

# CARTILHÃO DO VIGIAGRO

## Consolidação das normas de bebidas, vinhos e derivados da uva e do vinho

Para fins de \_\_\_\_\_ importação  
pelo Brasil.

Formatado: Fonte: 30 pt, Negrito

Formatado: Fonte: Negrito

Formatado: Fonte: 24 pt

Formatado: Fonte: 24 pt

Formatado: Centralizado

Formatado: Fonte: 24 pt

Formatado: Fonte: 24 pt

2[Brasília](#), 28 de setembro de 2018

Coordenação [do Grupo de Trabalho](#)  
Juçara André – DFVB/CGVB/DIPOV/SDA

Desenvolvimento  
Letícia Castro – CGVB/DIPOV/SDA

Validação  
André [Almeida](#) – SIPOV/DDA/SFA-RS  
César Rosso- Vigiagro- Itajaí  
Helder Silva – LANAGRO-SP  
Hilder Carlos- Vigiagro Santos  
[Josinete Freitas - CGAL](#)  
Marco Santiago - DRV B/DIPOV/SDA  
Maria [Vieira-Ventura](#) – LANAGRO-PE  
Luciana Gomes - DRV B/DIPOV/SDA  
Paulo Celso – LANAGRO-RS  
Péricles Macedo - DRV B/DIPOV/DAS  
Ricardo Prates – SIFISV/DDA/SFA-ES  
[Rogério Cunha- DFVB/CGVB/DIPOV/SDA](#)

## Sumário

<b>1- REGRAS GERAIS SOBRE O PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DOS PRODUTOS IMPORTADOS</b> .....	<b>5</b>
<b>2- FLUXOGRAMA DE IMPORTAÇÃO DE BEBIDAS, VINHOS E DERIVADOS DA UVA E DO VINHO</b> .....	<b>8</b>
<b>3- ACESSO AO SISCOLE</b> .....	<b>10</b>
.....	<b>12</b>
<b>4 - MODELOS DE CERTIFICADO DE ORIGEM E DE COMPROVAÇÃO OFICIAL E TÍPICIDADE E REGIONALIDADE ACEITOS PELO BRASIL</b> .....	<b>12</b>
<b>5- REGRAS GERAIS DE ROTULAGEM</b> .....	<b>18</b>
<b>6- PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELA LEGISLAÇÃO BRASILEIRA</b> .....	<b>20</b>
AÇAI .....	20
ÁGUA DE COCO .....	25
AGUARDENTE COMPOSTA .....	29
AGUARDENTE DE CANA .....	35
AGUARDENTES: DE CEREAL, DE MELADO, DE MELAÇO, DE RAPADURA OU DE VEGETAL .....	38
AGUARDENTE DE FRUTA .....	41
AGUARDENTE DE VINHO .....	44
ALCOÓLICO COMPOSTO .....	46
ARAC .....	49
AQUAVIT, AKUAVIT OU ACQUAVITAE .....	52
BAGACEIRA, GRAPPA, GRASPA .....	62
BATIDA .....	64
BEBIDA ALCOÓLICA MISTA .....	69
BEBIDA ALCOÓLICA COMPOSTA .....	77
BEBIDA COMPOSTA .....	79
BRANDY OU CONHAQUE FINO .....	90
CAIPIRINHA .....	93
COQUETEL DE VINHO OU BEBIDA ALCOÓLICA MISTA DE VINHO .....	97
CACHAÇA .....	100
CHAMPANHA (CHAMPAGNE), ESPUMANTE OU ESPUMANTE NATURAL .....	104
CERVEJA/ CHOPP .....	107
CONHAQUE .....	125
COOLER .....	128
COQUETEL COMPOSTO .....	130
CORN OU KORN .....	132
FERMENTADOS ACÉTICOS .....	134
FERMENTADO DE CANA .....	141
FERMENTADO DE FRUTA .....	143
FERMENTADO DE FRUTA COMPOSTO .....	147
FERMENTADO DE FRUTA LICOROSO .....	149
FERMENTADO DE FRUTA MISTO .....	151
FERMENTADO DE UVA DESALCOOLIZADO .....	155
FILTRADO DOCE .....	157
GENEBRA .....	159

GIM OU GIN .....	162
HIDROMEL .....	165
JEROPIGA .....	167
LICOR .....	169
LICOR DE BAGACEIRA OU GRAPPA .....	176
LICOR DE CONHAQUE FINO OU DE BRANDY .....	181
NÉCTAR .....	185
MISTELA .....	188
MISTELA COMPOSTA .....	189
PISCO .....	192
POLPA DE FRUTA .....	193
POLPA DE UVA .....	206
PREPARADO LIQUIDO PARA CHÁ .....	208
PREPARADO SÓLIDO PARA BEBIDA COMPOSTA .....	217
REFRESCO .....	226
REFRIGERANTE .....	236
RUM OU RON .....	246
SANGRIA .....	249
SAQUÊ .....	251
SIDRA .....	253
SOCHU OU SHOCHU .....	255
SODA .....	257
SUCO .....	265
SUCO DE UVA .....	282
STEINHAEGER .....	285
TEQUILA .....	287
TIQUIRA .....	288
UÍSQUE .....	290
VINAGRE .....	292
VINAGRE BALSÂMICO .....	297
VINHO COMPOSTO .....	302
VINHO DE MESA .....	305
VINHO FINO .....	308
VINHO FRISANTE .....	312
VINHO GASEIFICADO .....	315
VINHO LEVE .....	318
VINHO LICOROSO .....	321
VINHO MOSCATO ESPUMANTE OU MOSCATEL ESPUMANTE .....	324
VINHO NOBRE .....	326
VODCA, VODKA OU WODKA .....	329
XAROPE .....	331

## 1- REGRAS GERAIS SOBRE O PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DOS PRODUTOS IMPORTADOS

Conforme o §1º, art. 17 da IN 44/2018, as bebidas, vinhos e derivados da uva e do vinho objetos de importação somente poderão ter ingresso e comercialização no mercado nacional se atendidos os padrões de identidade e qualidade brasileiros.

No entanto, o mesmo artigo estabelece que bebidas alcoólicas, vinhos e derivados da uva e do vinho que estiverem fora do padrão poderão ser importados se possuírem indicação geográfica ou forem declarados como típicos, regionais e peculiares, desde que não contenham aditivo ou ingrediente não permitido pela legislação brasileira ou contaminantes.

[A documentação obrigatória para importação de bebidas consta na IN 39/2017. Dentre a documentação exigida constam o Certificado de Origem e de Análise e a Comprovação Oficial de tipicidade e Regionalidade, quando for o caso.](#)

Formatado: Justificado, Recuo: Primeira linha: 1,36 cm

Tabela 1: Resumo sobre os certificados obrigatórios para importação de bebidas, vinhos e derivados da uva e do vinho.

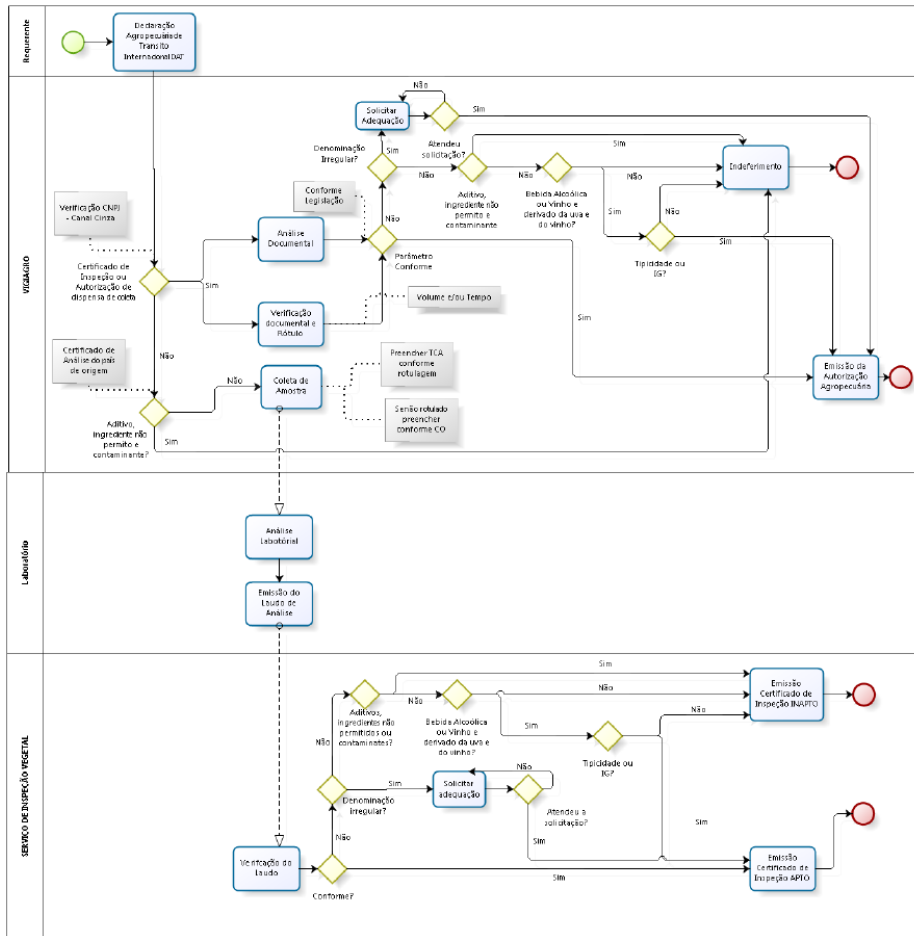
Documento	É obrigatório?	Quem emite?	O que consultar no Sistema de Cadastro de Organismos e Laboratórios Estrangeiros – SISCOLE?
CERTIFICADO DE ORIGEM	Sim, em todas as importações	O órgão oficial ou oficialmente credenciado do país de origem, ou seja, do país de produção do produto	Se o organismo foi declarado pelo país de origem como apto para emitir certificado de origem
CERTIFICADO/ LAUDO DE ANÁLISE	Sim, em todas as importações	Qualquer laboratório cadastrado no SISCOLE, independentemente do país de origem	Se o laboratório é cadastrado
COMPROVAÇÃO OFICIAL DE TIPICIDADE E REGIONALIDADE	Somente quando a bebida alcoólica, vinho ou derivado a uva e do vinho (o que inclui vinagres de vinho, polpa e suco de uva) estiver fora dos padrões estabelecidos nas normas brasileiras. Não é válido para aditivos ou ingredientes não	O órgão oficial ou oficialmente credenciado do país de origem, ou seja, país de produção do produto	Se o organismo foi declarado pelo país de origem- como apto para emitir a Comprovação Oficial de Tipicidade e Regionalidade

	permitted or contaminants		
Indicação geográfica (constante no Certificado de Origem)	Somente quando a bebida alcoólica, vinho ou derivado a uva e do vinho (o que inclui vinagres de vinho, polpa e suco de uva) estiver fora dos padrões estabelecidos nas normas brasileiras. Não é válido para aditivos ou ingredientes não permitidos ou contaminantes	O órgão oficial ou oficialmente credenciado do país de origem, ou seja, país de produção do produto	Se o organismo foi declarado pelo país de origem -como apto para emitir certificado de origem

Quando a bebida não alcoólica ou fermentado acético estiver fora do padrão, ou a bebida alcoólica, vinho e derivado da uva e do vinho não possuir indicação geográfica ou não possuir comprovação oficial de tipicidade e regionalidade, o §2º, art. 17 da IN 44/2018 estabelece que para efeito de desembaraço aduaneiro, quando constatada desconformidade com os parâmetros analíticos, poderá ser adotado para o produto estrangeiro os procedimentos previstos para análise de fiscalização ou o produto poderá ser devolvido à origem ou reexportado para outro país.



## 2- FLUXOGRAMA DE IMPORTAÇÃO DE BEBIDAS, VINHOS E DERIVADOS DA UVA E DO VINHO







### 3- ACESSO AO SISCOLE

1. Acessar portal MAPA para ter acesso ao SISCOLE com o perfil anônimo, ou seja, sem a necessidade de login e senha. <http://www.agricultura.gov.br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/siscole>
2. No campo de consulta inserir o nome do laboratório a ser verificado. Após localizar a instituição gerar o PDF.

Obs: o nome do laboratório pode conter algumas alterações devido à acentuação, alfabetos diferentes do nosso e caracteres especiais. Caso não localizar tente escrever parte do nome mais genérico, ex. no lugar de “CÂMARA DE COMÉRCIO DE BARCELONA ou Cambra oficial de comerç industria i navegacion de Barcelona” apenas BARCELONA. Dessa forma será mais simples de localizar

The screenshot shows the SISCOLE web interface. At the top, there's a navigation bar with the SISCOLE logo and a 'Ajuda' button. Below that, the 'Consultar cadastro' section is visible. It contains a search form with the following fields: País (dropdown), Objeto certificação (dropdown), Tipo de instituição (dropdown), Nome (text input with 'CAMARA DE COMERCIO DE BARCELONA' entered), and Situaçao do registro (dropdown). There are 'Consultar' and 'Limpar' buttons. Below the form is a table titled 'Lista de instituições' with columns for Nome, Aprovado, Situação, and Status. One entry is visible: 'CAMARA DE COMERCIO DE BARCELONA ou Cambra oficial de comerç industria i navegacion de Barcelona'. The table also shows 'Quantidade de registros encontrados: 1' and 'Página: 1 de 1'.

**Formatado:** Fonte: (Padrão) Arial

3. Após gerar o PDF verificar com atenção se as informações estão de acordo com o descrito no certificado de origem e análise. A. Os objetos de certificação devem estar condizentes com o produto descrito no respectivo certificado. B. Verificar se o tipo de certificação, se origem ou análise ou ambos. C. Ficar atento as observações para enxergar os dizeres referentes a emissão de comprovação de tipicidade (Imagem a seguir).
4. Além da instituição estar habilitada a emitir a comprovação de tipicidade o modelo de documento, conforme IN 44/2018 deve estar acompanhado e, após análise, ser aprovado pelo AFFA

**Formatado:** Justificado, Espaço Depois de: 8 pt, Vários níveis + Nível: 1 + Estilo da numeração: 1, 2, 3, ... + Iniciar em: 1 + Alinhamento: Esquerda + Alinhado em: 0,63 cm + Recuar em: 1,27 cm

### 3- ACESSO AO SISCOLE

1. Acessar portal MAPA para ter acesso ao SISCOLE com o perfil anônimo, ou seja, sem a necessidade de login e senha. <http://www.agricultura.gov.br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/siscole>
2. \_\_\_\_\_

**Formatado:** Recuo: À esquerda: 1,27 cm

**Formatado:** Recuo: À esquerda: 1,27 cm, Sem marcadores ou numeração





Parâmetros da Consulta

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

Pais: ESPANHA  
Nome: CÂMARA DE COMÉRCIO DE BARCELONA ou Cambra oficial de comerç industria i navegacion de Barcelona  
Tipo: Organismo  
Endereço: s  
Página internet:  
Tipo de produto: Bebidas e Vinhos  
Objeto certificação: BEBIDAS EM GERAL, FERMENTADOS ACÉTICOS, VINHOS E DERIVADOS DA UVA E DO VINHO  
Tipo de certificação: Origem  
Observação: Emite comprovação de Tipicidade para os objetos de certificação de Bebidas e Vinhos acima listados

cadastroInstituicoes.jasper

#### 4 - MODELOS DE CERTIFICADO DE ORIGEM E DE COMPROVAÇÃO OFICIAL E TIPICIDADE E REGIONALIDADE ACEITOS PELO BRASIL

A partir de xx/xx/2019 só ser aceito pelo Brasil o modelo de certificado e origem constante no anexo IX da IN 44/2018:

**CERTIFICADO DE ORIGEM DE BEBIDAS, FERMENTADOS ACÉTICOS,  
VINHOS E DERIVADOS DA UVA E DO VINHO PARA O BRASIL**  
*CERTIFICATE OF ORIGIN OF BEVERAGES, VINEGARS,  
WINE AND PRODUCTS OF GRAPE AND WINE TO BRAZIL*

Certificado de Origem nº / <i>Certificate of origin n.:</i>		País emissor/ <i>Issuing country:</i>	
Exportador (razão social, endereço e país)/ <i>Exporter (Name, address and country):</i>			
Produtor/engarrafador (razão social, endereço e país)/ <i>Producer/bottler (Name, address and country):</i>			
Importador (razão social, endereço e país)/ <i>Importer (Name, address and country):</i>			
Meio de Transporte/ <i>Means of transportation:</i>		Local de Descarga/ <i>Place of unloading:</i>	
<b>Produto/ <i>Product:</i></b>			
Denominação/ <i>Name:</i>		Marca/ <i>brand:</i>	
Nº Lote/ <i>Batch n.:</i>	Indicação Geográfica* (se houver)/ <i>Geographical Indication (if there is):</i>		
Tipo da Embalagem/ <i>kind of packing:</i>	Capacidade da Embalagem (L ou Kg)/ <i>Packing Capacity (L or Kg):</i>	Nº de Embalagens/ <i>number of Packing:</i>	Volume Total (L ou Kg)/ <i>Total volume (L or Kg):</i>
<small>*A Indicação Geográfica deve ser a mesma constante no rótulo/ <i>The Geographical Indication must be the same as the one on the label</i></small>			
Certificado ou Laudo de Análise nº (referente ao produto acima indicado)/ <i>Certificate or Report of Analysis n.(referred to above):</i>			
Nome do laboratório/ <i>Name of laboratory:</i>			
Endereço do laboratório/ <i>Address of laboratory:</i>			
O estabelecimento produtor ou engarrafador acima especificado exerce no país as atividades de produção ou engarrafamento ou ambas e o(s) produto(s) acima especificado(s) atende(m) o(s) padrão(ões) de identidade e qualidade nacional(is) e está(ão) apto(s) para o consumo no mercado interno.			
<small>The abovementioned producing or bottling establishment works in the country with the activities of production or bottling or both and the products specified above meet the national identity and quality standards and are fit for consumption in the internal market.</small>			
Nome do organismo oficial/ <i>Official agency name:</i>			
Endereço do organismo oficial/ <i>Official agency address:</i>			
Local e data/ <i>Date and place:</i>			
<p align="center">_____</p>			
Assinatura e carimbo ou assinatura eletrônica do responsável pelo órgão oficial do país de origem ou entidade por ele reconhecida para tal fim			

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

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

Até xx/xx/2019 ainda serão aceitos os modelos previsto na IN 54 e 55/2009:

Formatado: Realce

**ANEXO V**  
**MODELO DE CERTIFICADO DE ORIGEM PARA EXPORTAÇÃO**  
**DE VINHOS E DERIVADOS DA UVA E DO VINHO**

**República Federativa do Brasil**  
**Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA**  
Ministry of Agriculture, Livestock and Food Supply  
Ministerio de la Agricultura, Ganadería y Abastecimiento

**CERTIFICADO DE ORIGEM PARA EXPORTAÇÃO DE BEBIDAS EM GERAL,**  
**VINHO E DERIVADOS DA UVA E DO VINHO**  
Certificate of inspection for exportation of beverages, wines and products of grapes and wine  
Certificado de la Inspección para la exportación de bebidas, de vinos y de productos de uvas y del vino

1. Número do Certificado / (Certificate Number/ Número del Certificado)		2. Certificação de livre venda (Certificate of Free Sale/ Certificación de Libre Venta) nº:				
3. Produtor / Exportador (Producer / Exporter): (Nome, endereço e País) (Name, Address and Country/ Nombre, Dirección y País)						
4. Importador / Importer (Name, endereço e País) (Name, Address and Country/ Nombre, Dirección y País)						
5. Consignatário / Consignee (Name, endereço e País) (Name, Address and Country/ Nombre, Dirección y País)						
6. Ordem* (Order/ Orden)	7. Denominação do produto (Product's name/ Denominación del producto)					
8. Cod. NCM (WCO Code)	9. Número (Item 6) (Number/ Número)	10. Marca comercial (Brand Name/ Marca)	11. Registro MAPA (Registro/ Registro)	12. Lote (Lot/ Lote)	13. Unidade (Unit/ Unidad)	14. Quant. (Quantity/ Cantidad)
15. Número (Item 6) (Number/ Número)		16. Certificado de Análise nº / local (Number of Certificate of Analysis / place Número del Certificado del Análisis) / local		17. Termo de Respons. para Export. (Term of Responsibility for Exportation / Término del Responsabilidad para Exportación)		
				18. Sim (Yes/ Sí) 19. Não (No/ No)		
20. Nome e endereço completo do organismo oficial: (Name and complete address of the official organ - Nombre y dirección del órgano oficial)		21. Local e data: (Place and date)  Assinatura, nome e cargo do responsável: (Signature, name and function - Firma, nombre y función)		22. Carimbo Institucional (Institution Stamp/ Institución Sello)		

\* Obs.: numerar de 1 a ∞ (infinito).

Formatado: Fonte: (Padrão) Arial, 12 pt, Realce

Fonte: In 54/2009, anexo V.

Formatado: Fonte: 10 pt, Não Realce

[Colar modelos](#)

Formatado: Fonte: 10 pt, Não Realce

Formatado: Fonte: 10 pt

A comprovação oficial de tipicidade e regionalidade deve seguir o modelo abaixo, estabelecido no anexo XI da IN 44/2018:

**Comprovação Oficial de Tipicidade e Regionalidade de Bebidas  
Alcoólicas, Vinhos e Derivados da Uva e do Vinho para importação pelo  
Brasil**

*(incisos I, II e III do, § 3º, do Art. 82 do Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009 e incisos I, II e III do, § 2º, do Art. 52 do Decreto nº 8.198, de 20 de fevereiro de 2014)*

**Official form of Typical and Regional products of Alcoholic Beverages, WINE AND PRODUCTS OF GRAPE AND  
WINE for Import by Brazil**

**1. DADOS DO PRODUTOR** *(Producer data)*

1.1 País de origem: *(Issuing country)* 1.2 Número de CERTIFICADO DE ORIGEM *(certificate of origin nº)*

--	--

1.3 Nome do estabelecimento *(Name of producer establishment):*

--

1.4 Endereço *(address):*

--

1.5 Registro do Estabelecimento no país de origem, se houver *(Permit, Registry or Brewer's Notice Number):*

--

**2. DADOS DO PRODUTO** *(Product data)*

2.1 Denominação do Produto: *(name of the product)*

2.2 MARCA *(brand)*

--	--

2.3 Legislação de referência no país de origem *(legislation at the issuing country):*

--

**3. DADOS DA TIPICIDADE** *(Typical features)*

3.1 Descrição Geral Das Características De Tipicidade: *(description of the general typical characteristics)*

--

3.2 O produto é característico de alguma região no país de origem? ( ) sim ( ) não  
Caso positivo, qual a região?:

*(Is the product from a typical region of its original country? (Mark an X in the Yes or No box) If positive, please describe the region)*

--

3.3 O nome do produto é consagrado na região? ( ) sim ( ) não

Caso positivo, descrever referências que demonstram ser o nome do produto consagrado na região:

*(Is the product recognised and valued in the region of its origin? (Mark an X in the Yes or No box) If positive, mention how the name is recognised and valued in the region)*

--

3.4 O produto é de consumo normal e corrente na origem? ( ) sim ( ) não

Caso positivo, relacionar as evidências (dados atuais de produção e consumo na região de origem):

*(Is the product for regular human consumption in the country of its origin? (Mark an X in the Yes or No box) If positive, describe update data production and consumption)*

--

**4. DADOS DA INSTITUIÇÃO RESPONSÁVEL, LOCAL, DATA E  
ASSINATURA/CARIMBO**

4.1 Órgão oficial credenciado para emissão deste documento cadastrado no sistema SISCOLE:

(Official organization accredited to issue this document on the system "SISCOLE")

--

4.2 Local: *(place)*

4.3 Data: *(date)*

--	--

4.4 Nome e credenciais do responsável pelas declarações *(Name and title of official authority)*:

--

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

*(signature and stamp, or digital signature with verification method from official authority of the country of origin)*

### Comprovação Oficial de Tipicidade de Bebidas Alcolólicas, Vinhos e Derivados da Uva e do Vinho para importação pelo Brasil

Official declaration of Typical and Regional products of Alcoholic Beverages, Wines and similars for Import by Brazil

<b>1</b>	<b>DADOS DO PRODUTOR</b> <i>(Producer data)</i>
1.1	Indicar o país de origem <i>(Issuing country)</i>
1.2	Indicar o número de Certificado de Origem <i>(Certificate of origin number)</i>
1.3	Indicar o nome do estabelecimento produtor conforme o registro no país de origem <i>(Name of producer establishment)</i>
1.4	Inserir o endereço completo do estabelecimento produtor <i>(full address of producer establishment)</i>
1.5	Indicar o número do registro do produto no país de origem, se houver <i>(Permit, Registry or Brewer's Notice Number)</i>
<b>2</b>	<b>DADOS DO PRODUTO</b> <i>(Product data)</i>
2.1	Inserir a denominação do produto exatamente como identificado na região de origem <i>(original product name exact as identified at its origin region)</i>
2.2	Inserir a marca completa <i>(brand name)</i>
2.3	Citar a legislação aplicada ao Bebidas Alcolólicas, Vinhos e Derivados da Uva e do Vinho no país de origem <i>(legislation applied at country of origin)</i>
<b>3</b>	<b>DADOS DA TIPICIDADE</b> <i>(Typical characteristics)</i>
3.1	Indicar o parâmetro que diferencia o produto importado do padrão de identidade e qualidade brasileiro. Indicar os valores de referência do país de origem. Descrever de forma geral a história do produto típico no país de origem, bem como suas referências ou documentos comprobatórios (ex. relatos históricos de fabricação, elementos do simbolismo da bebida, etc.). Indicar os elementos a seguir devem estar presentes no que couber: a) As características geográficas da região de produção que lhe confere a tipicidade (condições do solo e do clima da região, local ou território). b) Os aspectos técnicos de produção tradicionais utilizadas em sua fabricação. <i>(Express the specific content that distinguishes the product from brazilian standard, i.g. alcohol level; total sulphur dioxide; total sugar content; other alcohols contents. Describe the history as reference, such as documents and publications that make proof of the typical characteristics of the wine, beaverage or its similar products. As well, other elements to describe and confirm the product as typical.)</i>



3.2	Responder sim ou não. Em caso positivo, detalhar qual a região o produto é característico. <i>(Mark an X in the Yes or No box) If positive, describe the region of the product.</i>
3.3	Responder sim ou não. Em caso positivo, detalhar <i>(Mark an X in the Yes or No box) If positive, how the name is recognised and valued in the region.)</i>
3.4	Responder sim ou não. Em caso positivo, detalhar <i>(Mark an X in the Yes or No box) If positive describe update data of local production and consumption.)</i>
4.	<b>DADOS DA INSTITUIÇÃO RESPONSÁVEL, LOCAL, DATA E ASSINATURA/CARIMBO</b>
4.1	Nome completo do órgão, exatamente como consta do Sistema SISCOLE <i>(full name of the issuing Agency or Official Institution necessarily accredited at the system SISCOLE</i> < <a href="http://sistemasweb.agricultura.gov.br/siscole/consultaPublicaCadastro.action">http://sistemasweb.agricultura.gov.br/siscole/consultaPublicaCadastro.action</a> >
4.2	Data de emissão do documento <i>(date of issue)</i>
4.3	Nome completo do responsável pela assinatura no documento <i>(full name of the authority)</i>
4.4	Cargo e função do responsável pela assinatura no documento <i>(title and credentials of the issuing authority)</i>
4.5	Inserir assinatura, ou assinatura eletrônica com a identificação do órgão emissor do documento <i>(signature and stamp, or digital signature with authentication verification method)</i>

**Quanto ao certificado/laudo de análise verifica-se que não há um modelo padrão, porém os parâmetros apresentados no laudo devem ser os mesmos estabelecidos nas normas brasileiras específicas do produto, ou seja, parâmetros e aditivos estabelecidos no item 6 desta cartilha.**

## 5- REGRAS GERAIS DE ROTULAGEM

Rótulo é toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva, gráfica, escrita, impressa, estampada, afixada, afixada por encaixe, gravada ou colada, vinculada à: I- embalagem, de forma unitária ou desmembrada sobre a embalagem do produto; II- a parte plana da cápsula; III- outro material empregado na vedação do recipiente; IV- qualquer das formas dispostas nos incisos I, II e III (art.15 do Decreto 8198/2014 e art. 10 do Decreto 6871/2009).

**O rótulo das bebidas, fermentados acéticos, vinhos e derivados da uva e do vinho deverá conter, em cada unidade, sem prejuízo de outras disposições de lei, em caracteres visíveis e legíveis, os seguintes dizeres (art.16 do Decreto 8198/2014, art. 11º Decreto 6871/2009 e RDC 259/2002):**

Dizer obrigatório	Aplicabilidade- Decreto 6871/2009, art. 11 (bebidas e fermentados acéticos	Aplicabilidade- Decreto 8198/2014, art. 16 (vinhos e derivados da uva e do vinho)
<b>Nome empresarial</b> do produtor ou fabricante, do padronizador, do envasilhador ou engarrafador ou do <b>importador</b> ; <b>Obs: No caso de produto importado deverá constar apenas o nome do importador identificado no certificado de origem.</b>	x	x
<b>Endereço</b> do produtor ou fabricante, do padronizador, do envasilhador ou engarrafador ou do <b>importador</b> ;	x	x
Classificação do estabelecimento de industrialização com relação à atividade; <b>Ex.: estabelecimento importador</b>		x
Número de registro do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, ou o <b>número de registro do estabelecimento importador, quando produto importado</b> ;  Ex.: Registro MAPA SP 00000-00	x	x
<b>Denominação do produto</b> ;	x	X
<b>Marca comercial</b> ;	x	x
Ingredientes Ex.1: ingredientes: todos em ordem decrescente da respectiva proporção ( até mesmo a água) <sup>1</sup> . Ex.2: Ingr.: todos em ordem decrescente da respectiva proporção ( até mesmo a água) <sup>1</sup> .	x	x
A expressão: "Indústria Brasileira", por extenso ou abreviada;	Não aplicável aos produtos importados. No entanto, a RDC 259/2002 estabelece a obrigatoriedade de constar o país de origem do produto <sup>2</sup>	
<b>Conteúdo</b> , expresso na unidade de medida correspondente, de acordo com normas específicas;	x	x
<b>Gradação alcoólica</b> , expressa em porcentagem de volume alcoólico, quando bebida alcoólica;	x	x

<i>Considera-se bebida alcoólica a bebida com graduação alcoólica acima de 0,5% até 54% v/v a 20° C.</i>		
<b>Grau de concentração e forma de diluição</b> , quando se tratar de produto concentrado <b>Ex.:</b> suco de laranja concentrado 68° Brix a 20°C <b>Diluição:</b> uma parte do produto para 3 partes de água	X	x
<b>Grau de concentração acética</b> , em porcentagem, quando se tratar de vinagre de vinho e balsâmico;		x
<b>Forma de diluição</b> , quando se tratar de xarope, preparado líquido ou sólido;	x	
<b>Identificação do lote ou da partida;</b>	x	x
<b>Prazo de validade</b> <sup>3</sup>	x	x
<b>Frase de advertência</b> , conforme estabelecido em legislação específica.	x	x

<sup>1</sup> Conforme a RDC 259/2002, item 6.2, quando um ingrediente for um alimento elaborado com dois ou mais ingredientes, este ingrediente composto, definido em um regulamento técnico específico, pode ser declarado como tal na lista de ingredientes, sempre que venha acompanhado imediatamente de uma lista, entre parênteses, de seus ingredientes em ordem decrescente de proporção.

Quando para um ingrediente composto for estabelecido um nome em uma norma do CODEX ALIMENTARIUS FAO/OMS ou em um Regulamento Técnico específico, e represente menos que 25% do alimento, não será necessário declarar seus ingredientes, com exceção dos aditivos alimentares que desempenhem uma função tecnológica no produto acabado.

Quando houver mais de um aditivo alimentar com a mesma função, pode ser mencionado um em continuação ao outro, agrupando-os por função.

Para os casos dos aromas/aromatizantes declara-se somente a função e, optativamente sua classificação, conforme estabelecido em Regulamentos Técnicos sobre Aromas/Aromatizantes.

<sup>2</sup> País de origem: É aquele onde o alimento foi produzido ou, tendo sido elaborado em mais de um país, onde recebeu o último processo substancial de transformação.

<sup>3</sup> Prazo de validade é obrigatório, conforme os art.10, inciso XIII do Decreto 6.871/2009 e art.16, inciso XIV, Decreto 8.198/2014. Para vinhos, espumantes, bebidas alcoólicas que contenham 10% (v/v) ou mais de álcool e vinagres a data de validade poderá ser substituída pela expressão "validade indeterminada", tendo em vista que a RDC 259/2002.

## 6- PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELA LEGISLAÇÃO BRASILEIRA

### AÇAÍ

**1-Referências:** IN SDA 37/2018, item 6.0; IN MAPA 34/2012, art. 9º; RDC 8/2013, anexo IV.

**2-Definição:** Açaí, açaí clarificado, açaí desidratado são produtos obtidos da extração com água da parte comestível do fruto maduro das espécies vegetais: *Euterpe oleracea* e *Euterpe precatoria* (açaí e açaí-açú), Polpa de açaí e o açaí fino, médio ou grosso são produtos extraídos da parte comestível do fruto do açaizeiro (*Euterpe oleracea*, Mart.) e (*Euterpe precatoria* Mart.) após amolecimento em água e extração com água. (item 6.0, IN SDA 37/2018).

**Formatado:** Justificado, Espaço Antes: 12 pt, Depois de: 0 pt

### 3-Denominação:

<u>Açaí</u> (seguido do percentual de sólidos totais) <sup>1</sup> <u>Polpa de açaí</u> <sup>1</sup>
<u>Açaí clarificado</u> <sup>2</sup> <u>Açaí grosso ou especial (tipo A)</u> <sup>2</sup>
<u>Açaí desidratado</u> (seguido do percentual de sólidos totais) <sup>3</sup> <u>Açaí médio ou regular (tipo B)</u> <sup>3</sup>
<u>Açaí fino ou popular (tipo C)</u> <sup>4</sup>

Fonte: Item 6.3 da IN SDA 37/2018.

<sup>1</sup>Açaí, seguido do percentual de sólidos totais, é a bebida obtida a partir da parte comestível do fruto extraída com adição de água e filtração, preservando a cor, aroma o sabor característicos, além de quantidade mínima de compostos fenólicos antocianinas. O teor mínimo de sólidos totais para o açaí deverá ser de 8%.

Polpa de açaí é a polpa extraída do açaí, sem adição de água, por meios mecânicos e sem filtração, podendo ser submetido a processo físico de conservação.

<sup>2</sup>Açaí clarificado é a bebida obtida a partir da parte comestível do açaí extraída com água e subsequente redução do nível de sólidos totais a valor igual ou inferior a 2%, por meio de processo tecnológico adequado, preservando a cor, aroma o sabor característicos, além de quantidade mínima de antocianinas. Açaí grosso ou especial (tipo A) é a polpa extraída com adição de água e filtração, apresentando acima de 14% de Sólidos totais e uma aparência muito densa.

<sup>3</sup>Açaí médio ou regular (tipo B) é a polpa extraída com adição de água e filtração, apresentando acima de 11 a 14% de Sólidos totais e uma aparência densa.

<sup>4</sup>Açaí desidratado, seguido do percentual de sólidos totais, é o produto obtido a partir da desidratação da parte comestível do açaí, previamente extraída com água, através de processo tecnológico adequado, devendo possuir concentração de sólidos totais não inferior a 96%, além de quantidade mínima de compostos fenólicos e antocianinas.

### 4- Parâmetros analíticos:

Açaí fino ou popular (tipo C) é a polpa extraída com adição de água e filtração, apresentando de 8 a 11% de Sólidos totais e uma aparência pouco densa.

Polpa de açaí Açaí - parâmetros físico-químicos:

Parâmetro	Mínimo	Máximo
-----------	--------	--------

**Formatado:** Fonte: 10 pt

**Formatado:** Fonte: (Padrão) Arial, 10 pt

**Formatado:** Fonte: (Padrão) Arial

**Formatado:** Fonte: (Padrão) Arial

**Formatado:** Fonte: (Padrão) Arial

**Formatado:** Fonte: (Padrão) Arial

**Tabela formatada**

**Formatado:** Fonte: (Padrão) Arial, 10 pt, Negrito

**Formatado:** Fonte: (Padrão) Arial, 10 pt, Negrito

**Formatado:** Fonte: (Padrão) Arial, 10 pt, Negrito



\*Exceto antocianina do próprio açaí

Formatado: Fonte: (Padrão) Arial

#### Açaí desidratado (com maltodextrina) - parâmetros físico-químicos:

Parâmetro	Mínimo	Máximo
Sólidos totais (g/100g)	95,0	-
Proteínas (g/100gms)	1,60	-
Polifenóis totais (g/100gms)	0,40	-
Antocianinas (g/100gms)	0,10	-
Corantes*	Ausente	
Conservantes	Ausente	
Organolépticas: Aspectos físicos: pó. Cor: roxo violáceo próprio do açaí roxo. Sabor: não adocicado e não azedo Cheiro: característico.		

