

## INSTRUÇÃO NORMATIVA N° XX, DE XX DE JULHO DE 2020

Estabelece os padrões de identidade e qualidade para água tônica de quinino, bebida composta, chá, refresco, refrigerante, soda e, quando couber, os respectivos preparados sólidos e líquidos.

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 n° 6.871, de 4 de junho de 2009, e o que consta do Processo n° 21000.029432/2017-29, resolve:

Art. 1º Estabelecer, na forma dos anexos desta Instrução Normativa, os padrões de identidade e qualidade para água tônica de quinino, bebida composta, chá, refresco, refrigerante, soda e, quando couber, os respectivos preparados sólidos e líquidos.

Art. 2º As bebidas constantes nesta Instrução Normativa, à exceção da soda e da água tônica de quinino, poderão ser obtidas pela diluição de uma ou mais espécies vegetais na forma de suco, polpa ou extrato.

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

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

II - vegetal: as partes comestíveis da planta, exceto a fruta, apresentadas na forma de suco de vegetal, e destinadas à produção de bebida.

a. a soja em suas diversas formas de apresentação, previstas em legislação específica da ANVISA, também é considerada vegetal.

III - Extrato de fruta: o produto resultante da extração dos princípios aromáticos da fruta ou do vegetal.

a) as espécies autorizadas são aquelas constantes nas Listas de base referenciadas pelo item 5, da Resolução RDC n° 2, de 15 de janeiro de 2007.

Art. 4º 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. 5º Ficam revogadas:

I - a Instrução Normativa n° 17, de 19 de junho de 2013;

II - a Instrução Normativa n° 18, de 19 de junho de 2013; e

III - a Instrução Normativa n° 19, de 19 de junho de 2013.

Art. 6º Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação, sendo fixado o prazo de trezentos e sessenta e cinco dias (365) para que sejam efetuadas as alterações no SIPEAGRO e as adequações de rotulagem e composição para os produtos previamente registrados.

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

TEREZA CRISTINA CORRÊA DA COSTA DIAS

**Anexo I - ÁGUA TÔNICA DE QUININO**

## 1 – Definição

1. Conforme definido no art. 25, do Regulamento aprovado pelo Decreto nº 6.781, de 4 de junho de 2009, 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.

## 2 – Classificação/Denominação

**2.1.** Água Tônica de Quinino é a denominação que deverá ser utilizada tanto para os produtos convencionais, ou seja, sem adição de edulcorantes, quanto para aqueles que possuem associação de açúcares e edulcorantes, obedecidos os critérios estabelecidos na Resolução RDC nº 54, de 12 de novembro de 2012.

**2.1.1.** Água Tônica de Quinino que contiver associação de açúcar e edulcorante será considerada bebida convencional com informação nutricional complementar.

**2.2.** Preparado ou concentrado líquido para água tônica de quinino é o produto sem adição de edulcorantes que, quando diluído, deve apresentar as mesmas características fixadas nos padrões de identidade e qualidade para a água tônica de quinino.

**2.3.** Os produtos listados nos itens 2.1 e 2.2 devem ter acrescidos à denominação os seguintes termos, quando cabível:

**2.3.1** De baixa caloria, quando o conteúdo de açúcares adicionados normalmente na bebida 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", definido na Resolução RDC 54, de 2012, de até 20 kcal/100 mL.

**2.3.2** Dietética, quando o conteúdo de açúcares adicionados normalmente na bebida 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.

## 3 - Rotulagem

**3.1** A rotulagem da água tônica deve atender ao Decreto nº 6.871, de 2009 e demais normas relacionadas, e ainda:

**3.1.2.** A bebida que não contiver aditivos alimentares pode utilizar a expressão SEM ADITIVOS.

**3.1.1.** No rótulo são vedadas, mesmo que previsto na marca comercial, as expressões que atribuam características terapêutica, medicamentosa, de qualidade ou de superlatividade, tais como: artesanal, colonial, caseiro, familiar, natural, 100% natural, premium, dentre outras.

**3.1.2.** É vedada a utilização de expressões que remetam à ausência de classes específicas de aditivos como “sem corantes”, “sem conservadores”, dentre outras.

**3.1.3.** É obrigatório, quando houver a associação de açúcares e edulcorantes, constar da parte frontal da rotulagem as expressões: “BAIXO EM AÇÚCARES” ou “REDUZIDO EM AÇÚCARES”, obedecidos os critérios estabelecidos na Resolução RDC nº 54, de 2012.

**3.1.4.** As alegações na rotulagem que enfatizem a utilização de vitaminas, minerais, fibras e outros nutrientes devem obedecer às previsões contidas na Resolução RDC nº 54, de 2012.

**3.1.5.** A Água Tônica de Quinino que for adicionada de DIÓXIDO DE CARBONO, , até duas atmosferas, à 20 graus Celsius, deve ter a inscrição “LEVEMENTE GASEIFICADA” no rótulo.

**3.1.6.** Os termos referentes aos atributos "baixo em açúcares" e "reduzido em açúcares" no rótulo das bebidas com associação de edulcorantes e açúcares, deverão ser escritos no painel principal do rótulo, com no mínimo 1,2 (um inteiro e dois décimos) vezes o tamanho da denominação da bebida.

## 4 - Composição

### 4.1 Ingredientes obrigatórios:

4.1.1. Quinino ou seus sais, extrato de cinchona (*Cinchona* spp).

4.1.2. Água potável.

4.1.3. Açúcares ou edulcorantes, conforme previsto no item 2 deste anexo.

### 5.2 Ingredientes opcionais:

5.2.1 Vitaminas, sais minerais, fibras e outros nutrientes, em conjunto ou separadamente, desde que em conformidade com o estabelecido em legislação específica da ANVISA.

5.2.3 pedaços da fruta ou vegetal.

5.2.3.1 Bebidas adicionadas de pedaços da fruta ou vegetal não são compatibilizados no quantitativo da Declaração Quantitativa de ingredientes.

## 6 - Aditivos

6.1 Os aditivos permitidos para a Água Tônica de Quinino são os constantes nas Resolução RDC nº 05, de 15 de janeiro de 2007. e Resolução RDC nº45, de 03 de novembro de 2010.

6.2 Quando se tratar de produtos “BAIXO EM AÇÚCARES”, “REDUZIDO EM AÇÚCARES”, “DIETÉTICOS” ou de “BAIXA CALORIA”, devem ser observadas as previsões da Resolução RDC nº 18, de 24 de março de 2008.

