o objetivo de facilitar a obtenção do mosto, as operações de desborre, a extração de matéria corante e de polifenóis e a extração de aromas e de precursores aromáticos da película da baga.

De acordo com o art. 16, *caput* e incisos I ao IV, da I.N. Mapa nº 49/2011, o enriquecimento consiste em aumentar o teor de açúcar das uvas colhidas, até o nível desejado, por meio dos seguintes procedimentos:

I - passificação natural: exposição das uvas sobre uma superfície ou suspensão durante o tempo necessário, sob o sol ou em recinto sombreado ventilado naturalmente;

II - passificação forçada: manutenção das uvas em ambiente climatizado com circulação de ar seco ou desidratado e, eventualmente, aquecido;

III - triagem ou seleção, na forma disposta no art. 10; e

IV - crioconcentração: congelamento parcial das uvas inteiras seguido de uma prensagem à baixa temperatura.

Conforme o art. 17, *caput* e incisos I e II, da I.N. Mapa nº 49/2011, o tratamento com antioxidante consiste em adicionar antioxidante à uva, com objetivo de:

I - obter controle microbiológico, limitando ou impedindo a multiplicação das leveduras e das bactérias tecnologicamente indesejáveis; e

II - proteger as matérias aromáticas da uva contra a influência do oxigênio do ar.

De acordo com o art. 18, *caput* e incisos I ao XX, da I.N. Mapa nº 49/2011, são práticas enológicas admitidas para mosto de uva:

I - arejamento ou oxigenação;

II - tratamento com antioxidante;

III - acidificação;

IV - desacidificação;

V - desborre;

VI - clarificação;

VII - desidratação parcial ou concentração;

VIII - cozimento;

IX - dessulfitação;

X - flotação;

XI - tratamento enzimático;

XII - desmetalização;

XIII - abafamento alcoólico;

XIV - pasteurização;

XV - tratamento com atmosfera inerte;

XVI - controle da fermentação malolática;

XVII - correção ou enriquecimento;

XVIII - fermentação alcoólica;

XIX - fermentação em barricas de madeira; e

XX - maceração pós-fermentativa.

Conforme o art. 19 da I.N. Mapa nº 49/2011, o arejamento ou oxigenação consiste em adicionar ar ou gás ao mosto com o objetivo de reduzir o conteúdo de compostos fenólicos e aumentar a estabilidade da cor do vinho.

De acordo com o art. 20, *caput* e incisos I ao IX, da I.N. Mapa nº 49/2011, o tratamento com antioxidante consiste em adicionar antioxidante ao mosto, com o objetivo de:

- I - obter ação antisséptica;
- II - proteger o mosto da ação do oxigênio;
- III - selecionar as leveduras;
- IV - facilitar o desborre;
- V - favorecer a dissolução de antocianos;
- VI - regular e controlar a fermentação;
- VII - proteger as substâncias aromáticas da uva;
- VIII - limitar a formação de etanol, durante a fermentação alcoólica; e
- IX - limitar a formação de hidrogênio sulfuroso e de tióis voláteis de origem fermentativa.

Conforme o art. 21, *caput*, incisos I ao V, e §§ 1º, incisos I ao IV, 2º, 3º e 4º, da I.N. Mapa nº 49/2011, a acidificação consiste em aumentar a acidez total titulável e reduzir o pH do mosto com a finalidade de:

- I - elaborar vinhos equilibrados sob o ponto de vista gustativo;
- II - favorecer a boa evolução biológica e a conservação do vinho;
- III - favorecer o processo de amadurecimento do vinho;
- IV - corrigir a insuficiência de acidez decorrente de causas naturais; e
- V - obter a produção de ácidos durante a fermentação alcoólica.

§ 1º A acidificação do mosto poderá ser realizada da seguinte forma:

- I - pelo corte com mostos de acidez mais elevada;
- II - com a ajuda de resinas trocadoras de cátions fortes ou sob forma livre;
- III - pelo emprego de ácidos orgânicos; ou
- IV - por acidificação microbiológica.

§ 2º A adição de acidulante ao mosto também poderá ter como objetivo a redução do nível de cálcio.

§ 3º É proibida a utilização de ácidos inorgânicos para acidificação.

§ 4º A acidez inicial do mosto pode ser aumentada em no máximo um inteiro e cinco décimos de gramas por litro, expresso em ácido tartárico.

De acordo com o art. 22, *caput*, incisos I ao IV e §§ 1º, incisos I ao VI, e 2º, da I.N. Mapa nº 49/2011, a desacidificação consiste em diminuir a acidez total titulável e aumentar o pH do mosto, com a finalidade de:

- I - obter vinhos de composição equilibrada sob o ponto de vista gustativo;
- II - obter estabilidade no que diz respeito à precipitação de tartarato de potássio e de tartarato de cálcio;
- III - favorecer a desacidificação biológica; e
- IV - obter degradação parcial do ácido málico.

§ 1º A desacidificação poderá ser realizada da seguinte forma:

- I - pela precipitação espontânea de ácido tartárico;
- II - pelo corte com mostos de menor acidez;
- III - pelo emprego de tratamento térmico (frio);
- IV - pela degradação microbiológica de ácido málico;
- V - pelo emprego de substâncias químicas; ou
- VI - com a ajuda de resinas trocadoras de ânions.

§ 2º O vinho proveniente de mosto desacidificado deve conter no mínimo um grama por litro de ácido tartárico.

Conforme o art. 23, *caput*, parágrafo único e incisos I e II, da I.N. Mapa nº 49/2011, o desborre consiste na separação dos sólidos em suspensão com o objetivo de eliminar partículas terrosas e orgânicas, reduzir a flora microbiana indígena e reduzir o teor de colóides e a turbidez. O desborre pode ser realizado de forma:

- I - estática, pela sedimentação espontânea ou com auxílio de substâncias autorizadas; ou
- II - dinâmica, por meio de filtração ou centrifugação.

De acordo com o art. 24, *caput*, incisos I e II, e §§ 1º, incisos I ao IX, e 2º, da I.N. Mapa nº 49/2011, clarificação consiste no emprego de processos químicos e físicos visando à obtenção de mostos límpidos e estáveis, na qual poderão ser empregadas:

- I - a colagem, que consiste na adição ao mosto de substâncias que, além de proporcionar limpidez e estabilidade, melhoram suas propriedades gustativas; e
- II - a filtração, que consiste em passar o mosto através de filtros apropriados para reter partículas em suspensão, com o auxílio ou não de substratos.

§ 1º Para a clarificação do mosto, poderão ainda ser utilizadas substâncias com vistas a:

- I - diminuir ou eliminar a quantidade de compostos polifenólicos oxidados ou passíveis de oxidação;
- II - reduzir a adstringência do mosto antes da fermentação;
- III - eliminar partículas insolúveis;
- IV - facilitar a limpeza dos vinhos novos pela precipitação parcial de matérias protéicas; V - facilitar a colagem dos vinhos;
- VI - prevenir as quebras protéicas e cuprosas;
- VII - corrigir as características sensoriais dos vinhos provenientes de mostos alterados por fungos indesejáveis;
- VIII - eliminar contaminantes eventuais; e
- IX - corrigir a cor dos mostos.

§ 2º Para auxiliar a clarificação, poderão ser utilizadas enzimas.

Conforme o art. 25, *caput* e §§ 1º, incisos I ao IV, e 2º, da I.N. Mapa nº 49/2011, a desidratação parcial ou concentração do mosto consiste em eliminar certa quantidade de água do mosto com o objetivo de aumentar a concentração de açúcar do mosto, produzir mosto concentrado ou obter o enriquecimento do mosto.

§ 1º A desidratação parcial ou concentração do mosto poderá ser obtida por meio dos seguintes procedimentos:

- I - osmose inversa ou reversa: passagem do mosto por membranas específicas sob a ação de uma pressão superior à pressão osmótica do mosto;
- II - evaporação parcial a vácuo: aquecimento submetido a vácuo acentuado;
- III - evaporação parcial sob pressão atmosférica: sistema de evaporação à pressão atmosférica; ou
- IV - crioconcentração: congelamento parcial e eliminação do gelo formado.

§ 2º A desidratação parcial não pode conduzir à redução de mais de vinte por cento do volume inicial nem aumentar em mais de dois por cento em volume a graduação alcoólica potencial inicial do mosto.

De acordo com o art. 26 da I.N. Mapa nº 49/2011, o cozimento consiste na concentração avançada do mosto a fogo direto ou a vapor, de modo a promover sua caramelização.

Conforme o art. 27 da I.N. Mapa nº 49/2011, a dessulfitação consiste em eliminar ou reduzir a quantidade de dióxido de enxofre inicialmente adicionado

ao mosto, por meio de processo físico, a fim de torná-lo próprio à elaboração de diferentes produtos e possibilitar a fermentação de mostos destinados à destilação.

De acordo com o art. 28, *caput* e incisos I ao IV, da I.N. Mapa nº 49/2011, a flotação consiste em injetar gás no mosto a fim de conduzir à superfície partículas e microrganismos com a finalidade de:

- I - clarificar rapidamente o mosto, com ou sem adição de clarificantes;
- II - reduzir a população nativa ou indígena de microrganismos antes da fermentação alcoólica para o crescimento posterior de leveduras selecionadas;
- III - realizar a clarificação contínua e regularizar a quantidade de material a ser eliminado; e
- IV - realizar, eventualmente, a oxigenação durante a clarificação.

Conforme o art. 29, *caput* e parágrafo único, da I.N. Mapa nº 49/2011, o tratamento enzimático consiste em adicionar enzimas ao mosto, com o objetivo de auxiliar a filtração e contribuir para revelar o potencial aromático da uva. O tratamento enzimático poderá ser utilizado como auxiliar de outras práticas enológicas quando previsto em legislação específica.

De acordo com o art. 30, *caput* e §§ 1º e 2º, da I.N. Mapa nº 49/2011, a desmetalização consiste em adicionar substância ao mosto com o objetivo de reduzir a concentração de metais presentes no mosto provenientes de contaminação e, por consequência, prevenir os defeitos causados pelo teor elevado de metais.

§ 1º A desmetalização poderá ser realizada pelo emprego, combinado ou não, da colagem e de substâncias químicas.

§ 2º É vedado o emprego de ácido clorídrico como auxiliar no processo de desmetalização.

Conforme o art. 31, *caput* e parágrafo único, da I.N. Mapa nº 49/2011, o abafamento alcoólico consiste em adicionar álcool vínico, aguardente de vinho ou destilado alcoólico simples de vinho ou de bagaço ou de borras ou álcool etílico potável de origem agrícola, em conjunto ou separadamente, ao mosto ou ao mosto em fermentação, visando interromper a fermentação alcoólica e, por consequência, elaborar produtos derivados da uva e do vinho de acordo com o respectivo padrão de identidade e qualidade. O impedimento da fermentação alcoólica também poderá ser obtido pela adição ao mosto de gás sob pressão.

De acordo com o art. 32 da I.N. Mapa nº 49/2011, a pasteurização consiste em aquecer o mosto por período determinado, a fim de interromper a atividade de microrganismos e tornar inativas enzimas presentes no mosto.

Conforme o art. 33 da I.N. Mapa nº 49/2011, o tratamento com atmosfera inerte consiste em criar uma atmosfera inerte pela adição de gás ao mosto, para conservá-lo ao abrigo do ar e, por consequência, evitar a oxidação ou o desenvolvimento de microrganismos indesejáveis.

De acordo com o art. 34 da I.N. Mapa nº 49/2011, o controle da fermentação malolática consiste em adicionar substância ao mosto com o objetivo de controlar o crescimento e a atividade de bactérias responsáveis pela fermentação malolática, bem como de reduzir a taxa de dióxido de enxofre.

Conforme o art. 35, *caput* e incisos I ao IV, da I.N. Mapa nº 49/2011, a correção ou enriquecimento de mostos consiste em corrigir a deficiência do teor de açúcar do mosto devido às condições desfavoráveis de maturação das uvas destinadas à vinificação, pela:

I - adição, ao mosto, de sacarose (chaptalização), álcool vínico, mosto concentrado retificado ou mosto concentrado; e

II - desidratação parcial do mosto.

De acordo com o art. 35, parágrafo único, da I.N. Mapa nº 49/2011, a correção de que trata o inciso I deste artigo deverá respeitar o limite máximo estabelecido pela legislação específica.

Conforme o art. 36, *caput* e §§ 1º, incisos I ao III, 2º, incisos I ao V, 3º e 4º, da I.N. Mapa nº 49/2011, a fermentação alcoólica consiste em transformar açúcar de uva em etanol, dióxido de carbono e em produtos secundários visando à elaboração de vinho ou derivado da uva ou do vinho.

§ 1º A fermentação alcoólica pode ocorrer de maneira espontânea por meio de leveduras naturalmente presentes na película das bagas ou no mosto, ou por tratamento com leveduras selecionadas, antes ou durante a fermentação, com o objetivo de:

I - induzir, regularizar ou acelerar a fermentação no caso de vinificações muito lentas;

II - reanimar uma fermentação interrompida; ou

III - facilitar o esgotamento do açúcar.

§ 2º Ao mosto poderão ser adicionados, antes ou durante a fermentação, ativadores de fermentação, com o objetivo de:

I - favorecer o início ou a conclusão da fermentação alcoólica pelo enriquecimento com nutrientes e fatores de crescimento ou pela adsorção de inibidores de leveduras;

II - acelerar a fermentação alcoólica;

III - diminuir a formação de substâncias capazes de se combinar com o dióxido de enxofre durante a fermentação;

IV - prevenir ou tratar a interrupção da fermentação alcoólica; e

V - facilitar a conclusão de fermentações lentas.

§ 3º A introdução de ar ao mosto ou às uvas esmagadas no início da fermentação também é uma prática adotada para favorecer o desenvolvimento de leveduras e ativar a fermentação e a transformação completa dos açúcares fermentáveis.

§ 4º A fermentação alcoólica poderá ser interrompida por processo físico com o objetivo de gerar um produto com açúcar residual, sendo, para tanto, permitidos o tratamento térmico (frio ou calor), a filtração e a centrifugação.

De acordo com o art. 37, *caput* e incisos I ao III, da I.N. Mapa nº 49/2011, a fermentação em barricas de madeira consiste em conduzir a fermentação alcoólica e, eventualmente, a fermentação malolática dos vinhos, em recipientes de madeira com capacidade igual ou inferior a seiscentos litros, com o objetivo de:

I - favorecer mecanismos físicos e químicos naturais que conduzem ao enriquecimento do vinho em substâncias cedidas pela madeira;

II - permitir que microrganismos façam a transformação de substâncias cedidas pela madeira; e

III - favorecer a migração de compostos das leveduras para o vinho, por autólise, pelo contato mais estreito entre a borra e o vinho.

Conforme o art. 38 da I.N. Mapa nº 49/2011, a maceração pós-fermentativa consiste em prolongar a maceração ao final da fermentação alcoólica dos mostos, podendo ser intensificada com o uso de calor, com o objetivo de completar a liberação de constituintes das cascas das uvas decorrente da maceração pré-fermentativa e melhorar a estrutura polifenólica e a cor dos vinhos.

De acordo com o art. 39, *caput* e incisos I ao XXIII, da I.N. Mapa nº 49/2011, são práticas enológicas admitidas para vinhos:

- I - acidificação;
- II - desacidificação;
- III - clarificação
- IV - tratamento enzimático;
- V - desmetalização;
- VI - estabilização tartárica;
- VII - atesto;
- VIII - estabilização biológica;
- IX- tratamento com antioxidante;
- X - fermentação malolática;
- XI - alcoolização;
- XII - aromatização;
- XIII - corte ou assemblage;
- XIV - engarrafamento térmico;
- XV - aeração;

XVI - desidratação parcial ou concentração;
XVII - maturação em recipiente de madeira;
XVIII - afinamento;
XIX - desalcoolização;
XX - adoçamento ou edulcoração;
XXI - maturação ou envelhecimento em garrafa;
XXII - carbonatação; e
XXIII - correção da cor.

Conforme o art. 40, *caput*, incisos I ao V, e §§ 1º, incisos I a III, 2º, 3º, 4º e 5º, da I.N. Mapa nº 49/2011, a acidificação consiste em aumentar a acidez total titulável e reduzir o pH do vinho com a finalidade de:

- I - elaborar vinhos equilibrados sob o ponto de vista gustativo;
- II - favorecer uma boa evolução biológica e a conservação do vinho;
- III - favorecer o processo de amadurecimento do vinho;
- IV - corrigir a insuficiência de acidez decorrente de causas naturais; e
- V - abaixar o pH do vinho.

§ 1º A acidificação do vinho poderá ser realizada da seguinte forma:

- I - pelo corte com vinhos de acidez mais elevada;
- II - com a ajuda de resinas trocadoras de cátions fortes ou sob forma livre; ou
- III - pelo emprego de ácidos orgânicos.

§ 2º A adição de acidulante ao vinho também pode ter como objetivo a redução do nível de cálcio.

§ 3º É vedada a utilização de ácidos inorgânicos para acidificação.

§ 4º A acidez inicial do vinho pode ser aumentada em no máximo dois inteiros e cinco décimos de gramas por litro, expresso em ácido tartárico.

§ 5º Quando o mosto e o vinho forem acidificados, o aumento total da acidez deve ser de no máximo dois inteiros e cinco décimos de gramas por litro, expresso em ácido tartárico.

De acordo com o art. 41, *caput*, incisos I ao V, e §§ 1º, incisos I a VI, 2º e 3º, da I.N. Mapa nº 49/2011, a desacidificação consiste em diminuir a acidez total titulável e aumentar o pH do vinho, com a finalidade de:

- I - obter vinhos equilibrados sob o ponto de vista gustativo;
- II - obter estabilidade no que diz respeito à precipitação de tartarato de potássio e de tartarato de cálcio;

III - favorecer a desacidificação biológica;

IV - obter vinhos biologicamente mais estáveis; e

V - corrigir o excesso de acidez decorrente de causas naturais.

§ 1º A desacidificação poderá ser realizada da seguinte forma:

I - espontaneamente, pela precipitação de ácido tartárico ou pela degradação de ácido málico;

II - pelo corte com vinhos de menor acidez;

III - pelo emprego de refrigeração;

IV - com a ajuda de resinas trocadoras de íons;

V - pelo emprego de substâncias químicas; ou

VI - por processo microbiológico.

§ 2º O vinho desacidificado com o auxílio de substâncias químicas deve conter no mínimo um grama por litro de ácido tartárico.

§ 3º A acidificação e a desacidificação do vinho, realizadas pelo emprego de substâncias químicas, se excluem mutuamente.

Conforme o art. 42, *caput*, incisos I, II e III, alíneas “a”, “b”, “c” e “d”, e §§ 1º, incisos I a VI, e 2º, da I.N. Mapa nº 49/2011, clarificação consiste no emprego de processos químicos e físicos visando à elaboração de vinhos límpidos e estáveis, na qual poderão ser empregadas:

I - a colagem, que consiste na adição ao vinho de substâncias químicas com o objetivo de completar a clarificação espontânea, tornar o vinho tinto menos adstringente, eliminando parte dos seus taninos e polifenóis e clarificar os vinhos turvos;

II - a filtração, que consiste em passar o vinho através de filtros ou substratos apropriados, tais como terras, placas e membranas, para reter partículas em suspensão com o objetivo de proporcionar limpidez e estabilidade biológica ao vinho pela eliminação de microrganismos; e

III - a trasfega, que consiste em transferir o vinho de um recipiente para outro a fim de permitir a separação de depósitos sólidos do líquido e, por consequência:

a) separar o vinho da borra e de depósitos provenientes da adição de clarificantes;

b) separar o vinho de microrganismos no fim da fermentação alcoólica ou malolática, ou de alterações provocadas por bactérias ou leveduras;

c) permitir a realização do conjunto de operações de vinificação, de tratamento e de transporte de vinhos; e

d) permitir a estabilização tartárica e a separação de cristais de tártaro.

§ 1º Para a clarificação do vinho, poderão ainda ser utilizadas substâncias visando a:

- I - coagulação dos coadjuvantes agentes de clarificação adicionados ao vinho;
- II - facilitar a limpeza de vinhos novos pela precipitação parcial de matérias protéicas;
- III - facilitar a colagem;
- IV - corrigir as características sensoriais dos vinhos provenientes de mostos alterados por fungos indesejáveis;
- V - eliminar contaminantes eventuais; e
- VI - corrigir a cor dos vinhos.

§ 2º Para auxiliar a clarificação do vinho, poderão ser utilizadas enzimas.

De acordo com o art. 43, *caput* e incisos I ao V, da I.N. Mapa nº 49/2011, o tratamento enzimático consiste em adicionar enzimas ao produto, com o objetivo de:

- I - contribuir para revelar o potencial aromático do vinho a partir de precursores provenientes da uva;
- II - facilitar a liberação de constituintes solúveis das leveduras;
- III - melhorar a estabilidade coloidal do vinho; e
- IV - diminuir a taxa de uréia, para evitar a formação de carbamato de etila durante o envelhecimento.

Conforme o art. 43, parágrafo único, da I.N. Mapa nº 49/2011, o tratamento enzimático poderá ser utilizado como auxiliar de outras práticas enológicas quando previsto em legislação específica.

De acordo com o art. 44, *caput* e §§ 1º e 2º, da I.N. Mapa nº 49/2011, a desmetalização consiste em adicionar substância ao vinho com o objetivo de reduzir o teor de metais presentes no vinho provenientes de contaminação e, por consequência, prevenir os defeitos causados pelo teor elevado de metais.

§ 1º A desmetalização poderá ser realizada pelo emprego, combinado ou não, da colagem e de substâncias químicas.

§ 2º É vedado o emprego de ácido clorídrico ou de outro ácido inorgânico como auxiliar no processo de desmetalização.

Conforme o art. 45, *caput* e incisos I ao V, da I.N. Mapa nº 49/2011, a estabilização tartárica consiste na adoção de procedimentos visando à obtenção da estabilidade tartárica dos vinhos, podendo ser obtida:

- I - por eletrodiálise;
- II - com a ajuda de resinas trocadoras de cátions;

- III - por meio de refrigeração;
- IV - pelo emprego de substâncias químicas; ou
- V - pelo emprego de substâncias de origem biológica.

De acordo com o art. 46 da I.N. Mapa nº 49/2011, o atesto consiste em completar com vinho o recipiente de armazenamento a fim de compensar as suas perdas naturais, com o objetivo de evitar o contato do vinho com o ar e, conseqüentemente, a oxidação ou o desenvolvimento de microrganismos aeróbicos.

Conforme o art. 47, *caput* e parágrafo único, da I.N. Mapa nº 49/2011, a estabilização biológica consiste em empregar processos físicos ou químicos, em conjunto ou separadamente, para eliminar ou inibir o crescimento de microrganismos indesejáveis e obter a estabilidade biológica do vinho contendo açúcares fermentáveis, na garrafa. Na estabilização biológica, poderão ser adotados a pasteurização, a filtração e o tratamento com inibidores de microrganismos indesejáveis.

De acordo com o art. 48 da I.N. Mapa nº 49/2011, o tratamento com antioxidante consiste em adicionar antioxidantes ao vinho com o objetivo de protegê-lo da ação do oxigênio.

Conforme o art. 49, *caput* e parágrafo único, da I.N. Mapa nº 49/2011, a fermentação malolática corresponde à degradação do ácido málico presente no vinho em elaboração, pela ação de bactérias produtoras de ácido láctico. A fermentação malolática poderá ser induzida, auxiliada ou inibida pela adição ao vinho de substâncias autorizadas em legislação específica.

De acordo com o art. 50 da I.N. Mapa nº 49/2011, a alcoolização de vinhos consiste em adicionar ao vinho aguardente de vinho, álcool vínico, álcool etílico potável de origem agrícola ou destilado alcoólico simples de vinho ou de bagaço ou de borras, retificados, em conjunto ou separadamente, visando à elaboração de vinho licoroso, vinho composto e outras bebidas alcoólicas derivadas da uva e do vinho, de acordo com seus respectivos padrões de identidade e qualidade.

Conforme o art. 51 da I.N. Mapa nº 49/2011, a aromatização consiste em adicionar substâncias aromáticas ao vinho e aos derivados da uva e do vinho, quando previsto no padrão de identidade e qualidade, com o objetivo de melhorar suas características sensoriais ou conferir novas características.

De acordo com o art. 52 da I.N. Mapa nº 49/2011, o corte ou assemblage consiste em misturar diferentes vinhos com o objetivo de produzir vinhos com características físico-químicas e sensoriais desejadas.

Conforme o art. 53 da I.N. Mapa nº 49/2011, o engarrafamento térmico consiste em engarrafar o vinho previamente aquecido e fechar imediatamente a garrafa, a fim de promover a estabilidade biológica e físico-química do vinho e a eliminação de oxigênio.

De acordo com o art. 54, *caput* e incisos I ao IV, da I.N. Mapa nº 49/2011, a aeração consiste em introduzir ar ou gás específico ao vinho com o objetivo de:

- I - reduzir o teor de ferro;
- II - promover a polimerização de compostos fenólicos;
- III - aumentar a estabilidade da coloração do vinho; e
- IV - eliminar eventuais traços de hidrogênio sulfuroso do vinho.

Conforme o art. 54, parágrafo único, da I.N. Mapa nº 49/2011, a remoção do mau cheiro ou gosto devido ao hidrogênio sulfuroso ou seus derivados poderá ser feita com o auxílio de substância autorizada em legislação específica.

De acordo com o art. 55, *caput* e §§ 1º, incisos I e II, 2º e 3º, da I.N. Mapa nº 49/2011, a desidratação parcial ou concentração do vinho consiste em concentrar o vinho por eliminação de água endógena, com o objetivo de aumentar a graduação alcoólica do vinho.

§ 1º A desidratação parcial ou concentração do vinho poderá ser obtida por meio de:

- I - osmose inversa ou reversa: passagem do mosto por membranas específicas sob a ação de uma pressão superior à pressão osmótica do mosto; ou
- II - crioconcentração: congelamento parcial e eliminação do gelo formado.

§ 2º É vedada a desidratação parcial do vinho quando o mosto que lhe deu origem tiver sido submetido à mesma prática.

§ 3º A desidratação parcial ou concentração não pode conduzir à redução de mais de vinte por cento do volume inicial, nem aumentar mais de dois por cento em volume a graduação alcoólica inicial do vinho.

Conforme o art. 56, *caput* e incisos I ao III, da I.N. Mapa nº 49/2011, a maturação em recipiente de madeira consiste em acondicionar o vinho em barricas de madeira apropriada, com capacidade máxima de seiscentos litros, com o objetivo de:

- I - obter um processo evolutivo natural do vinho, com o desenvolvimento de suas características sensoriais;
- II - favorecer os mecanismos físicos e químicos naturais devido à oxigenação e ao aporte progressivo de substâncias cedidas pela madeira; e
- III - obter estabilização físico-química total ou parcial do vinho.

De acordo com o art. 57, *caput* e §§ 1º, incisos I ao IV, 2º e 3º, da I.N. Mapa nº 49/2011, o afinamento consiste em colocar o vinho em contato com a madeira, durante um período determinado, por meio da adição de lascas de madeira da espécie *Quercus* sp., com o objetivo de transmitir ao vinho constituintes provenientes do carvalho.

§ 1º As lascas de madeira da espécie *Quercus* sp., para a prática de que trata o caput deste artigo, deverão atender aos seguintes requisitos:

- I - ser utilizadas ao natural ou torradas, sem que tenham sofrido combustão;
- II - não ser adicionadas de substâncias destinadas a aumentar seu poder aromatizante natural ou seus compostos fenólicos extraíveis;
- III - não ter sofrido tratamento químico, enzimático ou físico, exceto a torra; e
- IV - apresentar partículas com dimensão tal que ao menos noventa e cinco por cento em peso seja retido em peneira com malha de dois milímetros.

§ 2º É vedada a utilização de pó de carvalho para afinar o vinho.

§ 3º Os vinhos elaborados com adição de pedaços de madeira de carvalho não poderão apresentar na rotulagem designações relativas a período de maturação ou envelhecimento.

Conforme o art. 58, *caput* e §§ 1º ao 3º, da I.N. Mapa nº 49/2011, a desalcoolização consiste em eliminar parcialmente ou totalmente o etanol do vinho.

§ 1º A desalcoolização parcial do vinho poderá ser realizada por meio de técnicas de separação, em vinho cujo mosto não tenha sido submetido a enriquecimento ou concentração.

§ 2º A graduação alcoólica do vinho parcialmente desalcoolizado poderá ser diminuída em no máximo dois por cento em volume.

§ 3º A desalcoolização total do vinho tem por objetivo a elaboração de fermentado de uva desalcoolizado e poderá ser realizada por meio dos procedimentos previstos para desalcoolização parcial, além do aquecimento sob fogo direto.

De acordo com o art. 59, *caput*, da I.N. Mapa nº 49/2011, o adoçamento ou edulcoração de vinhos consiste em adicionar edulcorante ao vinho com o objetivo de obter vinhos de diferentes graus de doçura a partir de um vinho seco.

Conforme o art. 59, parágrafo único e incisos I ao IV, da I.N. Mapa nº 49/2011, para o adoçamento ou edulcoração de que trata o *caput* deste artigo, poderão ser adicionados ao vinho:

- I - sacarose na forma sólida;
- II - mosto de uva;
- III - mosto concentrado de uva; ou
- IV - a mistura de um ou mais produtos definidos nos incisos I, II e III deste parágrafo único.

De acordo com o art. 60 da I.N. Mapa nº 49/2011, a maturação ou envelhecimento em garrafa consiste em manter o vinho em garrafas estocadas em local apropriado, com o objetivo de manter o vinho em ambiente redutor para melhorar suas características sensoriais.

Conforme o art. 61 da I.N. Mapa nº 49/2011, a carbonatação consiste em adicionar dióxido de carbono ao vinho ou derivado da uva e do vinho, visando à elaboração de vinho frisanter, vinho gaseificado ou outro derivado da uva e do vinho em que esteja prevista a gaseificação no respectivo padrão de identidade e qualidade.

De acordo com o art. 62 da I.N. Mapa nº 49/2011, a correção da cor consiste em adicionar corante natural ao derivado da uva e do vinho, quando previsto no respectivo padrão de identidade e qualidade, com vistas a reforçar a sua coloração natural.

Conforme o art. 63, *caput* e incisos I ao VII, da I.N. Mapa nº 49/2011, são práticas enológicas admitidas para vinhos espumantes e vinhos frisantes gaseificados naturalmente:

- I - tiragem;
- II - tomada de espuma;
- III - maturação;
- IV - remuage;
- V - degola;
- VII - clarificação; e
- VII - engarrafamento isobarmétrico

De acordo com o art. 64, *caput* e §§ 1º ao 3º, da I.N. Mapa nº 49/2011, a tiragem consiste em introduzir na garrafa ou no tanque de fermentação hermeticamente fechado (autoclave) o vinho base acrescido do licor de tiragem, com o objetivo de desencadear a segunda fermentação alcoólica tendo em vista a tomada de espuma.

§ 1º À mistura do vinho base e do licor de tiragem poderá ser adicionada levedura, clarificante e ativador de fermentação, em conjunto ou separadamente, com o objetivo de facilitar a multiplicação de leveduras e desencadear a segunda fermentação alcoólica.

§ 2º A segunda fermentação alcoólica poderá aumentar a graduação alcoólica do vinho base em no máximo um e meio por cento em volume.

§ 3º A prática de chaptalização somada à prática da tiragem poderá aumentar a graduação alcoólica do vinho base em no máximo três por cento em volume.

Conforme o art. 65, *caput*, da I.N. Mapa nº 49/2011, a tomada de espuma consiste em realizar a fermentação alcoólica do vinho base em recipiente hermeticamente fechado, garrafa ou tanque de fermentação, com o objetivo de

elaborar vinho espumante ou frisanter por saturação sob pressão de dióxido de carbono endógeno.

De acordo com o art. 65, parágrafo único, da I.N. Mapa nº 49/2011, a tomada de espuma do vinho moscato espumante ou moscatel espumante será realizada a partir de mosto cuja fermentação for prematuramente interrompida, em tanque de fermentação hermeticamente fechado.

Conforme o art. 66, *caput* e §§ 1º e 2º, da I.N. Mapa nº 49/2011, a maturação consiste em manter o vinho em contato com as leveduras para aprimorar as qualidades sensoriais do vinho espumante.

§ 1º A maturação poderá ocorrer na garrafa ou em tanque hermeticamente fechado.

§ 2º Quando a maturação se der em tanque hermeticamente fechado, as leveduras poderão ser mantidas em suspensão por processo físico adequado.

De acordo com o art. 67 da I.N. Mapa nº 49/2011, a remuage consiste em provocar a precipitação e reunir, no gargalo da garrafa, o depósito formado durante a tomada de espuma, por meio da disposição e movimentação da garrafa em suporte apropriado.

Conforme o art. 68 da I.N. Mapa nº 49/2011, a degola consiste em eliminar o depósito reunido sobre o vedante da garrafa durante a remuage, com o objetivo de assegurar a limpidez do vinho espumante ou frisanter.

De acordo com o art. 69, *caput* e parágrafo único, da I.N. Mapa nº 49/2011, a clarificação tem por objetivo assegurar a limpidez do vinho espumante e do vinho frisanter. Para a clarificação de vinhos espumantes e frisantes, somente poderão ser utilizadas a trasfega, a centrifugação e a filtração, sob condições isobarométricas.

Conforme o art. 70, *caput* e parágrafo único, da I.N. Mapa nº 49/2011, o engarrafamento isobarométrico consiste em engarrafar o vinho espumante ou frisanter elaborado em tanque hermeticamente fechado ou autoclave, sendo eventualmente adicionado de licor de expedição. No engarrafamento isobarométrico, é vedado o uso de dióxido de carbono para fazer contrapressão.

7 - Aditivos Alimentares:

Os aditivos alimentares permitidos para o Vinho Fino são os constantes na Resolução RDC nº 123/2016, em conformidade ao disposto 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-)	<i>quantum satis</i>	1 e 2
	296	Ácido málico (DL-)	<i>quantum satis</i>	1 e 2

	330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i>	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	<i>quantum satis</i>	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	<i>quantum satis</i>	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	<i>quantum satis</i>	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 SO₂ 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

8 - Coadjuvantes de Tecnologia:

Os coadjuvantes de tecnologia permitidos para o Vinho Fino são os constantes na Resolução RDC nº 123/2016, em conformidade ao disposto na 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	-
	Polivinilpirrolidona, 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	no mosto	-

	- divinilbenzeno	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 49/2011, I.N. Mapa nº 75/2019, Resolução RDC nº 123/2016, alterada pela Resolução RDC nº 322/2019, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

2 - Definição:

Vinho Frisante é o vinho¹ 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).

¹ Vinho é a bebida obtida pela fermentação alcoólica do mosto simples de uva sã, fresca e madura. A denominação vinho é privativa do produto a que se refere este artigo, sendo vedada sua utilização para produtos obtidos de quaisquer outras matérias-primas (Lei nº 7.678/1988, art. 3º, caput e Parágrafo único).

3 - Denominação:

Vinho Frisante + (classificação quanto à cor)³ + (classificação quanto ao teor de açúcar)⁴ ou

Vinho Frisante Natural¹ + (classificação quanto à cor)³ + (classificação quanto ao teor de açúcar)⁴

Vinho Frisante Gaseificado² + (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 permitida 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
		▪ <i>Demi-sec</i> 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 mcg/L		-	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		-	5,0	N	N	N	N	N	S
Arsênio total, 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, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

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 - Práticas Enológicas Lícitas:

De acordo com o art. 2º, *caput* e incisos I, II, alíneas “a”, “b” e “c”, III, IV e V, da I.N. Mapa nº 49/2011, entende-se por:

I - prática enológica: o processo tecnológico, físico, químico ou biológico empregado em qualquer fase de elaboração do vinho ou do derivado da uva e do vinho;

II - vinho base: o mosto ou vinho destinado à tomada de espuma que pode ser constituído:

- a) por vinho base;
- b) por mosto; ou
- c) pelo corte de mostos ou de vinhos base, ou de ambos;

III - tomada de espuma: a fermentação alcoólica em recipiente hermeticamente fechado com o objetivo de reter o dióxido de carbono gerado na fermentação;

IV - licor de tiragem: o preparado constituído de vinho e de açúcar, sendo que o açúcar poderá ser substituído total ou parcialmente por mosto ou mosto concentrado; e

V - licor de expedição: o preparado que se adiciona ao vinho espumante após a tomada de espuma, antes do fechamento definitivo da garrafa ou no tanque hermeticamente fechado, antes do engarrafamento, devendo ser constituído de vinho e açúcar, sendo que o açúcar pode ser parcial ou totalmente substituído por mosto ou mosto concentrado de uva ou pela mistura de ambos e, eventualmente, ser adicionado de destilado de vinho.

Conforme o art. 3º, *caput* e parágrafo único, da I.N. Mapa nº 49/2011, os aditivos e coadjuvantes de tecnologia de fabricação utilizados nas práticas enológicas deverão atender às determinações do órgão competente. Para a aplicação das práticas enológicas lícitas, as quais requerem a utilização de aditivos ou coadjuvantes de tecnologia de fabricação ou outra substância de origem química ou biológica empregada na elaboração do produto, deverá ser observada a previsão de utilização para os vinhos e derivados da uva e do vinho, bem como os limites máximos permitidos, conforme legislação específica.

De acordo com o art. 4º da I.N. Mapa nº 49/2011, é condição geral que a substância de uso enológico, bem como o material ou utensílio utilizado para a prática enológica admitida, não altere as características sensoriais naturais do produto final, excetuados os casos previstos nesta Instrução Normativa e em legislação específica.

Conforme o art. 5º da I.N. Mapa nº 49/2011, é vedado qualquer manipulação ou tratamento que tenha por objetivo modificar as características originais do produto com a finalidade de esconder alterações ou defeitos, exceto os previstos na I.N. Mapa nº 49/2011.

De acordo com os arts. 6º e 7º da I.N. Mapa nº 49/2011, as práticas enológicas lícitas deverão ser realizadas com o acompanhamento do responsável técnico do estabelecimento. Para a aplicação das práticas enológicas, deverão ser observadas as prescrições estabelecidas no Código Internacional de Práticas Enológicas da Organização Internacional da Vinha e do Vinho, última edição, quando não tiverem sido estabelecidas na I.N. Mapa nº 49/2011.

Conforme o art. 8º da I.N. Mapa nº 49/2011, as práticas enológicas previstas para o vinho de mesa aplicam-se por analogia ao vinho base para espumante e para frisanter, devendo ser observadas as exceções previstas na I.N. Mapa nº 49/2011 e em legislação específica.

De acordo com o art. 9º, *caput* e incisos I ao VIII, da I.N. Mapa nº 49/2011, são práticas enológicas admitidas para uvas destinadas à industrialização:

- I - triagem ou seleção;
- II - esmagamento;
- III - desengace;
- IV - esgotamento;
- V - prensagem;
- VI - maceração;
- VII - enriquecimento; e
- VIII - tratamento com antioxidantes.

Conforme o art. 10 da I.N. Mapa nº 49/2011, a triagem ou seleção de uvas consiste em separar as bagas impróprias para vinificação ou classificar as uvas de acordo com o grau de maturação.

De acordo com o art. 11 da I.N. Mapa nº 49/2011, o esmagamento consiste em romper a película das bagas e esmagá-las com o objetivo de liberar o mosto para assegurar a difusão dos elementos solúveis da casca no mosto e facilitar a multiplicação de leveduras.

Conforme o art. 12 da I.N. Mapa nº 49/2011, o desengace consiste em separar as bagas do engaço com o objetivo de reduzir a perda de cor e de álcool do vinho tinto e torná-lo menos rico em tanino indesejável e menos adstringente.

De acordo com o art. 13 da I.N. Mapa nº 49/2011, o esgotamento consiste em deixar o suco da uva esmagada escorrer antes da prensagem, para obter um mosto com menos substâncias oriundas dos cachos, das peles e das sementes.

Conforme o art. 14 da I.N. Mapa nº 49/2011, a prensagem consiste em prensar a uva ou a casca a fim de extrair a parte líquida; e pode ser realizada na uva inteira ou na uva previamente desengaçada e esmagada.

De acordo com o art. 15, *caput* e incisos I ao V, da I.N. Mapa nº 49/2011, a maceração consiste em manter a parte sólida da uva em contato com o mosto, a fim de promover a dissolução de substâncias presentes na película da baga, podendo ser dividida em:

I - maceração tradicional, que consiste em manter, por um período, a parte sólida em contato com a parte líquida, após o desengace e o esmagamento;

II - maceração carbônica, que consiste em manter a uva inteira em tanque fechado por alguns dias, contendo atmosfera rica em dióxido de carbono;

III - maceração a quente, que consiste em aquecer as uvas inteiras ou desengaçadas ou esmagadas, por um período de tempo, antes da fermentação, no caso de termovinificação, a fim de extrair rapidamente e com mais eficiência matérias corantes e outras substâncias contidas na película, sendo proibido o aquecimento por injeção de vapor direto;

IV - maceração a frio, que consiste em esfriar as uvas inteiras ou desengaçadas ou esmagadas antes da prensagem ou da fermentação conforme o tipo de vinho, com o objetivo de favorecer a extração de constituintes da película e de aumentar a complexidade aromática e gustativa do vinho; e

V - maceração sulfurosa, que consiste em manter a uva em contato com substância química autorizada em legislação específica com o objetivo de produzir mosto sulfitado para a elaboração de derivados da uva.

Conforme o art. 15, parágrafo único, da I.N. Mapa nº 49/2011, durante a maceração, a uva poderá ser adicionada de enzimas com o objetivo de facilitar a obtenção do mosto, as operações de desborre, a extração de matéria corante e de polifenóis e a extração de aromas e de precursores aromáticos da película da baga.

De acordo com o art. 16, *caput* e incisos I ao IV, da I.N. Mapa nº 49/2011, o enriquecimento consiste em aumentar o teor de açúcar das uvas colhidas, até o nível desejado, por meio dos seguintes procedimentos:

I - passificação natural: exposição das uvas sobre uma superfície ou suspensão durante o tempo necessário, sob o sol ou em recinto sombreado ventilado naturalmente;

II - passificação forçada: manutenção das uvas em ambiente climatizado com circulação de ar seco ou desidratado e, eventualmente, aquecido;

III - triagem ou seleção, na forma disposta no art. 10; e

IV - crioconcentração: congelamento parcial das uvas inteiras seguido de uma prensagem à baixa temperatura.

Conforme o art. 17, *caput* e incisos I e II, da I.N. Mapa nº 49/2011, o tratamento com antioxidante consiste em adicionar antioxidante à uva, com objetivo de:

I - obter controle microbiológico, limitando ou impedindo a multiplicação das leveduras e das bactérias tecnologicamente indesejáveis; e

II - proteger as matérias aromáticas da uva contra a influência do oxigênio do ar.

De acordo com o art. 18, *caput* e incisos I ao XX, da I.N. Mapa nº 49/2011, são práticas enológicas admitidas para mosto de uva:

- I - arejamento ou oxigenação;
- II - tratamento com antioxidante;
- III - acidificação;
- IV - desacidificação;
- V - desborre;
- VI - clarificação;
- VII - desidratação parcial ou concentração;
- VIII - cozimento;
- IX - dessulfitação;
- X - flotação;
- XI - tratamento enzimático;
- XII - desmetalização;
- XIII - abafamento alcoólico;
- XIV - pasteurização;
- XV - tratamento com atmosfera inerte;
- XVI - controle da fermentação malolática;
- XVII - correção ou enriquecimento;
- XVIII - fermentação alcoólica;
- XIX - fermentação em barricas de madeira; e
- XX - maceração pós-fermentativa.

