

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

GABINETE DO MINISTRO

PORTARIA Nº. 544, DE 16 DE NOVEMBRO DE 1998.

O MINISTRO DE ESTADO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe confere o art. 87, parágrafo único, inciso II, da Constituição Federal, e tendo em vista o disposto no art. 159, inciso I, alínea "a" e II do Regulamento da lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994, aprovado pelo Decreto nº 2.314, de 4 de setembro de 1997, resolve:

Art. 1º Aprovar os Regulamentos Técnicos para Fixação dos Padrões de Identidade e Qualidade, para refresco, refrigerante, preparado ou concentrado líquido para refresco ou refrigerante, preparado sólido para refresco, xarope e chá pronto para o consumo, em anexo.

Art. 2º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

FRANCISCO SÉRGIO TURRA

ANEXO I

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA REFRESCO

1. ALCANCE

1.1. Objetivo: Fixar a identidade e as características mínimas de qualidade a que deverá obedecer o Refresco, ou a Bebida de Fruta, ou o de Vegetal.

1.2. Âmbito de Aplicação: O presente Regulamento se aplica ao Refresco ou Bebida de Fruta ou de Vegetal.

2. DESCRIÇÃO

2.1 Definição

2.1.1. Refresco, ou Bebida de Fruta, ou de Vegetal, é a bebida não gaseificada, não fermentada, obtida pela diluição, em água potável, do suco de fruta, polpa ou extrato vegetal de sua origem, adicionada de açúcares.

2.2. Classificação! Designação:

2.2.1. Refresco ou Bebida de (nome da fruta), o que contiver por base o suco ou a polpa da fruta.

2.2.2. Refresco ou Bebida de (nome da fruta ou do vegetal), o que contiver por base o suco ou a polpa da fruta, extrato vegetal ou suco de parte do vegetal de sua origem.

2.2.3. Refresco ou Bebida de Extrato de (nome do vegetal que lhe deu origem), o que contiver por base extrato vegetal.

2.2.4. Refresco ou Bebida de (nome da fruta ou do vegetal) com aroma de (nome da fruta ou do vegetal), o que contiver por base o suco ou a polpa da fruta e aroma natural, tendo predominância o sabor do aroma.

2.2.5. Refresco Misto ou Bebida Mista de (nome da fruta), o que contiver por base dois ou mais sucos, ou polpas das frutas, ou suco(s) e polpa (s) das frutas.

2.2.6. Refresco Misto ou Bebida Mista de (nome da(s) fruta(s) ou do(s) extrato(s) vegetal(is) ou do(s) vegetal(is), o que contiver por base dois ou mais sucos ou polpas das frutas, ou extratos vegetais, ou sucos de partes dos vegetais, ou as suas misturas.

2.2.7. Refresco Misto ou Bebida Mista de (nome da fruta, da polpa ou do vegetal) com Aroma de (nome da fruta ou do vegetal de origem), o que contiver por base dois ou mais sucos ou polpas das frutas, ou extratos vegetais, ou sucos de partes dos vegetais, ou as suas misturas e do aroma, tendo predominância o sabor do aroma.

2.2.8. Refresco ou Bebida de Laranja ou Laranjada, o que contiver por base suco de laranja.

2.2.9. Refresco ou Bebida de Limão ou Limonada, o que contiver por base suco de limão.

2.2.10. Refresco ou Bebida de Guaraná, o que contiver por base semente de guaraná ou extrato de guaraná.

2.2.11. Refresco ou Bebida de Cola, o que contiver por base a noz de cola ou o extrato de noz de cola.

2.2.12. O Refresco Artificial terá sua denominação seguida da palavra "Artificial", e da expressão "Sabor de ... "acrescida do nome da matéria - prima substituída.

2.2.13. Aos Refrescos Artificiais é vedado o uso da denominação "bebida de fruta, ou de extrato vegetal ou de parte do vegetal" em substituição à denominação "refresco"

3. REFERÊNCIAS

3.1. Normas estabelecidas pelo Regulamento da [Lei nº 8.918 de 14 de julho de 1994](#), aprovado pelo [Decreto nº 2.314 de 04 de setembro de 1997](#).

3.2. [MERCOSUL/GMC/RESOLUÇÃO Nº 86/96](#) - Regulamento Técnico do MERCOSUL sobre aditivos a serem empregados segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF).

3.3. Resolução CNS/MS N o 04/88.

4. COMPOSIÇÃO E REQUISITOS

Composição

4.1.1. Ingredientes básicos

4.1.1.1. Suco de fruta, para os refrescos a base de suco de fruta.

4.1.1.2. Suco de vegetal, para os refrescos a base de suco de legumes, verduras e de parte de vegetais.

4.1.1.3. Polpa de fruta, para os refrescos a base de polpa de fruta.

4.1.1.4. Extrato vegetal, para os refrescos a base de extrato vegetal.

4.1.1.5. Açúcar - sacarose (açúcar refinado ou cristal) que poderá ser substituída total ou parcialmente por sacarose invertida, frutose, glicose e seus xaropes.

4.1.1.6. Água A água atenderá, obrigatoriamente, às normas e os padrões de potabilidade da água, aprovadas em legislação específica.

4.1.2. Ingredientes opcionais:

4.1.2.1 O refresco poderá ser adicionado de outras matérias-primas naturais de fruta ou de vegetais, sob a forma de macerados, extratos e óleos essenciais, desde que comprovada mente inócuos à saúde humana.

4.1.2.2. Aromatizante: Poderão ser adicionados os aprovados em legislação específica.

4.2. Requisitos:

4.2.1. Características sensoriais e físico-químicas.

4.2.1.1. As características sensoriais e físico-químicas deverão estar em consonância com a composição do produto.

4.2.1.2. Características físico-químicas

4.2.1.2.1. Refresco de uva

	Max	Min
--	-----	-----

Suco de uva, no mínimo com 14°BRIX, % (V/V)	.-	qsp.	30
Açúcar		qsp.	
Acidez titulável, em ácido tartárico, g/100ml	.-		0,15

4.2.1.2.2. Refresco de laranja ou laranjada

	Max		Min
suco de laranja, no mínimo com 10,5°BRIX, % (V/V)			30
Açúcar	.-	qsp	
Acidez titulável, em ácido cítrico anidro, g/100ml	.-		0,25

4.2.1.2.3. Refresco de abacaxi

	Max		Min
suco de abacaxi, no mínimo com 10,0° BRIX, % (V/V)	.-		30
Açúcar		qsp	
Acidez titulável, em ácido cítrico anidro, g/100ml	.-		0,20

4.2.1.2.4. Refresco de maçã

Max			Min
suco de maçã, no mínimo com 10° BRIX, % (V/V)	.-		20
Açúcar		qsp	
Acidez titulável em ácido málico, g/100ml	.-		0,05

4.2.1.2.5. Refresco de Pêra

	Max		Min
suco de pêra, no mínimo com 10° BRIX, % (V/V)	.-		20
Açúcar		qsp	
Acidez titulável, em ácido málico, g/100ml	.-		0,06

4.2.1.2.6. Refresco de manga

	Max		Min
polpa de manga, no mínimo com 14°BRIX, % (V/V)	.-		20
Açúcar		qsp	
Acidez titulável, em ácido cítrico, g/100ml	.-		0,01

4.2.1.2.7. Refresco goiaba

	Max		Min
polpa de goiaba, no mínimo com 6° BRIX, % (V/V)	.-		15
Açúcar		qsp	
Acidez titulável, em ácido málico, g/100ml	.-		0,1

4.2.1.2.8. Refresco de maracujá

	Max		Min
suco de maracujá, no mínimo com 9° BRIX, % (V/V)	.-		6
Açúcar		qsp	
Acidez titulável, em ácido cítrico anidro, g/100ml	.-.		0,1

4.2.1.2.9. Refresco de limão ou limonada

	Max		Min
suco de limão, com 5% de acidez, % (V/V)	.-		5
Açúcar		qsp	
Acidez titulável, em ácido cítrico, g/100ml	.-		0,25

4.2.1.2.10. Refresco de tangerina

	Max		Min
suco de tangerina, com o mínimo de 10,5° BRIX, % (V/V)	.-		30
Açúcar		qsp	
Acidez titulável, em ácido cítrico anidro, g/100ml	.-		0,25

4.2.1.2.11. Refresco de tamarindo

	Max		Min
polpa de tamarindo, no mínimo com 6,00 BRIX, % (V/V)	.-		6
Açúcar		qsp	
Acidez titulável tartárico, g/100ml	.-		0,12

4.2.1.2.12. Refresco de mangaba

	Max		Min
polpa de mangaba, no mínimo com 7° Brix, % (V/V)	.-		15

Açúcar		qsp	
Acidez titulável, em ácido cítrico, g/100ml	.-.		0,15

4.2.1.2.13. Refresco de cajá

	Max		Min
suco de cajá, no mínimo com 8° de Brix, %(V/V)	.-.		20
Açúcar		qsp	
Acidez titulável, em ácido cítrico, g/100ml	.-.		0,25

4.2.1.2.14. Refresco de caju

	Max		Min
suco de caju, no mínimo com 10° Brix, %(V/V)	.-.		10
Açúcar		qsp	
Acidez titulável em ácido cítrico, g/100ml	.-.		0,07

4.2.1.2.15. Refresco de guaraná

	Max		Min
semente de guaraná (gênero Paullinia) ou o seu equivalente em extrato, na bebida, g/100ml	.-.		0,02
Açúcar		qsp	

4.2.1.2.16. Refresco de vegetais

	Max		Min
suco ou sumo de verduras ou legumes ou parte de vegetal, %(V/V)	.-.		10
Açúcar		qsp	

4.2.1.2.17. Refresco de extratos vegetais

	Max		Min
extratos vegetais naturais		qsp	
Açúcar		qsp	

4.2.1.2.18. Refresco misto ou bebida mista de frutas

	Max		Min
suco ou polpa de mais de uma fruta, %(V/V)	.-.		10
Açúcar		qsp	

4.2.1.2.19. Refresco misto ou bebida mista de vegetais

	Max		Min
suco ou sumo de uma ou mais de uma verdura, legume, ou de parte do vegetal ou extrato vegetal, %(V/V)	-.-		10
Açúcar		qsp	

4.2.1.2.20. Refresco misto ou bebida mista de frutas e vegetais

	Max		Min
suco ou sumo de mais de uma fruta, verdura, legume, ou de parte do vegetal, %(V/V)	-.-		10
Açúcar		qsp	

4.2.1.2.21. Os refrescos deverão apresentar componentes principais e secundários próprios do suco ou da polpa, ou dos extratos vegetais, ou parte dos vegetais, em proporção correspondente à quantidade adicionada.