Formatado: Centralizado

Formatado: Fonte: (Padrão) Arial, 10 pt, Negrito

Formatado: Fonte: (Padrão) Arial, 10 pt, Negrito

Formatado: Fonte: (Padrão) Arial, 10 pt, Negrito

Tabela formatada

Formatado: Fonte: (Padrão) Arial, 10 pt

Formatado: Fonte: (Padrão) Arial, 10 pt

Formatado: Fonte: (Padrão) Arial, 10 pt

Formatado: Fonte: (Padrão) Arial, 10 pt

Formatado: Normal (Web), À esquerda

Formatado: Fonte: 10 pt

Formatado: Fonte: 10 pt

Formatado: Fonte: (Padrão) Arial, 10 pt

Formatado: Fonte: (Padrão) Arial

Obs.: g m.s. = gramas de matéria seca;

\*Exceto antocianina do próprio açaí

Na presunção de uso de corantes artificiais, o açaí, açaí clarificado e o açaí desidratado devem apresentar um perfil característico por cromatografia líquida de alta eficiência de sua espécie originária após extração com solução hidroalcolica acidificada, com a presença e proporção relativa dos seguintes compostos: orientina, Homoorientina, Cianidina-3-glicosídeo e Cianidina-3-rutinosídeo.

#### Açaí, açaí clarificado, açaí desidratado- parâmetros microbiológicos:

Parâmetro	Máximo
Soma de bolores e leveduras	5x10 <sup>3</sup> UFC/g
<i>Escherichia coli</i>	Ausente
<i>Salmonela</i>	Ausente em 25g
<i>Staphilococcus aureus</i>	<10 <sup>2</sup> /g
<i>Trypanossoma cruzi</i> viável	Não detectável em 25g

Formatado: Fonte: (Padrão) Arial

Formatado: Fonte: (Padrão) Arial

Formatado: Fonte: (Padrão) Arial

Formatado: Fonte: (Padrão) Arial

Formatado: Fonte: (Padrão) Arial, 10 pt, Negrito

Formatado: Fonte: (Padrão) Arial, 10 pt, Negrito

Formatado: Fonte: (Padrão) Arial, 10 pt

Formatado: Fonte: (Padrão) Arial, 10 pt

Formatado: Fonte: (Padrão) Arial, 10 pt

Formatado: Fonte: (Padrão) Arial, 10 pt

Formatado: Fonte: (Padrão) Arial, 10 pt

Formatado: Fonte: (Padrão) Arial, 10 pt

#### 5-Aditivos/Ingredientes:

Parâmetro	Mínimo	Máximo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	40,00	-
Proteína (g/100gms)	5,00	-
Lipídios totais (g/100gms)	20,00	-
Carboidratos totais (g/100gms)	51,00	-
Organoléptico: Aspecto físico: pastoso, apresentando pontos escuros acentuados, proveniente da casca que envolve a polpa do fruto; cor: roxo violáceo próprio para polpa de açaí roxo e verde claro própria para polpa de açaí verde; sabor: não adocicado e não azedo; aroma: característico.		

Obs.: gms = gramas de matéria seca

Formatado: Fonte: (Padrão) Arial, 10 pt

#### Açaí (grosso, médio e fino)

Parâmetro	Mínimo	Máximo
pH	4,00	6,20
Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	-	0,27- fino 0,40- médio 0,45- grosso
Lipídios totais (g/100g)	20,00	60,00
Proteínas (g/100gms)	6,00	-
Carboidratos totais (g/100gms)	-	40,00

Organoléptico: aspectos físicos: a emulsão deve ficar estável mesmo se for aquecida a 80 °C; cor: roxo-violáceo próprio do açaí roxo e verde claro próprio do açaí verde; sabor: não adocicado e não azedo; aroma: característico

**Obs.: gms = gramas de matéria seca**

~~Conforme o item 6.4 da IN x. A polpa de açaí e o açaí podem conter parte não comestível do fruto, dentro dos limites que não alterem a qualidade e as características organolépticas do produto e do "granu teste" das partículas não comestíveis que devem ser iguais ou inferiores a 0,6 mm~~ Conforme o item 6.3.3.1 da IN SDA 37/2018, no processo de elaboração do açaí desidratado é permitido a adição de maltodextrina, maltodextrina modificada, ou ambas, sendo de 20 % o teor mínimo de sólidos totais de açaí no produto final.

De acordo com o item 6.7.1 da IN SDA 37/2018, o açaí pode ser conservado por processo físico, sendo proibido o uso de conservadores químicos ou de corantes, com exceção do corante obtido do próprio fruto do açaí.

Formatado: Fonte: (Padrão) Arial, Negrito, Realce

Formatado: Fonte: (Padrão) Arial, Negrito, Realce

No caso do açaí pasteurizado e mantido à temperatura ambiente, será permitida a adição de ácido cítrico, de acordo com as Boas Práticas de Fabricação (item 5.2 da IN x).

Fonte: RCD-8/20013-Anexo IV.

IV. Suco, néctar, polpa de frutas, suco tropical e água de coco		
INS	ADITIVO	Limite Máximo (g/100g ou g/100ml) <sup>(2)</sup>
<b>ACIDULANTE/REGULADOR DE ACIDEZ</b>		
296	Ácido málico (D-, L-)	<i>quantum satis (somente para suco, sucos tropicais e néctar)<sup>(3)</sup></i>
330	Ácido cítrico	<i>quantum satis<sup>(3)</sup></i>
331 iii	Citrato de sódio	<i>quantum satis<sup>(3)</sup></i>
332ii	Citrato de potássio	<i>quantum satis<sup>(3)</sup></i>
334	Ácido tartárico (L(+)-)	0,4 (somente para suco de uva e néctar de uva) <sup>(3)</sup>
<b>ANTIESPUMANTE</b>		

900 <sub>a</sub>	Dimetilsilicone, dimetilpolisiloxano, polidimetilsiloxano	0,001
<b>ANTIOXIDANTE</b>		
220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,005 <sup>(4)</sup> (como SO <sub>2</sub> residual) Sozinhos ou em combinação
221	Sulfito de sódio	
222	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	
223	Metabissulfito de sódio	
224	Metabissulfito de POTÁSSIO	
225	Sulfito de potássio	
227	Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio	
228	Bissulfito de potássio	
300	Ácido ascórbico (L-)	<i>quantum satis</i>
301	Ascorbato de sódio	<i>quantum satis</i>
302	Ascorbato de cálcio	<i>quantum satis</i>
303	Ascorbato de potássio	<i>quantum satis</i>
<b>ESTABILIZANTE</b> (exceto para água de coco e polpa de fruta)		
412	Goma guar	0,1
414	Goma gelana	0,05
415	Goma xantana	0,2
460i	Celulose microcristalina	0,5
466	Carboximetilcelulose sódica	0,3
440	Pectina, pectina amidada	<i>quantum satis</i>
<b>SEQUESTRANTE</b> (exceto para polpa de fruta)		
296	Ácido málico (D-,L-)	<i>quantum satis</i>
330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i>
452i	Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, hexametáfosfato de sódio, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio	0,25(como P)

**Obs.:** Não permitido no Açaí: **AROMATIZANTES; CONSERVADOR; CORANTE**

Fonte: [Anexo IV](#) da [RCD 8/20013](#).



## ÁGUA DE COCO

**1-Referências:** Decreto 6.871/2009, art. 20; IN MAPA 27/2009; IN MAPA 34/2012, art. 9º; RCD 8/20013, anexo IV.

**2-Definição:** É a bebida não diluída, não fermentada, obtida da parte líquida do fruto do coqueiro (*Cocos nucifera*), por meio de processo tecnológico adequado. (Art. 20 do Decreto 6.871/2009).

### 3-Denominação:

Água de coco resfriada (gaseificada <sup>1</sup> )
Água de coco pasteurizada (gaseificada <sup>1</sup> )
Água de coco congelada
Água de coco esterilizada (gaseificada <sup>1</sup> )
Água de coco concentrada
Água de coco desidratada
Água de coco (reconstituída) <sup>2</sup> (... <sup>2</sup> ) (gaseificada <sup>1</sup> )

Fonte: IN MAPA 27/2009, art. 15.

<sup>1</sup> A água de coco poderá ser adicionada de gás carbônico, (mínimo de 1 V de CO<sub>2</sub>) ficando obrigatória a inclusão na rotulagem da expressão "gaseificada"(Art. 15 da IN MAPA 27/2009).

<sup>2</sup> O termo "reconstituído" é facultativo, porém deve ser seguido do processo de conservação adotado para o produto. Ex.: água de coco (reconstituída) esterilizada.

<sup>3</sup> É obrigatória a declaração na lista de ingredientes da matéria-prima utilizada na obtenção da água de coco reconstituída, seja água de coco concentrada ou desidratada. (Art. 3, parágrafo único, da IN MAPA 27/2009).

<sup>4</sup> Deve conter orientações visíveis e legíveis sobre a conservação e armazenamento e consumo do produto assim como informações sobre perigos à saúde caso não sejam observadas as orientações. (Inciso 1, Art. 26, IN MAPA 27/2009).

### 4- Parâmetros analíticos:

#### Microbiológico – para todas as águas de coco:

Parâmetros	Mínimo	Máximo
Soma de bolores e leveduras	-	20 UFC/mL
<i>Escherichia coli</i> ou coliformes termotolerantes	-	1 UFC/mL
<i>Salmonella sp.</i>	Ausente em 25 mL	

#### Físico-químico - água de coco resfriada:

Parâmetros	Mínimo	Máximo
pH	4,30	4,50
Sólidos solúveis em ° Brix, a 20°C	-	6,70

Formatado: Fonte: 10 pt

Formatado: Fonte: 10 pt

Formatado: Fonte: 10 pt

Formatado: Fonte: 10 pt

Formatado: Fonte: 10 pt, Itálico

Formatado: Fonte: 10 pt

Formatado: Fonte: 10 pt, Itálico

Formatado: Fonte: 10 pt

Formatado: Fonte: 10 pt

Formatado: Fonte: 10 pt

Formatado: Fonte: 10 pt

Formatado: Fonte: 10 pt

Formatado: Fonte: 10 pt

Potássio em mg/100ml	140,00	230,00
Sódio em mg/100ml	2,00	30,00
Teor alcoólico (% v/v a 20,0°C)		0,5

Formatado: Fonte: 10 pt

Formatado: Fonte: 10 pt

As águas de coco resfriadas e pasteurizadas devem ser envasilhadas, mantidas e comercializadas sob condições de resfriamento, à temperatura máxima de 5° C positivos (Art. 12 da IN MAPA 27/2009).

#### Físico-químico - água de coco esterilizada:

Parâmetros	Mínimo	Máximo
pH	4,60	5,40
Sólidos solúveis em ° Brix, a 20°C	-	6,70
Potássio em mg/100ml	140,00	230,00
Sódio em mg/100ml	2,00	30,00
Graduação alcoólica (% v/v a 20,0°C)	-	0,5

Formatado: Fonte: 10 pt

Formatado: Fonte: 10 pt

Formatado: Fonte: 10 pt

Formatado: Fonte: 10 pt

Formatado: Fonte: 10 pt

Formatado: Fonte: 10 pt

Formatado: Fonte: 10 pt

#### Físico-químico - água de coco concentrada:

Parâmetros	Mínimo	Máximo
Sólidos solúveis em ° Brix, a 20°C	6,75	-
Potássio em mg/100ml	210,00	-
Sódio em mg/100ml	3,00	-
Graduação alcoólica (% v/v a 20,0°C)	-	0,5

Formatado: Fonte: 10 pt

Formatado: Fonte: 10 pt

Formatado: Fonte: 10 pt

Formatado: Fonte: 10 pt

Formatado: Fonte: 10 pt

Formatado: Fonte: 10 pt

Formatado: Fonte: 10 pt

Formatado: Fonte: 10 pt

Formatado: Fonte: 10 pt

Formatado: Fonte: 10 pt

Formatado: Fonte: 10 pt, Não Realce

Formatado: Fonte: 10 pt

Formatado: Fonte: 10 pt

Formatado: Fonte: 10 pt, Não Realce

Formatado: Fonte: 10 pt

Formatado: Fonte: 10 pt

Formatado: Fonte: 10 pt

Formatado: Fonte: 10 pt

Formatado: Fonte: 10 pt, Não Realce

Formatado: Fonte: 10 pt, Não Realce

Formatado: Fonte: 10 pt

Formatado: Fonte: 10 pt, Não Realce

Formatado: Fonte: 10 pt

#### Físico-químico - água de coco desidratada:

Parâmetros	Mínimo	Máximo
pH	4,30	-
Sólidos solúveis em ° Brix, a 20°C	4,50	6,70
Potássio em mg/100 mg	140,00	230,00
Sódio em mg/100 mg	2,00	30,00
Graduação alcoólica (% v/v a 20,0°C)	-	0,5

Formatado: Fonte: 10 pt

Formatado: Fonte: 10 pt, Não Realce

Formatado: Fonte: 10 pt

Formatado: Fonte: 10 pt

Formatado: Fonte: 10 pt, Não Realce

Formatado: Fonte: 10 pt

Formatado: Fonte: 10 pt

Formatado: Fonte: 10 pt

Formatado: Fonte: 10 pt

Formatado: Fonte: 10 pt, Não Realce

Formatado: Fonte: 10 pt, Não Realce

Formatado: Fonte: 10 pt

Formatado: Fonte: 10 pt, Não Realce

Formatado: Fonte: 10 pt

#### Físico-químico - água de coco reconstituída:

Parâmetros	Mínimo	Máximo
pH	4,30	-
Sólidos solúveis em ° Brix, a 20°C	4,50	6,70
Potássio em mg/100ml	140,00	230,00
Sódio em mg/100ml	2,00	30,00
Graduação alcoólica (% v/v a 20,0°C)	-	0,5

Formatado: Fonte: 10 pt

Formatado: Fonte: 10 pt, Não Realce

Formatado: Fonte: 10 pt

Formatado: Fonte: 10 pt

Formatado: Fonte: 10 pt, Não Realce

Formatado: Fonte: 10 pt

Formatado: Fonte: 10 pt

Formatado: Fonte: 10 pt

Formatado: Fonte: 10 pt

Formatado: Fonte: 10 pt, Não Realce

Formatado: Fonte: 10 pt, Não Realce

Formatado: Fonte: 10 pt

Formatado: Fonte: 10 pt, Não Realce

Formatado: Fonte: 10 pt

A água de coco não poderá ser adicionada de corantes ou aromatizantes.

#### 5- Aditivos/Ingredientes:

IV. Suco, néctar, polpa de frutas, suco tropical e água de coco		
INS	ADITIVO	Limite Máximo (g/100g ou g/100ml) <sup>(2)</sup>
<b>ACIDULANTE/REGULADOR DE ACIDEZ</b>		
296	Ácido málico (D-, L-)	<i>quantum satis (somente para suco, sucos tropicais e néctar)<sup>(3)</sup></i>
330	Ácido cítrico	<i>quantum satis<sup>(3)</sup></i>

331 iii	Citrato de sódio	<i>quantum satis</i> <sup>(3)</sup>
332ii	Citrato de potássio	<i>quantum satis</i> <sup>(3)</sup>
334	Ácido tartárico (L(+)-)	0,4 (somente para suco de uva e néctar de uva) <sup>(3)</sup>
<b>ANTIESPUMANTE</b>		
900a	Dimetilsilicone, dimetilpolisiloxano, polidimetilsiloxano	0,001
<b>ANTIOXIDANTE</b>		
220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,005 <sup>(4)</sup> (como SO <sub>2</sub> residual) Sozinhos ou em combinação
221	Sulfito de sódio	
222	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	
223	Metabissulfito de sódio	
224	Metabissulfito de potássio	
225	Sulfito de potássio	
227	Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio	
228	Bissulfito de potássio	
300	Ácido ascórbico (L-)	<i>quantum satis</i>
301	Ascorbato de sódio	<i>quantum satis</i>
302	Ascorbato de cálcio	<i>quantum satis</i>
303	Ascorbato de potássio	<i>quantum satis</i>
<b>AROMATIZANTE</b> (exceto para água de coco e polpa de fruta)		
Somente aromas naturais autorizados no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
<b>CONSERVADOR</b>		
200	Ácido sórbico	0,1 (como ácido sórbico)
201	Sorbato de sódio	Sozinhos ou em combinação
202	Sorbato de potássio	
203	Sorbato de cálcio	
210	Ácido benzóico	0,1 (como ácido benzoico) Sozinhos ou em combinação)
211	Benzoato de sódio	
212	Benzoato de potássio	
213	Benzoato de cálcio	
242	Dicarbonato dimetílico, dimetil dicarbonato	0.025(somente para suco, suco tropical e néctar embalado a frio)
<b>CORANTE</b> (exceto para água de coco)		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
120	Carmim cochonilha ácido carmínico, sais de Na,K,NH, e Ca	0,02

141i	Clorofila cúprica	0,02
160b	Urucum,bixina,norbixina,annatto extrato e sais de Na e K	0,005 (como bixina)
160aii	Carotenos: extratos naturais	0,1
163i	Antocianinas (de frutas e hortaliças)	0,03
<b>ESTABILIZANTE</b> (exceto para água de coco e polpa de fruta)		
412	Goma guar	0,1
414	Goma gelana	0,05
415	Goma xantana	0,2
460i	Celulose microcristalina	0,5
466	Carboximetilcelulose sódica	0,3
440	Pectina,pectina amidada	<i>quantum satis</i>
<b>SEQUESTRANTE</b> (exceto para polpa de fruta)		
296	Ácido málico (D-,L-)	<i>quantum satis</i>
330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i>
452i	Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, hexametfosfato de sódio, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio	0,25(como P)

Fonte: RCD 8/2013. Anexo IV.

## AGUARDENTE COMPOSTA

**1-Referências:** Decreto 6.781/2009, art. 72; IN MAPA 35/2010, arts. 7º, 9º, 35, anexo III tabela 3; IN MAPA 15/2011, art 12 e 14; RDC 5/2013, 16.1.1.1.

**2-Definição:** Aguardente composta é a bebida alcoólica por mistura, com graduação alcoólica de 38 a 54% em volume, a 20º C, resultante da adição de substância de origem vegetal ou animal na aguardente ou no destilado alcoólico simples ou na mistura destes ingredientes alcoólicos. (Art. 72 do Decreto 6.781/2009).

### 3-Denominação:

Aguardente composta (adoçada) <sup>1</sup>
--

<sup>1</sup> quando contiver de 6 a 30g/l de açúcar, deverá ser adicionada a expressão adoçada.

Conforme o art. 9º da IN MAPA 35/2010, no rótulo da bebida alcoólica por mistura, ficam proibidas as seguintes designações, ainda que associadas ao nome empresarial ou à marca comercial:

I - branco, bianco, rosé, tinto, rosado, rosso, suave, seco, demi-sec, meio-doce e outras designações específicas para os vinhos e para os derivados da uva e do vinho, exceto nos casos previstos na presente Instrução Normativa;

II - artesanal, caseiro, familiar, natural ou cem por cento natural, reserva, reserva especial, sidra, espumante, dentre outras, salvo nos casos previstos nesta Instrução Normativa; e

III - colonial, no caso do coquetel composto.

De acordo como o parágrafo único do art. 35 da IN MAPA 35/2010, quando o rótulo apresentar a expressão **conhaque**, acrescida do nome da principal substância de origem vegetal ou animal utilizada, a denominação aguardente composta deverá ser declarada em dimensão gráfica não inferior a um terço dessa expressão.

Conforme o art. 7º da IN MAPA 35/2010, é vedada a utilização de recipientes e embalagens tipo flaconetes, sachês, conta-gotas, spray, ampolas, copos-medidas ou outros que caracterizem os produtos similares àqueles de uso farmacêutico, medicamentoso ou terapêutico.

De acordo com o parágrafo único do art. 7º da IN MAPA 35/2010, a utilização de sachês é permitida somente para o preparado sólido para (nome da bebida alcoólica por mistura).

Conforme o art. 12 da IN MAPA 15/2011, no rótulo da bebida alcoólica destilada, ficam proibidas as expressões artesanal, caseiro, familiar, natural ou 100% natural, premium, extra-premium, reserva e reserva especial, salvo nos casos previstos nesta Instrução Normativa ou em legislação complementar.

De acordo com o § 1º do art. 12 da IN MAPA 15/2011, o termo branco ou sua tradução poderá ser utilizado para o rum que tenha sido armazenado em recipiente de madeira e que não tiver alteração substancial da sua coloração.

Conforme o § 2º do art. 12 da IN MAPA 15/2011, o termo ouro ou sua tradução poderá ser utilizado para o rum que tenha sido armazenado em recipiente de madeira e que tiver alteração substancial da sua coloração.

De acordo com o § 3º do art. 12 da IN MAPA 15/2011, as proibições previstas no caput prevalecem mesmo se as expressões constituírem partes do nome empresarial ou da marca comercial, ressalvando o disposto no inciso I do art. 11 do Decreto nº 6.871, de 4 .de junho de 2009.

Conforme o § 4º do art. 12 da IN MAPA 15/2011, é vedada a menção ao nome da Unidade da Federação ou da região em que a bebida destilada foi elaborada, exceto quando consistir em indicação geográfica registrada no Instituto Nacional da Propriedade Intelectual - INPI.

De acordo com o § 5º do art. 12 da IN MAPA 15/2011, a bebida alcoólica destilada que for armazenada em recipiente de madeira, que não se enquadre no critério definido para o envelhecimento previsto no art. 10 da presente Instrução Normativa e em outros atos administrativos complementares, deverá fazer constar no painel principal do rótulo a expressão: "armazenada em [seguida do nome do recipiente e da madeira em que o produto foi armazenado]".

Conforme o § 6º do art. 12 da IN MAPA 15/2011, a bebida alcoólica destilada que for armazenada em recipiente composto de dois ou mais tipos de madeiras, porém que não se enquadre no critério definido para o envelhecimento previsto no art. 10 da presente Instrução Normativa e em outros atos administrativos complementares, deverá fazer constar no painel principal do rótulo a expressão: "armazenada em [seguida do nome do recipiente, seguida do termo misto ou mista, seguida dos nomes das madeiras em que o produto foi armazenado]".

De acordo com o art. 14 da IN MAPA 15/2011, no rótulo da bebida alcoólica destilada envelhecida integralmente ou da elaborada com a mistura de produtos também envelhecidos integralmente, poderá ser declarada a idade ou o tempo de envelhecimento.

Conforme o parágrafo único do art. 14 da IN MAPA 15/2011, a declaração da idade no rótulo deverá ser efetuada em função do produto presente com menor tempo de envelhecimento.

#### 4- Parâmetros analíticos:

PARÂMETROS	Limite mínimo	Limite máximo	Classificação
Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 °C	38	54	-
Coefficiente de congêneres em mg/100 ml de álcool anidro	-	650	-

Acidez volátil, em ácido acético, em mg/100 ml de álcool anidro	-	150	-
Ésteres, em aldeído acético, mg/100 ml de álcool anidro.	-	200	-
Aldeídos, em acetato de etila, em mg/100 ml de álcool anidro	-	30	-
Somatórios de Furdural e hidroximetilfurfural, em mg/100 ml de álcool anidro	-	5	-
Álcool superior(somatório de álcool n-propílico, álcool isso-butílico e alcoois isso-amílicos), em mg/100 ml de álcool anidro.	-	360	-
Teor de açúcar em g/l	-	<6	Aguardente
	-	<6	Composta
	6	<30	Aguardente
			Composta
Adoçada			
Edulcorante	Ausência		
<b>Contaminantes</b>	<b>Mínimo</b>	<b>Máximo</b>	
Álcool metílico (mg/100ml de álcool anidro)	-	200	
Cobre (mg/l)	-	5	
Chumbo (mg/l)	-	0,2	

Fonte: IN MAPA 17/2018; IN MAPA 35/2010, Tabela 3 do anexo III.

## 5- Aditivos/ Ingredientes

Conforme o parágrafo único do Art. 72 do Decreto 6.781/2009, a aguardente composta poderá ser adicionada de caramelo para correção da cor, de açúcares na quantidade inferior a 30g/l de aditivos.

INS	FUNÇÃO/ADITIVO	LIMITE MÁXIMO (g/100g ou g/100ml)
<b>16.1.1.1 Bebida alcoólica por mistura (exceto bebida alcoólica composta, mistela, mistela composta, sangria e cooler com vinho) com graduação alcoólica maior que 15% v/v</b>		
<b>ACIDULANTE/REGULADOR DE ACIDEZ</b>		
Todos os autorizados como BPF (utilizados de acordo com as boas práticas de Fabricação) no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
334	Ácido tartárico (L(+)-)	0,3
338	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	0,044 (como P)
<b>ANTIOXIDANTE</b>		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
<b>AROMATIZANTE</b>		
Todos os autorizados MERCOSUL, exceto aromas sintéticos para bebidas alcoólicas mistas derivadas da uva e do vinho		<i>quantum satis</i>

<b>CONSERVADOR</b>		
Somente para bebidas com graduação alcoólica até 17% v/v que contenha suco e ou polpa de fruta		
202	Sorbato de potássio	0,02 (como ácido sórbico)
220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,02 (como SO <sub>2</sub> total) <sup>1</sup>  Sozinhos ou em combinação
221	Sulfito de sódio	
222	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	
223	Metabissulfito de sódio	
224	Metabissulfito de potássio	
<b>CORANTE</b>		
100i	Cúrcuma, curcumina	0,01 <sup>2</sup>
102	Tartrazina	0,02 <sup>2</sup>
110	Amarelo, sunset, amarelo, crepúsculo FCF	0,02 <sup>2</sup>
120	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH e Ca	0,02 (como ácido carmínico) <sup>2</sup>
122	Azorrubina	0,02 <sup>2</sup>
123	Amaranto, bordeaux S	0,01 <sup>2</sup>
124	Ponceau 4R	0,02 <sup>2</sup>
129	Vermelho 40, vermelho altura AC	0,02 <sup>2</sup>
131	Azul patente V	0,02 <sup>2</sup>
132	Indigotina, carmim de índigo	0,02 <sup>2</sup>
133	Azul brilhante FCF	0,02 <sup>2</sup>
140i	Clorofila	<i>quantum satis</i> <sup>2</sup>
140ii	Clorofilina	<i>quantum satis</i> <sup>2</sup>
141i	Clorofila cúprica	<i>quantum satis</i> <sup>2</sup>
141ii	Clorofilina cúprica, sais de Na e K	<i>quantum satis</i> <sup>2</sup>
143	Verde rápido FCF, verde indelével fast green FCF	0,01 <sup>2</sup>
150a	Caramelo I- Simples	<i>quantum satis</i>
150b	Caramelo II- Processo sulfito cáustico	5,0
150c	Caramelo III- Processo amônia	5,0
150d	Caramelo IV - processo sulfito amônia	5,0
151	Negro brilhante BN, negro PN	0,02 <sup>2</sup>
155	Marron HT	0,02 <sup>2</sup>
160a i	Beta-caroteno (sintético idêntico ao natural)	0,02 <sup>2</sup>
160a ii	Carotenos: extratos naturais	0,06 <sup>2</sup>
160b	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,001 (como norbixina) <sup>2</sup> ou 0,003 (como bixina) <sup>2</sup>
160d	Licopeno	0,02 <sup>2</sup>
160e	Beta-apo-8'-carotenal	0,02 <sup>2</sup>



160f	Ester metílico ou etílico do ácido beta-apo-8'carotenóico	0,02 <sup>2</sup>
162	Vermelho de beterraba, betanina	<i>quantum satis</i> <sup>2</sup>
<b>EMULSIFICANTE</b>		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
405	Alginato de propileno glicol	1,0 (Somente para licores emulsionados)
452i	Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, hexametáfosfato de sódio, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio	0,044 (Como P)
481i	Estearoil lactato de sódio, estearil lactilato de sódio	0,8 (somente para licores emulsionados)
<b>ESPESSANTE</b>		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
<b>ESPUMANTE</b>		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
<b>ESTABILIZANTE</b>		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
405	Alginato de propileno glicol	1,0 (Somente para licores emulsionados)
481i	Estearoil lactato de sódio, estearoil lactilato de sódio	0,8 (somente para licores emulsionados)
<b>REGULADOR DE ACIDEZ</b>		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
336i	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,3 (como ácido tartárico)
336ii	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio	Sozinhos ou em combinação
339i	Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, dihidrogênio fosfato de sódio, dihidrogênio ortofosfato monossódico, dihidrogênio monofosfato monossódico	0,044 (como P)
339ii	Fosfato de dissódico, fosfato de sódio dibásico, fosfato ácido dissódico, fosfato de sódio, secundário, hidrogênio fosfato dissódico, hidrogênio ortofosfato dissódico, hidrogênio monofosfato dissódico	Sozinhos ou em combinação

339iii	Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, fosfato de sódio tribásico, fosfato de sódio	
<b>SEQUESTRANTE</b>		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
335i	Tartarato monossódico	0,3 (como ácido tartárico) Sozinhos ou em combinação
335ii	Tartarato dissódico	
385	EDTA cálcio dissódico etilenodiaminotetraacetato de cálcio e dissódico	0,0025 (como EDTA cálcio dissódico anidro) Sozinhos ou em combinação
386	EDTA dissódico, etilenodiaminotetraacetato dissódico	
<p>Para o preparado líquido ou sólido para bebida alcoólica por mistura são admitidas as mesmas funções estabelecidas para as bebidas alcoólicas por mistura prontas para consumo, e os aditivos para cada função em quantidades tais que o produto pronto para o consumo contenha no máximo os respectivos limites fixados.</p> <p>Para o preparo sólido são ainda permitidos os seguintes antiemectantes.</p>		
341 iii	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	0,03 (expresso como P)
551	Dióxido de silício, sílica	<i>quantum satis</i>

Fonte: RDC 5/2013, tabela 16.1.1.1.

## AGUARDENTE DE CANA

**1-Referências:** Decreto 6.871/2009, art. 52; IN MAPA 13/2005, itens 3.3.2, 4.1.2, 9.5 e 9.6; RDC 5/2013, 16.1.1.3.

**2-Definição:** A aguardente é a bebida destilada, com graduação alcoólica de 38 a 54% volume, 20° C, obtida do rebaixamento do teor alcoólico do destilado alcoólico simples ou pela destilação do mosto fermentado, obtida do destilado alcoólico simples de cana-de-açúcar ou pela destilação do mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar, podendo ser adicionada de açúcares até 6 g/l, expressos em sacarose. (Art. 52 do Decreto 6.871/2009).

### 3-Denominação:

Denominação	Tipo de armazenamento	Quantidade de açúcar (g/l)
Aguardente de cana	Nenhum	Até 6
Aguardente de cana adoçada	Nenhum	Maior que 6 e menor que 30
Aguardente de cana envelhecida	Aguardente de cana com pelo menos 50% de aguardente de cana ou destilado alcoólico simples envelhecidos por pelo menos 1 ano*	Até 6
Aguardente de cana envelhecida adoçada	Aguardente de cana com pelo menos 50% de aguardente de cana ou destilado alcoólico simples envelhecidos por pelo menos 1 ano*	Maior que 6 e menor que 30
Aguardente de cana premium	Aguardente de cana com 100% de aguardente de cana ou destilado alcoólico simples envelhecidos por pelo menos 1 ano*	Até 6
Aguardente de cana premium adoçada	Aguardente de cana com 100% de aguardente de cana ou destilado alcoólico simples envelhecidos por pelo menos 1 ano*	Maior que 6 e menor que 30
Aguardente de cana extra premium	Aguardente de cana com 100% de aguardente de cana ou destilado alcoólico simples envelhecidos por pelo menos 3 anos*	Até 6
Aguardente de cana extra premium adoçada	Aguardente de cana com 100% de aguardente de cana ou destilado alcoólico simples envelhecidos por pelo menos 3 anos*	Maior que 6 e menor que 30

Fonte: IN MAPA 13/2005.

\* envelhecida em recipiente de madeira apropriado, com capacidade máxima de 700 litros.

Conforme o item 9.6 da IN MAPA 13/2005, poderá ser declarada no rótulo a expressão "Reserva Especial" para a Aguardente de Cana que possuírem características sensoriais, dentre outras, diferenciadas do padrão usual e normal dos produtos elaborados pelo estabelecimento, desde que devidamente comprovada pela requerente. Os laudos técnicos deverão ser emitidos por

laboratórios públicos ou privados reconhecidos pelo MAPA (Siscole para importação).

De acordo com o item 9.5 da IN MAPA 13/2013, fica vedado o uso da expressão “Artesanal” como designação, tipificação ou qualificação do produto.

#### 4- Parâmetros analíticos:

Parâmetros gerais	Mínimo	Máximo
Graduação alcoólica, em % v/v a 20° C	38	54
Acidez volátil, expressa em ácido acético em mg/100 ml de álcool anidro	-	150
Ésteres totais, expresso em acetato de etila, em mg/100 ml de álcool anidro	-	200
Aldeídos totais, em acetaldeído, em mg/100 ml de álcool anidro	-	30
Soma de Furfural e Hidroximetilfurfural, em mg/100 ml de álcool anidro	-	5
Soma dos álcoois isobutílico (2-metil propanol), isoamílicos (2-metil-1-butanol +3 metil-1-butanol) e n-propílico (1-propanol), em mg/100ml de álcool anidro	-	360
Coefficiente de congêneres (mg/100ml de álcool anidro)	200	650
Compostos fenólicos totais (para as aguardentes envelhecida, premium e extra-premium)	Presente	
Edulcorantes	Ausência	
Contaminantes orgânicos	Mínimo	Máximo
Álcool metílico em mg/100ml de álcool anidro	-	20
Carbamato de etila em µg/l	-	210
Acroleína (2-propenal) em mg/100ml de álcool anidro	-	5
Álcool sec-butílico (2-butanol) em mg/100ml de álcool anidro	-	10
Álcool n-butílico (1-butanol) em mg/100ml de álcool de anidro	-	3
Contaminantes inorgânicos	Mínimo	Máximo
Arsênio (µg/l)	-	100
Cobre (µg/l)	-	5
Chumbo (µg/l)	-	0,2

Fonte: IN MAPA 13/2005, carbamato de etila alterado pela IN MAPA 28/2014.

#### 5- Aditivos/Ingredientes:

Conforme o Item 3.3.2 da IN MAPA 13/2005, açúcar/Sacarose, que pode ser substituída total ou parcialmente por açúcar invertido, glicose ou seus derivados reduzidos ou oxidados, expressos em Sacarose.

Formatado: Fonte: 10 pt

Formatado: Fonte: 10 pt

Formatado: Fonte: 10 pt

Formatado: Fonte: 10 pt

Formatado: Fonte: 10 pt

Formatado: Fonte: 10 pt

Formatado: Fonte: 10 pt

Formatado: Fonte: 10 pt

Formatado: Fonte: 10 pt

Formatado: Fonte: 10 pt

Formatado: Fonte: 10 pt

Formatado: Fonte: 10 pt

Formatado: Fonte: 10 pt

Formatado: Fonte: 10 pt

Formatado: Fonte: 10 pt

Formatado: Fonte: 10 pt

Formatado: Fonte: 10 pt

Formatado: Fonte: 10 pt

Formatado: Fonte: 10 pt

Formatado: Fonte: (Padrão) Arial, 10 pt

Formatado: Fonte: (Padrão) Symbol, 10 pt

Formatado: Fonte: 10 pt

Formatado: Fonte: (Padrão) Arial, 10 pt

Formatado: Fonte: (Padrão) Arial, 10 pt

Formatado: Fonte: 10 pt

Formatado: Fonte: (Padrão) Arial, 10 pt

Formatado: Fonte: 10 pt

Formatado: Fonte: (Padrão) Arial, 10 pt

Formatado: Fonte: 10 pt

Formatado: Fonte: (Padrão) Arial, 10 pt

Formatado: Fonte: (Padrão) Symbol, 10 pt

Formatado: Fonte: (Padrão) Arial, 10 pt

Formatado: Fonte: (Padrão) Arial, 10 pt

Formatado: Fonte: (Padrão) Arial, 10 pt

Formatado: Fonte: 10 pt

Formatado: Fonte: (Padrão) Arial, 10 pt

Formatado: Fonte: (Padrão) Arial, 10 pt

Formatado: Fonte: (Padrão) Arial, 10 pt

De acordo com o Item 4.1.2 da IN MAPA 13/2005, o corante permitido é somente o caramelo para correção e padronização da cor da **aguardente de cana envelhecida, aguardente de cana premium, aguardente extra premium.**

INS	FUNÇÃO/ADITIVO	LIMITE MÁXIMO (g/100g ou g/100ml)
<b>16.1.1.3 Bebidas alcoólicas destiladas</b>		
<b>CORANTE</b>		
Exceto arac, aguardente de vinho, grappa e pisco		
150a	Caramelo I-Simples	<i>quantum satis</i>
150b	Caramelo II- Processo sulfito cáustico	5,0
150c	Caramelo III - Processo amônia	5,0
150d	Caramelo IV - Processo sulfito-amônia	5,0

Fonte: RDC 5/2013, 16.1.1.3 (em g/100ml)

## AGUARDENTES: DE CEREAL, DE MELADO, DE MELAÇO, DE RAPADURA OU DE VEGETAL

**1-Referências:** Decreto 6.781/2009, art. 51; IN MAPA 15/2011, paragrafo único do art. 7º, art. 12, tabela 1; RDC 5/2013 (16.1.1.3).