Conforme o art. 19 da I.N. Mapa nº 49/2011, o arejamento ou oxigenação consiste em adicionar ar ou gás ao mosto com o objetivo de reduzir o conteúdo de compostos fenólicos e aumentar a estabilidade da cor do vinho.

De acordo com o art. 20, *caput* e incisos I ao IX, da I.N. Mapa nº 49/2011, o tratamento com antioxidante consiste em adicionar antioxidante ao mosto, com o objetivo de:

- I - obter ação antisséptica;
- II - proteger o mosto da ação do oxigênio;
- III - selecionar as leveduras;
- IV - facilitar o desborre;
- V - favorecer a dissolução de antocianos;
- VI - regular e controlar a fermentação;
- VII - proteger as substâncias aromáticas da uva;
- VIII - limitar a formação de etanol, durante a fermentação alcoólica; e

IX - limitar a formação de hidrogênio sulfuroso e de tióis voláteis de origem fermentativa.

Conforme o art. 21, *caput*, incisos I ao V, e §§ 1º, incisos I ao IV, 2º, 3º e 4º, da I.N. Mapa nº 49/2011, a acidificação consiste em aumentar a acidez total titulável e reduzir o pH do mosto com a finalidade de:

- I - elaborar vinhos equilibrados sob o ponto de vista gustativo;
- II - favorecer a boa evolução biológica e a conservação do vinho;
- III - favorecer o processo de amadurecimento do vinho;
- IV - corrigir a insuficiência de acidez decorrente de causas naturais; e
- V - obter a produção de ácidos durante a fermentação alcoólica.

§ 1º A acidificação do mosto poderá ser realizada da seguinte forma:

- I - pelo corte com mostos de acidez mais elevada;
- II - com a ajuda de resinas trocadoras de cátions fortes ou sob forma livre;
- III - pelo emprego de ácidos orgânicos; ou
- IV - por acidificação microbiológica.

§ 2º A adição de acidulante ao mosto também poderá ter como objetivo a redução do nível de cálcio.

§ 3º É proibida a utilização de ácidos inorgânicos para acidificação.

§ 4º A acidez inicial do mosto pode ser aumentada em no máximo um inteiro e cinco décimos de gramas por litro, expresso em ácido tartárico.

De acordo com o art. 22, *caput*, incisos I ao IV e §§ 1º, incisos I ao VI, e 2º, da I.N. Mapa nº 49/2011, a desacidificação consiste em diminuir a acidez total titulável e aumentar o pH do mosto, com a finalidade de:

- I - obter vinhos de composição equilibrada sob o ponto de vista gustativo;
- II - obter estabilidade no que diz respeito à precipitação de tartarato de potássio e de tartarato de cálcio;
- III - favorecer a desacidificação biológica; e
- IV - obter degradação parcial do ácido málico.

§ 1º A desacidificação poderá ser realizada da seguinte forma:

- I - pela precipitação espontânea de ácido tartárico;

- II - pelo corte com mostos de menor acidez;
- III - pelo emprego de tratamento térmico (frio);
- IV - pela degradação microbiológica de ácido málico;
- V - pelo emprego de substâncias químicas; ou
- VI - com a ajuda de resinas trocadoras de ânions.

§ 2º O vinho proveniente de mosto desacidificado deve conter no mínimo um grama por litro de ácido tartárico.

Conforme o art. 23, *caput*, parágrafo único e incisos I e II, da I.N. Mapa nº 49/2011, o desborre consiste na separação dos sólidos em suspensão com o objetivo de eliminar partículas terrosas e orgânicas, reduzir a flora microbiana indígena e reduzir o teor de colóides e a turbidez. O desborre pode ser realizado de forma:

I - estática, pela sedimentação espontânea ou com auxílio de substâncias autorizadas; ou

II - dinâmica, por meio de filtração ou centrifugação.

De acordo com o art. 24, *caput*, incisos I e II, e §§ 1º, incisos I ao IX, e 2º, da I.N. Mapa nº 49/2011, clarificação consiste no emprego de processos químicos e físicos visando à obtenção de mostos límpidos e estáveis, na qual poderão ser empregadas:

I - a colagem, que consiste na adição ao mosto de substâncias que, além de proporcionar limpidez e estabilidade, melhoram suas propriedades gustativas; e

II - a filtração, que consiste em passar o mosto através de filtros apropriados para reter partículas em suspensão, com o auxílio ou não de substratos.

§ 1º Para a clarificação do mosto, poderão ainda ser utilizadas substâncias com vistas a:

- I - diminuir ou eliminar a quantidade de compostos polifenólicos oxidados ou passíveis de oxidação;
- II - reduzir a adstringência do mosto antes da fermentação;
- III - eliminar partículas insolúveis;
- IV - facilitar a limpeza dos vinhos novos pela precipitação parcial de matérias protéicas; V - facilitar a colagem dos vinhos;
- VI - prevenir as quebras protéicas e cuprosas;
- VII - corrigir as características sensoriais dos vinhos provenientes de mostos alterados por fungos indesejáveis;
- VIII - eliminar contaminantes eventuais; e
- IX - corrigir a cor dos mostos.

§ 2º Para auxiliar a clarificação, poderão ser utilizadas enzimas.

Conforme o art. 25, *caput* e §§ 1º, incisos I ao IV, e 2º, da I.N. Mapa nº 49/2011, a desidratação parcial ou concentração do mosto consiste em eliminar certa quantidade de água do mosto com o objetivo de aumentar a concentração de açúcar do mosto, produzir mosto concentrado ou obter o enriquecimento do mosto.

§ 1º A desidratação parcial ou concentração do mosto poderá ser obtida por meio dos seguintes procedimentos:

I - osmose inversa ou reversa: passagem do mosto por membranas específicas sob a ação de uma pressão superior à pressão osmótica do mosto;

II - evaporação parcial a vácuo: aquecimento submetido a vácuo acentuado;

III - evaporação parcial sob pressão atmosférica: sistema de evaporação à pressão atmosférica; ou

IV - crioconcentração: congelamento parcial e eliminação do gelo formado.

§ 2º A desidratação parcial não pode conduzir à redução de mais de vinte por cento do volume inicial nem aumentar em mais de dois por cento em volume a graduação alcoólica potencial inicial do mosto.

De acordo com o art. 26 da I.N. Mapa nº 49/2011, o cozimento consiste na concentração avançada do mosto a fogo direto ou a vapor, de modo a promover sua caramelização.

Conforme o art. 27 da I.N. Mapa nº 49/2011, a dessulfitação consiste em eliminar ou reduzir a quantidade de dióxido de enxofre inicialmente adicionado ao mosto, por meio de processo físico, a fim de torná-lo próprio à elaboração de diferentes produtos e possibilitar a fermentação de mostos destinados à destilação.

De acordo com o art. 28, *caput* e incisos I ao IV, da I.N. Mapa nº 49/2011, a flotação consiste em injetar gás no mosto a fim de conduzir à superfície partículas e microrganismos com a finalidade de:

I - clarificar rapidamente o mosto, com ou sem adição de clarificantes;

II - reduzir a população nativa ou indígena de microrganismos antes da fermentação alcoólica para o crescimento posterior de leveduras selecionadas;

III - realizar a clarificação contínua e regularizar a quantidade de material a ser eliminado; e

IV - realizar, eventualmente, a oxigenação durante a clarificação.

Conforme o art. 29, *caput* e parágrafo único, da I.N. Mapa nº 49/2011, o tratamento enzimático consiste em adicionar enzimas ao mosto, com o objetivo de auxiliar a filtração e contribuir para revelar o potencial aromático da uva. O tratamento enzimático poderá ser utilizado como auxiliar de outras práticas enológicas quando previsto em legislação específica.

De acordo com o art. 30, *caput* e §§ 1º e 2º, da I.N. Mapa nº 49/2011, a desmetalização consiste em adicionar substância ao mosto com o objetivo de reduzir a concentração de metais presentes no mosto provenientes de contaminação e, por consequência, prevenir os defeitos causados pelo teor elevado de metais.

§ 1º A desmetalização poderá ser realizada pelo emprego, combinado ou não, da colagem e de substâncias químicas.

§ 2º É vedado o emprego de ácido clorídrico como auxiliar no processo de desmetalização.

Conforme o art. 31, *caput* e parágrafo único, da I.N. Mapa nº 49/2011, o abafamento alcoólico consiste em adicionar álcool vínico, aguardente de vinho ou destilado alcoólico simples de vinho ou de bagaço ou de borras ou álcool etílico potável de origem agrícola, em conjunto ou separadamente, ao mosto ou ao mosto em fermentação, visando interromper a fermentação alcoólica e, por consequência, elaborar produtos derivados da uva e do vinho de acordo com o respectivo padrão de identidade e qualidade. O impedimento da fermentação alcoólica também poderá ser obtido pela adição ao mosto de gás sob pressão.

De acordo com o art. 32 da I.N. Mapa nº 49/2011, a pasteurização consiste em aquecer o mosto por período determinado, a fim de interromper a atividade de microrganismos e tornar inativas enzimas presentes no mosto.

Conforme o art. 33 da I.N. Mapa nº 49/2011, o tratamento com atmosfera inerte consiste em criar uma atmosfera inerte pela adição de gás ao mosto, para conservá-lo ao abrigo do ar e, por consequência, evitar a oxidação ou o desenvolvimento de microrganismos indesejáveis.

De acordo com o art. 34 da I.N. Mapa nº 49/2011, o controle da fermentação malolática consiste em adicionar substância ao mosto com o objetivo de controlar o crescimento e a atividade de bactérias responsáveis pela fermentação malolática, bem como de reduzir a taxa de dióxido de enxofre.

Conforme o art. 35, *caput* e incisos I ao IV, da I.N. Mapa nº 49/2011, a correção ou enriquecimento de mostos consiste em corrigir a deficiência do teor de açúcar do mosto devido às condições desfavoráveis de maturação das uvas destinadas à vinificação, pela:

I - adição, ao mosto, de sacarose (chaptalização), álcool vínico, mosto concentrado retificado ou mosto concentrado; e

II - desidratação parcial do mosto.

De acordo com o art. 35, parágrafo único, da I.N. Mapa nº 49/2011, a correção de que trata o inciso I deste artigo deverá respeitar o limite máximo estabelecido pela legislação específica.

Conforme o art. 36, *caput* e §§ 1º, incisos I ao III, 2º, incisos I ao V, 3º e 4º, da I.N. Mapa nº 49/2011, a fermentação alcoólica consiste em transformar açúcar de uva em etanol, dióxido de carbono e em produtos secundários visando à elaboração de vinho ou derivado da uva ou do vinho.

§ 1º A fermentação alcoólica pode ocorrer de maneira espontânea por meio de leveduras naturalmente presentes na película das bagas ou no mosto, ou por tratamento com leveduras selecionadas, antes ou durante a fermentação, com o objetivo de:

- I - induzir, regularizar ou acelerar a fermentação no caso de vinificações muito lentas;
- II - reanimar uma fermentação interrompida; ou
- III - facilitar o esgotamento do açúcar.

§ 2º Ao mosto poderão ser adicionados, antes ou durante a fermentação, ativadores de fermentação, com o objetivo de:

- I - favorecer o início ou a conclusão da fermentação alcoólica pelo enriquecimento com nutrientes e fatores de crescimento ou pela adsorção de inibidores de leveduras;
- II - acelerar a fermentação alcoólica;
- III - diminuir a formação de substâncias capazes de se combinar com o dióxido de enxofre durante a fermentação;
- IV - prevenir ou tratar a interrupção da fermentação alcoólica; e
- V - facilitar a conclusão de fermentações lentas.

§ 3º A introdução de ar ao mosto ou às uvas esmagadas no início da fermentação também é uma prática adotada para favorecer o desenvolvimento de leveduras e ativar a fermentação e a transformação completa dos açúcares fermentáveis.

§ 4º A fermentação alcoólica poderá ser interrompida por processo físico com o objetivo de gerar um produto com açúcar residual, sendo, para tanto, permitidos o tratamento térmico (frio ou calor), a filtração e a centrifugação.

De acordo com o art. 37, *caput* e incisos I ao III, da I.N. Mapa nº 49/2011, a fermentação em barricas de madeira consiste em conduzir a fermentação alcoólica e, eventualmente, a fermentação malolática dos vinhos, em recipientes de madeira com capacidade igual ou inferior a seiscentos litros, com o objetivo de:

- I - favorecer mecanismos físicos e químicos naturais que conduzem ao enriquecimento do vinho em substâncias cedidas pela madeira;

II - permitir que microrganismos façam a transformação de substâncias cedidas pela madeira; e

III - favorecer a migração de compostos das leveduras para o vinho, por autólise, pelo contato mais estreito entre a borra e o vinho.

Conforme o art. 38 da I.N. Mapa nº 49/2011, a maceração pós-fermentativa consiste em prolongar a maceração ao final da fermentação alcoólica dos mostos, podendo ser intensificada com o uso de calor, com o objetivo de completar a liberação de constituintes das cascas das uvas decorrente da maceração pré-fermentativa e melhorar a estrutura polifenólica e a cor dos vinhos.

De acordo com o art. 39, *caput* e incisos I ao XXIII, da I.N. Mapa nº 49/2011, são práticas enológicas admitidas para vinhos:

- I - acidificação;
- II - desacidificação;
- III - clarificação
- IV - tratamento enzimático;
- V - desmetalização;
- VI - estabilização tartárica;
- VII - atesto;
- VIII - estabilização biológica;
- IX- tratamento com antioxidante;
- X - fermentação malolática;
- XI - alcoolização;
- XII - aromatização;
- XIII - corte ou assemblage;
- XIV - engarrafamento térmico;
- XV - aeração;
- XVI - desidratação parcial ou concentração;
- XVII - maturação em recipiente de madeira;
- XVIII - afinamento;
- XIX - desalcoolização;
- XX - adoçamento ou edulcoração;
- XXI - maturação ou envelhecimento em garrafa;
- XXII - carbonatação; e
- XXIII - correção da cor.

Conforme o art. 40, *caput*, incisos I ao V, e §§ 1º, incisos I a III, 2º, 3º, 4º e 5º, da I.N. Mapa nº 49/2011, a acidificação consiste em aumentar a acidez total titulável e reduzir o pH do vinho com a finalidade de:

- I - elaborar vinhos equilibrados sob o ponto de vista gustativo;
- II - favorecer uma boa evolução biológica e a conservação do vinho;
- III - favorecer o processo de amadurecimento do vinho;

IV - corrigir a insuficiência de acidez decorrente de causas naturais; e

V - abaixar o pH do vinho.

§ 1º A acidificação do vinho poderá ser realizada da seguinte forma:

- I - pelo corte com vinhos de acidez mais elevada;
- II - com a ajuda de resinas trocadoras de cátions fortes ou sob forma livre; ou
- III - pelo emprego de ácidos orgânicos.

§ 2º A adição de acidulante ao vinho também pode ter como objetivo a redução do nível de cálcio.

§ 3º É vedada a utilização de ácidos inorgânicos para acidificação.

§ 4º A acidez inicial do vinho pode ser aumentada em no máximo dois inteiros e cinco décimos de gramas por litro, expresso em ácido tartárico.

§ 5º Quando o mosto e o vinho forem acidificados, o aumento total da acidez deve ser de no máximo dois inteiros e cinco décimos de gramas por litro, expresso em ácido tartárico.

De acordo com o art. 41, *caput*, incisos I ao V, e §§ 1º, incisos I a VI, 2º e 3º, da I.N. Mapa nº 49/2011, a desacidificação consiste em diminuir a acidez total titulável e aumentar o pH do vinho, com a finalidade de:

- I - obter vinhos equilibrados sob o ponto de vista gustativo;
- II - obter estabilidade no que diz respeito à precipitação de tartarato de potássio e de tartarato de cálcio;
- III - favorecer a desacidificação biológica;
- IV - obter vinhos biologicamente mais estáveis; e
- V - corrigir o excesso de acidez decorrente de causas naturais.

§ 1º A desacidificação poderá ser realizada da seguinte forma:

- I - espontaneamente, pela precipitação de ácido tartárico ou pela degradação de ácido málico;
- II - pelo corte com vinhos de menor acidez;
- III - pelo emprego de refrigeração;
- IV - com a ajuda de resinas trocadoras de íons;
- V - pelo emprego de substâncias químicas; ou
- VI - por processo microbiológico.

§ 2º O vinho desacidificado com o auxílio de substâncias químicas deve conter no mínimo um grama por litro de ácido tartárico.

§ 3º A acidificação e a desacidificação do vinho, realizadas pelo emprego de substâncias químicas, se excluem mutuamente.

Conforme o art. 42, *caput*, incisos I, II e III, alíneas “a”, “b”, “c” e “d”, e §§ 1º, incisos I a VI, e 2º, da I.N. Mapa nº 49/2011, clarificação consiste no emprego de processos químicos e físicos visando à elaboração de vinhos límpidos e estáveis, na qual poderão ser empregadas:

I - a colagem, que consiste na adição ao vinho de substâncias químicas com o objetivo de completar a clarificação espontânea, tornar o vinho tinto menos adstringente, eliminando parte dos seus taninos e polifenóis e clarificar os vinhos turvos;

II - a filtração, que consiste em passar o vinho através de filtros ou substratos apropriados, tais como terras, placas e membranas, para reter partículas em suspensão com o objetivo de proporcionar limpidez e estabilidade biológica ao vinho pela eliminação de microrganismos; e

III - a trasfega, que consiste em transferir o vinho de um recipiente para outro a fim de permitir a separação de depósitos sólidos do líquido e, por consequência:

- a) separar o vinho da borra e de depósitos provenientes da adição de clarificantes;
- b) separar o vinho de microrganismos no fim da fermentação alcoólica ou malolática, ou de alterações provocadas por bactérias ou leveduras;
- c) permitir a realização do conjunto de operações de vinificação, de tratamento e de transporte de vinhos; e
- d) permitir a estabilização tartárica e a separação de cristais de tártaro.

§ 1º Para a clarificação do vinho, poderão ainda ser utilizadas substâncias visando a:

- I - coagulação dos coadjuvantes agentes de clarificação adicionados ao vinho;
- II - facilitar a limpeza de vinhos novos pela precipitação parcial de matérias protéicas;
- III - facilitar a colagem;
- IV - corrigir as características sensoriais dos vinhos provenientes de mostos alterados por fungos indesejáveis;
- V - eliminar contaminantes eventuais; e
- VI - corrigir a cor dos vinhos.

§ 2º Para auxiliar a clarificação do vinho, poderão ser utilizadas enzimas.

De acordo com o art. 43, *caput* e incisos I ao V, da I.N. Mapa nº 49/2011, o tratamento enzimático consiste em adicionar enzimas ao produto, com o objetivo de:

- I - contribuir para revelar o potencial aromático do vinho a partir de precursores provenientes da uva;
- II - facilitar a liberação de constituintes solúveis das leveduras;
- III - melhorar a estabilidade coloidal do vinho; e
- IV - diminuir a taxa de uréia, para evitar a formação de carbamato de etila durante o envelhecimento.

Conforme o art. 43, parágrafo único, da I.N. Mapa nº 49/2011, o tratamento enzimático poderá ser utilizado como auxiliar de outras práticas enológicas quando previsto em legislação específica.

De acordo com o art. 44, *caput* e §§ 1º e 2º, da I.N. Mapa nº 49/2011, a desmetalização consiste em adicionar substância ao vinho com o objetivo de reduzir o teor de metais presentes no vinho provenientes de contaminação e, por consequência, prevenir os defeitos causados pelo teor elevado de metais.

§ 1º A desmetalização poderá ser realizada pelo emprego, combinado ou não, da colagem e de substâncias químicas.

§ 2º É vedado o emprego de ácido clorídrico ou de outro ácido inorgânico como auxiliar no processo de desmetalização.

Conforme o art. 45, *caput* e incisos I ao V, da I.N. Mapa nº 49/2011, a estabilização tartárica consiste na adoção de procedimentos visando à obtenção da estabilidade tartárica dos vinhos, podendo ser obtida:

- I - por eletrodiálise;
- II - com a ajuda de resinas trocadoras de cátions;
- III - por meio de refrigeração;
- IV - pelo emprego de substâncias químicas; ou
- V - pelo emprego de substâncias de origem biológica.

De acordo com o art. 46 da I.N. Mapa nº 49/2011, o atesto consiste em completar com vinho o recipiente de armazenamento a fim de compensar as suas perdas naturais, com o objetivo de evitar o contato do vinho com o ar e, consequentemente, a oxidação ou o desenvolvimento de microrganismos aeróbicos.

Conforme o art. 47, *caput* e parágrafo único, da I.N. Mapa nº 49/2011, a estabilização biológica consiste em empregar processos físicos ou químicos, em conjunto ou separadamente, para eliminar ou inibir o crescimento de microrganismos indesejáveis e obter a estabilidade biológica do vinho contendo açúcares fermentáveis, na garrafa. Na estabilização biológica, poderão ser

adotados a pasteurização, a filtração e o tratamento com inibidores de microrganismos indesejáveis.

De acordo com o art. 48 da I.N. Mapa nº 49/2011, o tratamento com antioxidante consiste em adicionar antioxidantes ao vinho com o objetivo de protegê-lo da ação do oxigênio.

Conforme o art. 49, *caput* e parágrafo único, da I.N. Mapa nº 49/2011, a fermentação malolática corresponde à degradação do ácido málico presente no vinho em elaboração, pela ação de bactérias produtoras de ácido lático. A fermentação malolática poderá ser induzida, auxiliada ou inibida pela adição ao vinho de substâncias autorizadas em legislação específica.

De acordo com o art. 50 da I.N. Mapa nº 49/2011, a alcoolização de vinhos consiste em adicionar ao vinho aguardente de vinho, álcool vínico, álcool etílico potável de origem agrícola ou destilado alcoólico simples de vinho ou de bagaço ou de borras, retificados, em conjunto ou separadamente, visando à elaboração de vinho licoroso, vinho composto e outras bebidas alcoólicas derivadas da uva e do vinho, de acordo com seus respectivos padrões de identidade e qualidade.

Conforme o art. 51 da I.N. Mapa nº 49/2011, a aromatização consiste em adicionar substâncias aromáticas ao vinho e aos derivados da uva e do vinho, quando previsto no padrão de identidade e qualidade, com o objetivo de melhorar suas características sensoriais ou conferir novas características.

De acordo com o art. 52 da I.N. Mapa nº 49/2011, o corte ou assemblage consiste em misturar diferentes vinhos com o objetivo de produzir vinhos com características físico-químicas e sensoriais desejadas.

Conforme o art. 53 da I.N. Mapa nº 49/2011, o engarrafamento térmico consiste em engarrafar o vinho previamente aquecido e fechar imediatamente a garrafa, a fim de promover a estabilidade biológica e físico-química do vinho e a eliminação de oxigênio.

De acordo com o art. 54, *caput* e incisos I ao IV, da I.N. Mapa nº 49/2011, a aeração consiste em introduzir ar ou gás específico ao vinho com o objetivo de:

- I - reduzir o teor de ferro;
- II - promover a polimerização de compostos fenólicos;
- III - aumentar a estabilidade da coloração do vinho; e
- IV - eliminar eventuais traços de hidrogênio sulfuroso do vinho.

Conforme o art. 54, parágrafo único, da I.N. Mapa nº 49/2011, a remoção do mau cheiro ou gosto devido ao hidrogênio sulfuroso ou seus derivados poderá ser feita com o auxílio de substância autorizada em legislação específica.

De acordo com o art. 55, *caput* e §§ 1º, incisos I e II, 2º e 3º, da I.N. Mapa nº 49/2011, a desidratação parcial ou concentração do vinho consiste em concentrar o vinho por eliminação de água endógena, com o objetivo de aumentar a graduação alcoólica do vinho.

§ 1º A desidratação parcial ou concentração do vinho poderá ser obtida por meio de:

- I - osmose inversa ou reversa: passagem do mosto por membranas específicas sob a ação de uma pressão superior à pressão osmótica do mosto; ou
- II - crioconcentração: congelamento parcial e eliminação do gelo formado.

§ 2º É vedada a desidratação parcial do vinho quando o mosto que lhe deu origem tiver sido submetido à mesma prática.

§ 3º A desidratação parcial ou concentração não pode conduzir à redução de mais de vinte por cento do volume inicial, nem aumentar mais de dois por cento em volume a graduação alcoólica inicial do vinho.

Conforme o art. 56, *caput* e incisos I ao III, da I.N. Mapa nº 49/2011, a maturação em recipiente de madeira consiste em acondicionar o vinho em barricas de madeira apropriada, com capacidade máxima de seiscentos litros, com o objetivo de:

- I - obter um processo evolutivo natural do vinho, com o desenvolvimento de suas características sensoriais;
- II - favorecer os mecanismos físicos e químicos naturais devido à oxigenação e ao aporte progressivo de substâncias cedidas pela madeira; e
- III - obter estabilização físico-química total ou parcial do vinho.

De acordo com o art. 57, *caput* e §§ 1º, incisos I ao IV, 2º e 3º, da I.N. Mapa nº 49/2011, o afinamento consiste em colocar o vinho em contato com a madeira, durante um período determinado, por meio da adição de lascas de madeira da espécie *Quercus* sp., com o objetivo de transmitir ao vinho constituintes provenientes do carvalho.

§ 1º As lascas de madeira da espécie *Quercus* sp., para a prática de que trata o *caput* deste artigo, deverão atender aos seguintes requisitos:

- I - ser utilizadas ao natural ou torradas, sem que tenham sofrido combustão;
- II - não ser adicionadas de substâncias destinadas a aumentar seu poder aromatizante natural ou seus compostos fenólicos extraíveis;
- III - não ter sofrido tratamento químico, enzimático ou físico, exceto a torra; e
- IV - apresentar partículas com dimensão tal que ao menos noventa e cinco por cento em peso seja retido em peneira com malha de dois milímetros.

§ 2º É vedada a utilização de pó de carvalho para afinar o vinho.

§ 3º Os vinhos elaborados com adição de pedaços de madeira de carvalho não poderão apresentar na rotulagem designações relativas a período de maturação ou envelhecimento.

Conforme o art. 58, *caput* e §§ 1º ao 3º, da I.N. Mapa nº 49/2011, a desalcoolização consiste em eliminar parcialmente ou totalmente o etanol do vinho.

§ 1º A desalcoolização parcial do vinho poderá ser realizada por meio de técnicas de separação, em vinho cujo mosto não tenha sido submetido a enriquecimento ou concentração.

§ 2º A graduação alcoólica do vinho parcialmente desalcoolizado poderá ser diminuída em no máximo dois por cento em volume.

§ 3º A desalcoolização total do vinho tem por objetivo a elaboração de fermentado de uva desalcoolizado e poderá ser realizada por meio dos procedimentos previstos para desalcoolização parcial, além do aquecimento sob fogo direto.

De acordo com o art. 59, *caput*, da I.N. Mapa nº 49/2011, o adoçamento ou edulcoração de vinhos consiste em adicionar edulcorante ao vinho com o objetivo de obter vinhos de diferentes graus de doçura a partir de um vinho seco.

Conforme o art. 59, parágrafo único e incisos I ao IV, da I.N. Mapa nº 49/2011, para o adoçamento ou edulcoração de que trata o *caput* deste artigo, poderão ser adicionados ao vinho:

- I - sacarose na forma sólida;
- II - mosto de uva;
- III - mosto concentrado de uva; ou
- IV - a mistura de um ou mais produtos definidos nos incisos I, II e III deste parágrafo único.

De acordo com o art. 60 da I.N. Mapa nº 49/2011, a maturação ou envelhecimento em garrafa consiste em manter o vinho em garrafas estocadas em local apropriado, com o objetivo de manter o vinho em ambiente redutor para melhorar suas características sensoriais.

Conforme o art. 61 da I.N. Mapa nº 49/2011, a carbonatação consiste em adicionar dióxido de carbono ao vinho ou derivado da uva e do vinho, visando à elaboração de vinho frizzante, vinho gaseificado ou outro derivado da uva e do vinho em que esteja prevista a gaseificação no respectivo padrão de identidade e qualidade.

De acordo com o art. 62 da I.N. Mapa nº 49/2011, a correção da cor consiste em adicionar corante natural ao derivado da uva e do vinho, quando previsto no respectivo padrão de identidade e qualidade, com vistas a reforçar a sua coloração natural.

Conforme o art. 63, *caput* e incisos I ao VII, da I.N. Mapa nº 49/2011, são práticas enológicas admitidas para vinhos espumantes e vinhos frisantes gaseificados naturalmente:

- I - tiragem;
- II - tomada de espuma;
- III - maturação;
- IV - remuage;
- V - degola;
- VII - clarificação; e
- VII - engarrafamento isobarométrico

De acordo com o art. 64, *caput* e §§ 1º ao 3º, da I.N. Mapa nº 49/2011, a tiragem consiste em introduzir na garrafa ou no tanque de fermentação hermeticamente fechado (autoclave) o vinho base acrescido do licor de tiragem, com o objetivo de desencadear a segunda fermentação alcoólica tendo em vista a tomada de espuma.

§ 1º À mistura do vinho base e do licor de tiragem poderá ser adicionada levedura, clarificante e ativador de fermentação, em conjunto ou separadamente, com o objetivo de facilitar a multiplicação de leveduras e desencadear a segunda fermentação alcoólica.

§ 2º A segunda fermentação alcoólica poderá aumentar a graduação alcoólica do vinho base em no máximo um e meio por cento em volume.

§ 3º A prática de chaptalização somada à prática da tiragem poderá aumentar a graduação alcoólica do vinho base em no máximo três por cento em volume.

Conforme o art. 65, *caput*, da I.N. Mapa nº 49/2011, a tomada de espuma consiste em realizar a fermentação alcoólica do vinho base em recipiente hermeticamente fechado, garrafa ou tanque de fermentação, com o objetivo de elaborar vinho espumante ou fricante por saturação sob pressão de dióxido de carbono endógeno.

De acordo com o art. 65, parágrafo único, da I.N. Mapa nº 49/2011, a tomada de espuma do vinho moscato espumante ou moscatel espumante será realizada a partir de mosto cuja fermentação for prematuramente interrompida, em tanque de fermentação hermeticamente fechado.

Conforme o art. 66, *caput* e §§ 1º e 2º, da I.N. Mapa nº 49/2011, a maturação consiste em manter o vinho em contato com as leveduras para aprimorar as qualidades sensoriais do vinho espumante.

§ 1º A maturação poderá ocorrer na garrafa ou em tanque hermeticamente fechado.

§ 2º Quando a maturação se der em tanque hermeticamente fechado, as leveduras poderão ser mantidas em suspensão por processo físico adequado.

De acordo com o art. 67 da I.N. Mapa nº 49/2011, a remuage consiste em provocar a precipitação e reunir, no gargalo da garrafa, o depósito formado durante a tomada de espuma, por meio da disposição e movimentação da garrafa em suporte apropriado.

Conforme o art. 68 da I.N. Mapa nº 49/2011, a degola consiste em eliminar o depósito reunido sobre o vedante da garrafa durante a remuage, com o objetivo de assegurar a limpidez do vinho espumante ou frisanter.

De acordo com o art. 69, *caput* e parágrafo único, da I.N. Mapa nº 49/2011, a clarificação tem por objetivo assegurar a limpidez do vinho espumante e do vinho frisanter. Para a clarificação de vinhos espumantes e frisantes, somente poderão ser utilizadas a trasfega, a centrifugação e a filtração, sob condições isobarométricas.

Conforme o art. 70, *caput* e parágrafo único, da I.N. Mapa nº 49/2011, o engarrafamento isobarométrico consiste em engarrafar o vinho espumante ou frisanter elaborado em tanque hermeticamente fechado ou autoclave, sendo eventualmente adicionado de licor de expedição. No engarrafamento isobarométrico, é vedado o uso de dióxido de carbono para fazer contrapressão.

7 - Aditivos Alimentares:

Os aditivos alimentares permitidos para o Vinho Frisanter são os constantes na Resolução RDC nº 123/2016, em conformidade ao disposto 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-)	<i>quantum satis</i>	1 e 2
	296	Ácido málico (DL-)	<i>quantum satis</i>	1 e 2
	330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i>	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	Lisoizima	0,05	10
Corante	150a	Corante caramelo	<i>quantum satis</i>	11
Estabilizante	353	Ácido metatartárico	0,01	5
	414	Goma arábica, goma acácia	0,03	-
	466	Carboximetilcelulose sódica	0,01	-
Regulador de	170(i)	Carbonato de cálcio	<i>quantum satis</i>	1 e 12

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	<i>quantum satis</i>	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 SO₂ 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

8 - Coadjuvantes de Tecnologia:

Os coadjuvantes de tecnologia permitidos para o Vinho Frisante são os constantes na Resolução RDC nº 123/2016, em conformidade ao disposto na 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	no vinho	-

	Resolução RDC nº 322/2019)		
	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 49/2011, I.N. Mapa nº 75/2019, Resolução RDC nº 123/2016, alterada pela Resolução RDC nº 322/2019, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

2 - Definição:

Vinho Gaseificado é o vinho¹ 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).

¹ Vinho é a bebida obtida pela fermentação alcoólica do mosto simples de uva sã, fresca e madura. A denominação vinho é privativa do produto a que se refere este artigo, sendo vedada sua utilização para produtos obtidos de quaisquer outras matérias-primas (Lei nº 7.678/1988, art. 3º, caput e Parágrafo único).

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 gasosa, em atm, a 20 °C	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 mcg/L			-	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			-	5,0	N	N	N	N	N	S
Arsênio total, 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, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

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 - Práticas Enológicas Lícitas:

De acordo com o art. 2º, *caput* e incisos I, II, alíneas “a”, “b” e “c”, III, IV e V, da I.N. Mapa nº 49/2011, entende-se por:

I - prática enológica: o processo tecnológico, físico, químico ou biológico empregado em qualquer fase de elaboração do vinho ou do derivado da uva e do vinho;

II - vinho base: o mosto ou vinho destinado à tomada de espuma que pode ser constituído:

- a) por vinho base;
- b) por mosto; ou
- c) pelo corte de mostos ou de vinhos base, ou de ambos;

III - tomada de espuma: a fermentação alcoólica em recipiente hermeticamente fechado com o objetivo de reter o dióxido de carbono gerado na fermentação;

IV - licor de tiragem: o preparado constituído de vinho e de açúcar, sendo que o açúcar poderá ser substituído total ou parcialmente por mosto ou mosto concentrado; e

V - licor de expedição: o preparado que se adiciona ao vinho espumante após a tomada de espuma, antes do fechamento definitivo da garrafa ou no tanque hermeticamente fechado, antes do engarrafamento, devendo ser constituído de vinho e açúcar, sendo que o açúcar pode ser parcial ou totalmente substituído por mosto ou mosto concentrado de uva ou pela mistura de ambos e, eventualmente, ser adicionado de destilado de vinho.

Conforme o art. 3º, *caput* e parágrafo único, da I.N. Mapa nº 49/2011, os aditivos e coadjuvantes de tecnologia de fabricação utilizados nas práticas enológicas deverão atender às determinações do órgão competente. Para a aplicação das práticas enológicas lícitas, as quais requerem a utilização de aditivos ou coadjuvantes de tecnologia de fabricação ou outra substância de origem química ou biológica empregada na elaboração do produto, deverá ser observada a previsão de utilização para os vinhos e derivados da uva e do vinho, bem como os limites máximos permitidos, conforme legislação específica.

De acordo com o art. 4º da I.N. Mapa nº 49/2011, é condição geral que a substância de uso enológico, bem como o material ou utensílio utilizado para a prática enológica admitida, não altere as características sensoriais naturais do

produto final, excetuados os casos previstos nesta Instrução Normativa e em legislação específica.

Conforme o art. 5º da I.N. Mapa nº 49/2011, é vedado qualquer manipulação ou tratamento que tenha por objetivo modificar as características originais do produto com a finalidade de esconder alterações ou defeitos, exceto os previstos na I.N. Mapa nº 49/2011.

De acordo com os arts. 6º e 7º da I.N. Mapa nº 49/2011, as práticas enológicas lícitas deverão ser realizadas com o acompanhamento do responsável técnico do estabelecimento. Para a aplicação das práticas enológicas, deverão ser observadas as prescrições estabelecidas no Código Internacional de Práticas Enológicas da Organização Internacional da Vinha e do Vinho, última edição, quando não tiverem sido estabelecidas na I.N. Mapa nº 49/2011.

Conforme o art. 8º da I.N. Mapa nº 49/2011, as práticas enológicas previstas para o vinho de mesa aplicam-se por analogia ao vinho base para espumante e para frisanter, devendo ser observadas as exceções previstas na I.N. Mapa nº 49/2011 e em legislação específica.

De acordo com o art. 9º, *caput* e incisos I ao VIII, da I.N. Mapa nº 49/2011, são práticas enológicas admitidas para uvas destinadas à industrialização:

- I - triagem ou seleção;
- II - esmagamento;
- III - desengace;
- IV - esgotamento;
- V - prensagem;
- VI - maceração;
- VII - enriquecimento; e
- VIII - tratamento com antioxidantes.

Conforme o art. 10 da I.N. Mapa nº 49/2011, a triagem ou seleção de uvas consiste em separar as bagas impróprias para vinificação ou classificar as uvas de acordo com o grau de maturação.

De acordo com o art. 11 da I.N. Mapa nº 49/2011, o esmagamento consiste em romper a película das bagas e esmagá-las com o objetivo de liberar o mosto para assegurar a difusão dos elementos solúveis da casca no mosto e facilitar a multiplicação de leveduras.

Conforme o art. 12 da I.N. Mapa nº 49/2011, o desengace consiste em separar as bagas do engaço com o objetivo de reduzir a perda de cor e de álcool do vinho tinto e torná-lo menos rico em tanino indesejável e menos adstringente.

De acordo com o art. 13 da I.N. Mapa nº 49/2011, o esgotamento consiste em deixar o suco da uva esmagada escorrer antes da prensagem, para obter um mosto com menos substâncias oriundas dos cachos, das peles e das sementes.

Conforme o art. 14 da I.N. Mapa nº 49/2011, a prensagem consiste em prensar a uva ou a casca a fim de extrair a parte líquida; e pode ser realizada na uva inteira ou na uva previamente desengaçada e esmagada.

De acordo com o art. 15, *caput* e incisos I ao V, da I.N. Mapa nº 49/2011, a maceração consiste em manter a parte sólida da uva em contato com o mosto, a fim de promover a dissolução de substâncias presentes na película da baga, podendo ser dividida em:

I - maceração tradicional, que consiste em manter, por um período, a parte sólida em contato com a parte líquida, após o desengace e o esmagamento;

II - maceração carbônica, que consiste em manter a uva inteira em tanque fechado por alguns dias, contendo atmosfera rica em dióxido de carbono;

III - maceração a quente, que consiste em aquecer as uvas inteiras ou desengaçadas ou esmagadas, por um período de tempo, antes da fermentação, no caso de termovinificação, a fim de extrair rapidamente e com mais eficiência matérias corantes e outras substâncias contidas na película, sendo proibido o aquecimento por injeção de vapor direto;

IV - maceração a frio, que consiste em esfriar as uvas inteiras ou desengaçadas ou esmagadas antes da prensagem ou da fermentação conforme o tipo de vinho, com o objetivo de favorecer a extração de constituintes da película e de aumentar a complexidade aromática e gustativa do vinho; e

V - maceração sulfurosa, que consiste em manter a uva em contato com substância química autorizada em legislação específica com o objetivo de produzir mosto sulfitado para a elaboração de derivados da uva.

Conforme o art. 15, parágrafo único, da I.N. Mapa nº 49/2011, durante a maceração, a uva poderá ser adicionada de enzimas com o objetivo de facilitar a obtenção do mosto, as operações de desborre, a extração de matéria corante e de polifenóis e a extração de aromas e de precursores aromáticos da película da baga.

De acordo com o art. 16, *caput* e incisos I ao IV, da I.N. Mapa nº 49/2011, o enriquecimento consiste em aumentar o teor de açúcar das uvas colhidas, até o nível desejado, por meio dos seguintes procedimentos:

I - passificação natural: exposição das uvas sobre uma superfície ou suspensão durante o tempo necessário, sob o sol ou em recinto sombreado ventilado naturalmente;

II - passificação forçada: manutenção das uvas em ambiente climatizado com circulação de ar seco ou desidratado e, eventualmente, aquecido;

III - triagem ou seleção, na forma disposta no art. 10; e

IV - crioconcentração: congelamento parcial das uvas inteiras seguido de uma prensagem à baixa temperatura.

Conforme o art. 17, *caput* e incisos I e II, da I.N. Mapa nº 49/2011, o tratamento com antioxidante consiste em adicionar antioxidante à uva, com objetivo de:

I - obter controle microbiológico, limitando ou impedindo a multiplicação das leveduras e das bactérias tecnologicamente indesejáveis; e

II - proteger as matérias aromáticas da uva contra a influência do oxigênio do ar.

De acordo com o art. 18, *caput* e incisos I ao XX, da I.N. Mapa nº 49/2011, são práticas enológicas admitidas para mosto de uva:

- I - arejamento ou oxigenação;
- II - tratamento com antioxidante;
- III - acidificação;
- IV - desacidificação;
- V - desborre;
- VI - clarificação;
- VII - desidratação parcial ou concentração;
- VIII - cozimento;
- IX - dessulfitação;
- X - flotação;
- XI - tratamento enzimático;
- XII - desmetalização;
- XIII - abafamento alcoólico;
- XIV - pasteurização;
- XV - tratamento com atmosfera inerte;
- XVI - controle da fermentação malolática;
- XVII - correção ou enriquecimento;
- XVIII - fermentação alcoólica;
- XIX - fermentação em barricas de madeira; e
- XX - maceração pós-fermentativa.

Conforme o art. 19 da I.N. Mapa nº 49/2011, o arejamento ou oxigenação consiste em adicionar ar ou gás ao mosto com o objetivo de reduzir o conteúdo de compostos fenólicos e aumentar a estabilidade da cor do vinho.

De acordo com o art. 20, *caput* e incisos I ao IX, da I.N. Mapa nº 49/2011, o tratamento com antioxidante consiste em adicionar antioxidante ao mosto, com o objetivo de:

- I - obter ação antisséptica;
- II - proteger o mosto da ação do oxigênio;
- III - selecionar as leveduras;

IV - facilitar o desborre;

V - favorecer a dissolução de antocianos;

VI - regular e controlar a fermentação;

VII - proteger as substâncias aromáticas da uva;

VIII - limitar a formação de etanol, durante a fermentação alcoólica; e

IX - limitar a formação de hidrogênio sulfuroso e de tióis voláteis de origem fermentativa.

Conforme o art. 21, *caput*, incisos I ao V, e §§ 1º, incisos I ao IV, 2º, 3º e 4º, da I.N. Mapa nº 49/2011, a acidificação consiste em aumentar a acidez total titulável e reduzir o pH do mosto com a finalidade de:

I - elaborar vinhos equilibrados sob o ponto de vista gustativo;

II - favorecer a boa evolução biológica e a conservação do vinho;

III - favorecer o processo de amadurecimento do vinho;

IV - corrigir a insuficiência de acidez decorrente de causas naturais; e

V - obter a produção de ácidos durante a fermentação alcoólica.