4.2.1.2.22. Os refrescos, cujos percentuais de polpa de frutas não foram definidos nos itens acima, deverão conter no mínimo o mesmo teor equivalente de suco de fruta.

4.2.1.2.23. O refresco que for adicionado em sua composição de cafeína (trimetilxantina) natural, ou sintética, não deverá ter o limite de cafeína superior a vinte miligramas por cem mililitros do produto a ser consumido.

4.2.1.2.24. O refresco que contiver semente de guaraná (gênero Paullinia), ou seu equivalente em extrato, deverá apresentar os quantitativos dos componentes secundários do guaraná, proibida a adição de cafeína sintética ou da obtida de outro vegetal.

4.2.1.2.25. O Refresco que apresentar característica organoléptica própria da matéria - prima natural de sua origem, ou cujo nome se lhe assemelhe, conterà, obrigatoriamente, esta matéria - prima nas quantidades mínimas estabelecidas.

4.2.1.2.26. O Refresco que não atender ao disposto no item 4.2.1.2.25 será denominado de "Artificial".

4.2.1.2.27. Não será permitida a associação de açúcares e edulcorantes hipocalóricos e não - calóricos na fabricação de refresco.

4.2.1.2.28. O Refresco de guaraná não poderá ser adicionado de cumarina.

4.2.1.2.29. O Refresco deverá apresentar as características organolépticas próprias da matéria prima de sua origem.

4.2.1.2.30. O Refresco deverá ser conservado por meios físicos ou pelo emprego de conservadores químicos previstos em norma específica.

4.2.1.2.31. Os refrescos cujos percentuais de suco, ou de polpa de fruta, não foram definidos na presente norma, serão estabelecidos em ato administrativo complementar.

4.2.2. Acondicionamento:

4.2.2.1.A embalagem do produto deverá obedecer aos padrões estabelecidos na legislação.

4.2.2.2. O Refresco não deverá ter suas características organolépticas e composição alteradas pelos materiais dos recipientes, dos equipamentos utilizados no seu processamento e na comercialização .

5. ADITIVOS E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA ELABORAÇÃO

Poderão ser utilizados os aditivos e os coadjuvantes aprovados na [Resolução MERCOSUL/GMC 86/96](#) e em legislação específica

6. CONTAMINANTES

6.1. Resíduos de pesticidas (praguicidas) Os resíduos de Defensivos Agrícolas do Refresco somente poderão resultar daqueles autorizados na cultura do vegetal utilizado, e correspondente aos limites de tolerância fixados pelo órgão competente do Ministério da Saúde.

6.2. Outros contaminantes: O Refresco não poderá conter substâncias minerais ou orgânicas tóxicas em quantidade perigosa para a saúde humana, observado o estabelecido pela legislação específica.

7. HIGIENE

7.1. Os estabelecimentos de produção do Refresco deverão atender às condições higiênicas fixadas nas Normas Sanitárias aplicáveis aos estabelecimentos de bebidas em geral.

O Refresco deverá obedecer aos padrões microbiológicos estabelecidos pelo Ministério da Saúde.

8. PESOS E MEDIDAS

Quanto aos pesos e medidas será observada a legislação Federal específica.

9. ROTULAGEM

9.1. O Refresco que contiver matéria-prima natural e for adicionado de corante e aromatizante artificiais, em conjunto ou separadamente, deverá conter em seu rótulo as expressões "colorido artificialmente" ou "aromatizado artificialmente", de forma legível e

contrastante, com caracteres gráficos em dimensão mínima correspondendo a um terço da maior letra do maior termo gráfico usado para os demais dizeres, excetuada a marca, não podendo ser inferior a dois milímetros.

9.2. Os Refrescos que não contiverem a matéria-prima natural de sua origem, terão sua denominação seguida da palavra "Artificial", e da expressão "Sabor de ..."

acrescida do nome da matéria-prima substituída, declarada de forma legível e visível de mesma cor e em dimensões gráficas mínimas não inferiores à metade da maior letra do maior termo gráfico usado para os demais dizeres, excetuada a marca.

9.3. Os Refrescos artificiais deverão mencionar nos seus rótulos sua denominação, de forma visível e legível, da mesma cor e dimensão mínima correspondendo à metade da maior letra do maior termo gráfico usado para os demais dizeres, excetuando-se a marca, sendo vedada a declaração, designação, figura ou desenho que induza a erro de interpretação ou possa provocar dúvida sobre a origem, natureza ou composição.

9.4. Deverão ser obedecidas as Normas estabelecidas pelo Regulamento da [Lei nº 8.918 de 14 de julho de 1994](#), aprovado pelo [Decreto nº 2.314 de 04 de setembro de 1997](#), e sua legislação complementar, bem como a [Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990](#).

10. MÉTODOS DE ANÁLISES

Os métodos oficiais de análises são os estabelecidos em atos Administrativos do Ministério da Agricultura e do Abastecimento.

11. AMOSTRAGEM

A colheita de amostra será feita de acordo com as disposições do Artigo 117 e seus parágrafos, do Regulamento da [Lei nº 8.918 de 14 de julho de 1994](#), aprovado pelo [Decreto nº 2.314 de 04 de setembro de 1997](#), e atos administrativos do Ministério da Agricultura e do Abastecimento.

12. DISPOSIÇÕES GERAIS

Os casos omissos serão resolvidos pela Coordenadoria de Inspeção Vegetal (CIV), do Departamento de Inspeção Vegetal (DDIV) da Secretaria de Defesa Agropecuária.

ANEXO II

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA REFRIGERANTE

1. ALCANCE

1.1. Objetivo: Fixar a identidade e as características mínimas de qualidade a que deverá obedecer o Refrigerante.

Âmbito de Aplicação: O presente Regulamento se aplica ao Refrigerante.

2. DESCRIÇÃO

2.1. Definição

2.1.1. Refrigerante é a bebida gaseificada, obtida pela dissolução em água potável, de suco ou extrato vegetal de sua origem, adicionada de açúcares.

2.1.2. O refrigerante deverá ser obrigatoriamente saturado de dióxido de carbono industrialmente puro.

2.2. Classificação / Designação:

2.2.1 Refrigerante de (nome da fruta) , o que contiver por base suco ou polpa da fruta.

2.2.2. Refrigerante de Extrato de (nome do vegetal), o que contiver por base extrato vegetal.

2.2.3. Refrigerante de (nome da fruta ou do vegetal), o que contiver por base suco ou extrato vegetal ou suco de parte do vegetal de sua origem.

2.2.4. Refrigerante de (nome da fruta ou vegetal) com aroma de (nome da fruta ou do vegetal), o que contiver por base suco de fruta e aroma natural, tendo predominância do sabor do aroma.

2.2.5. Refrigerante Misto de (nome das frutas), o que contiver por base dois ou mais sucos das frutas.

2.2.6. Refrigerante Misto de (nome da fruta, ou dos vegetais), o que contiver por base suco(s) das frutas, extrato(s) de vegetal (is) ou suco(s) de parte do vegetal de sua origem, 2.2.7. Refrigerante de (nome da fruta, ou vegetal) com aroma de (Fruta ou vegetal de origem), o que contiver sucos de frutas, ou extratos vegetais, ou suco(s)de fruta (s), extrato(s) vegetal(is) e suco(s) de parte do(s) vegetal(is) e aroma, tendo predominância do sabor do aroma.

2.2.8. Refrigerante de Limão ou Soda Limonada, o que contiver por base suco de limão.

2.2.9. Refrigerante de Guaraná, o que contiver por base semente de guaraná ou seu equivalente em extrato de guaraná.

2.2.10. Refrigerante de Cola, o que contiver por base a noz de cola ou extrato de noz de cola.

3. REFERÊNCIAS

3.1. Normas estabelecidas pelo Regulamento da [Lei nº 8.918 de 14 de julho de 1994](#), aprovado pelo [Decreto nº 2.314 de 04 de setembro de 1997](#).

3.2. [MERCOSUL/GMC/RESOLUÇÃO N o 86/96](#) - Regulamento Técnico do MERCOSUL sobre aditivos a serem empregados segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF).

3.3. Resolução CNS/MS N o 04/88.

4. COMPOSIÇÃO E REQUISITOS

Composição

4.1.1. Ingredientes básicos

4.1.1.1. Suco de fruta, para os refrigerantes a base de suco de fruta.

4.1.1.2. Suco de vegetal, para os refrigerantes a base de suco de legumes, verduras e de parte de vegetais.

4.1.1.3. Extrato vegetal, para os refrigerantes a base de extrato vegetal.

4.1.1.4. Quinino ou seus sais, para os refrigerantes que contiverem por base o quinino ou seus sais.

4.1.1.5. Noz de cola ou extrato de Noz de Cola, para os refrigerantes de cola.

4.1.1.6. Semente de guaraná (gênero Paullinia) ou seu equivalente em extrato de guaraná, para o refrigerante de guaraná.

4.1.1.7. Açúcar - sacarose (açúcar refinado ou cristal) que poderá ser substituída total ou parcialmente por sacarose invertida, frutose, glicose e seus xaropes.