### 2-Definições:

**Aguardente de cereal** é a bebida destilada com graduação alcoólica de 38 a 54% em volume, a 20º C, obtida do destilado alcoólico simples de cereal ou pela destilação do mosto fermentado de cereal. (§ 5º do art. 51 do Decreto 6.781/2009).

**Aguardente de melaço** é a bebida destilada com graduação alcoólica de 38 a 54% em volume, a 20º C, obtida do destilado alcoólico simples de melaço ou, ainda, pela destilação do mosto fermentado de melaço. (§ 4º do Art. 51 do Decreto 6.781/2009).

**Aguardente de melado** é a bebida destilada com graduação alcoólica de 38 a 54% em volume, a 20º C, obtida do destilado alcoólico simples de melado ou pela destilação do mosto fermentado de melado. (§ 8º do Art. 51 do Decreto 6.781/2009).

**Aguardente de rapadura** é a bebida destilada com graduação alcoólica de 38 a 54% em volume, a 20º C, obtida do destilado alcoólico simples de rapadura ou pela destilação do mosto fermentado de rapadura. (§ 7º do Art. 51 do Decreto 6.781/2009).

**Aguardente de vegetal** é a bebida destilada com graduação alcoólica de 38 a 54% em volume, a 20º C, obtida do destilado alcoólico simples de vegetal ou pela destilação do mosto fermentado de vegetal. (§ 6º do Art. 51 do Decreto 6.781/2009).

### 3-Denominação:

Aguardente de (nome da matéria-prima<sup>1</sup>) (envelhecida<sup>2</sup>) (adoçada<sup>3</sup>)

Fonte: § 2º do art. 51 do Decreto 6.781/2009

<sup>1</sup> cereal ou melado ou melaço ou rapadura ou vegetal.

<sup>2</sup> Envelhecido: conforme o § 3º art. 51 do decreto 6.871/2009, será considerada aguardente envelhecida a bebida que contiver no mínimo 50% de aguardente envelhecida por período não inferior a 1 ano. Em recipiente apropriado de madeira com capacidade máxima 700l (IN MAPA 15/2011, art. 10).

<sup>3</sup> Adoçada: quando tiver teor de açúcar maior que 6 e menor que 30 g/l.

Conforme o art. 12 da IN MAPA 15/2011, no rótulo da bebida alcoólica destilada, ficam proibidas as expressões artesanal, caseiro, familiar, natural ou 100% natural, premium, extra-premium, reserva e reserva especial, salvo nos casos previstos nesta Instrução Normativa ou em legislação complementar.

De acordo com o § 1º do art. 12 da IN MAPA 15/2011, o termo branco ou sua tradução poderá ser utilizado para o rum que tenha sido armazenado em recipiente de madeira e que não tiver alteração substancial da sua coloração.

Conforme o § 2º do art. 12 da IN MAPA 15/2011, o termo ouro ou sua tradução poderá ser utilizado para o rum que tenha sido armazenado em recipiente de madeira e que tiver alteração substancial da sua coloração.

De acordo com o § 3º do art. 12 da IN MAPA 15/2011, as proibições previstas no caput prevalecem mesmo se as expressões constituírem partes do nome empresarial ou da marca comercial, ressalvando o disposto no inciso I do art. 11 do Decreto nº 6.871, de 4 .de junho de 2009.

Conforme o § 4º do art. 12 da IN MAPA 15/2011, é vedada a menção ao nome da Unidade da Federação ou da região em que a bebida destilada foi elaborada, exceto quando consistir em indicação geográfica registrada no Instituto Nacional da Propriedade Intelectual - INPI.

De acordo com o § 5º do art. 12 da IN MAPA 15/2011, a bebida alcoólica destilada que for armazenada em recipiente de madeira, que não se enquadre no critério definido para o envelhecimento previsto no art. 10 da presente Instrução Normativa e em outros atos administrativos complementares, deverá fazer constar no painel principal do rótulo a expressão: "armazenada em [seguida do nome do recipiente e da madeira em que o produto foi armazenado]".

Conforme o § 6º do art. 12 da IN MAPA 15/2011, a bebida alcoólica destilada que for armazenada em recipiente composto de dois ou mais tipos de madeiras, porém que não se enquadre no critério definido para o envelhecimento previsto no art. 10 da presente Instrução Normativa e em outros atos administrativos complementares, deverá fazer constar no painel principal do rótulo a expressão: "armazenada em [seguida do nome do recipiente, seguida do termo misto ou mista, seguida dos nomes das madeiras em que o produto foi armazenado]".

De acordo com o art. 14 da IN MAPA 15/2011, no rótulo da bebida alcoólica destilada envelhecida integralmente ou da elaborada com a mistura de produtos também envelhecidos integralmente, poderá ser declarada a idade ou o tempo de envelhecimento.

Conforme o parágrafo único do art. 14 da IN MAPA 15/2011, a declaração da idade no rótulo deverá ser efetuada em função do produto presente com menor tempo de envelhecimento.

#### 4- Parâmetros analíticos:

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Classificação
Graduação alcoólica, em %, v/v a 20º C	38	54	-
acidez volátil, em ácido acético, em mg/100ml de álcool anidro	-	150	-

álcool superior (somatório de álcool n-propílico, álcool iso-butílico e álcool iso-amílicos) em mg/100ml de álcool anidro	-	360	-
aldeídos, em aldeído acético, mg/100ml de álcool anidro	-	30	-
coeficiente de congêneres, em mg/100ml de álcool anidro	200	650	-
ésteres, em acetato de etila, em mg/100ml de álcool anidro	-	200	-
somatório de furfural e hidroximetilfurfural, em mg/100ml de álcool anidro	-	5	-
teor de açúcar em g/l	-	<=6	Normal
	>6	<30	Adoçada
Edulcorantes	Ausência		
<b>Contaminantes</b>	<b>Mínimo</b>	<b>Máximo</b>	<b>Classificação</b>
álcool metílico (mg/100ml de álcool anidro)	-	20	-
cobre (mg/l)	-	5	-
Chumbo (mg/l)	-	0,2	-

Fonte: Tabela 1 da IN MAPA 15/2011.

#### 5- Aditivos/Ingredientes:

Conforme o parágrafo único, art. 7º da IN MAPA 15/2011, é permitido o uso de corante caramelo somente para a padronização da cor para as aguardentes envelhecidas.

INS	FUNÇÃO/ADITIVO	LIMITE MÁXIMO (g/100g ou g/100ml)
<b>16.1.1.3 Bebidas alcoólicas destiladas</b>		
<b>CORANTE</b>		
Exceto arac, aguardente de vinho, grappa e pisco		
150a	Caramelo I-Simples	<i>quantum satis</i>
150b	Caramelo II- Processo sulfito cáustico	5,0
150c	Caramelo III - Processo amônia	5,0
150d	Caramelo IV - Processo sulfito-amônia	5,0

Fonte: RDC 5/2013 16.1.1.3 (em g/100ml)



## AGUARDENTE DE FRUTA

**1-Referências:** Decreto 6.871/2009, art. 57; IN MAPA 15/2011, arts. 10 e 15, tabela 2; IN MAPA 34/2012, art. 9º.

**2-Definição:** Aguardente de fruta é a bebida destilada com graduação alcoólica de 36 a 54% em volume, a 20º C, obtida de destilado alcoólico simples de fruta ou pela destilação de mosto fermentado de fruta. (Art. 57 do Decreto 6.781/2009).

### 3-Denominação:

Aguardente de (nome da fruta <sup>1</sup> )
Kirchs, Dirchwasee <sup>2</sup>
Slivowicz, Slibowika, Mirabella <sup>3</sup>
Calvados <sup>4</sup>

Fonte: art. 57 do Decreto 6.871/2009

<sup>1</sup> A aguardente de fruta terá a denominação da matéria prima de sua origem.

<sup>2</sup> quando se tratar de aguardente de cereja;

<sup>3</sup> quando se tratar de aguardente de ameixa;

<sup>4</sup> quando se tratar de aguardente de maçã.

De acordo com o parágrafo único do Art. 10 da IN MAPA 15/2011, é vedado o envelhecimento para a aguardente de fruta.

Conforme o art. 12 da IN MAPA 15/2011, no rótulo da bebida alcoólica destilada, ficam proibidas as expressões artesanal, caseiro, familiar, natural ou 100% natural, premium, extra-premium, reserva e reserva especial, salvo nos casos previstos nesta Instrução Normativa ou em legislação complementar.

De acordo com o § 1º do art. 12 da IN MAPA 15/2011, o termo branco ou sua tradução poderá ser utilizado para o rum que tenha sido armazenado em recipiente de madeira e que não tiver alteração substancial da sua coloração.

Conforme o § 2º do art. 12 da IN MAPA 15/2011, o termo ouro ou sua tradução poderá ser utilizado para o rum que tenha sido armazenado em recipiente de madeira e que tiver alteração substancial da sua coloração.

De acordo com o § 3º do art. 12 da IN MAPA 15/2011, as proibições previstas no caput prevalecem mesmo se as expressões constituírem partes do nome empresarial ou da marca comercial, ressalvando o disposto no inciso I do art. 11 do Decreto nº 6.871, de 4 .de junho de 2009.

Conforme o § 4º do art. 12 da IN MAPA 15/2011, é vedada a menção ao nome da Unidade da Federação ou da região em que a bebida destilada foi elaborada, exceto quando consistir em indicação geográfica registrada no Instituto Nacional da Propriedade Intelectual - INPI.

De acordo com o § 5º do art. 12 da IN MAPA 15/2011, a bebida alcoólica destilada que for armazenada em recipiente de madeira, que não se enquadre no critério definido para o envelhecimento previsto no art. 10 da presente Instrução Normativa e em outros atos administrativos complementares, deverá fazer constar no painel principal do rótulo a expressão: "armazenada em [seguida do nome do recipiente e da madeira em que o produto foi armazenado]".

Conforme o § 6º do art. 12 da IN MAPA 15/2011, a bebida alcoólica destilada que for armazenada em recipiente composto de dois ou mais tipos de madeiras, porém que não se enquadre no critério definido para o envelhecimento previsto no art. 10 da presente Instrução Normativa e em outros atos administrativos complementares, deverá fazer constar no painel principal do rótulo a expressão: "armazenada em [seguida do nome do recipiente, seguida do termo misto ou mista, seguida dos nomes das madeiras em que o produto foi armazenado]".

De acordo com o art. 14 da IN MAPA 15/2011, no rótulo da bebida alcoólica destilada envelhecida integralmente ou da elaborada com a mistura de produtos também envelhecidos integralmente, poderá ser declarada a idade ou o tempo de envelhecimento.

Conforme o parágrafo único do art. 14 da IN MAPA 15/2011, a declaração da idade no rótulo deverá ser efetuada em função do produto presente com menor tempo de envelhecimento.

#### 4- Parâmetros analíticos:

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Classificação
Graduação alcoólica, em %, v/v a 20° C	36	54	-
acidez volátil, em ácido acético, em mg/100ml de álcool anidro	-	100	-
álcool superior (somatório de álcool n-propílico, álcool iso-butílico e álcool iso-amílicos) em mg/100ml de álcool anidro	-	360	-
ácido cianídrico, em mg/100ml de álcool anidro	-	5	-
aldeídos, em aldeído acético, mg/100ml de álcool anidro	-	30	-
coeficiente de congêneres, em mg/100ml de álcool anidro	200	650	-
ésteres, em acetato de etila, em mg/100ml de álcool anidro	-	250	-
somatório de furfural e hidroximetilfurfural, em mg/100ml de álcool anidro	-	5	-
teor de açúcar em g/l	-	<6	Normal
	>6	<30	Adoçada
Edulcorantes	Ausência		
<b>Contaminantes</b>	<b>Mínimo</b>	<b>Máximo</b>	<b>Classificação</b>

<a href="#">álcool metílico (mg/100ml de álcool anidro)</a>	-	400	-
<a href="#">cobre (mg/l)</a>	-	5	-
chumbo (mg/l)	-	<u>0,2</u>	-

Fonte: Tabela 2 da IN MAPA 15/2011.

#### **5- Aditivos/Ingredientes:**

Conforme o art. 15 da IN MAPA 15/2011, a aguardente de fruta deverá ser obtida a partir do suco integral, do suco concentrado ou da polpa, todos da mesma fruta.

**Não é permitido o uso de aditivos para aguardente de fruta.**

## AGUARDENTE DE VINHO

**1-Referências:** Lei 7.678/1988, § 1º, art. 17; IN 15/2011, art. 12 e 14; IN MAPA 14/2018 Arts. 69 e 70 e tabela 18, alterada pela da IN MAPA 49/2018 e IN SDA 37/2018.

**2-Definição:** Aguardente de vinho é a bebida destilada com um teor alcoólico de 36 a 54% em volume, a 20º C obtida exclusivamente de destilados simples de vinho ou por destilação de mostos fermentados de uva. (§ 1º, art. 17 da Lei 7.678/88).

### 3-Denominação:

Aguardente de vinho
---------------------

Conforme o art. 12 da IN MAPA 15/2011, no rótulo da bebida alcoólica destilada, ficam proibidas as expressões artesanal, caseiro, familiar, natural ou 100% natural, premium, extra-premium, reserva e reserva especial, salvo nos casos previstos nesta Instrução Normativa ou em legislação complementar.

De acordo com o § 1º do art. 12 da IN MAPA 15/2011, o termo branco ou sua tradução poderá ser utilizado para o rum que tenha sido armazenado em recipiente de madeira e que não tiver alteração substancial da sua coloração.

Conforme o § 2º do art. 12 da IN MAPA 15/2011, o termo ouro ou sua tradução poderá ser utilizado para o rum que tenha sido armazenado em recipiente de madeira e que tiver alteração substancial da sua coloração.

De acordo com o § 3º do art. 12 da IN MAPA 15/2011, as proibições previstas no caput prevalecem mesmo se as expressões constituírem partes do nome empresarial ou da marca comercial, ressalvando o disposto no inciso I do art. 11 do Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009.

Conforme o § 4º do art. 12 da IN MAPA 15/2011, é vedada a menção ao nome da Unidade da Federação ou da região em que a bebida destilada foi elaborada, exceto quando consistir em indicação geográfica registrada no Instituto Nacional da Propriedade Intelectual - INPI.

De acordo com o § 5º do art. 12 da IN MAPA 15/2011, a bebida alcoólica destilada que for armazenada em recipiente de madeira, que não se enquadre no critério definido para o envelhecimento previsto no art. 10 da presente Instrução Normativa e em outros atos administrativos complementares, deverá fazer constar no painel principal do rótulo a expressão: "armazenada em [seguida do nome do recipiente e da madeira em que o produto foi armazenado]".

Conforme o § 6º do art. 12 da IN MAPA 15/2011, a bebida alcoólica destilada que for armazenada em recipiente composto de dois ou mais tipos de madeiras, porém que não se enquadre no critério definido para o envelhecimento previsto no art. 10 da presente Instrução Normativa e em outros atos administrativos complementares, deverá fazer constar no painel principal do rótulo a expressão:

"armazenada em [seguida do nome do recipiente, seguida do termo misto ou mista, seguida dos nomes das madeiras em que o produto foi armazenado]".

De acordo com o art. 14 da IN MAPA 15/2011, no rótulo da bebida alcoólica destilada envelhecida integralmente ou da elaborada com a mistura de produtos também envelhecidos integralmente, poderá ser declarada a idade ou o tempo de envelhecimento.

Conforme o parágrafo único do art. 14 da IN MAPA 15/2011, a declaração da idade no rótulo deverá ser efetuada em função do produto presente com menor tempo de envelhecimento.

#### 4- Parâmetros analíticos:

Parâmetros	Mínimo	Máximo
Gradação alcoólica, % v/v a 20°C	36	54
Coefficientes de congêneres, mg/100 ml de álcool anidro	250	1185
Acidez volátil, em ácido acético, mg/100 ml de álcool anidro	-	200
Aldeídos, em aldeído acético, mg/100 ml de álcool anidro	-	80
Furfural, mg/100 ml de álcool anidro	-	5
Ésteres, mg/100 ml de álcool anidro	-	300
Álcool superiores, mg/100ml de álcool anidro	150	600
Edulcorantes	Ausência	
Contaminantes	Mínimo	Máximo
Cobre, mg/l	-	5
Metanol, expresso álcool metílico, mg/100 ml de álcool anidro	-	600
Chumbo, mg/l	-	0,2

Fonte: tabela 18 da IN MAPA 37/2018

#### 5- Aditivos/Ingredientes:

Conforme o art. 69 da MAPA IN MAPA 14/2018, a [aguardente de vinho é elaborada a partir de:](#)

I - Destilado alcoólico simples de vinho;

II - Mosto fermentado de uva destilado; ou

III - a mistura dos componentes dos itens I e II.

A aguardente de vinho pode ser adicionada de água para padronização de seu grau alcoólico.

**Não está prevista a adição de aditivos em aguardente de vinho.**

Formatado: Fonte: Não Negrito

Formatado: Cor da fonte: Vermelho, Não Realce

## ALCOÓLICO COMPOSTO

**1-Referências:** IN MAPA 14/2018, arts. 93 a 96, tabela 23; RDC 123/2016.

**2-Definição:** Alcoólico composto é a bebida com graduação alcoólica de 7 a 14%, em volume, elaborada a partir da adição ao vinho de extratos vegetais, podendo ser adicionado de açúcares e dióxido de carbono (Art. 93 da IN MAPA 14/2018).

**3-Denominação:**

Alcoólico composto (gaseificado<sup>1</sup>)

Fonte: Art. 95 da IN MAPA 14/2018

<sup>1</sup> O alcoólico composto que for adicionado de dióxido de carbono, de um inteiro e um décimo até 3 atm., a 20° C, deve ter sua denominação acrescida do termo gaseificado.

**4- Parâmetros analíticos:**

Parâmetros	Mínimo	Máximo
Graduação alcoólica, % v/v a 20°C	7	14
Acidez total, mEq/l (pH 8,2)	40	130
Acidez volátil, mEq/l	-	20
Sulfatos totais, expresso sulfato de potássio, g/l	-	1,2
Cloretos totais, expresso cloreto de sódio, g/l	-	1
Cinzas, g/l		
- elaborado com vinho tinto	1,2	-
- elaborado com vinho branco ou vinho rose	0,8	-
Extrato seco reduzido, g/l		
- elaborado com vinho tinto	17	-
- elaborado com vinho branco	15	-
- elaborado com vinho rose	13	-
Edulcorantes	Ausência	
<b>Contaminantes</b>	<b>Mínimo</b>	<b>Máximo</b>
Álcool metílico, mg/l	-	300

Fonte: Tabela 23 da IN MAPA 14/2018

**5- Aditivos/Ingredientes:**

Conforme o art. 94 da IN 14/2014, o alcoólico composto deve ter como ingredientes básicos:

I – vinho; e

II - extratos vegetais;

De acordo com o § 1º do art. 94 da IN MAPA 14/2018, o alcoólico composto pode ser adicionado de suco de fruta, açúcares, água e dióxido de carbono.

Conforme o § 2º do art. 94 da IN MAPA 14/2018, O alcoólico composto deve conter no mínimo 80% em volume de vinho em sua composição.

De acordo com o § 2º do art. 94 da IN MAPA 14/2018, é permitida a adição de corante natural ao alcoólico composto desde que o mesmo seja autorizado em legislação específica da Anvisa e que não confira à bebida coloração semelhante à do vinho.

ADITIVOS ALIMENTARE AUTORIZADOS PARA USO EM VINHOS SUAS RESPECTIVAS FUNÇÕES, LIMITES MÁXIMOS E CONDIÇÕES DE USO				
Função	INS	Aditivo	Limite Máximo (g/100ml)	Notas
ACIDULANTE	270	Ácido láctico (L-,D- e DL-)	<i>quantum satis</i>	1 e 2
	296	Ácido Málico (DL-)	<i>quantum satis</i>	1 e 2
	330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i>	1,2,3 e 4
	334	Ácido tartárico (L(+)-)	0,4	1,2 e 5
ANTIOXIDANTE	220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso		
	224	Metabissulfito de potássio		
	228	Bissulfito de potássio	0,03	6 e 7
	300	Ácido ascórbico (L-)	0,03	8
CONSERVADOR	200	Ácido sórbico		
	202	Sorbato de potássio	0,02	3,6 e 9
	220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso		
	224	Metabissulfito de potássio		
	228	Bissulfito de potássio	0,03	6 e 7
	1105	Lisozima	0,05	10
CORANTE	150a	Corante caramelo	<i>quantum satis</i>	11
ESTABILIZANTE	353	Ácido metatartárico	0,01	5
	414	Goma arábica, goma acácia	0,03	.
	466	Carboximetilcelulose sódica	0,01	.
REGULADOR DE ACIDEZ	170(i)	Carbonato de cálcio	<i>quantum satis</i>	1 e 12
	336(i)	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio		
	336(ii)	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio	0,4	1,5,6 e 12
	501(ii)	Bicarbonato de potássio, carbonato ácido de potássio, hidrogeno cabonato de potássio	<i>quantum satis</i>	1 e 12

Fontes: RDC 123/2016

Notas:

- (1) Aditivos com função de acidificação e de desacidificação não podem ser utilizados conjuntamente.
- (2) Considera-se que a quantidade de aditivos alimentares acidulantes suficiente para se obter o efeito tecnológico desejado, sem alterar a identidade e genuinidade do produto, é aquela que não resulta em um incremento na acidez do vinho superior a 54 meq/l, o que equivale a 0,4 g/100 ml expresso em ácido tartárico.
- (3) Somente no vinho.
- (4) O conteúdo máximo de ácido cítrico no vinho naturalmente presente e oriundo da adição do aditivo alimentar não deve ser superior a 0,1 g/100 ml.
- (5) Como ácido tartárico.
- (6) Sozinhos ou em combinação.
- (7) Como SO<sub>2</sub> residual.
- (8) Como ácido ascórbico.
- (9) Como ácido sórbico.

(10) Quando o mosto e o vinho forem tratados com lisozima, a dose acumulada não pode exceder 0,05 g/100 ml.

(11) Somente para vinhos licorosos e compostos.

(12) O vinho desacidificado ou proveniente de mosto desacidificado deve conter no mínimo 100 mg/ 100 ml de ácido tartárico.



## ARAC

**1-Referências:** Decreto 6.871/2009, art. 56; IN MAPA 15/2011, art. 12, 14, tabela 3; RDC 5/2003, 16.1.1.5.

**2-Definição:** Arac é a bebida [destilada](#) com graduação alcoólica de 36 a 54-% em volume, a 20° C, obtida pela adição ao destilado alcoólico simples ou ao álcool etílico potável de origem agrícola, de extrato de substância vegetal aromática. (Art. 56 do Decreto 6.871/2009).

### 3-Denominação:

Arac (adoçada <sup>1</sup> )
------------------------------

Fonte: Parágrafo único do art. 56 do Decreto 6.871/2009.

<sup>1</sup> A bebida poderá ser adicionada de açúcares até 30 g/l; quando a quantidade adicionada for superior 6g/l, a sua denominação será seguida da expressão: adoçada.

[Não há previsão legal para envelhecimento do arac.](#)

Conforme o art. 12 da IN MAPA 15/2011, no rótulo da bebida alcoólica destilada, ficam proibidas as expressões artesanal, caseiro, familiar, natural ou 100% natural, premium, extra-premium, reserva e reserva especial, salvo nos casos previstos nesta Instrução Normativa ou em legislação complementar.

De acordo com o § 1º do art. 12 da IN MAPA 15/2011, o termo branco ou sua tradução poderá ser utilizado para o rum que tenha sido armazenado em recipiente de madeira e que não tiver alteração substancial da sua coloração.

Conforme o § 2º do art. 12 da IN MAPA 15/2011, o termo ouro ou sua tradução poderá ser utilizado para o rum que tenha sido armazenado em recipiente de madeira e que tiver alteração substancial da sua coloração.

De acordo com o § 3º do art. 12 da IN MAPA 15/2011, as proibições previstas no caput prevalecem mesmo se as expressões constituírem partes do nome empresarial ou da marca comercial, ressalvando o disposto no inciso I do art. 11 do Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009.

Conforme o § 4º do art. 12 da IN MAPA 15/2011, é vedada a menção ao nome da Unidade da Federação ou da região em que a bebida destilada foi elaborada, exceto quando consistir em indicação geográfica registrada no Instituto Nacional da Propriedade Intelectual - INPI.

De acordo com o § 5º do art. 12 da IN MAPA 15/2011, a bebida alcoólica destilada que for armazenada em recipiente de madeira, que não se enquadre no critério definido para o envelhecimento previsto no art. 10 da presente Instrução Normativa e em outros atos administrativos complementares, deverá fazer constar no painel principal do rótulo a expressão: "armazenada em [seguida do nome do recipiente e da madeira em que o produto foi armazenado]".

Conforme o § 6º do art. 12 da IN MAPA 15/2011, a bebida alcoólica destilada que for armazenada em recipiente composto de dois ou mais tipos de madeiras, porém que não se enquadre no critério definido para o envelhecimento previsto no art. 10 da presente Instrução Normativa e em outros atos administrativos complementares, deverá fazer constar no painel principal do rótulo a expressão: "armazenada em [seguida do nome do recipiente, seguida do termo misto ou mista, seguida dos nomes das madeiras em que o produto foi armazenado]".

De acordo com o art. 14 da IN MAPA 15/2011, no rótulo da bebida alcoólica destilada envelhecida integralmente ou da elaborada com a mistura de produtos também envelhecidos integralmente, poderá ser declarada a idade ou o tempo de envelhecimento.

Conforme o parágrafo único do art. 14 da IN MAPA 15/2011, a declaração da idade no rótulo deverá ser efetuada em função do produto presente com menor tempo de envelhecimento.

#### 4- Parâmetros analíticos:

Parâmetros	Mínimo	Máximo	Classificação
Gradação alcoólica, em % v/v a 20 ° C	36	54	-
acidez volátil, em ácido acético, em mg/100ml de álcool anidro	-	100	-
álcool superior (somatório de álcool n-propílico, álcool iso-butílico e álcool iso-amílicos) em mg/100ml de álcool anidro	-	200	-
aldeídos, em aldeído acético, mg/100ml de álcool anidro	-	20	-
coeficiente de congêneres, em mg/100ml de álcool anidro	200	650	-
ésteres, em acetato de etila, em mg/100ml de álcool anidro	-	260	-
somatório de furfural e hidroximetilfur-fural, em mg/100ml de álcool anidro	-	5	-
teor de açúcar em g/l (adoçada)	-	<6	Normal
	≥6	≤30	adoçada
Edulcorantes	Ausência		
Contaminantes	Mínimo	Máximo	Classificação
Álcool metílico (mg/100 ml de álcool anidro)		200	-
Cobre (mg/l)	-	5	-
Chumbo (mg/l)	-	0,2	-

Fonte: tabela 3 da IN MAPA 15/2011

#### 5- Aditivos/Ingredientes:

INS	FUNÇÃO/ADITIVO	LIMITE MÁXIMO (g/100g ou g/100ml)
16.1.1.5	Arac	
<b>AROMATIZANTE</b>		
Todos os autorizados no MERCOSUL		

Fonte: RDC 5/2003 16.1.1.5:

Os aromatizantes permitidos constam na RDC 2/2007 e as listas de referência nela prevista (item 5).

**Comentado [LCdM1]:** Coloca essa lista, e como pois não tem tabela.

## AQUAVIT, AKUAVIT OU ACQUAVITAE

**1-Referências:** Decreto 6.871/2009, art. 65; IN MAPA 29/2012, arts. 4º, 10 e 12; RDC 5/2013, 16.1.1.4.

**2-Definição:** Aquavit, akuavit ou acquavitaé é a bebida *retificada* com graduação alcoólica de 35 a 54 % v/v, a 20º C, obtida pela destilação ou redistilação de álcool etílico potável de origem agrícola, na presença de sementes de alcarávia (*Carum carvi*), ou pela aromatização do álcool etílico potável de origem agrícola, retificado com extrato de sementes de alcarávia, podendo, em ambos os casos, ser adicionada outra substância vegetal aromática. (Art. 65 do Decreto 6.871/2009).

**Formatado:** Fonte: 12 pt, Não Negrito, Itálico

### 3-Denominação:

Aquavit, *akuavit* ou *acquavitaé* (adoçada<sup>1</sup>)

**Formatado:** Fonte: Não Negrito

**Formatado:** Fonte: Não Negrito

Fonte: Parágrafo único do art. 65 do decreto 6.871/2009.

<sup>1</sup> a bebida poderá ser adicionada de açúcares até 30 g/l e, quando a quantidade adicionada for superior a 6 g/l, sua denominação será seguida da expressão: adoçada.

**Formatado:** Fonte: 10 pt

**Formatado:** Fonte: 10 pt

**Formatado:** Fonte: 10 pt

De acordo com o art. 10, IN MAPA 29/2012, é vedado o envelhecimento para a bebida alcoólica retificada.

Conforme o art. 12 da IN MAPA 29/2012, no rótulo da bebida alcoólica retificada, ficam proibidas as expressões artesanal, caseiro, familiar, natural ou 100% (cem por cento) natural, premium, extra-premium, reserva e reserva especial, salvo nos casos previstos nesta Instrução Normativa ou em legislação complementar.

De acordo com o § 1º do art. 12 da IN MAPA 29/2012, as proibições previstas no caput prevalecem mesmo se as expressões constituírem partes do nome empresarial ou da marca comercial, ressalvando o disposto no inciso I do art. 11 do Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009.

Conforme o § 2º da IN MAPA 29/2012, é vedada a menção ao nome da Unidade da Federação ou da região em que a bebida retificada foi elaborada, exceto quando consistir em indicação geográfica registrada no Instituto Nacional da Propriedade Intelectual.

De acordo com o art. 5º da IN MAPA 29/2012, na bebida alcoólica retificada é permitido o uso de aditivo e de coadjuvante de tecnologia de fabricação.

#### 4-Parâmetros analíticos:

Parâmetros	Mínimo	Máximo
Gradação alcoólica, em % v/v a 20º C	35	54
Coeficiente de congêneres (mg/100ml de álcool anidro)	-	150
Açúcares totais (g/l em sacarose)	-	6
Açúcares totais (g/l em sacarose)	>6	30
Corantes	Ausência	
Edulcorantes	Ausência	
Contaminantes	Mínimo	Máximo
álcool metílico (mg/100ml de álcool anidro)	-	20
cobre (mg/l)	-	5

Fonte: IN MAPA 29/2012.

#### 5-Aditivos/Ingredientes:

Conforme o art. 4º da IN MAPA 29/2012, a água e o açúcar são ingredientes permitidos para a elaboração da bebida alcoólica retificada, sendo que:

I - a água deverá ser destinada, exclusivamente, à padronização da graduação alcoólica do produto final; e

II - os açúcares permitidos são a sacarose, o açúcar invertido, a glicose, a frutose, a maltose ou seus xaropes.

INS	FUNÇÃO/ADITIVO	LIMITE MÁXIMO (g/100g ou g/100ml)
<b>16.1.1.4 Bebidas alcoólicas retificadas (exceto genebra)</b>		
<b>AROMATIZANTE</b>		
Todos os autorizados no MERCOSUL		

Fonte: RDC 5/2013 (16.1.1.4)

Formatado: Fonte: 10 pt, Cor da fonte: Automática

Formatado: Fonte: 10 pt, Cor da fonte: Automática

Formatado: Fonte: 10 pt, Cor da fonte: Automática

Tabela formatada

Formatado: Fonte: 10 pt, Cor da fonte: Automática

Formatado: Fonte: 10 pt, Cor da fonte: Automática

Formatado: Fonte: 10 pt, Cor da fonte: Automática

Formatado: Fonte: 10 pt, Cor da fonte: Automática

Formatado: Fonte: 10 pt, Cor da fonte: Automática

Formatado: Fonte: 10 pt, Cor da fonte: Automática

Formatado: Fonte: 10 pt, Cor da fonte: Automática

Formatado: Fonte: 10 pt, Cor da fonte: Automática

Formatado: Fonte: 10 pt, Cor da fonte: Automática

## APERITIVO

**1-Referências:** Decreto 6.871/2009, Art. 71; IN MAPA 35/2010, art. 30 e 31; RDC 5/2013, 16.1.1.1 e 16.1.1.2.

**2-Definição:** Aperitivo é a bebida com graduação alcoólica acima de 0,5 a 54% em v/v, a 20° C, que contiver princípio amargo ou aromático, com características aperitivas ou estimulantes do apetite, obtidas a partir de extrato de um ou mais vegetais ou parte deles (Art. 71 do Decreto 6.871/2009).

### 3-Denominação:

Aperitivo Fernet <sup>1</sup> (nome da matéria-prima <sup>2</sup> )
Aperitivo Bitter <sup>1</sup> (nome da matéria-prima <sup>2</sup> )
Aperitivo amargo <sup>1</sup> (nome da matéria-prima <sup>2</sup> )
Aperitivo amaro <sup>1</sup> (nome da matéria-prima <sup>2</sup> )
Aperitivo ferroquina ou ferro quina <sup>3</sup> (nome da matéria-prima <sup>2</sup> )
Aperitivo soda <sup>4</sup> (nome da matéria-prima <sup>2</sup> )
Aperitivo sem álcool <sup>5</sup> (nome da matéria-prima <sup>2</sup> )
Aperitivo não-alcoólico <sup>6</sup>

Fonte: Art. 71 do Decreto 6.871/2009.

<sup>1</sup> O aperitivo, cujo sabor seja predominantemente amargo, denominar-se-á Fernet, Bitter, amargo ou amaro.

<sup>2</sup> O aperitivo, em cuja composição predomine um princípio, uma substância aromática ou uma matéria-prima determinada, poderá ter sua denominação acrescida do nome da matéria-prima principal; quando não existir predominância de uma matéria-prima, os vegetais poderão ser denominados de forma genérica.

<sup>3</sup> Será denominado ferroquina ou ferro quina o aperitivo que possuir teor mínimo de 120 miligramas de citrato de ferro amoniacal e 5 miligramas de quinino, expresso em sulfato de quinino, por 100 mililitros da bebida.

<sup>4</sup> O aperitivo poderá ser adicionado de água e gás carbônico (CO<sub>2</sub>), mantendo sua denominação seguida da palavra soda, devendo ter graduação alcoólica máxima de 15% v/v, a 20° C.

<sup>5</sup> Quando a graduação alcoólica do aperitivo for inferior ou igual a 0,5% v/v, a 20° C, denominar-se-á aperitivo sem álcool ou aperitivo não-alcoólico, seguido do nome da matéria-prima utilizada.

<sup>6</sup> Com exceção do teor alcoólico, serão exigidas para o aperitivo não-alcoólico todas as especificações atribuídas aos aperitivos em geral.

Conforme o § 1º do art. 71 do Decreto 6.871/2009, o produto deverá estar de acordo com o limite estabelecido para o princípio ativo previsto, proveniente da substância vegetal utilizada em sua elaboração.

De acordo com o § 2º do art. 71 do Decreto 6.871/2009, o aperitivo poderá ser adicionado de açúcares, bem como de saborizante, aromatizante, corante ou outro aditivo, ou de mistura destes.

Conforme o § 3º do art. 30 da IN MAPA 35/2010, o painel principal do rótulo do aperitivo sem álcool deverá conter as seguintes frases de advertência: "Pode conter álcool até 0,5% v/v." ou "Pode conter álcool até 0,5% vol.".

De acordo com o § 4º do art. 30 da IN MAPA 35/2010, a frase de que trata o § 3º deve ser distinta, ostensiva, com caracteres em negrito, de fácil leitura e inserida na horizontal, em condição usual de apresentação ao consumidor.