§ 1º A acidificação do mosto poderá ser realizada da seguinte forma:

I - pelo corte com mostos de acidez mais elevada;

II - com a ajuda de resinas trocadoras de cátions fortes ou sob forma livre;

III - pelo emprego de ácidos orgânicos; ou

IV - por acidificação microbiológica.

§ 2º A adição de acidulante ao mosto também poderá ter como objetivo a redução do nível de cálcio.

§ 3º É proibida a utilização de ácidos inorgânicos para acidificação.

§ 4º A acidez inicial do mosto pode ser aumentada em no máximo um inteiro e cinco décimos de gramas por litro, expresso em ácido tartárico.

De acordo com o art. 22, *caput*, incisos I ao IV e §§ 1º, incisos I ao VI, e 2º, da I.N. Mapa nº 49/2011, a desacidificação consiste em diminuir a acidez total titulável e aumentar o pH do mosto, com a finalidade de:

I - obter vinhos de composição equilibrada sob o ponto de vista gustativo;

II - obter estabilidade no que diz respeito à precipitação de tartarato de potássio e de tartarato de cálcio;

III - favorecer a desacidificação biológica; e

IV - obter degradação parcial do ácido málico.

§ 1º A desacidificação poderá ser realizada da seguinte forma:

I - pela precipitação espontânea de ácido tartárico;

II - pelo corte com mostos de menor acidez;

III - pelo emprego de tratamento térmico (frio);

IV - pela degradação microbiológica de ácido málico;

V - pelo emprego de substâncias químicas; ou

VI - com a ajuda de resinas trocadoras de ânions.

§ 2º O vinho proveniente de mosto desacidificado deve conter no mínimo um grama por litro de ácido tartárico.

Conforme o art. 23, *caput*, parágrafo único e incisos I e II, da I.N. Mapa nº 49/2011, o desborre consiste na separação dos sólidos em suspensão com o objetivo de eliminar partículas terrosas e orgânicas, reduzir a flora microbiana indígena e reduzir o teor de colóides e a turbidez. O desborre pode ser realizado de forma:

I - estática, pela sedimentação espontânea ou com auxílio de substâncias autorizadas; ou

II - dinâmica, por meio de filtração ou centrifugação.

De acordo com o art. 24, *caput*, incisos I e II, e §§ 1º, incisos I ao IX, e 2º, da I.N. Mapa nº 49/2011, clarificação consiste no emprego de processos químicos e físicos visando à obtenção de mostos límpidos e estáveis, na qual poderão ser empregadas:

I - a colagem, que consiste na adição ao mosto de substâncias que, além de proporcionar limpidez e estabilidade, melhoram suas propriedades gustativas; e

II - a filtração, que consiste em passar o mosto através de filtros apropriados para reter partículas em suspensão, com o auxílio ou não de substratos.

§ 1º Para a clarificação do mosto, poderão ainda ser utilizadas substâncias com vistas a:

I - diminuir ou eliminar a quantidade de compostos polifenólicos oxidados ou passíveis de oxidação;

II - reduzir a adstringência do mosto antes da fermentação;

III - eliminar partículas insolúveis;

- IV - facilitar a limpeza dos vinhos novos pela precipitação parcial de matérias protéicas; V - facilitar a colagem dos vinhos;
- VI - prevenir as quebras protéicas e cuprosas;
- VII - corrigir as características sensoriais dos vinhos provenientes de mostos alterados por fungos indesejáveis;
- VIII - eliminar contaminantes eventuais; e
- IX - corrigir a cor dos mostos.

§ 2º Para auxiliar a clarificação, poderão ser utilizadas enzimas.

Conforme o art. 25, *caput* e §§ 1º, incisos I ao IV, e 2º, da I.N. Mapa nº 49/2011, a desidratação parcial ou concentração do mosto consiste em eliminar certa quantidade de água do mosto com o objetivo de aumentar a concentração de açúcar do mosto, produzir mosto concentrado ou obter o enriquecimento do mosto.

§ 1º A desidratação parcial ou concentração do mosto poderá ser obtida por meio dos seguintes procedimentos:

- I - osmose inversa ou reversa: passagem do mosto por membranas específicas sob a ação de uma pressão superior à pressão osmótica do mosto;
- II - evaporação parcial a vácuo: aquecimento submetido a vácuo acentuado;
- III - evaporação parcial sob pressão atmosférica: sistema de evaporação à pressão atmosférica; ou
- IV - crioconcentração: congelamento parcial e eliminação do gelo formado.

§ 2º A desidratação parcial não pode conduzir à redução de mais de vinte por cento do volume inicial nem aumentar em mais de dois por cento em volume a graduação alcoólica potencial inicial do mosto.

De acordo com o art. 26 da I.N. Mapa nº 49/2011, o cozimento consiste na concentração avançada do mosto a fogo direto ou a vapor, de modo a promover sua caramelização.

Conforme o art. 27 da I.N. Mapa nº 49/2011, a dessulfitação consiste em eliminar ou reduzir a quantidade de dióxido de enxofre inicialmente adicionado ao mosto, por meio de processo físico, a fim de torná-lo próprio à elaboração de diferentes produtos e possibilitar a fermentação de mostos destinados à destilação.

De acordo com o art. 28, *caput* e incisos I ao IV, da I.N. Mapa nº 49/2011, a flotação consiste em injetar gás no mosto a fim de conduzir à superfície partículas e microrganismos com a finalidade de:

I - clarificar rapidamente o mosto, com ou sem adição de clarificantes;

II - reduzir a população nativa ou indígena de microrganismos antes da fermentação alcoólica para o crescimento posterior de leveduras selecionadas;

III - realizar a clarificação contínua e regularizar a quantidade de material a ser eliminado; e

IV - realizar, eventualmente, a oxigenação durante a clarificação.

Conforme o art. 29, *caput* e parágrafo único, da I.N. Mapa nº 49/2011, o tratamento enzimático consiste em adicionar enzimas ao mosto, com o objetivo de auxiliar a filtração e contribuir para revelar o potencial aromático da uva. O tratamento enzimático poderá ser utilizado como auxiliar de outras práticas enológicas quando previsto em legislação específica.

De acordo com o art. 30, *caput* e §§ 1º e 2º, da I.N. Mapa nº 49/2011, a desmetalização consiste em adicionar substância ao mosto com o objetivo de reduzir a concentração de metais presentes no mosto provenientes de contaminação e, por consequência, prevenir os defeitos causados pelo teor elevado de metais.

§ 1º A desmetalização poderá ser realizada pelo emprego, combinado ou não, da colagem e de substâncias químicas.

§ 2º É vedado o emprego de ácido clorídrico como auxiliar no processo de desmetalização.

Conforme o art. 31, *caput* e parágrafo único, da I.N. Mapa nº 49/2011, o abafamento alcoólico consiste em adicionar álcool vínico, aguardente de vinho ou destilado alcoólico simples de vinho ou de bagaço ou de borras ou álcool etílico potável de origem agrícola, em conjunto ou separadamente, ao mosto ou ao mosto em fermentação, visando interromper a fermentação alcoólica e, por consequência, elaborar produtos derivados da uva e do vinho de acordo com o respectivo padrão de identidade e qualidade. O impedimento da fermentação alcoólica também poderá ser obtido pela adição ao mosto de gás sob pressão.

De acordo com o art. 32 da I.N. Mapa nº 49/2011, a pasteurização consiste em aquecer o mosto por período determinado, a fim de interromper a atividade de microrganismos e tornar inativas enzimas presentes no mosto.

Conforme o art. 33 da I.N. Mapa nº 49/2011, o tratamento com atmosfera inerte consiste em criar uma atmosfera inerte pela adição de gás ao mosto, para conservá-lo ao abrigo do ar e, por consequência, evitar a oxidação ou o desenvolvimento de microrganismos indesejáveis.

De acordo com o art. 34 da I.N. Mapa nº 49/2011, o controle da fermentação malolática consiste em adicionar substância ao mosto com o objetivo de

controlar o crescimento e a atividade de bactérias responsáveis pela fermentação malolática, bem como de reduzir a taxa de dióxido de enxofre.

Conforme o art. 35, *caput* e incisos I ao IV, da I.N. Mapa nº 49/2011, a correção ou enriquecimento de mostos consiste em corrigir a deficiência do teor de açúcar do mosto devido às condições desfavoráveis de maturação das uvas destinadas à vinificação, pela:

I - adição, ao mosto, de sacarose (chaptalização), álcool vínico, mosto concentrado retificado ou mosto concentrado; e

II - desidratação parcial do mosto.

De acordo com o art. 35, parágrafo único, da I.N. Mapa nº 49/2011, a correção de que trata o inciso I deste artigo deverá respeitar o limite máximo estabelecido pela legislação específica.

Conforme o art. 36, *caput* e §§ 1º, incisos I ao III, 2º, incisos I ao V, 3º e 4º, da I.N. Mapa nº 49/2011, a fermentação alcoólica consiste em transformar açúcar de uva em etanol, dióxido de carbono e em produtos secundários visando à elaboração de vinho ou derivado da uva ou do vinho.

§ 1º A fermentação alcoólica pode ocorrer de maneira espontânea por meio de leveduras naturalmente presentes na película das bagas ou no mosto, ou por tratamento com leveduras selecionadas, antes ou durante a fermentação, com o objetivo de:

I - induzir, regularizar ou acelerar a fermentação no caso de vinificações muito lentas;

II - reanimar uma fermentação interrompida; ou

III - facilitar o esgotamento do açúcar.

§ 2º Ao mosto poderão ser adicionados, antes ou durante a fermentação, ativadores de fermentação, com o objetivo de:

I - favorecer o início ou a conclusão da fermentação alcoólica pelo enriquecimento com nutrientes e fatores de crescimento ou pela adsorção de inibidores de leveduras;

II - acelerar a fermentação alcoólica;

III - diminuir a formação de substâncias capazes de se combinar com o dióxido de enxofre durante a fermentação;

IV - prevenir ou tratar a interrupção da fermentação alcoólica; e

V - facilitar a conclusão de fermentações lentas.

§ 3º A introdução de ar ao mosto ou às uvas esmagadas no início da fermentação também é uma prática adotada para favorecer o desenvolvimento de leveduras e ativar a fermentação e a transformação completa dos açúcares fermentáveis.

§ 4º A fermentação alcoólica poderá ser interrompida por processo físico com o objetivo de gerar um produto com açúcar residual, sendo, para tanto, permitidos o tratamento térmico (frio ou calor), a filtração e a centrifugação.

De acordo com o art. 37, *caput* e incisos I ao III, da I.N. Mapa nº 49/2011, a fermentação em barricas de madeira consiste em conduzir a fermentação alcoólica e, eventualmente, a fermentação malolática dos vinhos, em recipientes de madeira com capacidade igual ou inferior a seiscentos litros, com o objetivo de:

I - favorecer mecanismos físicos e químicos naturais que conduzem ao enriquecimento do vinho em substâncias cedidas pela madeira;

II - permitir que microrganismos façam a transformação de substâncias cedidas pela madeira; e

III - favorecer a migração de compostos das leveduras para o vinho, por autólise, pelo contato mais estreito entre a borra e o vinho.

Conforme o art. 38 da I.N. Mapa nº 49/2011, a maceração pós-fermentativa consiste em prolongar a maceração ao final da fermentação alcoólica dos mostos, podendo ser intensificada com o uso de calor, com o objetivo de completar a liberação de constituintes das cascas das uvas decorrente da maceração pré-fermentativa e melhorar a estrutura polifenólica e a cor dos vinhos.

De acordo com o art. 39, *caput* e incisos I ao XXIII, da I.N. Mapa nº 49/2011, são práticas enológicas admitidas para vinhos:

- I - acidificação;
- II - desacidificação;
- III - clarificação
- IV - tratamento enzimático;
- V - desmetalização;
- VI - estabilização tartárica;
- VII - atesto;
- VIII - estabilização biológica;
- IX- tratamento com antioxidante;
- X - fermentação malolática;
- XI - alcoolização;
- XII - aromatização;
- XIII - corte ou assemblage;
- XIV - engarrafamento térmico;
- XV - aeração;
- XVI - desidratação parcial ou concentração;
- XVII - maturação em recipiente de madeira;
- XVIII - afinamento;
- XIX - desalcoolização;
- XX - adoçamento ou edulcoração;
- XXI - maturação ou envelhecimento em garrafa;

XXII - carbonatação; e
XXIII - correção da cor.

Conforme o art. 40, *caput*, incisos I ao V, e §§ 1º, incisos I a III, 2º, 3º, 4º e 5º, da I.N. Mapa nº 49/2011, a acidificação consiste em aumentar a acidez total titulável e reduzir o pH do vinho com a finalidade de:

- I - elaborar vinhos equilibrados sob o ponto de vista gustativo;
- II - favorecer uma boa evolução biológica e a conservação do vinho;
- III - favorecer o processo de amadurecimento do vinho;
- IV - corrigir a insuficiência de acidez decorrente de causas naturais; e
- V - abaixar o pH do vinho.

§ 1º A acidificação do vinho poderá ser realizada da seguinte forma:

- I - pelo corte com vinhos de acidez mais elevada;
- II - com a ajuda de resinas trocadoras de cátions fortes ou sob forma livre; ou
- III - pelo emprego de ácidos orgânicos.

§ 2º A adição de acidulante ao vinho também pode ter como objetivo a redução do nível de cálcio.

§ 3º É vedada a utilização de ácidos inorgânicos para acidificação.

§ 4º A acidez inicial do vinho pode ser aumentada em no máximo dois inteiros e cinco décimos de gramas por litro, expresso em ácido tartárico.

§ 5º Quando o mosto e o vinho forem acidificados, o aumento total da acidez deve ser de no máximo dois inteiros e cinco décimos de gramas por litro, expresso em ácido tartárico.

De acordo com o art. 41, *caput*, incisos I ao V, e §§ 1º, incisos I a VI, 2º e 3º, da I.N. Mapa nº 49/2011, a desacidificação consiste em diminuir a acidez total titulável e aumentar o pH do vinho, com a finalidade de:

- I - obter vinhos equilibrados sob o ponto de vista gustativo;
- II - obter estabilidade no que diz respeito à precipitação de tartarato de potássio e de tartarato de cálcio;
- III - favorecer a desacidificação biológica;
- IV - obter vinhos biologicamente mais estáveis; e
- V - corrigir o excesso de acidez decorrente de causas naturais.

§ 1º A desacidificação poderá ser realizada da seguinte forma:

- I - espontaneamente, pela precipitação de ácido tartárico ou pela degradação de ácido málico;
- II - pelo corte com vinhos de menor acidez;
- III - pelo emprego de refrigeração;
- IV - com a ajuda de resinas trocadoras de íons;
- V - pelo emprego de substâncias químicas; ou
- VI - por processo microbiológico.

§ 2º O vinho desacidificado com o auxílio de substâncias químicas deve conter no mínimo um grama por litro de ácido tartárico.

§ 3º A acidificação e a desacidificação do vinho, realizadas pelo emprego de substâncias químicas, se excluem mutuamente.

Conforme o art. 42, *caput*, incisos I, II e III, alíneas “a”, “b”, “c” e “d”, e §§ 1º, incisos I a VI, e 2º, da I.N. Mapa nº 49/2011, clarificação consiste no emprego de processos químicos e físicos visando à elaboração de vinhos límpidos e estáveis, na qual poderão ser empregadas:

I - a colagem, que consiste na adição ao vinho de substâncias químicas com o objetivo de completar a clarificação espontânea, tornar o vinho tinto menos adstringente, eliminando parte dos seus taninos e polifenóis e clarificar os vinhos turvos;

II - a filtração, que consiste em passar o vinho através de filtros ou substratos apropriados, tais como terras, placas e membranas, para reter partículas em suspensão com o objetivo de proporcionar limpidez e estabilidade biológica ao vinho pela eliminação de microrganismos; e

III - a trasfega, que consiste em transferir o vinho de um recipiente para outro a fim de permitir a separação de depósitos sólidos do líquido e, por consequência:

- a) separar o vinho da borra e de depósitos provenientes da adição de clarificantes;
- b) separar o vinho de microrganismos no fim da fermentação alcoólica ou malolática, ou de alterações provocadas por bactérias ou leveduras;
- c) permitir a realização do conjunto de operações de vinificação, de tratamento e de transporte de vinhos; e
- d) permitir a estabilização tartárica e a separação de cristais de tártaro.

§ 1º Para a clarificação do vinho, poderão ainda ser utilizadas substâncias visando a:

- I - coagulação dos coadjuvantes agentes de clarificação adicionados ao vinho;

- II - facilitar a limpeza de vinhos novos pela precipitação parcial de matérias protéicas;
- III - facilitar a colagem;
- IV - corrigir as características sensoriais dos vinhos provenientes de mostos alterados por fungos indesejáveis;
- V - eliminar contaminantes eventuais; e
- VI - corrigir a cor dos vinhos.

§ 2º Para auxiliar a clarificação do vinho, poderão ser utilizadas enzimas.

De acordo com o art. 43, *caput* e incisos I ao V, da I.N. Mapa nº 49/2011, o tratamento enzimático consiste em adicionar enzimas ao produto, com o objetivo de:

- I - contribuir para revelar o potencial aromático do vinho a partir de precursores provenientes da uva;
- II - facilitar a liberação de constituintes solúveis das leveduras;
- III - melhorar a estabilidade coloidal do vinho; e
- IV - diminuir a taxa de uréia, para evitar a formação de carbamato de etila durante o envelhecimento.

Conforme o art. 43, parágrafo único, da I.N. Mapa nº 49/2011, o tratamento enzimático poderá ser utilizado como auxiliar de outras práticas enológicas quando previsto em legislação específica.

De acordo com o art. 44, *caput* e §§ 1º e 2º, da I.N. Mapa nº 49/2011, a desmetalização consiste em adicionar substância ao vinho com o objetivo de reduzir o teor de metais presentes no vinho provenientes de contaminação e, por consequência, prevenir os defeitos causados pelo teor elevado de metais.

§ 1º A desmetalização poderá ser realizada pelo emprego, combinado ou não, da colagem e de substâncias químicas.

§ 2º É vedado o emprego de ácido clorídrico ou de outro ácido inorgânico como auxiliar no processo de desmetalização.

Conforme o art. 45, *caput* e incisos I ao V, da I.N. Mapa nº 49/2011, a estabilização tartárica consiste na adoção de procedimentos visando à obtenção da estabilidade tartárica dos vinhos, podendo ser obtida:

- I - por eletrodiálise;
- II - com a ajuda de resinas trocadoras de cátions;
- III - por meio de refrigeração;
- IV - pelo emprego de substâncias químicas; ou
- V - pelo emprego de substâncias de origem biológica.

De acordo com o art. 46 da I.N. Mapa nº 49/2011, o atesto consiste em completar com vinho o recipiente de armazenamento a fim de compensar as suas perdas naturais, com o objetivo de evitar o contato do vinho com o ar e, consequentemente, a oxidação ou o desenvolvimento de microrganismos aeróbicos.

Conforme o art. 47, *caput* e parágrafo único, da I.N. Mapa nº 49/2011, a estabilização biológica consiste em empregar processos físicos ou químicos, em conjunto ou separadamente, para eliminar ou inibir o crescimento de microrganismos indesejáveis e obter a estabilidade biológica do vinho contendo açúcares fermentáveis, na garrafa. Na estabilização biológica, poderão ser adotados a pasteurização, a filtração e o tratamento com inibidores de microrganismos indesejáveis.

De acordo com o art. 48 da I.N. Mapa nº 49/2011, o tratamento com antioxidante consiste em adicionar antioxidantes ao vinho com o objetivo de protegê-lo da ação do oxigênio.

Conforme o art. 49, *caput* e parágrafo único, da I.N. Mapa nº 49/2011, a fermentação malolática corresponde à degradação do ácido málico presente no vinho em elaboração, pela ação de bactérias produtoras de ácido lático. A fermentação malolática poderá ser induzida, auxiliada ou inibida pela adição ao vinho de substâncias autorizadas em legislação específica.

De acordo com o art. 50 da I.N. Mapa nº 49/2011, a alcoolização de vinhos consiste em adicionar ao vinho aguardente de vinho, álcool vínico, álcool etílico potável de origem agrícola ou destilado alcoólico simples de vinho ou de bagaço ou de borras, retificados, em conjunto ou separadamente, visando à elaboração de vinho licoroso, vinho composto e outras bebidas alcoólicas derivadas da uva e do vinho, de acordo com seus respectivos padrões de identidade e qualidade.

Conforme o art. 51 da I.N. Mapa nº 49/2011, a aromatização consiste em adicionar substâncias aromáticas ao vinho e aos derivados da uva e do vinho, quando previsto no padrão de identidade e qualidade, com o objetivo de melhorar suas características sensoriais ou conferir novas características.

De acordo com o art. 52 da I.N. Mapa nº 49/2011, o corte ou assemblage consiste em misturar diferentes vinhos com o objetivo de produzir vinhos com características físico-químicas e sensoriais desejadas.

Conforme o art. 53 da I.N. Mapa nº 49/2011, o engarrafamento térmico consiste em engarrafar o vinho previamente aquecido e fechar imediatamente a garrafa, a fim de promover a estabilidade biológica e físico-química do vinho e a eliminação de oxigênio.

De acordo com o art. 54, *caput* e incisos I ao IV, da I.N. Mapa nº 49/2011, a aeração consiste em introduzir ar ou gás específico ao vinho com o objetivo de:

- I - reduzir o teor de ferro;
- II - promover a polimerização de compostos fenólicos;

- III - aumentar a estabilidade da coloração do vinho; e
- IV - eliminar eventuais traços de hidrogênio sulfuroso do vinho.

Conforme o art. 54, parágrafo único, da I.N. Mapa nº 49/2011, a remoção do mau cheiro ou gosto devido ao hidrogênio sulfuroso ou seus derivados poderá ser feita com o auxílio de substância autorizada em legislação específica.

De acordo com o art. 55, *caput* e §§ 1º, incisos I e II, 2º e 3º, da I.N. Mapa nº 49/2011, a desidratação parcial ou concentração do vinho consiste em concentrar o vinho por eliminação de água endógena, com o objetivo de aumentar a graduação alcoólica do vinho.

§ 1º A desidratação parcial ou concentração do vinho poderá ser obtida por meio de:

- I - osmose inversa ou reversa: passagem do mosto por membranas específicas sob a ação de uma pressão superior à pressão osmótica do mosto; ou
- II - crioconcentração: congelamento parcial e eliminação do gelo formado.

§ 2º É vedada a desidratação parcial do vinho quando o mosto que lhe deu origem tiver sido submetido à mesma prática.

§ 3º A desidratação parcial ou concentração não pode conduzir à redução de mais de vinte por cento do volume inicial, nem aumentar mais de dois por cento em volume a graduação alcoólica inicial do vinho.

Conforme o art. 56, *caput* e incisos I ao III, da I.N. Mapa nº 49/2011, a maturação em recipiente de madeira consiste em acondicionar o vinho em barricas de madeira apropriada, com capacidade máxima de seiscentos litros, com o objetivo de:

- I - obter um processo evolutivo natural do vinho, com o desenvolvimento de suas características sensoriais;
- II - favorecer os mecanismos físicos e químicos naturais devido à oxigenação e ao aporte progressivo de substâncias cedidas pela madeira; e
- III - obter estabilização físico-química total ou parcial do vinho.

De acordo com o art. 57, *caput* e §§ 1º, incisos I ao IV, 2º e 3º, da I.N. Mapa nº 49/2011, o afinamento consiste em colocar o vinho em contato com a madeira, durante um período determinado, por meio da adição de lascas de madeira da espécie *Quercus* sp., com o objetivo de transmitir ao vinho constituintes provenientes do carvalho.

§ 1º As lascas de madeira da espécie *Quercus* sp., para a prática de que trata o *caput* deste artigo, deverão atender aos seguintes requisitos:

- I - ser utilizadas ao natural ou torradas, sem que tenham sofrido combustão;

- II - não ser adicionadas de substâncias destinadas a aumentar seu poder aromatizante natural ou seus compostos fenólicos extraíveis;
- III - não ter sofrido tratamento químico, enzimático ou físico, exceto a torra; e
- IV - apresentar partículas com dimensão tal que ao menos noventa e cinco por cento em peso seja retido em peneira com malha de dois milímetros.

§ 2º É vedada a utilização de pó de carvalho para afinar o vinho.

§ 3º Os vinhos elaborados com adição de pedaços de madeira de carvalho não poderão apresentar na rotulagem designações relativas a período de maturação ou envelhecimento.

Conforme o art. 58, *caput* e §§ 1º ao 3º, da I.N. Mapa nº 49/2011, a desalcoolização consiste em eliminar parcialmente ou totalmente o etanol do vinho.

§ 1º A desalcoolização parcial do vinho poderá ser realizada por meio de técnicas de separação, em vinho cujo mosto não tenha sido submetido a enriquecimento ou concentração.

§ 2º A graduação alcoólica do vinho parcialmente desalcoolizado poderá ser diminuída em no máximo dois por cento em volume.

§ 3º A desalcoolização total do vinho tem por objetivo a elaboração de fermentado de uva desalcoolizado e poderá ser realizada por meio dos procedimentos previstos para desalcoolização parcial, além do aquecimento sob fogo direto.

De acordo com o art. 59, *caput*, da I.N. Mapa nº 49/2011, o adoçamento ou edulcoração de vinhos consiste em adicionar edulcorante ao vinho com o objetivo de obter vinhos de diferentes graus de doçura a partir de um vinho seco.

Conforme o art. 59, parágrafo único e incisos I ao IV, da I.N. Mapa nº 49/2011, para o adoçamento ou edulcoração de que trata o *caput* deste artigo, poderão ser adicionados ao vinho:

- I - sacarose na forma sólida;
- II - mosto de uva;
- III - mosto concentrado de uva; ou
- IV - a mistura de um ou mais produtos definidos nos incisos I, II e III deste parágrafo único.

De acordo com o art. 60 da I.N. Mapa nº 49/2011, a maturação ou envelhecimento em garrafa consiste em manter o vinho em garrafas estocadas em local apropriado, com o objetivo de manter o vinho em ambiente redutor para melhorar suas características sensoriais.

Conforme o art. 61 da I.N. Mapa nº 49/2011, a carbonatação consiste em adicionar dióxido de carbono ao vinho ou derivado da uva e do vinho, visando à elaboração de vinho frisante, vinho gaseificado ou outro derivado da uva e do vinho em que esteja prevista a gaseificação no respectivo padrão de identidade e qualidade.

De acordo com o art. 62 da I.N. Mapa nº 49/2011, a correção da cor consiste em adicionar corante natural ao derivado da uva e do vinho, quando previsto no respectivo padrão de identidade e qualidade, com vistas a reforçar a sua coloração natural.

Conforme o art. 63, *caput* e incisos I ao VII, da I.N. Mapa nº 49/2011, são práticas enológicas admitidas para vinhos espumantes e vinhos frisantes gaseificados naturalmente:

- I - tiragem;
- II - tomada de espuma;
- III - maturação;
- IV - remuage;
- V - degola;
- VII - clarificação; e
- VII - engarrafamento isobarmétrico

De acordo com o art. 64, *caput* e §§ 1º ao 3º, da I.N. Mapa nº 49/2011, a tiragem consiste em introduzir na garrafa ou no tanque de fermentação hermeticamente fechado (autoclave) o vinho base acrescido do licor de tiragem, com o objetivo de desencadear a segunda fermentação alcoólica tendo em vista a tomada de espuma.

§ 1º À mistura do vinho base e do licor de tiragem poderá ser adicionada levedura, clarificante e ativador de fermentação, em conjunto ou separadamente, com o objetivo de facilitar a multiplicação de leveduras e desencadear a segunda fermentação alcoólica.

§ 2º A segunda fermentação alcoólica poderá aumentar a graduação alcoólica do vinho base em no máximo um e meio por cento em volume.

§ 3º A prática de chaptalização somada à prática da tiragem poderá aumentar a graduação alcoólica do vinho base em no máximo três por cento em volume.

Conforme o art. 65, *caput*, da I.N. Mapa nº 49/2011, a tomada de espuma consiste em realizar a fermentação alcoólica do vinho base em recipiente hermeticamente fechado, garrafa ou tanque de fermentação, com o objetivo de elaborar vinho espumante ou frisante por saturação sob pressão de dióxido de carbono endógeno.

De acordo com o art. 65, parágrafo único, da I.N. Mapa nº 49/2011, a tomada de espuma do vinho moscato espumante ou moscatel espumante será realizada a

partir de mosto cuja fermentação for prematuramente interrompida, em tanque de fermentação hermeticamente fechado.

Conforme o art. 66, *caput* e §§ 1º e 2º, da I.N. Mapa nº 49/2011, a maturação consiste em manter o vinho em contato com as leveduras para aprimorar as qualidades sensoriais do vinho espumante.

§ 1º A maturação poderá ocorrer na garrafa ou em tanque hermeticamente fechado.

§ 2º Quando a maturação se der em tanque hermeticamente fechado, as leveduras poderão ser mantidas em suspensão por processo físico adequado.

De acordo com o art. 67 da I.N. Mapa nº 49/2011, a remuage consiste em provocar a precipitação e reunir, no gargalo da garrafa, o depósito formado durante a tomada de espuma, por meio da disposição e movimentação da garrafa em suporte apropriado.

Conforme o art. 68 da I.N. Mapa nº 49/2011, a degola consiste em eliminar o depósito reunido sobre o vedante da garrafa durante a remuage, com o objetivo de assegurar a limpidez do vinho espumante ou frisanter.

De acordo com o art. 69, *caput* e parágrafo único, da I.N. Mapa nº 49/2011, a clarificação tem por objetivo assegurar a limpidez do vinho espumante e do vinho frisanter. Para a clarificação de vinhos espumantes e frisantes, somente poderão ser utilizadas a trasfega, a centrifugação e a filtração, sob condições isobarométricas.

Conforme o art. 70, *caput* e parágrafo único, da I.N. Mapa nº 49/2011, o engarrafamento isobarométrico consiste em engarrafar o vinho espumante ou frisanter elaborado em tanque hermeticamente fechado ou autoclave, sendo eventualmente adicionado de licor de expedição. No engarrafamento isobarométrico, é vedado o uso de dióxido de carbono para fazer contrapressão.

7 - Aditivos Alimentares:

Os aditivos alimentares permitidos para o Vinho Gaseificado são os constantes na Resolução RDC nº 123/2016, em conformidade ao disposto 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-)	<i>quantum satis</i>	1 e 2
	296	Ácido málico (DL-)	<i>quantum satis</i>	1 e 2
	330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i>	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	Lisoizima	0,05	10
Corante	150a	Corante caramelo	<i>quantum satis</i>	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	<i>quantum satis</i>	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	<i>quantum satis</i>	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 SO₂ residual.

(8) Como ácido ascórbico.

(9) Como ácido sórbico.

(10) Quando o mosto e o vinho forem tratados com lisoizima, 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

8 - Coadjuvantes de Tecnologia:

Os coadjuvantes de tecnologia permitidos para o Vinho Gaseificado são os constantes na Resolução RDC nº 123/2016, em conformidade ao disposto na 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
	Caolín	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		
Resinas de Troca Iônica	Copolímero de estireno - divinilbenzeno sulfonado	antes ou durante a fermentação	16
		no mosto e 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 49/2011, I.N. Mapa nº 75/2019, Resolução RDC nº 123/2016, alterada pela Resolução RDC nº 322/2019, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

2 - Definição:

Vinho Leve é o vinho¹ 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).

¹ Vinho é a bebida obtida pela fermentação alcoólica do mosto simples de uva sã, fresca e madura. A denominação vinho é privativa do produto a que se refere este artigo, sendo vedada sua utilização para produtos obtidos de quaisquer outras matérias-primas (Lei nº 7.678/1988, art. 3º, caput e Parágrafo único).

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 acrescentadas, 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
		▪ <i>Demi-sec</i> 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 mcg/L			-	2	N	N	N	N	N	S
Alcool 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			-	5,0	N	N	N	N	N	S
Arsênio total, 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, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

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 - Práticas Enológicas Lícitas:

De acordo com o art. 2º, *caput* e incisos I, II, alíneas “a”, “b” e “c”, III, IV e V, da I.N. Mapa nº 49/2011, entende-se por:

I - prática enológica: o processo tecnológico, físico, químico ou biológico empregado em qualquer fase de elaboração do vinho ou do derivado da uva e do vinho;

II - vinho base: o mosto ou vinho destinado à tomada de espuma que pode ser constituído:

- a) por vinho base;
- b) por mosto; ou
- c) pelo corte de mostos ou de vinhos base, ou de ambos;

III - tomada de espuma: a fermentação alcoólica em recipiente hermeticamente fechado com o objetivo de reter o dióxido de carbono gerado na fermentação;

IV - licor de tiragem: o preparado constituído de vinho e de açúcar, sendo que o açúcar poderá ser substituído total ou parcialmente por mosto ou mosto concentrado; e

V - licor de expedição: o preparado que se adiciona ao vinho espumante após a tomada de espuma, antes do fechamento definitivo da garrafa ou no tanque hermeticamente fechado, antes do engarrafamento, devendo ser constituído de vinho e açúcar, sendo que o açúcar pode ser parcial ou totalmente substituído por mosto ou mosto concentrado de uva ou pela mistura de ambos e, eventualmente, ser adicionado de destilado de vinho.

Conforme o art. 3º, *caput* e parágrafo único, da I.N. Mapa nº 49/2011, os aditivos e coadjuvantes de tecnologia de fabricação utilizados nas práticas enológicas deverão atender às determinações do órgão competente. Para a aplicação das práticas enológicas lícitas, as quais requerem a utilização de aditivos ou coadjuvantes de tecnologia de fabricação ou outra substância de origem química ou biológica empregada na elaboração do produto, deverá ser observada a

previsão de utilização para os vinhos e derivados da uva e do vinho, bem como os limites máximos permitidos, conforme legislação específica.

De acordo com o art. 4º da I.N. Mapa nº 49/2011, é condição geral que a substância de uso enológico, bem como o material ou utensílio utilizado para a prática enológica admitida, não altere as características sensoriais naturais do produto final, excetuados os casos previstos nesta Instrução Normativa e em legislação específica.

Conforme o art. 5º da I.N. Mapa nº 49/2011, é vedado qualquer manipulação ou tratamento que tenha por objetivo modificar as características originais do produto com a finalidade de esconder alterações ou defeitos, exceto os previstos na I.N. Mapa nº 49/2011.

De acordo com os arts. 6º e 7º da I.N. Mapa nº 49/2011, as práticas enológicas lícitas deverão ser realizadas com o acompanhamento do responsável técnico do estabelecimento. Para a aplicação das práticas enológicas, deverão ser observadas as prescrições estabelecidas no Código Internacional de Práticas Enológicas da Organização Internacional da Vinha e do Vinho, última edição, quando não tiverem sido estabelecidas na I.N. Mapa nº 49/2011.

Conforme o art. 8º da I.N. Mapa nº 49/2011, as práticas enológicas previstas para o vinho de mesa aplicam-se por analogia ao vinho base para espumante e para frisanter, devendo ser observadas as exceções previstas na I.N. Mapa nº 49/2011 e em legislação específica.

De acordo com o art. 9º, *caput* e incisos I ao VIII, da I.N. Mapa nº 49/2011, são práticas enológicas admitidas para uvas destinadas à industrialização:

- I - triagem ou seleção;
- II - esmagamento;
- III - desengace;
- IV - esgotamento;
- V - prensagem;
- VI - maceração;
- VII - enriquecimento; e
- VIII - tratamento com antioxidantes.

Conforme o art. 10 da I.N. Mapa nº 49/2011, a triagem ou seleção de uvas consiste em separar as bagas impróprias para vinificação ou classificar as uvas de acordo com o grau de maturação.

De acordo com o art. 11 da I.N. Mapa nº 49/2011, o esmagamento consiste em romper a película das bagas e esmagá-las com o objetivo de liberar o mosto para assegurar a difusão dos elementos solúveis da casca no mosto e facilitar a multiplicação de leveduras.

Conforme o art. 12 da I.N. Mapa nº 49/2011, o desengace consiste em separar as bagas do engaço com o objetivo de reduzir a perda de cor e de álcool do vinho tinto e torná-lo menos rico em tanino indesejável e menos adstringente.

De acordo com o art. 13 da I.N. Mapa nº 49/2011, o esgotamento consiste em deixar o suco da uva esmagada escorrer antes da prensagem, para obter um mosto com menos substâncias oriundas dos cachos, das peles e das sementes.

Conforme o art. 14 da I.N. Mapa nº 49/2011, a prensagem consiste em prensar a uva ou a casca a fim de extrair a parte líquida; e pode ser realizada na uva inteira ou na uva previamente desengaçada e esmagada.

De acordo com o art. 15, *caput* e incisos I ao V, da I.N. Mapa nº 49/2011, a maceração consiste em manter a parte sólida da uva em contato com o mosto, a fim de promover a dissolução de substâncias presentes na película da baga, podendo ser dividida em:

I - maceração tradicional, que consiste em manter, por um período, a parte sólida em contato com a parte líquida, após o desengace e o esmagamento;

II - maceração carbônica, que consiste em manter a uva inteira em tanque fechado por alguns dias, contendo atmosfera rica em dióxido de carbono;

III - maceração a quente, que consiste em aquecer as uvas inteiras ou desengaçadas ou esmagadas, por um período de tempo, antes da fermentação, no caso de termovinificação, a fim de extrair rapidamente e com mais eficiência matérias corantes e outras substâncias contidas na película, sendo proibido o aquecimento por injeção de vapor direto;

IV - maceração a frio, que consiste em esfriar as uvas inteiras ou desengaçadas ou esmagadas antes da prensagem ou da fermentação conforme o tipo de vinho, com o objetivo de favorecer a extração de constituintes da película e de aumentar a complexidade aromática e gustativa do vinho; e

V - maceração sulfurosa, que consiste em manter a uva em contato com substância química autorizada em legislação específica com o objetivo de produzir mosto sulfitado para a elaboração de derivados da uva.

Conforme o art. 15, parágrafo único, da I.N. Mapa nº 49/2011, durante a maceração, a uva poderá ser adicionada de enzimas com o objetivo de facilitar a obtenção do mosto, as operações de desborre, a extração de matéria corante e de polifenóis e a extração de aromas e de precursores aromáticos da película da baga.

De acordo com o art. 16, *caput* e incisos I ao IV, da I.N. Mapa nº 49/2011, o enriquecimento consiste em aumentar o teor de açúcar das uvas colhidas, até o nível desejado, por meio dos seguintes procedimentos:

I - passificação natural: exposição das uvas sobre uma superfície ou suspensão durante o tempo necessário, sob o sol ou em recinto sombreado ventilado naturalmente;

II - passificação forçada: manutenção das uvas em ambiente climatizado com circulação de ar seco ou desidratado e, eventualmente, aquecido;

III - triagem ou seleção, na forma disposta no art. 10; e

IV - crioconcentração: congelamento parcial das uvas inteiras seguido de uma prensagem à baixa temperatura.

Conforme o art. 17, *caput* e incisos I e II, da I.N. Mapa nº 49/2011, o tratamento com antioxidante consiste em adicionar antioxidante à uva, com objetivo de:

I - obter controle microbiológico, limitando ou impedindo a multiplicação das leveduras e das bactérias tecnologicamente indesejáveis; e

II - proteger as matérias aromáticas da uva contra a influência do oxigênio do ar.

De acordo com o art. 18, *caput* e incisos I ao XX, da I.N. Mapa nº 49/2011, são práticas enológicas admitidas para mosto de uva:

- I - arejamento ou oxigenação;
- II - tratamento com antioxidante;
- III - acidificação;
- IV - desacidificação;
- V - desborre;
- VI - clarificação;
- VII - desidratação parcial ou concentração;
- VIII - cozimento;
- IX - dessulfitação;
- X - flotação;
- XI - tratamento enzimático;
- XII - desmetalização;
- XIII - abafamento alcoólico;
- XIV - pasteurização;
- XV - tratamento com atmosfera inerte;
- XVI - controle da fermentação malolática;
- XVII - correção ou enriquecimento;
- XVIII - fermentação alcoólica;
- XIX - fermentação em barricas de madeira; e
- XX - maceração pós-fermentativa.

Conforme o art. 19 da I.N. Mapa nº 49/2011, o arejamento ou oxigenação consiste em adicionar ar ou gás ao mosto com o objetivo de reduzir o conteúdo de compostos fenólicos e aumentar a estabilidade da cor do vinho.

De acordo com o art. 20, *caput* e incisos I ao IX, da I.N. Mapa nº 49/2011, o tratamento com antioxidante consiste em adicionar antioxidante ao mosto, com o objetivo de:

- I - obter ação antisséptica;

- II - proteger o mosto da ação do oxigênio;
- III - selecionar as leveduras;
- IV - facilitar o desborre;
- V - favorecer a dissolução de antocianos;
- VI - regular e controlar a fermentação;
- VII - proteger as substâncias aromáticas da uva;
- VIII - limitar a formação de etanol, durante a fermentação alcoólica; e
- IX - limitar a formação de hidrogênio sulfuroso e de tióis voláteis de origem fermentativa.

Conforme o art. 21, *caput*, incisos I ao V, e §§ 1º, incisos I ao IV, 2º, 3º e 4º, da I.N. Mapa nº 49/2011, a acidificação consiste em aumentar a acidez total titulável e reduzir o pH do mosto com a finalidade de:

- I - elaborar vinhos equilibrados sob o ponto de vista gustativo;
- II - favorecer a boa evolução biológica e a conservação do vinho;
- III - favorecer o processo de amadurecimento do vinho;
- IV - corrigir a insuficiência de acidez decorrente de causas naturais; e
- V - obter a produção de ácidos durante a fermentação alcoólica.

§ 1º A acidificação do mosto poderá ser realizada da seguinte forma:

- I - pelo corte com mostos de acidez mais elevada;
- II - com a ajuda de resinas trocadoras de cátions fortes ou sob forma livre;
- III - pelo emprego de ácidos orgânicos; ou
- IV - por acidificação microbiológica.

§ 2º A adição de acidulante ao mosto também poderá ter como objetivo a redução do nível de cálcio.

§ 3º É proibida a utilização de ácidos inorgânicos para acidificação.

§ 4º A acidez inicial do mosto pode ser aumentada em no máximo um inteiro e cinco décimos de gramas por litro, expresso em ácido tartárico.

De acordo com o art. 22, *caput*, incisos I ao IV e §§ 1º, incisos I ao VI, e 2º, da I.N. Mapa nº 49/2011, a desacidificação consiste em diminuir a acidez total titulável e aumentar o pH do mosto, com a finalidade de:

- I - obter vinhos de composição equilibrada sob o ponto de vista gustativo;
- II - obter estabilidade no que diz respeito à precipitação de tartarato de potássio e de tartarato de cálcio;
- III - favorecer a desacidificação biológica; e
- IV - obter degradação parcial do ácido málico.

§ 1º A desacidificação poderá ser realizada da seguinte forma:

- I - pela precipitação espontânea de ácido tartárico;
- II - pelo corte com mostos de menor acidez;
- III - pelo emprego de tratamento térmico (frio);
- IV - pela degradação microbiológica de ácido málico;
- V - pelo emprego de substâncias químicas; ou
- VI - com a ajuda de resinas trocadoras de ânions.

§ 2º O vinho proveniente de mosto desacidificado deve conter no mínimo um grama por litro de ácido tartárico.

