

## Instrução Normativa MAPA 18/2013

(D.O.U. 20/06/2013)

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

GABINETE DO MINISTRO

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 18, DE 19 DE JUNHO DE 2013

O MINISTRO DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso das atribuições que lhe confere o art. 87, parágrafo único, inciso II, da Constituição, tendo em vista o disposto no Decreto nº 6.871, de 04 de junho de 2009, que regulamenta a Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994, e o que consta do Processo nº 21000.009967/2010-15, resolve:

Art. 1º Estabelecer 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.

TÍTULO I

DOS PROCEDIMENTOS GERAIS

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 2º Para efeito desta Instrução Normativa considera-se:

I - fruta: a designação genérica do fruto comestível, incluído o pseudofruto e a infrutescência, apresentado na forma de suco de fruta ou de polpa de fruta, e destinado à produção de preparado líquido e de xarope;

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

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

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

V - ingrediente característico: a fruta, o vegetal e o extrato padronizado, ou extrato aquoso utilizados para atendimento dos padrões de identidade e qualidade da bebida prevista nesta

Instrução Normativa, e sempre considerados de forma separada, isto é, uma ou mais frutas, um ou mais vegetais, e um ou mais extratos padronizados e um ou mais extratos aquosos, conforme se segue:

- a) preparado contendo uva (fruta) correspondente a um ingrediente característico;
- b) preparado contendo laranja (fruta) e banana (fruta) correspondente a um ingrediente característico;
- c) preparado contendo cenoura (vegetal) correspondente a um ingrediente característico;
- d) preparado contendo soja (vegetal) e banana (fruta) correspondente a dois ingredientes característicos;
- e) preparado contendo chá verde (extrato aquoso) e guaraná (extrato padronizado) correspondente a dois ingredientes característicos; e
- f) preparado contendo guaraná (extrato), berinjela (vegetal) e maçã (fruta) correspondente a três ingredientes característicos.

VI - ingrediente alternativo: a substância isolada ou mistura de substâncias, devidamente autorizada em legislação específica da ANVISA, adicionada sem o propósito de cumprir o atendimento a um Padrão de Identidade e Qualidade do preparado líquido ou do xarope, nem de conferir a esta propriedade terapêutica ou medicamentosa; e

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

Art. 3º Os extratos permitidos para utilização como ingredientes característicos no preparado líquido e no xarope, são somente os extratos aquosos, previstos em legislação específica da ANVISA, e os extratos padronizados, previstos nesta Instrução Normativa e em legislação específica do MAPA.

Parágrafo único. 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.

Art. 4º Todo ingrediente utilizado na elaboração das bebidas previstas nesta Instrução Normativa deve atender ao respectivo regulamento técnico que o rege.

Art. 5º As características sensoriais e físico-químicas das bebidas prontas para consumo devem estar em consonância com a composição do preparado líquido e de xarope que lhes deram origem.

§ 1º O disposto no caput deste artigo não se aplica ao xarope artificial.

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

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

Art. 6º 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.

Art. 7º É permitido o uso de aditivo e coadjuvante de tecnologia autorizado em legislação específica da ANVISA, salvo aquele expressamente proibido ou com restrição de uso pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

Art. 8º É proibida a presença nas bebidas previstas nesta Instrução Normativa de:

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

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

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

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

Art. 9º Para efeito da rotulagem aplica-se todas as legislações específicas.

Art. 10. O xarope, o preparado líquido para refrigerante, o preparado líquido para refresco, o preparado líquido para bebida composta e o preparado líquido para chá devem indicar:

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 destinam.

Parágrafo único. As indicações previstas neste artigo devem constar tanto na solicitação de registro da bebida junto ao MAPA quanto na sua rotulagem.

Art. 11. As expressões preparado líquido e concentrado líquido são equivalentes, porém, mutuamente excludentes.

## CAPÍTULO II

### DA DECLARAÇÃO QUANTITATIVA DE INGREDIENTES

Art. 12. 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 xarope, com exceção do preparado líquido ou xarope contendo somente extrato padronizado e ou aquoso como ingrediente característico, deve ser declarada no rótulo.

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

I - no painel principal do rótulo, isolada, em destaque, com caracteres em caixa alta, em 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) 50g (cinquenta gramas) de suco concentrado de tangerina a 21º 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"; ou

b) 8g (oito gramas) de suco concentrado de laranja a 63º Brix (sessenta e três graus Brix) e 13g (treze gramas) de suco concentrado de caju a 40º 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"; ou

c) 8g (oito gramas) de suco concentrado de laranja a 63º Brix (sessenta e três graus Brix) e 10g (dez gramas) de caldo de cana de açúcar a 63º 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";

II - com o valor numérico e o sinal de porcentagem (%) de, no mínimo, o dobro do tamanho da denominação do produto, e a expressão "DE SUCO, APÓS A DILUIÇÃO"

de, no mínimo, uma vez e meia o tamanho da denominação do produto.

§ 2º A declaração prevista no caput pode ser feita, opcionalmente, na lista de ingredientes, em 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 soja, em equivalentes de proteína de soja, no caso de preparado líquido ou xarope adicionada de soja.

### CAPÍTULO III

#### DA DENOMINAÇÃO, CLASSIFICAÇÃO E COMPOSIÇÃO

##### DAS BEBIDAS

###### Seção I

###### Do Preparado Líquido para Refresco e do Preparado Líquido para Refrigerante

Art. 13. Preparado líquido para refresco e preparado líquido para refrigerante são as bebidas definidas nos [arts. 27 e 29 do Decreto nº 6.871, de 2009](#), respectivamente, produzidas por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo.