4.1.1.8. Água: A água atenderá, obrigatoriamente, às normas e os padrões de potabilidade da água, aprovadas em legislação específica.

4.1.1.9. Dióxido de carbono (gás carbônico): O gás carbônico deverá ser industrialmente puro e na quantidade mínima dissolvida de 1,0 V (volume de dióxido de carbono).

O volume de dióxido de carbono é definido como a quantidade de gás dissolvida em dado volume de água sob a pressão atmosférica (760 mm de Hg) e a +15,5°C.

4.1.2. Ingredientes opcionais:

4.1.2.1.0 refrigerante poderá ser adicionado de outras matérias-primas naturais de frutas ou de vegetais, sob a forma de macerados, extratos e óleos essenciais, desde que comprovada mente inÓcuos à saúde humana.

4.1.2.2. Aromatizante: Poderão ser utilizados os aprovados em legislação específica.

4.2. Requisitos:

4.2.1. Características sensoriais e físico-químicas.

4.2.1.1. As características sensoriais e físico-químicas deverão estar em consonância com a composição do produto.

4.2.1.2 Características físico-químicas

4.2.1.2.1. Refrigerante de uva

	Max		Min
Suco de uva, no mínimo com 14° BRIX, % (V/V)	.-		10
Açúcar		qsp	
Acidez titulável, em ácido tartárico, g/100ml	.-		0,03

4.2.1.2..2 Refrigerante de laranja

	Max		Min
Suco de laranja, no mínimo com 10,5°BRIX, % (V/V)	.-		10
Açúcar		qsp	
Acidez titulável, em ácido cítrico anidro, g/100ml	.-		0,1

4.2.1.2.3. Refrigerante de abacaxi

	Max		Min
Suco de abacaxi, no mínimo com 10,0° BRIX, % (V/V)	.-		10
Açúcar		qsp	
Acidez titulável, em ácido cítrico anidro, g/100ml	.-		0,07

4.2.1.2.4. Refrigerante de maçã

	Max	Min
Suco de maçã, no mínimo com 10° BRIX, % (V/V)	-.-	5
Açúcar		qsp
Acidez titulável em ácido málico, g/100ml	-.-	0,02

4.2.1.2.5. Refrigerante de pêra

	Max	Min
Suco de pêra, no mínimo com 10° BRIX, % (V/V)	-.-	5
Açúcar		qsp
Acidez titulável em ácido málico, g/100ml	-.-	0,03

4.2.1.2.6. Refrigerante de maracujá

	Max	Min
Suco de maracujá, no mínimo com 9° BRIX, % (V/V)	-.-	3
Açúcar		qsp
Acidez titulável, em ácido cítrico anidro, g/100ml	-.-	0,06

4.2.1.2.7. Refrigerante de limão ou soda limonada

	Max	Min
Suco de limão, no mínimo com 5% de acidez, em	-.-	2,5
ácido cítrico, % V/V		
Açúcar		qsp
Acidez titulável, em ácido cítrico, g/100ml	-.-	0,125

4.2.1.2.8. Refrigerante de guaraná

	Max	Min
Semente de guaraná ou seu equivalente em extrato (mg/100ml)	-.-	20
Açúcar		qsp
Acidez titulável em ácido cítrico, g/100ml	-.-	0,1
Cafeína em mg/100ml	-.-	0,6
Tanino em mg/100ml	-.-	1,0

4.2.1.2.9. Refrigerante de cola

	Max	Min
Semente de noz de cola ou extrato de noz de cola		qsp
Açúcar		qsp

Acidez titulável em ácido cítrico, g/100ml	.-.		0,065
Cafeína em mg/100ml	20,0		.-.

4.2.1.2.10. Água tônica da Quinina

	Max		Min
Quinino ou seus sais (em quinino anidro) mg/100ml	7,0		2,0
Açúcar		qsp	
Acidez titulável, em ácido cítrico anidro		qsp	

4.2.1.2.11. Refrigerante de vegetais

	Max		Min
Suco ou sumo de verduras ou legumes ou parte de vegetal, %(V/V)	.-.		10
Açúcar		qsp	

4.2.1.2.12. Refrigerante de extratos vegetais

	Max		Min
Extratos vegetais naturais		qsp	
Açúcar		qsp	

4.2.1.2.13. Refrigerante misto de frutas

	Max		Min
Suco de mais de uma fruta, %(V/V)	.-.		5
Açúcar		qsp	

4.2.1.2.14. Refrigerante misto de vegetais

	Max		Min
Suco ou sumo de uma ou mais de uma verdura, legume, ou de parte do vegetal, ou extrato vegetal, %(V/V)	.-.		10
Açúcar		qsp	

4.2.1.2.15. Refrigerante misto frutas e vegetais

	Max		Min
Suco ou sumo de mais de uma fruta, verdura, legume, ou parte de um vegetal ou extrato de mais de um vegetal, %(V/V)	.-.		5
Açúcar		qsp	

4.2.1.2.16. Os refrigerantes deverão apresentar componentes principais e secundários próprios do suco ou extratos vegetais, ou de parte dos vegetais, em proporção correspondente à quantidade adicionada.

4.2.1.2.17. O refrigerante que apresentar característica organoléptica própria da matéria - prima natural de sua origem, ou cujo nome se lhe assemelhe, conterá, obrigatoriamente, esta matéria - prima, nas quantidades mínimas estabelecidas.

4.2.1.2.18. O refrigerante que não atender ao disposto no item

4.2.1.2.17. será denominado de "Artificial".

4.2.1.2.19. O refrigerante de cola que for adicionado em sua composição de cafeína (trimetilxantina) natural, ou sintética, não deverá ter o limite de cafeína superior a vinte miligramas por cem mililitros do produto a ser consumido.

4.2.1.2.20. O refrigerante que contiver semente de guaraná (gênero Paullinia), ou seu equivalente em extrato, deverá apresentar os quantitativos dos componentes secundários do guaraná, proibida a adição de cafeína sintética ou da obtida de outro vegetal.

4.2.1.2.21. O refrigerante de guaraná não poderá ser adicionado de "cumarina" ou seus derivados.

4.2.1.2.22. Não será permitida a associação de açúcares e edulcorantes hipocalóricos e não - calóricos na fabricação de refrigerante.

4.2.1.3. O refrigerante deverá apresentar as características organolépticas próprias da matéria prima de sua origem.

4.2.1.4. O refrigerante deverá ser conservado por meios físicos ou pelo emprego de conservadores químicos previstos em norma específica.

4.2.2. Acondicionamento

4.2.2.1. A embalagem do produto deverá obedecer aos padrões estabelecidos na legislação.

4.2.2.2. O refrigerante não deverá ter suas características organolépticas e composição alteradas pelos materiais dos recipientes, dos equipamentos utilizados no seu processamento e na comercialização.

5. ADITIVOS E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA/ ELABORAÇÃO

Poderão ser utilizados os aditivos e os coadjuvantes aprovados em legislação específica

6. CONTAMINANTES

6.1. Resíduos de pesticidas (praguicidas): Os resíduos de Defensivos Agrícolas do Refrigerante somente poderão resultar daqueles autorizados na cultura do vegetal utilizado, e correspondentes aos limites de tolerância fixados pelo órgão competente do Ministério da Saúde.

6.2. Outros contaminantes: O refrigerante não poderá conter substâncias minerais ou orgânicas tóxicas em quantidade perigosa para a saúde humana, observado o estabelecido pela legislação específica.

7. HIGIENE

7.1. Os estabelecimentos de produção do Refrigerante deverão atender às condições higiênicas fixadas nas Normas Sanitárias aplicáveis aos estabelecimentos de bebidas em geral.

7.2. O refrigerante deverá obedecer aos padrões microbiológicos estabelecidos pelo Ministério da Saúde.

8. PESOS E MEDIDAS

Quanto aos pesos e medidas será observada a legislação Federal específica.

9. ROTULAGEM

9.1. O refrigerante que contiver matéria - prima natural e for adicionado de corante e aromatizante artificiais, em conjunto ou separadamente, deverá conter em seu rótulo as expressões "colorido artificialmente" ou "aromatizado artificialmente", de forma legível e contrastante, com caracteres gráficos em dimensão mínima correspondendo a um terço da maior letra do maior termo gráfico usado para os demais dizeres, excetuada a marca, não podendo ser inferior a dois milímetros.

Quando estas expressões forem impressas na cápsula de vedação, os dizeres deverão apresentar dimensões mínimas de um milímetro.

9.2. Os refrigerantes que não contiverem a matéria-prima natural de sua origem terão sua denominação seguida palavra "Artificial", e da expressão "Sabor de ..." acrescida do nome da matéria-prima substituída, declarada de forma legível e visível, da mesma cor e dimensão mínima correspondendo à metade da maior letra do maior termo gráfico usado para os demais dizeres, excetuando-se a marca.

9.3. Os refrigerantes artificiais deverão mencionar nos seus rótulos sua denominação, de forma visível e legível, da mesma cor e dimensão mínima correspondendo à metade da maior letra do maior termo gráfico usado para os demais dizeres, excetuando-se a

marca, sendo vedada a declaração, designação, figura ou desenho que induza a erro de interpretação ou possa provocar dúvida sobre a origem, natureza ou composição.

9.4. O refrigerante de cola que contiver cafeína abaixo de 1,5mg/100ml deverá declarar no rótulo a expressão "descafeinado".

9.5. Deverão ser obedecidas as Normas estabelecidas pelo Regulamento da [lei nº 8.918 de 14 de julho de 1994](#), aprovado pelo [Decreto nº 2.314 de 04 de setembro de 1997](#), bem como a [Lei n.o 8.078, de 11 de setembro de 1990](#).