Conforme o art. 23, *caput*, parágrafo único e incisos I e II, da I.N. Mapa nº 49/2011, o desborre consiste na separação dos sólidos em suspensão com o objetivo de eliminar partículas terrosas e orgânicas, reduzir a flora microbiana indígena e reduzir o teor de colóides e a turbidez. O desborre pode ser realizado de forma:

- I - estática, pela sedimentação espontânea ou com auxílio de substâncias autorizadas; ou
- II - dinâmica, por meio de filtração ou centrifugação.

De acordo com o art. 24, *caput*, incisos I e II, e §§ 1º, incisos I ao IX, e 2º, da I.N. Mapa nº 49/2011, clarificação consiste no emprego de processos químicos e físicos visando à obtenção de mostos límpidos e estáveis, na qual poderão ser empregadas:

- I - a colagem, que consiste na adição ao mosto de substâncias que, além de proporcionar limpidez e estabilidade, melhoram suas propriedades gustativas; e
- II - a filtração, que consiste em passar o mosto através de filtros apropriados para reter partículas em suspensão, com o auxílio ou não de substratos.

§ 1º Para a clarificação do mosto, poderão ainda ser utilizadas substâncias com vistas a:

- I - diminuir ou eliminar a quantidade de compostos polifenólicos oxidados ou passíveis de oxidação;
- II - reduzir a adstringência do mosto antes da fermentação;
- III - eliminar partículas insolúveis;
- IV - facilitar a limpeza dos vinhos novos pela precipitação parcial de matérias protéicas; V - facilitar a colagem dos vinhos;
- VI - prevenir as quebras protéicas e cuprosas;
- VII - corrigir as características sensoriais dos vinhos provenientes de mostos alterados por fungos indesejáveis;
- VIII - eliminar contaminantes eventuais; e
- IX - corrigir a cor dos mostos.

§ 2º Para auxiliar a clarificação, poderão ser utilizadas enzimas.

Conforme o art. 25, *caput* e §§ 1º, incisos I ao IV, e 2º, da I.N. Mapa nº 49/2011, a desidratação parcial ou concentração do mosto consiste em eliminar certa quantidade de água do mosto com o objetivo de aumentar a concentração de açúcar do mosto, produzir mosto concentrado ou obter o enriquecimento do mosto.

§ 1º A desidratação parcial ou concentração do mosto poderá ser obtida por meio dos seguintes procedimentos:

- I - osmose inversa ou reversa: passagem do mosto por membranas específicas sob a ação de uma pressão superior à pressão osmótica do mosto;
- II - evaporação parcial a vácuo: aquecimento submetido a vácuo acentuado;
- III - evaporação parcial sob pressão atmosférica: sistema de evaporação à pressão atmosférica; ou
- IV - crioconcentração: congelamento parcial e eliminação do gelo formado.

§ 2º A desidratação parcial não pode conduzir à redução de mais de vinte por cento do volume inicial nem aumentar em mais de dois por cento em volume a graduação alcoólica potencial inicial do mosto.

De acordo com o art. 26 da I.N. Mapa nº 49/2011, o cozimento consiste na concentração avançada do mosto a fogo direto ou a vapor, de modo a promover sua caramelização.

Conforme o art. 27 da I.N. Mapa nº 49/2011, a dessulfitação consiste em eliminar ou reduzir a quantidade de dióxido de enxofre inicialmente adicionado ao mosto, por meio de processo físico, a fim de torná-lo próprio à elaboração de diferentes produtos e possibilitar a fermentação de mostos destinados à destilação.

De acordo com o art. 28, *caput* e incisos I ao IV, da I.N. Mapa nº 49/2011, a flotação consiste em injetar gás no mosto a fim de conduzir à superfície partículas e microrganismos com a finalidade de:

- I - clarificar rapidamente o mosto, com ou sem adição de clarificantes;
- II - reduzir a população nativa ou indígena de microrganismos antes da fermentação alcoólica para o crescimento posterior de leveduras selecionadas;
- III - realizar a clarificação contínua e regularizar a quantidade de material a ser eliminado; e
- IV - realizar, eventualmente, a oxigenação durante a clarificação.

Conforme o art. 29, *caput* e parágrafo único, da I.N. Mapa nº 49/2011, o tratamento enzimático consiste em adicionar enzimas ao mosto, com o objetivo de auxiliar a filtração e contribuir para revelar o potencial aromático da uva. O tratamento enzimático poderá ser utilizado como auxiliar de outras práticas enológicas quando previsto em legislação específica.

De acordo com o art. 30, *caput* e §§ 1º e 2º, da I.N. Mapa nº 49/2011, a desmetalização consiste em adicionar substância ao mosto com o objetivo de reduzir a concentração de metais presentes no mosto provenientes de contaminação e, por consequência, prevenir os defeitos causados pelo teor elevado de metais.

§ 1º A desmetalização poderá ser realizada pelo emprego, combinado ou não, da colagem e de substâncias químicas.

§ 2º É vedado o emprego de ácido clorídrico como auxiliar no processo de desmetalização.

Conforme o art. 31, *caput* e parágrafo único, da I.N. Mapa nº 49/2011, o abafamento alcoólico consiste em adicionar álcool vínico, aguardente de vinho ou destilado alcoólico simples de vinho ou de bagaço ou de borras ou álcool etílico potável de origem agrícola, em conjunto ou separadamente, ao mosto ou ao mosto em fermentação, visando interromper a fermentação alcoólica e, por consequência, elaborar produtos derivados da uva e do vinho de acordo com o respectivo padrão de identidade e qualidade. O impedimento da fermentação alcoólica também poderá ser obtido pela adição ao mosto de gás sob pressão.

De acordo com o art. 32 da I.N. Mapa nº 49/2011, a pasteurização consiste em aquecer o mosto por período determinado, a fim de interromper a atividade de microrganismos e tornar inativas enzimas presentes no mosto.

Conforme o art. 33 da I.N. Mapa nº 49/2011, o tratamento com atmosfera inerte consiste em criar uma atmosfera inerte pela adição de gás ao mosto, para

conservá-lo ao abrigo do ar e, por consequência, evitar a oxidação ou o desenvolvimento de microrganismos indesejáveis.

De acordo com o art. 34 da I.N. Mapa nº 49/2011, o controle da fermentação malolática consiste em adicionar substância ao mosto com o objetivo de controlar o crescimento e a atividade de bactérias responsáveis pela fermentação malolática, bem como de reduzir a taxa de dióxido de enxofre.

Conforme o art. 35, *caput* e incisos I ao IV, da I.N. Mapa nº 49/2011, a correção ou enriquecimento de mostos consiste em corrigir a deficiência do teor de açúcar do mosto devido às condições desfavoráveis de maturação das uvas destinadas à vinificação, pela:

I - adição, ao mosto, de sacarose (chaptalização), álcool vínico, mosto concentrado retificado ou mosto concentrado; e

II - desidratação parcial do mosto.

De acordo com o art. 35, parágrafo único, da I.N. Mapa nº 49/2011, a correção de que trata o inciso I deste artigo deverá respeitar o limite máximo estabelecido pela legislação específica.

Conforme o art. 36, *caput* e §§ 1º, incisos I ao III, 2º, incisos I ao V, 3º e 4º, da I.N. Mapa nº 49/2011, a fermentação alcoólica consiste em transformar açúcar de uva em etanol, dióxido de carbono e em produtos secundários visando à elaboração de vinho ou derivado da uva ou do vinho.

§ 1º A fermentação alcoólica pode ocorrer de maneira espontânea por meio de leveduras naturalmente presentes na película das bagas ou no mosto, ou por tratamento com leveduras selecionadas, antes ou durante a fermentação, com o objetivo de:

I - induzir, regularizar ou acelerar a fermentação no caso de vinificações muito lentas;

II - reanimar uma fermentação interrompida; ou

III - facilitar o esgotamento do açúcar.

§ 2º Ao mosto poderão ser adicionados, antes ou durante a fermentação, ativadores de fermentação, com o objetivo de:

I - favorecer o início ou a conclusão da fermentação alcoólica pelo enriquecimento com nutrientes e fatores de crescimento ou pela adsorção de inibidores de leveduras;

II - acelerar a fermentação alcoólica;

III - diminuir a formação de substâncias capazes de se combinar com o dióxido de enxofre durante a fermentação;

IV - prevenir ou tratar a interrupção da fermentação alcoólica; e

V - facilitar a conclusão de fermentações lentas.

§ 3º A introdução de ar ao mosto ou às uvas esmagadas no início da fermentação também é uma prática adotada para favorecer o desenvolvimento de leveduras e ativar a fermentação e a transformação completa dos açúcares fermentáveis.

§ 4º A fermentação alcoólica poderá ser interrompida por processo físico com o objetivo de gerar um produto com açúcar residual, sendo, para tanto, permitidos o tratamento térmico (frio ou calor), a filtração e a centrifugação.

De acordo com o art. 37, *caput* e incisos I ao III, da I.N. Mapa nº 49/2011, a fermentação em barricas de madeira consiste em conduzir a fermentação alcoólica e, eventualmente, a fermentação malolática dos vinhos, em recipientes de madeira com capacidade igual ou inferior a seiscentos litros, com o objetivo de:

I - favorecer mecanismos físicos e químicos naturais que conduzem ao enriquecimento do vinho em substâncias cedidas pela madeira;

II - permitir que microrganismos façam a transformação de substâncias cedidas pela madeira; e

III - favorecer a migração de compostos das leveduras para o vinho, por autólise, pelo contato mais estreito entre a borra e o vinho.

Conforme o art. 38 da I.N. Mapa nº 49/2011, a maceração pós-fermentativa consiste em prolongar a maceração ao final da fermentação alcoólica dos mostos, podendo ser intensificada com o uso de calor, com o objetivo de completar a liberação de constituintes das cascas das uvas decorrente da maceração pré-fermentativa e melhorar a estrutura polifenólica e a cor dos vinhos.

De acordo com o art. 39, *caput* e incisos I ao XXIII, da I.N. Mapa nº 49/2011, são práticas enológicas admitidas para vinhos:

- I - acidificação;
- II - desacidificação;
- III - clarificação
- IV - tratamento enzimático;
- V - desmetalização;
- VI - estabilização tartárica;
- VII - atesto;
- VIII - estabilização biológica;
- IX- tratamento com antioxidante;
- X - fermentação malolática;
- XI - alcoolização;
- XII - aromatização;
- XIII - corte ou assemblage;
- XIV - engarrafamento térmico;
- XV - aeração;
- XVI - desidratação parcial ou concentração;

XVII - maturação em recipiente de madeira;
XVIII - afinamento;
XIX - desalcoolização;
XX - adoçamento ou edulcoração;
XXI - maturação ou envelhecimento em garrafa;
XXII - carbonatação; e
XXIII - correção da cor.

Conforme o art. 40, *caput*, incisos I ao V, e §§ 1º, incisos I a III, 2º, 3º, 4º e 5º, da I.N. Mapa nº 49/2011, a acidificação consiste em aumentar a acidez total titulável e reduzir o pH do vinho com a finalidade de:

- I - elaborar vinhos equilibrados sob o ponto de vista gustativo;
- II - favorecer uma boa evolução biológica e a conservação do vinho;
- III - favorecer o processo de amadurecimento do vinho;
- IV - corrigir a insuficiência de acidez decorrente de causas naturais; e
- V - abaixar o pH do vinho.

§ 1º A acidificação do vinho poderá ser realizada da seguinte forma:

- I - pelo corte com vinhos de acidez mais elevada;
- II - com a ajuda de resinas trocadoras de cátions fortes ou sob forma livre; ou
- III - pelo emprego de ácidos orgânicos.

§ 2º A adição de acidulante ao vinho também pode ter como objetivo a redução do nível de cálcio.

§ 3º É vedada a utilização de ácidos inorgânicos para acidificação.

§ 4º A acidez inicial do vinho pode ser aumentada em no máximo dois inteiros e cinco décimos de gramas por litro, expresso em ácido tartárico.

§ 5º Quando o mosto e o vinho forem acidificados, o aumento total da acidez deve ser de no máximo dois inteiros e cinco décimos de gramas por litro, expresso em ácido tartárico.

De acordo com o art. 41, *caput*, incisos I ao V, e §§ 1º, incisos I a VI, 2º e 3º, da I.N. Mapa nº 49/2011, a desacidificação consiste em diminuir a acidez total titulável e aumentar o pH do vinho, com a finalidade de:

- I - obter vinhos equilibrados sob o ponto de vista gustativo;
- II - obter estabilidade no que diz respeito à precipitação de tartarato de potássio e de tartarato de cálcio;

III - favorecer a desacidificação biológica;

IV - obter vinhos biologicamente mais estáveis; e

V - corrigir o excesso de acidez decorrente de causas naturais.

§ 1º A desacidificação poderá ser realizada da seguinte forma:

I - espontaneamente, pela precipitação de ácido tartárico ou pela degradação de ácido málico;

II - pelo corte com vinhos de menor acidez;

III - pelo emprego de refrigeração;

IV - com a ajuda de resinas trocadoras de íons;

V - pelo emprego de substâncias químicas; ou

VI - por processo microbiológico.

§ 2º O vinho desacidificado com o auxílio de substâncias químicas deve conter no mínimo um grama por litro de ácido tartárico.

§ 3º A acidificação e a desacidificação do vinho, realizadas pelo emprego de substâncias químicas, se excluem mutuamente.

Conforme o art. 42, *caput*, incisos I, II e III, alíneas “a”, “b”, “c” e “d”, e §§ 1º, incisos I a VI, e 2º, da I.N. Mapa nº 49/2011, clarificação consiste no emprego de processos químicos e físicos visando à elaboração de vinhos límpidos e estáveis, na qual poderão ser empregadas:

I - a colagem, que consiste na adição ao vinho de substâncias químicas com o objetivo de completar a clarificação espontânea, tornar o vinho tinto menos adstringente, eliminando parte dos seus taninos e polifenóis e clarificar os vinhos turvos;

II - a filtração, que consiste em passar o vinho através de filtros ou substratos apropriados, tais como terras, placas e membranas, para reter partículas em suspensão com o objetivo de proporcionar limpidez e estabilidade biológica ao vinho pela eliminação de microrganismos; e

III - a trasfega, que consiste em transferir o vinho de um recipiente para outro a fim de permitir a separação de depósitos sólidos do líquido e, por consequência:

a) separar o vinho da borra e de depósitos provenientes da adição de clarificantes;

b) separar o vinho de microrganismos no fim da fermentação alcoólica ou malolática, ou de alterações provocadas por bactérias ou leveduras;

c) permitir a realização do conjunto de operações de vinificação, de tratamento e de transporte de vinhos; e

d) permitir a estabilização tartárica e a separação de cristais de tártaro.

§ 1º Para a clarificação do vinho, poderão ainda ser utilizadas substâncias visando a:

- I - coagulação dos coadjuvantes agentes de clarificação adicionados ao vinho;
- II - facilitar a limpeza de vinhos novos pela precipitação parcial de matérias protéicas;
- III - facilitar a colagem;
- IV - corrigir as características sensoriais dos vinhos provenientes de mostos alterados por fungos indesejáveis;
- V - eliminar contaminantes eventuais; e
- VI - corrigir a cor dos vinhos.

§ 2º Para auxiliar a clarificação do vinho, poderão ser utilizadas enzimas.

De acordo com o art. 43, *caput* e incisos I ao V, da I.N. Mapa nº 49/2011, o tratamento enzimático consiste em adicionar enzimas ao produto, com o objetivo de:

- I - contribuir para revelar o potencial aromático do vinho a partir de precursores provenientes da uva;
- II - facilitar a liberação de constituintes solúveis das leveduras;
- III - melhorar a estabilidade coloidal do vinho; e
- IV - diminuir a taxa de uréia, para evitar a formação de carbamato de etila durante o envelhecimento.

Conforme o art. 43, parágrafo único, da I.N. Mapa nº 49/2011, o tratamento enzimático poderá ser utilizado como auxiliar de outras práticas enológicas quando previsto em legislação específica.

De acordo com o art. 44, *caput* e §§ 1º e 2º, da I.N. Mapa nº 49/2011, a desmetalização consiste em adicionar substância ao vinho com o objetivo de reduzir o teor de metais presentes no vinho provenientes de contaminação e, por consequência, prevenir os defeitos causados pelo teor elevado de metais.

§ 1º A desmetalização poderá ser realizada pelo emprego, combinado ou não, da colagem e de substâncias químicas.

§ 2º É vedado o emprego de ácido clorídrico ou de outro ácido inorgânico como auxiliar no processo de desmetalização.

Conforme o art. 45, *caput* e incisos I ao V, da I.N. Mapa nº 49/2011, a estabilização tartárica consiste na adoção de procedimentos visando à obtenção da estabilidade tartárica dos vinhos, podendo ser obtida:

- I - por eletrodiálise;
- II - com a ajuda de resinas trocadoras de cátions;

- III - por meio de refrigeração;
- IV - pelo emprego de substâncias químicas; ou
- V - pelo emprego de substâncias de origem biológica.

De acordo com o art. 46 da I.N. Mapa nº 49/2011, o atesto consiste em completar com vinho o recipiente de armazenamento a fim de compensar as suas perdas naturais, com o objetivo de evitar o contato do vinho com o ar e, conseqüentemente, a oxidação ou o desenvolvimento de microrganismos aeróbicos.

Conforme o art. 47, *caput* e parágrafo único, da I.N. Mapa nº 49/2011, a estabilização biológica consiste em empregar processos físicos ou químicos, em conjunto ou separadamente, para eliminar ou inibir o crescimento de microrganismos indesejáveis e obter a estabilidade biológica do vinho contendo açúcares fermentáveis, na garrafa. Na estabilização biológica, poderão ser adotados a pasteurização, a filtração e o tratamento com inibidores de microrganismos indesejáveis.

De acordo com o art. 48 da I.N. Mapa nº 49/2011, o tratamento com antioxidante consiste em adicionar antioxidantes ao vinho com o objetivo de protegê-lo da ação do oxigênio.

Conforme o art. 49, *caput* e parágrafo único, da I.N. Mapa nº 49/2011, a fermentação malolática corresponde à degradação do ácido málico presente no vinho em elaboração, pela ação de bactérias produtoras de ácido láctico. A fermentação malolática poderá ser induzida, auxiliada ou inibida pela adição ao vinho de substâncias autorizadas em legislação específica.

De acordo com o art. 50 da I.N. Mapa nº 49/2011, a alcoolização de vinhos consiste em adicionar ao vinho aguardente de vinho, álcool vínico, álcool etílico potável de origem agrícola ou destilado alcoólico simples de vinho ou de bagaço ou de borras, retificados, em conjunto ou separadamente, visando à elaboração de vinho licoroso, vinho composto e outras bebidas alcoólicas derivadas da uva e do vinho, de acordo com seus respectivos padrões de identidade e qualidade.

Conforme o art. 51 da I.N. Mapa nº 49/2011, a aromatização consiste em adicionar substâncias aromáticas ao vinho e aos derivados da uva e do vinho, quando previsto no padrão de identidade e qualidade, com o objetivo de melhorar suas características sensoriais ou conferir novas características.

De acordo com o art. 52 da I.N. Mapa nº 49/2011, o corte ou assemblage consiste em misturar diferentes vinhos com o objetivo de produzir vinhos com características físico-químicas e sensoriais desejadas.

Conforme o art. 53 da I.N. Mapa nº 49/2011, o engarrafamento térmico consiste em engarrafar o vinho previamente aquecido e fechar imediatamente a garrafa, a fim de promover a estabilidade biológica e físico-química do vinho e a eliminação de oxigênio.

De acordo com o art. 54, *caput* e incisos I ao IV, da I.N. Mapa nº 49/2011, a aeração consiste em introduzir ar ou gás específico ao vinho com o objetivo de:

- I - reduzir o teor de ferro;
- II - promover a polimerização de compostos fenólicos;
- III - aumentar a estabilidade da coloração do vinho; e
- IV - eliminar eventuais traços de hidrogênio sulfuroso do vinho.

Conforme o art. 54, parágrafo único, da I.N. Mapa nº 49/2011, a remoção do mau cheiro ou gosto devido ao hidrogênio sulfuroso ou seus derivados poderá ser feita com o auxílio de substância autorizada em legislação específica.

De acordo com o art. 55, *caput* e §§ 1º, incisos I e II, 2º e 3º, da I.N. Mapa nº 49/2011, a desidratação parcial ou concentração do vinho consiste em concentrar o vinho por eliminação de água endógena, com o objetivo de aumentar a graduação alcoólica do vinho.

§ 1º A desidratação parcial ou concentração do vinho poderá ser obtida por meio de:

- I - osmose inversa ou reversa: passagem do mosto por membranas específicas sob a ação de uma pressão superior à pressão osmótica do mosto; ou
- II - crioconcentração: congelamento parcial e eliminação do gelo formado.

§ 2º É vedada a desidratação parcial do vinho quando o mosto que lhe deu origem tiver sido submetido à mesma prática.

§ 3º A desidratação parcial ou concentração não pode conduzir à redução de mais de vinte por cento do volume inicial, nem aumentar mais de dois por cento em volume a graduação alcoólica inicial do vinho.

Conforme o art. 56, *caput* e incisos I ao III, da I.N. Mapa nº 49/2011, a maturação em recipiente de madeira consiste em acondicionar o vinho em barricas de madeira apropriada, com capacidade máxima de seiscentos litros, com o objetivo de:

- I - obter um processo evolutivo natural do vinho, com o desenvolvimento de suas características sensoriais;
- II - favorecer os mecanismos físicos e químicos naturais devido à oxigenação e ao aporte progressivo de substâncias cedidas pela madeira; e
- III - obter estabilização físico-química total ou parcial do vinho.

De acordo com o art. 57, *caput* e §§ 1º, incisos I ao IV, 2º e 3º, da I.N. Mapa nº 49/2011, o afinamento consiste em colocar o vinho em contato com a madeira, durante um período determinado, por meio da adição de lascas de madeira da espécie *Quercus* sp., com o objetivo de transmitir ao vinho constituintes provenientes do carvalho.

§ 1º As lascas de madeira da espécie *Quercus* sp., para a prática de que trata o caput deste artigo, deverão atender aos seguintes requisitos:

- I - ser utilizadas ao natural ou torradas, sem que tenham sofrido combustão;
- II - não ser adicionadas de substâncias destinadas a aumentar seu poder aromatizante natural ou seus compostos fenólicos extraíveis;
- III - não ter sofrido tratamento químico, enzimático ou físico, exceto a torra; e
- IV - apresentar partículas com dimensão tal que ao menos noventa e cinco por cento em peso seja retido em peneira com malha de dois milímetros.

§ 2º É vedada a utilização de pó de carvalho para afinar o vinho.

§ 3º Os vinhos elaborados com adição de pedaços de madeira de carvalho não poderão apresentar na rotulagem designações relativas a período de maturação ou envelhecimento.

Conforme o art. 58, *caput* e §§ 1º ao 3º, da I.N. Mapa nº 49/2011, a desalcoolização consiste em eliminar parcialmente ou totalmente o etanol do vinho.

§ 1º A desalcoolização parcial do vinho poderá ser realizada por meio de técnicas de separação, em vinho cujo mosto não tenha sido submetido a enriquecimento ou concentração.

§ 2º A graduação alcoólica do vinho parcialmente desalcoolizado poderá ser diminuída em no máximo dois por cento em volume.

§ 3º A desalcoolização total do vinho tem por objetivo a elaboração de fermentado de uva desalcoolizado e poderá ser realizada por meio dos procedimentos previstos para desalcoolização parcial, além do aquecimento sob fogo direto.

De acordo com o art. 59, *caput*, da I.N. Mapa nº 49/2011, o adoçamento ou edulcoração de vinhos consiste em adicionar edulcorante ao vinho com o objetivo de obter vinhos de diferentes graus de doçura a partir de um vinho seco.

Conforme o art. 59, parágrafo único e incisos I ao IV, da I.N. Mapa nº 49/2011, para o adoçamento ou edulcoração de que trata o *caput* deste artigo, poderão ser adicionados ao vinho:

- I - sacarose na forma sólida;
- II - mosto de uva;
- III - mosto concentrado de uva; ou
- IV - a mistura de um ou mais produtos definidos nos incisos I, II e III deste parágrafo único.

De acordo com o art. 60 da I.N. Mapa nº 49/2011, a maturação ou envelhecimento em garrafa consiste em manter o vinho em garrafas estocadas em local apropriado, com o objetivo de manter o vinho em ambiente redutor para melhorar suas características sensoriais.

Conforme o art. 61 da I.N. Mapa nº 49/2011, a carbonatação consiste em adicionar dióxido de carbono ao vinho ou derivado da uva e do vinho, visando à elaboração de vinho frizzante, vinho gaseificado ou outro derivado da uva e do vinho em que esteja prevista a gaseificação no respectivo padrão de identidade e qualidade.

De acordo com o art. 62 da I.N. Mapa nº 49/2011, a correção da cor consiste em adicionar corante natural ao derivado da uva e do vinho, quando previsto no respectivo padrão de identidade e qualidade, com vistas a reforçar a sua coloração natural.

Conforme o art. 63, *caput* e incisos I ao VII, da I.N. Mapa nº 49/2011, são práticas enológicas admitidas para vinhos espumantes e vinhos frizzantes gaseificados naturalmente:

- I - tiragem;
- II - tomada de espuma;
- III - maturação;
- IV - remuage;
- V - degola;
- VII - clarificação; e
- VII - engarrafamento isobarmétrico

De acordo com o art. 64, *caput* e §§ 1º ao 3º, da I.N. Mapa nº 49/2011, a tiragem consiste em introduzir na garrafa ou no tanque de fermentação hermeticamente fechado (autoclave) o vinho base acrescido do licor de tiragem, com o objetivo de desencadear a segunda fermentação alcoólica tendo em vista a tomada de espuma.

§ 1º À mistura do vinho base e do licor de tiragem poderá ser adicionada levedura, clarificante e ativador de fermentação, em conjunto ou separadamente, com o objetivo de facilitar a multiplicação de leveduras e desencadear a segunda fermentação alcoólica.

§ 2º A segunda fermentação alcoólica poderá aumentar a graduação alcoólica do vinho base em no máximo um e meio por cento em volume.

§ 3º A prática de chaptalização somada à prática da tiragem poderá aumentar a graduação alcoólica do vinho base em no máximo três por cento em volume.

Conforme o art. 65, *caput*, da I.N. Mapa nº 49/2011, a tomada de espuma consiste em realizar a fermentação alcoólica do vinho base em recipiente hermeticamente fechado, garrafa ou tanque de fermentação, com o objetivo de

elaborar vinho espumante ou frisante por saturação sob pressão de dióxido de carbono endógeno.

De acordo com o art. 65, parágrafo único, da I.N. Mapa nº 49/2011, a tomada de espuma do vinho moscato espumante ou moscatel espumante será realizada a partir de mosto cuja fermentação for prematuramente interrompida, em tanque de fermentação hermeticamente fechado.

Conforme o art. 66, *caput* e §§ 1º e 2º, da I.N. Mapa nº 49/2011, a maturação consiste em manter o vinho em contato com as leveduras para aprimorar as qualidades sensoriais do vinho espumante.

§ 1º A maturação poderá ocorrer na garrafa ou em tanque hermeticamente fechado.

§ 2º Quando a maturação se der em tanque hermeticamente fechado, as leveduras poderão ser mantidas em suspensão por processo físico adequado.

De acordo com o art. 67 da I.N. Mapa nº 49/2011, a remuage consiste em provocar a precipitação e reunir, no gargalo da garrafa, o depósito formado durante a tomada de espuma, por meio da disposição e movimentação da garrafa em suporte apropriado.

Conforme o art. 68 da I.N. Mapa nº 49/2011, a degola consiste em eliminar o depósito reunido sobre o vedante da garrafa durante a remuage, com o objetivo de assegurar a limpidez do vinho espumante ou frisante.

De acordo com o art. 69, *caput* e parágrafo único, da I.N. Mapa nº 49/2011, a clarificação tem por objetivo assegurar a limpidez do vinho espumante e do vinho frisante. Para a clarificação de vinhos espumantes e frisantes, somente poderão ser utilizadas a trasfega, a centrifugação e a filtração, sob condições isobarométricas.

Conforme o art. 70, *caput* e parágrafo único, da I.N. Mapa nº 49/2011, o engarrafamento isobarométrico consiste em engarrafar o vinho espumante ou frisante elaborado em tanque hermeticamente fechado ou autoclave, sendo eventualmente adicionado de licor de expedição. No engarrafamento isobarométrico, é vedado o uso de dióxido de carbono para fazer contrapressão.

7 - Aditivos Alimentares:

Os aditivos alimentares permitidos para o Vinho Leve são os constantes na Resolução RDC nº 123/2016, em conformidade ao disposto 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-)	<i>quantum satis</i>	1 e 2
	296	Ácido málico (DL-)	<i>quantum satis</i>	1 e 2

	330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i>	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	Lisoizima	0,05	10
Corante	150a	Corante caramelo	<i>quantum satis</i>	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	<i>quantum satis</i>	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	<i>quantum satis</i>	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 SO₂ residual.

(8) Como ácido ascórbico.

(9) Como ácido sórbico.

(10) Quando o mosto e o vinho forem tratados com lisoizima, 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

8 - Coadjuvantes de Tecnologia:

Os coadjuvantes de tecnologia permitidos para o Vinho Leve são os constantes na Resolução RDC nº 123/2016, em conformidade ao disposto na 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	-
	Polivinilpirrolidona, 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	no mosto	-

	- divinilbenzeno	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 49/2011, I.N. Mapa nº 75/2019, Resolução RDC nº 123/2016, alterada pela Resolução RDC nº 322/2019, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

2 - Definição:

Vinho Licoroso é o vinho¹ 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).

¹ Vinho é a bebida obtida pela fermentação alcoólica do mosto simples de uva *sã*, fresca e madura. A denominação vinho é privativa do produto a que se refere este artigo, sendo vedada sua utilização para produtos obtidos de quaisquer outras matérias-primas (Lei nº 7.678/1988, art. 3º, caput e Parágrafo único).

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			-	1,0	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 mcg/L			-	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			-	5,0	N	N	N	N	N	S
Arsênio total, 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, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

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 - Práticas Enológicas Lícitas:

De acordo com o art. 2º, *caput* e incisos I, II, alíneas “a”, “b” e “c”, III, IV e V, da I.N. Mapa nº 49/2011, entende-se por:

I - prática enológica: o processo tecnológico, físico, químico ou biológico empregado em qualquer fase de elaboração do vinho ou do derivado da uva e do vinho;

II - vinho base: o mosto ou vinho destinado à tomada de espuma que pode ser constituído:

- a) por vinho base;
- b) por mosto; ou
- c) pelo corte de mostos ou de vinhos base, ou de ambos;

III - tomada de espuma: a fermentação alcoólica em recipiente hermeticamente fechado com o objetivo de reter o dióxido de carbono gerado na fermentação;

IV - licor de tiragem: o preparado constituído de vinho e de açúcar, sendo que o açúcar poderá ser substituído total ou parcialmente por mosto ou mosto concentrado; e

V - licor de expedição: o preparado que se adiciona ao vinho espumante após a tomada de espuma, antes do fechamento definitivo da garrafa ou no tanque hermeticamente fechado, antes do engarrafamento, devendo ser constituído de vinho e açúcar, sendo que o açúcar pode ser parcial ou

totalmente substituído por mosto ou mosto concentrado de uva ou pela mistura de ambos e, eventualmente, ser adicionado de destilado de vinho.

Conforme o art. 3º, *caput* e parágrafo único, da I.N. Mapa nº 49/2011, os aditivos e coadjuvantes de tecnologia de fabricação utilizados nas práticas enológicas deverão atender às determinações do órgão competente. Para a aplicação das práticas enológicas lícitas, as quais requerem a utilização de aditivos ou coadjuvantes de tecnologia de fabricação ou outra substância de origem química ou biológica empregada na elaboração do produto, deverá ser observada a previsão de utilização para os vinhos e derivados da uva e do vinho, bem como os limites máximos permitidos, conforme legislação específica.

De acordo com o art. 4º da I.N. Mapa nº 49/2011, é condição geral que a substância de uso enológico, bem como o material ou utensílio utilizado para a prática enológica admitida, não altere as características sensoriais naturais do produto final, excetuados os casos previstos nesta Instrução Normativa e em legislação específica.

Conforme o art. 5º da I.N. Mapa nº 49/2011, é vedado qualquer manipulação ou tratamento que tenha por objetivo modificar as características originais do produto com a finalidade de esconder alterações ou defeitos, exceto os previstos na I.N. Mapa nº 49/2011.

De acordo com os arts. 6º e 7º da I.N. Mapa nº 49/2011, as práticas enológicas lícitas deverão ser realizadas com o acompanhamento do responsável técnico do estabelecimento. Para a aplicação das práticas enológicas, deverão ser observadas as prescrições estabelecidas no Código Internacional de Práticas Enológicas da Organização Internacional da Vinha e do Vinho, última edição, quando não tiverem sido estabelecidas na I.N. Mapa nº 49/2011.

Conforme o art. 8º da I.N. Mapa nº 49/2011, as práticas enológicas previstas para o vinho de mesa aplicam-se por analogia ao vinho base para espumante e para fricante, devendo ser observadas as exceções previstas na I.N. Mapa nº 49/2011 e em legislação específica.

De acordo com o art. 9º, *caput* e incisos I ao VIII, da I.N. Mapa nº 49/2011, são práticas enológicas admitidas para uvas destinadas à industrialização:

- I - triagem ou seleção;
- II - esmagamento;
- III - desengace;
- IV - esgotamento;
- V - prensagem;
- VI - maceração;
- VII - enriquecimento; e
- VIII - tratamento com antioxidantes.

Conforme o art. 10 da I.N. Mapa nº 49/2011, a triagem ou seleção de uvas consiste em separar as bagas impróprias para vinificação ou classificar as uvas de acordo com o grau de maturação.

De acordo com o art. 11 da I.N. Mapa nº 49/2011, o esmagamento consiste em romper a película das bagas e esmagá-las com o objetivo de liberar o mosto para assegurar a difusão dos elementos solúveis da casca no mosto e facilitar a multiplicação de leveduras.

Conforme o art. 12 da I.N. Mapa nº 49/2011, o desengace consiste em separar as bagas do engaço com o objetivo de reduzir a perda de cor e de álcool do vinho tinto e torná-lo menos rico em tanino indesejável e menos adstringente.

De acordo com o art. 13 da I.N. Mapa nº 49/2011, o esgotamento consiste em deixar o suco da uva esmagada escorrer antes da prensagem, para obter um mosto com menos substâncias oriundas dos cachos, das peles e das sementes.

Conforme o art. 14 da I.N. Mapa nº 49/2011, a prensagem consiste em prensar a uva ou a casca a fim de extrair a parte líquida; e pode ser realizada na uva inteira ou na uva previamente desengaçada e esmagada.

De acordo com o art. 15, *caput* e incisos I ao V, da I.N. Mapa nº 49/2011, a maceração consiste em manter a parte sólida da uva em contato com o mosto, a fim de promover a dissolução de substâncias presentes na película da baga, podendo ser dividida em:

I - maceração tradicional, que consiste em manter, por um período, a parte sólida em contato com a parte líquida, após o desengace e o esmagamento;

II - maceração carbônica, que consiste em manter a uva inteira em tanque fechado por alguns dias, contendo atmosfera rica em dióxido de carbono;

III - maceração a quente, que consiste em aquecer as uvas inteiras ou desengaçadas ou esmagadas, por um período de tempo, antes da fermentação, no caso de termovinificação, a fim de extrair rapidamente e com mais eficiência matérias corantes e outras substâncias contidas na película, sendo proibido o aquecimento por injeção de vapor direto;

IV - maceração a frio, que consiste em esfriar as uvas inteiras ou desengaçadas ou esmagadas antes da prensagem ou da fermentação conforme o tipo de vinho, com o objetivo de favorecer a extração de constituintes da película e de aumentar a complexidade aromática e gustativa do vinho; e

V - maceração sulfurosa, que consiste em manter a uva em contato com substância química autorizada em legislação específica com o objetivo de produzir mosto sulfitado para a elaboração de derivados da uva.

Conforme o art. 15, parágrafo único, da I.N. Mapa nº 49/2011, durante a maceração, a uva poderá ser adicionada de enzimas com o objetivo de facilitar a obtenção do mosto, as operações de desborre, a extração de matéria corante e de polifenóis e a extração de aromas e de precursores aromáticos da película da baga.

De acordo com o art. 16, *caput* e incisos I ao IV, da I.N. Mapa nº 49/2011, o enriquecimento consiste em aumentar o teor de açúcar das uvas colhidas, até o nível desejado, por meio dos seguintes procedimentos:

I - passificação natural: exposição das uvas sobre uma superfície ou suspensão durante o tempo necessário, sob o sol ou em recinto sombreado ventilado naturalmente;

II - passificação forçada: manutenção das uvas em ambiente climatizado com circulação de ar seco ou desidratado e, eventualmente, aquecido;

III - triagem ou seleção, na forma disposta no art. 10; e

IV - crioconcentração: congelamento parcial das uvas inteiras seguido de uma prensagem à baixa temperatura.

Conforme o art. 17, *caput* e incisos I e II, da I.N. Mapa nº 49/2011, o tratamento com antioxidante consiste em adicionar antioxidante à uva, com objetivo de:

I - obter controle microbiológico, limitando ou impedindo a multiplicação das leveduras e das bactérias tecnologicamente indesejáveis; e

II - proteger as matérias aromáticas da uva contra a influência do oxigênio do ar.

De acordo com o art. 18, *caput* e incisos I ao XX, da I.N. Mapa nº 49/2011, são práticas enológicas admitidas para mosto de uva:

I - arejamento ou oxigenação;

II - tratamento com antioxidante;

III - acidificação;

IV - desacidificação;

V - desborre;

VI - clarificação;

VII - desidratação parcial ou concentração;

VIII - cozimento;

IX - dessulfitação;

X - flotação;

XI - tratamento enzimático;

XII - desmetalização;

XIII - abafamento alcoólico;

XIV - pasteurização;

XV - tratamento com atmosfera inerte;

XVI - controle da fermentação malolática;

XVII - correção ou enriquecimento;

XVIII - fermentação alcoólica;

XIX - fermentação em barricas de madeira; e

XX - maceração pós-fermentativa.

Conforme o art. 19 da I.N. Mapa nº 49/2011, o arejamento ou oxigenação consiste em adicionar ar ou gás ao mosto com o objetivo de reduzir o conteúdo de compostos fenólicos e aumentar a estabilidade da cor do vinho.

De acordo com o art. 20, *caput* e incisos I ao IX, da I.N. Mapa nº 49/2011, o tratamento com antioxidante consiste em adicionar antioxidante ao mosto, com o objetivo de:

- I - obter ação antisséptica;
- II - proteger o mosto da ação do oxigênio;
- III - selecionar as leveduras;
- IV - facilitar o desborre;
- V - favorecer a dissolução de antocianos;
- VI - regular e controlar a fermentação;
- VII - proteger as substâncias aromáticas da uva;
- VIII - limitar a formação de etanol, durante a fermentação alcoólica; e
- IX - limitar a formação de hidrogênio sulfuroso e de tióis voláteis de origem fermentativa.

Conforme o art. 21, *caput*, incisos I ao V, e §§ 1º, incisos I ao IV, 2º, 3º e 4º, da I.N. Mapa nº 49/2011, a acidificação consiste em aumentar a acidez total titulável e reduzir o pH do mosto com a finalidade de:

- I - elaborar vinhos equilibrados sob o ponto de vista gustativo;
- II - favorecer a boa evolução biológica e a conservação do vinho;
- III - favorecer o processo de amadurecimento do vinho;
- IV - corrigir a insuficiência de acidez decorrente de causas naturais; e
- V - obter a produção de ácidos durante a fermentação alcoólica.

§ 1º A acidificação do mosto poderá ser realizada da seguinte forma:

- I - pelo corte com mostos de acidez mais elevada;
- II - com a ajuda de resinas trocadoras de cátions fortes ou sob forma livre;
- III - pelo emprego de ácidos orgânicos; ou
- IV - por acidificação microbiológica.

§ 2º A adição de acidulante ao mosto também poderá ter como objetivo a redução do nível de cálcio.

§ 3º É proibida a utilização de ácidos inorgânicos para acidificação.

§ 4º A acidez inicial do mosto pode ser aumentada em no máximo um inteiro e cinco décimos de gramas por litro, expresso em ácido tartárico.

De acordo com o art. 22, *caput*, incisos I ao IV e §§ 1º, incisos I ao VI, e 2º, da I.N. Mapa nº 49/2011, a desacidificação consiste em diminuir a acidez total titulável e aumentar o pH do mosto, com a finalidade de:

I - obter vinhos de composição equilibrada sob o ponto de vista gustativo;

II - obter estabilidade no que diz respeito à precipitação de tartarato de potássio e de tartarato de cálcio;

III - favorecer a desacidificação biológica; e

IV - obter degradação parcial do ácido málico.

§ 1º A desacidificação poderá ser realizada da seguinte forma:

I - pela precipitação espontânea de ácido tartárico;

II - pelo corte com mostos de menor acidez;

III - pelo emprego de tratamento térmico (frio);

IV - pela degradação microbiológica de ácido málico;

V - pelo emprego de substâncias químicas; ou

VI - com a ajuda de resinas trocadoras de ânions.

§ 2º O vinho proveniente de mosto desacidificado deve conter no mínimo um grama por litro de ácido tartárico.

Conforme o art. 23, *caput*, parágrafo único e incisos I e II, da I.N. Mapa nº 49/2011, o desborre consiste na separação dos sólidos em suspensão com o objetivo de eliminar partículas terrosas e orgânicas, reduzir a flora microbiana indígena e reduzir o teor de colóides e a turbidez. O desborre pode ser realizado de forma:

I - estática, pela sedimentação espontânea ou com auxílio de substâncias autorizadas; ou

II - dinâmica, por meio de filtração ou centrifugação.

De acordo com o art. 24, *caput*, incisos I e II, e §§ 1º, incisos I ao IX, e 2º, da I.N. Mapa nº 49/2011, clarificação consiste no emprego de processos químicos e físicos visando à obtenção de mostos límpidos e estáveis, na qual poderão ser empregadas:

I - a colagem, que consiste na adição ao mosto de substâncias que, além de proporcionar limpidez e estabilidade, melhoram suas propriedades gustativas; e

II - a filtração, que consiste em passar o mosto através de filtros apropriados para reter partículas em suspensão, com o auxílio ou não de substratos.

§ 1º Para a clarificação do mosto, poderão ainda ser utilizadas substâncias com vistas a:

- I - diminuir ou eliminar a quantidade de compostos polifenólicos oxidados ou passíveis de oxidação;
- II - reduzir a adstringência do mosto antes da fermentação;
- III - eliminar partículas insolúveis;
- IV - facilitar a limpeza dos vinhos novos pela precipitação parcial de matérias protéicas; V - facilitar a colagem dos vinhos;
- VI - prevenir as quebras protéicas e cuprosas;
- VII - corrigir as características sensoriais dos vinhos provenientes de mostos alterados por fungos indesejáveis;
- VIII - eliminar contaminantes eventuais; e
- IX - corrigir a cor dos mostos.

§ 2º Para auxiliar a clarificação, poderão ser utilizadas enzimas.

