



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, BLOCO D - Bairro Zona Cívico-Administrativa, Brasília/DF, CEP 70043900
Telefone: 61 32182912 e Fax: @fax_unidade@ - http://www.agricultura.gov.br

MINUTA

Processo nº 21000.018365/2019-89

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
GABINETE DA MINISTRA

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº XX, DE XX DE JUNHO DE 2019

A MINISTRA DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe confere o art. 87, inciso II, da Constituição, tendo em vista o disposto no art. 130, do Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009, e o que consta do Processo nº 21000.018365/2019-89, resolve:

Art. 1º Estabelecer os padrões de identidade e qualidade para a água de coco, bem como os respectivos parâmetros analíticos, na forma dos anexos desta Instrução Normativa.

Art. 2º Fica revogada a Instrução Normativa nº 27, de 22 de julho de 2009.

Art. 3º Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação, sendo fixado o prazo de cento e oitenta dias para serem efetuadas as devidas adequações às alterações estabelecidas.

Parágrafo único. O produto fabricado na vigência do prazo estipulado no caput poderá ser comercializado até a data de sua validade.

TEREZA CRISTINA CORRÊA

DA COSTA DIAS

ANEXO I

PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA ÁGUA DE COCO

1. DEFINIÇÃO

1.1. Conforme definido no art. 20, do Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009, água de coco é a bebida não diluída, não fermentada, obtida da parte líquida do fruto do coqueiro (*Cocos nucifera* L.), por meio de processo tecnológico adequado.

2. CLASSIFICAÇÃO/DENOMINAÇÃO

2.1. A água de coco será classificada e denominada como:

2.1.1. água de coco integral: é o produto definido no item 1 na sua concentração natural, sem a adição de água e açúcares, sendo vedado o uso de tal designação para os demais produtos classificados nesta instrução normativa;

2.1.2. água de coco padronizada: é o produto obtido da água de coco integral, sem adição de água, podendo ser adicionado de açúcares em quantidade igual ou inferior a 1,0% em sólidos solúveis (Brix) no produto final, de água de coco concentrada, de água de coco desidratada ou de outros aditivos alimentares permitidos por legislação específica para adequação ao padrão industrial, segundo limites estabelecidos no anexo desta instrução normativa;

2.1.3. água de coco concentrada: é o produto submetido a um processo tecnológico adequado de concentração de água de coco integral, cujo teor de sólidos solúveis em percentagem (Brix) seja de no mínimo sete por cento (7,0%);

2.1.4. água de coco desidratada: é o produto submetido a um processo adequado de desidratação de água de coco integral, cujo teor de umidade seja igual ou inferior a três por cento ($\leq 3,0\%$);

2.1.5. água de coco reconstituída: é o produto obtido da reconstituição da água de coco concentrada ou desidratada, com adição de água potável ou água de coco, sem a adição de açúcar e deve ser rotulado, com a expressão “produto reconstituído” no painel principal da rotulagem.

2.2. As águas de coco integral, padronizada e reconstituída, previstas nos incisos I, II e V, respectivamente, quando adicionadas de gás carbônico, deverão ser acrescidas do termo “gaseificada”, ao final da denominação.

3. MATÉRIAS PRIMAS E INGREDIENTES

3.1. É matéria prima característica da água de coco o endosperma líquido do fruto do coqueiro (*Cocos nucifera* L.) em qualquer uma das classes.

3.2. São ingredientes opcionais:

3.2.1. água, somente na água de coco reconstituída, que atenda os critérios de potabilidade previstos em norma específica, em quantidade suficiente para atingir as características da água de coco integral;

3.2.2. açúcares, em quantidade igual ou inferior a 1,0%, exclusivamente para a água de coco padronizada para a correção e padronização do teor de sólidos solúveis do produto final;

3.2.3. vitaminas, fibras e outros nutrientes conforme legislação específica da ANVISA;

3.2.4. partes comestíveis do coco; e

3.2.5. gás carbônico, industrialmente puro.

4. PROIBIÇÕES

4.1. É proibida, na água de coco, a presença de:

4.1.1. contaminante microbiológico em concentração superior ao limite estabelecido pela Resolução RDC ANVISA nº 12, de 2 de janeiro de 2001;

4.1.2. resíduo de agrotóxico não autorizado ou em concentração superior ao autorizado para a fruta ou para o vegetal empregado como matéria-prima na produção do suco;

4.1.3. qualquer contaminante orgânico ou inorgânico em concentração superior aos limites estabelecidos pelas Resoluções RDC ANVISA nº 7, de 18 de fevereiro de 2011, e RDC nº 42, de 29 de agosto de 2013; e

4.1.4. qualquer contaminante em quantidade que possa se tornar nociva para a saúde humana.

4.2. As águas de coco, quando resfriadas ou congeladas, devem ser envasilhadas, mantidas, transportadas e comercializadas sob as seguintes temperaturas:

4.2.1. resfriadas: à temperatura máxima de cinco graus Celsius positivos (5°C); e

4.2.2. congeladas: à temperatura máxima de dez graus Celsius negativos (-10°C).