10. METODOS DE ANALISES

Os métodos oficiais de análises são os estabelecidos em atos Administrativos do Ministério da Agricultura e do Abastecimento.

11. AMOSTRAGEM

A colheita de amostra será feita de acordo com as disposições do Artigo 117 e seus parágrafos, do Regulamento da [lei nº 8.918 de 14 de julho de 1994](#), aprovado pelo [Decreto nº 2.314 de 04 de setembro de 1997](#).

12. DISPOSIÇÕES GERAIS

Os casos omissos serão resolvidos pela Coordenadoria de Inspeção Vegetal (CIV), do Departamento de Defesa e Inspeção Vegetal (DDIV) da Secretaria de Defesa Agropecuária.

ANEXO III

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA PREPARADO OU CONCENTRADO LÍQUIDO PARA REFRESCO OU REFRIGERANTE

1. ALCANCE

1.1. Objetivo: Fixar a identidade e as características mínimas de qualidade que deverá obedecer o Preparado ou Concentrado Líquido Para Refresco ou Refrigerante.

1.2. Âmbito de Aplicação: O presente Regulamento se aplica ao Preparado ou Concentrado Líquido para Refresco ou Refrigerante.

2. DESCRIÇÃO

2.1. Definição

2.1.1. Preparado ou Concentrado Líquido para Refresco é a bebida que contiver suco, ou polpa de fruta, ou extrato vegetal ou parte do vegetal, açúcar e água potável, preparada através de processo tecnológico adequado, que assegure a sua apresentação e conservação até o momento de consumo.

2.1.2. Preparado ou Concentrado Líquido para Refrigerante é a bebida que contiver suco de fruta, extrato vegetal ou de parte do vegetal de sua origem, açúcar água potável, preparada através de processo tecnológico adequado, que assegure sua apresentação e conservação até o momento de consumo.

2.1.3. Ao Preparado ou Concentrado Líquido para Refrigerante deverá ser adicionado de água potável e dióxido de carbono, industrialmente puro, para o seu consumo.

2.1.4. Ao Preparado Líquido para Refresco deverá ser adicionado unicamente de água potável, para o seu consumo.

2.1.5 Preparado ou Concentrado Líquido para Refresco (sem açúcar) é a bebida que contiver suco, ou polpa de fruta, ou extrato vegetal ou parte do vegetal, e água potável, preparada através de processo tecnológico adequado, que assegure a sua apresentação e conservação até o momento de consumo.

2.1.6. Preparado ou Concentrado Líquido para Refrigerante (sem açúcar) é bebida que contiver suco de fruta, extrato vegetal ou de parte do vegetal de sua origem e água potável, preparada através de processo tecnológico adequado, que assegure a sua apresentação e conservação até o momento de consumo.

2.2. Classificação! Designação

2.2.1. Preparado ou Concentrado Líquido para Refresco ou Bebida de (nome da fruta) , o que contiver por base suco ou polpa da fruta.

2.2.2. Preparado ou Concentrado Líquido para Refresco ou Bebida de (nome da fruta ou do vegetal), o que contiver por base suco ou polpa da fruta, extrato vegetal ou suco de parte do vegetal de sua origem.

2.2.3. Preparado ou Concentrado Líquido Para Refresco ou Bebida de Extrato de (nome do vegetal que lhe deu origem), o que contiver por base extrato vegetal.

2.2.4. Preparado ou Concentrado Líquido para Refresco ou Bebida de (nome da fruta ou do vegetal) com aroma de (nome do vegetal), o que contiver por base suco ou polpa da fruta e aroma natural, tendo predominância do sabor do aroma.

2.2.5. Preparado ou Concentrado Líquido para Refresco Misto ou Bebida Mista de (nome das frutas), o que contiver por base dois ou mais sucos, ou polpas da (s) frutas, ou suco(s) e polpa (s) da (s) frutas.

2.2.6. Preparado ou Concentrado Líquido para Refresco Misto ou Bebida Mista de (nome das fruta(s), do(s) extrato(s) vegetal(is) ou do(s) vegetal(is), o que contiver por base dois ou mais sucos ou polpas de frutas, ou extratos vegetais, ou sucos de partes dos vegetais, ou as suas misturas.

2.2.7. Preparado ou Concentrado Líquido para Refresco Misto ou Bebida Mista de (nome da(s) fruta(s) ou do(s) vegetal(is), ou do(s) extrato(s) vegetal(is) com Aroma de (vegetal de origem), o que contiver por base dois ou mais sucos ou polpas de frutas, ou extratos vegetais, ou sucos de partes dos vegetais, ou as suas misturas e de aroma, tendo predominância do sabor do aroma.

2.2.8. Preparado ou Concentrado Líquido para Refresco ou Bebida de Laranja ou Laranjada, o que contiver por base suco de laranja.

2.2.9. Preparado ou Concentrado Líquido para Refresco ou Bebida de Limão ou Limonada, o que contiver por base suco de limão.

2.2.10. Preparado ou Concentrado Líquido Para Refresco ou Bebida de Guaraná, o que contiver por base semente de guaraná ou extrato de guaraná.

2.2.11. Preparado ou Concentrado Líquido Para Refresco ou Bebida de Cola, o que contiver por base a noz de cola ou extrato de noz de cola.

2.2.12. Preparado ou Concentrado Líquido Para Refrigerante de (nome da fruta) , o que contiver por base suco da fruta.

2.2.13. Preparado ou Concentrado Líquido para Refrigerante de (nome do vegetal), o que contiver por base extrato vegetal ou suco de parte do vegetal de sua origem.

2.2.14. Preparado ou Concentrado Líquido para Refrigerante de (nome da fruta ou do vegetal) com aroma de (nome da fruta ou do vegetal), o que contiver por base suco da fruta e aroma natural, tendo predominância do sabor do aroma.

2.2.15. Preparado ou Concentrado Líquido para Refrigerante Misto de (nome das frutas), o que contiver por base dois ou mais sucos das frutas.

2.2.16. Preparado ou Concentrado Líquido para Refrigerante Misto de (nome dos vegetais de origem), o que contiver por base dois ou mais extratos vegetais ou sucos de parte de vegetais.

2.2.17. Preparado ou Concentrado Líquido para Refrigerante Misto de (nome da fruta, ou dos vegetais), o que contiver por base dois ou mais sucos de frutas ou extratos ou sucos de parte do vegetal, ou suco(s) de fruta(s) , extrato(s) vegetal(is) e suco(s) de parte do(s) vegetal(is).

2.2.18. Preparado ou Concentrado Líquido para Refrigerante Misto de (nome da fruta ou do vegetal) com Aroma de (vegetal de origem), o que contiver por base dois ou mais sucos de frutas ou extratos vegetais, ou sucos de parte dos vegetais, ou suco(s) de fruta(s) , extrato(s) vegetal(is) ou suco(s) de parte do(s) vegetal(is) e de aroma, tendo predominância do sabor do aroma.

2.2.19. Preparado ou Concentrado Líquido para Refrigerante de Limão ou Soda Limonada, o que contiver por base suco de limão.

2.2.20. Preparado ou Concentrado Líquido para Refrigerante de Guaraná, o que contiver por base semente de guaraná ou extrato de guaraná.

2.2.21. Preparado ou Concentrado Líquido para Refrigerante de Cola, o que contiver por base a noz de cola ou extrato de noz de cola.

2.2.22. Preparado ou Concentrado Líquido para Água Tônica de Quinino, o que contiver por base o quinino ou seus sais.

2.2.23. Preparado ou Concentrado Líquido para Refrigerante de Gengibre, o que contiver por base o gengibre ou extrato de gengibre.

2.2.24. O Preparado ou Concentrado Líquido para Refresco ou Refrigerante Artificial terá sua denominação seguida da palavra "Artificial", e da expressão "Sabor de..." acrescida do nome da matéria-prima substituída.

2.2.25. Ao Preparado ou Concentrado Líquido para Refresco Artificial é vedado o uso da denominação "bebida de fruta, ou de extrato vegetal ou de parte do vegetal"

em substituição à denominação "refresco".

2.2.26. Os Preparados ou Concentrados Líquidos para Refrescos ou Refrigerantes que não contiverem açúcar em suas composições, terão suas denominações acrescidas da expressão "sem açúcar".

3. REFERÊNCIAS

3.1. Normas estabelecidas pelo Regulamento da [Lei nº 8.918 de 14 de julho de 1994](#), aprovado pelo [Decreto nº 2.314 de 04 de setembro de 1997](#).

3.2. [MERCOSUL/GMC/RESOLUÇÃO N o 86/96](#) - Regulamento Técnico do MERCOSUL sobre aditivos a serem empregados segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF).

3.3. Resolução CNS/MS N o 04/88.

4. COMPOSIÇÃO E REQUISITOS

4.1. Composição

4.1.1. Ingredientes básicos

4.1.1.1. Suco de fruta, para o preparado líquido que contiver por base o suco de fruta.

4.1.1.2. Polpa de fruta, para o preparado líquido que contiver polpa de fruta.

4.1.1.3. Suco de vegetal ou de parte do vegetal, o que contiver por base suco de verduras, legumes, e de parte de vegetais.

4.1.1.4. Extrato de vegetal, para o preparado líquido que contiver por base o extrato de vegetal.

4.1.1.5. Quinino e seus sais, para o preparado líquido que contiver por base o quinino ou seus sais.

4.1.1.6. Noz de cola ou extrato de noz de cola, para o preparado líquido, o que contiver por base a noz de cola ou extrato de noz de cola.

4.1.1.7. Semente de Guaraná (gênero Paullinia) ou seu equivalente em extrato de guaraná para o preparado líquido, o que contiver por base semente ou extrato de guaraná.

4.1.1.8. Açúcar - sacarose (açúcar refinado ou cristal) que poderá ser substituída total ou parcialmente por sacarose invertida, frutose , glicose e seus xaropes.