Conforme o art. 25, *caput* e §§ 1º, incisos I ao IV, e 2º, da I.N. Mapa nº 49/2011, a desidratação parcial ou concentração do mosto consiste em eliminar certa quantidade de água do mosto com o objetivo de aumentar a concentração de açúcar do mosto, produzir mosto concentrado ou obter o enriquecimento do mosto.

§ 1º A desidratação parcial ou concentração do mosto poderá ser obtida por meio dos seguintes procedimentos:

- I - osmose inversa ou reversa: passagem do mosto por membranas específicas sob a ação de uma pressão superior à pressão osmótica do mosto;
- II - evaporação parcial a vácuo: aquecimento submetido a vácuo acentuado;
- III - evaporação parcial sob pressão atmosférica: sistema de evaporação à pressão atmosférica; ou
- IV - crioconcentração: congelamento parcial e eliminação do gelo formado.

§ 2º A desidratação parcial não pode conduzir à redução de mais de vinte por cento do volume inicial nem aumentar em mais de dois por cento em volume a graduação alcoólica potencial inicial do mosto.

De acordo com o art. 26 da I.N. Mapa nº 49/2011, o cozimento consiste na concentração avançada do mosto a fogo direto ou a vapor, de modo a promover sua caramelização.

Conforme o art. 27 da I.N. Mapa nº 49/2011, a dessulfitação consiste em eliminar ou reduzir a quantidade de dióxido de enxofre inicialmente adicionado ao mosto, por meio de processo físico, a fim de torná-lo próprio à elaboração de diferentes produtos e possibilitar a fermentação de mostos destinados à destilação.

De acordo com o art. 28, *caput* e incisos I ao IV, da I.N. Mapa nº 49/2011, a flotação consiste em injetar gás no mosto a fim de conduzir à superfície partículas e microrganismos com a finalidade de:

- I - clarificar rapidamente o mosto, com ou sem adição de clarificantes;
- II - reduzir a população nativa ou indígena de microrganismos antes da fermentação alcoólica para o crescimento posterior de leveduras selecionadas;
- III - realizar a clarificação contínua e regularizar a quantidade de material a ser eliminado; e
- IV - realizar, eventualmente, a oxigenação durante a clarificação.

Conforme o art. 29, *caput* e parágrafo único, da I.N. Mapa nº 49/2011, o tratamento enzimático consiste em adicionar enzimas ao mosto, com o objetivo de auxiliar a filtração e contribuir para revelar o potencial aromático da uva. O tratamento enzimático poderá ser utilizado como auxiliar de outras práticas enológicas quando previsto em legislação específica.

De acordo com o art. 30, *caput* e §§ 1º e 2º, da I.N. Mapa nº 49/2011, a desmetalização consiste em adicionar substância ao mosto com o objetivo de reduzir a concentração de metais presentes no mosto provenientes de contaminação e, por consequência, prevenir os defeitos causados pelo teor elevado de metais.

§ 1º A desmetalização poderá ser realizada pelo emprego, combinado ou não, da colagem e de substâncias químicas.

§ 2º É vedado o emprego de ácido clorídrico como auxiliar no processo de desmetalização.

Conforme o art. 31, *caput* e parágrafo único, da I.N. Mapa nº 49/2011, o abafamento alcoólico consiste em adicionar álcool vínico, aguardente de vinho ou destilado alcoólico simples de vinho ou de bagaço ou de borras ou álcool etílico potável de origem agrícola, em conjunto ou separadamente, ao mosto ou ao mosto em fermentação, visando interromper a fermentação alcoólica e, por consequência, elaborar produtos derivados da uva e do vinho de acordo com o

respectivo padrão de identidade e qualidade. O impedimento da fermentação alcoólica também poderá ser obtido pela adição ao mosto de gás sob pressão.

De acordo com o art. 32 da I.N. Mapa nº 49/2011, a pasteurização consiste em aquecer o mosto por período determinado, a fim de interromper a atividade de microrganismos e tornar inativas enzimas presentes no mosto.

Conforme o art. 33 da I.N. Mapa nº 49/2011, o tratamento com atmosfera inerte consiste em criar uma atmosfera inerte pela adição de gás ao mosto, para conservá-lo ao abrigo do ar e, por consequência, evitar a oxidação ou o desenvolvimento de microrganismos indesejáveis.

De acordo com o art. 34 da I.N. Mapa nº 49/2011, o controle da fermentação malolática consiste em adicionar substância ao mosto com o objetivo de controlar o crescimento e a atividade de bactérias responsáveis pela fermentação malolática, bem como de reduzir a taxa de dióxido de enxofre.

Conforme o art. 35, *caput* e incisos I ao IV, da I.N. Mapa nº 49/2011, a correção ou enriquecimento de mostos consiste em corrigir a deficiência do teor de açúcar do mosto devido às condições desfavoráveis de maturação das uvas destinadas à vinificação, pela:

I - adição, ao mosto, de sacarose (chaptalização), álcool vínico, mosto concentrado retificado ou mosto concentrado; e

II - desidratação parcial do mosto.

De acordo com o art. 35, parágrafo único, da I.N. Mapa nº 49/2011, a correção de que trata o inciso I deste artigo deverá respeitar o limite máximo estabelecido pela legislação específica.

Conforme o art. 36, *caput* e §§ 1º, incisos I ao III, 2º, incisos I ao V, 3º e 4º, da I.N. Mapa nº 49/2011, a fermentação alcoólica consiste em transformar açúcar de uva em etanol, dióxido de carbono e em produtos secundários visando à elaboração de vinho ou derivado da uva ou do vinho.

§ 1º A fermentação alcoólica pode ocorrer de maneira espontânea por meio de leveduras naturalmente presentes na película das bagas ou no mosto, ou por tratamento com leveduras selecionadas, antes ou durante a fermentação, com o objetivo de:

I - induzir, regularizar ou acelerar a fermentação no caso de vinificações muito lentas;

II - reanimar uma fermentação interrompida; ou

III - facilitar o esgotamento do açúcar.

§ 2º Ao mosto poderão ser adicionados, antes ou durante a fermentação, ativadores de fermentação, com o objetivo de:

- I - favorecer o início ou a conclusão da fermentação alcoólica pelo enriquecimento com nutrientes e fatores de crescimento ou pela adsorção de inibidores de leveduras;
- II - acelerar a fermentação alcoólica;
- III - diminuir a formação de substâncias capazes de se combinar com o dióxido de enxofre durante a fermentação;
- IV - prevenir ou tratar a interrupção da fermentação alcoólica; e
- V - facilitar a conclusão de fermentações lentas.

§ 3º A introdução de ar ao mosto ou às uvas esmagadas no início da fermentação também é uma prática adotada para favorecer o desenvolvimento de leveduras e ativar a fermentação e a transformação completa dos açúcares fermentáveis.

§ 4º A fermentação alcoólica poderá ser interrompida por processo físico com o objetivo de gerar um produto com açúcar residual, sendo, para tanto, permitidos o tratamento térmico (frio ou calor), a filtração e a centrifugação.

De acordo com o art. 37, *caput* e incisos I ao III, da I.N. Mapa nº 49/2011, a fermentação em barricas de madeira consiste em conduzir a fermentação alcoólica e, eventualmente, a fermentação malolática dos vinhos, em recipientes de madeira com capacidade igual ou inferior a seiscentos litros, com o objetivo de:

- I - favorecer mecanismos físicos e químicos naturais que conduzem ao enriquecimento do vinho em substâncias cedidas pela madeira;
- II - permitir que microrganismos façam a transformação de substâncias cedidas pela madeira; e
- III - favorecer a migração de compostos das leveduras para o vinho, por autólise, pelo contato mais estreito entre a borra e o vinho.

Conforme o art. 38 da I.N. Mapa nº 49/2011, a maceração pós-fermentativa consiste em prolongar a maceração ao final da fermentação alcoólica dos mostos, podendo ser intensificada com o uso de calor, com o objetivo de completar a liberação de constituintes das cascas das uvas decorrente da maceração pré-fermentativa e melhorar a estrutura polifenólica e a cor dos vinhos.

De acordo com o art. 39, *caput* e incisos I ao XXIII, da I.N. Mapa nº 49/2011, são práticas enológicas admitidas para vinhos:

- I - acidificação;
- II - desacidificação;
- III - clarificação
- IV - tratamento enzimático;
- V - desmetalização;
- VI - estabilização tartárica;
- VII - atesto;

VIII - estabilização biológica;
IX- tratamento com antioxidante;
X - fermentação malolática;
XI - alcoolização;
XII - aromatização;
XIII - corte ou assemblage;
XIV - engarrafamento térmico;
XV - aeração;
XVI - desidratação parcial ou concentração;
XVII - maturação em recipiente de madeira;
XVIII - afinamento;
XIX - desalcoolização;
XX - adoçamento ou edulcoração;
XXI - maturação ou envelhecimento em garrafa;
XXII - carbonatação; e
XXIII - correção da cor.

Conforme o art. 40, *caput*, incisos I ao V, e §§ 1º, incisos I a III, 2º, 3º, 4º e 5º, da I.N. Mapa nº 49/2011, a acidificação consiste em aumentar a acidez total titulável e reduzir o pH do vinho com a finalidade de:

- I - elaborar vinhos equilibrados sob o ponto de vista gustativo;
- II - favorecer uma boa evolução biológica e a conservação do vinho;
- III - favorecer o processo de amadurecimento do vinho;
- IV - corrigir a insuficiência de acidez decorrente de causas naturais; e
- V - abaixar o pH do vinho.

§ 1º A acidificação do vinho poderá ser realizada da seguinte forma:

- I - pelo corte com vinhos de acidez mais elevada;
- II - com a ajuda de resinas trocadoras de cátions fortes ou sob forma livre; ou
- III - pelo emprego de ácidos orgânicos.

§ 2º A adição de acidulante ao vinho também pode ter como objetivo a redução do nível de cálcio.

§ 3º É vedada a utilização de ácidos inorgânicos para acidificação.

§ 4º A acidez inicial do vinho pode ser aumentada em no máximo dois inteiros e cinco décimos de gramas por litro, expresso em ácido tartárico.

§ 5º Quando o mosto e o vinho forem acidificados, o aumento total da acidez deve ser de no máximo dois inteiros e cinco décimos de gramas por litro, expresso em ácido tartárico.

De acordo com o art. 41, *caput*, incisos I ao V, e §§ 1º, incisos I a VI, 2º e 3º, da I.N. Mapa nº 49/2011, a desacidificação consiste em diminuir a acidez total titulável e aumentar o pH do vinho, com a finalidade de:

- I - obter vinhos equilibrados sob o ponto de vista gustativo;
- II - obter estabilidade no que diz respeito à precipitação de tartarato de potássio e de tartarato de cálcio;
- III - favorecer a desacidificação biológica;
- IV - obter vinhos biologicamente mais estáveis; e
- V - corrigir o excesso de acidez decorrente de causas naturais.

§ 1º A desacidificação poderá ser realizada da seguinte forma:

- I - espontaneamente, pela precipitação de ácido tartárico ou pela degradação de ácido málico;
- II - pelo corte com vinhos de menor acidez;
- III - pelo emprego de refrigeração;
- IV - com a ajuda de resinas trocadoras de íons;
- V - pelo emprego de substâncias químicas; ou
- VI - por processo microbiológico.

§ 2º O vinho desacidificado com o auxílio de substâncias químicas deve conter no mínimo um grama por litro de ácido tartárico.

§ 3º A acidificação e a desacidificação do vinho, realizadas pelo emprego de substâncias químicas, se excluem mutuamente.

Conforme o art. 42, *caput*, incisos I, II e III, alíneas “a”, “b”, “c” e “d”, e §§ 1º, incisos I a VI, e 2º, da I.N. Mapa nº 49/2011, clarificação consiste no emprego de processos químicos e físicos visando à elaboração de vinhos límpidos e estáveis, na qual poderão ser empregadas:

- I - a colagem, que consiste na adição ao vinho de substâncias químicas com o objetivo de completar a clarificação espontânea, tornar o vinho tinto menos adstringente, eliminando parte dos seus taninos e polifenóis e clarificar os vinhos turvos;
- II - a filtração, que consiste em passar o vinho através de filtros ou substratos apropriados, tais como terras, placas e membranas, para reter partículas em suspensão com o objetivo de proporcionar limpidez e estabilidade biológica ao vinho pela eliminação de microrganismos; e
- III - a trasfega, que consiste em transferir o vinho de um recipiente para outro a fim de permitir a separação de depósitos sólidos do líquido e, por consequência:

- a) separar o vinho da borra e de depósitos provenientes da adição de clarificantes;
- b) separar o vinho de microrganismos no fim da fermentação alcoólica ou malolática, ou de alterações provocadas por bactérias ou leveduras;
- c) permitir a realização do conjunto de operações de vinificação, de tratamento e de transporte de vinhos; e
- d) permitir a estabilização tartárica e a separação de cristais de tártaro.

§ 1º Para a clarificação do vinho, poderão ainda ser utilizadas substâncias visando a:

- I - coagulação dos coadjuvantes agentes de clarificação adicionados ao vinho;
- II - facilitar a limpeza de vinhos novos pela precipitação parcial de matérias protéicas;
- III - facilitar a colagem;
- IV - corrigir as características sensoriais dos vinhos provenientes de mostos alterados por fungos indesejáveis;
- V - eliminar contaminantes eventuais; e
- VI - corrigir a cor dos vinhos.

§ 2º Para auxiliar a clarificação do vinho, poderão ser utilizadas enzimas.

De acordo com o art. 43, *caput* e incisos I ao V, da I.N. Mapa nº 49/2011, o tratamento enzimático consiste em adicionar enzimas ao produto, com o objetivo de:

- I - contribuir para revelar o potencial aromático do vinho a partir de precursores provenientes da uva;
- II - facilitar a liberação de constituintes solúveis das leveduras;
- III - melhorar a estabilidade coloidal do vinho; e
- IV - diminuir a taxa de uréia, para evitar a formação de carbamato de etila durante o envelhecimento.

Conforme o art. 43, parágrafo único, da I.N. Mapa nº 49/2011, o tratamento enzimático poderá ser utilizado como auxiliar de outras práticas enológicas quando previsto em legislação específica.

De acordo com o art. 44, *caput* e §§ 1º e 2º, da I.N. Mapa nº 49/2011, a desmetalização consiste em adicionar substância ao vinho com o objetivo de reduzir o teor de metais presentes no vinho provenientes de contaminação e, por consequência, prevenir os defeitos causados pelo teor elevado de metais.

§ 1º A desmetalização poderá ser realizada pelo emprego, combinado ou não, da colagem e de substâncias químicas.

§ 2º É vedado o emprego de ácido clorídrico ou de outro ácido inorgânico como auxiliar no processo de desmetalização.

Conforme o art. 45, *caput* e incisos I ao V, da I.N. Mapa nº 49/2011, a estabilização tartárica consiste na adoção de procedimentos visando à obtenção da estabilidade tartárica dos vinhos, podendo ser obtida:

- I - por eletrodiálise;
- II - com a ajuda de resinas trocadoras de cátions;
- III - por meio de refrigeração;
- IV - pelo emprego de substâncias químicas; ou
- V - pelo emprego de substâncias de origem biológica.

De acordo com o art. 46 da I.N. Mapa nº 49/2011, o atesto consiste em completar com vinho o recipiente de armazenamento a fim de compensar as suas perdas naturais, com o objetivo de evitar o contato do vinho com o ar e, conseqüentemente, a oxidação ou o desenvolvimento de microrganismos aeróbicos.

Conforme o art. 47, *caput* e parágrafo único, da I.N. Mapa nº 49/2011, a estabilização biológica consiste em empregar processos físicos ou químicos, em conjunto ou separadamente, para eliminar ou inibir o crescimento de microrganismos indesejáveis e obter a estabilidade biológica do vinho contendo açúcares fermentáveis, na garrafa. Na estabilização biológica, poderão ser adotados a pasteurização, a filtração e o tratamento com inibidores de microrganismos indesejáveis.

De acordo com o art. 48 da I.N. Mapa nº 49/2011, o tratamento com antioxidante consiste em adicionar antioxidantes ao vinho com o objetivo de protegê-lo da ação do oxigênio.

Conforme o art. 49, *caput* e parágrafo único, da I.N. Mapa nº 49/2011, a fermentação malolática corresponde à degradação do ácido málico presente no vinho em elaboração, pela ação de bactérias produtoras de ácido lático. A fermentação malolática poderá ser induzida, auxiliada ou inibida pela adição ao vinho de substâncias autorizadas em legislação específica.

De acordo com o art. 50 da I.N. Mapa nº 49/2011, a alcoolização de vinhos consiste em adicionar ao vinho aguardente de vinho, álcool vínico, álcool etílico potável de origem agrícola ou destilado alcoólico simples de vinho ou de bagaço ou de borras, retificados, em conjunto ou separadamente, visando à elaboração de vinho licoroso, vinho composto e outras bebidas alcoólicas derivadas da uva e do vinho, de acordo com seus respectivos padrões de identidade e qualidade.

Conforme o art. 51 da I.N. Mapa nº 49/2011, a aromatização consiste em adicionar substâncias aromáticas ao vinho e aos derivados da uva e do vinho, quando previsto no padrão de identidade e qualidade, com o objetivo de melhorar suas características sensoriais ou conferir novas características.

De acordo com o art. 52 da I.N. Mapa nº 49/2011, o corte ou assemblage consiste em misturar diferentes vinhos com o objetivo de produzir vinhos com características físico-químicas e sensoriais desejadas.

Conforme o art. 53 da I.N. Mapa nº 49/2011, o engarrafamento térmico consiste em engarrafar o vinho previamente aquecido e fechar imediatamente a garrafa, a fim de promover a estabilidade biológica e físico-química do vinho e a eliminação de oxigênio.

De acordo com o art. 54, *caput* e incisos I ao IV, da I.N. Mapa nº 49/2011, a aeração consiste em introduzir ar ou gás específico ao vinho com o objetivo de:

- I - reduzir o teor de ferro;
- II - promover a polimerização de compostos fenólicos;
- III - aumentar a estabilidade da coloração do vinho; e
- IV - eliminar eventuais traços de hidrogênio sulfuroso do vinho.

Conforme o art. 54, parágrafo único, da I.N. Mapa nº 49/2011, a remoção do mau cheiro ou gosto devido ao hidrogênio sulfuroso ou seus derivados poderá ser feita com o auxílio de substância autorizada em legislação específica.

De acordo com o art. 55, *caput* e §§ 1º, incisos I e II, 2º e 3º, da I.N. Mapa nº 49/2011, a desidratação parcial ou concentração do vinho consiste em concentrar o vinho por eliminação de água endógena, com o objetivo de aumentar a graduação alcoólica do vinho.

§ 1º A desidratação parcial ou concentração do vinho poderá ser obtida por meio de:

- I - osmose inversa ou reversa: passagem do mosto por membranas específicas sob a ação de uma pressão superior à pressão osmótica do mosto; ou
- II - crioconcentração: congelamento parcial e eliminação do gelo formado.

§ 2º É vedada a desidratação parcial do vinho quando o mosto que lhe deu origem tiver sido submetido à mesma prática.

§ 3º A desidratação parcial ou concentração não pode conduzir à redução de mais de vinte por cento do volume inicial, nem aumentar mais de dois por cento em volume a graduação alcoólica inicial do vinho.

Conforme o art. 56, *caput* e incisos I ao III, da I.N. Mapa nº 49/2011, a maturação em recipiente de madeira consiste em acondicionar o vinho em barricas de madeira apropriada, com capacidade máxima de seiscentos litros, com o objetivo de:

- I - obter um processo evolutivo natural do vinho, com o desenvolvimento de suas características sensoriais;

- II - favorecer os mecanismos físicos e químicos naturais devido à oxigenação e ao aporte progressivo de substâncias cedidas pela madeira; e
- III - obter estabilização físico-química total ou parcial do vinho.

De acordo com o art. 57, *caput* e §§ 1º, incisos I ao IV, 2º e 3º, da I.N. Mapa nº 49/2011, o afinamento consiste em colocar o vinho em contato com a madeira, durante um período determinado, por meio da adição de lascas de madeira da espécie *Quercus* sp., com o objetivo de transmitir ao vinho constituintes provenientes do carvalho.

§ 1º As lascas de madeira da espécie *Quercus* sp., para a prática de que trata o caput deste artigo, deverão atender aos seguintes requisitos:

- I - ser utilizadas ao natural ou torradas, sem que tenham sofrido combustão;
- II - não ser adicionadas de substâncias destinadas a aumentar seu poder aromatizante natural ou seus compostos fenólicos extraíveis;
- III - não ter sofrido tratamento químico, enzimático ou físico, exceto a torra; e
- IV - apresentar partículas com dimensão tal que ao menos noventa e cinco por cento em peso seja retido em peneira com malha de dois milímetros.

§ 2º É vedada a utilização de pó de carvalho para afinar o vinho.

§ 3º Os vinhos elaborados com adição de pedaços de madeira de carvalho não poderão apresentar na rotulagem designações relativas a período de maturação ou envelhecimento.

Conforme o art. 58, *caput* e §§ 1º ao 3º, da I.N. Mapa nº 49/2011, a desalcoolização consiste em eliminar parcialmente ou totalmente o etanol do vinho.

§ 1º A desalcoolização parcial do vinho poderá ser realizada por meio de técnicas de separação, em vinho cujo mosto não tenha sido submetido a enriquecimento ou concentração.

§ 2º A graduação alcoólica do vinho parcialmente desalcoolizado poderá ser diminuída em no máximo dois por cento em volume.

§ 3º A desalcoolização total do vinho tem por objetivo a elaboração de fermentado de uva desalcoolizado e poderá ser realizada por meio dos procedimentos previstos para desalcoolização parcial, além do aquecimento sob fogo direto.

De acordo com o art. 59, *caput*, da I.N. Mapa nº 49/2011, o adoçamento ou edulcoração de vinhos consiste em adicionar edulcorante ao vinho com o objetivo de obter vinhos de diferentes graus de doçura a partir de um vinho seco.

Conforme o art. 59, parágrafo único e incisos I ao IV, da I.N. Mapa nº 49/2011, para o adoçamento ou edulcoração de que trata o *caput* deste artigo, poderão ser adicionados ao vinho:

- I - sacarose na forma sólida;
- II - mosto de uva;
- III - mosto concentrado de uva; ou
- IV - a mistura de um ou mais produtos definidos nos incisos I, II e III deste parágrafo único.

De acordo com o art. 60 da I.N. Mapa nº 49/2011, a maturação ou envelhecimento em garrafa consiste em manter o vinho em garrafas estocadas em local apropriado, com o objetivo de manter o vinho em ambiente redutor para melhorar suas características sensoriais.

Conforme o art. 61 da I.N. Mapa nº 49/2011, a carbonatação consiste em adicionar dióxido de carbono ao vinho ou derivado da uva e do vinho, visando à elaboração de vinho frisante, vinho gaseificado ou outro derivado da uva e do vinho em que esteja prevista a gaseificação no respectivo padrão de identidade e qualidade.

De acordo com o art. 62 da I.N. Mapa nº 49/2011, a correção da cor consiste em adicionar corante natural ao derivado da uva e do vinho, quando previsto no respectivo padrão de identidade e qualidade, com vistas a reforçar a sua coloração natural.

Conforme o art. 63, *caput* e incisos I ao VII, da I.N. Mapa nº 49/2011, são práticas enológicas admitidas para vinhos espumantes e vinhos frisantes gaseificados naturalmente:

- I - tiragem;
- II - tomada de espuma;
- III - maturação;
- IV - remuage;
- V - degola;
- VII - clarificação; e
- VII - engarrafamento isobarmétrico

De acordo com o art. 64, *caput* e §§ 1º ao 3º, da I.N. Mapa nº 49/2011, a tiragem consiste em introduzir na garrafa ou no tanque de fermentação hermeticamente fechado (autoclave) o vinho base acrescido do licor de tiragem, com o objetivo de desencadear a segunda fermentação alcoólica tendo em vista a tomada de espuma.

§ 1º À mistura do vinho base e do licor de tiragem poderá ser adicionada levedura, clarificante e ativador de fermentação, em conjunto ou separadamente, com o objetivo de facilitar a multiplicação de leveduras e desencadear a segunda fermentação alcoólica.

§ 2º A segunda fermentação alcoólica poderá aumentar a graduação alcoólica do vinho base em no máximo um e meio por cento em volume.

§ 3º A prática de chaptalização somada à prática da tiragem poderá aumentar a graduação alcoólica do vinho base em no máximo três por cento em volume.

Conforme o art. 65, *caput*, da I.N. Mapa nº 49/2011, a tomada de espuma consiste em realizar a fermentação alcoólica do vinho base em recipiente hermeticamente fechado, garrafa ou tanque de fermentação, com o objetivo de elaborar vinho espumante ou fricante por saturação sob pressão de dióxido de carbono endógeno.

De acordo com o art. 65, parágrafo único, da I.N. Mapa nº 49/2011, a tomada de espuma do vinho moscato espumante ou moscatel espumante será realizada a partir de mosto cuja fermentação for prematuramente interrompida, em tanque de fermentação hermeticamente fechado.

Conforme o art. 66, *caput* e §§ 1º e 2º, da I.N. Mapa nº 49/2011, a maturação consiste em manter o vinho em contato com as leveduras para aprimorar as qualidades sensoriais do vinho espumante.

§ 1º A maturação poderá ocorrer na garrafa ou em tanque hermeticamente fechado.

§ 2º Quando a maturação se der em tanque hermeticamente fechado, as leveduras poderão ser mantidas em suspensão por processo físico adequado.

De acordo com o art. 67 da I.N. Mapa nº 49/2011, a remuage consiste em provocar a precipitação e reunir, no gargalo da garrafa, o depósito formado durante a tomada de espuma, por meio da disposição e movimentação da garrafa em suporte apropriado.

Conforme o art. 68 da I.N. Mapa nº 49/2011, a degola consiste em eliminar o depósito reunido sobre o vedante da garrafa durante a remuage, com o objetivo de assegurar a limpidez do vinho espumante ou fricante.

De acordo com o art. 69, *caput* e parágrafo único, da I.N. Mapa nº 49/2011, a clarificação tem por objetivo assegurar a limpidez do vinho espumante e do vinho fricante. Para a clarificação de vinhos espumantes e fricantes, somente poderão ser utilizadas a trasfega, a centrifugação e a filtração, sob condições isobarométricas.

Conforme o art. 70, *caput* e parágrafo único, da I.N. Mapa nº 49/2011, o engarrafamento isobarométrico consiste em engarrafar o vinho espumante ou fricante elaborado em tanque hermeticamente fechado ou autoclave, sendo eventualmente adicionado de licor de expedição. No engarrafamento isobarométrico, é vedado o uso de dióxido de carbono para fazer contrapressão.

7 - Aditivos Alimentares:

Os aditivos alimentares permitidos para o Vinho Licoroso são os constantes na Resolução RDC nº 123/2016, em conformidade ao disposto 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-)	<i>quantum satis</i>	1 e 2
	296	Ácido málico (DL-)	<i>quantum satis</i>	1 e 2
	330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i>	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	Lisoizima	0,05	10
Corante	150a	Corante caramelo	<i>quantum satis</i>	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	<i>quantum satis</i>	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	<i>quantum satis</i>	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 SO₂ residual.
- (8) Como ácido ascórbico.
- (9) Como ácido sórbico.
- (10) Quando o mosto e o vinho forem tratados com lisoizima, 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

8 - Coadjuvantes de Tecnologia:

Os coadjuvantes de tecnologia permitidos para o Vinho Licoroso são os constantes na Resolução RDC nº 123/2016, em conformidade ao disposto na 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	-
	Polivinilpirrolidona, 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	-
	Gás carbônico		-

	Nitrogênio	produto	-
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 no mosto e no vinho	16
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 49/2011, I.N. Mapa nº 75/2019, Resolução RDC nº 123/2016, alterada pela Resolução RDC nº 322/2019, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

2 - Definição:

Vinho Moscato Espumante ou Vinho Moscatel Espumante é o vinho¹ 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).

¹ Vinho é a bebida obtida pela fermentação alcoólica do mosto simples de uva sã, fresca e madura. A denominação vinho é privativa do produto a que se refere este artigo, sendo vedada sua utilização para produtos obtidos de quaisquer outras matérias-primas (Lei nº 7.678/1988, art. 3º, caput e Parágrafo único).

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 gasosa, em atm, a 20 °C	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 ▪ elaborado com vinho branco	19 - 16	S S S	S S S	S S S	S S S	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 mcg/L	-	2	N	N	N	N	N	S
Alcool metílico, em mg/L	▪ elaborado com vinho tinto ▪ elaborado com vinho branco e rosé, rosado ou clarete	- 400 300	S S S	S S S	S S S	S S S	S S S	S S S
Contaminantes Inorgânicos								
Cobre, em mg/kg	-	5,0	N	N	N	N	N	S
Arsênio total, 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, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

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 - Práticas Enológicas Lícitas:

De acordo com o art. 2º, *caput* e incisos I, II, alíneas “a”, “b” e “c”, III, IV e V, da I.N. Mapa nº 49/2011, entende-se por:

I - prática enológica: o processo tecnológico, físico, químico ou biológico empregado em qualquer fase de elaboração do vinho ou do derivado da uva e do vinho;

II - vinho base: o mosto ou vinho destinado à tomada de espuma que pode ser constituído:

- a) por vinho base;
- b) por mosto; ou
- c) pelo corte de mostos ou de vinhos base, ou de ambos;

III - tomada de espuma: a fermentação alcoólica em recipiente hermeticamente fechado com o objetivo de reter o dióxido de carbono gerado na fermentação;

IV - licor de tiragem: o preparado constituído de vinho e de açúcar, sendo que o açúcar poderá ser substituído total ou parcialmente por mosto ou mosto concentrado; e

V - licor de expedição: o preparado que se adiciona ao vinho espumante após a tomada de espuma, antes do fechamento definitivo da garrafa ou no tanque hermeticamente fechado, antes do engarrafamento, devendo ser constituído de vinho e açúcar, sendo que o açúcar pode ser parcial ou totalmente substituído por mosto ou mosto concentrado de uva ou pela mistura de ambos e, eventualmente, ser adicionado de destilado de vinho.

Conforme o art. 3º, *caput* e parágrafo único, da I.N. Mapa nº 49/2011, os aditivos e coadjuvantes de tecnologia de fabricação utilizados nas práticas enológicas deverão atender às determinações do órgão competente. Para a aplicação das práticas enológicas lícitas, as quais requerem a utilização de aditivos ou coadjuvantes de tecnologia de fabricação ou outra substância de origem química ou biológica empregada na elaboração do produto, deverá ser observada a previsão de utilização para os vinhos e derivados da uva e do vinho, bem como os limites máximos permitidos, conforme legislação específica.

De acordo com o art. 4º da I.N. Mapa nº 49/2011, é condição geral que a substância de uso enológico, bem como o material ou utensílio utilizado para a prática enológica admitida, não altere as características sensoriais naturais do produto final, excetuados os casos previstos nesta Instrução Normativa e em legislação específica.

Conforme o art. 5º da I.N. Mapa nº 49/2011, é vedado qualquer manipulação ou tratamento que tenha por objetivo modificar as características originais do produto com a finalidade de esconder alterações ou defeitos, exceto os previstos na I.N. Mapa nº 49/2011.

De acordo com os arts. 6º e 7º da I.N. Mapa nº 49/2011, as práticas enológicas lícitas deverão ser realizadas com o acompanhamento do responsável técnico do estabelecimento. Para a aplicação das práticas enológicas, deverão ser

observadas as prescrições estabelecidas no Código Internacional de Práticas Enológicas da Organização Internacional da Vinha e do Vinho, última edição, quando não tiverem sido estabelecidas na I.N. Mapa nº 49/2011.

Conforme o art. 8º da I.N. Mapa nº 49/2011, as práticas enológicas previstas para o vinho de mesa aplicam-se por analogia ao vinho base para espumante e para frisante, devendo ser observadas as exceções previstas na I.N. Mapa nº 49/2011 e em legislação específica.

De acordo com o art. 9º, *caput* e incisos I ao VIII, da I.N. Mapa nº 49/2011, são práticas enológicas admitidas para uvas destinadas à industrialização:

- I - triagem ou seleção;
- II - esmagamento;
- III - desengace;
- IV - esgotamento;
- V - prensagem;
- VI - maceração;
- VII - enriquecimento; e
- VIII - tratamento com antioxidantes.

Conforme o art. 10 da I.N. Mapa nº 49/2011, a triagem ou seleção de uvas consiste em separar as bagas impróprias para vinificação ou classificar as uvas de acordo com o grau de maturação.

De acordo com o art. 11 da I.N. Mapa nº 49/2011, o esmagamento consiste em romper a película das bagas e esmagá-las com o objetivo de liberar o mosto para assegurar a difusão dos elementos solúveis da casca no mosto e facilitar a multiplicação de leveduras.

Conforme o art. 12 da I.N. Mapa nº 49/2011, o desengace consiste em separar as bagas do engaço com o objetivo de reduzir a perda de cor e de álcool do vinho tinto e torná-lo menos rico em tanino indesejável e menos adstringente.

De acordo com o art. 13 da I.N. Mapa nº 49/2011, o esgotamento consiste em deixar o suco da uva esmagada escorrer antes da prensagem, para obter um mosto com menos substâncias oriundas dos cachos, das peles e das sementes.

Conforme o art. 14 da I.N. Mapa nº 49/2011, a prensagem consiste em prensar a uva ou a casca a fim de extrair a parte líquida; e pode ser realizada na uva inteira ou na uva previamente desengaçada e esmagada.

De acordo com o art. 15, *caput* e incisos I ao V, da I.N. Mapa nº 49/2011, a maceração consiste em manter a parte sólida da uva em contato com o mosto, a fim de promover a dissolução de substâncias presentes na película da baga, podendo ser dividida em:

- I - maceração tradicional, que consiste em manter, por um período, a parte sólida em contato com a parte líquida, após o desengace e o esmagamento;

II - maceração carbônica, que consiste em manter a uva inteira em tanque fechado por alguns dias, contendo atmosfera rica em dióxido de carbono;

III - maceração a quente, que consiste em aquecer as uvas inteiras ou desengaçadas ou esmagadas, por um período de tempo, antes da fermentação, no caso de termovinificação, a fim de extrair rapidamente e com mais eficiência matérias corantes e outras substâncias contidas na película, sendo proibido o aquecimento por injeção de vapor direto;

IV - maceração a frio, que consiste em esfriar as uvas inteiras ou desengaçadas ou esmagadas antes da prensagem ou da fermentação conforme o tipo de vinho, com o objetivo de favorecer a extração de constituintes da película e de aumentar a complexidade aromática e gustativa do vinho; e

V - maceração sulfurosa, que consiste em manter a uva em contato com substância química autorizada em legislação específica com o objetivo de produzir mosto sulfitado para a elaboração de derivados da uva.

Conforme o art. 15, parágrafo único, da I.N. Mapa nº 49/2011, durante a maceração, a uva poderá ser adicionada de enzimas com o objetivo de facilitar a obtenção do mosto, as operações de desborre, a extração de matéria corante e de polifenóis e a extração de aromas e de precursores aromáticos da película da baga.

De acordo com o art. 16, *caput* e incisos I ao IV, da I.N. Mapa nº 49/2011, o enriquecimento consiste em aumentar o teor de açúcar das uvas colhidas, até o nível desejado, por meio dos seguintes procedimentos:

I - passificação natural: exposição das uvas sobre uma superfície ou suspensão durante o tempo necessário, sob o sol ou em recinto sombreado ventilado naturalmente;

II - passificação forçada: manutenção das uvas em ambiente climatizado com circulação de ar seco ou desidratado e, eventualmente, aquecido;

III - triagem ou seleção, na forma disposta no art. 10; e

IV - crioconcentração: congelamento parcial das uvas inteiras seguido de uma prensagem à baixa temperatura.

Conforme o art. 17, *caput* e incisos I e II, da I.N. Mapa nº 49/2011, o tratamento com antioxidante consiste em adicionar antioxidante à uva, com objetivo de:

I - obter controle microbiológico, limitando ou impedindo a multiplicação das leveduras e das bactérias tecnologicamente indesejáveis; e

II - proteger as matérias aromáticas da uva contra a influência do oxigênio do ar.

De acordo com o art. 18, *caput* e incisos I ao XX, da I.N. Mapa nº 49/2011, são práticas enológicas admitidas para mosto de uva:

- I - arejamento ou oxigenação;
- II - tratamento com antioxidante;
- III - acidificação;
- IV - desacidificação;
- V - desborre;
- VI - clarificação;
- VII - desidratação parcial ou concentração;
- VIII - cozimento;
- IX - dessulfitação;
- X - flotação;
- XI - tratamento enzimático;
- XII - desmetalização;
- XIII - abafamento alcoólico;
- XIV - pasteurização;
- XV - tratamento com atmosfera inerte;
- XVI - controle da fermentação malolática;
- XVII - correção ou enriquecimento;
- XVIII - fermentação alcoólica;
- XIX - fermentação em barricas de madeira; e
- XX - maceração pós-fermentativa.

Conforme o art. 19 da I.N. Mapa nº 49/2011, o arejamento ou oxigenação consiste em adicionar ar ou gás ao mosto com o objetivo de reduzir o conteúdo de compostos fenólicos e aumentar a estabilidade da cor do vinho.

De acordo com o art. 20, *caput* e incisos I ao IX, da I.N. Mapa nº 49/2011, o tratamento com antioxidante consiste em adicionar antioxidante ao mosto, com o objetivo de:

- I - obter ação antisséptica;
- II - proteger o mosto da ação do oxigênio;
- III - selecionar as leveduras;
- IV - facilitar o desborre;
- V - favorecer a dissolução de antocianos;
- VI - regular e controlar a fermentação;
- VII - proteger as substâncias aromáticas da uva;
- VIII - limitar a formação de etanol, durante a fermentação alcoólica; e
- IX - limitar a formação de hidrogênio sulfuroso e de tióis voláteis de origem fermentativa.

Conforme o art. 21, *caput*, incisos I ao V, e §§ 1º, incisos I ao IV, 2º, 3º e 4º, da I.N. Mapa nº 49/2011, a acidificação consiste em aumentar a acidez total titulável e reduzir o pH do mosto com a finalidade de:

- I - elaborar vinhos equilibrados sob o ponto de vista gustativo;
- II - favorecer a boa evolução biológica e a conservação do vinho;
- III - favorecer o processo de amadurecimento do vinho;
- IV - corrigir a insuficiência de acidez decorrente de causas naturais; e
- V - obter a produção de ácidos durante a fermentação alcoólica.

§ 1º A acidificação do mosto poderá ser realizada da seguinte forma:

- I - pelo corte com mostos de acidez mais elevada;
- II - com a ajuda de resinas trocadoras de cátions fortes ou sob forma livre;
- III - pelo emprego de ácidos orgânicos; ou
- IV - por acidificação microbiológica.

§ 2º A adição de acidulante ao mosto também poderá ter como objetivo a redução do nível de cálcio.

§ 3º É proibida a utilização de ácidos inorgânicos para acidificação.

§ 4º A acidez inicial do mosto pode ser aumentada em no máximo um inteiro e cinco décimos de gramas por litro, expresso em ácido tartárico.

De acordo com o art. 22, *caput*, incisos I ao IV e §§ 1º, incisos I ao VI, e 2º, da I.N. Mapa nº 49/2011, a desacidificação consiste em diminuir a acidez total titulável e aumentar o pH do mosto, com a finalidade de:

- I - obter vinhos de composição equilibrada sob o ponto de vista gustativo;
- II - obter estabilidade no que diz respeito à precipitação de tartarato de potássio e de tartarato de cálcio;
- III - favorecer a desacidificação biológica; e
- IV - obter degradação parcial do ácido málico.

§ 1º A desacidificação poderá ser realizada da seguinte forma:

- I - pela precipitação espontânea de ácido tartárico;
- II - pelo corte com mostos de menor acidez;
- III - pelo emprego de tratamento térmico (frio);
- IV - pela degradação microbiológica de ácido málico;

- V - pelo emprego de substâncias químicas; ou
- VI - com a ajuda de resinas trocadoras de ânions.

§ 2º O vinho proveniente de mosto desacidificado deve conter no mínimo um grama por litro de ácido tartárico.

Conforme o art. 23, *caput*, parágrafo único e incisos I e II, da I.N. Mapa nº 49/2011, o desborre consiste na separação dos sólidos em suspensão com o objetivo de eliminar partículas terrosas e orgânicas, reduzir a flora microbiana indígena e reduzir o teor de colóides e a turbidez. O desborre pode ser realizado de forma:

- I - estática, pela sedimentação espontânea ou com auxílio de substâncias autorizadas; ou
- II - dinâmica, por meio de filtração ou centrifugação.

De acordo com o art. 24, *caput*, incisos I e II, e §§ 1º, incisos I ao IX, e 2º, da I.N. Mapa nº 49/2011, clarificação consiste no emprego de processos químicos e físicos visando à obtenção de mostos límpidos e estáveis, na qual poderão ser empregadas:

- I - a colagem, que consiste na adição ao mosto de substâncias que, além de proporcionar limpidez e estabilidade, melhoram suas propriedades gustativas; e
- II - a filtração, que consiste em passar o mosto através de filtros apropriados para reter partículas em suspensão, com o auxílio ou não de substratos.

§ 1º Para a clarificação do mosto, poderão ainda ser utilizadas substâncias com vistas a:

- I - diminuir ou eliminar a quantidade de compostos polifenólicos oxidados ou passíveis de oxidação;
- II - reduzir a adstringência do mosto antes da fermentação;
- III - eliminar partículas insolúveis;
- IV - facilitar a limpeza dos vinhos novos pela precipitação parcial de matérias protéicas; V - facilitar a colagem dos vinhos;
- VI - prevenir as quebras protéicas e cuprosas;
- VII - corrigir as características sensoriais dos vinhos provenientes de mostos alterados por fungos indesejáveis;
- VIII - eliminar contaminantes eventuais; e
- IX - corrigir a cor dos mostos.

§ 2º Para auxiliar a clarificação, poderão ser utilizadas enzimas.

Conforme o art. 25, *caput* e §§ 1º, incisos I ao IV, e 2º, da I.N. Mapa nº 49/2011, a desidratação parcial ou concentração do mosto consiste em eliminar certa quantidade de água do mosto com o objetivo de aumentar a concentração de

açúcar do mosto, produzir mosto concentrado ou obter o enriquecimento do mosto.

§ 1º A desidratação parcial ou concentração do mosto poderá ser obtida por meio dos seguintes procedimentos:

I - osmose inversa ou reversa: passagem do mosto por membranas específicas sob a ação de uma pressão superior à pressão osmótica do mosto;

II - evaporação parcial a vácuo: aquecimento submetido a vácuo acentuado;

III - evaporação parcial sob pressão atmosférica: sistema de evaporação à pressão atmosférica; ou

IV - crioconcentração: congelamento parcial e eliminação do gelo formado.

§ 2º A desidratação parcial não pode conduzir à redução de mais de vinte por cento do volume inicial nem aumentar em mais de dois por cento em volume a graduação alcoólica potencial inicial do mosto.

De acordo com o art. 26 da I.N. Mapa nº 49/2011, o cozimento consiste na concentração avançada do mosto a fogo direto ou a vapor, de modo a promover sua caramelização.

Conforme o art. 27 da I.N. Mapa nº 49/2011, a dessulfitação consiste em eliminar ou reduzir a quantidade de dióxido de enxofre inicialmente adicionado ao mosto, por meio de processo físico, a fim de torná-lo próprio à elaboração de diferentes produtos e possibilitar a fermentação de mostos destinados à destilação.