Conforme o § 5º do art. 30 da IN MAPA 35/2010, o aperitivo em cuja composição não predomine um determinado princípio, uma substância aromática ou uma matéria-prima poderá ser denominado genericamente de aperitivo de ervas, aperitivo de frutas ou outras denominações que caracterizem o produto.

#### 4- Parâmetros analíticos:

Parâmetro de Bitter amargo ou amaro	Mínimo	Máximo
Graduação alcoólica, em % v/v a 20º C	25	40
Teor de açúcar, g/100ml	6	30
Parâmetro de Fernet	Mínimo	Máximo
Graduação alcoólica, em % v/v a 20º C	40	50
Teor de açúcar, g/100ml	-	5
Parâmetro de ferroquina	Mínimo	Máximo
Teor de citrato de ferro amoniacal em mg/100ml de bebida.	120	-
Teor de quinino, expresso em sulfato de quinino mg/100ml de bebida.	5	-
Teor de açúcar em g/100ml da bebida	-	5
Graduação alcoólica em v/v a 20º C	25	40
Parâmetros gerais	Mínimo	Máximo
Graduação alcoólica, em % a 20º C	0,5	54
Edulcorantes	Ausência	
Contaminantes	Mínimo	Máximo

Fonte: Art. 30 da IN MAPA 35/2010.

#### 5- Ativos/ Ingredientes:

Conforme o art. 31 da IN MAPA 35/2010 a matéria-prima de origem vegetal utilizada na elaboração do aperitivo não poderá ser substituída por aditivo aromatizante sintético.

**OS ADITIVOS PERMITIDOS SÃO OS CONSTANTES NA RDC 5/2013 (LISTADA ABAIXO). ATENÇÃO VERIFICAR A GRADUAÇÃO ALCOÓLICA DO PRODUTO POIS HÁ DUAS CATEGORIAS: DE 0,5 A 15 % E ACIMA DE 15% V/V DE ÁLCOOL.**

INS	FUNÇÃO/ADITIVO	LIMITE MÁXIMO (g/100g ou g/100ml)
<b>16.1.1.1 Bebida alcoólica por mistura (exceto bebida alcoólica composta, mistela, mistela composta, sangria e cooler com vinho) com graduação alcoólica maior que 15% v/v</b>		
<b>ACIDULANTE/REGULADOR DE ACIDEZ</b>		
Todos os autorizados como BPF (utilizados de acordo com as boas práticas de Fabricação) no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
334	Ácido tartárico (L(+)-)	0,3
338	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	0,044 (como P)
<b>ANTIOXIDANTE</b>		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
<b>AROMATIZANTE</b>		

Todos os autorizados MERCOSUL, exceto aromas sintéticos para bebidas alcoólicas mistas derivadas da uva e do vinho		<i>quantum satis</i>
<b>CONSERVADOR</b>		
Somente para bebidas com graduação alcoólica até 17% v/v que contenha suco e ou polpa de fruta		
202	Sorbato de potássio	0,02 (como ácido sórbico)
220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,02 (como SO <sub>2</sub> total) <sup>1</sup>  Sozinhos ou em combinação
221	Sulfito de sódio	
222	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	
223	Metabissulfito de sódio	
224	Metabissulfito de potássio	
<b>CORANTE</b>		
100i	Cúrcuma, curcumina	0,01 <sup>2</sup>
102	Tartrazina	0,02 <sup>2</sup>
110	Amarelo, sunset, amarelo, crepúsculo FCF	0,02 <sup>2</sup>
120	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH e Ca	0,02 (como ácido carmínico) <sup>2</sup>
122	Azorrubina	0,02 <sup>2</sup>
123	Amaranto, bordeaux S	0,01 <sup>2</sup>
124	Ponceau 4R	0,02 <sup>2</sup>
129	Vermelho 40, vermelho altura AC	0,02 <sup>2</sup>
131	Azul patente V	0,02 <sup>2</sup>
132	Indigotina, carmim de índigo	0,02 <sup>2</sup>
133	Azul brilhante FCF	0,02 <sup>2</sup>
140i	Clorofila	<i>quantum satis</i> <sup>2</sup>
140ii	Clorofilina	<i>quantum satis</i> <sup>2</sup>
141i	Clorofila cúprica	<i>quantum satis</i> <sup>2</sup>
141ii	Clorofilina cúprica, sais de Na e K	<i>quantum satis</i> <sup>2</sup>
143	Verde rápido FCF, verde indelével fast green FCF	0,01 <sup>2</sup>
150a	Caramelo I- Simples	<i>quantum satis</i>
150b	Caramelo II- Processo sulfito cáustico	5,0
150c	Caramelo III- Processo amônia	5,0
150d	Caramelo IV - processo sulfito amônia	5,0
151	Negro brilhante BN, negro PN	0,02 <sup>2</sup>
155	Marron HT	0,02 <sup>2</sup>
160a i	Beta-caroteno (sintético idêntico ao natural)	0,02 <sup>2</sup>
160a ii	Carotenos: extratos naturais	0,06 <sup>2</sup>
160b	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,001 (como norbixina) <sup>2</sup> ou 0,003 (como bixina) <sup>2</sup>
160d	Licopeno	0,02 <sup>2</sup>



160e	Beta-apo-8'-carotenal	0,02 <sup>2</sup>
160f	Ester metílico ou etílico do ácido beta-apo-8'carotenóico	0,02 <sup>2</sup>
162	Vermelho de beterraba, betanina	<i>quantum satis</i> <sup>2</sup>
<b>EMULSIFICANTE</b>		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
405	Alginato de propileno glicol	1,0 (Somente para licores emulsionados)
452i	Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, hexametáfosfato de sódio, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio	0,044 (Como P)
481i	Estearoil lactato de sódio, estearil lactilato de sódio	0,8 (somente para licores emulsionados)
<b>ESPESSANTE</b>		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
<b>ESPUMANTE</b>		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
<b>ESTABILIZANTE</b>		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
405	Alginato de propileno glicol	1,0 (Somente para licores emulsionados)
481i	Estearoil lactato de sódio, estearoil lactilato de sódio	0,8 (somente para licores emulsionados)
<b>REGULADOR DE ACIDEZ</b>		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
336i	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,3 (como ácido tartárico)
336ii	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio	Sozinhos ou em combinação
339i	Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, dihidrogênio fosfato de sódio, dihidrogênio ortofosfato monossódico, dihidrogênio monofosfato monossódico	0,044 (como P) Sozinhos ou em combinação
339ii	Fosfato de dissódico, fosfato de sódio dibásico, fosfato ácido dissódico, fosfato de sódio, secundário, hidrogênio fosfato dissódico, hidrogênio ortofosfato dissódico, hidrogênio monofosfato dissódico	
339iii	Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, fosfato de sódio tribásico, fosfato de sódio	

<b>SEQUESTRANTE</b>		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
335i	Tartarato monossódico	0,3 (como ácido tartárico) Sozinhos ou em combinação
335ii	Tartarato dissódico	
385	EDTA cálcio dissódico etilenodiaminotetraacetato de cálcio e dissódico	0,0025 (como EDTA cálcio dissódico anidro) Sozinhos ou em combinação
386	EDTA dissódico, etilenodiaminotetraacetato dissódico	
Para o preparado líquido ou sólido para bebida alcoólica por mistura são admitidas as mesmas funções estabelecidas para as bebidas alcoólicas por mistura prontas para consumo, e os aditivos para cada função em quantidades tais que o produto pronto para o consumo contenha no máximo os respectivos limites fixados.		
Para o preparo sólido são ainda permitidos os seguintes antiemectantes.		
341 iii	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	0,03 (expresso como P)
551	Dióxido de silício, sílica	<i>quantum satis</i>

Fonte: tabela 16.1.1.1, RDC 5/2013

<b>INS</b>	<b>FUNÇÃO/ADITIVO</b>	<b>LIMITE MÁXIMO (g/100g ou g/100ml)</b>
<b>16.1.1.2 Bebida alcoólica por mistura (exceto bebida alcoólica composta, mistela, mistela composta, sangria e cooler com vinho) com graduação alcoólica até 15% v/v</b>		
<b>ACIDULANTE/ REGULADOR DE ACIDEZ</b>		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
334	Ácido tartárico (L(+)-)	0,3
338	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	1,2 (como P)
<b>ANTIESPUMANTE</b>		
900a	Dimetilsilicone, dimetilpolisiloxano, polidimetilsiloxano	0,001
<b>ANTIOXIDANTE</b>		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
<b>AROMATIZANTE</b>		
Todos os autorizados no MERCOSUL, exceto aromas sintéticos para alcoólicas mistas derivadas da uva e do vinho		<i>quantum satis</i>
<b>CONSERVADOR</b>		
200	Ácido sórbico	0,05 (como ácido sórbico)
201	Sorbato de sódio	
202	Sorbato de potássio	Sozinhos ou em combinação
203	Sorbato cálcio	

210	Ácido benzóico	0,05 (como ácido benzóico) Sozinhos ou em combinação
211	Benzoato de sódio	
212	Benzoato de potássio	
213	Benzoato de cálcio	
220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,02 (como SO <sub>2</sub> total) <sup>1</sup> Sozinhos ou em combinação
221	Sulfito de sódio	
222	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	
223	Metabissulfito de sódio	
224	Metabissulfito de potássio	
<b>CORANTE<sup>2</sup></b>		
100i	Cúrcuma, curcumina	0,01
101i	Riboflavina	0,01
102	Tartrazina	0,02
110	Amarelo, sunset, amarelo, crepúsculo FCF	0,02
120	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH e Ca.	0,02 (como ácido carmínico)
122	Azorrubina	0,02
123	Amaranto, bordeaux S	0,01
124	Ponceau 4R	0,02
129	Vermelho 40, vermelho altura AC	0,02
131	Azul patente V	0,02
132	Indigotina, carmim de índigo	0,02
133	Azul brilhante FCF	0,02
140i	Clorofila	<i>quantum satis</i>
140ii	Clorofilina	<i>quantum satis</i>
141i	Clorofila cúprica	<i>quantum satis</i>
141ii	Clorofilina cúprica, sais de Na e K	<i>quantum satis</i>
143	Verde rápido FCF, verde indelével fast green FCF	0,01
150a	Caramelo I- Simples	<i>quantum satis</i>
150b	Caramelo II- Processo sulfito cáustico	5,0
150c	Caramelo III- Processo amônia	5,0
150d	Caramelo IV - processo sulfito amônia	5,0
151	Negro brilhante BN, negro PN	0,02
155	Marron HT	0,02
160a i	Beta-caroteno (sintético idêntico ao natural)	0,02
160a ii	Carotenos: extratos naturais	0,06
160b	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,001 (como norbixina) ou 0,003 (como bixina)
160d	Licopeno	0,02
160e	Beta-apo-8'-carotenal	0,02
160f	Ester metílico ou etílico do ácido beta-apo-8'carotenóico	0,02
161b	Luteína	0,02
162	Vermelho de beterraba, betanina	<i>quantum satis</i>

<b>EMULSIFICANTE</b>		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
452i	Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, hexametáfosfato de sódio, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio	1,2 (como P)
481i	Estearoil lactato de sódio, estearil lactilato de sódio	0,8
<b>ESPESSANTE</b>		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
<b>ESPUMANTE</b>		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
<b>ESTABILIZANTE</b>		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
<b>REGULADOR DE ACIDEZ</b>		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
336i	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,3 (Como ácido tartárico)
336ii	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio	Sozinhos ou em combinação
339i	Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, dihidrogênio fosfato de sódio, dihidrogênio ortofosfato monossódico, dihidrogênio monofosfato monossódico	1,2 (como P) Sozinhos ou em combinação
339ii	Fosfato de dissódico, fosfato de sódio dibásico, fosfato ácido dissódico, fosfato de sódio, secundário, hidrogênio fosfato dissódico, hidrogênio ortofosfato dissódico, hidrogênio monofosfato dissódico	
339iii	Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, fosfato de sódio tribásico, fosfato de sódio	
<b>SEQUESTRANTE</b>		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
335i	Tartarato monossódico	0,3 (Como ácido tartárico)
335ii	Tartarato dissódico	Sozinhos ou em combinação
385	EDTA cálcio dissódico etilenodiaminotetraacetato de cálcio e dissódico	0,0025 (como EDTA cálcio dissódico anidro)
386	EDTA dissódico, etilenodiaminotetraacetato dissódico	Sozinhos ou em Combinação
<p>Para o preparado líquido ou sólido para bebida alcoólica por mistura são admitidas as mesmas funções estabelecidas para as bebidas alcoólicas por mistura prontas para consumo, e os aditivos para cada função em quantidades tais que o produto pronto para o consumo contenha no máximo os respectivos limites fixados.</p> <p>Para o preparo sólido são ainda permitidos os seguintes antiemectantes.</p>		

341 iii	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	0,03 (como P)
551	Dióxido de silício, sílica	<i>quantum satis</i>

Fonte: tabela 16.1.1.2, RDC 5/2013

## BAGACEIRA, GRAPPA, GRASPA

**1-Referências:** ~~do Decreto~~ [Lei 7.678/1988](#), art. 20; IN MAPA 14/2018, tabela 17, [alterada pela da IN MAPA 37/2018](#).

**2-Definição:** Bagaceira ou grappa ou graspa é a bebida [destilada](#) com teor alcoólico de 35 a 54% em volume, a 20° C, obtida a partir de destilados alcoólicos simples de bagaço de uva, com ou sem borras de vinhos, podendo ser retificada parcial ou seletivamente. É admitido o corte com álcool etílico potável da mesma origem para regular o conteúdo de congêneres. (Art. 20 ~~do Decreto~~ [6.871/2009](#) da [Lei 7.678/1988](#)).

### 3-Denominação:

Bagaceira, <a href="#">Grappa ou Grasp</a>
<a href="#">Grappa</a>
<a href="#">Graspa</a>

### 4- Parâmetros analíticos:

Parâmetros	Mínimo	Máximo
Gradação alcoólica, % v/v a 20°C	35	54
Coefficientes de congêneres, mg/100 ml de álcool anidro	250	1185
Açúcares totais, glicose, g/l	-	30
Acidez volátil, em ácido acético, mg/100 ml de álcool anidro	-	200
Aldeídos, em aldeído acético, mg/100 ml de álcool anidro	-	80
Furfural, mg/100 ml de álcool anidro	-	5
Esteres, mg/100 ml de álcool anidro	-	300
Álcool superiores, mg/100ml de álcool anidro	150	600
Edulcorantes	Ausência	
Contaminantes	Mínimo	Máximo
Cobre, mg/l	-	5
Metanol, expresso álcool metílico, mg/100 ml de álcool anidro	-	750
Chumbo, mg/l	-	0,2

Fonte: Tabela 17 da IN MAPA 14/2018

### 5- Aditivos/Ingredientes:

**Aditivos não previsto na legislação para Bagaceira, [Grappa ou Grasp](#).**



## BATIDA

**1-Referências:** Decreto [7-6786.871/19882009](#), § [3e3º](#)-, art. 68; IN MAPA 35/2010, art. 9º; RDC\_05/2013, 16.1.1.1.

**2-Definição:** A bebida alcoólica mista com graduação alcoólica de 15 a 36% em volume, 20º C, e com, no mínimo, 50g de açúcares por litro **poderá** ser denominada de **batida**. (§ 3º do art. 68 do Decreto 6.871/2009).

Formatado: Fonte: Negrito

### 3-Denominação:

Batida

Conforme o art. 9º da IN MAPA 35/2010, no rótulo da bebida alcoólica por mistura, ficam proibidas as seguintes designações, ainda que associadas ao nome empresarial ou à marca comercial:

I - branco, bianco, rosé, tinto, rosado, rosso, suave, seco, demi-sec, meio-doce e outras designações específicas para os vinhos e para os derivados da uva e do vinho, exceto nos casos previstos na presente Instrução Normativa;

II - artesanal, caseiro, familiar, natural ou cem por cento natural, reserva, reserva especial, sidra, espumante, dentre outras.

De acordo com o art. 7º da IN MAPA 35/2010, é vedada a utilização de recipientes e embalagens tipo flaconetes, sachês, conta-gotas, spray, ampolas, copos- medidas ou outros que caracterizem os produtos similares àqueles de uso farmacêutico, medicamentoso ou terapêutico.

Conforme o parágrafo único do art. 7º da IN MAPA 35/2010, a utilização de sachês é permitida somente para o preparado sólido para (nome da bebida alcoólica por mistura).

### 4- Parâmetros analíticos:

Parâmetros	Mínimo	Máximo
Graduação alcoólica, em % 20º C	15	36
Açúcares totais (g/l)	50	-
Corantes	-	Conforme RDC_05/2013
Edulcorantes	Ausência	
Contaminantes	Mínimo	Máximo
Álcool metílico (mg/l de álcool anidro)	-	200
Cobre (mg/l)	-	5
Chumbo (mg/l)	-	0.2

Fonte: IN MAPA 17/2018; IN MAPA 35/2010, Decreto 6871/2009, art. 68. [IN-17/2018](#)

Formatado: Justificado

Parâmetros	Mínimo	Máximo
------------	--------	--------




Fonte: -IN 35/2010-

## 5- Aditivos/Ingredientes:

Conforme o § 3º do art. 68 do Decreto 6.871/2009, a batida deve ser elaborada com:

- a) aguardente de cana;
  - b) álcool etílico potável de origem agrícola;
  - c) destilado alcoólico simples de cana-de-açúcar;
  - d) bebidas destiladas; ou
  - e) mistura de um ou mais produtos definidos nas alíneas “a”, “b”, “c” e “d”;
- II - adicionada:
- a) de suco;
  - b) de polpa de fruta;
  - c) de outra substância de origem vegetal;
  - d) de outra substância de origem animal; ou
  - e) da mistura de um ou mais produtos definidos nas alíneas “a”, “b”, “c” e “d”.

INS	FUNÇÃO/ADITIVO	LIMITE MÁXIMO (g/100g ou g/100ml)
<b>16.1.1.1 Bebida alcoólica por mistura (exceto bebida alcoólica composta, mistela, mistela composta, sangria e cooler com vinho) com graduação alcoólica maior que 15% v/v</b>		
<b>ACIDULANTE/REGULADOR DE ACIDEZ</b>		
Todos os autorizados como BPF (utilizados de acordo com as boas práticas de Fabricação) no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
334	Ácido tartárico (L(+)-)	0,3
338	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	0,044 (como P)
<b>ANTIOXIDANTE</b>		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
<b>AROMATIZANTE</b>		
Todos os autorizados MERCOSUL, exceto aromas sintéticos para bebidas alcoólicas mistas derivadas da uva e do vinho		<i>quantum satis</i>
<b>CONSERVADOR</b>		
Somente para bebidas com graduação alcoólica até 17% v/v que contenha suco e ou polpa de fruta		
202	Sorbato de potássio	0,02 (como ácido sórbico)

220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,02 (como SO <sub>2</sub> total) <sup>1</sup>  Sozinhos ou em combinação
221	Sulfito de sódio	
222	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	
223	Metabissulfito de sódio	
224	Metabissulfito de potássio	
<b>CORANTE</b>		
100i	Cúrcuma, curcumina	0,01 <sup>2</sup>
102	Tartrazina	0,02 <sup>2</sup>
110	Amarelo, sunset, amarelo, crepúsculo FCF	0,02 <sup>2</sup>
120	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH e Ca	0,02 (como ácido carmínico) <sup>2</sup>
122	Azorrubina	0,02 <sup>2</sup>
123	Amaranto, bordeaux S	0,01 <sup>2</sup>
124	Ponceau 4R	0,02 <sup>2</sup>
129	Vermelho 40, vermelho altura AC	0,02 <sup>2</sup>
131	Azul patente V	0,02 <sup>2</sup>
132	Indigotina, carmim de índigo	0,02 <sup>2</sup>
133	Azul brilhante FCF	0,02 <sup>2</sup>
140i	Clorofila	<i>quantum satis</i> <sup>2</sup>
140ii	Clorofilina	<i>quantum satis</i> <sup>2</sup>
141i	Clorofila cúprica	<i>quantum satis</i> <sup>2</sup>
141ii	Clorofilina cúprica, sais de Na e K	<i>quantum satis</i> <sup>2</sup>
143	Verde rápido FCF, verde indelével fast green FCF	0,01 <sup>2</sup>
150a	Caramelo I- Simples	<i>quantum satis</i>
150b	Caramelo II- Processo sulfito cáustico	5,0
150c	Caramelo III- Processo amônia	5,0
150d	Caramelo IV - processo sulfito amônia	5,0
151	Negro brilhante BN, negro PN	0,02 <sup>2</sup>
155	Marron HT	0,02 <sup>2</sup>
160a i	Beta-caroteno (sintético idêntico ao natural)	0,02 <sup>2</sup>
160a ii	Carotenos: extratos naturais	0,06 <sup>2</sup>
160b	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,001 (como norbixina) <sup>2</sup> ou 0,003 (como bixina) <sup>2</sup>
160d	Licopeno	0,02 <sup>2</sup>
160e	Beta-apo-8'-carotenal	0,02 <sup>2</sup>
160f	Ester metílico ou etílico do ácido beta-apo-8'carotenóico	0,02 <sup>2</sup>
162	Vermelho de beterraba, betanina	<i>quantum satis</i> <sup>2</sup>
<b>EMULSIFICANTE</b>		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>

405	Alginato de propileno glicol	1,0 (Somente para licores emulsionados)
452i	Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, hexametáfosfato de sódio, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio	0,044 (Como P)
481i	Estearoil lactato de sódio, estearil lactilato de sódio	0,8 (somente para licores emulsionados)
<b>ESPESSANTE</b>		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
<b>ESPUMANTE</b>		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
<b>ESTABILIZANTE</b>		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
405	Alginato de propileno glicol	1,0 (Somente para licores emulsionados)
481i	Estearoil lactato de sódio, estearoil lactilato de sódio	0,8 (somente para licores emulsionados)
<b>REGULADOR DE ACIDEZ</b>		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
336i	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,3 (como ácido tartárico)
336ii	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio	Sozinhos ou em combinação
339i	Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, dihidrogênio fosfato de sódio, dihidrogênio ortofosfato monossódico, dihidrogênio monofosfato monossódico	0,044 (como P) Sozinhos ou em combinação
339ii	Fosfato de dissódico, fosfato de sódio dibásico, fosfato ácido dissódico, fosfato de sódio, secundário, hidrogênio fosfato dissódico, hidrogênio ortofosfato dissódico, hidrogênio monofosfato dissódico	
339iii	Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, fosfato de sódio tribásico, fosfato de sódio	
<b>SEQUESTRANTE</b>		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
335i	Tartarato monossódico	0,3 (como ácido tartárico) Sozinhos ou em combinação
335ii	Tartarato dissódico	

385	EDTA cálcio dissódico etilenodiaminotetraacetato de cálcio e dissódico	0,0025 (como EDTA cálcio dissódico anidro)
386	EDTA dissódico, etilenodiaminotetraacetato dissódico	Sozinhos ou em combinação
<p>Para o preparado líquido ou sólido para bebida alcoólica por mistura são admitidas as mesmas funções estabelecidas para as bebidas alcoólicas por mistura prontas para consumo, e os aditivos para cada função em quantidades tais que o produto pronto para o consumo contenha no máximo os respectivos limites fixados.</p> <p>Para o preparo sólido são ainda permitidos os seguintes antiemectantes.</p>		
341 iii	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	0,03 (expresso como P)
551	Dióxido de silício, sílica	<i>quantum satis</i>

Fonte: RDC 5/2013, tabela 16.1.1.1.

|

## 83 BEBIDA ALCOÓLICA MISTA

**1-Referências:** Decreto 6.871/2009, Art. 68; IN MAPA 35/2010, art. 7º, 9º; [IN MAPA 17/2018](#); RDC 5/2013, 16.1.1.1 e 16.1.1.2.

**2-Definição:** Bebida alcoólica mista ou coquetel (cocktail) é a bebida com graduação alcoólica superior a 0,5 e até 54% em volume, a 20º C. (art. 68 do Decreto 6.871/2009).

### 3-Denominação:

Bebida alcoólica mista ( <a href="#">gaseificada</a> <sup>1</sup> )
Coquetel <a href="#">alcoólico</a> ou cocktail <a href="#">alcoólico</a> ( <a href="#">gaseificada</a> <sup>2</sup> )

**Formatado:** Não Realce

<sup>1</sup> [A bebida poderá ser adicionada de açúcares e aditivos e ser gaseificada; neste caso, a graduação alcoólica não poderá ser superior a 15% v/v, a 20ºC \(§ 2º do art. 68 do Decreto 6.871/2009\).](#)

**Formatado:** Fonte: 10 pt

**Formatado:** Fonte: 10 pt

**Formatado:** Fonte: 10 pt

**Formatado:** Fonte: 10 pt

**Formatado:** Fonte: 10 pt

[Conforme o art. 9º da MAPA\\_IN MAPA 35/2010, no rótulo da bebida alcoólica por mistura, ficam proibidas as seguintes designações, ainda que associadas ao nome empresarial ou à marca comercial:](#)

[I - branco, bianco, rosé, tinto, rosado, rosso, suave, seco, demi-sec, meio-doce e outras designações específicas para os vinhos e para os derivados da uva e do vinho, exceto nos casos previstos na presente Instrução Normativa;](#)

[II - artesanal, caseiro, familiar, natural ou cem por cento natural, reserva, reserva especial, sidra, espumante, dentre outras.](#)

De acordo como o art. 7º da IN MAPA 35/2010, é vedada a utilização de recipientes e embalagens tipo flaconetes, sachês, conta-gotas, spray, ampolas, copos- medidas ou outros que caracterizem os produtos similares àqueles de uso farmacêutico, medicamentoso ou terapêutico.

Conforme o parágrafo único do art. 7º da IN MAPA 35/2010, a utilização de sachês é permitida somente para o preparado sólido para (nome da bebida alcoólica por mistura).

#### 4- Parâmetros analíticos:

Parâmetros	Mínimo	Máximo
Graduação <a href="#">alcoólica (v/v a 20º C)</a>	<a href="#">0,5</a>	<a href="#">54</a>
Graduação <a href="#">alcoólica (v/v a 20º C) para bebida alcoólica mista gaseificada</a>	<a href="#">0,5</a>	<a href="#">15</a>
<a href="#">Corantes</a>	-	<a href="#">Conforme RDC 05/2013</a>
<a href="#">Edulcorantes</a>	Ausência	
Contaminantes	Mínimo	Máximo
<a href="#">Álcool metílico (mg/l de álcool anidro)</a>	-	<a href="#">200</a>
<a href="#">Cérebro (mg/l)</a>	-	<a href="#">5</a>
<a href="#">Chumbo (mg/l)</a>	-	<a href="#">0,2</a>

Formatado: Justificado

Fonte: [Tabela xx, IN 35/2010](#) IN MAPA 17/2018, IN MAPA 35/2010, [art. 68](#) do [Decreto 6871/2009](#).

#### 5- Aditivos/Ingredientes:

Conforme o art. 68 do Decreto 6.871/2009, a bebida [alcoólica](#) mista deve ser:

I - elaborada com:

- álcool etílico potável de origem agrícola;
- destilado alcoólico simples de origem agrícola;
- bebida alcoólica; ou
- mistura de um ou mais produtos definidos nas alíneas "a", "b" e "c".

II - adicionada:

- de bebida não-alcoólica;
- de suco de fruta;
- de fruta macerada;
- de xarope de fruta;
- de leite;
- de ovo;
- de outra substância de origem vegetal;
- de outra substância de origem animal; ou
- da mistura de um ou mais produtos definidos nas alíneas "a" a "h".

De acordo com § 2º, art. 68 do Decreto 6871/2009, a bebida ~~prevista no caput~~ alcoólica mista poderá ser adicionada de açúcares e aditivos e ser gaseificada; neste caso, a graduação alcoólica não poderá ser superior a 15% em volume, a 20 °C.

Conforme o § 9º, art. 68 do Decreto 6871/2009, não é permitida a utilização de aditivo que confira à bebida alcoólica mista característica sensorial semelhante ao vinho ou ao derivado da uva e do vinho.

**OS ADITIVOS PERMITIDOS SÃO OS CONSTANTES NA RDC 5/2013 (LISTADA ABAIXO). ATENÇÃO VERIFICAR A GRADUAÇÃO ALCOÓLICA DO PRODUTO POIS HÁ DUAS CATEGORIAS: DE 0,5 A 15 % E ACIMA DE 15% V/V DE ÁLCOOL.**

INS	FUNÇÃO/ADITIVO	LIMITE MÁXIMO (g/100g ou g/100ml)
<b>16.1.1.1 Bebida alcoólica por mistura (exceto bebida alcoólica composta, mistela, mistela composta, sangria e cooler com vinho) com graduação alcoólica maior que 15% v/v</b>		
<b>ACIDULANTE/REGULADOR DE ACIDEZ</b>		
Todos os autorizados como BPF (utilizados de acordo com as boas práticas de Fabricação) no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
334	Ácido tartárico (L(+)-)	0,3
338	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	0,044 (como P)
<b>ANTIOXIDANTE</b>		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
<b>AROMATIZANTE</b>		
Todos os autorizados MERCOSUL, exceto aromas sintéticos para bebidas alcoólicas mistas derivadas da uva e do vinho		<i>quantum satis</i>
<b>CONSERVADOR</b>		
Somente para bebidas com graduação alcoólica até 17% v/v que contenha suco e ou polpa de fruta		
202	Sorbato de potássio	0,02 (como ácido sórbico)
220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,02 (como SO <sub>2</sub> total) <sup>1</sup>  Sozinhos ou em combinação
221	Sulfito de sódio	
222	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	
223	Metabissulfito de sódio	
224	Metabissulfito de potássio	
<b>CORANTE</b>		
100i	Cúrcuma, curcumina	0,01 <sup>2</sup>
102	Tartrazina	0,02 <sup>2</sup>
110	Amarelo, sunset, amarelo, crepúsculo FCF	0,02 <sup>2</sup>
120	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH e Ca	0,02 (como ácido carmínico) <sup>2</sup>
122	Azorrubina	0,02 <sup>2</sup>
123	Amaranto, bordeaux S	0,01 <sup>2</sup>

124	Ponceau 4R	0,02 <sup>2</sup>
129	Vermelho 40, vermelho altura AC	0,02 <sup>2</sup>
131	Azul patente V	0,02 <sup>2</sup>
132	Indigotina, carmim de índigo	0,02 <sup>2</sup>
133	Azul brilhante FCF	0,02 <sup>2</sup>
140i	Clorofila	<i>quantum satis</i> <sup>2</sup>
140ii	Clorofilina	<i>quantum satis</i> <sup>2</sup>
141i	Clorofila cúprica	<i>quantum satis</i> <sup>2</sup>
141ii	Clorofilina cúprica, sais de Na e K	<i>quantum satis</i> <sup>2</sup>
143	Verde rápido FCF, verde indelével fast green FCF	0,01 <sup>2</sup>
150a	Caramelo I- Simples	<i>quantum satis</i>
150b	Caramelo II- Processo sulfito cáustico	5,0
150c	Caramelo III- Processo amônia	5,0
150d	Caramelo IV - processo sulfito amônia	5,0
151	Negro brilhante BN, negro PN	0,02 <sup>2</sup>
155	Marron HT	0,02 <sup>2</sup>
160a i	Beta-caroteno (sintético idêntico ao natural)	0,02 <sup>2</sup>
160a ii	Carotenos: extratos naturais	0,06 <sup>2</sup>
160b	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,001 (como norbixina) <sup>2</sup> ou 0,003 (como bixina) <sup>2</sup>
160d	Licopeno	0,02 <sup>2</sup>
160e	Beta-apo-8'-carotenal	0,02 <sup>2</sup>
160f	Ester metílico ou etílico do ácido beta-apo-8'carotenóico	0,02 <sup>2</sup>
162	Vermelho de beterraba, betanina	<i>quantum satis</i> <sup>2</sup>
<b>EMULSIFICANTE</b>		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
405	Alginato de propileno glicol	1,0 (Somente para licores emulsionados)
452i	Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, hexametáfosfato de sódio, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio	0,044 (Como P)
481i	Estearoil lactato de sódio, estearil lactilato de sódio	0,8 (somente para licores emulsionados)
<b>ESPESSANTE</b>		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
<b>ESPUMANTE</b>		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
<b>ESTABILIZANTE</b>		



Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
405	Alginato de propileno glicol	1,0 (Somente para licores emulsionados)
481i	Estearoil lactato de sódio, estearoil lactilato de sódio	0,8 (somente para licores emulsionados)
<b>REGULADOR DE ACIDEZ</b>		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
336i	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,3 (como ácido tartárico)
336ii	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio	Sozinhos ou em combinação
339i	Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, dihidrogênio fosfato de sódio, dihidrogênio ortofosfato monossódico, dihidrogênio monofosfato monossódico	0,044 (como P) Sozinhos ou em combinação
339ii	Fosfato de dissódico, fosfato de sódio dibásico, fosfato ácido dissódico, fosfato de sódio, secundário, hidrogênio fosfato dissódico, hidrogênio ortofosfato dissódico, hidrogênio monofosfato dissódico	
339iii	Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, fosfato de sódio tribásico, fosfato de sódio	
<b>SEQUESTRANTE</b>		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
335i	Tartarato monossódico	0,3 (como ácido tartárico) Sozinhos ou em combinação
335ii	Tartarato dissódico	
385	EDTA cálcio dissódico etilenodiaminotetraacetato de cálcio e dissódico	0,0025 (como EDTA cálcio dissódico anidro) Sozinhos ou em combinação
386	EDTA dissódico, etilenodiaminotetraacetato dissódico	
<p>Para o preparado líquido ou sólido para bebida alcoólica por mistura são admitidas as mesmas funções estabelecidas para as bebidas alcoólicas por mistura prontas para consumo, e os aditivos para cada função em quantidades tais que o produto pronto para o consumo contenha no máximo os respectivos limites fixados.</p> <p>Para o preparo sólido são ainda permitidos os seguintes antiemectantes.</p>		
341 iii	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	0,03 (expresso como P)

551	Dióxido de silício, sílica	<i>quantum satis</i>
-----	----------------------------	----------------------

Fonte: tabela 16.1.1.1, RDC 5/2013

INS	FUNÇÃO/ADITIVO	LIMITE MÁXIMO (g/100g ou g/100ml)
<b>16.1.1.2 Bebida alcoólica por mistura (exceto bebida alcoólica composta, mistela, mistela composta, sangria e cooler com vinho) com graduação alcoólica até 15% v/v</b>		
<b>ACIDULANTE/ REGULADOR DE ACIDEZ</b>		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
334	Ácido tartárico (L(+)-)	0,3
338	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	1,2 (como P)
<b>ANTIESPUMANTE</b>		
900a	Dimetilsilicone, dimetilpolisiloxano, polidimetilsiloxano	0,001
<b>ANTIOXIDANTE</b>		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
<b>AROMATIZANTE</b>		
Todos os autorizados no MERCOSUL, exceto aromas sintéticos para alcoólicas mistas derivadas da uva e do vinho		<i>quantum satis</i>
<b>CONSERVADOR</b>		
200	Ácido sórbico	0,05 (como ácido sórbico)
201	Sorbato de sódio	
202	Sorbato de potássio	Sozinhos ou em combinação
203	Sorbato cálcio	
210	Ácido benzóico	0,05 (como ácido benzóico) Sozinhos ou em combinação
211	Benzoato de sódio	
212	Benzoato de potássio	
213	Benzoato de cálcio	
220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,02 (como SO <sub>2</sub> total) <sup>1</sup> Sozinhos ou em combinação
221	Sulfito de sódio	
222	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	
223	Metabissulfito de sódio	
224	Metabissulfito de potássio	
<b>CORANTE<sup>2</sup></b>		
100i	Cúrcuma, curcumina	0,01
101i	Riboflavina	0,01
102	Tartrazina	0,02
110	Amarelo, sunset, amarelo, crepúsculo FCF	0,02
120	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH e Ca.	0,02 (como ácido carmínico)
122	Azorrubina	0,02
123	Amaranto, bordeaux S	0,01
124	Ponceau 4R	0,02

129	Vermelho 40, vermelho altura AC	0,02
131	Azul patente V	0,02
132	Indigotina, carmim de índigo	0,02
133	Azul brilhante FCF	0,02
140i	Clorofila	<i>quantum satis</i>
140ii	Clorofilina	<i>quantum satis</i>
141i	Clorofila cúprica	<i>quantum satis</i>
141ii	Clorofilina cúprica, sais de Na e K	<i>quantum satis</i>
143	Verde rápido FCF, verde indelével fast green FCF	0,01
150a	Caramelo I- Simples	<i>quantum satis</i>
150b	Caramelo II- Processo sulfito cáustico	5,0
150c	Caramelo III- Processo amônia	5,0
150d	Caramelo IV - processo sulfito amônia	5,0
151	Negro brilhante BN, negro PN	0,02
155	Marron HT	0,02
160a i	Beta-caroteno (sintético idêntico ao natural)	0,02
160a ii	Carotenos: extratos naturais	0,06
160b	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,001 (como norbixina) ou 0,003 (como bixina)
160d	Licopeno	0,02
160e	Beta-apo-8'-carotenal	0,02
160f	Ester metílico ou etílico do ácido beta-apo-8'carotenóico	0,02
161b	Luteína	0,02
162	Vermelho de beterraba, betanina	<i>quantum satis</i>
<b>EMULSIFICANTE</b>		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
452i	Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, hexametafosfato de sódio, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio	1,2 (como P)
481i	Estearoil lactato de sódio, estearil lactilato de sódio	0,8
<b>ESPESSANTE</b>		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
<b>ESPUMANTE</b>		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
<b>ESTABILIZANTE</b>		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
<b>REGULADOR DE ACIDEZ</b>		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
336i	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,3 (Como ácido tartárico)
336ii	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio	Sozinhos ou em combinação

339i	Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, dihidrogênio fosfato de sódio, dihidrogênio ortofosfato monossódico, dihidrogênio monofosfato monossódico	1,2 (como P)  Sozinhos ou em combinação
339ii	Fosfato de dissódico, fosfato de sódio dibásico, fosfato ácido dissódico, fosfato de sódio, secundário, hidrogênio fosfato dissódico, hidrogênio ortofosfato dissódico, hidrogênio monofosfato dissódico	
339iii	Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, fosfato de sódio tribásico, fosfato de sódio	
<b>SEQUESTRANTE</b>		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
335i	Tartarato monossódico	0,3 (Como ácido tartárico)
335ii	Tartarato dissódico	Sozinhos ou em combinação
385	EDTA cálcio dissódico etilenodiaminotetraacetato de cálcio e dissódico	0,0025 (como EDTA cálcio dissódico anidro)
386	EDTA dissódico, etilenodiaminotetraacetato dissódico	Sozinhos ou em Combinação
<p>Para o preparado líquido ou sólido para bebida alcoólica por mistura são admitidas as mesmas funções estabelecidas para as bebidas alcoólicas por mistura prontas para consumo, e os aditivos para cada função em quantidades tais que o produto pronto para o consumo contenha no máximo os respectivos limites fixados.</p> <p>Para o preparo sólido são ainda permitidos os seguintes antiemectantes.</p>		
341 iii	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	0,03 (como P)
551	Dióxido de silício, sílica	<i>quantum satis</i>

Fonte: tabela 16.1.1.2, RDC 5/2013

## BEBIDA ALCOÓLICA COMPOSTA

**1-Referências:** Decreto 6.871/2009, art. 70; IN MAPA 35/2010, art. 7º, 29 e tabela 2.

**2-Definição:** Bebida alcoólica composta é a bebida alcoólica por mistura com graduação alcoólica de 13 a 18% em volume, a 20º C, obtida da maceração ou infusão de substância vegetal, adicionada de álcool etílico potável de origem agrícola, com adição ou não de açúcares (art. 70 do Decreto 6.871/2009).