Art. 14. O preparado líquido para refresco e o preparado líquido para refrigerante devem ser classificados e denominados como se segue:

I - preparado líquido para refresco de fruta e preparado líquido para refrigerante de fruta, aquele destinado à elaboração de refresco de fruta e de refrigerante de fruta, respectivamente;

II - preparado líquido para refresco de vegetal e preparado líquido para refrigerante de vegetal, aquele destinado à elaboração de refresco de vegetal e de refrigerante de vegetal, respectivamente;

III - preparado líquido para refresco de extrato e preparado líquido para refrigerante de extrato aquele destinado à elaboração de refresco de extrato e de refrigerante de extrato, respectivamente; e

IV - preparado líquido para refresco misto e preparado líquido para refrigerante misto aquele destinado à elaboração de refresco misto e de refrigerante de misto, respectivamente.

§ 1º É proibida a especificação do nome da fruta, do vegetal e do extrato padronizado nas denominações de qualquer preparado líquido para refresco e de qualquer preparado líquido para refrigerante.

§ 2º O preparado líquido para refresco e o preparado líquido para refrigerante adicionado de açúcares deve ter sua denominação terminada com a palavra adoçado.

Art. 15. São ingredientes opcionais:

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 em que o cloreto de sódio, em quantidade inferior à considerada não significativa para sódio; e

IV - ingrediente alternativo.

## Seção II

### Do Preparado Líquido para Bebida Composta

Art. 16. Preparado líquido para bebida composta é a bebida a 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.

Art. 17. O preparado líquido para bebida composta é classificado e denominado como se segue:

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

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

III - preparado líquido para bebida composta de extrato, aquele destinado à elaboração de bebida composta de extrato; e

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

Parágrafo único. É proibida a especificação do nome da fruta, do vegetal e do extrato padronizado na denominação de qualquer preparado líquido para bebida composta.

Art. 18. São ingredientes opcionais:

I - açúcares;

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

III - ingrediente alternativo.

## Seção III

### Do Preparado Líquido para Chá

Art.19. Preparado líquido para chá é a bebida definida no [art. 33 do Decreto nº 6.871, de 2009](#), produzida por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo.

Art. 20. O preparado líquido para chá deve ser classificado e denominado como se segue:

I - preparado líquido para chá, aquele destinado à elaboração de chá;

II - preparado líquido para chá com fruta, aquele destinado à elaboração de chá com fruta;

III - preparado líquido para chá com vegetal, aquele destinado à elaboração de chá com

vegetal;

IV - preparado líquido para chá com extrato, aquele destinado à elaboração de chá com extrato;

V - preparado líquido para chá misto, aquele destinado à elaboração de chá misto;

VI - preparado líquido para chá mate ou preparado líquido para mate, aquele destinado à elaboração de chá mate ou mate;

VII - preparado líquido para chá mate verde ou preparado líquido para mate verde, aquele destinado à elaboração de chá mate verde ou mate verde;

VIII - preparado líquido para chá preto, aquele destinado à elaboração de chá preto;

IX - preparado líquido para chá verde, aquele destinado à elaboração de chá verde; e

X - preparado líquido para chá branco, aquele destinado à elaboração de chá branco.

§ 1º Os preparados líquidos previstos nos incisos VI a X deste artigo poderão ser adicionados de fruta, de vegetal e de extrato padronizado, devendo, entretanto, serem classificados e denominados de forma análoga àquela determinada para os preparados líquidos previstos nos incisos II a IV deste artigo, conforme o caso.

§ 2º Somente poderão ser utilizadas espécies vegetais e suas partes quando devidamente previstas em legislação específica da ANVISA.

§ 3º É proibida a especificação do nome da fruta, do vegetal e do extrato padronizado na denominação de qualquer preparado líquido para chá.

Art. 21. São ingredientes opcionais:

I - açúcares;

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

III - ingrediente alternativo.

#### Seção IV

##### Do Xarope

Art. 22. Xarope é a bebida definida no [art. 26 do Decreto nº 6.871, de 2009](#), produzida por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo.

Art. 23. O xarope deve ser classificado e denominado, de acordo com o ingrediente obrigatório constante da sua composição, como se segue:

I - xarope de suco ou squash, aquele definido no [§ 1º do art. 26 do Decreto nº 6.871, de 2009](#), obtido de suco de fruta ou de polpa de fruta, ou da combinação destes;

II - xarope de vegetal, aquele definido no [art. 26 do Decreto nº 6.871, de 2009](#), obtido de suco de vegetal;

III - xarope de extrato, aquele definido no [art. 26 do Decreto nº 6.871, de 2009](#), obtido de extrato padronizado;

IV - xarope misto, aquele obtido da mistura de dois ou mais ingredientes característicos; e

V - xarope artificial, aquele cuja matéria-prima de origem vegetal foi substituída por

aditivo aromatizante.

Parágrafo único. 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 previstos nos [§§ 1º, 2º, 3º e 4º do art. 26 do Decreto nº 6.871, de 2009](#).

Art. 24. São ingredientes opcionais:

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 em que o cloreto de sódio, em quantidade inferior à considerada não significativa para sódio.

III - ingrediente alternativo.

#### CAPÍTULO IV

#### DAS DISPOSIÇÕES TRANSITÓRIAS E FINAIS

Art. 25. Fica estabelecido o prazo de 360 (trezentos e sessenta) dias para a adequação às alterações definidas nesta Instrução Normativa.

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

Art. 26. Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

ANTÔNIO ANDRADE

D.O.U., 20/06/2013 - Seção 1