De acordo com o art. 28, *caput* e incisos I ao IV, da I.N. Mapa nº 49/2011, a flotação consiste em injetar gás no mosto a fim de conduzir à superfície partículas e microrganismos com a finalidade de:

I - clarificar rapidamente o mosto, com ou sem adição de clarificantes;

II - reduzir a população nativa ou indígena de microrganismos antes da fermentação alcoólica para o crescimento posterior de leveduras selecionadas;

III - realizar a clarificação contínua e regularizar a quantidade de material a ser eliminado; e

IV - realizar, eventualmente, a oxigenação durante a clarificação.

Conforme o art. 29, *caput* e parágrafo único, da I.N. Mapa nº 49/2011, o tratamento enzimático consiste em adicionar enzimas ao mosto, com o objetivo

de auxiliar a filtração e contribuir para revelar o potencial aromático da uva. O tratamento enzimático poderá ser utilizado como auxiliar de outras práticas enológicas quando previsto em legislação específica.

De acordo com o art. 30, *caput* e §§ 1º e 2º, da I.N. Mapa nº 49/2011, a desmetalização consiste em adicionar substância ao mosto com o objetivo de reduzir a concentração de metais presentes no mosto provenientes de contaminação e, por consequência, prevenir os defeitos causados pelo teor elevado de metais.

§ 1º A desmetalização poderá ser realizada pelo emprego, combinado ou não, da colagem e de substâncias químicas.

§ 2º É vedado o emprego de ácido clorídrico como auxiliar no processo de desmetalização.

Conforme o art. 31, *caput* e parágrafo único, da I.N. Mapa nº 49/2011, o abafamento alcoólico consiste em adicionar álcool vínico, aguardente de vinho ou destilado alcoólico simples de vinho ou de bagaço ou de borras ou álcool etílico potável de origem agrícola, em conjunto ou separadamente, ao mosto ou ao mosto em fermentação, visando interromper a fermentação alcoólica e, por consequência, elaborar produtos derivados da uva e do vinho de acordo com o respectivo padrão de identidade e qualidade. O impedimento da fermentação alcoólica também poderá ser obtido pela adição ao mosto de gás sob pressão.

De acordo com o art. 32 da I.N. Mapa nº 49/2011, a pasteurização consiste em aquecer o mosto por período determinado, a fim de interromper a atividade de microrganismos e tornar inativas enzimas presentes no mosto.

Conforme o art. 33 da I.N. Mapa nº 49/2011, o tratamento com atmosfera inerte consiste em criar uma atmosfera inerte pela adição de gás ao mosto, para conservá-lo ao abrigo do ar e, por consequência, evitar a oxidação ou o desenvolvimento de microrganismos indesejáveis.

De acordo com o art. 34 da I.N. Mapa nº 49/2011, o controle da fermentação malolática consiste em adicionar substância ao mosto com o objetivo de controlar o crescimento e a atividade de bactérias responsáveis pela fermentação malolática, bem como de reduzir a taxa de dióxido de enxofre.

Conforme o art. 35, *caput* e incisos I ao IV, da I.N. Mapa nº 49/2011, a correção ou enriquecimento de mostos consiste em corrigir a deficiência do teor de açúcar do mosto devido às condições desfavoráveis de maturação das uvas destinadas à vinificação, pela:

I - adição, ao mosto, de sacarose (chaptalização), álcool vínico, mosto concentrado retificado ou mosto concentrado; e

II - desidratação parcial do mosto.

De acordo com o art. 35, parágrafo único, da I.N. Mapa nº 49/2011, a correção de que trata o inciso I deste artigo deverá respeitar o limite máximo estabelecido pela legislação específica.

Conforme o art. 36, *caput* e §§ 1º, incisos I ao III, 2º, incisos I ao V, 3º e 4º, da I.N. Mapa nº 49/2011, a fermentação alcoólica consiste em transformar açúcar de uva em etanol, dióxido de carbono e em produtos secundários visando à elaboração de vinho ou derivado da uva ou do vinho.

§ 1º A fermentação alcoólica pode ocorrer de maneira espontânea por meio de leveduras naturalmente presentes na película das bagas ou no mosto, ou por tratamento com leveduras selecionadas, antes ou durante a fermentação, com o objetivo de:

- I - induzir, regularizar ou acelerar a fermentação no caso de vinificações muito lentas;
- II - reanimar uma fermentação interrompida; ou
- III - facilitar o esgotamento do açúcar.

§ 2º Ao mosto poderão ser adicionados, antes ou durante a fermentação, ativadores de fermentação, com o objetivo de:

- I - favorecer o início ou a conclusão da fermentação alcoólica pelo enriquecimento com nutrientes e fatores de crescimento ou pela adsorção de inibidores de leveduras;
- II - acelerar a fermentação alcoólica;
- III - diminuir a formação de substâncias capazes de se combinar com o dióxido de enxofre durante a fermentação;
- IV - prevenir ou tratar a interrupção da fermentação alcoólica; e
- V - facilitar a conclusão de fermentações lentas.

§ 3º A introdução de ar ao mosto ou às uvas esmagadas no início da fermentação também é uma prática adotada para favorecer o desenvolvimento de leveduras e ativar a fermentação e a transformação completa dos açúcares fermentáveis.

§ 4º A fermentação alcoólica poderá ser interrompida por processo físico com o objetivo de gerar um produto com açúcar residual, sendo, para tanto, permitidos o tratamento térmico (frio ou calor), a filtração e a centrifugação.

De acordo com o art. 37, *caput* e incisos I ao III, da I.N. Mapa nº 49/2011, a fermentação em barricas de madeira consiste em conduzir a fermentação alcoólica e, eventualmente, a fermentação malolática dos vinhos, em recipientes de madeira com capacidade igual ou inferior a seiscentos litros, com o objetivo de:

- I - favorecer mecanismos físicos e químicos naturais que conduzem ao enriquecimento do vinho em substâncias cedidas pela madeira;

II - permitir que microrganismos façam a transformação de substâncias cedidas pela madeira; e

III - favorecer a migração de compostos das leveduras para o vinho, por autólise, pelo contato mais estreito entre a borra e o vinho.

Conforme o art. 38 da I.N. Mapa nº 49/2011, a maceração pós-fermentativa consiste em prolongar a maceração ao final da fermentação alcoólica dos mostos, podendo ser intensificada com o uso de calor, com o objetivo de completar a liberação de constituintes das cascas das uvas decorrente da maceração pré-fermentativa e melhorar a estrutura polifenólica e a cor dos vinhos.

De acordo com o art. 39, *caput* e incisos I ao XXIII, da I.N. Mapa nº 49/2011, são práticas enológicas admitidas para vinhos:

- I - acidificação;
- II - desacidificação;
- III - clarificação
- IV - tratamento enzimático;
- V - desmetalização;
- VI - estabilização tartárica;
- VII - atesto;
- VIII - estabilização biológica;
- IX- tratamento com antioxidante;
- X - fermentação malolática;
- XI - alcoolização;
- XII - aromatização;
- XIII - corte ou assemblage;
- XIV - engarrafamento térmico;
- XV - aeração;
- XVI - desidratação parcial ou concentração;
- XVII - maturação em recipiente de madeira;
- XVIII - afinamento;
- XIX - desalcoolização;
- XX - adoçamento ou edulcoração;
- XXI - maturação ou envelhecimento em garrafa;
- XXII - carbonatação; e
- XXIII - correção da cor.

Conforme o art. 40, *caput*, incisos I ao V, e §§ 1º, incisos I a III, 2º, 3º, 4º e 5º, da I.N. Mapa nº 49/2011, a acidificação consiste em aumentar a acidez total titulável e reduzir o pH do vinho com a finalidade de:

- I - elaborar vinhos equilibrados sob o ponto de vista gustativo;
- II - favorecer uma boa evolução biológica e a conservação do vinho;
- III - favorecer o processo de amadurecimento do vinho;

IV - corrigir a insuficiência de acidez decorrente de causas naturais; e

V - abaixar o pH do vinho.

§ 1º A acidificação do vinho poderá ser realizada da seguinte forma:

I - pelo corte com vinhos de acidez mais elevada;

II - com a ajuda de resinas trocadoras de cátions fortes ou sob forma livre; ou

III - pelo emprego de ácidos orgânicos.

§ 2º A adição de acidulante ao vinho também pode ter como objetivo a redução do nível de cálcio.

§ 3º É vedada a utilização de ácidos inorgânicos para acidificação.

§ 4º A acidez inicial do vinho pode ser aumentada em no máximo dois inteiros e cinco décimos de gramas por litro, expresso em ácido tartárico.

§ 5º Quando o mosto e o vinho forem acidificados, o aumento total da acidez deve ser de no máximo dois inteiros e cinco décimos de gramas por litro, expresso em ácido tartárico.

De acordo com o art. 41, *caput*, incisos I ao V, e §§ 1º, incisos I a VI, 2º e 3º, da I.N. Mapa nº 49/2011, a desacidificação consiste em diminuir a acidez total titulável e aumentar o pH do vinho, com a finalidade de:

I - obter vinhos equilibrados sob o ponto de vista gustativo;

II - obter estabilidade no que diz respeito à precipitação de tartarato de potássio e de tartarato de cálcio;

III - favorecer a desacidificação biológica;

IV - obter vinhos biologicamente mais estáveis; e

V - corrigir o excesso de acidez decorrente de causas naturais.

§ 1º A desacidificação poderá ser realizada da seguinte forma:

I - espontaneamente, pela precipitação de ácido tartárico ou pela degradação de ácido málico;

II - pelo corte com vinhos de menor acidez;

III - pelo emprego de refrigeração;

IV - com a ajuda de resinas trocadoras de íons;

V - pelo emprego de substâncias químicas; ou

VI - por processo microbiológico.

§ 2º O vinho desacidificado com o auxílio de substâncias químicas deve conter no mínimo um grama por litro de ácido tartárico.

§ 3º A acidificação e a desacidificação do vinho, realizadas pelo emprego de substâncias químicas, se excluem mutuamente.

Conforme o art. 42, *caput*, incisos I, II e III, alíneas “a”, “b”, “c” e “d”, e §§ 1º, incisos I a VI, e 2º, da I.N. Mapa nº 49/2011, clarificação consiste no emprego de processos químicos e físicos visando à elaboração de vinhos límpidos e estáveis, na qual poderão ser empregadas:

I - a colagem, que consiste na adição ao vinho de substâncias químicas com o objetivo de completar a clarificação espontânea, tornar o vinho tinto menos adstringente, eliminando parte dos seus taninos e polifenóis e clarificar os vinhos turvos;

II - a filtração, que consiste em passar o vinho através de filtros ou substratos apropriados, tais como terras, placas e membranas, para reter partículas em suspensão com o objetivo de proporcionar limpidez e estabilidade biológica ao vinho pela eliminação de microrganismos; e

III - a trasfega, que consiste em transferir o vinho de um recipiente para outro a fim de permitir a separação de depósitos sólidos do líquido e, por consequência:

- a) separar o vinho da borra e de depósitos provenientes da adição de clarificantes;
- b) separar o vinho de microrganismos no fim da fermentação alcoólica ou malolática, ou de alterações provocadas por bactérias ou leveduras;
- c) permitir a realização do conjunto de operações de vinificação, de tratamento e de transporte de vinhos; e
- d) permitir a estabilização tartárica e a separação de cristais de tártaro.

§ 1º Para a clarificação do vinho, poderão ainda ser utilizadas substâncias visando a:

- I - coagulação dos coadjuvantes agentes de clarificação adicionados ao vinho;
- II - facilitar a limpeza de vinhos novos pela precipitação parcial de matérias protéicas;
- III - facilitar a colagem;
- IV - corrigir as características sensoriais dos vinhos provenientes de mostos alterados por fungos indesejáveis;
- V - eliminar contaminantes eventuais; e
- VI - corrigir a cor dos vinhos.

§ 2º Para auxiliar a clarificação do vinho, poderão ser utilizadas enzimas.

De acordo com o art. 43, *caput* e incisos I ao V, da I.N. Mapa nº 49/2011, o tratamento enzimático consiste em adicionar enzimas ao produto, com o objetivo de:

I - contribuir para revelar o potencial aromático do vinho a partir de precursores provenientes da uva;

II - facilitar a liberação de constituintes solúveis das leveduras;

III - melhorar a estabilidade coloidal do vinho; e

IV - diminuir a taxa de uréia, para evitar a formação de carbamato de etila durante o envelhecimento.

Conforme o art. 43, parágrafo único, da I.N. Mapa nº 49/2011, o tratamento enzimático poderá ser utilizado como auxiliar de outras práticas enológicas quando previsto em legislação específica.

De acordo com o art. 44, *caput* e §§ 1º e 2º, da I.N. Mapa nº 49/2011, a desmetalização consiste em adicionar substância ao vinho com o objetivo de reduzir o teor de metais presentes no vinho provenientes de contaminação e, por consequência, prevenir os defeitos causados pelo teor elevado de metais.

§ 1º A desmetalização poderá ser realizada pelo emprego, combinado ou não, da colagem e de substâncias químicas.

§ 2º É vedado o emprego de ácido clorídrico ou de outro ácido inorgânico como auxiliar no processo de desmetalização.

Conforme o art. 45, *caput* e incisos I ao V, da I.N. Mapa nº 49/2011, a estabilização tartárica consiste na adoção de procedimentos visando à obtenção da estabilidade tartárica dos vinhos, podendo ser obtida:

I - por eletrodiálise;

II - com a ajuda de resinas trocadoras de cátions;

III - por meio de refrigeração;

IV - pelo emprego de substâncias químicas; ou

V - pelo emprego de substâncias de origem biológica.

De acordo com o art. 46 da I.N. Mapa nº 49/2011, o atesto consiste em completar com vinho o recipiente de armazenamento a fim de compensar as suas perdas naturais, com o objetivo de evitar o contato do vinho com o ar e, conseqüentemente, a oxidação ou o desenvolvimento de microrganismos aeróbicos.

Conforme o art. 47, *caput* e parágrafo único, da I.N. Mapa nº 49/2011, a estabilização biológica consiste em empregar processos físicos ou químicos, em conjunto ou separadamente, para eliminar ou inibir o crescimento de microrganismos indesejáveis e obter a estabilidade biológica do vinho contendo açúcares fermentáveis, na garrafa. Na estabilização biológica, poderão ser adotados a pasteurização, a filtração e o tratamento com inibidores de microrganismos indesejáveis.

De acordo com o art. 48 da I.N. Mapa nº 49/2011, o tratamento com antioxidante consiste em adicionar antioxidantes ao vinho com o objetivo de protegê-lo da ação do oxigênio.

Conforme o art. 49, *caput* e parágrafo único, da I.N. Mapa nº 49/2011, a fermentação malolática corresponde à degradação do ácido málico presente no vinho em elaboração, pela ação de bactérias produtoras de ácido lático. A fermentação malolática poderá ser induzida, auxiliada ou inibida pela adição ao vinho de substâncias autorizadas em legislação específica.

De acordo com o art. 50 da I.N. Mapa nº 49/2011, a alcoolização de vinhos consiste em adicionar ao vinho aguardente de vinho, álcool vínico, álcool etílico potável de origem agrícola ou destilado alcoólico simples de vinho ou de bagaço ou de borras, retificados, em conjunto ou separadamente, visando à elaboração de vinho licoroso, vinho composto e outras bebidas alcoólicas derivadas da uva e do vinho, de acordo com seus respectivos padrões de identidade e qualidade.

Conforme o art. 51 da I.N. Mapa nº 49/2011, a aromatização consiste em adicionar substâncias aromáticas ao vinho e aos derivados da uva e do vinho, quando previsto no padrão de identidade e qualidade, com o objetivo de melhorar suas características sensoriais ou conferir novas características.

De acordo com o art. 52 da I.N. Mapa nº 49/2011, o corte ou assemblage consiste em misturar diferentes vinhos com o objetivo de produzir vinhos com características físico-químicas e sensoriais desejadas.

Conforme o art. 53 da I.N. Mapa nº 49/2011, o engarrafamento térmico consiste em engarrafar o vinho previamente aquecido e fechar imediatamente a garrafa, a fim de promover a estabilidade biológica e físico-química do vinho e a eliminação de oxigênio.

De acordo com o art. 54, *caput* e incisos I ao IV, da I.N. Mapa nº 49/2011, a aeração consiste em introduzir ar ou gás específico ao vinho com o objetivo de:

- I - reduzir o teor de ferro;
- II - promover a polimerização de compostos fenólicos;
- III - aumentar a estabilidade da coloração do vinho; e
- IV - eliminar eventuais traços de hidrogênio sulfuroso do vinho.

Conforme o art. 54, parágrafo único, da I.N. Mapa nº 49/2011, a remoção do mau cheiro ou gosto devido ao hidrogênio sulfuroso ou seus derivados poderá ser feita com o auxílio de substância autorizada em legislação específica.

De acordo com o art. 55, *caput* e §§ 1º, incisos I e II, 2º e 3º, da I.N. Mapa nº 49/2011, a desidratação parcial ou concentração do vinho consiste em concentrar o vinho por eliminação de água endógena, com o objetivo de aumentar a graduação alcoólica do vinho.

§ 1º A desidratação parcial ou concentração do vinho poderá ser obtida por meio de:

I - osmose inversa ou reversa: passagem do mosto por membranas específicas sob a ação de uma pressão superior à pressão osmótica do mosto; ou

II - crioconcentração: congelamento parcial e eliminação do gelo formado.

§ 2º É vedada a desidratação parcial do vinho quando o mosto que lhe deu origem tiver sido submetido à mesma prática.

§ 3º A desidratação parcial ou concentração não pode conduzir à redução de mais de vinte por cento do volume inicial, nem aumentar mais de dois por cento em volume a graduação alcoólica inicial do vinho.

Conforme o art. 56, *caput* e incisos I ao III, da I.N. Mapa nº 49/2011, a maturação em recipiente de madeira consiste em acondicionar o vinho em barricas de madeira apropriada, com capacidade máxima de seiscentos litros, com o objetivo de:

I - obter um processo evolutivo natural do vinho, com o desenvolvimento de suas características sensoriais;

II - favorecer os mecanismos físicos e químicos naturais devido à oxigenação e ao aporte progressivo de substâncias cedidas pela madeira; e

III - obter estabilização físico-química total ou parcial do vinho.

De acordo com o art. 57, *caput* e §§ 1º, incisos I ao IV, 2º e 3º, da I.N. Mapa nº 49/2011, o afinamento consiste em colocar o vinho em contato com a madeira, durante um período determinado, por meio da adição de lascas de madeira da espécie *Quercus* sp., com o objetivo de transmitir ao vinho constituintes provenientes do carvalho.

§ 1º As lascas de madeira da espécie *Quercus* sp., para a prática de que trata o *caput* deste artigo, deverão atender aos seguintes requisitos:

I - ser utilizadas ao natural ou torradas, sem que tenham sofrido combustão;

II - não ser adicionadas de substâncias destinadas a aumentar seu poder aromatizante natural ou seus compostos fenólicos extraíveis;

III - não ter sofrido tratamento químico, enzimático ou físico, exceto a torra; e

IV - apresentar partículas com dimensão tal que ao menos noventa e cinco por cento em peso seja retido em peneira com malha de dois milímetros.

§ 2º É vedada a utilização de pó de carvalho para afinar o vinho.

§ 3º Os vinhos elaborados com adição de pedaços de madeira de carvalho não poderão apresentar na rotulagem designações relativas a período de maturação ou envelhecimento.

Conforme o art. 58, *caput* e §§ 1º ao 3º, da I.N. Mapa nº 49/2011, a desalcoolização consiste em eliminar parcialmente ou totalmente o etanol do vinho.

§ 1º A desalcoolização parcial do vinho poderá ser realizada por meio de técnicas de separação, em vinho cujo mosto não tenha sido submetido a enriquecimento ou concentração.

§ 2º A graduação alcoólica do vinho parcialmente desalcoolizado poderá ser diminuída em no máximo dois por cento em volume.

§ 3º A desalcoolização total do vinho tem por objetivo a elaboração de fermentado de uva desalcoolizado e poderá ser realizada por meio dos procedimentos previstos para desalcoolização parcial, além do aquecimento sob fogo direto.

De acordo com o art. 59, *caput*, da I.N. Mapa nº 49/2011, o adoçamento ou edulcoração de vinhos consiste em adicionar edulcorante ao vinho com o objetivo de obter vinhos de diferentes graus de doçura a partir de um vinho seco.

Conforme o art. 59, parágrafo único e incisos I ao IV, da I.N. Mapa nº 49/2011, para o adoçamento ou edulcoração de que trata o *caput* deste artigo, poderão ser adicionados ao vinho:

I - sacarose na forma sólida;

II - mosto de uva;

III - mosto concentrado de uva; ou

IV - a mistura de um ou mais produtos definidos nos incisos I, II e III deste parágrafo único.

De acordo com o art. 60 da I.N. Mapa nº 49/2011, a maturação ou envelhecimento em garrafa consiste em manter o vinho em garrafas estocadas em local apropriado, com o objetivo de manter o vinho em ambiente redutor para melhorar suas características sensoriais.

Conforme o art. 61 da I.N. Mapa nº 49/2011, a carbonatação consiste em adicionar dióxido de carbono ao vinho ou derivado da uva e do vinho, visando à elaboração de vinho frizante, vinho gaseificado ou outro derivado da uva e do vinho em que esteja prevista a gaseificação no respectivo padrão de identidade e qualidade.

De acordo com o art. 62 da I.N. Mapa nº 49/2011, a correção da cor consiste em adicionar corante natural ao derivado da uva e do vinho, quando previsto no respectivo padrão de identidade e qualidade, com vistas a reforçar a sua coloração natural.

Conforme o art. 63, *caput* e incisos I ao VII, da I.N. Mapa nº 49/2011, são práticas enológicas admitidas para vinhos espumantes e vinhos frizantes gaseificados naturalmente:

- I - tiragem;
- II - tomada de espuma;
- III - maturação;
- IV - remuage;
- V - degola;
- VII - clarificação; e
- VII - engarrafamento isobarométrico

De acordo com o art. 64, *caput* e §§ 1º ao 3º, da I.N. Mapa nº 49/2011, a tiragem consiste em introduzir na garrafa ou no tanque de fermentação hermeticamente fechado (autoclave) o vinho base acrescido do licor de tiragem, com o objetivo de desencadear a segunda fermentação alcoólica tendo em vista a tomada de espuma.

§ 1º À mistura do vinho base e do licor de tiragem poderá ser adicionada levedura, clarificante e ativador de fermentação, em conjunto ou separadamente, com o objetivo de facilitar a multiplicação de leveduras e desencadear a segunda fermentação alcoólica.

§ 2º A segunda fermentação alcoólica poderá aumentar a graduação alcoólica do vinho base em no máximo um e meio por cento em volume.

§ 3º A prática de chaptalização somada à prática da tiragem poderá aumentar a graduação alcoólica do vinho base em no máximo três por cento em volume.

Conforme o art. 65, *caput*, da I.N. Mapa nº 49/2011, a tomada de espuma consiste em realizar a fermentação alcoólica do vinho base em recipiente hermeticamente fechado, garrafa ou tanque de fermentação, com o objetivo de elaborar vinho espumante ou fricante por saturação sob pressão de dióxido de carbono endógeno.

De acordo com o art. 65, parágrafo único, da I.N. Mapa nº 49/2011, a tomada de espuma do vinho moscato espumante ou moscatel espumante será realizada a partir de mosto cuja fermentação for prematuramente interrompida, em tanque de fermentação hermeticamente fechado.

Conforme o art. 66, *caput* e §§ 1º e 2º, da I.N. Mapa nº 49/2011, a maturação consiste em manter o vinho em contato com as leveduras para aprimorar as qualidades sensoriais do vinho espumante.

§ 1º A maturação poderá ocorrer na garrafa ou em tanque hermeticamente fechado.

§ 2º Quando a maturação se der em tanque hermeticamente fechado, as leveduras poderão ser mantidas em suspensão por processo físico adequado.

De acordo com o art. 67 da I.N. Mapa nº 49/2011, a remuage consiste em provocar a precipitação e reunir, no gargalo da garrafa, o depósito formado

durante a tomada de espuma, por meio da disposição e movimentação da garrafa em suporte apropriado.

Conforme o art. 68 da I.N. Mapa nº 49/2011, a degola consiste em eliminar o depósito reunido sobre o vedante da garrafa durante a remuage, com o objetivo de assegurar a limpidez do vinho espumante ou frisanter.

De acordo com o art. 69, *caput* e parágrafo único, da I.N. Mapa nº 49/2011, a clarificação tem por objetivo assegurar a limpidez do vinho espumante e do vinho frisanter. Para a clarificação de vinhos espumantes e frisantes, somente poderão ser utilizadas a trasfega, a centrifugação e a filtração, sob condições isobarmétricas.

Conforme o art. 70, *caput* e parágrafo único, da I.N. Mapa nº 49/2011, o engarrafamento isobarmétrico consiste em engarrafar o vinho espumante ou frisanter elaborado em tanque hermeticamente fechado ou autoclave, sendo eventualmente adicionado de licor de expedição. No engarrafamento isobarmétrico, é vedado o uso de dióxido de carbono para fazer contrapressão.

7 - Aditivos Alimentares:

Os aditivos alimentares permitidos para o Vinho Moscato Espumante ou Vinho Moscatel Espumante são os constantes na Resolução RDC nº 123/2016, em conformidade ao disposto 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-)	<i>quantum satis</i>	1 e 2
	296	Ácido málico (DL-)	<i>quantum satis</i>	1 e 2
	330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i>	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	<i>quantum satis</i>	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	<i>quantum satis</i>	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	<i>quantum satis</i>	1 e 12

	carbonato de potássio		

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 SO₂ 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

8 - 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, em conformidade ao disposto na 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	-
	Polivinilpirrolidona, 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 49/2011, I.N. Mapa nº 75/2019, Resolução RDC nº 123/2016, alterada pela Resolução RDC nº 322/2019, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

2 - Definição:

São classificados e denominados de Vinhos¹ Nobres aqueles **elaborados no território nacional**² 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 Vinho é a bebida obtida pela fermentação alcoólica do mosto simples de uva sã, fresca e madura. A denominação vinho é privativa do produto a que se refere este artigo, sendo vedada sua utilização para produtos obtidos de quaisquer outras matérias-primas (Lei nº 7.678/1988, art. 3º, caput e Parágrafo único).

¹ Não há importação de Vinho Nobre, 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.

§ 4º A correção do teor glucométrico do mosto utilizado na elaboração dos Vinhos classificados de acordo com o § 1º deve seguir o disposto na legislação vigente.

§ 5º É vedado corrigir, por qualquer meio, o teor glucométrico do mosto utilizado na elaboração dos Vinhos classificados de acordo com o § 2º em quantidade superior ao necessário para elevar a graduação alcoólica em 1%, em v/v.

§ 6º É vedado corrigir, por qualquer meio, o teor glucométrico do mosto utilizado na elaboração dos Vinhos classificados de acordo com o § 3º.

§ 7º Para os Vinhos classificados de acordo com os §§ 2º e 3º, 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
		▪ <i>Demi-sec</i> 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 mcg/L		-	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		-	5,0	NA	NA	N	N	N	S
Arsênio total, 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 esse produto (não há 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, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

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 - Práticas Enológicas Lícitas:

De acordo com o art. 2º, *caput* e incisos I, II, alíneas “a”, “b” e “c”, III, IV e V, da I.N. Mapa nº 49/2011, entende-se por:

I - prática enológica: o processo tecnológico, físico, químico ou biológico empregado em qualquer fase de elaboração do vinho ou do derivado da uva e do vinho;

II - vinho base: o mosto ou vinho destinado à tomada de espuma que pode ser constituído:

- a) por vinho base;
- b) por mosto; ou
- c) pelo corte de mostos ou de vinhos base, ou de ambos;

III - tomada de espuma: a fermentação alcoólica em recipiente hermeticamente fechado com o objetivo de reter o dióxido de carbono gerado na fermentação;

IV - licor de tiragem: o preparado constituído de vinho e de açúcar, sendo que o açúcar poderá ser substituído total ou parcialmente por mosto ou mosto concentrado; e

V - licor de expedição: o preparado que se adiciona ao vinho espumante após a tomada de espuma, antes do fechamento definitivo da garrafa ou no tanque hermeticamente fechado, antes do engarrafamento, devendo ser constituído de vinho e açúcar, sendo que o açúcar pode ser parcial ou totalmente substituído por mosto ou mosto concentrado de uva ou pela mistura de ambos e, eventualmente, ser adicionado de destilado de vinho.

Conforme o art. 3º, *caput* e parágrafo único, da I.N. Mapa nº 49/2011, os aditivos e coadjuvantes de tecnologia de fabricação utilizados nas práticas enológicas deverão atender às determinações do órgão competente. Para a aplicação das práticas enológicas lícitas, as quais requerem a utilização de aditivos ou coadjuvantes de tecnologia de fabricação ou outra substância de origem química ou biológica empregada na elaboração do produto, deverá ser observada a previsão de utilização para os vinhos e derivados da uva e do vinho, bem como os limites máximos permitidos, conforme legislação específica.

De acordo com o art. 4º da I.N. Mapa nº 49/2011, é condição geral que a substância de uso enológico, bem como o material ou utensílio utilizado para a prática enológica admitida, não altere as características sensoriais naturais do produto final, excetuados os casos previstos nesta Instrução Normativa e em legislação específica.

Conforme o art. 5º da I.N. Mapa nº 49/2011, é vedado qualquer manipulação ou tratamento que tenha por objetivo modificar as características originais do produto com a finalidade de esconder alterações ou defeitos, exceto os previstos na I.N. Mapa nº 49/2011.

De acordo com os arts. 6º e 7º da I.N. Mapa nº 49/2011, as práticas enológicas lícitas deverão ser realizadas com o acompanhamento do responsável técnico do estabelecimento. Para a aplicação das práticas enológicas, deverão ser observadas as prescrições estabelecidas no Código Internacional de Práticas Enológicas da Organização Internacional da Vinha e do Vinho, última edição, quando não tiverem sido estabelecidas na I.N. Mapa nº 49/2011.

Conforme o art. 8º da I.N. Mapa nº 49/2011, as práticas enológicas previstas para o vinho de mesa aplicam-se por analogia ao vinho base para espumante e para fricante, devendo ser observadas as exceções previstas na I.N. Mapa nº 49/2011 e em legislação específica.

De acordo com o art. 9º, *caput* e incisos I ao VIII, da I.N. Mapa nº 49/2011, são práticas enológicas admitidas para uvas destinadas à industrialização:

- I - triagem ou seleção;
- II - esmagamento;
- III - desengace;
- IV - esgotamento;
- V - prensagem;
- VI - maceração;
- VII - enriquecimento; e
- VIII - tratamento com antioxidantes.

Conforme o art. 10 da I.N. Mapa nº 49/2011, a triagem ou seleção de uvas consiste em separar as bagas impróprias para vinificação ou classificar as uvas de acordo com o grau de maturação.

De acordo com o art. 11 da I.N. Mapa nº 49/2011, o esmagamento consiste em romper a película das bagas e esmagá-las com o objetivo de liberar o mosto para assegurar a difusão dos elementos solúveis da casca no mosto e facilitar a multiplicação de leveduras.

Conforme o art. 12 da I.N. Mapa nº 49/2011, o desengace consiste em separar as bagas do engaço com o objetivo de reduzir a perda de cor e de álcool do vinho tinto e torná-lo menos rico em tanino indesejável e menos adstringente.

De acordo com o art. 13 da I.N. Mapa nº 49/2011, o esgotamento consiste em deixar o suco da uva esmagada escorrer antes da prensagem, para obter um mosto com menos substâncias oriundas dos cachos, das peles e das sementes.

Conforme o art. 14 da I.N. Mapa nº 49/2011, a prensagem consiste em prensar a uva ou a casca a fim de extrair a parte líquida; e pode ser realizada na uva inteira ou na uva previamente desengaçada e esmagada.

De acordo com o art. 15, *caput* e incisos I ao V, da I.N. Mapa nº 49/2011, a maceração consiste em manter a parte sólida da uva em contato com o mosto, a fim de promover a dissolução de substâncias presentes na película da baga, podendo ser dividida em:

- I - maceração tradicional, que consiste em manter, por um período, a parte sólida em contato com a parte líquida, após o desengace e o esmagamento;
- II - maceração carbônica, que consiste em manter a uva inteira em tanque fechado por alguns dias, contendo atmosfera rica em dióxido de carbono;
- III - maceração a quente, que consiste em aquecer as uvas inteiras ou desengaçadas ou esmagadas, por um período de tempo, antes da fermentação, no caso de termovinificação, a fim de extrair rapidamente e com mais eficiência matérias corantes e outras substâncias contidas na película, sendo proibido o aquecimento por injeção de vapor direto;

IV - maceração a frio, que consiste em esfriar as uvas inteiras ou desengaçadas ou esmagadas antes da prensagem ou da fermentação conforme o tipo de vinho, com o objetivo de favorecer a extração de constituintes da película e de aumentar a complexidade aromática e gustativa do vinho; e

V - maceração sulfurosa, que consiste em manter a uva em contato com substância química autorizada em legislação específica com o objetivo de produzir mosto sulfitado para a elaboração de derivados da uva.

Conforme o art. 15, parágrafo único, da I.N. Mapa nº 49/2011, durante a maceração, a uva poderá ser adicionada de enzimas com o objetivo de facilitar a obtenção do mosto, as operações de desborre, a extração de matéria corante e de polifenóis e a extração de aromas e de precursores aromáticos da película da baga.

De acordo com o art. 16, *caput* e incisos I ao IV, da I.N. Mapa nº 49/2011, o enriquecimento consiste em aumentar o teor de açúcar das uvas colhidas, até o nível desejado, por meio dos seguintes procedimentos:

I - passificação natural: exposição das uvas sobre uma superfície ou suspensão durante o tempo necessário, sob o sol ou em recinto sombreado ventilado naturalmente;

II - passificação forçada: manutenção das uvas em ambiente climatizado com circulação de ar seco ou desidratado e, eventualmente, aquecido;

III - triagem ou seleção, na forma disposta no art. 10; e

IV - crioconcentração: congelamento parcial das uvas inteiras seguido de uma prensagem à baixa temperatura.

Conforme o art. 17, *caput* e incisos I e II, da I.N. Mapa nº 49/2011, o tratamento com antioxidante consiste em adicionar antioxidante à uva, com objetivo de:

I - obter controle microbiológico, limitando ou impedindo a multiplicação das leveduras e das bactérias tecnologicamente indesejáveis; e

II - proteger as matérias aromáticas da uva contra a influência do oxigênio do ar.

De acordo com o art. 18, *caput* e incisos I ao XX, da I.N. Mapa nº 49/2011, são práticas enológicas admitidas para mosto de uva:

I - arejamento ou oxigenação;

II - tratamento com antioxidante;

III - acidificação;

IV - desacidificação;

V - desborre;

VI - clarificação;
VII - desidratação parcial ou concentração;
VIII - cozimento;
IX - dessulfitação;
X - flotação;
XI - tratamento enzimático;
XII - desmetalização;
XIII - abafamento alcoólico;
XIV - pasteurização;
XV - tratamento com atmosfera inerte;
XVI - controle da fermentação malolática;
XVII - correção ou enriquecimento;
XVIII - fermentação alcoólica;
XIX - fermentação em barricas de madeira; e
XX - maceração pós-fermentativa.

Conforme o art. 19 da I.N. Mapa nº 49/2011, o arejamento ou oxigenação consiste em adicionar ar ou gás ao mosto com o objetivo de reduzir o conteúdo de compostos fenólicos e aumentar a estabilidade da cor do vinho.

De acordo com o art. 20, *caput* e incisos I ao IX, da I.N. Mapa nº 49/2011, o tratamento com antioxidante consiste em adicionar antioxidante ao mosto, com o objetivo de:

- I - obter ação antisséptica;
- II - proteger o mosto da ação do oxigênio;
- III - selecionar as leveduras;
- IV - facilitar o desborre;
- V - favorecer a dissolução de antocianos;
- VI - regular e controlar a fermentação;
- VII - proteger as substâncias aromáticas da uva;
- VIII - limitar a formação de etanol, durante a fermentação alcoólica; e
- IX - limitar a formação de hidrogênio sulfuroso e de tióis voláteis de origem fermentativa.

Conforme o art. 21, *caput*, incisos I ao V, e §§ 1º, incisos I ao IV, 2º, 3º e 4º, da I.N. Mapa nº 49/2011, a acidificação consiste em aumentar a acidez total titulável e reduzir o pH do mosto com a finalidade de:

- I - elaborar vinhos equilibrados sob o ponto de vista gustativo;
- II - favorecer a boa evolução biológica e a conservação do vinho;

III - favorecer o processo de amadurecimento do vinho;

IV - corrigir a insuficiência de acidez decorrente de causas naturais; e

V - obter a produção de ácidos durante a fermentação alcoólica.

§ 1º A acidificação do mosto poderá ser realizada da seguinte forma:

I - pelo corte com mostos de acidez mais elevada;

II - com a ajuda de resinas trocadoras de cátions fortes ou sob forma livre;

III - pelo emprego de ácidos orgânicos; ou

IV - por acidificação microbiológica.

§ 2º A adição de acidulante ao mosto também poderá ter como objetivo a redução do nível de cálcio.

§ 3º É proibida a utilização de ácidos inorgânicos para acidificação.

§ 4º A acidez inicial do mosto pode ser aumentada em no máximo um inteiro e cinco décimos de gramas por litro, expresso em ácido tartárico.

De acordo com o art. 22, *caput*, incisos I ao IV e §§ 1º, incisos I ao VI, e 2º, da I.N. Mapa nº 49/2011, a desacidificação consiste em diminuir a acidez total titulável e aumentar o pH do mosto, com a finalidade de:

I - obter vinhos de composição equilibrada sob o ponto de vista gustativo;

II - obter estabilidade no que diz respeito à precipitação de tartarato de potássio e de tartarato de cálcio;

III - favorecer a desacidificação biológica; e

IV - obter degradação parcial do ácido málico.

§ 1º A desacidificação poderá ser realizada da seguinte forma:

I - pela precipitação espontânea de ácido tartárico;

II - pelo corte com mostos de menor acidez;

III - pelo emprego de tratamento térmico (frio);

IV - pela degradação microbiológica de ácido málico;

V - pelo emprego de substâncias químicas; ou

VI - com a ajuda de resinas trocadoras de ânions.

§ 2º O vinho proveniente de mosto desacidificado deve conter no mínimo um grama por litro de ácido tartárico.

Conforme o art. 23, *caput*, parágrafo único e incisos I e II, da I.N. Mapa nº 49/2011, o desborre consiste na separação dos sólidos em suspensão com o

objetivo de eliminar partículas terrosas e orgânicas, reduzir a flora microbiana indígena e reduzir o teor de colóides e a turbidez. O desborre pode ser realizado de forma:

I - estática, pela sedimentação espontânea ou com auxílio de substâncias autorizadas; ou

II - dinâmica, por meio de filtração ou centrifugação.

De acordo com o art. 24, *caput*, incisos I e II, e §§ 1º, incisos I ao IX, e 2º, da I.N. Mapa nº 49/2011, clarificação consiste no emprego de processos químicos e físicos visando à obtenção de mostos límpidos e estáveis, na qual poderão ser empregadas:

I - a colagem, que consiste na adição ao mosto de substâncias que, além de proporcionar limpidez e estabilidade, melhoram suas propriedades gustativas; e

II - a filtração, que consiste em passar o mosto através de filtros apropriados para reter partículas em suspensão, com o auxílio ou não de substratos.

§ 1º Para a clarificação do mosto, poderão ainda ser utilizadas substâncias com vistas a:

I - diminuir ou eliminar a quantidade de compostos polifenólicos oxidados ou passíveis de oxidação;

II - reduzir a adstringência do mosto antes da fermentação;

III - eliminar partículas insolúveis;

IV - facilitar a limpeza dos vinhos novos pela precipitação parcial de matérias protéicas; V - facilitar a colagem dos vinhos;

VI - prevenir as quebras protéicas e cuprosas;

VII - corrigir as características sensoriais dos vinhos provenientes de mostos alterados por fungos indesejáveis;

VIII - eliminar contaminantes eventuais; e

IX - corrigir a cor dos mostos.

§ 2º Para auxiliar a clarificação, poderão ser utilizadas enzimas.

Conforme o art. 25, *caput* e §§ 1º, incisos I ao IV, e 2º, da I.N. Mapa nº 49/2011, a desidratação parcial ou concentração do mosto consiste em eliminar certa quantidade de água do mosto com o objetivo de aumentar a concentração de açúcar do mosto, produzir mosto concentrado ou obter o enriquecimento do mosto.

§ 1º A desidratação parcial ou concentração do mosto poderá ser obtida por meio dos seguintes procedimentos:

I - osmose inversa ou reversa: passagem do mosto por membranas específicas sob a ação de uma pressão superior à pressão osmótica do mosto;

II - evaporação parcial a vácuo: aquecimento submetido a vácuo acentuado;

III - evaporação parcial sob pressão atmosférica: sistema de evaporação à pressão atmosférica; ou

IV - crioconcentração: congelamento parcial e eliminação do gelo formado.

§ 2º A desidratação parcial não pode conduzir à redução de mais de vinte por cento do volume inicial nem aumentar em mais de dois por cento em volume a graduação alcoólica potencial inicial do mosto.

De acordo com o art. 26 da I.N. Mapa nº 49/2011, o cozimento consiste na concentração avançada do mosto a fogo direto ou a vapor, de modo a promover sua caramelização.

Conforme o art. 27 da I.N. Mapa nº 49/2011, a dessulfitação consiste em eliminar ou reduzir a quantidade de dióxido de enxofre inicialmente adicionado ao mosto, por meio de processo físico, a fim de torná-lo próprio à elaboração de diferentes produtos e possibilitar a fermentação de mostos destinados à destilação.

De acordo com o art. 28, *caput* e incisos I ao IV, da I.N. Mapa nº 49/2011, a flotação consiste em injetar gás no mosto a fim de conduzir à superfície partículas e microrganismos com a finalidade de:

I - clarificar rapidamente o mosto, com ou sem adição de clarificantes;

II - reduzir a população nativa ou indígena de microrganismos antes da fermentação alcoólica para o crescimento posterior de leveduras selecionadas;

III - realizar a clarificação contínua e regularizar a quantidade de material a ser eliminado; e

IV - realizar, eventualmente, a oxigenação durante a clarificação.

Conforme o art. 29, *caput* e parágrafo único, da I.N. Mapa nº 49/2011, o tratamento enzimático consiste em adicionar enzimas ao mosto, com o objetivo de auxiliar a filtração e contribuir para revelar o potencial aromático da uva. O tratamento enzimático poderá ser utilizado como auxiliar de outras práticas enológicas quando previsto em legislação específica.

De acordo com o art. 30, *caput* e §§ 1º e 2º, da I.N. Mapa nº 49/2011, a desmetalização consiste em adicionar substância ao mosto com o objetivo de reduzir a concentração de metais presentes no mosto provenientes de contaminação e, por consequência, prevenir os defeitos causados pelo teor elevado de metais.

§ 1º A desmetalização poderá ser realizada pelo emprego, combinado ou não, da colagem e de substâncias químicas.

§ 2º É vedado o emprego de ácido clorídrico como auxiliar no processo de desmetalização.