## 7 – Proibições

É proibida, na água tônica, a presença de:

7.1 Contaminantes microbiológicos em concentração superior ao limite estabelecido pela Resolução RDC nº 12, de 2001.

7.2 Resíduo de agrotóxico não autorizado ou em concentração superior ao autorizado para o vegetal empregado como matéria-prima na produção da bebida calculado em função da proporção de fruta ou vegetal utilizado.

7.3 Qualquer contaminante orgânico ou inorgânico em concentração superior aos limites estabelecidos pela Resolução RDC nº 42, de 2013.

7.4 Qualquer substância em quantidade que possa se tornar nociva para a saúde humana, observados os limites de legislação específica.

7.5 Qualquer ingrediente não permitido em legislação específica da ANVISA ou que possa ser utilizado para adulteração do produto.

### Anexo II - BEBIDA COMPOSTA

## 1 – Definição

**1.1.** Conforme definido no art. 34, do Regulamento aprovado pelo Decreto nº 6.781, de 2009, 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.

**1.2.** A bebida composta, segundo o dispositivo do parágrafo único do art. 34, do Regulamento aprovado pelo Decreto nº 6.781, de 2009, pode se apresentar na forma de preparado sólido ou preparado líquido, devendo atender ao padrão da bebida composta pronta para o consumo, quando dissolvido ou diluído em água potável, na proporção recomendada pelo fabricante.

## 2. Classificação/Denominação

**2.1** Bebida Composta de (nome da(s) fruta(s), do(s) vegetal(is), do(s) extrato (s) de vegetal e do produto de origem animal) – em ordem decrescente da composição, para os produtos sem adição de açúcares ou edulcorantes.

**2.1.1.** A bebida composta que contiver associação de açúcar e edulcorante será considerada bebida convencional com informação nutricional complementar.

**2.2** Preparado Líquido para Bebida Composta de (nome da(s) fruta(s), do(s) vegetal(is), do(s) extrato (s) de vegetal e do produto de origem animal) em ordem decrescente da composição, para os produtos sem adição de açúcares ou edulcorantes, que quando diluídos atingem aos padrões da respectiva bebida composta.

**2.3** Preparado Sólido para Bebida Composta de (nome da fruta, do vegetal, do extrato de vegetal e do produto de origem animal) em ordem decrescente da composição, para os produtos sem adição de açúcares ou edulcorantes, que quando diluídos atingem aos padrões da respectiva bebida composta.

**2.4.** Os produtos listados nos itens 2.1, 2.2 e 2.3 devem ter acrescidos à denominação os seguintes termos, quando cabível:

**2.4.1 Adoçado**, tanto os adicionados de açúcares e mel quanto para aqueles que possuem associação de açúcares e edulcorantes, obedecidos os critérios estabelecidos na Resolução RDC nº 54, de 2012.

**2.4.2 De baixa caloria**, quando o conteúdo de açúcares adicionados normalmente na bebida 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", definido na Resolução RDC nº 54, de 2012, de até 20 kcal/100 mL; ou

**2.4.3 Dietético**, quando o conteúdo de açúcares adicionados normalmente na bebida 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, de acordo com a Instrução Normativa nº 30, de 27 de setembro de 1999.

**2.5** Todas as bebidas compostas que forem adicionadas de dióxido de carbono, devem ter o termo “Gaseificada” adicionado ao final da denominação.

## 3 - Rotulagem

**3.1** A rotulagem da bebida composta deve atender ao Decreto nº 6.871, de 2009 e demais normas inerentes, e ainda:

**3.1.1.** No rótulo são vedadas, mesmo que previsto na marca comercial, as expressões que atribuam características terapêutica, medicamentosa, de qualidade ou de superlatividade, tais como: artesanal, colonial, caseiro, familiar, natural, 100% natural, premium, dentre outras.

**3.1.2.** A bebida que não contiver aditivos alimentares pode utilizar a expressão SEM ADITIVOS.

**3.1.2.** É vedada a utilização de expressões que remetam à ausência de classes específicas de aditivos como “sem corantes”, “sem conservadores”, dentre outras.

**3.1.3.** É obrigatório, quando houver a associação de açúcares e edulcorantes, constar da parte frontal da rotulagem as expressões: “BAIXO EM AÇÚCARES” ou “REDUZIDO EM AÇÚCARES”, obedecidos os critérios estabelecidos na Resolução RDC nº 54, de 2012.

**3.1.4** As alegações na rotulagem que enfatizam a utilização de vitaminas, minerais, fibras e outros nutrientes devem obedecer às previsões contidas na Resolução RDC nº 54, de 2012.

**3.1.5** É obrigatório constar no painel principal do rótulo, na horizontal, isolada, em destaque, com caracteres em caixa alta, a porcentagem, volume por volume (v/v), de suco, polpa ou a combinação destes, cujo cálculo é feito a partir dos limites mínimos de sólidos solúveis, estabelecido na Instrução Normativa nº 37, de 1º de outubro de 2018, com as seguintes especificações:

**3.1.5.1.** Com o valor numérico inteiro, seguido do sinal de porcentagem (%) e da expressão "DE SUCO", "DE POLPA" ou "DE POLPA E SUCO, conforme o caso, de no mínimo, o dobro do tamanho da denominação da bebida.

**3.1.5.2** Com o valor numérico inteiro, seguido do sinal de porcentagem (%), da expressão "DE SUCO", "DE POLPA" ou "DE POLPA E SUCO", conforme o caso, e do termo “APÓS A DILUIÇÃO”, de, no mínimo, o dobro do tamanho da denominação para os preparados sólidos e preparados líquidos.

**3.1.5.3** Pedacos de frutas ou vegetais não devem ser contabilizados para atendimento ao quantitativo mínimo de suco e polpa de fruta.

**3.1.6** Na lista de ingredientes presente no rótulo do produto, obtido de duas ou mais espécies vegetais, devem ser declarados os percentuais de cada matéria-prima logo após seu nome, em porcentagem (%) volume por volume (v/v).

**3.1.7.** Os termos referentes aos atributos "baixo em açúcares" e "reduzido em açúcares" no rótulo das bebidas com associação de edulcorantes e açúcares, deverão ser escritos no painel principal do rótulo, com no mínimo 1,2 (um inteiro e dois décimos) vezes o tamanho da denominação da bebida.