### 3-Denominação:

Bebida alcoólica composta (vegetal<sup>1</sup>) (adoçada)

<sup>1</sup> Será denominada de bebida alcoólica composta, acrescida do nome do vegetal utilizado, a bebida definida no caput deste artigo que contenha até 6 gramas de açúcar por litro (§ 1º do art. 70 do Decreto 6.871/2009).

Teor de açúcar (g/l)	Mínima	Máxima
Doce ou suave	-	>6

Fonte: Decreto 6.871/2009, § 1º do art. 70.

Conforme o art. 7º da IN MAPA 35/2010, é vedada a utilização de recipientes e embalagens tipo flaconetes, sachês, conta-gotas, spray, ampolas, copos-medidas ou outros que caracterizem os produtos similares àqueles de uso farmacêutico, medicamentoso ou terapêutico.

De acordo com o parágrafo único do art. 7º da IN MAPA 35/2010, a utilização de sachês é permitida somente para o preparado sólido para (nome da bebida alcoólica por mistura).

### 4-Parâmetros analíticos:

Item	Parâmetros	Limite Mínimo	Limite Máximo	Classificação
1	Graduação alcoólica, em % v/v a 20º C	13	18	
2	Teor de cinzas, em mg/l	250	...	
3	Acidez Total, em mEq/l	40	...	
4	Teor de açúcar em g/l	0	6	
		>6	...	Doce ou suave
5	Extrato seco reduzido, em g/l	15	...	Bebida alcoólica de jurubeba e outras bebidas alcoólicas compostas
		12	...	Bebida alcoólica de gengibre
6	Edulcorantes	Ausência		
7	<b>Contaminates</b>	<b>Limite Mínimo</b>	<b>Limite Máximo</b>	<b>Classificação</b>
8	Álcool metílico, em ml/100ml de álcool anidro	...	20	

Fonte: IN MAPA 35/2010, art. 29 e anexo II tabela 2

**5-Aditivos/Ingredientes:**

**Aditivos não previstos na legislação**

## BEBIDA COMPOSTA

**1-Referências:** Decreto 6.871/2009, art. 34; IN MAPA 19/2013, arts. 22 a 25; anexo IV; IN MAPA 35/2010; IN MAPA 30/99 alterada para a IN MAPA 3/2018; RDC 5/2007.

**2-Definição:** Bebida composta de fruta, de polpa ou de extrato vegetal é a bebida obtida pela mistura de sucos, polpas ou extratos vegetais, em conjunto ou separadamente, com produto de origem animal, tendo predominância em sua composição de produto de origem vegetal, adicionada ou não de açúcares (art. 34 do Decreto 6.871/2009).

Conforme o parágrafo único do art. 34 do Decreto 6.871/2009, a bebida referida no caput poderá ser comercializada na forma de preparado sólido ou líquido, sendo denominada de preparado sólido ou líquido para bebida composta.

### 3-Denominação:

Bebida composta de fruta <sup>1</sup>
Bebida composta de vegetal <sup>2</sup>
Bebida composta de extrato <sup>3</sup>
Bebida composta mista <sup>4</sup>

Fonte: IN MAPA 19/2013, art. 23.

<sup>1</sup> bebida composta de fruta, aquela obtida da mistura de suco de fruta ou polpa de fruta, ou da combinação destes, com ingrediente de origem animal;

<sup>2</sup> bebida composta de vegetal, aquela obtida da mistura de vegetal com ingrediente de origem animal;

<sup>3</sup> bebida composta de extrato, aquela obtida da mistura de extrato padronizado com ingrediente de origem animal; e

<sup>4</sup> bebida composta mista, aquela obtida da mistura de dois ou mais ingredientes característicos com ingrediente de origem animal.

Conforme o § 1º do art. 22 da IN MAPA 19/2013, a predominância do ingrediente de origem vegetal sobre o ingrediente de origem animal será obtida pela maior proporção quantitativa de sucos de frutas, de vegetais, polpas de frutas ou extratos vegetais, ou de qualquer associação destes.

De acordo com o parágrafo único do art. 23 da IN MAPA 19/2013, é proibida a especificação do nome da fruta, do vegetal e do extrato padronizado na denominação de qualquer bebida composta.

Conforme a IN MAPA 30/99 alterada pela IN MAPA 3/2018, se de baixa caloria (até 20 kcal /100ml) e sem adição de açúcares, deve ser adicionada à denominação o termo “de baixa caloria”. O termo “dietético” deve ser utilizado no final da denominação se o produto não contiver açúcar adicionado e tiver 0,5 g/100ml de açúcares.

Para as bebidas que possuem a associação e açúcares e edulcorantes, **deve ser** mantidas as denominações originais, devendo constar na rotulagem as frases: “reduzido ou baixo” ou “baixo em açúcares”, **atendendo aos critérios estabelecidos na RDC 54/2012.**

Conforme o art. 7º da IN MAPA 35/2010, é vedada a utilização de recipientes e embalagens tipo flaconetes, sachês, conta-gotas, spray, ampolas, copos-medidas ou outros que caracterizem os produtos similares àqueles de uso farmacêutico, medicamentoso ou terapêutico.

De acordo com o parágrafo único do art. 7º da IN MAPA 35/2010, a utilização de sachês é permitida somente para o preparado sólido para (nome da bebida alcoólica por mistura).

#### 4-Parâmetros analíticos:

QUANTIDADES DE SUCO DE FRUTA, SUCO DE VEGETAL, POLPA DE FRUTA, EXTRATO PADRONIZADO E EXTRATO DE FRUTA PARA CEM MILILITROS DE BEBIDA COMPOSTA		
FRUTA	Quantidade mínima em mililitros	Quantidade mínima de sólidos totais do açaí ou juçara em mililitros
ABACAXI	5,0	
AÇAÍ, açaí fino, açaí médio, açaí grosso e polpa de açaí	-	2,0
AÇAÍ, açaí fino clarificado	3,5	-
AÇAÍ, açaí médio clarificado	3,0	-
AÇAÍ, polpa de açaí clarificado	2,5	-
AÇAÍ, açaí grosso clarificado	10,0	-
CAJÁ	5,0	-
CAMU-CAMU	5,0	-
CUPUAÇU	5,0	-
GOIABA	15,0	-
JUÇARA (Eutherpe edulis)	-	2,0
JUÇARA (Eutherpe edulis) clarificado	2,5	-
LIMA	5,0	-
LIMÃO	5,0	-
MANGA	20,0	-
MANGABA	15,0	-
MARACUJÁ	5,0	-
MORANGO	5,0	-
PÊRA	20,0	-
PÊSSEGO	30,0	-
TAMARINDO	5,0	-
TANGERINA	5,0	-
TOMATE, suco	30,0	-
DUAS OU MAIS FRUTAS	10,0	
VEGETAL	Quantidade mínima em grammas	
CAJU, castanha	5,0	



CASTANHA-DE-AÇÚCAR, suco de cana / caldo de cana	30,0
SOJA, em proteína de soja	2,0
DUAS OU MAIS FRUTAS	0,2
EXTRATO PADRONIZADO	Quantidade mínima em gramas
GENGIBRE, extrato padronizado com, no mínimo, 0,03% de gingerol	0,2
AÇAI, extrato padronizado com, no mínimo, 0,025% de antocianinas	0,5
GUARANÁ, semente de guaraná ou equivalente em extrato padronizado com, no mínimo, 1,2% de cafeína	0,02
EXTRATO DE FRUTA	0,5
CEREJA a 20° Brix	0,5
FRAMBOESA a 19° Brix	0,5
KIWI a 10,0° Brix	0,5
Conforme o § 1º do art. 25 da IN MAPA 19/2013, a bebida composta de fruta cuja matéria-prima não conste do Anexo mencionado no caput deste artigo deve conter uma quantidade mínima de 10% v/v (dez por cento volume por volume) de suco ou polpa da respectiva fruta. De acordo com o § 2º do art. 25 da IN MAPA 19/2013, a bebida composta de vegetal cuja matéria-prima não conste do Anexo mencionado no caput deste artigo deve conter uma quantidade mínima de 0,2% m/v (dois décimos por cento massa por volume) de suco do respectivo vegetal.	
Conforme o § 3º do art. 25 da IN MAPA 19/2013, a soma dos ingredientes característicos que compõem a bebida composta mista, com exceção do extrato padronizado e do extrato de fruta, deve ser de, no mínimo, 10% m/v (dez por cento massa por volume).	

Fonte: anexo IV e art. 25 da IN MAPA 19/2013.

### 5-Aditivos/Ingredientes:

Conforme o § 2º do art. 22 da IN MAPA 19/2013, é proibida a substituição da matéria-prima animal por aditivo aromatizante.

De acordo com o art. 24 da IN MAPA 19/2013, são ingredientes opcionais:

I - Açúcar;

II-vitamina, sal mineral, fibra e outros nutrientes, em conjunto ou separadamente, desde que em conformidade com o estabelecido em legislação específica da Anvisa em que o cloreto de sódio, em quantidades inferiores às consideradas não significativas para sódio; e

III - ingrediente alternativo.

<b>ANEXO</b>
ASIGNACIÓN DE ADITIVOS CATEGORIA 16.2- BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS
ATRIBUIÇÃO DE ADITIVOS CATEGPRÍA 16.2-BEBIDAS NÃO ALCOOLICAS
<b>ADITIVOS</b>

Números	Funcion/Nombre	Função/Nome	Concentración/máxima/Límite máximo
INS	Español	Português	g/100 ml (*)
1.6.2.2 BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS GASIFICADAS Y NO GASIFICADAS			
16.2.2 BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS GASEIFICADAS E NÃO GASEIFICADAS			
16.2.2.1 Lista para consumo			
16.2.2.1 Pontos para consumo			
	<b>ACIDULANTES</b>	<b>ACIDULANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
334	Ácido Tartárico (L(+)-)	Ácido Tartárico (L(+)-)	0,5
338	Ácido Fosfórico Ácido Orto-fostórico	Ácido Fosfórico, Ácido Orto-Fosfórico	0,07 (Como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
	<b>REGULADOR DE ACIDEZ</b>	<b>REGULADOR DE ACIDEZ</b>	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
335i	Sodio-(mono) Tartrato	Tartarato monossódico	0,5 (como ác. Tartárico)
335ii	Sodio-(di) Tartrato	Tartarato dissódico	0,5 (como ác. Tartárico)
336i	Potasio Tartrato Ácido, Potasio Bitartrato, Potasio- (mono) Tartrato	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,5 (como ác. Tartárico)
336ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio d-Tartrato, Potasio- (di) Tartrato	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio	0,5 (como ác. Tartárico)
337	Potasio y Sodio Tartrato	Tartarato duplo de sódio e potássio, tartarato ácido de potássio	0,5 (como ác. Tartárico)
338	Ácido Fosfórico, Ácido Orto- Fosfórico	Ácido Fosfórico, Ácido Orto-Fosfórico	0,07 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
339i	Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio- (mono) Ortofosfato	Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, Fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, Dihidrogênio Fosfato de Sódio, Dihidrogênio Ortofosfato Monossódico, Dihidrogênio Monofosfato Monossódico	0,07 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )

339ii	Fosfato dissódico	Fosfato dissódico, Hidrogênio Monofosfato dissódico, Hidrogênio ortofosfato dissódico, Hidrogênio Fosfato Dissódico, Fosfato de Sódio Dibásico, Fosfato Ácido Dissódico, Fosfato de Sódio Secundário	0,07 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
340i	Potasio-(mono) Fosfato, Potasio Fosfato Ácido, Potasio-(mono) Ortofosfato	fosfato ácido de potássio, ortofosfato monopotássico, Fosfato de potássio monobásico monofosfato monopotássico, Bifosfato de Potássio, Dihidrogênio Fosfato de Potássio, Dihidrogênio monofosfato monopotássico	0,07 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
340ii	Potasio-(di) Fosfato, Potasio-(di) Monofosfato, Potasio-(di) Orto- fosfato	Fosfato dipotássico, monofosfato dipotássico, hidrogênio ortofosfato dipotássico, Fosfato de Potássio Dibásico, Fosfato Ácido Dipotássico Fosfato de Potássio Secundário, Hidrogênio Monofosfato dipotássico, Hidrogênio fosfato dipotássico	
341i	Calcio Fosfato monobásico, Fosfato monocálcico, Ortofosfato monocálcico	Fosfato monocálcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocálcico, fosfato de cálcio monobásico, bifosfato de cálcio, fosfato ácido de cálcio, dihidrogênio fosfato de cálcio	
341ii	Calcio (di) Fosfato, Calcio fos- fato dibásico, calcio (di) ortofosfato	Fosfato dicálcio, fosfato dibásico de cálcio, fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, fosfato de cálcio dibásico, hidrogênio ortofosfato de cálcio, fosfato de cálcio secundário, hidrogênio fosfato de cálcio, hidrogênio monofosfato de cálcio	
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio- (tri) Ortofosfato	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	
355	Acido Adípico	Acido Adípico	
	<b>ANTIESPUMANTE</b>	<b>ANTIESPUMANTE</b>	

	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
900a	Dimetilpolisiloxano, Dimetilsilicona, Polidimetilsiloxano	Dimetilpolisiloxano, polidimetilsiloxano, dimetilsilicone	0,001
	<b>ANTIOXIDANTE</b>	<b>ANTIOXIDANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
304	Ascorbil Palmitato	Palmitato de ascorbila	0,01
305	Ascorbil Estearato	Estearato de ascorbila	0,01
	<b>AROMATIZANTE</b>	<b>AROMATIZANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
	<b>COLORANTE</b>	<b>COLORANTE</b>	
100i	Cúrcuma, Curcumina	Curcumina, cúrcum	0,01 (como curmina)
101i	Riboflavina	Riboflavina	<i>quantum satis</i>
101ii	Riboflavina 5'- Fosfato de Sodio	Riboflavina 5'- fosfato de sódio	<i>quantum satis</i>
102	Tartrazina, laca de Al	Tartrazina, laca de Al	0,01
104	Amarillo de Quinoleína	Amarelo de Quinoleína	0,01
110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset, laca de Al	Amarelo crepúsculo FCF, amarelo sunset, laca de Al	0,01
120	Cochinilla, Acido Carmínico, Carmín, sales de Na, K, NH4 y Ca	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH4 e Ca	0,01
122	Azorrubina	Azorrubina	0,005
123	Amaranto, Bordeaux S, laca de Al	Amaranto, Bordeaux S, laca de Al	0,005
124	Ponceau 4R, laca de Al	Ponceau 4R, laca de Al	0,005
127	Eritrosina, laca de Al	Eritrosina, laca de Al	0,001
129	Rojo 40, Rojo Allura AC, laca de Al	Vermelho 40, Vermelho Allura AC, laca de Al	0,01
131	Azul Patente V, laca de A1	Azul patente V, laca de A	0,005
132	Indigotina, Carmin de Indigo, laca de Al	Indigotina, carmin de índico, laca de Al	0,01
133	Azul Brillante FCF, laca de A1	Azul Brilhante FCF, laca de Al	0,01
140i	Clorofila	Clorofila	<i>quantum satis</i>
140ii	Clorofilina	Clorofilina	<i>quantum satis</i>
141i	Clorofila Cúprica	Clorofila cúprica	<i>quantum satis</i>
141ii	Clorofilina Cúprica, Sales de Sodio y Potasio	Clorofilina cúprica e seus sais de sódio e potássio	<i>quantum satis</i>
143	Verde Indeleble, Verde Rápido FCF, Fast Green FCF, laca de Al	Verde rápido FCF, verde indelével, fast green FCF, laca de Al	0,005
150a	Caramelo I- Simple	Caramelo I - simples	<i>quantum satis</i>

150b	Caramelo II- Proceso Sulfito Caustico	Caramelo II - processo sulfito cáustico	<i>quantum satis</i>
150c	Caramelo III- Proceso Amonio	Caramelo III - processo amônia	<i>quantum satis</i>
150d	Caramelo IV- Proceso Sulfito Amonio	Caramelo IV - processo sulfito-amônia	<i>quantum satis</i>
151	Negro Brillante BN, Negro PN	Negro Brillante BN, Negro PN	0,01
155	Marrón HT	Marrom HT	0,005
160a i	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural)	Beta - Caroteno (sintético idéntico ao natural)	<i>quantum satis</i>
160a ii	Carotenos: Extractos Naturales	Carotenos: Extratos Naturais	<i>quantum satis</i>
160b	Rocu, Annatto extracto, Urucum, Bixina, Norbixina, sales de Na y K	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,005 ( como Bixina)
160c	Paprika, Capsantina, Capsorubina	Páprica, capsorubina, capsantina	<i>quantum satis</i>
160d	Licopeno	Licopeno	0,01
160e	Beta-apo- 8'Carotenal	Beta-apo- 8'Carotenal	0,01
160f	Ester Metílico o Etilico del Acido Beta-Apo-8' Carotenoico	Éster etílico ou metílico do ácido beta-apo-8'carotenóico	0,01
161b	Luteína	Luteína	0,01
162	Rojo de Remolacha, Betanina	Vermelho de beterraba, betanina	<i>quantum satis</i>
163i	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	Antocianinas (de frutas e hortaliças)	<i>quantum satis</i>
171	Dióxido de Titanio	Dióxido de Titanio	<i>quantum satis</i>
	<b>CONSERVADOR</b>	<b>CONSERVADOR</b>	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
200	Acido Sórbico	Acido Sórbico	0,03 para bebidas con/com gás 0,08 para bebidas sin/sem gás
201	Sodio Sorbato	Sorbato de sódio	0,03 (como ác. sórbico) para bebidas con/com gás 0,08 (como ác. sórbico) para bebidas sin/sem gás
202	Potasio Sorbato	Sorbato de potássio	0,03 (como ác. sórbico) para bebidas con/com gás 0,08 (como ác. sórbico) para bebidas sin/sem gás
203	Calcio Sorbato	Sorbato de cálcio	0,03 (como ác. sórbico) para bebidas con/com gás 0,08 (como ác. sórbico) para bebidas sin/sem gás
210	Acido Benzoico	Ácido benzoico	0,05
211	Sodio Benzoato	Benzoato de sódio	0,05 (como ác. benzoico)

212	Potasio Benzoato	Benzoato de potássio	0,05 (como ác. benzoico)
213	Calcio Benzoato	Benzoato de cálcio	0,05 (como ác. benzoico)
216 (Revogado pela Resolução nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)	Propil para Hidroxibenzoato, Propilparabeno (Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)	Para-hidroxibenzoato de propila, propilparabeno (Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)	0,03 (Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)
217 (Revogado pela Resolução nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)	Sodio Propil para-Hidroxibenzoato, Sodio Propilparabeno (Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)	Para-hidroxibenzoato de propila de sódio, propilparabeno de sódio (Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)	0,03 (Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)
218	Metil para-Hidroxibenzoato, Metilparabeno	Para-hidroxibenzoato de metila, metilparabeno	0,03
219	Sodio Metil para-Hidroxibenzoato, Sodio Metilparabeno	Para-hidroxibenzoato de metila de sódio, metilparabeno de sódio	0,03
220	Azufre Dióxido, Anhidrido Sulfuroso	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,004
221	Sodio Sulfito	Sulfito de sódio	0,004 (como SO <sub>2</sub> )
222	Sodio Bisulfito, Sodio Sulfito Ácido	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	0,004 (como SO <sub>2</sub> )
223	Sodio Metabisulfito	Metabisulfito de sódio	0,004 (como SO <sub>2</sub> )
224	Potasio Metabisulfito	Metabisulfito de potássio	0,004 (como SO <sub>2</sub> )
225	Potasio Sulfito	Sulfito de potássio	0,004 (como SO <sub>2</sub> )
226	Calcio Sulfito	Sulfito de cálcio	0,004 (como SO <sub>2</sub> )
227	Calcio Bisulfito, Calcio Sulfito Ácido	Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio	0,004 (como SO <sub>2</sub> )
228	Potasio Bisulfito	Bissulfito de potássio	0,004 (como SO <sub>2</sub> )
242	Dimetil dicarbonato	Dimetil dicarbonato, dicarbonato dimetilico	0,025
	<b>EMULSIONANTE</b>	<b>EMULSIFICANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
405	Propilenglicol Alginato	Alginato de Propilenoglicol	0,05
444	Sacarosa Acetato Isobutirato	Acetato Isobutirato de Sacarose	0,03
445	Esteres Glicericos de Colofonia, Ester Gum, Esteres de Glicerol con Resina de madera	Ésteres glicéricos de colofônio, goma éster, ésteres de glicerol com resina de madeira	0,01

	<b>ESPELANTE</b>	<b>ESPESSANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
405	Propilenglicol Alginato	Alginato de Propilenglicol	0,05
	<b>ESTABILIZANTE</b>	<b>ESTABILIZANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
405	Propilenglicol Alginato	Alginato de Propilenglicol	0,05
444	Sacarosa Acetato Isobutirato	Acetato isobutirato de sacarose	0,03
445	Esteres Glicericos de Colofonia, Ester Gum, Esteres de Glicerol con Resina de madera	Ésteres glicéricos de colofônio, goma éster, ésteres de glicerol com resina de madeira	0,01
472e	Ésteres de Mono- y Diglicéridos de Ácidos Grasos con Ácido Diacetil- tartárico	Ésteres de mono e de glicérideos de ácidos graxos com ácido diacetil tartárico	0,04
473	Esteres grasos de la Sacarosa, Sacaroesteres, Esteres de Ácidos Grasos con sacarosa	Ésteres graxos de sacarose, sacaroésteres, ésteres de ácidos graxos com sacarose	0,1
480	Sodio Dioctil Sulfosuccinato	Dioctil sulfosuccinato de sódio	0,001
	<b>RESALTADOR DE SABOR</b>	<b>REALÇADOR DE SABOR</b>	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
	<b>ESPUMANTE</b>	<b>ESPUMANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
958	Glicirricina	Glicirricina	0,005
999	Quilaya extracto	Extrato de Quilaia	0,02
	<b>HUMECTANTE</b>	<b>UMECTANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
	<b>SECUESTRANTE</b>	<b>SEQUESTRANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
338	Acido Fosfórico, Acido Orto- Fosfórico	Acido Fosfórico, Acido Orto-Fosfórico	0,07 (Como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
385	Sodio-(di) EDTA Calcico, Calcio Disodio Etilendiamina Tetraacetato	EDTA cálcio dissódico, etilendiaminotetraacetato de cálcio e dissódico	0,0035

386	Sodio-(di) EDTA, Sodio-(di) Etilendiamina Tetraacetato	EDTA dissódico, etilenodiaminotetraacetat o dissódico	0,0035
452i	Sodio Polifosfato, Sodio Metafosfato, Sodio Hexametáfosfato, sal de Graham	Hexametáfosfato de sódio, polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio	0,07 (Como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
<b>16.2.2.2 Preparados líquidos para bebidas gasificadas y no gasificadas</b>			
<b>16.2.2.2. Preparados líquidos para bebidas gaseificadas e não gaseificadas</b>			
Se admitem las mismas funciones que para 16.2.2.1 y los aditivos para cada función en cantidades tales que el producto listo para consumo contenga como máximo las concentraciones establecidas para la categoría 16.2.2.1			
Admitem-se as mesmas funções que para 16.2.2.1; e os aditivos para cada função em quantidades tais que o produto pronto para o consumo contenha no máximo os limites estabelecidos para a categoria 16.2.2.1.			
<b>16.2.2.3. Polvos para preparar bebidas gasificadas y no gasificadas</b>			
<b>16.2.2.3. Pós para o preparo de bebidas gaseificadas e não gaseificadas</b>			
Se admitem las mismas funciones, excepto la función conservador, que para 16.2.2.1; y los mismos aditivos, excepto los conservadores, para cada función en cantidades tales que el producto listo para consumo contenga como máximo las concentraciones establecidas para la categoría 16.2.2.1. Se admite también el uso de Antiaglutinantes/Antihumectantes y de un humectante adicional en cantidades tales que el producto listo para el consumo contenga como máximo las concentraciones que se indican a continuación:			
Admitem-se as mesmas funções, exceto a função conservador, que para 16.2.2.1; e os mesmos aditivos, exceto os conservadores, para cada função em quantidades tais que o produto pronto para o consumo contenha no máximo os limites estabelecidos para a categoria 16.2.2.1 Admite-se também o uso de antiaglutinante/antiumectantes e de um umectante adicional, em quantidades tais que no produto pronto para consumo contenha no máximo os limites estabelecidos, como se indica a seguir:			
	<b>ANTIAGLUTINANTE/ ANTIHUMECTANTE</b>	<b>ANTIAGLUTINANTE/ ANTIUMECTANT</b>	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
341 iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio-(tri) Orto-fosfato	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	0,07 (Como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
	<b>HUMECTANTE</b>	<b>UMECTANTE</b>	
480	Dioctil sulfossuccinato de sódio	Dioctil sulfossuccinato de só	0,001
(*) Cuando para una determinada función se autoricen dos o más aditivos con concentración máxima numérica asignada, la suma de las cantidades a utilizar en un alimento no podrá ser superior a la cantidad máxima correspondiente al aditivo permitido en mayor cantidad y la cantidad de cada aditivo no podrá ser superior a su límite individual. Cuando un aditivo tenga dos o más funciones asignadas para un mismo alimento, la cantidad a utilizar en ese alimento			



no podrá ser superior a la cantidad indicada en la función en la que se le asigna mayor concentración.

(\*) Quando para uma determinada função são autorizados dois ou mais aditivos com limite máximo numérico estabelecido, a soma das quantidades a serem utilizadas no alimento não pode ser superior a quantidade máxima correspondente ao aditivo permitido em maior quantidade, e a quantidade de cada aditivo não poderá ser superior ao seu limite individual. Se um aditivo apresentar duas ou mais funções permitidas para o mesmo alimento, a quantidade a ser utilizada neste alimento não poderá ser superior a quantidade indicada na função em que o aditivo é permitido em maior concentração.

Fonte: RDC5/2007

## BRANDY OU CONHAQUE FINO

**1-Referências:** Lei 7.678/88, art. 19; IN MAPA14/2018, art. 64 e tabela 14; IN MAPA 34/2012, art. 9º. RDC 123/2016.

**2-Definição:** Brandy ou conhaque fino é a bebida com teor alcoólico de 36 a 54% em volume, obtida de destilado alcoólico simples de vinho e/ou aguardente de vinho, envelhecidos em tonéis de carvalho, ou de outra madeira de características semelhantes, reconhecida pelo órgão competente, de capacidade máxima de 600 litros, por um período de 6 meses (Art. 19 da Lei 7.678/88).

### 3-Denominação:

Brandy
Conhaque fino

Fonte: Lei 7.678/1988, art.19

Conforme o § 1º do art. 19 da Lei7.678/1988, o período de envelhecimento será composto pela média ponderada de partidas com diferentes idades.

De acordo com o § 2º do art. 19 da Lei7.678/1988, a denominação "conhaque" usada isoladamente, e as denominações *Brandy* ou Conhaque Fino são privativas das bebidas obtidas exclusivamente de acordo com o caput dos arts. 18 e 19 desta Lei, sendo vedada a sua utilização para conhaques obtidos de quaisquer outros destilados alcoólicos.

Conforme o § 3º do art. 19 da Lei7.678/1988, o *Brandy* ou Conhaque Fino serão classificados por tipos, segundo o tempo de envelhecimento de sua matéria-prima, conforme disposições do órgão indicado no regulamento.

### 4-Parâmetros analíticos:

Parâmetros	Mínimo	Máximo
Graduação alcoólica, % v/v a 20º C	36	54
Acidez volátil, expressa ácido acético, mg/100 ml de álcool anidro	-	250
Ésteres, expressos acetato de etila, mg/100ml de álcool anidro	-	200
Aldeídos, expressos aldeído acético, mg/100ml de álcool anidro	3	40
Furfural, mg/100 ml de álcool anidro	-	5
Alcoóis superiores, mg/100ml de álcool anidro	150	1.000
Coefficientes de congêneres, mg/100ml de álcool anidro	250	1.500
Edulcorantes	Ausência	
Contaminantes	Mínimo	Máximo
Cobre, mg/l	-	5
Metanol, expresso álcool metílico mg/100ml de álcool anidro	-	600
Chumbo, mg/l	-	0,2

Fonte: tabela 14 da IN MAPA 14/2018

### 5-Aditivos/Ingredientes:

Conforme o art. 64 da IN MAPA 14/2018, deve ser obtida a partir de:

I - destilado alcoólico simples de vinho;

II - aguardente de vinho; ou

III - a mistura dos componentes dos itens I e II.

Os componentes acima citados devem ser envelhecidos pelo período mínimo de 6 meses em recipiente de madeira de carvalho (*Quercus* spp.), ou de outra madeira com características semelhantes, com capacidade máxima de 600 litros.

É facultativa a utilização da informação de tempo de envelhecimento, em meses e anos, na rotulagem

É permitida a utilização de açúcar para correção do teor alcoólico e de caramelo para correção da cor do brandy ou conhaque fino.

<b>ADITIVOS ALIMENTARES AUTORIZADOS PARA USO EM VINHOS SUAS RESPECTIVAS FUNÇÕES, LIMITES MÁXIMOS E CONDIÇÕES DE USO</b>				
<b>Função</b>	<b>INS</b>	<b>Aditivo</b>	<b>Limite Máximo (g/100ml)</b>	<b>Notas</b>
<b>ACIDULANTE</b>	270	Ácido láctico (L-,D- e DL-)	<i>quantum satis</i>	1 e 2
	296	Ácido Málico (DL-)	<i>quantum satis</i>	1 e 2
	330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i>	1,2,3 e 4
	334	Ácido tartárico (L(+)-)	0,4	1,2 e 5
<b>ANTIOXIDANTE</b>	220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,03	6 e 7
	224	Metabissulfito de potássio		
	228	Bissulfito de potássio	0,03	8
	300	Ácido ascórbico (L-)	0,03	8
<b>CONSERVADOR</b>	200	Ácido sórbico	0,02	3,6 e 9
	202	Sorbato de potássio		
	220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,03	6 e 7
	224	Metabissulfito de potássio		
	228	Bissulfito de potássio	0,03	10
	1105	Lisozima	0,05	10
<b>CORANTE</b>	150a	Corante caramelo	<i>quantum satis</i>	11
<b>ESTABILIZANTE</b>	353	Ácido metatartárico	0,01	5
	414	Goma arábica, goma acácia	0,03	.
	466	Carboximetilcelulose sódica	0,01	.
<b>REGULADOR DE ACIDEZ</b>	170(i)	Carbonato de cálcio	<i>quantum satis</i>	1 e 12
	336(i)	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,4	1,5,6 e 12
		Tartarato dipotássico, tartarato de potássio		
	501(ii)	Bicarbonato de potássio, carbonato ácido de potássio, hidrogeno carbonato de potássio	<i>quantum satis</i>	1 e 12

Fontes: RDC 123/2016

Notas:

(1) Aditivos com função de acidificação e de desacidificação não podem ser utilizados conjuntamente.

(2) Considera-se que a quantidade de aditivos alimentares acidulantes suficiente para se obter o efeito tecnológico desejado, sem alterar a identidade e genuinidade do produto, é aquela que não resulta em um incremento na acidez do vinho superior a 54 meq/l, o que equivale a 0,4 g/100 ml expresso em ácido tartárico.

(3) Somente no vinho.

(4) O conteúdo máximo de ácido cítrico no vinho naturalmente presente e oriundo da adição do aditivo alimentar não deve ser superior a 0,1 g/100 ml.

(5) Como ácido tartárico.

(6) Sozinhos ou em combinação.

(7) Como SO<sub>2</sub> residual.

(8) Como ácido ascórbico.

(9) Como ácido sórbico.

(10) Quando o mosto e o vinho forem tratados com lisozima, a dose acumulada não pode exceder 0,05 g/100 ml.

(11) Somente para vinhos licorosos e compostos.

(12) O vinho desacidificado ou proveniente de mosto desacidificado deve conter no mínimo 100 mg/ 100 ml de ácido tartárico.

## CAIPIRINHA

**1-Referências:** Decreto 6.871/2009, § 5º do art. 68; IN MAPA 35/2010, art. 17 a 22; IN MAPA 34/2012, art. 9º; RDC 5/2013, 16.1.1.1.

**2- Definição:** A bebida prevista no caput, com graduação alcoólica de 15 a 36% em volume, a 20º C, elaborada com cachaça, limão e açúcar, poderá ser denominada de caipirinha (bebida típica do Brasil), facultada a adição de água para a padronização da graduação alcoólica e de aditivos (§ 5º do art. 68 do Decreto 6.871/2009).

### 3- Denominação:

Caipirinha
------------

Conforme o § 1º do art. 17 da IN MAPA 35/2010, a caipirinha deverá apresentar a cor, o sabor e o aroma dos elementos naturais contidos na matéria-prima utilizada.

Conforme o art. 7º da IN MAPA 35/2010, é vedada a utilização de recipientes e embalagens tipo flaconetes, sachês, conta-gotas, spray, ampolas, copos-medidas ou outros que caracterizem os produtos similares àqueles de uso farmacêutico, medicamentoso ou terapêutico. Parágrafo único. A utilização de sachês é permitida somente para o preparado sólido para (nome da bebida alcoólica por mistura).

### 4-Parâmetros analíticos:

Parâmetros	Mínimo	Máximo
Graduação alcoólica	15	36
Açúcar em sacarose em g/l	>10	<150
Acidez titulável em ácido cítrico, em g/100g	5%	
Coefficiente de congêneres, expresso em ml/100ml de álcool anidro.	O mesmo da cachaça	
Edulcorantes	Ausência	
<b>Contaminantes orgânicos e inorgânicos</b>	<b>O item 5 da IN MAPA 13/2005</b>	

Fonte: IN MAPA 35/2010, arts. 17 a 21.