Conforme o art. 31, *caput* e parágrafo único, da I.N. Mapa nº 49/2011, o abafamento alcoólico consiste em adicionar álcool vínico, aguardente de vinho ou destilado alcoólico simples de vinho ou de bagaço ou de borras ou álcool etílico potável de origem agrícola, em conjunto ou separadamente, ao mosto ou ao mosto em fermentação, visando interromper a fermentação alcoólica e, por consequência, elaborar produtos derivados da uva e do vinho de acordo com o respectivo padrão de identidade e qualidade. O impedimento da fermentação alcoólica também poderá ser obtido pela adição ao mosto de gás sob pressão.

De acordo com o art. 32 da I.N. Mapa nº 49/2011, a pasteurização consiste em aquecer o mosto por período determinado, a fim de interromper a atividade de microrganismos e tornar inativas enzimas presentes no mosto.

Conforme o art. 33 da I.N. Mapa nº 49/2011, o tratamento com atmosfera inerte consiste em criar uma atmosfera inerte pela adição de gás ao mosto, para conservá-lo ao abrigo do ar e, por consequência, evitar a oxidação ou o desenvolvimento de microrganismos indesejáveis.

De acordo com o art. 34 da I.N. Mapa nº 49/2011, o controle da fermentação malolática consiste em adicionar substância ao mosto com o objetivo de controlar o crescimento e a atividade de bactérias responsáveis pela fermentação malolática, bem como de reduzir a taxa de dióxido de enxofre.

Conforme o art. 35, *caput* e incisos I ao IV, da I.N. Mapa nº 49/2011, a correção ou enriquecimento de mostos consiste em corrigir a deficiência do teor de açúcar do mosto devido às condições desfavoráveis de maturação das uvas destinadas à vinificação, pela:

I - adição, ao mosto, de sacarose (chaptalização), álcool vínico, mosto concentrado retificado ou mosto concentrado; e

II - desidratação parcial do mosto.

De acordo com o art. 35, parágrafo único, da I.N. Mapa nº 49/2011, a correção de que trata o inciso I deste artigo deverá respeitar o limite máximo estabelecido pela legislação específica.

Conforme o art. 36, *caput* e §§ 1º, incisos I ao III, 2º, incisos I ao V, 3º e 4º, da I.N. Mapa nº 49/2011, a fermentação alcoólica consiste em transformar açúcar de uva em etanol, dióxido de carbono e em produtos secundários visando à elaboração de vinho ou derivado da uva ou do vinho.

§ 1º A fermentação alcoólica pode ocorrer de maneira espontânea por meio de leveduras naturalmente presentes na película das bagas ou no mosto, ou por tratamento com leveduras selecionadas, antes ou durante a fermentação, com o objetivo de:

- I - induzir, regularizar ou acelerar a fermentação no caso de vinificações muito lentas;
- II - reanimar uma fermentação interrompida; ou
- III - facilitar o esgotamento do açúcar.

§ 2º Ao mosto poderão ser adicionados, antes ou durante a fermentação, ativadores de fermentação, com o objetivo de:

- I - favorecer o início ou a conclusão da fermentação alcoólica pelo enriquecimento com nutrientes e fatores de crescimento ou pela adsorção de inibidores de leveduras;
- II - acelerar a fermentação alcoólica;
- III - diminuir a formação de substâncias capazes de se combinar com o dióxido de enxofre durante a fermentação;
- IV - prevenir ou tratar a interrupção da fermentação alcoólica; e
- V - facilitar a conclusão de fermentações lentas.

§ 3º A introdução de ar ao mosto ou às uvas esmagadas no início da fermentação também é uma prática adotada para favorecer o desenvolvimento de leveduras e ativar a fermentação e a transformação completa dos açúcares fermentáveis.

§ 4º A fermentação alcoólica poderá ser interrompida por processo físico com o objetivo de gerar um produto com açúcar residual, sendo, para tanto, permitidos o tratamento térmico (frio ou calor), a filtração e a centrifugação.

De acordo com o art. 37, *caput* e incisos I ao III, da I.N. Mapa nº 49/2011, a fermentação em barricas de madeira consiste em conduzir a fermentação alcoólica e, eventualmente, a fermentação malolática dos vinhos, em recipientes de madeira com capacidade igual ou inferior a seiscentos litros, com o objetivo de:

- I - favorecer mecanismos físicos e químicos naturais que conduzem ao enriquecimento do vinho em substâncias cedidas pela madeira;
- II - permitir que microrganismos façam a transformação de substâncias cedidas pela madeira; e
- III - favorecer a migração de compostos das leveduras para o vinho, por autólise, pelo contato mais estreito entre a borra e o vinho.

Conforme o art. 38 da I.N. Mapa nº 49/2011, a maceração pós-fermentativa consiste em prolongar a maceração ao final da fermentação alcoólica dos mostos, podendo ser intensificada com o uso de calor, com o objetivo de completar a liberação de constituintes das cascas das uvas decorrente da

maceração pré-fermentativa e melhorar a estrutura polifenólica e a cor dos vinhos.

De acordo com o art. 39, *caput* e incisos I ao XXIII, da I.N. Mapa nº 49/2011, são práticas enológicas admitidas para vinhos:

- I - acidificação;
- II - desacidificação;
- III - clarificação
- IV - tratamento enzimático;
- V - desmetalização;
- VI - estabilização tartárica;
- VII - atesto;
- VIII - estabilização biológica;
- IX- tratamento com antioxidante;
- X - fermentação malolática;
- XI - alcoolização;
- XII - aromatização;
- XIII - corte ou assemblage;
- XIV - engarrafamento térmico;
- XV - aeração;
- XVI - desidratação parcial ou concentração;
- XVII - maturação em recipiente de madeira;
- XVIII - afinamento;
- XIX - desalcoolização;
- XX - adoçamento ou edulcoração;
- XXI - maturação ou envelhecimento em garrafa;
- XXII - carbonatação; e
- XXIII - correção da cor.

Conforme o art. 40, *caput*, incisos I ao V, e §§ 1º, incisos I a III, 2º, 3º, 4º e 5º, da I.N. Mapa nº 49/2011, a acidificação consiste em aumentar a acidez total titulável e reduzir o pH do vinho com a finalidade de:

- I - elaborar vinhos equilibrados sob o ponto de vista gustativo;
- II - favorecer uma boa evolução biológica e a conservação do vinho;
- III - favorecer o processo de amadurecimento do vinho;
- IV - corrigir a insuficiência de acidez decorrente de causas naturais; e
- V - abaixar o pH do vinho.

§ 1º A acidificação do vinho poderá ser realizada da seguinte forma:

- I - pelo corte com vinhos de acidez mais elevada;
- II - com a ajuda de resinas trocadoras de cátions fortes ou sob forma livre; ou
- III - pelo emprego de ácidos orgânicos.

§ 2º A adição de acidulante ao vinho também pode ter como objetivo a redução do nível de cálcio.

§ 3º É vedada a utilização de ácidos inorgânicos para acidificação.

§ 4º A acidez inicial do vinho pode ser aumentada em no máximo dois inteiros e cinco décimos de gramas por litro, expresso em ácido tartárico.

§ 5º Quando o mosto e o vinho forem acidificados, o aumento total da acidez deve ser de no máximo dois inteiros e cinco décimos de gramas por litro, expresso em ácido tartárico.

De acordo com o art. 41, *caput*, incisos I ao V, e §§ 1º, incisos I a VI, 2º e 3º, da I.N. Mapa nº 49/2011, a desacidificação consiste em diminuir a acidez total titulável e aumentar o pH do vinho, com a finalidade de:

I - obter vinhos equilibrados sob o ponto de vista gustativo;

II - obter estabilidade no que diz respeito à precipitação de tartarato de potássio e de tartarato de cálcio;

III - favorecer a desacidificação biológica;

IV - obter vinhos biologicamente mais estáveis; e

V - corrigir o excesso de acidez decorrente de causas naturais.

§ 1º A desacidificação poderá ser realizada da seguinte forma:

I - espontaneamente, pela precipitação de ácido tartárico ou pela degradação de ácido málico;

II - pelo corte com vinhos de menor acidez;

III - pelo emprego de refrigeração;

IV - com a ajuda de resinas trocadoras de íons;

V - pelo emprego de substâncias químicas; ou

VI - por processo microbiológico.

§ 2º O vinho desacidificado com o auxílio de substâncias químicas deve conter no mínimo um grama por litro de ácido tartárico.

§ 3º A acidificação e a desacidificação do vinho, realizadas pelo emprego de substâncias químicas, se excluem mutuamente.

Conforme o art. 42, *caput*, incisos I, II e III, alíneas “a”, “b”, “c” e “d”, e §§ 1º, incisos I a VI, e 2º, da I.N. Mapa nº 49/2011, clarificação consiste no emprego de processos químicos e físicos visando à elaboração de vinhos límpidos e estáveis, na qual poderão ser empregadas:

I - a colagem, que consiste na adição ao vinho de substâncias químicas com o objetivo de completar a clarificação espontânea, tornar o vinho tinto menos adstringente, eliminando parte dos seus taninos e polifenóis e clarificar os vinhos turvos;

II - a filtração, que consiste em passar o vinho através de filtros ou substratos apropriados, tais como terras, placas e membranas, para reter partículas em suspensão com o objetivo de proporcionar limpidez e estabilidade biológica ao vinho pela eliminação de microrganismos; e

III - a trasfega, que consiste em transferir o vinho de um recipiente para outro a fim de permitir a separação de depósitos sólidos do líquido e, por consequência:

- a) separar o vinho da borra e de depósitos provenientes da adição de clarificantes;
- b) separar o vinho de microrganismos no fim da fermentação alcoólica ou malolática, ou de alterações provocadas por bactérias ou leveduras;
- c) permitir a realização do conjunto de operações de vinificação, de tratamento e de transporte de vinhos; e
- d) permitir a estabilização tartárica e a separação de cristais de tártaro.

§ 1º Para a clarificação do vinho, poderão ainda ser utilizadas substâncias visando a:

- I - coagulação dos coadjuvantes agentes de clarificação adicionados ao vinho;
- II - facilitar a limpeza de vinhos novos pela precipitação parcial de matérias protéicas;
- III - facilitar a colagem;
- IV - corrigir as características sensoriais dos vinhos provenientes de mostos alterados por fungos indesejáveis;
- V - eliminar contaminantes eventuais; e
- VI - corrigir a cor dos vinhos.

§ 2º Para auxiliar a clarificação do vinho, poderão ser utilizadas enzimas.

De acordo com o art. 43, *caput* e incisos I ao V, da I.N. Mapa nº 49/2011, o tratamento enzimático consiste em adicionar enzimas ao produto, com o objetivo de:

- I - contribuir para revelar o potencial aromático do vinho a partir de precursores provenientes da uva;
- II - facilitar a liberação de constituintes solúveis das leveduras;
- III - melhorar a estabilidade coloidal do vinho; e
- IV - diminuir a taxa de uréia, para evitar a formação de carbamato de etila durante o envelhecimento.

Conforme o art. 43, parágrafo único, da I.N. Mapa nº 49/2011, o tratamento enzimático poderá ser utilizado como auxiliar de outras práticas enológicas quando previsto em legislação específica.

De acordo com o art. 44, *caput* e §§ 1º e 2º, da I.N. Mapa nº 49/2011, a desmetalização consiste em adicionar substância ao vinho com o objetivo de reduzir o teor de metais presentes no vinho provenientes de contaminação e, por consequência, prevenir os defeitos causados pelo teor elevado de metais.

§ 1º A desmetalização poderá ser realizada pelo emprego, combinado ou não, da colagem e de substâncias químicas.

§ 2º É vedado o emprego de ácido clorídrico ou de outro ácido inorgânico como auxiliar no processo de desmetalização.

Conforme o art. 45, *caput* e incisos I ao V, da I.N. Mapa nº 49/2011, a estabilização tartárica consiste na adoção de procedimentos visando à obtenção da estabilidade tartárica dos vinhos, podendo ser obtida:

- I - por eletrodiálise;
- II - com a ajuda de resinas trocadoras de cátions;
- III - por meio de refrigeração;
- IV - pelo emprego de substâncias químicas; ou
- V - pelo emprego de substâncias de origem biológica.

De acordo com o art. 46 da I.N. Mapa nº 49/2011, o atesto consiste em completar com vinho o recipiente de armazenamento a fim de compensar as suas perdas naturais, com o objetivo de evitar o contato do vinho com o ar e, consequentemente, a oxidação ou o desenvolvimento de microrganismos aeróbicos.

Conforme o art. 47, *caput* e parágrafo único, da I.N. Mapa nº 49/2011, a estabilização biológica consiste em empregar processos físicos ou químicos, em conjunto ou separadamente, para eliminar ou inibir o crescimento de microrganismos indesejáveis e obter a estabilidade biológica do vinho contendo açúcares fermentáveis, na garrafa. Na estabilização biológica, poderão ser adotados a pasteurização, a filtração e o tratamento com inibidores de microrganismos indesejáveis.

De acordo com o art. 48 da I.N. Mapa nº 49/2011, o tratamento com antioxidante consiste em adicionar antioxidantes ao vinho com o objetivo de protegê-lo da ação do oxigênio.

Conforme o art. 49, *caput* e parágrafo único, da I.N. Mapa nº 49/2011, a fermentação malolática corresponde à degradação do ácido málico presente no vinho em elaboração, pela ação de bactérias produtoras de ácido lático. A fermentação malolática poderá ser induzida, auxiliada ou inibida pela adição ao vinho de substâncias autorizadas em legislação específica.

De acordo com o art. 50 da I.N. Mapa nº 49/2011, a alcoolização de vinhos consiste em adicionar ao vinho aguardente de vinho, álcool vínico, álcool etílico potável de origem agrícola ou destilado alcoólico simples de vinho ou de bagaço ou de borras, retificados, em conjunto ou separadamente, visando à elaboração de vinho licoroso, vinho composto e outras bebidas alcoólicas derivadas da uva e do vinho, de acordo com seus respectivos padrões de identidade e qualidade.

Conforme o art. 51 da I.N. Mapa nº 49/2011, a aromatização consiste em adicionar substâncias aromáticas ao vinho e aos derivados da uva e do vinho, quando previsto no padrão de identidade e qualidade, com o objetivo de melhorar suas características sensoriais ou conferir novas características.

De acordo com o art. 52 da I.N. Mapa nº 49/2011, o corte ou assemblage consiste em misturar diferentes vinhos com o objetivo de produzir vinhos com características físico-químicas e sensoriais desejadas.

Conforme o art. 53 da I.N. Mapa nº 49/2011, o engarrafamento térmico consiste em engarrafar o vinho previamente aquecido e fechar imediatamente a garrafa, a fim de promover a estabilidade biológica e físico-química do vinho e a eliminação de oxigênio.

De acordo com o art. 54, *caput* e incisos I ao IV, da I.N. Mapa nº 49/2011, a aeração consiste em introduzir ar ou gás específico ao vinho com o objetivo de:

- I - reduzir o teor de ferro;
- II - promover a polimerização de compostos fenólicos;
- III - aumentar a estabilidade da coloração do vinho; e
- IV - eliminar eventuais traços de hidrogênio sulfuroso do vinho.

Conforme o art. 54, parágrafo único, da I.N. Mapa nº 49/2011, a remoção do mau cheiro ou gosto devido ao hidrogênio sulfuroso ou seus derivados poderá ser feita com o auxílio de substância autorizada em legislação específica.

De acordo com o art. 55, *caput* e §§ 1º, incisos I e II, 2º e 3º, da I.N. Mapa nº 49/2011, a desidratação parcial ou concentração do vinho consiste em concentrar o vinho por eliminação de água endógena, com o objetivo de aumentar a graduação alcoólica do vinho.

§ 1º A desidratação parcial ou concentração do vinho poderá ser obtida por meio de:

- I - osmose inversa ou reversa: passagem do mosto por membranas específicas sob a ação de uma pressão superior à pressão osmótica do mosto; ou
- II - crioconcentração: congelamento parcial e eliminação do gelo formado.

§ 2º É vedada a desidratação parcial do vinho quando o mosto que lhe deu origem tiver sido submetido à mesma prática.

§ 3º A desidratação parcial ou concentração não pode conduzir à redução de mais de vinte por cento do volume inicial, nem aumentar mais de dois por cento em volume a graduação alcoólica inicial do vinho.

Conforme o art. 56, *caput* e incisos I ao III, da I.N. Mapa nº 49/2011, a maturação em recipiente de madeira consiste em acondicionar o vinho em barricas de madeira apropriada, com capacidade máxima de seiscentos litros, com o objetivo de:

- I - obter um processo evolutivo natural do vinho, com o desenvolvimento de suas características sensoriais;
- II - favorecer os mecanismos físicos e químicos naturais devido à oxigenação e ao aporte progressivo de substâncias cedidas pela madeira; e
- III - obter estabilização físico-química total ou parcial do vinho.

De acordo com o art. 57, *caput* e §§ 1º, incisos I ao IV, 2º e 3º, da I.N. Mapa nº 49/2011, o afinamento consiste em colocar o vinho em contato com a madeira, durante um período determinado, por meio da adição de lascas de madeira da espécie *Quercus* sp., com o objetivo de transmitir ao vinho constituintes provenientes do carvalho.

§ 1º As lascas de madeira da espécie *Quercus* sp., para a prática de que trata o *caput* deste artigo, deverão atender aos seguintes requisitos:

- I - ser utilizadas ao natural ou torradas, sem que tenham sofrido combustão;
- II - não ser adicionadas de substâncias destinadas a aumentar seu poder aromatizante natural ou seus compostos fenólicos extraíveis;
- III - não ter sofrido tratamento químico, enzimático ou físico, exceto a torra; e
- IV - apresentar partículas com dimensão tal que ao menos noventa e cinco por cento em peso seja retido em peneira com malha de dois milímetros.

§ 2º É vedada a utilização de pó de carvalho para afinar o vinho.

§ 3º Os vinhos elaborados com adição de pedaços de madeira de carvalho não poderão apresentar na rotulagem designações relativas a período de maturação ou envelhecimento.

Conforme o art. 58, *caput* e §§ 1º ao 3º, da I.N. Mapa nº 49/2011, a desalcoolização consiste em eliminar parcialmente ou totalmente o etanol do vinho.

§ 1º A desalcoolização parcial do vinho poderá ser realizada por meio de técnicas de separação, em vinho cujo mosto não tenha sido submetido a enriquecimento ou concentração.

§ 2º A graduação alcoólica do vinho parcialmente desalcoolizado poderá ser diminuída em no máximo dois por cento em volume.

§ 3º A desalcoolização total do vinho tem por objetivo a elaboração de fermentado de uva desalcoolizado e poderá ser realizada por meio dos procedimentos previstos para desalcoolização parcial, além do aquecimento sob fogo direto.

De acordo com o art. 59, *caput*, da I.N. Mapa nº 49/2011, o adoçamento ou edulcoração de vinhos consiste em adicionar edulcorante ao vinho com o objetivo de obter vinhos de diferentes graus de doçura a partir de um vinho seco.

Conforme o art. 59, parágrafo único e incisos I ao IV, da I.N. Mapa nº 49/2011, para o adoçamento ou edulcoração de que trata o *caput* deste artigo, poderão ser adicionados ao vinho:

- I - sacarose na forma sólida;
- II - mosto de uva;
- III - mosto concentrado de uva; ou
- IV - a mistura de um ou mais produtos definidos nos incisos I, II e III deste parágrafo único.

De acordo com o art. 60 da I.N. Mapa nº 49/2011, a maturação ou envelhecimento em garrafa consiste em manter o vinho em garrafas estocadas em local apropriado, com o objetivo de manter o vinho em ambiente redutor para melhorar suas características sensoriais.

Conforme o art. 61 da I.N. Mapa nº 49/2011, a carbonatação consiste em adicionar dióxido de carbono ao vinho ou derivado da uva e do vinho, visando à elaboração de vinho frizzante, vinho gaseificado ou outro derivado da uva e do vinho em que esteja prevista a gaseificação no respectivo padrão de identidade e qualidade.

De acordo com o art. 62 da I.N. Mapa nº 49/2011, a correção da cor consiste em adicionar corante natural ao derivado da uva e do vinho, quando previsto no respectivo padrão de identidade e qualidade, com vistas a reforçar a sua coloração natural.

Conforme o art. 63, *caput* e incisos I ao VII, da I.N. Mapa nº 49/2011, são práticas enológicas admitidas para vinhos espumantes e vinhos frizzantes gaseificados naturalmente:

- I - tiragem;
- II - tomada de espuma;
- III - maturação;
- IV - remuage;
- V - degola;
- VII - clarificação; e
- VII - engarrafamento isobarmétrico

De acordo com o art. 64, *caput* e §§ 1º ao 3º, da I.N. Mapa nº 49/2011, a tiragem consiste em introduzir na garrafa ou no tanque de fermentação hermeticamente

fechado (autoclave) o vinho base acrescido do licor de tiragem, com o objetivo de desencadear a segunda fermentação alcoólica tendo em vista a tomada de espuma.

§ 1º À mistura do vinho base e do licor de tiragem poderá ser adicionada levedura, clarificante e ativador de fermentação, em conjunto ou separadamente, com o objetivo de facilitar a multiplicação de leveduras e desencadear a segunda fermentação alcoólica.

§ 2º A segunda fermentação alcoólica poderá aumentar a graduação alcoólica do vinho base em no máximo um e meio por cento em volume.

§ 3º A prática de chaptalização somada à prática da tiragem poderá aumentar a graduação alcoólica do vinho base em no máximo três por cento em volume.

Conforme o art. 65, *caput*, da I.N. Mapa nº 49/2011, a tomada de espuma consiste em realizar a fermentação alcoólica do vinho base em recipiente hermeticamente fechado, garrafa ou tanque de fermentação, com o objetivo de elaborar vinho espumante ou frisanter por saturação sob pressão de dióxido de carbono endógeno.

De acordo com o art. 65, parágrafo único, da I.N. Mapa nº 49/2011, a tomada de espuma do vinho moscato espumante ou moscatel espumante será realizada a partir de mosto cuja fermentação for prematuramente interrompida, em tanque de fermentação hermeticamente fechado.

Conforme o art. 66, *caput* e §§ 1º e 2º, da I.N. Mapa nº 49/2011, a maturação consiste em manter o vinho em contato com as leveduras para aprimorar as qualidades sensoriais do vinho espumante.

§ 1º A maturação poderá ocorrer na garrafa ou em tanque hermeticamente fechado.

§ 2º Quando a maturação se der em tanque hermeticamente fechado, as leveduras poderão ser mantidas em suspensão por processo físico adequado.

De acordo com o art. 67 da I.N. Mapa nº 49/2011, a remuage consiste em provocar a precipitação e reunir, no gargalo da garrafa, o depósito formado durante a tomada de espuma, por meio da disposição e movimentação da garrafa em suporte apropriado.

Conforme o art. 68 da I.N. Mapa nº 49/2011, a degola consiste em eliminar o depósito reunido sobre o vedante da garrafa durante a remuage, com o objetivo de assegurar a limpidez do vinho espumante ou frisanter.

De acordo com o art. 69, *caput* e parágrafo único, da I.N. Mapa nº 49/2011, a clarificação tem por objetivo assegurar a limpidez do vinho espumante e do vinho frisanter. Para a clarificação de vinhos espumantes e frisantes, somente

poderão ser utilizadas a trasfega, a centrifugação e a filtração, sob condições isobarométricas.

Conforme o art. 70, *caput* e parágrafo único, da I.N. Mapa nº 49/2011, o engarrafamento isobarométrico consiste em engarrafar o vinho espumante ou frisanse elaborado em tanque hermeticamente fechado ou autoclave, sendo eventualmente adicionado de licor de expedição. No engarrafamento isobarométrico, é vedado o uso de dióxido de carbono para fazer contrapressão.

7 - Aditivos Alimentares:

Os aditivos alimentares permitidos para o Vinho Nobre são os constantes na Resolução RDC nº 123/2016, em conformidade ao disposto 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-)	<i>quantum satis</i>	1 e 2
	296	Ácido málico (DL-)	<i>quantum satis</i>	1 e 2
	330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i>	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	<i>quantum satis</i>	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	<i>quantum satis</i>	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	<i>quantum satis</i>	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 SO₂ 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

8 - Coadjuvantes de Tecnologia:

Os coadjuvantes de tecnologia permitidos para o Vinho Nobre são os constantes na Resolução RDC nº 123/2016, em conformidade ao disposto na 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	-

	Leveduras	no vinho	-
		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 Leveduras para	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, Resolução RDC nº 725/2022 e I.N. Anvisa nº 160/2022.

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 <i>Vodka</i> ou <i>Wodka</i>

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 °C	≥ 36	≤ 54	S	S	S	S	S	S
Coefficiente 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	S	N	N	S	S
Contaminantes	Mínimo	Máximo						
Álcool metílico, em mg/100 mL de álcool anidro	-	20	S	S	S	S	S	S
Cobre, em mg/kg*	-	5,0	S	S	S	S	S	S

Legenda: S: sim e N: não.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

- I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e
- II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

Fonte: Decreto nº 6.871/2009, art. 61, §2º, I.N. Mapa nº 29/2012, arts. 8 e 9, e I.N. Anvisa nº 160/2022.

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, em conformidade ao disposto na tabela 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 Mercosul¹ (É permitido pelo Mapa para a <i>Vodca</i> ou <i>Vodka</i> ou <i>Wodka</i> apenas a utilização de aromas naturais de origem vegetal autorizados no Mercosul (Decreto nº 6.871/2009, art. 61, § 2º)) (Ver tabela abaixo que trata de restrições de uso de determinadas substâncias em função da adição de aromatizantes)		

Obs.:

¹ Resolução RDC nº 725/2022, que dispõe sobre aditivos alimentares aromatizantes autorizados para uso no Mercosul.

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

RESTRIÇÕES DE USO DE DETERMINADAS SUBSTÂNCIAS EM ALIMENTOS EM FUNÇÃO DA ADIÇÃO DE AROMATIZANTES.		
Substâncias	Limite máximo no alimento (mg/Kg)	Condições específicas
Ácido agárico	100	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas e nos alimentos com fungos, aplica-se o limite máximo de 100 mg/Kg.
Aloína	50	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.
Beta Azarona	1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.
Berberina	10	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.
Cumarina	10	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes.

		Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas e determinados tipos de doces com caramelo, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.
Ácido Cianhídrico	(1 mg/%, em v/v de álcool etílico, - ver célula à direita)	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 1 mg por porcentagem em volume de álcool.
Hipericina	2	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 2 mg/Kg.
Pulegona	100 ou 250 (ver célula à direita)	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas aromatizadas com menta, aplica-se o limite máximo de 250 mg/Kg. Nas demais bebidas, aplica-se o limite máximo de 100 mg/Kg.
Quassina	50	Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.
Safrol	5	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas com até 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 2 mg/Kg. Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg.
Santonina	1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.
Tuiona Alfa e Beta	10	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas alcoólicas com até 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg. Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.

		Nos aperitivos (amargos), aplica-se o limite máximos de 35 mg/Kg.
Quinina	300	Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 300 mg/Kg. Nas demais bebidas, aplica-se o limite máximo de 85 mg/Kg.

Fonte: Resolução RDC nº 725/2022, Anexo VIII.

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, em conformidade ao disposto na tabela 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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))
	Caolín	Vinhos (revogado pela Resolução RDC nº 123/2016, art. 9º)
	Carvão ativo	Bebidas alcoólicas em geral (exceto para Vinho e Cerveja (Resoluções RDC nº 123/2016, art. 10, e RDC nº 64/2011, art. 6º, 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. 6º, 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. 6º, 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. 6º, parágrafo único))

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

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

		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. 6º, 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. 6º, 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. 6º, 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	<i>quantum satis</i>

*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 nº 18/2013.

Válido até 9/10/2023, para os registros concedidos até 31/05/2021.

ATENÇÃO!!!

**Novo prazo para adequação do Xarope à Portaria Mapa nº 123/2021.
Até o dia 9/10/2023**

Portaria Mapa nº 476/2022

Altera a Portaria MAPA nº 123, de 13 de maio de 2021, que estabelece os padrões de identidade e qualidade para bebida composta, chá, refresco, refrigerante, soda e, quando couber, os respectivos preparados sólidos e líquidos.

Art. 1º A Portaria MAPA nº 123, de 13 de maio de 2021, publicada no Diário Oficial da União de 14 de maio de 2021, passa a vigorar com as seguintes alterações:

"Art. 5º Fica estabelecida a data máxima de 9 de outubro de 2023 para que sejam efetuadas as alterações no SIPEAGRO, bem como as adequações de rotulagem e composição para os produtos previamente registrados.

§ 1º Para as embalagens retornáveis, a adequação dos rótulos deve observar o processo gradual de substituição das mesmas, sendo fixada a data máxima de 9 de outubro de 2025 para conclusão da adequação.

....." (NR) (grifos nosso)

Art. 2º Esta Portaria entra em vigor em 1º de setembro de 2022.

1 - Referências Legais:

Decreto nº 6.871/2009, art. 26, I.N. Mapa nº 18/2013, I.N. SDA nº 30/1999, alterada pelas I.N.'s. SDA nº 03/2018 e 36/2018, I.N. Mapa nº 75/2019, Decreto-lei nº 986/1969, 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 429/2020, Resolução RDC nº 724/2022, Resolução RDC nº 725/2022, I.N. Anvisa nº 75/2020, I.N. Anvisa nº 159/2022, I.N. Anvisa nº 160/2022 e I.N. Anvisa nº 161/2022.

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 <i>Squash</i> ¹
Xarope de Suco ¹ + (de baixa caloria) ¹⁰ ou (dietético) ¹¹ ou

<i>Squash</i> 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 <i>Orchata</i> ³
Xarope de Amêndoa ³ + (de baixa caloria) ¹⁰ ou (dietético) ¹¹ ou <i>Orchata</i> 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 (Resolução RDC nº 54/2012 revogada) I.N. Anvisa nº 75/2020, 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, alterado pela I.N. SDA nº 36/2018, 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~~ revogada) Resolução RDC nº 429/2020 e na I.N. Anvisa nº 75/2020.

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.

Conforme o art. 13, do Decreto-lei nº 986/1969, os rótulos de alimentos que contiverem corantes artificiais deverão trazer na rotulagem a declaração "Colorido Artificialmente".

De acordo com o art. 14, do Decreto-lei nº 986/1969, os rótulos de alimentos adicionados de essências naturais ou artificiais, com o objetivo de reforçar, ou reconstituir o sabor natural do alimento deverão trazer a declaração do "Contém Aromatizante ...", seguido do código correspondente e da declaração "Aromatizado Artificialmente", no caso de ser empregado aroma artificial.

Conforme o art. 15, do Decreto-lei nº 986/1969, os rótulos dos alimentos elaborados com essências naturais deverão trazer as indicações "Sabor de ..." e "Contém Aromatizante", seguido do código correspondente.

De acordo com o art. 16, do Decreto-lei nº 986/1969, os rótulos dos alimentos elaborados com essências artificiais deverão trazer a indicação "Sabor Imitação ou Artificial de ..." seguido da declaração "Aromatizado Artificialmente".

Conforme o art. 17, do Decreto-lei nº 986/1969, as indicações exigidas pelos artigos 13 e 14 (acima) deste Decreto-lei, bem como as que servirem para mencionar o emprego de aditivos, deverão constar do painel principal do rótulo do produto em forma facilmente legível.

4 - Parâmetros Analíticos:

4.1 - Parâmetros Microbiológicos

ATENÇÃO!!!

Os Padrões Microbiológicos abaixo aplicam-se aos alimentos prontos para oferta ao consumidor.

No caso de ingredientes destinados exclusivamente ao uso industrial, incluindo os aditivos alimentares, devem ser observados os padrões microbiológicos estabelecidos em suas especificações (Resolução RDC nº 724/2022, art. 5º, §§ 1º e 2º).

Tabela 1 - Padrões Microbiológicos para 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 outras bebidas não carbonatadas, adicionadas de conservador não refrigeradas (Aplica-se ao Xarope) ⁽¹⁾	Bolores e Leveduras / mL	5	2	10	10 ²	S	S	S	S	S	S

Legenda: S= Sim.

⁽¹⁾ Para os produtos que não estejam explicitamente categorizadas nas categorias gerais e específicas, deve ser considerada a similaridade da natureza do alimento e do processo de fabricação (I.N. Anvisa nº 161/2022, art. 3º, inciso I).

Para efeito da Resolução RDC nº 724/2022, 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: Resolução RDC nº 724/2022, arts. 3º, incisos VII, VIII e XII, I.N. Anvisa nº 161/2022, art. 3º, inciso I, e Anexo I, item 12, alínea "b", e I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º.

Tabela 2 - Padrão Microbiológico para 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 161/2022, Anexo III, e I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º.

4.2 - Parâmetros Físico-químicos

Tabela 3 - Parâmetros Físico-químicos para o Xarope.

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
Gradação 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	-	40	S	S	S	S	S	S

“de baixa caloria”								
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, expressa em mg/100 mL, após a diluição do produto de acordo com a orientação do produtor ou fabricante, para o Xarope que contiver semente de guaraná ou seu equivalente em extrato, cuja adição de cafeína sintética ou da obtida de outro vegetal é proibida	-	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 e N= Não.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

- I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e
- II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

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 160/2022 e I.N. Anvisa nº 75/2020.

5 - Composição:

De acordo com 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.

Conforme 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.

De acordo com 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, qual seja, a I.N. Anvisa nº 159/2022, elaborados a partir das espécies vegetais e de suas partes autorizadas pela citada normativa e que se encontram listadas na tabela 4 (abaixo), e os extratos padronizados, previstos na citada Instrução Normativa e demais legislações do Ministério da Agricultura e Pecuária.

Tabela 4 - Lista das Espécies Vegetais e de suas Partes Autorizadas para a Elaboração do Xarope.

Nome Comum da Espécie Vegetal	Parte do Vegetal Autorizada	Nome Científico da Espécie Vegetal	Requisitos Complementares
Abacaxi	infrutescência (casca e polpa dos frutos)	<i>Bromelia ananas</i> L.	-
Acerola	frutos	<i>Malpighia glabra</i> L.	-
Ameixa	frutos	<i>Prunus domestica</i> L.	-
Amora	frutos	<i>Rubus</i> spp	-
Ananás	infrutescência (casca e polpa dos frutos)	<i>Ananas sativus</i> Schult. & Schult. F.	-
Banana caturra e banana-nanica	frutos	<i>Musa sinensis</i> L.	-
Banana-de-são-tomé, banana-maçã, banana-ouro, banana-prata	frutos	<i>Musa paradisiaca</i> L.	-
Banana-da-terra	frutos	<i>Musa sapientum</i> L.	-
Baunilha	frutos	<i>Vanilla aromatica</i> Swart.	-
Beterraba	raízes	<i>Beta vulgaris</i> L.	-
Boldo	folhas	<i>Pneumus boldus</i> Molina	O rótulo do produto contendo essa espécie deve conter 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.
Camomila ou Maçanilha	capítulos florais	<i>Matricaria recutita</i> L. e <i>Chamomilla recutita</i> (L.) Rauscher	-
Capim-limão ou capim-santo ou capim-cidreira ou capim-cidrô ou Chá de Estrada	folhas	<i>Cymbopogon citratus</i> Stapf	-
Carqueja	folhas	<i>Baccharis geneistelloides</i>	-

		(Lamarck) Person	
Cassis ou groselha negra	frutos	<i>Ribes nigrum</i> L.	-
Cereja	frutos (sem semente)	<i>Prunus serotina</i> Ehrh	-
Chá preto ou chá verde ou chá branco	folhas e talos	<i>Camellia sinensis</i> (L.) Kuntze	-
Chicória	folhas e raízes	<i>Cichorium intybus</i> L.	Essa espécie somente pode ser usada de forma complementar às demais espécies vegetais autorizadas.
Cenoura	raízes	<i>Daucus carota</i> L.	-
Cranberry	fruto	<i>Vaccinium macrocarpon</i> Aiton	-
Damasco ou Apricot	frutos (sem sementes)	<i>Prunus armeciaca</i> L.	-
Erva-cidreira ou melissa	folhas e ramos	<i>Melissa officinalis</i> L.	-
Erva-mate ou mate verde ou mate tostado	folhas e talos	<i>Ilex paraguariensis</i> St. Hil.	-
Erva-doce ou anis ou anis doce	frutos	<i>Pimpinella anisum</i> L.	-
Estévia	folhas	<i>Stevia rebaundiana</i> Bert	Essa espécie somente pode ser usada de forma complementar às demais espécies vegetais autorizadas.
Framboesa	frutos	<i>Rubus idaeus</i> L.	-
Funcho ou erva- doce-nacional	frutos	<i>Foeniculum vulgare</i> Mill.	-
Groselha	frutos	<i>Ribes rubrum</i> L.	-
Guaraná	sementes	<i>Paullinia cupana</i> L.	-
Hibisco	flores	<i>Hibiscus sabdariffa</i> L.	-
Hortelã ou Hortelã Pimenta ou Menta	folhas e ramos	<i>Mentha piperita</i> L.	-
Hortelã ou Menta ou Hortelã doce ou Menta doce	folhas e ramos	<i>Mentha arvensis</i> L.	-
Jasmim	flores	<i>Jasminum officinale</i> L.	-
Laranja amarga e laranja doce	casca dos frutos, folhas e flores	<i>Citrus aurantium</i> L. ou <i>Citrus vulgaris</i> Risso e <i>Citrus sinensis</i> Osbeck	-
Limão e limão- doce	frutos, casca dos frutos, folhas e flores	<i>Citrus limmonia</i> Osbeck ou <i>Citrus limonium</i> Risso	-
Maçã	frutos	<i>Pyrus malus</i> L.	-
Mamão ou papaia	frutos	<i>Carica papaya</i> L.	-
Manga	frutos	<i>Mangifera indica</i> L.	-
Maracujá-açu	polpa dos frutos	<i>Passiflora quadrangularis</i> L.	-
Maracujá-azedo	polpa dos frutos	<i>Passiflora edulis</i> F. Flavicarpa Degener	-
Maracujá-doce e maracujá silvestre	polpa dos frutos	<i>Passiflora alata</i> Dryand.	-
Maracujá-mirim,	polpa dos frutos	<i>Passiflora edulis</i> Sims	-

maracujá-roxo e maracujá-de-garapa			
Marmelo comum	frutos	<i>Pyrus cydonia</i> L. ou <i>Cydonia vulgaris</i> Pers.	-
Marmelo-da-china	frutos	<i>Cydonia sinensis</i> Thoun.	-
Mirtilo	frutos	<i>Vaccinium myrtillus</i> L.	-
Morango	frutos	<i>Fragaria</i> spp.	-
Pera	frutos	<i>Pyrus communis</i> L.	-
Pêssego	frutos (sem caroço)	<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch.	-
Pitanga	frutos e folhas	<i>Stenocalyx michelii</i> O.Berg ou <i>Eugenia uniflora</i> L.	-
Rosa silvestre ou mosqueta	frutos e flores	<i>Rosa canina</i> L.	-
Tangerina, bergamota, mexerica, laranja-cravo e mandarina	casca e frutos	<i>Citrus reticulata</i> Blanco	-
Tamarindo	polpa dos frutos	<i>Tamarindus indica</i> L.	-
Uva	frutos	<i>Vitis vinifera</i> L.	-

Fonte: I.N. Anvisa nº 159/2022, Anexo I.

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 o consumo, sendo proibida a substituição total ou parcial dos ingredientes característicos por este extrato.

De acordo com 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.

Conforme 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, em conformidade ao disposto na tabela abaixo.

ADITIVOS			
16.2- BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS			
Números	Funcion/Nombre	Função/Nome	Concentración/máxima/Límite máximo
INS	Español	Português	g/100 mL (*)
1.6.2.2 Bebidas no Alcoólicas 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)	<i>quantum satis</i>
334	Ácido Tartárico (L(+)-)	Ácido Tartárico (L(+)-)	0,5
338	Ácido Fosfórico Ácido Orto-fostórico	Ácido Fosfórico,Ácido Orto-Fosfórico	0,07 (como P ₂ O 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)	<i>quantum satis</i>
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 ₂ O ₅)
339i	Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio- (mono) Ortofosfato	Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, Fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, Dihidrogênio Fosfato de Sódio, Dihidrogênio Ortofosfato Monossódico, Dihidrogênio Monofosfato Monossódico	0,07 (como P ₂ O 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 ₂ O 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, Dihidrogênio monofosfato monopotássico	0,07 (como P ₂ O ₅)
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 P ₂ O ₅)
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 P ₂ O ₅)
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 P ₂ O ₅)
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 P ₂ O ₅)
355	Acido Adípico	Acido Adípico	0,2
	ANTIESPUMANTE	ANTIESPUMANTE	
	Todos los autorizados como BPF en	Todos os autorizados como BPF no	<i>quantum satis</i>

	MERCOSUR	Mercosul (Ver tabela 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)	<i>quantum satis</i>
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 (Ver tabela abaixo que trata de restrições de uso de substâncias em função da adição de aromatizantes)	<i>quantum satis</i>
	COLORANTE	CORANTE	
100i	Cúrcuma, Curcumina	Curcumina, cúrcum	0,01 (como curmina)
101i	Riboflavina	Riboflavina	<i>quantum satis</i>
101ii	Riboflavina 5'- Fosfato de Sodio	Riboflavina 5'- fosfato de sódio	<i>quantum satis</i>
102	Tartrazina, laca de Al	Tartrazina, laca de Al	0,01
104	Amarillo de Quinoleína	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, NH ₄ y Ca	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH ₄ 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 Brillante FCF, laca de Al	0,01
140i	Clorofila	Clorofila	<i>quantum satis</i>
140ii	Clorofilina	Clorofilina	<i>quantum satis</i>
141i	Clorofila Cúprica	Clorofila cúprica	<i>quantum satis</i>
141ii	Clorofilina Cúprica, Sales de Sodio y	Clorofilina cúprica e seus sais de sódio e	<i>quantum satis</i>

	Potasio	potássio	
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	<i>quantum satis</i>
150b	Caramelo II- Proceso Sulfito Caustico	Caramelo II - processo sulfito cáustico	<i>quantum satis</i>
150c	Caramelo III- Proceso Amonio	Caramelo III - processo amônia	<i>quantum satis</i>
150d	Caramelo IV- Proceso Sulfito Amonio	Caramelo IV - processo sulfito-amônia	<i>quantum satis</i>
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)	<i>quantum satis</i>
160a ii	Carotenos: Extractos Naturales	Carotenos: Extratos Naturais	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
160d	Licopeno	Licopeno	0,01
160e	Beta-apo- 8'Carotenal	Beta-apo- 8'Carotenal	0,01
160f	Ester Metílico o Etilico del Acido Beta-Apo-8' Carotenico	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	<i>quantum satis</i>
163i	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	Antocianinas (de frutas e hortaliças)	<i>quantum satis</i>
171	Dióxido de Titanio	Dióxido de Titanio	<i>quantum satis</i>
	CONSERVADOR	CONSERVADOR	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
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)	<i>quantum satis</i>
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	0,01

		madeira	
	ESPESANTE	ESPESSANTE	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
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)	<i>quantum satis</i>
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 glicérides 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)	<i>quantum satis</i>
	ESPUMANTE	ESPUMANTE	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
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)	<i>quantum satis</i>
	SECUESTRANTE	SEQUESTRANTE	
	Todos los autorizados como BPF em	Todos os autorizados como BPF no	<i>quantum satis</i>

	MERCOSUR	Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	
338	Acido Fosfórico, Acido Orto- Fosfórico	Acido Fosfórico, Acido Orto-Fosfórico	0,07 (como P ₂ O 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 Hexametáfosfato, sal de Graham	Hexametáfosfato de sódio, polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio	0,07 (como P ₂ O 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 admitten 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 admitten 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 adicional en 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)	<i>quantum satis</i>
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 ₂ O ₅)
	HUMECTANTE	UMECTANTE	

480	Diocil sulfossuccinato de sódio	Diocil 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 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 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 725/2022, que dispõe sobre aditivos alimentares aromatizantes autorizados para uso no Mercosul.