#### 4 - Parâmetros analíticos para bebida composta

**4.1** As quantidades mínimas de suco, polpa, vegetal e extrato para bebida composta constam de tabela abaixo:

Suco ou polpa	Quantidade mínima de suco ou polpa, em g/100 mL
Laranja	30
Tangerina	30
Uva	30
Maracujá	6

Limão (5,0% de acidez)	5
Outras frutas	10
Outros vegetais	5
Extrato de guaraná	0,02
Extrato de cola	<i>Quantum satis</i>

**4.1.1.** A bebida composta cuja matéria-prima não constem na tabela mencionada ou no Decreto n° 6.871, de 2009, deve conter uma quantidade mínima de 10% v/v (dez por cento em volume) de suco ou polpa.

**4.1.2.** A bebida composta elaborada a partir de pelo menos uma matéria-prima com quantitativo mínimo definido na tabela mencionada ou no Decreto n° 6.871, de 2009, deve conter, no total, o equivalente mínimo de suco ou polpa da matéria-prima exigida em maior quantidade.

**4.1.3.** Apenas admite-se a utilização exclusiva de extrato para conferir características organolépticas de fruta, vegetal ou parte do vegetal dos quais não se possa obter suco ou polpa, conforme normatização específica do MAPA.

**4.1.4.** A utilização de extrato em bebida composta elaborada a partir de suco ou polpa da mesma fruta, vegetal ou parte do vegetal, apenas deve ter a função de realçar suas características organolépticas.

**4.1.5.** A bebida composta elaborado exclusivamente com extratos cujas matérias-primas não constem na tabela mencionado ou no Decreto n° 6.871, de 2009, devem conter uma quantidade mínima de 2% v/v (dois por cento em volume) do extrato da fruta ou do vegetal.

## 5 – Composição.

### 5.1 Ingredientes obrigatórios:

**5.1.1.** Suco, polpa, extrato de vegetal, em predominância em relação ao produto de origem animal.

**5.1.2.** Produto de origem animal.

### 5.2 Ingredientes opcionais:

**5.2.1.** Água potável.

**5.2.2.** Açúcares.

**5.2.3.** Vitaminas, sais minerais, fibras e outros nutrientes, em conjunto ou separadamente, desde que em conformidade com o estabelecido em legislação específica da ANVISA.

**5.2.4** Cafeína (trimetilxantina) natural ou sintética, exceto para bebida composta que contiver semente de guaraná.

**5.2.5.** Pedacos de frutas ou vegetais.

**5.2.6** Outros ingredientes, em conformidade com o estabelecido em legislação específica da ANVISA para uso alimentar, desde que não altere a definição do produto.

## 6 - Aditivos

**6.1** Os aditivos permitidos para a bebida composta são os constantes na Resolução RDC n° 5, de 2007.

**6.2** Quando se tratar de produtos “BAIXO EM AÇÚCARES”, “REDUZIDO EM AÇÚCARES”, “DIETÉTICOS” ou de “BAIXA CALORIA”, devem ser observadas as previsões da Resolução RDC n° 18, de 2008.

## 7 – Proibições

**7.1** É proibida, na bebida composta, a presença de:

**7.1.1** Contaminantes microbiológicos em concentração superior ao limite estabelecido pela Resolução RDC n°12, de 2001.

**7.1.2** 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;

**7.1.3** Qualquer contaminante orgânico ou inorgânico em concentração superior aos limites estabelecidos pela Resolução RDC n°42, de 2013.

**7.1.4** Qualquer substância em quantidade que possa se tornar nociva para a saúde humana, observados os limites de legislação específica.

**7.1.5** Qualquer ingrediente não permitido em legislação específica da ANVISA ou que possa ser utilizado para adulteração do produto.

## ANEXO III - CHÁ

### 1- Definição:

**1.1** 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<sup>1</sup>, podendo ser adicionado de outras substâncias de origem vegetal e de açúcares, Decreto n° 6.871, de 2009, art. 32.

**1.1.2.** 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 acrescentado de outras substâncias de origem vegetal e de açúcares e aditivos, adicionado unicamente de água potável para seu consumo, Decreto n° 6.871, de 2009, art. 33.

**1.1.3.** As espécies permitidas constam de tabela estabelecida na Resolução RDC n° 267, de 22 de setembro de 2005 e na Resolução RDC n° 219, de 22 de dezembro de 2006, contidas no item 5.1.2 deste anexo.

### 2 – Classificação/Denominação:

**2.1.** Chá de (nome das espécies vegetais, conforme Resolução RDC n°267, de 2005 e Resolução RDC n° 219, de 2006) em ordem decrescente da composição, sem adição de açúcares ou edulcorantes.

**2.1.1.** O chá que contiver associação de açúcar e edulcorante será considerado bebida convencional com informação nutricional complementar.

**2.2** Chá de (nome das espécies vegetais, conforme Resoluções RDC nº267, de 2005 e Resolução RDC nº 219, de 2006) com (nome da fruta, do vegetal ou do extrato vegetal), adicionados de suco, polpa ou extrato, em ordem decrescente da composição, sem adição de açúcares ou edulcorantes.

**2.3** Preparado Líquido para Chá de (nome das espécies vegetais, conforme Resolução RDC nº267, de 2005 e Resolução RDC nº 219, de 2006) em ordem decrescente da composição, sem adição de açúcares ou edulcorantes.

**2.4** Preparado Líquido para Chá de (nome das espécies vegetais, conforme Resolução RDC nº267, de 2005 e Resolução RDC nº 219, de 2006) com (nome da fruta, do vegetal ou do extrato vegetal), adicionados de suco, polpa ou extrato, em ordem decrescente da composição, sem adição de açúcares ou edulcorantes e que quando diluídos atendam aos padrões de seu respectivo chá.

**2.4.1** O produto obtido de folhas e brotos de várias espécies de chá do gênero **Thea** (**Thea sinensis** e outras) poderá ser denominado chá verde, chá preto ou chá branco, de acordo com o processo tecnológico utilizado na fabricação da bebida.

**2.4.2** Adoçado, tanto os adicionados de açúcares quanto para aqueles que possuem associação de açúcares e edulcorantes, obedecidos os critérios estabelecidos na Resolução RDC nº 54, de 2012.

**2.5** Todas as bebidas compostas que forem adicionadas de dióxido de carbono, devem ter o termo “Gaseificado” adicionado ao final da denominação.

**2.6.** Os produtos listados nos itens 2.1, 2.2, 2.3 e 2.4 devem ter acrescidos à denominação os seguintes termos, quando cabível:

**2.6.1** Adoçado, tanto os adicionados de açúcar quanto para aqueles que possuem associação de açúcares e edulcorantes, obedecidos os critérios estabelecidos na Resolução RDC nº 54, de 2012.