4.1.1.9. Água: A Água atenderá ,obrigatoriamente, às normas e os padrões de potabilidade da água, aprovados em legislação específica.

4.1.2. Ingredientes opcionais 4.1.2.1. O Preparado ou Concentrado Líquido para Refresco e Refrigerante, poderá ser adicionado de outras rnatérias-primas naturais de frutas ou de vegetais, sob a forma de macerados extratos e óleos essenciais, desde que comprovadamente inócuo à saúde humana.

4.1.2.2. Aromatizante: Poderão ser utilizados os aprovados em legislação específica.

4.2. Requisitos:

4.2.1. Características sensoriais e físico-químicas:

4.2.1.1. As características sensoriais e físico-químicas deverão estar em consonância com a composição do produto.

4.2.1.2. O preparado ou concentrado líquido para refresco ou refrigerante, quando diluído para consumo deverá ter a sua composição de acordo com os limites fixados nos Padrões de Identidade e Qualidade para o respectivo refrigerante ou refresco.

4.2.1.3. O preparado ou concentrado líquido para refresco ou refrigerante que apresentar característica organoléptica própria da matéria - prima natural de sua origem, ou cujo nome se lhe assemelhe, conterá, obrigatoriamente, esta matéria -

prima, nas quantidades mínimas estabelecidas nos Padrões de Identidade e Qualidade para refresco e refrigerante, no produto diluído.

4.2.1.4. O preparado ou concentrado líquido para refresco ou refrigerante que não atender ao disposto no item 4.2.1.3. será denominado de " Artificial " .

4.2.1.5. Não será permitida a associação de açúcares e edulcorantes hipocalóricos e não - calóricos na fabricação do preparado ou concentrado líquido para refresco ou refrigerante.

4.2.1.6. O preparado líquido para refresco ou refrigerante que for adicionado em sua composição de cafeína (trimetilxantina) natural, ou sintética, não deverá ter o limite de cafeína superior a vinte miligramas por cem mililitros do produto a ser consumido.

4.2.1.7. O preparado ou concentrado líquido para refresco ou refrigerante que contiver semente de guaraná (gênero Paullinia), ou seu equivalente em extrato, deverá apresentar os quantitativos dos componentes secundários do guaraná, proibida a adição de cafeína sintética ou da obtida de outro vegetal.

4.2.1.7. O preparado ou concentrado líquido para refresco ou refrigerante deverá apresentar as características organolépticas próprias da matéria prima de sua origem.

4.2.1.8. O preparado ou concentrado líquido para refresco ou refrigerante deverá ser conservado por meios físicos ou pelo emprego de conservadores químicos previstos em norma específica.

4.2.2. Acondicionamento

4.2.2.1. A embalagem do produto deverá obedecer aos padrões estabelecidos na legislação.

4.2.2.2. O preparado ou concentrado líquido para refresco ou refrigerante não deverá ter suas características organolépticas e composição alteradas pelos materiais dos recipientes, dos equipamentos utilizados no seu processamento e comercialização .

5. ADITIVOS E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA / ELABORAÇÃO

Poderão ser utilizados os aditivos e os coadjuvantes aprovados na [Resolução MERCOSUUGMCI N° 86/96](#) - Regulamento Técnico do MERCOSUL sobre aditivos a serem Empregados Segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF), bem como os aprovados em legislação específica.

6. CONTAMINANTES

6.1. Resíduos de pesticidas (praguicidas): Os resíduos de Defensivos Agrícolas do preparado ou concentrado líquido para refresco ou refrigerante somente poderão resultar daqueles autorizados na cultura do vegetal utilizado, e correspondentes aos limites de tolerância fixados pelo órgão competente do Ministério da Saúde.

6.2.. Outros contaminantes: O Preparado ou Concentrado Líquido para Refresco ou Refrigerante não poderá conter substâncias minerais e/ou orgânicas tóxicas em quantidade perigosa para a saúde humana, observado o estabelecido pela legislação específica.

7. HIGIENE

7.1. Os estabelecimentos de produção do preparado ou concentrado líquido para refresco ou refrigerante deverão atender às condições higiênicas fixadas nas Normas Sanitárias aplicáveis a estabelecimentos de bebidas em geral.

7.2. O preparado ou concentrado líquido para refresco ou refrigerante deverá obedecer aos padrões microbiológicos estabelecidos pelo Ministério da Saúde.

8. PESOS E MEDIDAS

Quanto aos pesos e medidas será observada a legislação Federal específica.

9. ROTULAGEM

9.1. O preparado ou concentrado líquido para refresco e refrigerante que contiver matéria-prima natural e for adicionado de corante e aromatizante artificiais, em conjunto ou separadamente, deverá conter em seu rótulo as expressões "colorido artificialmente" ou "aromatizado artificialmente", de forma legível e contrastante, com caracteres gráficos em dimensão mínima correspondendo a um terço da maior letra do maior termo gráfico usado para os demais dizeres, excetuando-se a marca, não podendo ser inferior a dois milímetros.

9.2. Os preparados ou concentrados líquidos para refresco ou refrigerante que não contiverem a matéria-prima natural de sua origem terão sua denominação seguida da palavra "Artificial", e da expressão "Sabor de ..." acrescida do nome da matéria prima substituída, declarada de forma legível e visível, da mesma cor e em dimensões gráficas mínimas não inferiores a metade da maior letra do maior termo gráfico usado para os demais dizeres, excetuada a marca.

9.3. Os preparados ou concentrados líquidos para refresco ou refrigerantes artificiais deverão mencionar nos seus rótulos sua denominação, de forma visível e legível, da mesma cor e dimensão mínima correspondendo a metade da maior letra do maior termo gráfico usado para os demais dizeres, excetuando - se a marca, sendo vedada a declaração, designação, figura ou desenho que induza a erro de interpretação ou possa provocar dúvida sobre a origem, natureza ou composição.

9.4. Os preparados ou concentrados líquidos para refresco ou refrigerantes sem açúcar deverão mencionar nos seus rótulos sua denominação, de forma visível e legível, da mesma cor e dimensão mínima correspondendo a metade da maior letra do maior termo gráfico usado para os demais dizeres, excetuando-se a marca, sendo vedada a declaração, designação, figura ou desenho que induza a erro de interpretação ou possa provocar dúvida sobre a origem, natureza ou composição.

9.5. Deverão ser obedecidas as Normas estabelecidas pelo Regulamento da [lei nº 8.918 de 14 de setembro de 1994](#), aprovado pelo [Decreto nº 2.314 de 04 de setembro de 1997](#), bem como a [lei n.o 8.078, de 11 de setembro de 1990](#).

10. MÉTODOS DE ANÁLISES

Os métodos oficiais de análises são os estabelecidos em atos Administrativos do Ministério da Agricultura e do Abastecimento.

11. AMOSTRAGEM

A colheita de amostra será feita de acordo com as disposições do Artigo 117 e seus parágrafos, do Regulamento da [lei nº 8.918 de 14 de setembro de 1994](#), aprovado pelo [Decreto nº 2.314 de 04 de setembro de 1997](#), e atos administrativos do Ministério da Agricultura e do Abastecimento.

12. DISPOSIÇÕES GERAIS

Os casos omissos serão resolvidos pela Coordenadoria de Inspeção Vegetal (CIV), do Departamento de Defesa e Inspeção Vegetal (DDIV) da Secretaria de Defesa Agropecuária.

ANEXO IV

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA PREPARADO SÓLIDO PARA REFRESCO

1. ALCANCE

1.1. Objetivo: Fixar a identidade e as características mínimas de qualidade a que deverão obedecer os Preparados Sólidos para Refresco.

1.2. Âmbito de Aplicação :O presente regulamento se aplica aos Preparados Sólidos para elaboração de Refresco.

2. DESCRIÇÃO

2.1. Definição: Preparado Sólido para Refresco é o produto à base de suco ou extrato vegetal de sua origem e açúcares, podendo ser adicionado de edulcorantes hipocalóricos e não-calóricos, destinado à elaboração de bebida, para o consumo imediato, pela adição de água potável.

2.2. Classificação/Designação

2.2.1. Preparado Sólido para Refresco ou Bebida de (nome da fruta) , o que contiver por base suco desidratado da fruta.

2.2.2. Preparado Sólido para Refresco ou Bebida de (nome da fruta ou do vegetal), o que contiver por base suco ou polpa da fruta desidratados, extrato vegetal ou suco desidratado da parte do vegetal de sua origem.

2.2.3. Preparado Sólido para Refresco ou Bebida de Extrato de (nome do vegetal), o que contiver por base extrato de vegetal.

2.2.4 Preparado Sólido para Refresco ou Bebida de (nome da fruta ou do vegetal), sabor (nome da fruta ou do vegetal), o que contiver por base suco, ou polpa da fruta ou extrato vegetal, ou suco desidratado de partes dos vegetais e aroma, tendo predominância do sabor do aromatizante.

2.2.5. Preparado Sólido para Refresco Misto ou Bebida Mista de (nome das frutas,), o que contiver por base dois ou mais sucos ou polpas de frutas desidratados.

2.2.6. Preparado Sólido para Refresco Misto ou Bebida Mista de (nome da(s) fruta(s), ou do(s) extrato(s) vegetal(is), ou do(s) vegetal(is), o que contiver por base dois ou mais sucos ou polpas de frutas desidratados, ou extratos vegetais, ou sucos desidratados de partes dos vegetais, ou dois ou mais suco(s) ou polpa(s) de fruta(s) desidratado(s), ou extrato(s) vegetal(is), ou suco(s) desidratado(s) de parte(s) do(s) vegetal(is).