Fonte: Resolução RDC nº 05/2007.

RESTRIÇÕES DE USO DE DETERMINADAS SUBSTÂNCIAS EM ALIMENTOS EM FUNÇÃO DA ADIÇÃO DE AROMATIZANTES.		
Substâncias	Limite máximo no alimento (mg/Kg)	Condições específicas
Ácido agárico	20	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas e nos alimentos com fungos, aplica-se o limite máximo de 100 mg/Kg.~~
Aloína	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.~~
Beta Azarona	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.~~
Berberina	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.~~
Cumarina	2	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas e determinados tipos de doces com caramelo, aplica-se o limite máximo de 40 mg/Kg.~~

Ácido Cianhídrico	1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~No torrão (nougat) marzipan e seus sucedâneos ou produtos similares elaborados com sementes, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.~~ ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 1 mg por percentagem em volume de álcool.~~ ~~Nas conservar de frutas com caroço, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg.~~
Hipericina	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 2 mg/Kg.~~ ~~Nos confeitos, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.~~
Pulegona	100 ou 250 (ver célula à direita)	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas aromatizadas com menta, aplica-se o limite máximo de 250 mg/Kg. Nas demais bebidas, aplica-se o limite máximo de 100 mg/Kg. ~~Nos confeitos com menta, aplica-se o limite máximo de 350 mg/Kg.~~
Quassina	5	~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.~~ ~~Nas pastilhas de confeitos, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.~~
Safrol	1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas com até 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 2 mg/Kg.~~ ~~Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg.~~ Nos alimentos com macis e noz-moscada, aplica-se o limite máximo de 15 mg/Kg.
Santonina	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.~~
Tuiona Alfa e Beta	0,5	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas com até 25% de álcool em~~

		volume, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg. Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg. Nos alimentos com preparados à base de sálvia, aplica-se o limite máximo de 25 mg/Kg. Nos aperitivos (amargos), aplica-se o limite máximos de 35 mg/Kg. No recheio de sálvia, aplica-se o limite máximo de 250 mg/Kg.
Quinina	85	Nos caramelos digestivos para adultos e nas coalhadas de frutas, aplica-se o limite máximo de 40 mg/Kg. Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 300 mg/Kg. Nas demais bebidas, aplica-se o limite máximo de 85 mg/Kg.

Fonte: Resolução RDC nº 725/2022, Anexo VIII.

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 alginico	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 furcellarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	ESP/EST/GEL/EMU
407a	Algas marinhas Euchema processadas	ESP/EST/GEL/EMU
410	Goma garrofinha, 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, croscarmelose 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 láctico	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	ACREG/RAI

	potássio, hidrogeno carbonato de potássio	
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, dissódico 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, antiuementante; 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: glazeante; HUM: umectante; RAI: fermento químico; e SEC: sequestrante.

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	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
421	Manitol	Alimentos e bebidas para controle de peso	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimento e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
		Alimento e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
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	0,025

		ingestão controlada de açúcares	
		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	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcar	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
966	Lactitol	Alimentos e bebidas para controle de peso	<i>quantum satis</i>

		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
967	Xilitol	Alimentos e bebidas para controle de peso	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
968	Eritritol	Alimentos e bebidas para controle de peso	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com reduzido teor de açúcares	<i>quantum satis</i>
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 gasificadas e não gasificadas, 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 gasificadas e não gasificadas, 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 nº 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 nº 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 nº 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 nº 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 nº 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 nº 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 nº 123/2021.

Válido a partir de 1º/06/2021.

ATENÇÃO!!!

**Novo prazo para adequação do Xarope à Portaria Mapa nº 123/2021.
Até o dia 9/10/2023**

Portaria Mapa nº 476/2022

Altera a Portaria MAPA nº 123, de 13 de maio de 2021, que estabelece os padrões de identidade e qualidade para bebida composta, chá, refresco, refrigerante, soda e, quando couber, os respectivos preparados sólidos e líquidos.

Art. 1º A Portaria MAPA nº 123, de 13 de maio de 2021, publicada no Diário Oficial da União de 14 de maio de 2021, passa a vigorar com as seguintes alterações:

"Art. 5º Fica estabelecida a data máxima de 9 de outubro de 2023 para que sejam efetuadas as alterações no SIPEAGRO, bem como as adequações de rotulagem e composição para os produtos previamente registrados.

§ 1º Para as embalagens retornáveis, a adequação dos rótulos deve observar o processo gradual de substituição das mesmas, sendo fixada a data máxima de 9 de outubro de 2025 para conclusão da adequação.

....." (NR) (grifos nosso)

Art. 2º Esta Portaria entra em vigor em 1º de setembro de 2022.

1 - Referências Legais:

Decreto nº 6.871/2009, art. 26, Portaria Mapa nº 123/2021, I.N. SDA nº 30/1999, alterada pelas I.N's. SDA nº 03/2018 e 36/2018, I.N. Mapa nº 75/2019, Decreto-lei nº 986/1969, 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 429/2020, Resolução RDC nº 724/2022, Resolução RDC nº 725/2022, I.N. Anvisa nº 75/2020, I.N. Anvisa nº 159/2022, I.N. Anvisa nº 160/2022 e I.N. Anvisa nº 161/2022.

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 <i>Squash</i> ¹
Xarope de Suco ¹ + (de baixa caloria) ⁸ ou (dietético) ⁹ ou

<i>Squash</i> 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 <i>Orchata</i> ³
Xarope de Amêndoa ³ + (de baixa caloria) ⁸ ou (dietético) ⁹ ou <i>Orchata</i> 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 decrecente da quantidade em que são adicionados na composição) ⁶
Xarope + (Misto) ⁶ + (nomes das frutas ou dos vegetais de origem, em ordem decrecente 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 (~~Resolução RDC nº 54/2012~~ revogada) I.N. Anvisa nº 75/2020, 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, alterado pela I.N. SDA nº 36/2018, 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~~ revogada) Resolução RDC nº 429/2020 e na I.N. Anvisa nº 75/2020.

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 e Pecuária 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 Pannel 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 III, 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 III, 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.

Conforme o art. 13, do Decreto-lei nº 986/1969, os rótulos de alimentos que contiverem corantes artificiais deverão trazer na rotulagem a declaração "Colorido Artificialmente".

De acordo com o art. 14, do Decreto-lei nº 986/1969, os rótulos de alimentos adicionados de essências naturais ou artificiais, com o objetivo de reforçar, ou reconstituir o sabor natural do alimento deverão trazer a declaração do "Contém Aromatizante ...", seguido do código correspondente e da declaração "Aromatizado Artificialmente", no caso de ser empregado aroma artificial.

Conforme o art. 15, do Decreto-lei nº 986/1969, os rótulos dos alimentos elaborados com essências naturais deverão trazer as indicações "Sabor de ..." e "Contém Aromatizante", seguido do código correspondente.

De acordo com o art. 16, do Decreto-lei nº 986/1969, os rótulos dos alimentos elaborados com essências artificiais deverão trazer a indicação "Sabor Imitação ou Artificial de ..." seguido da declaração "Aromatizado Artificialmente".

Conforme o art. 17, do Decreto-lei nº 986/1969, as indicações exigidas pelos artigos 13 e 14 (acima) deste Decreto-lei, bem como as que servirem para mencionar o emprego de aditivos, deverão constar do painel principal do rótulo do produto em forma facilmente legível.

4 - Parâmetros analíticos:

De acordo com 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 dispostos nas tabelas abaixo.

4.1 - Parâmetros Microbiológicos

ATENÇÃO!!!

Os Padrões Microbiológicos abaixo aplicam-se aos alimentos prontos para oferta ao consumidor.

No caso de ingredientes destinados exclusivamente ao uso industrial, incluindo os aditivos alimentares, devem ser observados os padrões microbiológicos estabelecidos em suas especificações (Resolução RDC nº 724/2022, art. 5º, §§ 1º e 2º).

Tabela 1 - Padrões Microbiológicos para 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 outras bebidas não carbonatadas, adicionadas de conservador não refrigeradas (Aplica-se ao Xarope) ⁽¹⁾	Bolores e Leveduras / mL	5	2	10	10 ²	S	S	S	S	S	S

Legenda: S= Sim.

⁽¹⁾ Para os produtos que não estejam explicitamente categorizadas nas categorias gerais e específicas, deve ser considerada a similaridade da natureza do alimento e do processo de fabricação (I.N. Anvisa nº 161/2022, art. 3º, inciso I).

Para efeito da Resolução RDC nº 724/2022, 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: Resolução RDC nº 724/2022, arts. 3º, incisos VII, VIII e XII, I.N. Anvisa nº 161/2022, art. 3º, inciso I, e Anexo I, item 12, alínea "b", e I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º.

Tabela 2 - Padrão Microbiológico para 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 161/2022, Anexo III, e I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º.

4.2 - Parâmetros Físico-químicos

Tabela 3 - Parâmetros Físico-químicos para o Xarope.

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, após a diluição do produto de acordo com a orientação do produtor ou fabricante, 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, após a diluição do produto de acordo com a orientação do produtor ou fabricante, exceto para o Xarope que contiver semente de guaraná, café ou seus equivalentes em extrato	-	20	S	S	S	S	S	S
Cafeína (trimetilxantina) natural, expressa em mg/100 mL, após a diluição do produto de acordo com a orientação do produtor ou fabricante, para o Xarope que contiver semente de guaraná, café ou seus equivalentes em extrato, cuja adição de cafeína sintética ou da obtida de outro vegetal é proibida	-	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 e N= Não.

*Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os limites máximos tolerados - LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% (cinco por cento) em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e

II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto. (I.N. Anvisa nº 160/2022, art. 5º, *caput* e incisos I e II)

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 75/2020 e I.N. Anvisa nº 160/2022.

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 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.

De acordo com 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:

Tabela 4 - Quantidade mínima de Suco de Fruta, Suco de Vegetal, Polpa de Fruta e Extrato Padronizado, em mL/100 mL ou g/100 mL de Xarope.

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
Pera	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	<i>quantum satis</i>
Extrato de lúpulo	<i>quantum satis</i>
Extrato de mate	<i>quantum satis</i>
Extrato de café	<i>quantum satis</i>
Extrato de açaí (mínimo 0,025% de antocianinas)	<i>quantum satis</i>
Extrato de gengibre (mínimo 0,03% de gingerol)	<i>quantum satis</i>
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, item 2.1.2., da Portaria Mapa nº 123/2021, produto saborizado é 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 4, acima.

Conforme o art. 2º, inciso IV, da Portaria Mapa nº 123/2021, o extrato aquoso deve ser obtido a partir das espécies vegetais e de suas partes autorizadas em legislação específica da Anvisa, qual seja, a I.N. Anvisa nº 159/2022, para o preparo de chás e especiarias, e que se encontram listadas nas tabelas 5 e 6 abaixo.

Tabela 5 - Lista das Espécies Vegetais e de suas Partes Autorizadas para o Preparo de Chá e Obtenção de Extrato Aquoso a ser Utilizado na Elaboração do Xarope Saborizado.

Nome Comum da	Parte do Vegetal	Nome Científico da	Requisitos Complementares

Espécie Vegetal	Autorizada	Espécie Vegetal	
Abacaxi	infrutescência (casca e polpa dos frutos)	<i>Bromelia ananas</i> L.	-
Acerola	frutos	<i>Malpighia glabra</i> L.	-
Ameixa	frutos	<i>Prunus domestica</i> L.	-
Amora	frutos	<i>Rubus</i> spp	-
Ananás	infrutescência (casca e polpa dos frutos)	<i>Ananas sativus</i> Schult. & Schult. F.	-
Banana caturra e banana-nanica	frutos	<i>Musa sinensis</i> L.	-
Banana-de-são-tomé, banana-maçã, banana-ouro, banana-prata	frutos	<i>Musa paradisiaca</i> L.	-
Banana-da-terra	frutos	<i>Musa sapientum</i> L.	-
Baunilha	frutos	<i>Vanilla aromatica</i> Swart.	-
Beterraba	raízes	<i>Beta vulgaris</i> L.	-
Boldo	folhas	<i>Pneumus boldus</i> Molina	O rótulo do produto contendo essa espécie deve conter 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.
Camomila ou Maçanilha	capítulos florais	<i>Matricaria recutita</i> L. e <i>Chamomilla recutita</i> (L.) Rauscher	-
Capim-limão ou capim-santo ou capim-cidreira ou capim-cidrô ou Chá de Estrada	folhas	<i>Cymbopogon citratus</i> Stapf	-
Carqueja	folhas	<i>Baccharis geneistelloides</i> (Lamarck) Person	-
Cassis ou groselha negra	frutos	<i>Ribes nigrum</i> L.	-
Cereja	frutos (sem semente)	<i>Prunus serotina</i> Ehrh	-
Chá preto ou chá verde ou chá branco	folhas e talos	<i>Camellia sinensis</i> (L.) Kuntze	-
Chicória	folhas e raízes	<i>Cichorium intybus</i> L.	Essa espécie somente pode ser usada de forma complementar às demais espécies vegetais autorizadas.
Cenoura	raízes	<i>Daucus carota</i> L.	-
Cranberry	fruto	<i>Vaccinium macrocarpon</i> Aiton	-
Damasco ou Apricot	frutos (sem sementes)	<i>Prunus armeciaca</i> L.	-

Erva-cidreira ou melissa	folhas e ramos	<i>Melissa officinalis</i> L.	-
Erva-mate ou mate verde ou mate tostado	folhas e talos	<i>Ilex paraguariensis</i> St. Hil.	-
Erva-doce ou anis ou anis doce	frutos	<i>Pimpinella anisum</i> L.	-
Estévia	folhas	<i>Stevia rebaudiana</i> Bert	Essa espécie somente pode ser usada de forma complementar às demais espécies vegetais autorizadas.
Framboesa	frutos	<i>Rubus idaeus</i> L.	-
Funcho ou erva-doce-nacional	frutos	<i>Foeniculum vulgare</i> Mill.	-
Groselha	frutos	<i>Ribes rubrum</i> L.	-
Guaraná	sementes	<i>Paullinia cupana</i> L.	-
Hibisco	flores	<i>Hibiscus sabdariffa</i> L.	-
Hortelã ou Hortelã Pimenta ou Menta	folhas e ramos	<i>Mentha piperita</i> L.	-
Hortelã ou Menta ou Hortelã doce ou Menta doce	folhas e ramos	<i>Mentha arvensis</i> L.	-
Jasmim	flores	<i>Jasminum officinale</i> L.	-
Laranja amarga e laranja doce	casca dos frutos, folhas e flores	<i>Citrus aurantium</i> L. ou <i>Citrus vulgaris</i> Risso e <i>Citrus sinensis</i> Osbeck	-
Limão e limão-doce	frutos, casca dos frutos, folhas e flores	<i>Citrus limmonia</i> Osbeck ou <i>Citrus limonium</i> Risso	-
Maçã	frutos	<i>Pyrus malus</i> L.	-
Mamão ou papaia	frutos	<i>Carica papaya</i> L.	-
Manga	frutos	<i>Mangifera indica</i> L.	-
Maracujá-açú	polpa dos frutos	<i>Passiflora quadrangularis</i> L.	-
Maracujá-azedo	polpa dos frutos	<i>Passiflora edulis</i> F. Flavicarpa Degener	-
Maracujá-doce e maracujá silvestre	polpa dos frutos	<i>Passiflora alata</i> Dryand.	-
Maracujá-mirim, maracujá-roxo e maracujá-de-garapa	polpa dos frutos	<i>Passiflora edulis</i> Sims	-
Marmelo comum	frutos	<i>Pyrus cydonia</i> L. ou <i>Cydonia vulgaris</i> Pers.	-
Marmelo-da-china	frutos	<i>Cydonia sinensis</i> Thouin.	-
Mirtilo	frutos	<i>Vaccinium myrtillus</i> L.	-
Morango	frutos	<i>Fragaria</i> spp.	-
Pera	frutos	<i>Pyrus communis</i> L.	-
Pêssego	frutos (sem caroço)	<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch.	-
Pitanga	frutos e folhas	<i>Stenocalyx michelii</i> O.Berg ou <i>Eugenia uniflora</i> L.	-
Rosa silvestre ou mosqueta	frutos e flores	<i>Rosa canina</i> L.	-
Tangerina,	casca e frutos	<i>Citrus reticulata</i>	-

bergamota, mexerica, laranja- cravo e mandarina		Blanco	
Tamarindo	polpa dos frutos	<i>Tamarindus indica</i> L.	-
Uva	frutos	<i>Vitis vinifera</i> L.	-

Fonte: I.N. Anvisa nº 159/2022, Anexo I.

Tabela 6 - Lista das Espécies Vegetais e de suas Partes Autorizadas para Uso como Especiarias e Obtenção de Extrato Aquoso a ser Utilizado na Elaboração do Xarope Saborizado.

Nome Comum da Espécie Vegetal	Parte do Vegetal Autorizada	Nome Científico da Espécie Vegetal
Açafrão	estigmas florais	<i>Crocus sativus</i> L.
Aipo marrom e verde	talos, folhas e sementes	<i>Apium graveolens</i> L.
Alcaçuz	raízes	<i>Glycyrrhiza glabra</i> L.
Alcaparra	botões florais	<i>Capparis spinosa</i> L.
Alecrim	folhas e talos	<i>Rosmarinus officinalis</i> L.
Alho	bulbos	<i>Allium sativum</i> L.
Alho porro	folhas e talos	<i>Allium porrum</i> L.
Anis estrelado	frutos	<i>Illicium verum</i> Hook
Baunilha	frutos	<i>Vanilla planifolia</i> Jacks
Canela-da-china	cascas	<i>Cinnamomum cassia</i> Ness ex Blume
Canela-do-ceilão	cascas	<i>Cinnamomum zeylanicum</i> Ness
Cardamomo	sementes	<i>Elettaria cardamomum</i> L.
Cebola	bulbos	<i>Allium cepa</i> L.
Cebolinha verde	folhas e talos	<i>Allium schoenoprasum</i> L.
Cerofólio	folhas e frutos	<i>Anthriscus cerofolium</i> (L.) Hoffm
Coentro	talos, folhas e frutos	<i>Coriandrum sativum</i> L.
Cominho	frutos	<i>Cuminum Cyminum</i> L.
Cravo-da-índia	botões florais	<i>Caryophyllus aromaticus</i> L. ou <i>Eugenia caryphyllara</i> Thumb
Cúrcuma	rizomas	<i>Curcuma longa</i> L. e <i>Curcuma domestica</i> Valenton
Curry	folhas	<i>Murraya koenigii</i> (L.) Spreng
Endro ou aneto ou dill	frutos, folhas e talos	<i>Anethum graveolens</i> L.
Erva-doce ou anis ou anis doce	frutos	<i>Pimpinella anisum</i> L.
Estragão	folhas e talos	<i>Artemisia dracunculus</i> L.
Feno-grego	sementes	<i>Trigonella foenum-graecum</i> L.
Funcho	folhas e talos	<i>Foeniculum vulgare</i> Mill.
Gengibre	rizomas	<i>Zingiber officinale</i> Roscoe
Gergelim	sementes	<i>Sesamum indicum</i> L.
Hortelã ou hortelã-pimenta	folhas e talos	<i>Mentha piperita</i> L.
Kümmel ou alcaravia	sementes	<i>Carum carvil</i> L.
Lavanda	folhas e flores	<i>Lavandula dentata</i> , <i>L. angustifolia</i> , <i>L. stoechas stoechas</i> , <i>L. stoechas pendunculata</i> e <i>L. multifida</i> , com suas respectivas variedades
Louro	folhas	<i>Laurus nobilis</i> L.
Manjericão ou alfavaca ou basílico	folhas e talos	<i>Ocimum basilicum</i> L.
Manjerona	folhas e talos	<i>Majorana hortensis</i> Moench.

		ou <i>Origanum majorana</i> L.
Menta ou menta doce ou hortelã-doce	folhas e talos	<i>Mentha arvensis</i> L.
Mostarda-branca	sementes	<i>Sinapsis alba</i> L. ou <i>Brassica alba</i> Rabenth
Mostarda-preta	sementes	<i>Brassica nigra</i> (L.) Koch ou <i>Sinapis nigra</i> L.
Mostarda amarela ou parda	sementes	<i>Brassica hirta</i> Moench. ou <i>Brassica juncea</i> L.
Noz-moscada ou macis	sementes e arilos	<i>Myristica fragrans</i> Houtt
Orégano chileno	folhas e talos	<i>Origanum vulgare</i> L.
Orégano mexicano	folhas e talos	<i>Lippia graveolens</i> Kunth
Papoula	sementes	<i>Papaver somniferum</i> L.
Páprica	frutos	<i>Capsicum annuum</i> L.
Pimenta-branca, preta, verde ou pimenta-do-reino	frutos	<i>Piper nigrum</i> L.
Pimenta-de-caiena	frutos	<i>Capsicum baccatum</i> L.
Pimenta vermelha ou pimenta-malagueta	frutos	<i>Capsicum frutes-cens</i> L.
Pimenta cumari	frutos	<i>Capsicum praetermissum</i> Heiser & Smith
Pimentão vermelho, pimentão verde, pimentão amarelo e pimenta doce	frutos	<i>Capsicum annuum</i> L.
Pimenta-da-jamaica	frutos	<i>Pimenta officinalis</i> Lindl. Ou <i>Pimenta dioca</i> (L.) Merr.
Pimenta rosa	frutos	<i>Schinus terebinthifolius</i> Raddi
Raíz forte	folhas e raízes	<i>Armoracia rusticana</i> P. Gaertn
Salsa	folhas e talos	<i>Petroselinum sativum</i> Hoffm. ou <i>Petroselinum crispum</i> (Mill.) Nyman.
Sálvia	folhas	<i>Salvia officinalis</i> L.
Segurelha	folhas e talos	<i>Satureja hortensis</i> L.
Tomate	frutos	<i>Lycopersicum esculentum</i> L.
Tomilho	folhas e talos	<i>Thymus vulgaris</i> L.
Urucum	sementes	<i>Bixa orellana</i> L.
Zimbro	folhas e frutos	<i>Juniperus communis</i> L.

Fonte: I.N. Anvisa nº 159/2022, Anexo II.

Conforme 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.
- II - Água potável, exceto para o preparado sólido para refresco.
- III - Açúcar, para o Xarope.

De acordo com 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.

Conforme 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 - Pedacos 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 qualquer restrição quanto à gaseificação do Xarope, o estabelecido no art. 26, *caput*, do Decreto nº 6.871/2009 veda essa possibilidade. Assim, 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.

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 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, em conformidade ao disposto na tabela abaixo.

ADITIVOS			
16.2- BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS			
Números	Funcion/Nombre	Função/Nome	Concentración/máxima/Limite

INS	Español	Português	máximo 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)	<i>quantum satis</i>
334	Ácido Tartárico (L(+)-)	Ácido Tartárico (L(+)-)	0,5
338	Ácido Fosfórico Ácido Orto-fostórico	Ácido Fosfórico, Ácido Orto-Fosfórico	0,07 (como P ₂ O 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)	<i>quantum satis</i>
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 ₂ O ₅)
339i	Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio- (mono) Ortofosfato	Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, Fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, Dihidrogênio Fosfato de Sódio, Dihidrogênio Ortofosfato Monossódico, Dihidrogênio Monofosfato Monossódico	0,07 (como P ₂ O ₅)
339ii	Fosfato disódico	Fosfato dissódico, Hidrogênio Monofosfato dissódico, Hidrogênio ortofosfato dissódico, Hidrogênio Fosfato	0,07 (como P ₂ O 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, Dihidrogênio monofosfato monopotássico	0,07 (como P ₂ O ₅)
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 P ₂ O ₅)
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 P ₂ O ₅)
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 P ₂ O ₅)
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	0,07 (como P ₂ O ₅)

		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)	<i>quantum satis</i>
900a	Dimetilpolisiloxano, Dimetilsilicona, Polidimetilsiloxano	Dimetilpolisiloxano, polidimetilsiloxano, dimetilsilicone	0,001
	ANTIOXIDANTE	ANTIOXIDANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
304	Ascorbil Palmitato	Palmitato de ascorbila	0,01
305	Ascorbil Estearato	Estearato de ascorbila	0,01
	AROMATIZANTE	AROMATIZANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul ¹ (Ver tabela abaixo que trata de restrições de uso de substâncias em função da adição de aromatizantes)	<i>quantum satis</i>
	COLORANTE	CORANTE	
100i	Cúrcuma, Curcumina	Curcumina, cúrcum	0,01 (como curmina)
101i	Riboflavina	Riboflavina	<i>quantum satis</i>
101ii	Riboflavina 5'- Fosfato de Sodio	Riboflavina 5'- fosfato de sódio	<i>quantum satis</i>
102	Tartrazina, laca de Al	Tartrazina, laca de Al	0,01
104	Amarillo de Quinoleína	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, NH ₄ y Ca	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH ₄ 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 Brillante FCF, laca de Al	0,01

140i	Clorofila	Clorofila	<i>quantum satis</i>
140ii	Clorofilina	Clorofilina	<i>quantum satis</i>
141i	Clorofila Cúprica	Clorofila cúprica	<i>quantum satis</i>
141ii	Clorofilina Cúprica, Sales de Sodio y Potasio	Clorofilina cúprica e seus sais de sódio e potássio	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
150b	Caramelo II- Proceso Sulfito Caustico	Caramelo II - processo sulfito cáustico	<i>quantum satis</i>
150c	Caramelo III- Proceso Amonio	Caramelo III - processo amônia	<i>quantum satis</i>
150d	Caramelo IV- Proceso Sulfito Amonio	Caramelo IV - processo sulfito-amônia	<i>quantum satis</i>
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)	<i>quantum satis</i>
160a ii	Carotenos: Extractos Naturales	Carotenos: Extratos Naturais	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
160d	Licopeno	Licopeno	0,01
160e	Beta-apo- 8'Carotenal	Beta-apo- 8'Carotenal	0,01
160f	Ester Metílico o Etilico del Acido Beta-Apo-8' Carotenico	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	<i>quantum satis</i>
163i	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	Antocianinas (de frutas e hortaliças)	<i>quantum satis</i>
171	Dióxido de Titanio	Dióxido de Titanio	<i>quantum satis</i>
	CONSERVADOR	CONSERVADOR	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
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)
246 (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 dimetilico	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)	<i>quantum satis</i>
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 en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
405	Propilenglicol Alginato	Alginato de Propilenoglicol	0,05
	ESTABILIZANTE	ESTABILIZANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
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 en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
	ESPUMANTE	ESPUMANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
958	Glicirricina	Glicirricina	0,005
999	Quilaya extracto	Extrato de Quilaia	0,02
	HUMECTANTE	UMECTANTE	
	Todos los autorizados como BPF en	Todos os autorizados como BPF no	<i>quantum satis</i>

	MERCOSUR	Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	
	SECUESTRANTE	SEQUESTRANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no Mercosul (Ver tabela abaixo que trata de BPF)	<i>quantum satis</i>
338	Acido Fosfórico, Acido Orto- Fosfórico	Acido Fosfórico, Acido Orto-Fosfórico	0,07 (como P ₂ O 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 ₂ O 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 adicional en 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)	<i>quantum satis</i>
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de	0,07 (como P ₂ O ₅)

	Tribásico, Calcio-(tri) Orto-fosfato	cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	
	HUMECTANTE	UMECTANTE	
480	Diocetil sulfossuccinato de sódio	Diocetil 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 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 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 725/2022, que dispõe sobre aditivos alimentares aromatizantes autorizados para uso no Mercosul.

Fonte: Resolução RDC nº 05/2007.

RESTRIÇÕES DE USO DE DETERMINADAS SUBSTÂNCIAS EM ALIMENTOS EM FUNÇÃO DA ADIÇÃO DE AROMATIZANTES.		
Substâncias	Limite máximo no alimento (mg/Kg)	Condições específicas
Ácido agárico	20	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas e nos alimentos com fungos, aplica-se o limite máximo de 100 mg/Kg.~~
Aloína	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.~~
Beta Azarona	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.~~
Berberina	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.~~
Cumarina	2	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de

		matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas e determinados tipos de doces com caramelo, aplica-se o limite máximo de 40 mg/Kg.~~
Ácido Cianhídrico	1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~No torrão (nougat) marzipan e seus sucedâneos ou produtos similares elaborados com sementes, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.~~ ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 1 mg por percentagem em volume de álcool.~~ ~~Nas conservar de frutas com caroço, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg.~~
Hipericina	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 2 mg/Kg.~~ ~~Nos confeitos, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.~~
Pulegona	100 ou 250 (ver célula à direita)	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. Nas bebidas aromatizadas com menta, aplica-se o limite máximo de 250 mg/Kg. Nas demais bebidas, aplica-se o limite máximo de 100 mg/Kg. ~~Nos confeitos com menta, aplica-se o limite máximo de 350 mg/Kg.~~
Quassina	5	~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 50 mg/Kg.~~ ~~Nas pastilhas de confeitos, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.~~
Safrol	1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas com até 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 2 mg/Kg.~~ ~~Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg.~~ Nos alimentos com macis e noz-moscada, aplica-se o limite máximo de 15 mg/Kg.
Santonina	0,1	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 1 mg/Kg.~~

Tuiona Alfa e Beta	0,5	Não pode ser adicionado como tal aos alimentos ou aos aromatizantes. Pode aparecer no alimento no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais. ~~Nas bebidas alcoólicas com até 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 5 mg/Kg.~~ ~~Nas bebidas alcoólicas com mais de 25% de álcool em volume, aplica-se o limite máximo de 10 mg/Kg.~~ ~~Nos alimentos com preparados à base de sálvia, aplica-se o limite máximo de 25 mg/Kg.~~ ~~Nos aperitivos (amargos), aplica-se o limite máximos de 35 mg/Kg.~~ ~~No recheio de sálvia, aplica-se o limite máximo de 250 mg/Kg.~~
Quinina	85	~~Nos caramelos digestivos para adultos e nas coalhadas de frutas, aplica-se o limite máximo de 40 mg/Kg.~~ ~~Nas bebidas alcoólicas, aplica-se o limite máximo de 300 mg/Kg.~~ Nas demais bebidas, aplica-se o limite máximo de 85 mg/Kg.

Fonte: Resolução RDC nº 725/2022, Anexo VIII.

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	Propionato de sódio	CONS
282	Propionato de cálcio	CONS
283	Propionato 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 eritórlico, 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 alginico	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 furcellarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	ESP/EST/GEL/EMU
407a	Algas marinhas Eucheima processadas	ESP/EST/GEL/EMU
410	Goma garrofinha, 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 láctico	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, dissódico 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	GLA

	para tratamento de superfície)	
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, antiemectante; 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: glazeante; HUM: umectante; RAL: fermento químico; e SEC: sequestrante.

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	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
421	Manitol	Alimentos e bebidas para controle de peso	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas	<i>quantum satis</i>

		com restrição de açúcares	
		Alimento e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
		Alimento e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
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	0,025

		peso	
		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	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcar	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>

		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
966	Lactitol	Alimentos e bebidas para controle de peso	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
967	Xilitol	Alimentos e bebidas para controle de peso	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
968	Eritritol	Alimentos e bebidas para controle de peso	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com reduzido teor de açúcares	<i>quantum satis</i>
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 nº 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 nº 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 nº 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 nº 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 nº 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 nº 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.

13 - REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL. **Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994.** Dispõe sobre a Padronização, a Classificação, o Registro, a Inspeção, a Produção e a Fiscalização de Bebidas, autoriza a criação da Comissão Intersetorial de Bebidas e dá outras providências.

BRASIL. **Lei nº 8.936, de 24 de novembro de 1994.** Altera dispositivos dos artigos 9º e 10 da Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994.

BRASIL. **Lei nº 13.001, de 20 de junho de 2014.** Dispõe sobre a liquidação de créditos concedidos aos assentados da reforma agrária; concede remissão nos casos em que especifica; altera as Lei números 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.

BRASIL. **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.

BRASIL. **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.

BRASIL. **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.

BRASIL. **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.

BRASIL. **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.

BRASIL. **Lei nº 9.294, de 15 de julho de 1996.** Dispõe sobre as restrições ao uso e à propaganda de produtos fumíferos, bebidas alcoólicas, medicamentos, terapias e defensivos agrícolas, nos termos do § 4º do art. 220 da Constituição Federal.

BRASIL. **Decreto-lei nº 986, de 21 de outubro de 1969.** Institui normas básicas sobre alimentos.

BRASIL. **Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009.** 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.

BRASIL. **Decreto nº 7.968, de 26 de março de 2013.** 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.

BRASIL. **Decreto nº 8.592, de 16 de dezembro de 2015.** 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.

BRASIL. **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.

BRASIL. **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.

BRASIL. **Decreto nº 9.799, de 23 de maio de 2019.** 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.

BRASIL. **Decreto nº 9.902, de 8 de julho de 2019.** 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.

BRASIL. **Decreto nº 10.026, de 25 de setembro de 2019.** 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 8.918, de 14 de julho de 1994.

BRASIL. **Decreto nº 8.198, de 20 de fevereiro de 2014.** 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.

BRASIL. **Decreto nº 2.018, de 1º de outubro de 1996.** Regulamenta a Lei nº 9.294, de 15 de julho de 1996, que dispõe sobre as Restrições ao Uso e à Propaganda de produtos fumíferos, Bebidas Alcoólicas, medicamentos, terapias e defensivos agrícolas, nos termos do § 4º do artigo 220 da Constituição.

BRASIL. **Decreto nº 7.212, de 15 de junho de 2010.** Regulamenta a cobrança, fiscalização, arrecadação e administração do Imposto sobre Produtos Industrializados - IPI.

BRASIL. **Decreto nº 4.680, de 4 de abril de 2003.** Regulamenta o direito à informação, assegurado pela Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990, quanto aos alimentos e ingredientes alimentares destinados ao consumo humano ou animal que contenham ou sejam produzidos a partir de organismos geneticamente modificados, sem prejuízo do cumprimento das demais normas aplicáveis.

BRASIL. **Instrução Normativa nº 05, de 31 de março de 2000.** Aprova o regulamento técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos elaboradores/industrializadores de bebidas e vinagres, inclusive vinhos e derivados da uva e do vinho.

BRASIL. **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.

BRASIL. **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 Bebida, Fermentado Acético, Vinho e Derivados da Uva e do Vinho.

BRASIL. **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, Vinho e Derivados da Uva e do Vinho.

BRASIL. **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.

BRASIL. **Instrução Normativa nº 49, de 1º de novembro de 2011.** Estabelece as Práticas Enológicas Lícitas para a elaboração de vinho e mosto de uva e para a uva destinada à industrialização.

BRASIL. **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.

BRASIL. Instrução Normativa nº 42, de 11 de setembro de 2013. Altera a Instrução Normativa nº 12, de 4 de setembro de 2003, que 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.

BRASIL. Instrução Normativa nº 55, de 18 de outubro de 2002. Aprova o regulamento técnico para fixação de critérios para indicação da denominação do produto na rotulagem de bebidas, vinhos, derivados da uva e do vinho e vinagres.

BRASIL. 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.

BRASIL. Instrução Normativa nº 37, de 1º de outubro de 2018. Estabelece os Parâmetros Analíticos dos Sucos de Fruta e Polpas de Fruta.

BRASIL. 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.

BRASIL. Instrução Normativa nº 41, de 17 de setembro de 2019. Dispõe sobre o Padrão de Identidade e Qualidade para a Kombucha.

BRASIL. Instrução Normativa nº 75, de 31 de dezembro de 2019. Estabelece 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.

BRASIL. Instrução Normativa nº 9, de 30 de janeiro de 2020. Estabelece os padrões de identidade e qualidade para a água de coco, bem como os respectivos parâmetros analíticos.

BRASIL. 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.

BRASIL. Instrução Normativa nº 3, de 14 de fevereiro de 2018. Altera a Instrução Normativa nº 30, de 27 de setembro de 1999, que aprova o Regulamento Técnico para Fixação dos Padrões de Identidade e Qualidade para a Bebida Dietética, de Baixa Caloria e com Informação Nutricional Complementar.

BRASIL. Instrução Normativa nº 36, de 20 de setembro de 2018. Altera a Instrução Normativa nº 30, de 27 de setembro de 1999, que aprova o

Regulamento Técnico para Fixação dos Padrões de Identidade e Qualidade para a Bebida Dietética, de Baixa Caloria e com Informação Nutricional Complementar.

BRASIL. **Instrução Normativa nº 6, de 03 de abril de 2012.** Estabelece os Padrões de Identidade e Qualidade e a Classificação dos Fermentados Acéticos.

BRASIL. **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.

BRASIL. **Instrução Normativa nº 35, de 16 de novembro de 2010.** Retificação, 29 de novembro de 2010, Retificação de Fórmula.

BRASIL. **Instrução Normativa nº 17, de 9 de abril de 2018.** O artigo 8º da Instrução Normativa nº 35, de 16 de novembro de 2010, passa a vigorar com a seguinte redação.

BRASIL. **Instrução Normativa nº 17, de 9 de abril de 2018.** Retificação, 26 de abril de 2018, Correção de Unidades de Teores Máximos Permitidos.

BRASIL. **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.

BRASIL. **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.

BRASIL. **Instrução Normativa nº 29, de 19 de setembro de 2012.** Estabelece a Complementação dos Padrões de Identidade e Qualidade para as Bebidas Alcoólicas Retificadas.

BRASIL. **Instrução Normativa nº 34, de 29 de novembro de 2012.** Estabelece a Complementação dos Padrões de Identidade e Qualidade para as Bebidas Fermentadas.

BRASIL. **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.

BRASIL. **Instrução Normativa nº 37, de 15 de outubro de 2014.** Altera a Instrução Normativa nº 17, de 19 de junho de 2013, que 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.

BRASIL. 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.

BRASIL. Instrução Normativa nº 25, de 15 de julho de 2014. Altera a Instrução Normativa nº 18, de 19 de junho de 2013, que 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.

BRASIL. Instrução Normativa nº 19, 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 - Refresco; II - Refrigerante; III - Bebida Composta; IV - Chá pronto para consumo; e V - Soda.

BRASIL. Instrução Normativa nº 23, de 8 de julho de 2014. Altera a Instrução Normativa nº 19, de 19 de junho de 2013, que estabelece em todo o 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 consumo; e V - Soda.

BRASIL. Instrução Normativa nº 65, de 10 de dezembro de 2019. Estabelece os Padrões de Identidade e Qualidade para os Produtos de Cervejaria.

BRASIL. Instrução Normativa nº 14, de 8 de fevereiro de 2018. Estabelece a Complementação dos Padrões de Identidade e Qualidade do Vinho e Derivados da Uva e do Vinho.

BRASIL. Instrução Normativa nº 48, de 31 de agosto de 2018. A Instrução Normativa nº 14, de 8 de fevereiro de 2018, passa a vigor com as seguintes alterações.

BRASIL. Instrução Normativa nº 22, de 9 de julho de 2019. Reconhece o Padrão de Identidade e Qualidade da Bebida Mexicana Tequila segundo as normas oficiais dos Estados Unidos do México.

BRASIL. Instrução Normativa - IN nº 75, de 8 de outubro de 2020. Estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados.

BRASIL. Instrução Normativa - IN nº 159, de 1º de julho de 2022. Estabelece as listas das partes de espécies vegetais autorizadas para o preparo de chás e para o uso como especiarias.

BRASIL. Instrução Normativa - IN nº 160, de 1º de julho de 2022. Estabelece os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos.

BRASIL. Instrução Normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022. Estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos.

BRASIL. Portaria GM/MS nº 888, de 4 de maio de 2021. Altera o Anexo XX da Portaria de Consolidação GM/MS nº 5, de 28 de setembro de 2017, para dispor sobre os procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade.

BRASIL. Portaria MAPA nº 123, de 13 de maio de 2021. Estabelece os Padrões de Identidade e Qualidade para Bebida Composta, Chá, Refresco, Refrigerante, Soda e, quando couber, os respectivos Preparados Sólidos e Líquidos.

BRASIL. Portaria MAPA nº 476, de 18 de agosto de 2022. Altera a Portaria MAPA nº 123, de 13 de maio de 2021, que estabelece os padrões de identidade e qualidade para bebida composta, chá, refresco, refrigerante, soda e, quando couber, os respectivos preparados sólidos e líquidos.

BRASIL. Portaria MAPA nº 539, de 26 de dezembro de 2022. Estabelece os Padrões de Identidade e Qualidade da aguardente de cana e da cachaça.

BRASIL. Portaria nº 249, de 09 de junho de 2021. Aprova o Regulamento Técnico Metrológico consolidado que estabelece a forma de expressar a indicação quantitativa do conteúdo líquido das mercadorias pré-embaladas.

BRASIL. Resolução CNNPA nº 17, de 09 de maio de 1977. A Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos, do Ministério da Saúde, conforme deliberado na sua 394ª Sessão do dia 9 de dezembro de 1976, tendo em vista o disposto nos artigos 5º, item III, 9º e 59 do Decreto-lei nº 986, de 21 de outubro de 1969, resolve estabelecer os seguintes critérios para autorização de uso de coadjuvantes da tecnologia de fabricação e demais aditivos intencionais de alimentos, fixando os respectivos limites de adição e aprovar outras medidas para avaliação e emprego dos mesmos aditivos.

BRASIL. Resolução da Diretoria Colegiada - 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.

BRASIL. Resolução da Diretoria Colegiada - 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.

BRASIL. Resolução da Diretoria Colegiada - 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”.

BRASIL. Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 45, de 03 de novembro de 2010. Dispõe sobre aditivos alimentares autorizados para uso segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF).

BRASIL. Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 64, de 29 de novembro de 2011. Dispõe sobre a aprovação de uso de coadjuvantes de tecnologia para fabricação de cervejas.

BRASIL. Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 65, de 29 de novembro de 2011. Dispõe sobre a aprovação de uso de aditivos alimentares para fabricação de cervejas.

BRASIL. Resolução da Diretoria Colegiada - 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).

BRASIL. Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 8, de 6 de março de 2013. Dispõe sobre a aprovação de uso de aditivos alimentares para produtos de frutas e de vegetais e geleia de mocotó.

BRASIL. Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 123, de 4 de novembro de 2016. Dispõe sobre os aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em vinhos.

BRASIL. Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados.

BRASIL. Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 723, de 1º de julho de 2022. Dispõe sobre os requisitos sanitários do açúcar, açúcar líquido invertido, açúcar de confeitaria, adoçante de mesa, bala, bombom, cacau em pó, cacau solúvel, chocolate, chocolate branco, goma de mascar, manteiga de cacau, massa de cacau, melaço, melado e rapadura.

BRASIL. Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 724, de 1º de julho de 2022. Dispõe sobre os padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação.

BRASIL. Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 725, de 1º de julho de 2022. Dispõe sobre os aditivos alimentares aromatizantes.

BRASIL. **Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 727, de 1º de julho de 2022.** Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados.

BRASIL. **Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 740, de 9 de agosto de 2022.** Autoriza o uso de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia em diversas categorias de alimentos.