**2.6.2** De baixa caloria, quando o conteúdo de açúcares adicionados normalmente na bebida 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", definido na Resolução RDC nº 54, de 2012, de até 20 kcal/100 mL.

**2.6.3** Dietético, quando o conteúdo de açúcares adicionados normalmente na bebida 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, de acordo com a Instrução Normativa nº 30, de 1999.

**2.7** Todos os chás adicionados de dióxido de carbono devem ter o termo “GASEIFICADO” adicionado ao final da denominação.

**2.8** O chá de erva-mate ou mate verde ou mate tostado pode ser denominado de “MATE” ou “CHÁ MATE”.

### **3 - Rotulagem**

**3.1** A rotulagem do chá deve atender ao Decreto nº 6.871, de 2009 e demais normas inerentes, e ainda:

**3.1.1.** No rótulo são vedadas, mesmo que previsto na marca comercial, as expressões que atribuam características terapêutica, medicamentosa, de qualidade ou de superlatividade, tais como: artesanal, colonial, caseiro, familiar, natural, 100% natural, premium, dentre outras;

**3.1.2.** A bebida que não contiver aditivos alimentares pode utilizar a expressão SEM ADITIVOS.

**3.1.2.** É vedada a utilização de expressões que remetam à ausência de classes específicas de aditivos como “sem corantes”, “sem conservadores”, dentre outras.

**3.1.3.** É obrigatório, quando houver a associação de açúcares e edulcorantes, constar da parte frontal da rotulagem as expressões: “BAIXO EM AÇÚCARES” ou “REDUZIDO EM AÇÚCARES”, obedecidos os



critérios estabelecidos na Resolução RDC nº54, de 2012;

**3.1.4** As alegações na rotulagem que enfatizem a utilização de vitaminas, minerais, fibras e outros nutrientes devem obedecer às previsões contidas na Resolução RDC nº 54, de 2012.

**3.1.5** É obrigatório constar no painel principal do rótulo, na horizontal, isolada, em destaque, com caracteres em caixa alta, a porcentagem, volume por volume (v/v), de suco, polpa ou a combinação destes, cujo cálculo é feito a partir dos limites mínimos de sólidos solúveis, estabelecido na Instrução Normativa nº 37, de 2018, com as seguintes especificações:

**3.1.5.1.** Com o valor numérico inteiro, seguido do sinal de porcentagem (%) e da expressão "DE SUCO", "DE POLPA" ou "DE POLPA E SUCO, conforme o caso, de no mínimo, o dobro do tamanho da denominação da bebida.

**3.1.5.2.** Com o valor numérico inteiro, seguido do sinal de porcentagem (%), da expressão "DE SUCO", "DE POLPA" ou "DE POLPA E SUCO", conforme o caso, e do termo "APÓS A DILUIÇÃO", de no mínimo, o dobro do tamanho da denominação para os preparados líquidos.

**3.1.5.3** Pedacos de frutas ou vegetais não devem ser contabilizados para atendimento ao quantitativo mínimo de suco e polpa de fruta.

**3.1.6.** Os termos referentes aos atributos "baixo em açúcares" e "reduzido em açúcares" no rótulo das bebidas com associação de edulcorantes e açúcares, deverão ser escritos no painel principal do rótulo, com no mínimo 1,2 (um inteiro e dois décimos) vezes o tamanho da denominação da bebida.

## **4 - Composição**

### **4.1 ingredientes obrigatórios:**

**4.1.1** Folhas ou brotos, ou outras partes de espécies autorizadas, ao podendo ser substituída por extrato.

**4.1.2.** Água potável.

**4.1.3.** Extrato aquoso, na forma líquida ou desidratada, obtido por maceração, infusão ou percolação de espécies estabelecidas na Resolução RDC nº267, de 2005 e Resolução RDC nº 219, de 2006.

### **4.2 Ingredientes opcionais:**

**4.2.1.** Água potável.

**4.2.2.** Suco, polpa e extrato vegetal.

**4.2.3.** Açúcares.

**4.2.4.** Vitaminas, sais minerais, fibras e outros nutrientes, em conjunto ou separadamente, desde que em conformidade com o estabelecido em legislação específica da ANVISA.

**4.2.5.** Pedacos de frutas ou vegetais.

**4.2.6** Outros ingredientes, em conformidade com o estabelecido em legislação específica da ANVISA para uso alimentar, desde que não altere a definição do produto.

## **5 - Aditivos**

**5.1** Os aditivos permitidos para os chás são os constantes na Resolução RDC nº 5, de 2007.

**5.2** Quando se tratar de produtos “BAIXO EM AÇÚCARES”, “REDUZIDO EM AÇÚCARES”, “DIETÉTICOS” ou de “BAIXA CALORIA”, devem ser observadas as previsões da Resolução RDC nº 18, de 2008.

## **6 – Proibições**

**6.1** É proibido, nos chás, a presença de:

**6.1.1.** Contaminantes microbiológicos em concentração superior ao limite estabelecido pela Resolução RDC nº 12, de 2001.

**6.1.2.** 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.

**6.1.3.** Qualquer contaminante orgânico ou inorgânico em concentração superior aos limites estabelecidos pela Resolução RDC nº42, de 2013.

**6.1.4.** Qualquer substância em quantidade que possa se tornar nociva para a saúde humana, observados os limites de legislação específica.

**6.1.5.** Qualquer ingrediente não permitido em legislação específica da ANVISA ou que possa ser utilizado para adulteração do produto.

**6.2** É proibida a extração hidroalcoólica de chás, salvo quando aprovados quanto à segurança do uso por avaliação da ANVISA, previamente à sua produção, na categoria de Novos Alimentos e Novos Ingredientes.

## **Anexo IV - REFRESCO**

### **1 - Definição**

**1.1** 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, de 2009, art. 22).

**1.2** Refresco misto ou bebida mista de fruta, de extratos vegetais, ou 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.

**1.3** 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. O preparado líquido ou concentrado líquido para refresco, quando diluído, deverá apresentar as mesmas características fixadas nos padrões de identidade e qualidade para o respectivo refresco. Decreto nº 6.871, de 2009, arts. 27 e 28.

**1.4** 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. 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, de 2009, art. 31, caput e parágrafo único.

**1.5** Bebida de fruta obtida por arraste a vapor é aquela resultante da extração do suco

por meio de passagem de vapor de água pela fruta, caracterizando-a como refresco pelo acréscimo de água ao produto por condensação de parte do vapor.