5. PARÂMETROS ANALÍTICOS

5.1. Os parâmetros físico-químicos, de contaminantes e microbiológicos constam do anexo desta instrução normativa.

6. PROCESSOS PRODUTIVOS

6.1. A água de coco deve ser submetida a processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo.

7. ADITIVOS

7.1. É permitido o uso de aditivos alimentares e coadjuvante de tecnologia de acordo com as normas específicas da ANVISA.

8. IMPORTAÇÃO

8.1. Todo lote ou partida de água de coco importado será submetida aos controles oficiais brasileiros e estar em plena compatibilidade com os padrões previstos nesta instrução normativa.

8.1.1. Os países exportadores, quando solicitados, deverão disponibilizar os dados necessários referentes aos laudos analíticos enviados ao Brasil, bem como promover, no prazo de sessenta dias após a notificação oficial, os meios necessários para que missões de auditoria do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, quando requeridas, sejam conduzidas nos estabelecimentos produtores, laboratórios e zonas produtoras e órgãos de controle da autoridade do país exportador.

8.1.2. O produto que apresentar resultado analítico não conforme aos parâmetros previstos nesta instrução normativa não poderá ser comercializado no mercado brasileiro e terá sua importação indeferida.

9. ROTULAGEM

9.1. A rotulagem da água de coco deve atender ao Decreto nº 6.871, de 2009 e demais normas inerentes, e ainda:

9.1.1. 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, caseiro, familiar, natural, premium, 100% natural, 100% água de coco, dentre outras.

9.1.2. a água de coco integral, que não for acrescida de aditivos alimentares poderá utilizar a expressão "SEM ADITIVOS" na rotulagem;

9.1.3. a água de coco reconstituída deverá constar na lista de ingredientes a água potável e a água de coco concentrada, ou desidratada, que lhe deu origem.

9.2. O uso de designação relacionada ao processo de conservação da água de coco pode constar da rotulagem, contudo é vetado o vínculo à denominação do produto.

ANEXO II

PARÂMETROS ANALÍTICOS PARA ÁGUA DE COCO

1 - Parâmetros físico-químicos para as águas de coco integral, padronizada e reconstituída

| Parâmetros | mínimo | máximo |
|--|---------|--------|
| Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 °C | - | 0,5 |
| pH - para o produto pasteurizado e mantido em temperatura ambiente | 4,2 | 4,5 |
| pH - para os demais processos tecnológicos de conservação | 4,0 | 6,5 |
| Sólidos solúveis, em % Brix | 4,0 | 6,9 |
| Potássio, em mg/100 mL | 140 | 230 |
| Sódio, em mg/100 mL | 2 | 30 |
| Edulcorantes | ausente | |

2 - Parâmetros físico-químicos para água de coco concentrada

| Parâmetros | mínimo | máximo |
|---|--------|--------|
| Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 °C | - | 0,5 |
| Sólidos solúveis, em ° Brix, a 20°C | 7,0 | - |
| Potássio, em mg/100 mL | 210 | - |
| Sódio, em mg/100 mL | 3 | - |

3 - Parâmetros físico-químicos para água de coco desidratada Parâmetros Mínimo Máximo

| Parâmetros | mínimo | máximo |
|---|--------|--------|
| Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 °C | - | ≤ 0,5 |
| pH | 4,3 | - |
| Sólidos solúveis, em % Brix | 4,50 | 6,70 |
| Potássio, em mg/100 mL | 140,00 | 230,00 |
| Sódio, em mg/100 mL | 2,00 | 30,00 |

4 - Contaminantes (para todas águas de coco) Contaminantes Máximo

| Parâmetros | máximo |
|---|--------|
| Arsênio, em mg/kg | 0,05 |
| Chumbo, em mg/kg | 0,05 |
| Cádmio, em mg/kg | 0,02 |
| Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas | 150 |

5 - Parâmetros microbiológicos Águas de Coco

| Parâmetros | Máximo |
|---|-------------------|
| Água de coco não refrigerada | |
| <i>Salmonella sp.</i> | Ausência em 25 mL |
| Água de coco submetidas a processos tecnológicos para redução microbiana, que necessitam de refrigeração | |
| Bolores e leveduras | 100 UFC/mL |
| <i>Enterobacteriaceae</i> | 100 UFC/mL |
| <i>Salmonella sp.</i> | Ausência em 25 mL |
| Água de coco desidratada | |
| Bolores e leveduras | 100 UFC/mL |
| <i>Salmonella sp.</i> | Ausência em 25 mL |
| Água de coco concentrada ou congelada | |
| Bolores e leveduras | 1000 UFC/mL |
| <i>Enterobacteriaceae</i> | 100 UFC/mL |
| <i>Salmonella sp.</i> | Ausência em 25 mL |
| Água de coco reconstituída | |
| <i>Escherichia coli</i> | 100 UFC/mL |
| <i>Salmonella sp.</i> | 100 UFC/mL |



Documento assinado eletronicamente por **PERICLES MACEDO FERNANDES, Auditor(a) Fiscal Federal Agropecuário**, em 30/05/2019, às 17:49, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sistemas.agricultura.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **7458622** e o código CRC **38A03366**.