2.2.7. Preparado Sólido para Refresco Misto ou Bebida Mista de (nome da (s), ou do (s) vegetal (is), ou do (s) vegetal(is) sabor de (nome da fruta ou do vegetal de origem), o que contiver por base dois ou mais sucos ou polpas de frutas desidratados, ou extratos vegetais, ou sucos desidratados de partes dos vegetais, ou as suas misturas e do aroma, tendo predominância do sabor do aromatizante.

2.2.8. Preparado Sólido para Refresco ou Bebida de Laranja ou Laranjada, o que contiver suco ou polpa de laranja desidratado.

2.2.9. Preparado Sólido para Refresco ou Bebida de Limão ou Limonada, o que contiver por base suco ou polpa de limão desidratado.

2.2.10. Preparado Sólido para Refresco ou Bebida de Guaraná, o que contiver por base semente de guaraná ou extrato de guaraná.

2.2.11. Preparado Sólido para Refresco ou Bebida de Cola, o que contiver por base a noz de cola ou extrato de noz de cola.

2.2.12. O Preparado Sólido para Refresco Artificial terá sua denominação seguida da palavra "Artificial", e da expressão "Sabor de..." acrescida do nome da matéria - prima substituída.

2.2.13. Aos Preparados Sólidos para Refrescos Artificiais é vedado o uso da denominação "bebida de fruta, ou de extrato vegetal ou de parte do vegetal" em substituição à denominação "refresco" .

3. REFERÊNCIAS

3.1. Normas estabelecidas pelo Regulamento da [Lei nº 8.918 de 14 de julho de 1994](#), aprovado pelo [Decreto nº 2.314 de 04 de setembro de 1997](#).

3.2. [MERCOSUL/GMC/RESOLUÇÃO N o 86/96](#) - Regulamento Técnico do MERCOSUL sobre aditivos a serem empregados segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF).

3.3. Resolução CNS/MS N o 04/88.

4. COMPOSIÇÃO E REQUISITOS

4.1 Composição

4.1.1. Ingredientes básicos

4.1.1.1. Suco de fruta desidratado, para o preparado sólido que contiver por base o suco de fruta.

4.1.1.2. Polpa de fruta desidratada, para o preparado sólido que contiver polpa de fruta.

4.1.1.3. Suco de vegetal ou de parte do vegetal desidratado, o preparado sólido que contiver por base suco de verduras, legumes, e de parte de vegetais.

4.1.1.4. Extrato de Vegetal, para o Preparado Sólido que contiver por base o Extrato de Vegetal.

4.1.1.5. Açúcares - sacarose (açúcar refinado ou cristal) que poderá ser substituída total ou parcialmente por sacarose invertida, frutose, glicose, dextrose, malto-dextrina e outros açúcares aprovados por legislação específica.

4.1.2. Ingredientes opcionais:

4.1.2.1. O Preparado Sólido para Refresco poderá ser adicionado de outras matérias-primas naturais de frutas ou de vegetais, sob a forma de macerados, extratos desidratados e óleos essenciais, desde que comprovada mente inócuos à saúde humana.

4.1.2.2. Aromatizante: Poderão ser utilizados os aprovados em legislação específica.

4.1.2.3. Edulcorantes hipocalóricos e não calóricos, poderão ser utilizados os aprovados em legislação específica, que poderão substituir parcialmente os açúcares.

4.1.2.4. O preparado sólido para refresco poderá ser adicionado de vitaminas, de sais minerais e de outros nutrientes, em conformidade com o estabelecido em ato administrativo do Ministério da Agricultura e do Abastecimento ou do Ministério da Saúde.

4.2. Requisitos:

4.2.1. Características sensoriais e físico-químicas:

4.2.1.1. As características sensoriais e físico-químicas deverão estar em consonância com a composição do produto.

4.2.1.2. Os Preparado Sólido para Refresco ou Bebida de Laranja, ou de Uva, ou de Tangerina, ou de Abacaxi ou de Maça deverão conter uma quantidade mínima de 5% (cinco por cento), em peso, de suco desidratado da fruta correspondente.

4.2.1.3. Os Preparados Sólidos para Refresco ou Bebida de Limão ou de Maracujá deverão conter uma quantidade mínima de 2,5 % (dois e meio por cento) em peso, de suco desidratado da fruta correspondente.

4.2.1.4. O Preparado Sólido para Refresco ou Bebida de Guaraná deverá conter no mínimo 0,02 % (dois centésimos por cento) em peso, de semente de guaraná ou seu equivalente em extrato de guaraná.

4.2.1.5. Os Preparados Sólidos para Refrescos Sabor de Fruta ou do Vegetal, estabelecido no item 2.2.4., deverão conter uma quantidade mínima de 1 % (um por cento) em peso, de suco da fruta ou polpa de fruta vegetal correspondente.

4.2.1.6. Os Preparados Sólidos para Refresco Misto Sabor de Fruta ou de Vegetal, estabelecidos no item 2.2.7. deverão conter uma quantidade mínima de 2% (dois por cento) em peso, do(s) suco(s) ou Polpa(s) de fruta(s) do vegetal correspondente.

4.2.1.7. O Preparado Sólido para Refresco que apresentar característica organoléptica própria da matéria-prima natural de sua origem, ou cujo nome se lhe assemelhe, conterà, obrigatoriamente, esta matéria-prima.

4.2.1.8. Os Preparados Sólidos para Refresco ou Bebida de Fruta, cujo percentual mínimo de suco, polpa ou extrato vegetal que não tenham sido previstos nesta norma, terão seus percentuais estabelecidos em ato administrativo complementar.

4.2.1.9. Atributos e respectivos limites para os preparados sólidos para refresco que contiver associação de açúcares, edulcorantes hipocalóricos e não calóricos:

VALOR CALÓRICO ATRIBUTO LIMITES DO PRODUTO PRONTO PARA CONSUMO.

Reduzido redução mínima de 25% do VCT e diferença > 20 Kcal/100 ml.

Baixo máximo de 20 Kcal (80 KJ) /100 ml.

AÇUCARES ATRIBUTO LIMITES DO PRODUTO PRONTO PARA CONSUMO

Reduzido redução mínima de 25% de açúcares e diferença > 5g açúcares /100 ml e mesmas condições exigidas para os atributos reduzido ou baixo valor calórico, ou frase "esta não é uma bebida com valor calórico reduzido" ou equivalente, quando a redução de mais de 25% de açúcares implicar em aumento ou manutenção do valor calórico do produto. (valor inferior a 10% não será considerado).

Não contém máximo de 0,5 g. açúcares /100 ml e mesmas condições exigidas para os atributos reduzido ou baixo valor calórico, ou frase "esta não é uma bebida com valor calórico reduzido" ou equivalente.

4.2.1.10. O Preparado Sólido para refresco que for adicionado em sua composição de cafeína (trimetilxantina) natural, ou sintética, não deverá ter o limite de cafeína superior a vinte miligramas por cem mililitros do produto a ser consumido.

4.2.1.11. O Preparado Sólido para refresco que contiver semente de guaraná (gênero Paullinia), ou seu equivalente em extrato, deverá apresentar os quantitativos dos componentes secundários do guaraná, proibida a adição de cafeína sintética ou da obtida de outro vegetal.

4.2.1.12. O Preparado Sólido para Refresco deverá apresentar as características organolépticas próprias da matéria-prima de sua origem.

4.2.1.13. O Preparado Sólido para Refresco deverá ser conservado por meios físicos ou pelo emprego de conservadores químicos previstos em norma específica.

4.2.1.14. O Preparado Sólido para Refresco não deverá ter suas características organolépticas e composição alteradas pelos materiais dos recipientes, dos equipamentos utilizados no seu processamento e na comercialização.

4.2.2. Acondicionamento: A embalagem do produto deverá obedecer aos padrões estabelecidos na legislação.

5. ADITIVOS E COADJUVANTES DE TECNOLOGIAI ELABORAÇÃO

Poderão ser utilizados os aditivos e os coadjuvantes aprovados em legislação específica

6. CONTAMINANTES

6.1. Resíduos de pesticidas (praguicidas): Os resíduos de Defensivos Agrícolas do Preparado Sólido para Refresco somente poderão resultar daqueles autorizados na cultura do vegetal utilizado, e correspondentes aos limites de tolerância fixados pelo órgão competente do Ministério da Saúde.

6.2. Outros contaminantes: O Preparado Sólido para Refresco não poderá conter substâncias minerais ou orgânicas tóxicas em quantidade perigosa para a saúde humana, observado o estabelecido pela legislação específica.

7. HIGIENE

7.1. Os estabelecimentos de produção do Preparado Sólido para Refresco deverão atender às condições higiênicas fixadas nas Normas Sanitárias aplicáveis aos estabelecimentos de bebidas em geral.

Os Preparados Sólidos para Refresco deverão obedecer aos padrões microbiológicos estabelecidos pelo Ministério da Saúde.

8. PESOS E MEDIDAS Quanto aos pesos e medidas será observada a legislação Federal específica.

9. ROTULAGEM

9.1. O Preparado Sólido para Refresco que contiver matéria - prima natural e for adicionado de corante e aromatizante artificiais, em conjunto ou separadamente, deverá conter em seu rótulo as expressões "colorido artificialmente" ou "aromatizado artificialmente", de forma legível e contrastante, com caracteres gráficos em dimensão mínima correspondendo a um terço da maior letra do maior termo gráfico usado para os demais dizeres, excetuada a marca, não podendo ser inferior a dois milímetros.

9.2. O Preparados Sólido para Refrescos que não contiver a matéria prima natural de sua origem terá sua denominação seguida da palavra "Artificial ", e da expressão "Sabor de ..." acrescida do nome da matéria-prima substituída, declarada de forma legível e visível, da mesma cor e em dimensões gráfica mínimas não inferiores a metade da maior letra do maior termo gráfico usado para os demais dizeres, excetuando - se a marca.