**1.6** 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 cinquenta e dois por cento de açúcares, em peso, a vinte graus Celsius (Art. 26, caput, Decreto nº6.871, de 2009).

**1.6.1** xarope de suco ou squash é o produto que contiver suco de aveia, aromatizado com essência natural de frutas, podendo ser colorido com caramelo, § 1º, Art. 26 do Decreto nº6.871, de 2009.

**1.6.2** Xarope de aveia ou capilé é o produto que contiver suco de aveia, aromatizado com essência natural de frutas, podendo ser colorido com caramelo, § 2º, Art. 26 do Decreto nº6.871, de 2009.

**1.6.3** Xarope de amêndoa ou é o produto que contiver amêndoa, adicionado de extrato de flores de laranja, § 3º, Art. 26 do Decreto nº6.871.

**1.6.4** Xarope de guaraná é o produto que contiver, no mínimo, dois décimos de grama de semente de guaraná (gênero *Paullinia*), ou seu equivalente em extrato, por cem mililitros do produto, § 4º, Art. 26 do Decreto nº6.871.

**1.6.5** xarope de vegetal é o produto contendo parte do vegetal na forma de suco de vegetal, art. 26 do Decreto nº 6.871, de 2009.

**1.6.6** O xarope que não contiver a matéria-prima de origem vegetal, § 6º do Art. 26 Decreto nº6.871.

## **2- Classificação/denominação**

**2.1.** Refresco de (nome da fruta, do vegetal ou do extrato de vegetal), ou Bebida de (nome da fruta, do vegetal ou do extrato de vegetal) para os produtos sem adição de açúcares ou edulcorantes.

**2.2.** Refresco misto de (nome da(s) fruta(s), do(s) vegetal(is), do(s) extrato (s) de vegetal), ou Bebida mista de (nome da(s) fruta(s), do(s) vegetal(is), do(s) extrato (s) de vegetal) em ordem decrescente da composição, para os produtos sem adição de açúcares ou edulcorantes.

**2.3.** O refresco e o refresco misto, ou a bebida e a bebida mista, que contiverem associação de açúcar e edulcorante serão considerados bebidas convencionais com informação nutricional complementar.

**2.4.** Preparado, ou concentrado, líquido para refresco de (nome da(s) fruta(s), do(s) vegetal(is), do(s) extrato(s) de vegetal) em ordem decrescente da composição, para os produtos sem adição de açúcares ou edulcorantes, que quando diluídos, deverão apresentar as mesmas características fixadas nos padrões de identidade e qualidade para o respectivo refresco.

**2.5.** Preparado sólido para refresco de (nome da(s) fruta(s), do(s) vegetal(is), do(s) extrato(s) de vegetal) em ordem decrescente da composição, para os produtos sem adição de açúcares ou edulcorantes, que quando diluídos, deverão apresentar as mesmas características fixadas nos padrões de identidade e qualidade para o respectivo refresco.

**2.6.** Preparado Sólido para refresco sabor de nome da(s) fruta(s), do(s) vegetal(is), do(s) extrato(s) de vegetal) em ordem decrescente da composição, para os produtos sem adição de açúcares ou edulcorantes, que quando prontos para consumo mesmas características fixadas nos padrões de identidade e qualidade para o respectivo refresco.

**2.7.** Preparado sólido para refresco artificial - o preparado sólido para refresco que não contiver a matéria-prima de origem vegetal, sem adição de açúcares ou edulcorantes.

**2.8.** Os produtos listados nos itens 2.1 a 2.7, devem ter acrescidos à denominação os seguintes termos, quando cabível:

**2.8.1.** Adoçado, quando adicionados de açúcar e para aqueles que possuírem associação de açúcares e edulcorantes, obedecidos os critérios estabelecidos na Resolução RDC nº 54, de 2012.

**2.8.2.** De baixa caloria, quando o conteúdo de açúcares adicionados normalmente na bebida 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", definido na Resolução RDC nº 54, de 2012, de até 20 kcal/100 mL.

**2.8.3.** Dietético, quando o conteúdo de açúcares adicionados normalmente na bebida 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.

**2.9.** Nas denominações constantes nos itens 2.1 a 2.8, o termo "REFRESCO" pode ser substituído pelo termo "BEBIDA".

**2.10.** Todos os refrescos que forem adicionados de dióxido de carbono devem ter o termo "GASEIFICADO" adicionado ao final da denominação.

### **3 - Rotulagem**

**3.1** A rotulagem do refresco deve atender ao Decreto nº 6.871, de 2009 e demais normas inerentes, e ainda:

**3.1.1.** No rótulo são vedadas, mesmo que previsto na marca comercial, as expressões que atribuam características terapêutica, medicamentosa, de qualidade ou de superlatividade, tais como: artesanal, colonial, caseiro, familiar, 100% natural, premium, dentre outras.

**3.1.2.** A bebida que não contiver aditivos alimentares pode utilizar a expressão SEM ADITIVOS.

**3.1.2.** É vedada a utilização de expressões que remetam à ausência de classes específicas de aditivos como "sem corantes", "sem conservadores", dentre outras.

**3.1.3.** É obrigatório, quando houver a associação de açúcares e edulcorantes, constar da parte frontal da rotulagem as expressões: "BAIXO EM AÇÚCARES" ou "REDUZIDO EM AÇÚCARES", obedecidos os critérios estabelecidos na Resolução RDC nº 54, de 2012.

**3.1.4** As alegações na rotulagem que enfatizem a utilização de vitaminas, minerais, fibras e outros nutrientes devem obedecer às previsões contidas na Resolução RDC nº 54, de 2012.

**3.1.5** É obrigatório constar no painel principal do rótulo, na horizontal, isolada, em destaque, com caracteres em caixa alta, a porcentagem, volume por volume (v/v), de suco, polpa ou a combinação destes, cujo cálculo é feito a partir dos limites mínimos de sólidos solúveis, estabelecido na Instrução Normativa nº37, de 2018, com as seguintes especificações:

**3.1.5.1.** Com o valor numérico inteiro, seguido do sinal de porcentagem (%) e da expressão "DE SUCO", "DE POLPA" ou "DE POLPA E SUCO, conforme o caso, de no mínimo, o dobro do tamanho da denominação da bebida.