Conforme o art. 18 da IN MAPA 35/2010, O açúcar permitido na produção da caipirinha é a sacarose, que poderá ser substituída total ou parcialmente por açúcar invertido e glicose, em quantidade não inferior a 10 e não superior a 150g/l.

De acordo como o art. 19 da IN MAPA 35/2010, o limão utilizado poderá ser adicionado na forma desidratada e deverá estar presente na proporção mínima de 1% de suco de limão com, no mínimo, 5% de acidez titulável em ácido cítrico, expressa em gramas por 100 gramas.

Conforme o art. 20 da IN MAPA 35/2010, o coeficiente de congêneres da caipirinha não poderá exceder ao valor estabelecido para o mesmo parâmetro na cachaça utilizada na elaboração da caipirinha, e será expresso em miligramas por cem mililitros de álcool anidro.

De acordo como o art. 21 da IN MAPA 35/2010, os quantitativos de contaminantes orgânicos e inorgânicos presentes na caipirinha deverão atender

ao disposto no item 5 da Instrução Normativa no 13, de 29 de junho de 2005, ou ato superveniente que venha a substituí-la.

### 5-Aditivos/Ingredientes:

Conforme o § 2º do art. 17 da IN MAPA 35/2010, no caso de utilização de aromas, é permitida a utilização de aroma natural de limão e de aroma sintético idêntico ao natural de limão.

INS	FUNÇÃO/ADITIVO	LIMITE MÁXIMO (g/100g ou g/100ml)
<b>16.1.1.1 Bebida alcoólica por mistura (exceto bebida alcoólica composta, mistela, mistela composta, sangria e cooler com vinho) com graduação alcoólica maior que 15% v/v</b>		
<b>ACIDULANTE/REGULADOR DE ACIDEZ</b>		
Todos os autorizados como BPF (utilizados de acordo com as boas práticas de Fabricação) no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
334	Ácido tartárico (L(+)-)	0,3
338	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	0,044 (como P)
<b>ANTIOXIDANTE</b>		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
<b>AROMATIZANTE</b>		
Todos os autorizados MERCOSUL, exceto aromas sintéticos para bebidas alcoólicas mistas derivadas da uva e do vinho		<i>quantum satis</i>
<b>CONSERVADOR</b>		
Somente para bebidas com graduação alcoólica até 17% v/v que contenha suco e ou polpa de fruta		
202	Sorbato de potássio	0,02 (como ácido sórbico)
220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,02 (como SO <sub>2</sub> total) <sup>1</sup>  Sozinhos ou em combinação
221	Sulfito de sódio	
222	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	
223	Metabissulfito de sódio	
224	Metabissulfito de potássio	
<b>CORANTE</b>		
100i	Cúrcuma, curcumina	0,01 <sup>2</sup>
102	Tartrazina	0,02 <sup>2</sup>
110	Amarelo, sunset, amarelo, crepúsculo FCF	0,02 <sup>2</sup>
120	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH e Ca	0,02 (como ácido carmínico) <sup>2</sup>
122	Azorrubina	0,02 <sup>2</sup>
123	Amaranto, bordeaux S	0,01 <sup>2</sup>
124	Ponceau 4R	0,02 <sup>2</sup>
129	Vermelho 40, vermelho altura AC	0,02 <sup>2</sup>
131	Azul patente V	0,02 <sup>2</sup>

132	Indigotina, carmim de índigo	0,02 <sup>2</sup>
133	Azul brilhante FCF	0,02 <sup>2</sup>
140i	Clorofila	<i>quantum satis</i> <sup>2</sup>
140ii	Clorofilina	<i>quantum satis</i> <sup>2</sup>
141i	Clorofila cúprica	<i>quantum satis</i> <sup>2</sup>
141ii	Clorofilina cúprica, sais de Na e K	<i>quantum satis</i> <sup>2</sup>
143	Verde rápido FCF, verde indelével fast green FCF	0,01 <sup>2</sup>
150a	Caramelo I- Simples	<i>quantum satis</i>
150b	Caramelo II- Processo sulfito cáustico	5,0
150c	Caramelo III- Processo amônia	5,0
150d	Caramelo IV - processo sulfito amônia	5,0
151	Negro brilhante BN, negro PN	0,02 <sup>2</sup>
155	Marron HT	0,02 <sup>2</sup>
160a i	Beta-caroteno (sintético idêntico ao natural)	0,02 <sup>2</sup>
160a ii	Carotenos: extratos naturais	0,06 <sup>2</sup>
160b	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,001 (como norbixina) <sup>2</sup> ou 0,003 (como bixina) <sup>2</sup>
160d	Licopeno	0,02 <sup>2</sup>
160e	Beta-apo-8'-carotenal	0,02 <sup>2</sup>
160f	Ester metílico ou etílico do ácido beta-apo-8'carotenóico	0,02 <sup>2</sup>
162	Vermelho de beterraba, betanina	<i>quantum satis</i> <sup>2</sup>
<b>EMULSIFICANTE</b>		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
405	Alginato de propileno glicol	1,0 (Somente para licores emulsionados)
452i	Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, hexametáfosfato de sódio, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio	0,044 (Como P)
481i	Estearoil lactato de sódio, estearil lactilato de sódio	0,8 (somente para licores emulsionados)
<b>ESPESSANTE</b>		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
<b>ESPUMANTE</b>		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
<b>ESTABILIZANTE</b>		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
405	Alginato de propileno glicol	1,0 (Somente para licores emulsionados)

481i	Estearoil lactato de sódio, estearoil lactilato de sódio	0,8 (somente para licores emulsionados)
<b>REGULADOR DE ACIDEZ</b>		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
336i	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,3 (como ácido tartárico)
336ii	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio	Sozinhos ou em combinação
339i	Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, dihidrogênio fosfato de sódio, dihidrogênio ortofosfato monossódico, dihidrogênio monofosfato monossódico	0,044 (como P) Sozinhos ou em combinação
339ii	Fosfato de dissódico, fosfato de sódio dibásico, fosfato ácido dissódico, fosfato de sódio, secundário, hidrogênio fosfato dissódico, hidrogênio ortofosfato dissódico, hidrogênio monofosfato dissódico	
339iii	Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, fosfato de sódio tribásico, fosfato de sódio	
<b>SEQUESTRANTE</b>		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
335i	Tartarato monossódico	0,3 (como ácido tartárico) Sozinhos ou em combinação
335ii	Tartarato dissódico	
385	EDTA cálcio dissódico etilenodiaminotetraacetato de cálcio e dissódico	0,0025 (como EDTA cálcio dissódico anidro) Sozinhos ou em combinação
386	EDTA dissódico, etilenodiaminotetraacetato dissódico	
<p>Para o preparado líquido ou sólido para bebida alcoólica por mistura são admitidas as mesmas funções estabelecidas para as bebidas alcoólicas por mistura prontas para consumo, e os aditivos para cada função em quantidades tais que o produto pronto para o consumo contenha no máximo os respectivos limites fixados.</p> <p>Para o preparo sólido são ainda permitidos os seguintes antiemectantes.</p>		
341 iii	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	0,03 (expresso como P)
551	Dióxido de silício, sílica	<i>quantum satis</i>

Fonte: RDC 5/2013, tabela 16.1.1.1



## COQUETEL DE VINHO OU BEBIDA ALCOÓLICA MISTA DE VINHO

1- **Referências:** IN MAPA 14/2018, art. 89 a 92; RDC 123/2016.

2- **Definição:** Coquetel de vinho ou bebida alcoólica mista de vinho é a bebida com graduação alcoólica de 5 a 14% em volume, 20° C. (Art. 89 da IN MAPA 14/2018).

3-**Denominação:**

Coquetel de vinho ou bebida alcoólica mista de vinho (gaseificado <sup>1</sup>)

Fonte: parágrafo único do art. 90 e 91

<sup>1</sup> O produto definido no **caput** do Art. 89 que for adicionado de dióxido de carbono, de um inteiro e um décimo até 3 atm., a 20° C, deve ser denominado coquetel de vinho gaseificado ou bebida alcoólica mista de vinho gaseificada.

De acordo como o art. 91 da IN MAPA 14/2018, o produto definido no **caput** do Art. 89 deve ser denominado coquetel de vinho ou bebida alcoólica mista de vinho.

Conforme o parágrafo único do art. 89 da IN MAPA 14/2018, os vinhos considerados base para a elaboração do Coquetel de Vinho ou Bebida Alcoólica Mista de Vinho deverão obedecer às características e Padrões de Identidade e Qualidade, previstos para o vinho de mesa.

De acordo com o art. 90 da IN MAPA 14/2018, o coquetel de vinho ou bebida alcoólica mista de vinho deve conter no mínimo 50% em volume de vinho de mesa ou vinho fino e 10% em volume de suco de fruta em sua composição.

Conforme o § 1° do art. 90 da IN MAPA 14/2018, a quantidade mínima de vinho que se refere este artigo, deve ser calculada em v/v independente da graduação alcoólica do vinho utilizado.

De acordo como o § 2° do art. 90 da IN MAPA 14/2018, no caso da adição exclusiva de suco de limão, o coquetel de vinho ou bebida alcoólica mista de vinho deve conter no mínimo 2,5% de suco de limão, em volume.

4- **Parâmetros analíticos:**

Parâmetros	Mínimo	Máximo
Graduação alcoólica, % v/v a 20° C	5	14
Acidez total, mEq/l (pH 8,2)	55	130
Acidez volátil, mEq/l	-	15
Cinzas, g/l	0,75	-
Extrato seco reduzido, g/l	8	-
Edulcorantes	Ausência	
Contaminantes	Mínimo	Máximo
Metanol, expresso álcool metílico, mg/l de álcool anidro	-	200

Fonte: tabela 22 da IN MAPA 14/2018.

## 5- Aditivos/Ingredientes:

Conforme o art. 89 da IN MAPA 14/2018, o coquetel de vinho ou bebida alcoólica mista de vinho e obtida:

I - pela mistura de vinho de mesa ou vinho fino com;

- a) outras bebidas alcoólicas, exceto aquelas derivadas da uva e do vinho;
- b) álcool etílico potável de origem agrícola ou álcool vínico; ou
- c) destilado alcoólico simples.

II – adicionado de;

- a) suco de fruta, exceto uva;
- b) polpa de fruta, exceto uva; ou
- c) xarope de fruta, exceto uva.

III – opcionalmente adicionado de;

- a) água;
- b) açúcares;
- c) caramelo de uva, de açúcar ou de milho;
- d) aromatizante natural;
- e) frutas maceradas;
- f) outras partes de vegetais;
- g) substâncias de origem animal;
- h) anidrido carbônico; e
- i) extratos vegetais.

ADITIVOS ALIMENTARE AUTORIZADOS PARA USO EM VINHOS SUAS RESPECTIVAS FUNÇÕES, LIMITES MÁXIMOS E CONDIÇÕES DE USO				
Função	INS	Aditivo	Limite Máximo (g/100ml)	Notas
ACIDULANTE	270	Ácido láctico (L-,D- e DL-)	<i>quantum satis</i>	1 e 2
	296	Ácido Málico (DL-)	<i>quantum satis</i>	1 e 2
	330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i>	1,2,3 e 4
	334	Ácido tartárico (L(+)-)	0,4	1,2 e 5
ANTIOXIDANTE	220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,03	6 e 7
	224	Metabissulfito de potássio		
	228	Bissulfito de potássio		
	300	Ácido ascórbico (L-)	0,03	8
CONSERVADOR	200	Ácido sórbico	0,02	3,6 e 9
	202	Sorbato de potássio		
	220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,03	6 e 7
	224	Metabissulfito de potássio		
	228	Bissulfito de potássio		
	1105	Lisozima	0,05	10
CORANTE	150a	Corante caramelo	<i>quantum satis</i>	11
ESTABILIZANTE	353	Ácido metatartárico	0,01	5
	414	Goma arábica, goma acácia	0,03	.
	466	Carboximetilcelulose sódica	0,01	.
	170(i)	Carbonato de cálcio	<i>quantum satis</i>	1 e 12

<b>REGULADOR DE ACIDEZ</b>	336(i)	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,4	1,5,6 e 12
	336(ii)	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio		
	501(ii)	Bicarbonato de potássio, carbonato ácido de potássio, hidrogeno carbonato de potássio	<i>quantum satis</i>	1 e 12

Fontes: RDC 123/2016

Notas:

- (1) Aditivos com função de acidificação e de desacidificação não podem ser utilizados conjuntamente.
- (2) Considera-se que a quantidade de aditivos alimentares acidulantes suficiente para se obter o efeito tecnológico desejado, sem alterar a identidade e genuinidade do produto, é aquela que não resulta em um incremento na acidez do vinho superior a 54 meq/l, o que equivale a 0,4 g/100 ml expresso em ácido tartárico.
- (3) Somente no vinho.
- (4) O conteúdo máximo de ácido cítrico no vinho naturalmente presente e oriundo da adição do aditivo alimentar não deve ser superior a 0,1 g/100 ml.
- (5) Como ácido tartárico.
- (6) Sozinhos ou em combinação.
- (7) Como SO<sub>2</sub> residual.
- (8) Como ácido ascórbico.
- (9) Como ácido sórbico.
- (10) Quando o mosto e o vinho forem tratados com lisozima, a dose acumulada não pode exceder 0,05 g/100 ml.
- (11) Somente para vinhos licorosos e compostos.
- (12) O vinho desacidificado ou proveniente de mosto desacidificado deve conter no mínimo 100 mg/ 100 ml de ácido tartárico.

## CACHAÇA

**1-Referências:** Decreto 6.871/2009, art. 53; IN MAPA 13/2013, item 3.3.2, 4.1.2, 9.5 e 9.6; RDC 5/2013, 16.1.1.3.

**2-Definição:** Cachaça é a denominação típica e exclusiva da aguardente de cana **produzida no Brasil**, com graduação alcoólica 38 a 48% em volume, a 20° C, obtida pela destilação do mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar com características sensoriais peculiares, podendo ser adicionada de açúcares até 6g/l. (Art. 53 do Decreto 6.871/2009).

**Portanto, não pode ser importada.**  
**Portanto não pode ser importada.**

### 3-Denominação/ Parâmetros analíticos:

CACHAÇAS		
Denominação	Tipos armazenamento	Quantidade de açúcar (g/l)
Cachaça	nenhum	até 6
Cachaça adoçada	nenhum	de 6 a 30
Cachaça envelhecida	cachaça com pelo menos 50% de cachaça ou aguardente de cana envelhecida por pelo menos 1 ano *	até 6
Cachaça envelhecida adoçada	cachaça com 50% de cachaça ou aguardente de cana envelhecida por pelo menos 1 ano *	de 6 a 30
Cachaça premium	cachaça ou aguardente de cana 100% envelhecida por pelo menos 1 ano *	até 6
Cachaça premium adoçada	cachaça ou aguardente de cana 100% envelhecida por pelo menos 1 ano *	de 6 a 30
Cachaça extra premium	cachaça ou aguardente de cana 100% envelhecida por pelo menos 3 ano *	até 6

**Formatado:** Fonte: 12 pt, Cor da fonte: Vermelho

**Formatado:** Cor da fonte: Vermelho

Cachaça extra premium adoçada	cachaça ou aguardente de cana 100% envelhecida por pelo menos 3 ano *	de 6 a 30
-------------------------------	---	-----------

\* \*armazenado em recipiente de madeira com capacidade máxima de 700L.  
 Fonte: art. 53 do Decreto 6.871/2009.

Conforme o item 9.6 da IN MAPA 13/2005, poderá ser declarada no rótulo a expressão “Reserva Especial” para a cachaça que possuírem características sensoriais, dentre outras, diferenciadas do padrão usual e normal dos produtos elaborados pelo estabelecimento, desde que devidamente comprovada pela requerente. Os laudos técnicos deverão ser emitidos por laboratórios públicos ou privados reconhecidos pelo MAPA.

De acordo com o item 9.5 da IN MAPA 13/2013, fica vedado o uso da expressão “Artesanal” como designação, tipificação ou qualificação do produto.

\* armazenado em recipiente de madeira com capacidade máxima de 700L.  
 Fonte: art. 53 do decreto 6.871/2009.

Cachaças		
Denominação	Tipo de armazenamento	Quantidade de açúcar (g/L)
Cachaça	nenhum	até 6
cachaça adoçada	nenhum	de 6 a 30
cachaça envelhecida	cachaça com pelo menos 50% de cachaça ou aguardente de cana envelhecida por pelo menos 1 ano*	até 6
cachaça envelhecida adoçada	cachaça com 50% de cachaça ou aguardente de cana envelhecida por pelo menos 1 ano*	de 6 a 30
cachaça premium	cachaça ou aguardente de cana 100% envelhecida por pelo menos 1 ano*	até 6
cachaça premium adoçada	cachaça ou aguardente de cana 100% envelhecida por pelo menos 1 ano*	de 6 a 30
cachaça extra premium	cachaça ou aguardente de cana 100% envelhecida por pelo menos 3 anos*	até 6
cachaça extra premim adoçada	cachaça ou aguardente de cana 100% envelhecida por pelo menos 3 anos*	de 6 a 30
Parâmetros gerais Contaminantes orgânicos		
Parâmetros	Mínimo	Máximo
Grau alcoólico em v/v a 20° C	38	48

Formatado: Fonte: 10 pt

Formatado: Fonte: 10 pt

Formatado: Fonte: 10 pt

Tabela formatada

Formatado: Fonte: 10 pt

Formatado: Fonte: 10 pt

Formatado: Fonte: 10 pt



150a	Caramelo I-Simples			5,0
150b	Caramelo II- Processo sulfito cáustico			5,0
150c	Caramelo III - Processo amônia			5,0
150d	Caramelo IV - Processo sulfito-amônia			5,0

Fonte: RDC 5/2013 (16.1.1.3).

## CHAMPANHA (CHAMPAGNE), ESPUMANTE OU ESPUMANTE NATURAL

**1-Referências:** Lei 7.678/1988, art. 11 e inciso II do art. 8º; Decreto 8.198/2014, art. 35; IN MAPA 14/2018, tabela 8; IN MAPA 34/2012, art. 9º; RDC 123/2016.

**2-Definição:** Champanha (Champagne), Espumante ou Espumante Natural é o vinho cujo anidrido carbônico provém exclusivamente de uma segunda fermentação alcoólica do vinho em garrafas (método Champenoise/tradicional) ou em grandes recipientes (método Chaussepied/Charmad), com uma pressão mínima de 4 atm. a 20º C e com teor alcoólico de 10 a 13% em volume. (Art. 11 da Lei 7.687/88).

### 3-Denominação:

Champanha (Champagne), Espumante ou Espumante Natural (cor) (teor de açúcar)
---

Quanto à cor		
Branco		
Rosado ou rosé ou clarete		
Tinto		
Quanto ao teor de açúcar	Mínimo (g de glicose por L)	Máximo (g de glicose por L)
Nature	0	3
Extra-brut	>3	8
Brut	>8	15
Sec ou seco	>15	20
Demi-sec, meio seco ou meio doce	>20	60
Doce	>60	-

Fonte: Art. 35 do decreto 8.198/2014 e inciso II, Art. 8º da 7.678/88.

### 4- Parâmetros analíticos:

Parâmetros	Mínimo	Máximo
Gradação alcoólica, % v/v a 20°C	10	13
Pressão, atm. a 20°C	4	-
Acidez total, mEq/l (pH 8,2)	40	130
Acidez volátil, mEq/l	-	20
Ácido cítrico, g/l	-	1,0
Sulfatos totais, expresso sulfato de potássio, g/l	-	1,2
- para vinhos que passaram por, no mínimo 2 anos de envelhecimento	-	1,5
Cloretos totais, expresso cloreto de sódio, g/l	-	0,2
Cinzas, g/l	1	-
Extrato seco reduzido, g/l		
• vinho tinto	21	-
• vinho branco e rosé ou rosado	15	-
Corante artificial	Ausência	
Edulcorante	Ausência	
Contaminantes	Mínimo	Máximo
Álcool metílico, mg/l:		
• vinho tinto	-	400
• vinho branco ou rosado	-	300

Fonte: tabela 8 da IN MAPA 14/2018



## 5- Aditivos/Ingredientes:

ADITIVOS ALIMENTARES AUTORIZADOS PARA USO EM VINHOS SUAS RESPECTIVAS FUNÇÕES, LIMITES MÁXIMOS E CONDIÇÕES DE USO				
Função	INS	Aditivo	Limite Máximo (g/100ml)	Notas
ACIDULANTE	270	Ácido láctico (L-,D- e DL-)	<i>quantum satis</i>	1 e 2
	296	Ácido Málico (DL-)	<i>quantum satis</i>	1 e 2
	330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i>	1,2,3 e 4
	334	Ácido tartárico (L(+)-)	0,4	1,2 e 5
ANTIOXIDANTE	220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,03	6 e 7
	224	Metabissulfito de potássio		
	228	Bissulfito de potássio	0,03	8
	300	Ácido ascórbico (L-)	0,03	8
CONSERVADOR	200	Ácido sórbico	0,02	3,6 e 9
	202	Sorbato de potássio		
	220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,03	6 e 7
	224	Metabissulfito de potássio		
	228	Bissulfito de potássio		
	1105	Lisozima	0,05	10
CORANTE	150a	Corante caramelo	<i>quantum satis</i>	11
ESTABILIZANTE	353	Ácido metatartárico	0,01	5
	414	Goma arábica, goma acácia	0,03	.
	466	Carboximetilcelulose sódica	0,01	.
	REGULADOR DE ACIDEZ	170(i)	Carbonato de cálcio	<i>quantum satis</i>
336(i)		Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,4	1,5,6 e 12
336(ii)		Tartarato dipotássico, tartarato de potássio		
501(ii)		Bicarbonato de potássio, carbonato ácido de potássio, hidrogeno carbonato de potássio	<i>quantum satis</i>	1 e 12

Fontes: RDC 123/2016

Notas:

- (1) Aditivos com função de acidificação e de desacidificação não podem ser utilizados conjuntamente.
- (2) Considera-se que a quantidade de aditivos alimentares acidulantes suficiente para se obter o efeito tecnológico desejado, sem alterar a identidade e genuinidade do produto, é aquela que não resulta em um incremento na acidez do vinho superior a 54 meq/l, o que equivale a 0,4 g/100 ml expresso em ácido tartárico.
- (3) Somente no vinho.
- (4) O conteúdo máximo de ácido cítrico no vinho naturalmente presente e oriundo da adição do aditivo alimentar não deve ser superior a 0,1 g/100 ml.
- (5) Como ácido tartárico.
- (6) Sozinhos ou em combinação.

(7) Como SO<sub>2</sub> residual.

(8) Como ácido ascórbico.

(9) Como ácido sórbico.

(10) Quando o mosto e o vinho forem tratados com lizozima, a dose acumulada não pode exceder 0,05 g/100 ml.

(11) Somente para vinhos licorosos e compostos.

(12) O vinho desacidificado ou proveniente de mosto desacidificado deve conter no mínimo 100 mg/ 100 ml de ácido tartárico.

## CERVEJA/CHOPP

**1-Referências:** Decreto 6.871/2009, art. 36 ao 38; IN SDA 54/2001; IN MAPA 34/2012, art. 9º; RDC 65/2011.

**2-Definição:** Cerveja é a bebida obtida pela fermentação alcoólica do mosto cervejeiro oriundo do malte de cevada e água potável, por ação da levedura, com adição de lúpulo. (Art. 36 do Decreto 6.871/2009).

~~Conforme a IN 54/2001, art. Xx, § 1º o malte de cevada usado na elaboração de cerveja e o lúpulo poderão ser substituídos por seus respectivos extratos.~~

### 3-Denominação:

Cerveja (proporção de malte de cevada) (extrato primitivo) (grau alcoólico) (cor) (outros ingredientes) (tipo!) ( <del>nome internacional</del> <u>outras denominações internacionalmente reconhecidas, se houver!</u> )
Chope ou Chopp (proporção de malte de cevada) (extrato primitivo) (grau alcoólico) (cor) (outros ingredientes) (tipo!) ( <u>outras denominações internacionalmente reconhecidas</u> <del>nome internacional, se houver!</del> )

#### 1 Utilização facultativa.

Conforme o art. 37 do Decreto 6.871/2009, a cerveja deverá ser estabilizada biologicamente por processo físico apropriado, podendo ser denominada de Chope ou Chopp a cerveja não submetida a processo de pasteurização para o envase.

**Formatado:** Fonte: (Padrão) Arial, 10 pt

**Formatado:** Fonte: 10 pt

PROPORÇÃO DE MALTE DE CEVADA	
PURO MALTE	100% de malte de cevada, em peso, sobre o extrato primitivo, como fonte de açúcar
CERVEJA	>= <del>Maior ou igual a</del> 55% em peso sobre o extrato primitivo, como fonte de açúcar
CERVEJA DE... (trigo ou aveia ou arroz ou etc.)	Seguida do nome do vegetal predominante, malte de cevada > <del>maior ou igual a 20%</del> 20% <= e menor que 55%, em peso, sobre o extrato primitivo, como fonte de açúcar

**Formatado:** Fonte: 10 pt

§ 5º ~~Consideram-se~~ Consideram-se adjuntos cervejeiros a cevada cervejeira e os demais cereais aptos para o consumo humano, malteados ou não ~~malteados~~, bem como os amidos e açúcares de origem vegetal.

**Formatado:** Fonte: 10 pt

**Formatado:** Fonte: 10 pt

**Formatado:** Fonte: 10 pt

**Formatado:** Fonte: 10 pt

**Formatado:** Fonte: 10 pt

**Formatado:** Fonte: 10 pt

**Formatado:** Fonte: 10 pt

**Formatado:** Fonte: 10 pt

**Formatado:** Fonte: 10 pt

**Formatado:** Fonte: 10 pt

EXTRATO PRIMITIVO EM PESO	MÍNIMO	MÁXIMO
LEVE	>=5%	<10,5
COMUM	>=10,5%	<12%
EXTRA	>=12%	<=14%
FORTE	>14%	-

1 Extrato primitivo ou original: É a quantidade de substâncias dissolvidas (extrato) do mosto, que deu origem à cerveja e se expressa em porcentagem (%) em peso. (Item 2.1.7 da IN SDA 54/2001).

TEOR ALCOÓLICO EM VOLUME	MÍNIMO	MÁXIMO
SEM ALCOOL (sem obrigatoriedade de declarar o teor alcoólico na rotulagem)	-	<=0,5%

**Formatado:** Fonte: 10 pt

**Formatado:** Fonte: 10 pt

COM ÁLCOOL	>0,5%	-
<b>COR (EBC - European Brewery Convention)</b>	<b>MÍNIMO</b>	<b>MÁXIMO</b>
CLARA	-	<20
ESCURA	20	-
COLORIDA <sup>1</sup>	-	-

<sup>1</sup> cerveja colorida, a que, pela ação de corantes naturais, apresentar coloração diferente das definidas no padrão EBC (European Brewery Convention);  
 Fonte: art. 38 do Decreto 69716.871/2009.  
 Fonte: art.40 do Decreto 6971/2009.

Outros ingredientes	Complementação da denominação
Suco <sup>1</sup>	...com (nome da fruta ou vegetal)
Extrato de vegetal	...com (nome do extrato vegetal)
Óleo essencial, essência natural ou destilado vegetal de sua origem	... sabor de (nome do -óleo essencial, essência natural ou destilado vegetal de sua origem)

Fonte: art. 40 do Decreto 6.871/2009.

<sup>1</sup> em até no máximo 10% em V.

De acordo com o seu tipo, a cerveja poderá ser denominada: Pilsen, Export, Lager, Dortmunder, Munchen, Bock, Malzbier, Ale, Stout, Porter, Weissbier, Alt e outras denominações internacionalmente reconhecidas que vierem a ser criadas, observadas as características do produto original (art. 39 do Decreto 6871/2009).

Obs.: não há regulamentação para a tipologia de cervejas.

**Termos facultativos: “com álcool”, “puro malte”, “clara”, “comum”**

**Ex.1: cerveja puro malte forte escura**  
 cerveja puro malte forte escura india pale ale  
 cerveja puro malte forte escura tipo índia pale ale

**Ex. 2: Cerveja**

**Ex. 3: Cerveja pilsen**

**Ex. 4: Cerveja de trigo extra com laranja**

Conforme o art. 38 do Decreto 6871/2009, pode denominar-se cerveja light a cerveja leve que cumpra também, cumulativamente, os requisitos constantes dos itens 1 e 2, seguintes:

1.1. redução de ~~vinte e cinco por cento~~ 25% do conteúdo de nutrientes ou do valor energético com relação a uma cerveja similar do mesmo fabricante (mesma marca comercial), ou do valor médio do conteúdo de três cervejas similares conhecidas e que sejam produzidas na região; e

Formatado: Fonte: 10 pt

Formatado: Fonte: 10 pt

Formatado: Fonte: (Padrão) Arial, 10 pt

Formatado: Fonte: 10 pt

Formatado: Fonte: 10 pt

Formatado: Fonte: 10 pt

Formatado: Fonte: 10 pt

Formatado: Fonte: 10 pt

Formatado: Fonte: 10 pt

Formatado: Fonte: 10 pt

Formatado: Fonte: 10 pt

Formatado: Fonte: 10 pt

Formatado: Fonte: 10 pt

Formatado: Fonte: 10 pt, Não Realce

Formatado: Fonte: 10 pt

Formatado: Fonte: 10 pt

Formatado: Fonte: Não Negrito

Formatado: Fonte: (Padrão) Arial, Não Negrito

Formatado: Fonte: (Padrão) Arial

Formatado: Fonte: (Padrão) Arial

Formatado: Fonte: (Padrão) Arial

Formatado: Fonte: (Padrão) Arial

Formatado: Justificado

Formatado: Fonte: (Padrão) Arial, 12 pt

Formatado: Fonte: (Padrão) Arial, 12 pt, Negrito

Formatado: Fonte: (Padrão) Arial, 12 pt

2. valor energético da cerveja pronta para o consumo deve ser no máximo de ~~trinta a trinta e cinco kcal~~ trinta e cinco kcal quilocalorias/100ml por cem mililitros.

#### 4- Parâmetros analíticos:

Conforme item anterior.

A cerveja deverá apresentar, a ~~vinte graus Celsius~~ 20° Cs, pressão mínima de 1 atm ~~esfera~~ de gás carbônico proveniente da fermentação, sendo permitida a correção por dióxido de carbono ou Nitrogênio, industrialmente puros (Inciso V, art. 37 do Decreto ~~69746~~ 6.871/2009).

#### 5- Aditivos/Ingredientes:

Obs: os parâmetros determinarão a denominação das cervejas.

Parâmetros	Mínimo	Máximo
Cor (EBC)		
-Clara	-	<20
-Escura	20	-
-Colorida	-	-
extrato primitivo (% em peso)		
-Leve	5	<10,5
-Comum	10,5	<12
-Extra	12	14
-Forte	>14	15
Graduação alcoólica (% em V)		
-sem álcool	-	0,5
-com álcool	>0,5	10,5
Pressão (atm.)	1	-1
Edulcorantes	Ausente	

#### 5- Aditivos/Ingredientes:

Conforme o Decreto 6.871/2009, art. 36, § 1º, o malte de cevada usado na elaboração de cerveja e o lúpulo poderão ser substituídos por seus respectivos extratos.

Parte do malte de cevada poderá ser substituído por adjuntos cervejeiros, cujo emprego não poderá ser superior a 45% em relação ao extrato primitivo. Consideram-se adjuntos cervejeiros a cevada cervejeira e os demais cereais aptos para o consumo humano, malteados ou não malteados, bem como os amidos e açúcares de origem vegetal (art. 36 do Decreto 6971/2009).

Quando se tratarem de açúcares vegetais diferentes dos provenientes de cereais, a quantidade máxima de açúcar empregada em relação ao seu extrato primitivo será:

Formatado: Justificado

Formatado: Fonte: 10 pt, Não Negrito

Formatado: Fonte: 10 pt

Formatado: Fonte: 10 pt, Negrito

Formatado: Fonte: 10 pt, Negrito

Formatado: Fonte: 12 pt

Formatado: Fonte: 12 pt

Formatado: Fonte: 12 pt

Formatado: Fonte: 12 pt

Formatado: Normal, Justificado, Recuo: Primeira linha: 0 cm, Espaço Depois de: 0 pt

Formatado: Fonte: 12 pt

Formatado: Justificado, Espaçamento entre linhas: 1,5 linhas

Formatado: Normal, Justificado, Recuo: Primeira linha: 0 cm, Espaço Depois de: 0 pt

- I - na cerveja clara, menor ou igual a dez por cento em peso;
- II - na cerveja escura, menor ou igual a cinquenta por cento em peso, podendo conferir ao produto acabado as características de adoçante; e
- III - na cerveja extra, menor ou igual a dez por cento de extrato primitivo.

Na cerveja escura será permitido somente o uso de corante caramelo. Admite-se a utilização de corante natural, autorizados pela legislação própria, com a finalidade de padronizar a cor das cervejas definidas nos arts. 40, 41 e 42 do Decreto 6871/2009.

De acordo com o ~~a RDC 65/2014~~:

rt. 43 do Decreto 6.871/2009, ficam proibidas as seguintes práticas no processo de produção de cerveja:

- I - adicionar qualquer tipo de álcool, qualquer que seja sua procedência;
- II - utilizar saponinas ou outras substâncias espumíferas, não autorizadas expressamente;
- III - substituir o lúpulo ou seus derivados por outros princípios amargos;
- IV - adicionar água fora das fábricas ou plantas engarrafadoras habilitadas;
- V - utilizar aromatizantes, flavorizantes e corantes artificiais na elaboração da cerveja;
- VI - efetuar a estabilização ou a conservação biológica por meio de processos químicos;
- VII - utilizar edulcorantes artificiais; e
- VIII - utilizar estabilizantes químicos não autorizados expressamente.

Na cerveja escura será permitido somente o uso de corante caramelo. Admite-se a utilização de corante natural, autorizados pela legislação própria, com a finalidade de padronizar a cor das cervejas definidas nos arts. 40, 41 e 42 do Decreto 6871/2009.

Os aditivos permitidos para cerveja/chopp constam na RDC 65/2011. A RDC 64/2011 estabelece os coadjuvantes de tecnologia permitidos para cerveja, no entanto não devem constar na importação.

⋮

**ADITIVOS ALIMENTARES E SUAS RESPECTIVAS FUNÇÕES E LIMITES MÁXIMOS PERMITIDOS PARA CERVEJAS**

**Formatado:** Justificado, Espaço Antes: 2 pt, Depois de: 2 pt, Espaçamento entre linhas: 1,5 linhas, Ajustar espaçamento entre texto latino e asiático, Ajustar espaçamento entre texto e números asiáticos

**Formatado:** Fonte: (Padrão) Arial, 12 pt

**Formatado:** Fonte: (Padrão) Arial

**Formatado:** Normal, Justificado, Recuo: Primeira linha: 0 cm, Espaço Depois de: 0 pt

**Formatado:** Fonte: 12 pt

**Formatado:** Normal, Recuo: Primeira linha: 0 cm, Não ajustar espaço entre o texto latino e asiático, Não ajustar espaço entre o texto asiático e números

**Formatado:** Cor da fonte: Automática

INS	ADITIVO	Limite máximo (g/100g ou g/100ml)
<b>ACIDULANTE/REGULADOR DE ACIDEZ</b>		
270	Ácido láctico (L-,D- E DL-)	<i>quantum satis</i>
296	Ácido málico (D-,L-)	<i>quantum satis</i>
330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i>
338	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	0,044 (como P)
<b>ANTIESPUMANTE</b>		
900a	Dimetilsilicone, dimetilpolisiloxano, polidimetilsiloxano	0,001
<b>ANTIOXIDANTE</b>		
220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,005 (como SO <sub>2</sub> sozinhos ou em combinação)
221	Sulfito de sódio	
222	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	
223	Metabissulfito de sódio	
224	Metabissulfito de potássio	
225	Sulfito de potássio	
227	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	
228	Bissulfito de potássio	
300	Ácido ascórbico (L-)	0,03
301	Ascorbato de sódio	0,03 (como ác. Ascórbico)
302	Ascorbato de cálcio	0,03 (como ác. Ascórbico)
303	Ascorbato de potássio	0,03 (como ác. Ascórbico)
315	Ácido eritórbito, ácido isoascórbico	0,01 (como ác. eritórbito ou isoascórbico)
316	Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio	0,01 (como ác. Eritórbito ou isoascórbico)
539	Tiosulfato de sódio	0,005 (como SO <sub>2</sub> sozinhos ou em combinação)
<b>AROMATIZANTE</b>		
Aromatizantes naturais (somente óleo essencial, essência natural ou destilado vegetal de sua origem)		
<b>CORANTE</b>		
101i	Riboflavina	0,01
120	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de NA, K, NH <sub>4</sub> e Ca	0,01 (como ác. Carmínico)
140i	Clorofila	<i>quantum satis</i>
162	Vermelho de beterraba, betanina	<i>quantum satis</i>
150a	Caramelo I - simples	<i>quantum satis</i>
150c	Caramelo III - processo amônia	5,0
150d	Caramelo VI - processo sulfito-amônia	5,0
160aii	Carotenos: extratos naturais	0,06
<b>ESTABILIZANTE</b>		
405	Alginato de propileno glicol	0,007

414	Goma arábica, goma acácia	<i>quantum satis</i>
415	Goma xantana	<i>quantum satis</i>
440	Pectina, pectina amidada	<i>quantum satis</i>
461	Metilcelulose	<i>quantum satis</i>
464	Hidroxipropilmetilcelulose	<i>quantum satis</i>
466	Carboximetilcelulose sódica	<i>quantum satis</i>

Fonte: RDC 65/2011.