9.3. Os Preparados Sólidos para Refrescos que não contiverem a matéria-prima natural de sua origem deverão mencionar nos seus rótulos sua denominação, de forma visível e legível, da mesma cor e dimensão mínima correspondendo a metade da maior letra do maior termo gráfico usado para os demais dizeres, excetuando - se a marca, sendo vedada a declaração, designação, figura ou desenho que induza a erro de interpretação ou possa provocar dúvida sobre a origem, natureza ou composição.

9.4. Na rotulagem dos Preparados Sólidos Para Refresco, com exceção dos artificiais, será obrigatório constar a expressão "CONTÉM... % de Suco, ou Polpa ou Vegetal", de forma visível e legível, da mesma cor e em dimensões gráficas mínimas de 3 mm (três milímetros), podendo constar o desenho da fruta ou vegetal de origem.

9.5. Na rotulagem do preparado sólido para refresco que contiver associação de açúcares e edulcorantes hipocalóricos e não calóricos deverá constar o nome do edulcorante, por extenso, sua respectiva função e quantidade, em miligramas por cem mililitros do produto para o consumo. Quando houver adição de aspartame, deverá constar na rotulagem a expressão "Fenilcetonúricos: contém Fenilalanina".

9.6. É vedado o uso das expressões "Diet", ou "Dietético" ou similares nos rótulos dos preparados sólidos para refrescos que contiverem associação de açúcares e edulcorantes hipocalóricos e não calóricos.

9.7. Na rotulagem do preparado sólido para refresco que contiver associação de açúcares e edulcorantes hipocalóricos e não calóricos poderá constar as expressões

"Valor calórico reduzido", "Valor calórico baixo", "Açúcares reduzido", ou "Não Contém", desde que sejam atendidas as exigências constantes no item 4.2.1.9.

9.8. E permitido o uso do termo "light" nos rótulos dos Preparados Sólidos para Refresco de valor calórico reduzido ou baixo e de açúcares reduzido.

9.9. Deverão ser obedecidas as Normas estabelecidas pelo Regulamento da [lei nº 8.918 de 14 de julho de 1994](#), aprovado pelo [Decreto nº 2.314 de 04 de setembro de 1997](#), bem como a [lei n.o 8.078, de 11 de setembro de 1990](#).

10. MÉTODOS DE ANÁLISES

Os métodos oficiais de análises são os estabelecidos em atos Administrativos do Ministério da Agricultura e do Abastecimento.

11. AMOSTRAGEM

A colheita de amostra será feita de acordo com as disposições do Artigo 117 e seus parágrafos, do Regulamento da [lei nº 8.918 de 14 de julho de 1994](#), aprovado pelo [Decreto nº 2.314 de 04 de setembro de 1997](#) e atos administrativos do Ministério da Agricultura e do Abastecimento.

12. DISPOSIÇÕES GERAIS Os casos omissos serão resolvidos pela Coordenadoria de Inspeção Vegetal (CIV), do Departamento de Defesa e Inspeção Vegetal (DDIV) da Secretaria de Defesa Agropecuária.

ANEXO V

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA XAROPE

1. ALCANCE

1.1. Objetivo: Fixar a identidade e as características mínimas de qualidade a que deverá obedecer o Xarope.

1.2. Âmbito de Aplicação: O presente Regulamento se aplica ao Xarope.

2. DESCRIÇÃO

2.1 Definição: Xarope é o produto não gaseificado, obtido pela dissolução em água potável, de suco de fruta, polpa ou parte do vegetal e açúcares, numa concentração mínima de 52 o Brix (cinquenta e dois graus Brix), à 20°C (vinte graus Celsius), adicionado unicamente de água potável para o seu consumo.

2.2. Classificação/ Designação

2.2.1. Xarope de (nome da fruta), o que contiver por base suco ou polpa da fruta.

2.2.2. Xarope de (nome da fruta ou do vegetal), o que contiver por base suco ou polpa da fruta, extrato vegetal ou suco de parte do vegetal de sua origem

2.2.3. Xarope de Extrato de (nome do vegetal que lhe deu origem), o que contiver por base extrato vegetal.

2.2.4. Xarope de (nome da fruta ou vegetal) com aroma de (nome do vegetal), o que contiver por base suco, ou polpa de fruta, ou extrato vegetal ou suco de parte do vegetal e aroma natural, tendo predominância do sabor do aroma.

2.2.5. Xarope Misto de (nome da (s) fruta (s)), o que contiver por base dois ou mais sucos, ou polpas de frutas, ou suco(s) e polpa (s) de frutas.

2.2.6. Xarope Misto de nome da(s) fruta(s) ou do(s) extrato(s) vegetal(is) ou do(s) vegetal(is), o que contiver por base dois ou mais sucos ou polpas de frutas, ou extratos vegetais, ou sucos de partes dos vegetais, ou as suas misturas.

2.2.7. Xarope Misto de (nome da fruta, polpa ou vegetal) com Aroma de (vegetal de origem), o que contiver por base dois ou mais sucos ou polpas de frutas, ou extratos vegetais, ou sucos de partes dos vegetais, ou as suas misturas e de aroma, tendo predominância do sabor do aroma.

2.2.8. Xarope de suco ou "SQUASH" é o produto que contiver no mínimo quarenta por cento do suco da fruta ou polpa, em peso.

2.2.9. Xarope de avenca ou CAPILÉ é o produto que contiver suco de avenca, aromatizado com essência natural de frutas, podendo ser colorido com caramelo.

2.2.10. Xarope de amêndoa ou ORCHATA é o produto que contiver amêndoa, adicionado de extrato de folha de laranjeira.

2.2.11. 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.

2.2.12. O Xarope artificial terá sua denominação seguida da palavra "Artificial", e da expressão "Sabor de..." acrescida do nome da matéria-prima substituída.

3. REFERÊNCIAS

3.1. Normas estabelecidas pelo Regulamento da [Lei nº 8.918 de 14 de julho de 1994](#), aprovado pelo [Decreto nº 2.314 de 04 de setembro de 1997](#).

3.2. [MERCOSUL/GMC/RESOLUÇÃO N o 86/96](#) - Regulamento Técnico do MERCOSUL sobre aditivos a serem empregados segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF).

3.3. Resolução CNS/MS N o 04/88.

4. COMPOSIÇÃO E REQUISITOS

4.1. Composição

4.1.1. Ingredientes básicos

4.1.1.1. Suco de fruta, para o Xarope que contiver por base o suco da fruta.

4.1.1.2. Polpa de fruta, para o Xarope que contiver por base polpa da fruta.

4.1.1.3. Suco de vegetal ou de parte do vegetal, o que contiver por base suco de verduras, legumes, e de parte de vegetais.

4.1.1.4. Extrato de vegetal, para o Xarope que contiver por base o extrato de vegetal.

4.1.1.6. Açúcar - sacarose (açúcar refinado ou cristal) que poderá ser substituída total ou parcialmente por sacarose invertida, frutose , glicose e seus xaropes.

4.1.1.7.Água: A Água atenderá ,obrigatoriamente, as normas e os padrões de potabilidade da água, aprovados em legislação específica.

4.1.2. Ingredientes opcionais:

4.1.2.1. O Xarope poderá ser adicionado de outras matérias-primas naturais de frutas ou de vegetais, sob a forma de macerados, extratos e óleos essenciais, desde que comprovadamente inócuo à saúde humana, 4.1.2.2. Aromatizante: Poderão ser utilizados os aprovados em legislação específica.

4.2. Requisitos

4.2.1. Características sensoriais e físico-químicas:

4.2.1.1. As Características sensoriais e físico-químicas deverão estar em consonância com a composição do produto.

4.2.1.2. O Xarope, quando diluído para consumo, deverá ter a sua composição de acordo com os limites fixados nos Padrões de Identidade e Qualidade para a bebida que seja indicada na rotulagem.

4.2.1.3. O Xarope que apresentar característica organoléptica própria da matéria - prima natural de sua origem, ou cujo nome se lhe assemelhe, conterà, obrigatoriamente, esta matéria - prima, nas quantidades mínimas estabelecidas.

4.2.1.4. O Xarope que for adicionado em sua composição de cafeína (trimetilxantina) natural, ou sintética, não deverá ter o limite de cafeína superior a vinte miligramas por cem mililitros do produto a ser consumido,

4.2.1.5. O Xarope que contiver semente de guaraná (gênero Paullinia), ou seu equivalente em extrato, deverá apresentar os quantitativos dos componentes secundários do guaraná, proibida a adição de cafeina sintética ou da obtida de outro vegetal,

4.2.1.6. O Xarope que não atender ao disposto nos itens 4.2.1.3. será denominado de "Artificial".

4.2.1.7. Não será permitida a associação de açúcares e edulcorantes hipocalóricos e não - calóricos na fabricação de Xarope,

4.2.1.8. Não será permitida a substituição dos açúcares por edulcorantes hipocalóricos e não - calóricos na fabricação de Xarope.

4.2.1.9. O Xarope deverá apresentar as características organolépticas próprias da matéria-prima de sua origem.

4.2.1.10. O Xarope deverá ser conservado por meios físicos ou pelo emprego de conservadores químicos previstos em normas específicas.

4.2.2. Acondicionamento

4.2.2.1. A embalagem do produto deverá obedecer os padrões estabelecidos na legislação.

4.2.2.2. O Xarope não deverá ter suas características organolépticas e composição alteradas pelos materiais dos recipientes, dos equipamentos utilizados no seu processamento e comercialização

5. ADITIVOS E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA/ ELABORAÇÃO

Poderão ser utilizados os aditivos e os coadjuvantes aprovados em legislação específica

6. CONTAMINANTES

6.1. Resíduos de pesticidas (praguicidas): Os resíduos de Defensivos Agrícolas do Xarope somente poderão resultar daqueles autorizados na cultura do vegetal utilizado, e correspondentes aos limites de tolerância fixados pelo órgão competente do Ministério da Saúde.