**3.1.5.2** Com o valor utilizando até 3 casas decimais, seguido do sinal de porcentagem (%), da expressão "DE SUCO", "DE POLPA" ou "DE POLPA E SUCO", conforme o caso, e do termo "APÓS A DILUIÇÃO", de no mínimo, o dobro do tamanho da denominação para os preparados sólidos e preparados líquidos.

**3.1.5.3** Pedacos de frutas ou vegetais não devem ser contabilizados para atendimento ao quantitativo mínimo de suco e polpa de fruta.

**3.1.5.** Na lista de ingredientes presente no rótulo do produto, obtido de duas ou mais espécies vegetais, devem ser declarados os percentuais de cada matéria-prima logo após seu nome, em porcentagem (%) volume por volume (v/v).

**3.1.6.** Os termos referentes aos atributos "baixo em açúcares" e "reduzido em açúcares" no rótulo das bebidas com associação de edulcorantes e açúcares, deverão ser escritos no painel principal do rótulo, com no mínimo 1,2 (um inteiro e dois décimos) vezes o tamanho da denominação da bebida.

#### 4 - Parâmetros analíticos para refresco

**4.1** As quantidades mínimas de suco, polpa, vegetal e extrato para os refrescos constam de tabela abaixo:

Suco ou polpa	Quantidade mínima de suco ou polpa, em g/100 mL
Laranja	30
Tangerina	30
Uva	30
Maçã	20
Maracujá	6
Limão (5,0% de acidez)	5
Outras frutas	10
Dois ou mais vegetais	5
Extrato de guaraná	0,02
Extrato de cola	<i>Quantum satis</i>

**4.2.** As quantidades mínimas de suco, polpa e extrato para refrescos são aquelas previstas na tabela desta Instrução Normativa.

**4.2.1.** O refresco ou refresco misto cujas matérias-primas não constem do ANEXO mencionado no caput deste artigo ou no Decreto nº 6.871, de 2009, deve conter uma quantidade mínima de 10% v/v (dez por cento em volume) de suco ou polpa.

**4.2.2.** O refresco misto elaborado a partir de pelo menos uma matéria-prima com quantitativo mínimo definido no ANEXO mencionado no caput deste artigo ou no Decreto nº 6.871, de 2009, deve conter, no total, o equivalente mínimo de suco ou polpa da matéria-prima exigida em maior quantidade.

**4.2.3.** Apenas admite-se a utilização exclusiva de extrato para conferir características organolépticas de fruta, vegetal ou parte do vegetal dos quais não se possa obter suco ou polpa, conforme normatização específica do MAPA.

**4.2.4.** A utilização de extrato em refresco elaborado a partir de suco ou polpa da mesma fruta, vegetal ou parte do vegetal, apenas deve ter a função de realçar suas características organolépticas.

**4.2.5.** O refresco ou refresco misto elaborados exclusivamente com extratos cujas matérias-primas não constem do ANEXO mencionado ou no Decreto nº 6.871, de 2009, devem conter uma quantidade mínima de 2% v/v (dois por cento em volume) do extrato da fruta ou do vegetal.

**4.3.** O preparado líquido para refresco, após a diluição recomendada pelo fabricante, deve conter a quantidade mínima de suco, polpa, vegetal ou extrato segundo os parâmetros mínimos para refresco definidos no item 4.1, na bebida pronta para consumo.

**4.3.1.** As quantidades mínimas de suco, polpa, vegetal e extrato para os preparados sólidos para refrescos constam de tabela abaixo.

Suco ou polpa	Quantidade de suco desidratado, polpa de fruta desidratada ou extrato padronizado desidratado para cem gramas de preparado sólido sabor, em percentual
Outras frutas	1,0
Outros vegetais	1,0
Duas ou mais frutas	2,0
Dois ou mais vegetais	2,0
Extrato de guaraná	0,02
Extrato de cola	<i>Quantum satis</i>

**4.3.2.** O refresco misto que contiver soja em sua composição deverá conter no mínimo 0,5% (m/v) de proteína de soja.

## 5- Composição

### 5.1 Ingredientes obrigatórios:

**5.1.1.** Suco, polpa ou extrato vegetal de sua origem;

**5.1.2.** Água potável.

### 5.2 Ingredientes opcionais:

**5.2.1.** Açúcares.

**5.2.2.** Vitaminas, sais minerais, fibras e outros nutrientes, em conjunto ou separadamente, desde que em conformidade com o estabelecido em legislação específica da ANVISA.

**5.2.3.** Cafeína (trimetilxantina) natural ou sintética, exceto para o refresco que contiver semente de guaraná, ou seu equivalente em extrato.

**5.2.4.** Pedacos de frutas ou vegetais.

**5.2.5** Outros ingredientes, em conformidade com o estabelecido em legislação específica da ANVISA para uso alimentar, desde que não altere a definição do produto.

## 6-Aditivos

**6.1** Os aditivos permitidos para os refrescos são os constantes na Resolução RDC nº 5, de 2007.

**6.2** Quando se tratar de produtos “BAIXO EM AÇÚCARES”, “REDUZIDO EM AÇÚCARES”, “DIETÉTICOS” ou de “BAIXA CALORIA”, devem ser observadas as previsões da Resolução RDC nº 18, de 2008.

## 7 – Proibições

**7.1** É proibido, nos refrescos, a presença de:

**7.1.1.** Contaminantes microbiológicos em concentração superior ao limite estabelecido pela Resolução RDC nº 12, de 2001.

**7.1.2.** 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.

**7.1.3.** Qualquer contaminante orgânico ou inorgânico em concentração superior aos limites estabelecidos pela Resolução RDC nº 42, de 2013.

**7.1.4.** Qualquer substância em quantidade que possa se tornar nociva para a saúde humana, observados os limites de legislação específica.

**7.1.5.** Qualquer ingrediente não permitido em legislação específica da ANVISA ou que possa ser utilizado para adulteração do produto.

**7.2** É proibida a utilização exclusiva de extratos de frutas ou vegetais, dos quais se possam obter suco ou polpa, para a obtenção da quantidade mínima de matérias-primas estabelecidas na Tabela. A utilização desses extratos é permitida apenas para complementar suas características organolépticas.

## ANEXO V - REFRIGERANTE

### 1 – Definição

**1.1** Refrigerante é a bebida não fermentada, obtida pela diluição, em água potável, do suco de fruta, polpa ou extrato vegetal de sua origem, com a adição de açúcares (Decreto nº 6.871, de 2009, art. 23).

**1.2** 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. Quando diluído, deverá apresentar as mesmas características fixadas nos padrões de identidade e qualidade para o respectivo refrigerante (Decreto nº 6.871, de 2009, arts. 29 e 30).