## CHÁ PRONTO PARA O CONSUMO

**1-Referências:** Decreto 6.871/2009, art. 32; IN MAPA 19/2013, art. 27; IN MAPA 34/2012, art. 9º; IN MAPA 30/99 alterada pela IN MAPA 3/2018; RDC 5/2007; RDC 267/2005; RDC 219/2006.

**2-Definição:** Chá pronto para consumo é a bebida obtida pela maceração, infusão ou percolação de folhas e brotos de várias espécies de chá do gênero *Thea* (*Thea sinensis* e outras), de folhas, hastes, pecíolos e pedúnculos de erva-mate da espécie *Ilex paraguariensis* ou de outros vegetais<sup>1</sup>, podendo ser adicionado de outras substâncias de origem vegetal e de açúcares. (Art. 32 do Decreto 6.871/2009).

<sup>1</sup> espécies estabelecidas nas RDCs 267/2005 e 219/2006.

### 3-Denominação:

Chá <sup>1</sup> (com fruta <sup>2</sup> ou com vegetal <sup>3</sup> ou com extrato <sup>4</sup> ou misto <sup>5</sup> ) (... <sup>11</sup> ) Ex1.: chá (aquele obtido pela infusão de camomila, por exemplo)
Ex2.: chá com fruta (aquele obtido pela infusão de camomila, por exemplo, adicionado de suco de laranja, por exemplo)
Chá com fruta <sup>2</sup>
Chá com vegetal <sup>3</sup>
Chá com extrato <sup>4</sup>
Chá misto <sup>5</sup>
Chá mate ou mate <sup>6</sup> (com fruta <sup>2</sup> ou com vegetal <sup>3</sup> ou com extrato <sup>4</sup> ou misto <sup>5</sup> ) (... <sup>11</sup> ) Ex1.: chá mate (aquele obtido pela infusão de mate)
Ex2.: chá mate com vegetal (aquele obtido pela infusão de mate, adicionado de suco de couve, por exemplo)
Ex. 3 chá mate de baixa caloria (aquele obtido pela infusão de mate, sem a adição de açúcar e com até 20 kcal/100 ml)
Chá mate verde ou mate verde <sup>7</sup> (com fruta <sup>2</sup> ou com vegetal <sup>3</sup> ou com extrato <sup>4</sup> ou misto <sup>5</sup> ) (... <sup>11</sup> )
Chá preto <sup>8</sup> (com fruta <sup>2</sup> ou com vegetal <sup>3</sup> ou com extrato <sup>4</sup> ou misto <sup>5</sup> ) (... <sup>11</sup> )
Chá verde <sup>9</sup> (com fruta <sup>2</sup> ou com vegetal <sup>3</sup> ou com extrato <sup>4</sup> ou misto <sup>5</sup> ) (... <sup>11</sup> )
Chá branco <sup>10</sup> (com fruta <sup>2</sup> ou com vegetal <sup>3</sup> ou com extrato <sup>4</sup> ou misto <sup>5</sup> ) (... <sup>11</sup> )

Fonte: Art. 27 da IN MAPA 19/2013

<sup>1</sup> chá, aquele obtido de partes da mesma espécie vegetal ou de espécies vegetais diferentes;

<sup>2</sup> chá com fruta, aquele definido no inciso I e adicionado de suco de fruta ou de polpa de fruta, ou da combinação destes;

<sup>3</sup> chá com vegetal, aquele definido no inciso I e adicionado de vegetal;

<sup>4</sup> chá com extrato, aquele definido no inciso I adicionado de extrato padronizado;

<sup>5</sup> chá misto, aquele definido no inciso I deste artigo, adicionado de dois ou mais ingrediente característicos;

<sup>6</sup> chá mate ou mate, aquele obtido de folhas, hastes, pecíolos e pedúnculos de erva-mate da espécie *Ilex paraguariensis* (Art. 32 do decreto 6.678/2009).

Formatado: Fonte: Itálico

Formatado: Fonte: Itálico

Formatado: Fonte: 10 pt

Formatado: Fonte: 10 pt

Formatado: Fonte: 10 pt

Formatado: Fonte: 10 pt, Sobrescrito

Formatado: Fonte: 10 pt

Formatado: Fonte: 10 pt, Sobrescrito

Formatado: Fonte: 10 pt

Formatado: Fonte: 10 pt, Sobrescrito

Formatado: Fonte: 10 pt

Formatado: Fonte: 10 pt, Sobrescrito

Formatado: Fonte: 10 pt

Formatado: Fonte: 10 pt

Formatado: Fonte: 10 pt, Negrito

Formatado: Fonte: 10 pt

Formatado: Fonte: 10 pt, Negrito

Formatado: Fonte: 10 pt

Formatado: Fonte: 10 pt

Formatado: Fonte: 10 pt

Formatado: Fonte: 10 pt

Formatado: Fonte: 10 pt

Formatado: Fonte: 10 pt, Negrito

Formatado: Fonte: 10 pt, Não Negrito

Formatado: Fonte: 10 pt

Formatado: Fonte: 10 pt

Formatado: Fonte: 10 pt

Formatado: Fonte: 10 pt

Formatado: Fonte: 10 pt

Formatado: Fonte: 10 pt

Formatado: Fonte: 10 pt

Formatado: Fonte: 10 pt

Formatado: Fonte: 10 pt, Cor da fonte: Automática

<sup>7</sup> chá mate verde ou mate verde aquele definido no § 1º do art. 32 do Decreto nº 6.871, de 2009, e ainda *in natura*;

<sup>8</sup> chá preto, aquele obtido da espécie *Thea sinensis* L. ou *Camellia sinensis* (L.) Kuntze, submetidas a processo de fermentação;

<sup>9</sup> chá verde, aquele obtido da espécie *Thea sinensis* L. ou *Camellia sinensis* (L.) Kuntze, sem nenhum processo de fermentação; e

<sup>10</sup> chá branco, aquele obtido da espécie *Thea sinensis* L. ou *Camellia sinensis* (L.) Kuntze, submetidas a processo de fermentação incompleta e tratamento térmico com uma coloração amarelo clara.

<sup>11</sup> Os chás mate, preto, verde ou branco poderão ser adicionados de fruta, de vegetal e de extrato padronizado, devendo ser classificados e denominados de forma análoga àquela determinada para os chás. Ex.: chá verde com fruta Se de baixa caloria (até 20 kcal /100ml) e sem adição de açúcares, deve ser adicionada à denominação o termo “de baixa caloria”. O termo “dietético” deve ser utilizado no final da denominação se o produto não contiver açúcar adicionado e tiver 0,5 g/100mL de açúcares.

Para as bebidas que possuem a associação e açúcares e edulcorantes, deve ser mantidas as denominações originais, devendo constar na rotulagem as frases: “reduzido ou baixo” ou “baixo em açúcares”, atendendo aos critérios estabelecidos na RDC 54/2012.

Conforme a IN MAPA 30/99 alterada pela IN MAPA 3/2018, se de baixa caloria (até 20 kcal /100ml) e sem adição de açúcares, deve ser adicionada à denominação o termo “de baixa caloria”. O termo “dietético” deve ser utilizado no final da denominação se o produto não contiver açúcar adicionado e tiver 0,5 g/100ml de açúcares.

**É proibida a especificação do nome da fruta, do vegetal e do extrato padronizado na denominação de qualquer chá.**

#### 4- Parâmetros analíticos:

Parâmetros	Mínimo	Máximo
Graduação alcoólica (% v/v a 20° C)	-	0,5
Conservantes	-	Conforme a RDC 5/2007
Edulcorantes	-	Conforme a RDC 18/2008 (Se de baixa caloria, dietético, reduzido ou baixo em açúcares: ausente para produtos tradicionais).
Corantes	-	Conforme a RDC 5/2007

#### 5- Aditivos/Ingredientes:

RDC 5/2007; RDC 267/2005; RDC 219/2006

As espécies permitidas para chá são aquelas constantes na RDC 267/2005 ou RDC 219/2006.

NOME COMUM / NOME CIENTÍFICO	Parte do vegetal utilizada
Abacaxi / Bromélia ananas L.	polpa dos frutos
Acerola / Malpighia glabra L.	frutos
Ameixa / Prunus doméstica L.	frutos

**Formatado:** Fonte: 10 pt, Cor da fonte: Automática, Sobrescrito

**Formatado:** Fonte: 10 pt, Cor da fonte: Automática

**Formatado:** Fonte: 10 pt, Cor da fonte: Automática

**Formatado:** Fonte: 10 pt, Negrito, Cor da fonte: Automática

**Formatado:** Fonte: 10 pt, Cor da fonte: Automática

**Formatado:** Fonte: 10 pt, Não Negrito, Cor da fonte: Automática

**Formatado:** Fonte: 10 pt, Cor da fonte: Automática

**Formatado:** Fonte: 10 pt, Não Negrito, Cor da fonte: Automática

**Formatado:** Fonte: 10 pt, Cor da fonte: Automática

**Formatado:** Fonte: 10 pt, Não Negrito, Cor da fonte: Automática

**Formatado:** Fonte: 10 pt, Cor da fonte: Automática

**Formatado:** Fonte: 10 pt, Não Negrito, Cor da fonte: Automática

**Formatado:** Fonte: 10 pt, Cor da fonte: Automática

**Formatado:** Fonte: 10 pt, Não Negrito, Cor da fonte: Automática

**Formatado:** Fonte: 10 pt, Cor da fonte: Automática

**Formatado:** Fonte: 10 pt, Não Negrito, Cor da fonte: Automática

**Formatado:** Fonte: 10 pt, Cor da fonte: Automática

**Formatado:** Fonte: 10 pt, Cor da fonte: Automática

**Formatado:** Cor da fonte: Vermelho

**Formatado:** Não Realce

**Formatado:** Centralizado

**Tabela formatada**

**Formatado:** Centralizado

**Formatado:** Fonte: Não Negrito, Cor da fonte: Automática

**Formatado:** Centralizado

**Formatado:** Fonte: Não Negrito, Cor da fonte: Automática

**Formatado:** Fonte: Não Negrito, Cor da fonte: Vermelho

**Formatado:** Fonte: Não Negrito, Cor da fonte: Automática

Amora / <i>Rubus</i> spp	frutos
Ananás / <i>Ananas sativus</i> Schult. & Schult. F.	frutos
Banana caturra e banana-nanica / <i>Musa sinensis</i> L.	frutos
Banana-de-são-tomé, banana-maçã, banana-ouro, banana-prata / <i>Musa paradisiaca</i> L.	frutos
Banana-da-terra / <i>Musa sapientum</i> L.	frutos
Baunilha / <i>Vanilla aromática</i> Swart.	frutos
Beterraba / <i>Beta vulgaris</i> L.	raízes
Camomila ou Maçanilha / <i>Matricaria recutiti</i> L. e <i>Chamomilla recutita</i> (L.) Rauscher	capítulos florais
Capim-limão ou capim-santo ou capim-cidreira ou capim-cidró ou Chá de Estrada / <i>Cymbopogon citratus</i> Stapf	folhas
Cassis ou groselha negra / <i>Ribes nigrum</i> L.	frutos
Cereja / <i>Prunus serotina</i> Ehrh	frutos (sem semente)
Chá preto ou chá verde ou chá branco / <i>Camellia sinensis</i> (L.) Kuntze	folhas e talos
Chicória / <i>Cichorium intybus</i> L.	folhas e talos
Cenoura / <i>Daucus carota</i> L.	raízes
Damasco / <i>Prunus armeniaca</i> L.	frutos (sem semente)
Erva-cidreira ou melissa / <i>Melissa officinalis</i> L.	folhas e ramos
Erva-mate ou mate verde ou mate tostado / <i>Ilex paraguariensis</i> St. Hil.	folhas e talos
Erva-doce ou anis ou anis doce / <i>Pimpinella anisum</i> L.	frutos
Fambroesa / <i>Rubus idaeus</i> L.	frutos
Funcho ou erva-doce-nacional / <i>Foeniculum vulgare</i> Mill.	frutos
Groselha / <i>Ribes rubrum</i> L.	frutos
Guaraná / <i>Paullinia cupana</i> L.	sementes
Hibisco / <i>Hibiscus sabdariffa</i> L.	flores
Hortelã ou hortelã-pimenta / <i>Mentha piperita</i> L.	folhas e ramos
Menta ou hortelã-doce ou menta doce / <i>Mentha arvensis</i> L.	folhas e ramos
Jasmim / <i>Jasminum officinale</i> L.	flores
Laranja amarga e laranja doce / <i>Citrus aurantium</i> L. ou <i>Citrus vulgaris</i> Risso e <i>Citrus sinensis</i> Osbeck	frutos, casca dos frutos, folhas e flores
Limão e limão-doce / <i>Citrus limmonia</i> Osbeck ou <i>Citrus Limonium</i> Risso	frutos, casca dos frutos, folhas e flores
Maçã / <i>Pyrus malus</i> L.	frutos
Mamão ou papaia / <i>Carica papaya</i> L.	frutos
Manga / <i>Mangifera indica</i> L.	frutos
Maracujá-açú / <i>Passiflora quadrangularis</i> L.	polpa dos frutos
Maracujá-azedo / <i>Passiflora edulis</i> F. <i>Flavicarpa</i> Degener	polpa dos frutos

Maracujá-doce e maracujá silvestre / <i>Passiflora alata</i> Dryand.	polpa dos frutos
Maracujá-mirim, maracujá-roxo e maracujá-de-garapa / <i>Passiflora edulis</i> Sims	polpa dos frutos
Marmelo comum / <i>Pyrus cydonia</i> L. ou <i>Cydonia vulgaris</i> Pers.	frutos
Marmelo-da-china / <i>Cydonia sinensis</i> Thouin.	frutos
Mirtilo / <i>Vaccinium myrtillus</i> L.	frutos
Morango / <i>Fragaria vesca</i> L.	frutos
Pêra / <i>Pirus communis</i> L.	frutos
Pêssego / <i>Prunus persica</i> (L.) Batsch.	frutos (sem caroço)
Pitanga / <i>Stenocalyx michellii</i> O.Berg ou <i>Eugenia uniflora</i> L.	frutos e folhas
Tangerina, bergamota, mexerica, laranja-cravo e mandarina / <i>Citrus reticulata</i> Blanco	frutos
Uva / <i>Vitis vinifera</i> L.	frutos

NOME COMUM / NOME CIENTÍFICO	Parte do vegetal utilizada
Abacaxi / <i>Bromelia ananas</i> L.	infrutescência (casca e polpa dos frutos)
Ananás / <i>Ananas sativus</i> Schult. & Schult. F.	infrutescência (casca e polpa dos frutos)
Boldo / <i>Pneumus boldus</i> Molina (1)	folhas
Carqueja / <i>Baccharis geneistelloides</i> (Lamarck) Person	folhas
Chicória / <i>Cichorium intybus</i> L. (2)	folhas e raízes
Estévia / <i>Stevia rebaudiana</i> Bert (2)	folhas
Rosa silvestre ou mosqueta / <i>rosa canina</i> L.	frutos e flores
Tangerina, bergamota, mexerica, laranja-cravo e mandarina / <i>Citrus reticulata</i> Blanco	casca e frutos
Tamarindo / <i>Tamarindus indica</i> L.	polpa dos frutos

Fonte: RDC 267/2005

(1) No rótulo do produto contendo essa espécie devem constar as seguintes informações em destaque e negrito: "Portadores de enfermidades hepáticas ou renais devem consultar o médico antes de consumir o produto" e "Não consumir de forma contínua por mais de quatro semanas".  
(2) Essas espécies devem ser usadas de forma complementar às demais espécies vegetais previstas em Regulamento Técnico específico.

NOME COMUM / NOME CIENTÍFICO	Parte do vegetal utilizada
Camomila ou Mazanilha / <i>Matricaria recutiti</i> L. e <i>Chamomilla recutita</i> (L.) Rauscher	capítulos florais

Damasco ou Apricot / Prunus armeniaca L.	frutos (sem sementes)
Hortelã ou Hortelã Pimenta ou Menta / Mentha piperita L.	folhas e ramos
Hortelã ou Menta ou Hortelã doce ou Menta doce / Mentha arvensis L.	folhas e ramos
Pêra / Pyrus communis L.	frutos
Morango / Fragaria spp.	frutos

Fonte: RDC 219/2006

Aditivos permitidos: aqueles previstos na RDC 05/2007.

ANEXO			
ASIGNACIÓN DE ADITIVOS CATEGORIA 16.2- BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS			
ATRIBUIÇÃO DE ADITIVOS CATEGORIA 16.2-BEBIDAS NÃO ALCOOLICAS			
ADITIVOS			
Números	Funcion/Nombre	Função/Nome	Concentración/máxima/Límite máximo
INS	Español	Português	g/100 ml (*)
1.6.2.2 BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS GASIFICADAS Y NO GASIFICADAS			
16.2.2 BEBIDAS NÃO ALCOOLICAS GASEIFICADAS E NÃO GASEIFICADAS			
16.2.2.1 Lista para consumo			
16.2.2.1 Pontos para consumo			
	<b>ACIDULANTES</b>	<b>ACIDULANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
334	Ácido Tartárico (L(+)-)	Ácido Tartárico (L(+)-)	0,5
338	Ácido Fosfórico Ácido Orto-fosfórico	Ácido Fosfórico,Ácido Orto-Fosfórico	0,07 (Como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
	<b>REGULADOR DE ACIDEZ</b>	<b>REGULADOR DE ACIDEZ</b>	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
335i	Sodio-(mono) Tartrato	Tartarato monossódico	0,5 (como ác. Tartárico)
335ii	Sodio-(di) Tartrato	Tartarato dissódico	0,5 (como ác. Tartárico)
336i	Potasio Tartrato Ácido, Potasio Bitartrato, Potasio-(mono) Tartrato	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,5 (como ác. Tartárico)

336ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio d-Tartrato, Potasio- (di) Tartrato	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio	0,5 (como ác. Tartárico)
337	Potasio y Sodio Tartrato	Tartarato duplo de sódio e potássio, tartarato ácido de potássio	0,5 (como ác. Tartárico)
338	Ácido Fosfórico, Ácido Orto- Fosfórico	Ácido Fosfórico, Ácido Orto-Fosfórico	0,07 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
339i	Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio-(mono) Or- tofosfato	Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, Fosfato ácido de sódio, bifos- fato de sódio, Dihidrogênio Fosfato de Sódio, Dihidrogênio Ortofosfato Monossódico, Dihidrogênio Monofosfato Monossódico	0,07 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
339ii	Fosfato disódico	Fosfato dissódico, Hidrogênio Monofosfato dissódico, Hidrogênio ortofosfato dissódico, Hidrogênio Fosfato Dissódico, Fosfato de Sódio Dibásico, Fosfato Ácido Dissódico, Fosfato de Sódio Secundário	0,07 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
340i	Potasio-(mono) Fosfato, Potasio Fosfato Ácido, Potasio-(mono) Ortofosfato	fosfato ácido de potássio, ortofosfato monopotássico, Fosfato de potássio monobásico monofosfato monopotássico, Bifosfato de Potássio, Dihidrogênio Fosfato de Potássio, Dihidrogênio monofosfato monopotássico	0,07 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
340ii	Potasio-(di) Fosfato, Potasio-(di) Monofosfato, Potasio-(di) Orto- fosfato	Fosfato dipotássico, monofosfato dipotássico, hidrogênio ortofosfato dipotássico, Fosfato de Potássio Dibásico, Fosfato Ácido Dipotássico Fosfato de Potássio Secundário, Hidrogênio Monofosfato dipotássico, Hidrogênio fosfato dipotássico	
341i	Calcio Fosfato monobásico , Fosfato monocálcico, Ortofosfato monocálcico	Fosfato monocálcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocálcico, fosfato de cálcio monobásico, bifosfato de cálcio, fosfato ácido de cálcio, dihidrogênio fosfato de cálcio	

341ii	Calcio (di) Fosfato, Calcio fos- fato dibásico, calcio (di) ortofosfato	Fosfato dicalcio, fosfato dibásico de cálcio, fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, fosfato de cálcio dibásico, hidrogênio ortofosfato de cálcio, fosfato de cálcio secundário, hidrogênio fosfato de cálcio, hidrogênio monofosfato de cálcio	
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio- (tri) Ortofosfato	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	
355	Acido Adípico	Acido Adípico	
	<b>ANTIESPUMANTE</b>	<b>ANTIESPUMANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
900a	Dimetilpolisiloxano, Dimetilsilicona, Polidimetilsiloxano	Dimetilpolisiloxano, polidimetilsiloxano, dimetilsilicone	0,001
	<b>ANTIOXIDANTE</b>	<b>ANTIOXIDANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
304	Ascorbil Palmitato	Palmitato de ascorbila	0,01
305	Ascorbil Estearato	Estearato de ascorbila	0,01
	<b>AROMATIZANTE</b>	<b>AROMATIZANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
	<b>COLORANTE</b>	<b>COLORANTE</b>	
100i	Cúrcuma, Curcumina	Curcumina, cúrcum	0,01 (como curmina)
101i	Riboflavina	Riboflavina	<i>quantum satis</i>
101ii	Riboflavina 5'- Fosfato de Sodio	Riboflavina 5'- fosfato de sódio	<i>quantum satis</i>
102	Tartrazina, laca de Al	Tartrazina, laca de Al	0,01
104	Amarillo de Quinoleína	Amarelo de Quinoleína	0,01
110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset, laca de Al	Amarelo crepúsculo FCF, amarelo sunset, laca de Al	0,01
120	Cochinilla, Acido Carmínico, Carmín, sales de Na, K, NH4 y Ca	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH4 e Ca	0,01
122	Azorrubina	Azorrubina	0,005
123	Amaranto, Bordeaux S, laca de Al	Amaranto, Bordeaux S, laca de Al	0,005
124	Ponceau 4R, laca de Al	Ponceau 4R, laca de Al	0,005

127	Eritrosina, laca de Al	Eritrosina, laca de Al	0,001
129	Rojo 40, Rojo Allura AC, laca de Al	Vermelho 40, Vermelho Allura AC, laca de Al	0,01
131	Azul Patente V, laca de A1	Azul patente V, laca de A	0,005
132	Indigotina, Carmin de Indigo, laca de Al	Indigotina, carmim de índico, laca de Al	0,01
133	Azul Brillante FCF, laca de A1	Azul Brillante FCF, laca de Al	0,01
140i	Clorofila	Clorofila	<i>quantum satis</i>
140ii	Clorofilina	Clorofilina	<i>quantum satis</i>
141i	Clorofila Cúprica	Clorofila cúprica	<i>quantum satis</i>
141ii	Clorofilina Cúprica, Sales de Sodio y Potasio	Clorofilina cúprica e seus sais de sódio e potássio	<i>quantum satis</i>
143	Verde Indeleble, Verde Rápido FCF, Fast Green FCF, laca de Al	Verde rápido FCF, verde indelével, fast green FCF, laca de Al	0,005
150a	Caramelo I- Simple	Caramelo I - simples	<i>quantum satis</i>
150b	Caramelo II- Proceso Sulfito Caustico	Caramelo II - processo sulfito cáustico	<i>quantum satis</i>
150c	Caramelo III- Proceso Amonio	Caramelo III - processo amônia	<i>quantum satis</i>
150d	Caramelo IV- Proceso Sulfito Amonio	Caramelo IV - processo sulfito-amônia	<i>quantum satis</i>
151	Negro Brillante BN, Negro PN	Negro Brillante BN, Negro PN	0,01
155	Marrón HT	Marrom HT	0,005
160a i	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural)	Beta - Caroteno (sintético idéntico ao natural)	<i>quantum satis</i>
160a ii	Carotenos: Extractos Naturales	Carotenos: Extratos Naturais	<i>quantum satis</i>
160b	Rocu, Annatto extracto, Urucum, Bixina, Norbixina, sales de Na y K	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,005 ( como Bixina)
160c	Paprika, Capsantina, Capsorubina	Páprica, capsorubina, capsantina	<i>quantum satis</i>
160d	Licopeno	Licopeno	0,01
160e	Beta-apo- 8'Carotenal	Beta-apo- 8'Carotenal	0,01
160f	Ester Metílico o Etilico del Acido Beta-Apo-8' Carotenoico	Éster etílico ou metílico do ácido beta-apo-8'carotenóico	0,01
161b	Luteína	Luteína	0,01
162	Rojo de Remolacha, Betanina	Vermelho de beterraba, betanina	<i>quantum satis</i>
163i	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	Antocianinas (de frutas e hortaliças)	<i>quantum satis</i>
171	Dióxido de Titanio	Dióxido de Titanio	<i>quantum satis</i>
	<b>CONSERVADOR</b>	<b>CONSERVADOR</b>	



	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
200	Acido Sórbico	Acido Sórbico	0,03 para bebidas con/com gás 0,08 para bebidas sin/sem gás
201	Sodio Sorbato	Sorbato de sódio	0,03 (como ác. sórbico) para bebidas con/com gás 0,08 (como ác. sórbico) para bebidas sin/sem gás
202	Potasio Sorbato	Sorbato de potássio	0,03 (como ác. sórbico) para bebidas con/com gás 0,08 (como ác. sórbico) para bebidas sin/sem gás
203	Calcio Sorbato	Sorbato de cálcio	0,03 (como ác. sórbico) para bebidas con/com gás 0,08 (como ác. sórbico) para bebidas sin/sem gás
210	Acido Benzoico	Ácido benzoico	0,05
211	Sodio Benzoato	Benzoato de sódio	0,05 (como ác. benzoico)
212	Potasio Benzoato	Benzoato de potássio	0,05 (como ác. benzoico)
213	Calcio Benzoato	Benzoato de cálcio	0,05 (como ác. benzoico)
216 <b>(Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)</b>	Propil para Hidroxibenzoato, Propilparabeno <b>(Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)</b>	Para-hidroxibenzoato de propila, propilparabeno <b>(Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)</b>	0,03— <b>(Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)</b>
217 <b>(Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)</b>	Sodio Propil para-Hidroxibenzoato, Sodio Propilparabeno <b>(Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)</b>	Para-hidroxibenzoato de propila de sódio, propilparabeno de sódio <b>(Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)</b>	0,03— <b>(Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)</b>
218	Metil para-Hidroxibenzoato, Metilparabeno	Para-hidroxibenzoato de metila, metilparabeno	0,03
219	Sodio Metil para-Hidroxibenzoato, Sodio Metilparabeno	Para-hidroxibenzoato de metila de sódio, metilparabeno de sódio	0,03
220	Azufre Dióxido, Anhidrido Sulfuroso	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,004
221	Sodio Sulfito	Sulfito de sódio	0,004 (como SO <sub>2</sub> )
222	Sodio Bisulfito, Sodio Sulfito Ácido	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	0,004 (como SO <sub>2</sub> )
223	Sodio Metabisulfito	Metabisulfito de sódio	0,004 (como SO <sub>2</sub> )

224	Potasio Metabisulfito	Metabissulfito de potássio	0,004 (como SO <sub>2</sub> )
225	Potasio Sulfito	Sulfito de potássio	0,004 (como SO <sub>2</sub> )
226	Calcio Sulfito	Sulfito de cálcio	0,004 (como SO <sub>2</sub> )
227	Calcio Bisulfito, Calcio Sulfito Ácido	Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio	0,004 (como SO <sub>2</sub> )
228	Potasio Bisulfito	Bissulfito de potássio	0,004 (como SO <sub>2</sub> )
242	Dimetil dicarbonato	Dimetil dicarbonato, dicarbonato dimetilico	0,025
	<b>EMULSIONANTE</b>	<b>EMULSIFICANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
405	Propilenglicol Alginato	Alginato de Propilenglicol	0,05
444	Sacarosa Acetato Isobutirato	Acetato Isobutirato de Sacarose	0,03
445	Esteres Glicericos de Colofonia, Ester Gum, Esteres de Glicerol con Resina de madera	Ésteres glicéricos de colofônio, goma éster, ésteres de glicerol com resina de madeira	0,01
	<b>ESPELANTE</b>	<b>ESPESSANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
405	Propilenglicol Alginato	Alginato de Propilenglicol	0,05
	<b>ESTABILIZANTE</b>	<b>ESTABILIZANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
405	Propilenglicol Alginato	Alginato de Propilenglicol	0,05
444	Sacarosa Acetato Isobutirato	Acetato isobutirato de sacarose	0,03
445	Esteres Glicericos de Colofonia, Ester Gum, Esteres de Glicerol con Resina de madera	Ésteres glicéricos de colofônio, goma éster, ésteres de glicerol com resina de madeira	0,01
472e	Ésteres de Mono- y Diglicéridos de Ácidos Grasos con Ácido Diacetil-tartárico	Ésteres de mono e de glicéridos de ácidos graxos com ácido diacetil tartárico	0,04
473	Esteres grasos de la Sacarosa, Sacaroesteres, Esteres de Ácidos Grasos con sacarosa	Ésteres graxos de sacarose, sacaroésteres, ésteres de ácidos graxos com sacarose	0,1
480	Sodio Dioctil Sulfosuccinato	Dioctil sulfosuccinato de sódio	0,001
	<b>RESALTADOR DE SABOR</b>	<b>REALÇADOR DE SABOR</b>	

	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
	<b>ESPUMANTE</b>	<b>ESPUMANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
958	Glicirricina	Glicirricina	0,005
999	Quilaya extracto	Extrato de Quilaya	0,02
	<b>HUMECTANTE</b>	<b>UMECTANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
	<b>SECUESTRANTE</b>	<b>SEQUESTRANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
338	Acido Fosfórico, Acido Orto- Fosfórico	Acido Fosfórico, Acido Orto-Fosfórico	0,07 (Como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
385	Sodio-(di) EDTA, Calcio, Calcio Disodio Etilendiamina Tetraacetato	EDTA cálcio dissódico, etilenodiaminotetraacetato de cálcio e dissódico	0,0035
386	Sodio-(di) EDTA, Sodio-(di) Etilendiamina Tetraacetato	EDTA dissódico, etilenodiaminotetraacetato dissódico	0,0035
452i	Sodio Polifosfato, Sodio Metafosfato, Sodio Hexametfosfato, sal de Graham	Hexametfosfato de sódio, polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio	0,07 (Como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
<b>16.2.2.2 Preparados líquidos para bebidas gasificadas y no gasificadas</b>			
<b>16.2.2.2. Preparados líquidos para bebidas gaseificadas e não gaseificadas</b>			
Se admitem las mismas funciones que para 16.2.2.1 y los aditivos para cada función en cantidades tales que el producto listo para consumo contenga como máximo las concentraciones establecidas para la categoría 16.2.2.1			
Admitem-se as mesmas funções que para 16.2.2.1; e os aditivos para cada função em quantidades tais que o produto pronto para o consumo contenha no máximo os limites estabelecidos para a categoria 16.2.2.1.			
<b>16.2.2.3. Polvos para preparar bebidas gasificadas y no gasificadas</b>			
<b>16.2.2.3. Pós para o preparo de bebidas gaseificadas e não gaseificadas</b>			
Se admitem las mismas funciones, excepto la función conservador, que para 16.2.2.1; y los mismos aditivos, excepto los conservadores, para cada función en cantidades tales que el producto listo para consumo contenga como máximo las concentraciones establecidas para la categoría 16.2.2.1. Se admite también el uso de Antiaglutinantes/Antihumectantes y de un humectante adicional en cantidades tales que el producto listo para el consumo contenga como máximo las concentraciones que se indican a continuación:			

Admitem-se as mesmas funções, exceto a função conservador, que para 16.2.2.1; e os mesmos aditivos, exceto os conservadores, para cada função em quantidades tais que o produto pronto para o consumo contenha no máximo os limites estabelecidos para a categoria 16.2.2.1 Admite-se também o uso de antiaglutinante/antiulectantes e de um ulectante adicional, em quantidades tais que no produto pronto para consumo contenha no máximo os limites estabelecidos, como se indica a seguir:

	<b>ANTIAGLUTINANTE/ ANTIUMECTANTE</b>	<b>ANTIAGLUTINANTE/ ANTIUMECTANT</b>	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
341 iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio-(tri) Orto-fosfato	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	0,07 (Como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
	<b>HUMECTANTE</b>	<b>UMECTANTE</b>	
480	Diocetil sulfossuccinato de sódio	Diocetil sulfossuccinato de só	0,001

(\*) Cuando para una determinada función se autoricen dos o más aditivos con concentración máxima numérica asignada, la suma de las cantidades a utilizar en un alimento no podrá ser superior a la cantidad máxima correspondiente al aditivo permitido en mayor cantidad y la cantidad de cada aditivo no podrá ser superior a su límite individual. Cuando un aditivo tenga dos o más funciones asignadas para un mismo alimento, la cantidad a utilizar en ese alimento no podrá ser superior a la cantidad indicada en la función en la que se le asigna mayor concentración.

(\*) Quando para uma determinada função são autorizados dois ou mais aditivos com limite máximo numérico estabelecido, a soma das quantidades a serem utilizadas no alimento não pode ser superior a quantidade máxima correspondente ao aditivo permitido em maior quantidade, e a quantidade de cada aditivo não poderá ser superior ao seu limite individual. Se um aditivo apresentar duas ou mais funções permitidas para o mesmo alimento, a quantidade a ser utilizada neste alimento não poderá ser superior a quantidade indicada na função em que o aditivo é permitido em maior concentração.

Fonte: RDC5/2007

## CONHAQUE

**1- Referências:** Lei 7.678/88, art. 18; IN MAPA 14/2018, art. 62 a 65; RDC 123/2016.

**2-Definição:** Conhaque é a bebida com teor alcoólico de 36 a 54% em volume, obtido de destilados simples de vinho e/ou aguardente de vinho, envelhecidos ou não (Art. 18 do Lei 7.678/88).

**3-Denominação:**

Conhaque

Conforme o § 2º do art. 62 da IN MAPA 14/2018, é vedada a adição de açúcar no conhaque em quantidade superior a 6 g/l.

De acordo com o art. 63 da IN MAPA14/2018, a obtenção do destilado alcoólico simples de vinho e da aguardente de vinho citados no artigo 62 deve ser realizada exclusivamente pela destilação de vinho ou de vinho fortificado com adição de destilado de vinho ou pela redestilação de um destilado de vinho de forma que o produto retenha o sabor e o aroma de suas matérias-primas.

**4-Parâmetros analíticos:**

Parâmetros	Mínimo	Máximo
Graduação alcoólica, em % v/v a 20º C	36	54
Edulcorantes	Ausência	
Contaminantes	Mínimo	Máximo
Cobre, em mg/l	-	5
Chumbo, em mg/l	-	0,2

**5-Aditivos/ingredientes:**

Conforme o art. 62 da IN MAPA 14/2018, conhaque é elaborada a partir de:

- I - destilado alcoólico simples de vinho;
- II - aguardente de vinho; ou
- III - a mistura dos componentes dos itens I e II.

De acordo com o § 1º do art. 62 da IN MAPA 14/2018, o conhaque pode ser adicionado de:

- I - água;
- II - açúcar;
- III - caramelo, para padronização da cor no conhaque submetido ao processo de envelhecimento.