6.2.. Outros contaminantes: O Xarope não poderá conter substâncias minerais ou orgânicas tóxicas em quantidade perigosa para a saúde humana, observado o estabelecido pela legislação específica.

7. HIGIENE

7.1. Os estabelecimentos de produção do Xarope deverão atender às condições higiênicas fixadas nas Normas Sanitárias aplicáveis as estabelecimentos de bebidas em geral, 7.2. O Xarope deverá obedecer aos padrões microbiológicos estabelecidos pelo Ministério da Saúde.

8. PESOS E MEDIDAS Quanto aos pesos e medidas será observada a legislação Federal específica.

9. ROTULAGEM

9.1. O Xarope que contiver matéria - prima natural e for adicionado de corante e aromatizante artificiais, em conjunto ou separadamente, deverá conter em seu rótulo as expressões "colorido artificialmente" ou "aromatizado artificialmente", de forma legível e contrastante, com caracteres gráficos em dimensão mínima correspondendo a um terço da maior letra do maior termo gráfico usado para os demais dizeres, excetuada a marca, não podendo ser inferior a dois milímetros.

9.2. O Xarope que não contiver matéria-prima natural de sua origem terá sua denominação seguida da palavra "Artificial", e da expressão "Sabor de..." acrescida do nome da matéria - prima substituída, declarada de forma legível e visível e em dimensões gráficas mínimas não inferiores ao maior termo gráfico usado para os demais dizeres, excetuada a marca.

9.3. Os Xaropes artificiais deverão mencionar nos seus rótulos sua denominação, de forma visível e legível, da mesma cor e dimensão mínima correspondendo a metade da maior letra do maior termo gráfico usado para os demais dizeres, excetuando - se a marca, sendo vedada a declaração, designação, figura ou desenho que induza a erro de interpretação ou possa provocar dúvida sobre a origem, natureza ou composição.

9.4. Deverão ser obedecidas as Normas estabelecidas pelo Regulamento da [Lei nº 8.918 de 14 de julho de 1994](#), aprovado pelo [Decreto nº 2.314 de 04 de setembro de 1997](#), bem como a [Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990](#).

10. MÉTODOS DE ANÁLISES

OS métodos oficiais de análises são os estabelecidos em atos Administrativos do Ministério da Agricultura e do Abastecimento.

11. AMOSTRAGEM

A colheita de amostra será feita de acordo com as disposições do Artigo 117 e seus parágrafos, do Regulamento da [Lei nº 8.918 de 14 de julho de 1994](#), aprovado

pelo [Decreto nº 2.314 de 04 de setembro de 1997](#) e atos administrativos do Ministério da Agricultura e do Abastecimento.

12. DISPOSIÇÕES GERAIS

Os casos omissos serão resolvidos pela Coordenadoria de Inspeção Vegetal (CIV), do Departamento de Defesa e Inspeção Vegetal (DDIV) da Secretaria de Defesa Agropecuária.

ANEXO VI

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA CHÁ PRONTO PARA O CONSUMO.

1. ALCANCE

1.1. Objetivo: Fixar a identidade e as características mínimas de qualidade a que deverá obedecer o Chá Pronto para o Consumo

1.2. Âmbito de Aplicação: O presente Regulamento se aplica ao Chá Pronto Para o Consumo.

2. DESCRIÇÃO

2.1 Definição

2.1.1. Chá Pronto Para o 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 outros) ou de folhas, hastes, pecíolos e pedúnculos de erva-mate da espécie *Ilex paraquariensis*, ou de outros vegetais, podendo ser adicionados de outras substâncias de origem vegetal e de açúcares.

2.2. Classificação / Designação

2.2.1. Chá é a bebida obtida pela maceração, infusão ou percolação de folhas, brotos de varias espécies do gênero *Thea*.

2.2.1.1. Chá de nome(s) do(s) vegetal(is) a que deu(ram) origem é a bebida obtida através da infusão, maceração ou percolação de folhas, brotos ou de partes de vegetais ou as suas misturas.

2.2.1.2. Chá de (nome do vegetal que deu origem) com aroma ou sabor (nome do vegetal que deu origem ao aroma), o que contiver Chá de vegetal adicionado de um aroma.

2.2.1.3. Chá de (nome do vegetal que deu origem) com (nome da fruta ou do vegetal), o que contiver Chá de vegetal com suco, polpa de fruta ou extrato vegetal.

2.2.2. Chá Mate ou Mate é o chá obtido da erva-mate da espécie *Ilex paraquariensis*.

2.2.2.1. Chá Mate ou Mate com aroma ou sabor (nome do vegetal que deu origem ao aroma), o que contiver Chá Mate ou Mate adicionado de um ou mais aromas.

2.2.2.2. Chá Mate ou Mate com (nome da fruta ou do vegetal), o que contiver Chá Mate ou Mate com suco, polpa de fruta, extrato vegetal, ou suas misturas.

2.2.3. Chá Preto é a bebida obtida pela maceração, infusão ou percolação de folhas e brotos de várias espécies de Chá do gênero Thea, após submetido a processo tecnológico adequado.

2.2.3.1. Chá Preto com Aroma ou Sabor (nome do vegetal que deu origem ao aroma) o que contiver Chá adicionado de um ou mais aromas, cujo sabor predominante é o do(s) aroma(s).

2.2.3.2. Chá Preto com nome(s) da(s) fruta(s) ou do(s) vegetal(is), o que contiver suco, polpa de fruta, extrato de vegetal ou as suas misturas.

3. REFERÊNCIAS

3.1. Normas estabelecidas pelo Regulamento da [Lei nº 8.918 de 14 de julho de 1994](#), aprovado pelo [Decreto nº 2.314 de 04 de setembro de 1997](#).

3.2. [MERCOSU/GMC/RESOLUÇÃO N o 86/96](#) - Regulamento Técnico do MERCOSUL sobre aditivos a serem empregados segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF).

4. COMPOSIÇÃO E REQUISITOS:

4.1. Composição:

4.1.1. Ingredientes básicos:

4.1.1.1. Folhas, Brotos de várias espécies de chá do gênero Thea, ou folhas, hastes, pecíolos e pedúnculos de erva- mate da espécie Ilex paraguariensis ou de outros vegetais previstos em legislação específica.

4.1.1.2. Água: A água atenderá, obrigatoriamente, as normas e os padrões de potabilidade de água, aprovadas em legislação específica.

4.1.2. Ingredientes opcionais:

4.1.2.1. Açúcar - Sacarose (açúcar refinado ou cristal) que poderá ser substituída total ou parcialmente por sacarose invertida, frutose, glicose e seus xaropes.

4.1.2.2. Matérias primas naturais de frutas ou de vegetais, sob a forma de macerados, extratos vegetais e óleos essenciais, desde que comprovada mente inócuos à saúde.

4.1.2.3. Suco ou polpa de fruta.

4.2. Requisitos:

4.2.1. Características sensoriais e físico-químicas.

4.2.1.1. As características sensoriais e físico-químicas deverão estar em consonância com a composição do produto.

4.2.1.2. Características físico - químicas 4.2.2. Acondicionamento:

4.2.2.1. A embalagem do produto deverá obedecer aos padrões estabelecidos na legislação.

4.2.2.2. O chá pronto para consumo não deverá ter suas características organolépticas e composição alteradas pelos materiais dos recipientes, dos equipamentos utilizados no seu processamento e na comercialização .

5. CONTAMINANTES

5.1. Resíduos de pesticidas (praguicidas): Os resíduos de Defensivos Agrícolas do Chá Pronto Para o Consumo somente poderão resultar daqueles autorizados na cultura do vegetal utilizado, e correspondentes aos limites de tolerância fixados pelo órgão competente do Ministério da Saúde.

5.2.. Outros contaminantes: O chá pronto para o consumo não poderá conter substâncias minerais ou orgânicas tóxicas em quantidade perigosa para a saúde humana, observado o estabelecido pela legislação específica.

6. HIGIENE

6.1. Os estabelecimentos de produção do chá pronto para o consumo deverão atender às condições higiênicas fixadas nas Normas Sanitárias aplicáveis aos estabelecimentos de bebidas em geral.

6.2. O chá pronto para o consumo deverá obedecer aos padrões microbiológicos estabelecidos pelo Ministério da Saúde.

7. PESOS E MEDIDAS

Quanto aos pesos e medidas será observada a legislação Federal específica.

8. ROTULAGEM

8.1. No rótulo do chá pronto para o consumo deverá constar sua denominação, de forma visível e legível, da mesma cor e dimensão mínima de 2 mm, sendo vedada a declaração, designação, figura ou desenho que induza a erro de interpretação ou possa provocar dúvida sobre a origem, natureza ou composição.

8.2. Deverão ser obedecidas as Normas estabelecidas pelo do Regulamento da [lei nº 8.918 de 14 de julho de 1994](#), aprovado pelo [Decreto nº 2.314 de 04 de setembro de 1997](#), bem como a [lei n.o 8.078, de 11 de setembro de 1990](#).

9. MÉTODOS DE ANALISES

Os métodos oficiais de análises são os estabelecidos em atos Administrativos do Ministério da Agricultura e do Abastecimento.

10. AMOSTRAGEM

A colheita de amostra será feita de acordo com as disposições do Artigo 117 e seus parágrafos, do Regulamento da [lei nº 8.918 de 14 de julho de 1994](#), aprovado pelo [Decreto nº 2.314 de 04 de setembro de 1997](#).

11. DISPOSIÇÕES GERAIS

Os casos omissos serão resolvidos pela Coordenadoria de Inspeção Vegetal (CIV), do Departamento de Defesa e Inspeção Vegetal (DDIV) da Secretaria de Defesa Agropecuária.

D.O.U., 17/11/1998

Este texto não substitui a Publicação Oficial.

Fonte: www.agricultura.gov.br