### 2- Classificação/Denominação

**2.1** Refrigerante de (nome da(s) fruta(s), do(s) vegetal(is), do(s) extrato (s) de vegetal) em ordem decrescente da composição, para os produtos adicionados de açúcares, associados ou não a edulcorantes, obedecendo os critérios estabelecidos na Resolução RDC nº 54, de 2012.

**2.1.1.** O refrigerante que contiver associação de açúcar e edulcorante será considerado bebida convencional com informação nutricional complementar.

**2.2** Preparado, ou concentrado, líquido para refrigerante de (nome da(s) fruta(s), do(s) vegetal(is), do(s) extrato(s) de vegetal) em ordem decrescente da composição, para os produtos adicionados de açúcares, associados ou não a edulcorantes, que quando diluídos, deverão apresentar as mesmas características fixadas nos padrões de identidade e qualidade para o respectivo refrigerante.

**2.3.** Os produtos listados nos itens 2.1 e 2.2, devem ter acrescidos à denominação os seguintes termos, quando cabível:

**2.3.1** De baixa caloria, quando o conteúdo de açúcares adicionados normalmente na bebida 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", definido na Resolução RDC nº 54, de 2012, de até 20 kcal/100 mL.

**2.3.2 Dietético**, quando o conteúdo de açúcares adicionados normalmente na bebida 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.

### **3 - Rotulagem**

**3.1** A rotulagem do refrigerante deve atender ao Decreto nº 6.871, de 2009 e demais normas inerentes, e ainda:

**3.1.1.** No rótulo são vedadas, mesmo que previsto na marca comercial, as expressões que atribuam características terapêutica, medicamentosa, de qualidade ou de superlatividade, tais como: artesanal, colonial, caseiro, familiar, natural, 100% natural, premium, dentre outras.

**3.1.2.** A bebida que não contiver aditivos alimentares pode utilizar a expressão SEM ADITIVOS

**3.1.2.** É vedada a utilização de expressões que remetam a ausência de classes específicas de aditivos como "sem corantes", "sem conservadores", dentre outras.

**3.1.3.** É obrigatório, quando houver a associação de açúcares e edulcorantes, constar da parte frontal da rotulagem as expressões: "BAIXO EM AÇÚCARES" ou "REDUZIDO EM AÇÚCARES", obedecendo os critérios estabelecidos na Resolução RDC nº 54, de 2012.

**3.1.4** As alegações na rotulagem que enfatizem a utilização de vitaminas, minerais, fibras e outros nutrientes devem obedecer às previsões contidas na Resolução RDC nº 54, de 2012.

**3.1.5** É obrigatório constar no painel principal do rótulo do refrigerante, na horizontal, isolada, em destaque, com caracteres em caixa alta, a porcentagem, volume por volume (v/v), de suco, polpa ou a combinação destes, cujo cálculo é feito a partir dos limites mínimos de sólidos solúveis, estabelecido na Instrução Normativa nº 37, de 2018, com as seguintes especificações:

**3.1.5.1.** Com o valor numérico inteiro, seguido do sinal de porcentagem (%) e da expressão "DE SUCO", "DE POLPA" ou "DE POLPA E SUCO", conforme o caso, de no mínimo o dobro do tamanho da denominação da bebida.

**3.1.5.2** Com o valor numérico inteiro, seguido do sinal de porcentagem (%), da expressão "DE SUCO", "DE POLPA" ou "DE POLPA E SUCO", conforme o caso, e do termo "APÓS A DILUIÇÃO", de, no mínimo, o dobro do tamanho da denominação para os preparados líquidos.



**3.1.5.3** Pedacos de frutas ou vegetais não devem ser contabilizados para atendimento ao quantitativo mínimo de suco e polpa de fruta.

**3.1.6.** Na lista de ingredientes presente no rótulo do produto, obtido de duas ou mais espécies vegetais, devem ser declarados os percentuais de cada matéria-prima logo após seu nome, em porcentagem (%) volume por volume (v/v).

**3.1.7** O refrigerante que for adicionado de DIÓXIDO DE CARBONO, até duas atmosferas, à 20 graus Celsius, deve ter a inscrição "LEVEMENTE GASEIFICADO" no rótulo.

**3.1.8.** Os termos referentes aos atributos "baixo em açúcares" e "reduzido em açúcares" no rótulo das bebidas com associação de edulcorantes e açúcares, deverão ser escritos no painel principal do rótulo, com no mínimo 1,2 (um inteiro e dois décimos) vezes o tamanho da denominação da bebida.

#### 4 - Parâmetros analíticos para refrigerante e preparado líquido para refrigerante

**4.1** As quantidades mínimas de suco, polpa, vegetal e extrato para refrigerante constam de tabela consolidada abaixo:

Suco, polpa, vegetal ou extrato	Quantidade mínima de suco ou polpa, em g/100 mL
Laranja	10
Tangerina	10
Uva	10
Maça	5
Limão (5,0% de acidez)	2,5
Outras frutas	5
Outros vegetais	3
Extrato de guaraná	0,02

**4.2.** As quantidades mínimas de suco, polpa e extrato para refrigerante são aquelas previstas na tabela desta Instrução Normativa.

**4.2.1.** O refrigerante ou refrigerante misto cujas matérias-primas não constem tabela mencionado ou no Decreto nº 6.871, de 2009, deve conter uma quantidade mínima de 10% v/v (dez por cento em volume) de suco ou polpa.

**4.2.2.** O refrigerante misto elaborado a partir de pelo menos uma matéria-prima com quantitativo mínimo definido na tabela ou no Decreto nº 6.871, de 2009, deve conter, no total, o equivalente mínimo de suco ou polpa da matéria-prima exigida em maior quantidade.

**4.2.3.** Apenas admite-se a utilização exclusiva de extrato para conferir características organolépticas de fruta, vegetal ou parte do vegetal dos quais não se possa obter suco ou polpa, conforme normatização específica do MAPA.

**4.2.4.** A utilização de extrato em refrigerante elaborado a partir de suco ou polpa da mesma fruta, vegetal ou parte do vegetal, apenas deve ter a função de realçar suas características organolépticas.

**4.2.5.** O refrigerante ou refrigerante misto elaborados exclusivamente com extratos cujas matérias-primas não constem do ANEXO mencionado ou no Decreto nº 6.871, de 2009, devem conter uma quantidade mínima de 2% v/v (dois por cento em volume) do extrato da fruta ou do vegetal.

**4.2.6.** O preparado líquido para refrigerante, após a diluição recomendada pelo fabricante, deve conter a quantidade mínima de suco, polpa, vegetal ou extrato segundo os parâmetros mínimos para refrigerante definidos no item 4.1, na bebida pronta para consumo.

## **5- Composição**

### **5.1 Ingredientes obrigatórios:**

**5.1.1.** Suco, polpa ou extrato vegetal de sua origem.

**5.1.2.** Água potável gaseificada.

**5.1.3** Açúcares.

### **5.2 Ingredientes opcionais:**

**5.2.1.** Vitaminas, sais minerais, fibras e outros nutrientes, em conjunto ou separadamente, desde que em conformidade com o estabelecido em legislação específica da ANVISA.

**5.2.2.** Cafeína (trimetilxantina) natural ou sintética, exceto para o refrigerante que contiver semente de guaraná, ou seu equivalente em extrato.

**5.2.3.** Pedaçõs de frutas ou vegetais.

**5.2.4.** Quinino ou seus sais.

**5.2.5.** Outros ingredientes, em conformidade com o estabelecido em legislação específica da ANVISA para uso alimentar, desde que não altere a definição do produto.

## **6 – Aditivos**

**6.1** Os aditivos permitidos para os refrigerantes são os constantes na Resolução RDC nº 5, de 2007.

**6.2** Quando se tratar de produtos “BAIXO EM AÇÚCARES”, “REDUZIDO EM AÇÚCARES”, “DIETÉTICOS” ou de “BAIXA CALORIA”, devem ser observadas as previsões da Resolução RDC nº 18, de 2008.

## **7 – Proibições**

**7.1** É proibido, nos refrigerantes, a presença de:

**7.1.1.** Contaminantes microbiológicos em concentração superior ao limite estabelecido pela Resolução RDC nº12, de 2001.

**7.1.2.** Resíduo de agrotóxico não autorizado ou em concentração superior ao autorizado para a fruta ou vegetal empregado como matéria-prima na produção da bebida, calculado em função da proporção de fruta ou vegetal utilizado.

**7.1.3.** Qualquer contaminante orgânico ou inorgânico em concentração superior aos limites estabelecidos pela Resolução RDC nº42, de 2013.

**7.1.4.** Qualquer substância em quantidade que possa se tornar nociva para a saúde humana, observados os limites de legislação específica.

**7.1.5.** Qualquer ingrediente não permitido em legislação específica da ANVISA ou que possa ser utilizado para adulteração do produto.

**7.2** É proibida a utilização exclusiva de extratos de frutas ou vegetais, dos quais se possam obter suco ou polpa, para a obtenção da quantidade mínima de matérias-primas estabelecidas no Item 4.1 deste Anexo. A utilização desses extratos é permitida apenas para complementar suas características organolépticas.

## ANEXO VI - SODA

**1 - Definição:** Soda é a água potável gaseificada com dióxido de carbono, com pressão superior a duas atmosferas, à vinte graus Celsius, podendo ser adicionada de sais minerais (Decreto nº 6.871, de 2009, art. 24).

**1.1** Soda aromatizada ou soda com aroma é a água potável gaseificada com dióxido de carbono, com pressão superior a duas atmosferas, a vinte graus Celsius, devendo ser adicionada de aromatizante natural e podendo ser adicionada de sais minerais, tendo sua denominação acrescida do aroma utilizado (Decreto nº 6.871, de 2009, art. 24, parágrafo único).

### 2 – Classificação/Denominação

**2.1 Soda** é a água potável gaseificada com dióxido de carbono, com pressão superior a duas atmosferas à vinte graus Celsius, adicionada ou não de sais minerais.

**2.2 Soda aromatizada com (nome do aroma natural utilizado) ou Soda com aroma de (nome do aroma natural utilizado)** é a água potável gaseificada com dióxido de carbono, com pressão superior a duas atmosferas à vinte graus Celsius, adicionada ou não de sais minerais, quando adicionada de aromatizante natural.

### 3 - Rotulagem

**3.1** A rotulagem da soda deve atender ao Decreto nº 6.871, de 2009 e demais normas inerentes, e ainda:

**3.1.1.** No rótulo são vedadas, mesmo que previsto na marca comercial, as expressões que atribuam características terapêutica, medicamentosa, de qualidade ou de superlatividade, tais como: artesanal, colonial, caseiro, familiar, natural, 100% natural, premium, água mineral, dentre outras.

**3.1.2.** A bebida que não contiver aditivos alimentares pode utilizar a expressão SEM ADITIVOS.

**3.1.2.** É vedada a utilização de expressões que remetam à ausência de classes específicas de aditivos como “sem corantes”, “sem conservadores”, dentre outras.

**3.1.3** As alegações na rotulagem que enfatizem a utilização de vitaminas, minerais, fibras e outros nutrientes devem obedecer às previsões contidas na Resolução RDC n° 54, de 2012.

#### **4 - Parâmetros analíticos da soda.**

#### **5 – Composição**

##### **5.1** Ingredientes obrigatórios:

**5.1.1.** Água potável gaseificada com dióxido de carbono, com pressão superior a duas atmosferas à vinte graus Celsius.

##### **5.2** Ingredientes opcionais:

**5.2.1.** Sais minerais, desde que em conformidade com o estabelecido em legislação específica da ANVISA.

**5.2.2.** Aromas naturais.

#### **6 - Aditivos**

**6.1.** Os aditivos permitidos para soda são os constantes nas Resolução RDC n° 5, de 2007.

#### **7 – Proibições**

**7.1** É proibida, para soda, a presença de:

**7.1.1** Contaminantes microbiológicos em concentração superior ao limite estabelecido pela Resolução RDC n°12, de 2001.

**7.1.2** Resíduo de agrotóxico acima dos limites permitidos para água potável, Portaria de Consolidação do Ministério da Saúde n° 5, de 3 de outubro de 2017.

**7.1.3** Qualquer contaminante orgânico ou inorgânico em concentração superior aos limites estabelecidos pela Resolução RDC n°42, de 2013.

**7.1.4** Qualquer substância em quantidade que possa se tornar nociva para a saúde humana, observados os limites de legislação específica.



Documento assinado eletronicamente por **PERICLES MACEDO FERNANDES, Coordenador(a) de Regulamentação de Vinhos e Bebidas - Substituto(a)**, em 27/01/2020, às 11:54, 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](http://sistemas.agricultura.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **9747339** e o código CRC **037031EF**.