ADITIVOS ALIMENTARES AUTORIZADOS PARA USO EM VINHOS SUAS RESPECTIVAS FUNÇÕES, LIMITES MÁXIMOS E CONDIÇÕES DE USO				
Função	INS	Aditivo	Limite Máximo (g/100ml)	Notas
ACIDULANTE	270	Ácido láctico (L-,D- e DL-)	<i>quantum satis</i>	1 e 2
	296	Ácido Málico (DL-)	<i>quantum satis</i>	1 e 2
	330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i>	1,2,3 e 4
	334	Ácido tartárico (L(+)-)	0,4	1,2 e 5
ANTIOXIDANTE	220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso		
	224	Metabissulfito de potássio		
	228	Bissulfito de potássio	0,03	6 e 7
	300	Ácido ascórbico (L-)	0,03	8
CONSERVADOR	200	Ácido sórbico	0,02	3,6 e 9
	202	Sorbato de potássio		
	220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,03	6 e 7
	224	Metabissulfito de potássio		
	228	Bissulfito de potássio		
1105	Lisozima	0,05	10	
CORANTE	150a	Corante caramelo	<i>quantum satis</i>	11
ESTABILIZANTE	353	Ácido metatartárico	0,01	5
	414	Goma arábica, goma acácia	0,03	.
	466	Carboximetilcelulose sódica	0,01	.
REGULADOR DE ACIDEZ	170(i)	Carbonato de cálcio	<i>quantum satis</i>	1 e 12
	336(i)	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio		
		Tartarato dipotássico, tartarato de potássio		
	336(ii)		0,4	1,5,6 e 12
501(ii)	Bicarbonato de potássio, carbonato ácido de potássio, hidrogeno carbonato de potássio	<i>quantum satis</i>	1 e 12	

Fontes: RDC 123/2016

Notas:

- (1) Aditivos com função de acidificação e de desacidificação não podem ser utilizados conjuntamente.
- (2) Considera-se que a quantidade de aditivos alimentares acidulantes suficiente para se obter o efeito tecnológico desejado, sem alterar a identidade e genuinidade do produto, é aquela que não resulta em um incremento na acidez do vinho superior a 54 meq/l, o que equivale a 0,4 g/100 ml expresso em ácido tartárico.
- (3) Somente no vinho.
- (4) O conteúdo máximo de ácido cítrico no vinho naturalmente presente e oriundo da adição do aditivo alimentar não deve ser superior a 0,1 g/100 ml.
- (5) Como ácido tartárico.
- (6) Sozinhos ou em combinação.
- (7) Como SO<sub>2</sub> residual.
- (8) Como ácido ascórbico.
- (9) Como ácido sórbico.

(10) Quando o mosto e o vinho forem tratados com lisozima, a dose acumulada não pode exceder 0,05 g/100 ml.

(11) Somente para vinhos licorosos e compostos.

(12) O vinho desacidificado ou proveniente de mosto desacidificado deve conter no mínimo 100 mg/ 100 ml de ácido tartárico.

## COOLER

**1-Referências:** AIN MAPA 14/2018, art. 79 a 83 ~~e tabela 20~~, alterada pela IN MAPA 49/2018; IN MAPA 34/2012, art. 9º; RDC 5/2013, 16.1.1.8.

**2-Definição:** Cooler com vinho ou bebida refrescante de vinho é a bebida alcoólica por mistura com graduação alcoólica de 3 a 7% em volume, a 20º C- (Art. 79 da IN MAPA 14/2018).

### 3-Denominação:

Cooler com vinho (gaseificado <sup>1</sup> )
Bebida refrescante de vinho (gaseificado <sup>1</sup> )

Fonte: parágrafo único e art. 82 da IN MAPA14/2018

<sup>1</sup> deve ser denominado cooler com vinho gaseificado ou ~~bebida~~ bebida refrescante de vinho gaseificada, o cooler com vinho ou a bebida refrescante de vinho que for adicionado de dióxido de carbono, de 1,1 ~~a 1,3~~ até 3 atm., a 20º C.

### 4- Parâmetros analíticos:

Parâmetros	Mínimo	Máximo
Graduação alcoólica, % v/v a 20ºC <sup>1</sup>	3	7
Teor de CO <sub>2</sub> atm. (para cooler com vinho gaseificado)	1,1	3
Edulcorantes	Ausente	
Contaminantes	Mínimo	Máximo
Metanol, expresso álcool metílico, mg/l	-	350

Fonte: Tabela 20 da IN MAPA 14/2018, alterada pela IN MAPA 49/2018.

<sup>1</sup> § 2º do art. 79 da IN MAPA 14/2018, a graduação alcoólica do cooler com vinho deve ser proveniente exclusivamente do vinho que lhe deu origem, sendo proibida a adição de álcool etílico potável ou outro tipo de bebida alcoólica.

### 5- Aditivos/Ingredientes:

Segundo os art. 79 a 81 da IN MAPA 14/2018, cooler com vinho ou bebida refrescante de vinho ~~é a bebida~~ pode ser elaborada a partir de:

I - vinho de mesa ou vinho fino (mínimo 50% ~~v/v~~) - parte deste vinho pode ser substituído por no máximo 20% de suco de uva no produto final;

II - suco de uma ou mais frutas (mínimo 10% ~~v/v~~; ou no mínimo 2,5-% ~~v/v~~ quando se tratar de adição exclusiva de suco de limão);

Pode ser adicionado de:

I - água;

II - extrato vegetal aromático;

III - açúcares; e

IV - dióxido de carbono.

16.1.1.8 Cooler

Tabela formatada

Formatado: Fonte: (Padrão) Arial, 10 pt

Formatado: Fonte: (Padrão) Arial, 10 pt

Formatado: Fonte: (Padrão) Arial, 10 pt, Subscrito

Formatado: Fonte: (Padrão) Arial, 10 pt

Formatado: Fonte: (Padrão) Arial, 10 pt

Formatado: Fonte: (Padrão) Arial, 10 pt

Comentado [LCdM2]: Deve?



<b>ACIDULANTE/REGULADOR DE ACIDEZ</b>		
270	Ácido láctico (L-,D- E DL-)	<i>quantum satis</i>
330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i>
334	Ácido tartárico (L(+)-)	0,3
<b>ANTIOXIDANTE</b>		
300	Ácido ascórbico (L-)	0,03 sozinhos ou em combinação
301	Ascorbato de sódio	
302	Ascorbato de cálcio	
303	Ascorbato de potássio	
315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	0,01 sozinhos ou em combinação
316	Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio	
<b>AROMATIZANTE</b>		
Todos os autorizados do MERCOSUL, exceto aromas artificiais		
<b>CORANTE</b>		
100i	Cúrcuma, curcumina	0,01
101i	Riboflavina	<i>quantum satis</i>
101ii	Riboflavina 5' fosfato de sódio	<i>quantum satis</i>
120	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na,K,NH <sub>4</sub> e Ca	0,02 (como ácido carmínico)
40i	Clorofila	<i>quantum satis</i>
40ii	Clorofilina	<i>quantum satis</i>
41i	Clorofila cúprica	<i>quantum satis</i>
41ii	Clorofina cúprica,sais de Na e K	<i>quantum satis</i>
150a	Caramelo I-simples	<i>quantum satis</i>
150b	Caramelo II-processo sulfito cáustico	5,0
150c	Caramelo III-processo amônia	5,0
150d	Caramelo IV - processo sulfito amônia	5,0
160a i	Beta-caroteno (sintético idêntico ao natural)	0,02
160a ii	Carotenos: extratos naturais	0,06
160b	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,001 (como norbixina) ou 0,003 (como bixina)
160c	Páprica, capsorubina, capsatina	<i>quantum satis</i>
160d	Licopeno	0,02
160e	Beta-apo-8-carotenal	0,02
160f	Ester metílico ou etílico do ácido beta-apo-8 carotenóico	0,02

Fonte: RDC 5/2013 (16.1.1.8)

1 § 3º do art. 79 d a IN MAPA 14/2018, é proibida a utilização de aroma sintético para a elaboração do cooler.

## COQUETEL COMPOSTO

**1-Referências:** Decreto 6.871/2009, art. 11, 69; IN MAPA MAPA 17/2018; IN MAPA 35/2010; IN MAPA 35/2010, art. 7º.

**2-Definição:** Coquetel composto é a bebida alcoólica por mistura com graduação alcoólica de 4 a 38% em v/v, a 20º C, tendo, obrigatoriamente, como ingrediente vinho ou derivado da uva e do vinho em quantidade inferior a 50% do volume, ~~com a seguinte composição:~~ (Art. 69 do Decreto 6.871/2009).

~~Não poderá assemelhar-se ao vinho por meio de aroma, sabor, denominação ou designação de venda, bem como apresentar em sua rotulagem elementos alusivos ao vinho e a uva, tais como: ramagens e cachos de uva, ou nela constarem termos e expressões como: vinho; com vinho; suave; tinto; branco; e outras próprias do produto vinho, bem como denominações dos derivados da uva e do vinho, excetuada a lista de ingredientes, conforme definido no inciso VI, do art. 11.~~

### 3-Denominação:

Coquetel composto
-------------------

~~Conforme definido no inciso VI, do art. 11 do Decreto 6.871/2009, não poderá assemelhar-se ao vinho por meio de aroma, sabor, denominação ou designação de venda, bem como apresentar em sua rotulagem elementos alusivos ao vinho e a uva, tais como: ramagens e cachos de uva, ou nela constarem termos e expressões como: vinho; com vinho; suave; tinto; branco; e outras próprias do produto vinho, bem como denominações dos derivados da uva e do vinho, excetuada a lista de ingredientes.~~

Conforme o o art. 7º da IN MAPA 35/2010, é vedada a utilização de recipientes e embalagens tipo flaconetes, sachês, conta-gotas, spray, ampolas, copos-medidas ou outros que caracterizem os produtos similares àqueles de uso farmacêutico, medicamentoso ou terapêutico.

De acordo com o parágrafo único do art. 7º da IN MAPA 35/2010, a utilização de sachês é permitida somente para o preparado sólido para (nome da bebida alcoólica por mistura).

### 4- Parâmetros analíticos:

Parâmetros	Mínimo	Máximo
Graduação alcoólica, em % v/v a 20º C	4	38
Acúcares totais (g/l)	50	-

<a href="#">Corantes</a>	-	<a href="#">Conforme RDC 05/2013</a>
Edulcorantes	Ausência	
<b>Contaminantes</b>	<b>Mínimo</b>	<b>Máximo</b>
<a href="#">Álcool metílico (mg/l de álcool anidro)</a>	-	200
<a href="#">Cobre (mg/l)</a>	-	5
<a href="#">Chumbo (mg/l)</a>	-	0,2

Fonte: IN MAPA MAPA 17/2018; IN MAPA 35/2010, Decreto 6871/2009, art. 68.

**Formatado:** Fonte: (Padrão) Arial, 10 pt

**Formatado:** Fonte: (Padrão) Arial, 10 pt

**Formatado:** Fonte: (Padrão) Arial, 10 pt, Não Realce

**Formatado:** Fonte: (Padrão) Arial, 10 pt, Não Realce

**Formatado:** Fonte: (Padrão) Arial, 10 pt, Não Realce

**Formatado:** Fonte: (Padrão) Arial, 10 pt, Não Realce

## 5- Aditivos/Ingredientes:

Conforme o art. 69 do Decreto 6.871/2009.

I - elaborada com:

- a) bebida alcoólica;
- b) álcool etílico potável de origem agrícola;
- c) destilado alcoólico simples de origem agrícola; ou
- d) mistura de um ou mais produtos definidos nas alíneas "a", "b" e "c";

II - adicionada:

- a) de bebida não-alcoólica;
- b) de suco de fruta;
- c) de outra substância de origem vegetal;
- d) de outra substância de origem animal; ou
- e) da mistura de um ou mais produtos definidos nas alíneas "a", "b", "c" e "d".

De acordo como o § 2º, Art. 69 do Decreto 6.871/2009, o Coquetel composto poderá ser adicionado de açúcares e aditivos.

### **Aditivos previstos na RDC 5/2013 (qual item?):**

**EXCETO PARA COQUETEL COMPOSTO.**

**Formatado:** Fonte: 12 pt, Não Realce

**Formatado:** Fonte: 12 pt

**Formatado:** Não Realce

**Formatado:** Fonte: 12 pt, Negrito, Cor da fonte: Vermelho, Não Realce

## CORN OU KORN

**Formatado:** Título 2, Centralizado, Padrão: Transparente (Laranja)

**1-Referências:** Decreto 6.871/2009, art. 66; IN MAPA 29/2012, art. 4º, 10, 12; RDC 5/2013, 16.1.1.4.

**2-Definição:** Corn ou korn é a bebida retificada com graduação alcoólica de 35 a 54-% v/v a 20º C, obtida pela retificação do destilado alcoólico simples de cereal ou pela retificação de uma mistura mínima de ~~trinta por cento~~ 30% de destilado alcoólico simples de cereal com álcool etílico potável de origem agrícola, podendo ser aromatizada com substância natural de origem vegetal. (Art. 66 do Decreto 6.871/2009).

### 3-Denominação:

Corn ou korn

De acordo com o art. 5º da IN MAPA 29/2012, na bebida alcoólica retificada é permitido o uso de aditivo e de coadjuvante de tecnologia de fabricação.

Conforme o art. 10, IN MAPA 29/2012, é vedado o envelhecimento para a bebida alcoólica retificada.

Conforme o art. 12 da IN MAPA 29/2012, no rótulo da bebida alcoólica retificada, ficam proibidas as expressões artesanal, caseiro, familiar, natural ou 100% (cem por cento) natural, premium, extra-premium, reserva e reserva especial, salvo nos casos previstos nesta Instrução Normativa ou em legislação complementar.

De acordo com o § 1º do art. 12 da IN MAPA 29/2012, as proibições previstas no caput prevalecem mesmo se as expressões constituírem partes do nome empresarial ou da marca comercial, ressalvando o disposto no inciso I do art. 11 do Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009.

Conforme o § 2º da IN MAPA 29/2012, é vedada a menção ao nome da Unidade da Federação ou da região em que a bebida retificada foi elaborada, exceto quando consistir em indicação geográfica registrada no Instituto Nacional da Propriedade Intelectual.

### 4-Parâmetros analíticos:

PARÂMETROS	Mínimo	Máximo
Graduação alcoólica (% v/v a 20º C)	35	54
coeficiente de congêneres (mg/100ml de álcool anidro)	-	150
Edulcorantes	Ausência	
Contaminantes	Mínimo	Máximo
álcool metílico (mg/100ml de álcool anidro)	-	20
cobre (mg/l)	-	5

Fonte: IN MAPA 29/2012.

## 5-Aditivos/Ingredientes:

Conforme o art. 4º da IN MAPA 29/2012, a água e o açúcar são ingredientes permitidos para a elaboração da bebida alcoólica retificada, sendo que:

I - a água deverá ser destinada, exclusivamente, à padronização da graduação alcoólica do produto final;

-e

~~II - os açúcares permitidos são a sacarose, o açúcar invertido, a glicose, a frutose, a maltose ou seus xaropes.~~

INS	FUNÇÃO/ADITIVO	LIMITE MÁXIMO (g/100g ou g/100ml)
<b>16.1.1.4 Bebidas alcoólicas retificadas (exceto genebra)</b>		
<b>AROMATIZANTE</b>		
Todos os autorizados no MERCOSUL		

Fonte: RDC 5/2013 (16.1.1.4)

## FERMENTADOS ACÉTICOS

Formatado: Título 2, Padrão: Transparente (Laranja)

**1-Referências:** Decreto 6.871/2009, art. 77; IN MAPA 6/2012; RDC 4/2007 e RDC 276/2005.

**2-Definição:** Fermentado acético é o produto com acidez volátil mínima de 4g/100ml, expressa em ácido acético. (Art. 77 do Decreto 6.871/2009).

### 3- Denominação:

Fermentado acético ou vinagre de fruta
Fermentado acético ou vinagre de cereal
Fermentado acético ou vinagre de vegetal
Fermentado acético ou vinagre de mel
Fermentado acético ou vinagre de álcool
Fermentado acético ou vinagre misto <sup>1</sup>
Fermentado acético ou vinagre composto <sup>2</sup>
Fermentado acético ou vinagre condimentado <sup>3</sup>
Fermentado acético ou vinagre duplo <sup>4</sup>
Fermentado acético ou vinagre triplo <sup>5</sup>

Fonte: Decreto 6.871/2009, inciso I do art. 77; IN MAPA 6/2012, art. 3º, 9º, anexo I.

<sup>1</sup> com duas ou mais das seguintes matérias-primas: fruta, vegetal e cereal;

<sup>2</sup> adicionado de suco de fruta ou suco de vegetal ou de mel de abelha em conjunto ou separadamente;

<sup>3</sup>quando adicionado de condimento (ver RDC 276/2005 abaixo);

<sup>4</sup> de fermentado alcoólico com acidez volátil superior a 8g e inferior a 11,99 g de ácido acético/100 ml de produto;

<sup>5</sup> de fermentado alcoólico com acidez volátil igual ou superior a 12g de ácido acético/100 ml de produto;

**No caso de fermentados acéticos que estejam simultaneamente incluídos nas classes condimentados e composto, a sua denominação será fermentado acético de (nome genérico da matéria prima) seguido dos termos "condimentado composto".**

**O fermentado acético adicionado de aroma natural deverá ter o termo "aromatizado" acrescido ao fim da denominação.**

**O fermentado acético adicionado de corante deverá ter o termo "colorido" acrescido ao fim da sua denominação.**

**No caso de fermentado acético adicionado, tanto de aroma natural, quanto de corante, o termo "aromatizado" deverá preceder o termo "colorido" na sua denominação.**

Conforme o art. 22 da IN MAPA 6/2012, no rótulo do fermentado acético são vedadas, ainda que parte do nome empresarial ou da marca comercial, as seguintes expressões: artesanal, colonial, caseiro, familiar, natural ou 100% natural, reserva, reserva especial, gran reserva, envelhecido, especial, premium, gold, ouro, plus, claro, escuro, dentre outras que atribuam características de qualidade ou de superlatividade, salvo nos casos previstos nesta Instrução Normativa ou para atendimento do disposto no inciso I do art. 11 do Decreto nº 6.871, de 2009.

De acordo com o parágrafo único do art. 22 da IN MAPA 6/2012, no rótulo do fermentado acético envelhecido integralmente ou elaborado a partir da mistura de fermentados acéticos, também envelhecidos integralmente, poderá ser declarada a idade ou o tempo de envelhecimento, e a declaração da idade no rótulo deverá ser efetuada em função do produto presente com menor tempo de envelhecimento.

### 3-Parâmetros analíticos:

Parâmetros	Mínimo	Máximo
Acidez volátil em ácido acético (g/100ml)	4,00	-
Álcool (% v/v) a 20° C	-	1,00
Aspecto	Ausência de elementos estranhos à sua natureza e composição	
Cheiro	Característico	
Sabor	Ácido	
Cor	De acordo com a matéria-prima de origem e composição	

Fonte: anexo II parâmetros do fermentado acético de álcool

Parâmetros	Mínimo	Máximo
Acidez volátil em ácido acético (g/100ml)	4,00	-
Álcool (% v/v) a 20° C	-	1,00
Cinzas (g/l)	1,00	5,00
Extrato seco reduzido (g/l)	6,00	-
Sulfatos, expressos em g/l de sulfato de potássio	-	1,00
Aspecto	Ausência de elementos estranhos à sua natureza e composição	
Cheiro	Característico	
Sabor	Ácido	
Cor	De acordo com a matéria-prima de origem e composição	

Fonte: anexo III parâmetros do fermentado acético de fruta

Parâmetros	Mínimo	Máximo
Acidez volátil em ácido acético (g/100ml)	4,00	-
Álcool (% v/v) a 20° C	-	1,00
Cinzas (g/l)	1,00	5,00
Extrato seco reduzido (g/l)	7,00	-
Sulfatos, expressos em g/l de sulfato de potássio	-	1

Aspecto	Ausência de elementos estranhos à sua natureza e composição
Cheiro	Característico
Sabor	Ácido
Cor	De acordo com a matéria-prima de origem e composição

Fonte: anexo IV parâmetros do fermentado acético de cereal

Parâmetros	Mínimo	Máximo
Acidez volátil em ácido acético (g/100ml)	4,00	-
Álcool (% v/v) a 20° C	-	1,00
Cinzas (g/l)	1,00	5,00
Extrato seco reduzido (g/l)	7,00	-
Sulfatos, expressos em g/l de sulfato de potássio	-	1
Aspecto	Ausência de elementos estranhos à sua natureza e composição	
Cheiro	Característico	
Sabor	Ácido	
Cor	De acordo com a matéria-prima de origem e composição	

Fonte: anexo V parâmetros do fermentado acético de vegetal ou de mel de abelha

Fermentados	Acidez volátil expressa em ácido acético (g/100ml)		Álcool etílico (% em volume) a 20° C
	Mínimo	Máximo	Máximo
Fermentado acético	4,00	7,99	1,00
Fermentado acético duplo	8,00	11,99	1,00
Fermentado acético triplo	12,00	-	1,00

Fonte: anexo VI parâmetros do fermentado acético, fermentado acético duplo e fermentado acético triplo, em função da acidez volátil.

Conforme o art. 12. Da IN MAPA 6/2012, o fermentado acético adicionado de condimento ou de aroma natural poderá apresentar turbidez proveniente desses ingredientes.

De acordo com o art. 17 da IN MAPA 6/2012:

O vinagre colorido, adicionado de corante caramelo, não poderá apresentar absorvância superior a 0,2 de unidades de absorvância.

A absorvância de que trata o § 2º deste artigo deverá ser mensurada em espectrofotômetro "ultra-violeta/visível" com comprimento de onda determinado em 420nm (quatrocentos e vinte nanômetros).

#### **Aditivos/Ingredientes:**

Conforme o inciso II do art. 77 do Decreto 6.871/2009 pode ser adicionado opcionalmente:

a) de vegetal;



- b) de partes de vegetal;
- c) de extrato vegetal aromático;
- d) de suco;
- e) de aroma natural;
- f) de condimento; ou
- g) da mistura de um ou mais produtos definidos nas alíneas "a" a "f".

Conforme o art. 16 do Decreto 6.871/2009, o fermentado acético poderá ser adicionado de água potável.

De acordo com o art. 13 da IN MAPA 6/2012, o ácido acético do fermentado acético deverá provir exclusivamente da fermentação acética da matéria-prima vegetal ou do mel que lhe deram origem.

Conforme o § 1º do art. 17 da IN MAPA 6/2012, é proibida a adição de aromatizante sintético e do corante encianina (INS 163ii).

<b>ADITIVOS</b>			
<b>Número INS</b>	<b>FUNCIÓN/NOMBRE</b>	<b>FUNÇÃO /NOME</b>	<b>CONCENTRACIÓN MÁXIMA/LÍMITE MÁXIMO g/100g ou g/100ml (*)</b>
13.10 VINAGRE Y OTROS FERMENTADOS ACETICOS (vinagre de vino y otros fermentados acéticos/vinagre de "materia(s) prima(s) de origen no vínico")			
13.10 VINAGRE E FERMENTADOS ACETICOS (vinagre de vinho e outros fermentados acéticos/vinagre de "matéria(s) prima(s) de origem diferente do vinho")			
	REGULADOR DE ACIDEZ	REGULADOR DE ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR/Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
335i	Sodio-(mono) Tartrato	Tartarato monossódico	0,5 (como ác. Tartárico)
335ii	Sodio Tartrato	Tartarato dissódico	0,5 (como ác. Tartárico)
336i	Potassio tartrato ácido, potassio bitartrato,potássio(mono)tartrato	Tartarato monopotássico,tartarato ácido de potássio	0,05 (como ác.tartárico)
336ii	Potassio tartrato neutro,potassio (di) tartrato	Tartarato dipotássio,tartarato de potássio	0,05 (como ác.tartárico)
	<b>ANTIOXIDANTE</b>	<b>ANTIOXIDANTE</b>	
Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR/Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>

	AROMATIZANTE	AROMATIZANTE	
Sólo para aquellos vinagres adicionados com especiais u otras especies vegetales,esencias y extractos aromatizantes			
Somente para vinagres adicionados de especiarias ou outras espécies vegetais, essências e extratos aromatizantes.			
Número INS	FUNCIÓN/NOMBRE	FUNÇÃO /NOME	CONCENTRACIÓN MÁXIMA/LIMITE MÁXIMO g/100g ou g/100ml(*)
Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR/Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
	COLORANTE	CORANTE	
150 a	Caramelo I-Simple(com excepción de los vinagres de vino)	Caramelo I-simples (exceto para vinagres de vinho)	<i>quantum satis</i>
150 b	Caramelo II-Proceso Sulfito Caústico(com excepción de los vinagres de vino)	Caramelo II-Proceso sulfito caústico(exceto para vinagre de vinho)	<i>quantum satis</i>
150 c	Caramelo III-Proceso amonio (com excepción de los vinagres de vino)	Caramelo III-proceso amônia( exceto para vinagre de vinho)	<i>quantum satis</i>
150 d	Caramelo IV-Proceso Sulfito Amonio 9Con excepción de los vinagres de vino)	Caramelo IV-Proceso sulfito amônia (exceto para vinagres de vinho)	<i>quantum satis</i>
	CONSERVADOR	CONSERVADOR	
220	Azulfre dióxido	Dióxido de enxofre, anidro sulfuroso	0,02
221	Sodio Sulfito	Sulfito de Sódio	0,02 ( como SO <sub>2</sub> )
222	Sodio Bisulfito	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	0,02 ( como SO <sub>2</sub> )
223	Sodio Metabisulfito	Metabissulfito de Sódio	0,02 ( como SO <sub>2</sub> )
224	Potasio Metabisulfito	Metabissulfito de potássio	0,02 ( como SO <sub>2</sub> )
225	Potasio Sulfito	Sulfito de potássio	0,02 ( como SO <sub>2</sub> )
226	Calcio Sulfito	Sulfito de cálcio	0,02 ( como SO <sub>2</sub> )
227	Calcio Bisulfito	Bissulfito de cálcio,sulfito ácido de cálcio	0,02 ( como SO <sub>2</sub> )
228	Potasio Bisulfito	Bissulfito de potássio	0,02 ( como SO <sub>2</sub> )
	RESALTADOR DE SABOR	REALÇADOR DE SABOR	
Sólo para aquellos vinagres adicionados com especiais u otras especies vegetales,esencias y extractos aromatizantes			

Somente para vinagres adicionados de especiarias ou outras espécies vegetais, essências e extratos aromatizantes.	
Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR/Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
<b>SECUESTRANTES</b>	<b>SEQUESTRANTES</b>
Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR/Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>

Fonte: RDC 4/2007

(\*) Cuando para una determinada función se autoricen dos o más aditivos con concentración máxima numérica asignada, la suma de las cantidades a utilizar en un alimento no podrá ser superior a la cantidad máxima correspondiente al aditivo permitido en mayor cantidad y la cantidad de cada aditivo no podrá ser superior a su límite individual. Cuando un aditivo tenga dos o más funciones asignadas para un mismo alimento, la cantidad a utilizar en ese alimento no podrá ser superior a la cantidad indicada en la función en la que se le asigna mayor concentración.

(\*) Quando para uma determinada função são autorizados dois ou mais aditivos com limite máximo numérico estabelecido, a soma das quantidades a serem utilizadas no alimento não poderá ser superior à quantidade máxima correspondente ao aditivo permitido em maior quantidade, e a quantidade de cada aditivo não poderá ser superior ao seu limite individual. Se um aditivo apresentar duas ou mais funções permitidas para o mesmo alimento, a quantidade a ser utilizada neste alimento não poderá ser superior à quantidade indicada na função em que o aditivo é permitido em maior concentração.

NOME COMUM / NOME CIENTÍFICO	Parte do vegetal utilizada
Açafrão / <i>Crocus sativus</i> L.	estigmas florais
Aipo marrom e verde / <i>Apium graveolens</i> L.	talos, folhas e sementes
Alcaçuz / <i>Glycyrrhiza glabra</i> L.	raízes
Alcaparra / <i>Capparis spinosa</i> L.	botões florais
Alecrim / <i>Rosmarinus officinalis</i> L.	folhas e talos
Alho / <i>Allium sativum</i> L.	bulbos
Alho porro / <i>Allium porrum</i> L.	folhas e talos
Anis estrelado / <i>Illicium verum</i> Hook	frutos
Baunilha / <i>Vanilla planifolia</i> Jacks	frutos
Canela-da-china / <i>Cinnamomum cassia</i> Ness ex Blume	cascas
Canela-do-ceilão / <i>Cinnamomum zeylanicum</i> Ness	cascas
Cardamomo / <i>Elettaria cardamomum</i> L.	sementes
Cebola / <i>Allium cepa</i> L.	bulbos
Cebolinha verde / <i>Allium schoenoprasum</i> L.	folhas e talos
Cerofólio / <i>Anthriscus cerofolium</i> (L.) Hoffm	folhas e frutos
Coentro / <i>Coriandrum sativum</i> L.	talos, folhas e frutos
Cominho / <i>Cuminum Cyminum</i> L.	frutos
Cravo-da-índia / <i>Caryophyllus aromaticus</i> L. ou <i>Eugenia caryphyllara</i> Thumb	botões florais
Cúrcuma / <i>Curcuma longa</i> L. e <i>Curcuma domestica</i> Valenton	rizomas
Curry / <i>Murraya koenigii</i> (L.) Spreng	folhas
Endro ou aneto ou dill / <i>Anethum graveolens</i> L.	frutos, folhas e talos
Erva-doce ou anis ou anis doce / <i>Pimpinella anisum</i> L.	frutos

Estragão / <i>Artemisia dracunculus</i> L.	folhas e talos
Feno-grego / <i>Trigonella foenum-graecum</i> L.	sementes
Funcho / <i>Foeniculum vulgare</i> Mill.	folhas e talos
Gengibre / <i>Zingiber officinale</i> Roscoe	rizomas
Gergelim / <i>Sesamum indicum</i> L.	sementes
Hortelã ou hortelã-pimenta / <i>Mentha piperita</i> L.	folhas e talos
Kummel ou alcaravia / <i>Carum carvil</i> L.	sementes
Louro / <i>Laurus nobilis</i> L.	folhas
Manjerição ou alfavaca ou basilico / <i>Ocimum basilicum</i> L.	folhas e talos
Manjeroná / <i>Majorana hortensis</i> Moench. Ou <i>Origanum majorana</i> L.	folhas e talos
Menta ou menta doce ou hortelã-doce / <i>Mentha arvensis</i> L.	folhas e talos
Mostarda-branca / <i>Sinapsis alba</i> L. ou <i>Brassica alba</i> Rabenth	sementes
Mostarda-preta / <i>Brassica nigra</i> (L.) Koch ou <i>Sinapsis nigra</i> L.	sementes
Mostarda amarela ou parda / <i>Brassica hirta</i> Moench. Ou <i>Brassica juncea</i> L.	sementes
Noz-moscada ou macis / <i>Myristica fragrans</i> Houtt	sementes e arilos
Orégano chileno / <i>Origanum vulgare</i> L.	folhas e talos
Orégano mexicano / <i>Lippia graveolens</i> Kunth	folhas e talos
Papoula / <i>Papaver somniferum</i> L.	sementes
Páprica / <i>Capsicum annum</i> L.	frutos
Pimenta-branca, preta, verde ou pimenta-do-reino / <i>Piper nigrum</i> L.	frutos
Pimenta-de-caiena / <i>Capsicum baccatum</i> L.	frutos
Pimenta vermelha ou pimenta-malagueta / <i>Capsicum frutescens</i> L.	frutos
Pimenta cumari / <i>Capsicum praetermissum</i> Heiser & Smith	frutos
Pimentão vermelho, pimentão verde, pimentão amarelo e pimenta doce / <i>Capsicum annum</i> L.	frutos
Pimenta-da-jamaica / <i>Pimenta officinalis</i> Lindl. Ou <i>Pimenta dioica</i> (L.) Merr.	frutos
Pimenta rosa / <i>Schinus terebinthifolius</i> Raddi	frutos
Raiz forte / <i>Armoracia rusticana</i> P. Gaertn	folhas e raízes
Salsa / <i>Petroselinum sativum</i> Hoffm. Ou <i>Petroselinum crispum</i> (Mill.) Nyman.	folhas e talos
Sálvia / <i>Salvia officinalis</i> L.	folhas
Segurelha / <i>Satureja hortensis</i> L.	folhas e talos
Tomate / <i>Lycopersicon esculentum</i> L.	frutos
Tomilho / <i>Thymus vulgaris</i> L.	folhas e talos
Urucum / <i>Bixa orellana</i> L.	sementes
Zimbro / <i>Juniperus communis</i> L.	folhas e frutos

Fonte: RDC 276/2005.

## FERMENTADO DE CANA

**1-Referências:** Decreto 6.871/2009, art. 49; IN MAPA 34/2012, arts. 9º, 10º, 17; CNS/MS, 4/88.

**2- Definições:** Fermentado de cana é a bebida com graduação alcoólica de 4 a 14% em volume, a 20º C, obtida do mosto de caldo de cana-de-açúcar fermentado. (Art. 49 do Decreto 6.871/2009).

### 3- Denominação:

Fermentado cana

Conforme o art. 9º da IN MAPA 34/2012, é vedada a utilização de recipientes e embalagens tipo flaconetes, sachês, conta-gotas, spray, ampolas, copos-medidas ou outros que caracterizem os produtos similares àqueles de uso farmacêutico, medicamentoso ou terapêutico.

De acordo com o art. 10º da IN MAPA 34/2012, no rótulo da bebida fermentada, ficam proibidas as expressões artesanal, caseiro, familiar, natural ou 100% (cem por cento) natural, premium, extra-premium, reserva e reserva especial, entre outras, salvo nos casos previstos nesta Instrução Normativa ou em legislação complementar.

Conforme o § 1º do art. 10º da IN MAPA 34/2012, as proibições previstas no caput prevalecem mesmo se as expressões constituírem partes do nome empresarial ou da marca comercial, ressalvando o disposto no inciso I do art. 11 do Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009.

De acordo com o § 2º do art. 10º da IN MAPA 34/2012, é vedada a menção ao nome da Unidade da Federação ou da região em que a bebida fermentada foi elaborada, exceto quando consistir em indicação geográfica registrada no Instituto Nacional da Propriedade Industrial - INPI.

### 4- Parâmetros analíticos:

Item	Parâmetro	Limite mínimo	Limite máximo	Classificação
1	Acidez fixa, em meq/l.	30	-	-
2	Acidez total, em meq/l	50	130	-
3	Acidez volátil, em meq/l	-	20	-
4	Anidrido sulfuroso total, em g/l.	-	0,35	-
5	Cinzas, em g/l.	1,5	-	-
6	Cloretos totais, em g/l.	-	0,5	-
7	Extrato seco reduzido, em g/l	7	-	-
8	Graduação alcoólica, em % v/v a 20 ° C.	4	14	-
9	Teor de açúcar em g/l.	-	<=3	Seco
		>3		Suave

Fonte: Tabela 8: Fermentado de cana IN MAPA 34/2012

Conforme o art. 17, inciso II, item b) da IN MAPA 34/2012, o açúcar não poderá ser utilizado na elaboração do fermentado de cana.

**5- Aditivos/Ingredientes:**

ADITIVO	LIMITE MÁXIMO g/100g – g/100ml
DIÓXIDO DE ENXOFRE: METABISSULFITO DE SÓDIO, METABISSULFITO DE POTÁSSIO, METABISSULFITO DE CÁLCIO, SULFITO DE SÓDIO, SULFITO DE CÁLCIO, SULFITO DE POTÁSSIO, BISSULFITO DE CÁLCIO, BISSULFITO DE SÓDIO, BISSULFITO DE POTÁSSIO (P.V)	0,01

Fonte: CNS/MS 4/88.

## FERMENTADO DE FRUTA

**1-Referências:** Decreto 6.871/2009, art. 44 e § 4º do art. 68; IN MAPA 34/2012, 3º a 10º. CNS/MS, 4/88.

**2- Definições:** Fermentado de fruta é a bebida com graduação alcoólica de 4 a 14 % em volume, a 20º C, obtida pela fermentação alcoólica do mosto de fruta sã, fresca e madura de uma única espécie, do respectivo suco integral ou concentrado, ou polpa, que poderá nestes casos, ser adicionado de água (Art. 44 do Decreto 6.871/2009).

Conforme o parágrafo único do art. 1 da IN MAPA 34/2012, o fermentado de fruta que tenha como matéria-prima de origem vegetal a uva é regido pela Lei nº 7.678, de 8 de novembro de 1988, portanto não se aplica o disposto nesta Instrução Normativa.

### 3- Denominação:

Fermentado de (nome da fruta <sup>1</sup> ) (teor de açúcar) (sem álcool <sup>2</sup> ) (gaseificado <sup>3</sup> )
Fermentado de fruta misto (teor de açúcar) (gaseificado <sup>4</sup> )

Art. 44 do Decreto 6.871/2009.

Teor de açúcar	Mínimo	Máximo
Seco	-	<=3
Doce e suave	>3	-

<sup>1</sup> O fermentado será denominado "fermentado de ...", acrescido do nome da fruta utilizada.

<sup>2</sup> O fermentado de fruta poderá ser desalcoolizado por meio de processo tecnológico adequado e, neste caso, deverá ser denominado "fermentado de ...", acrescido do nome da fruta e da expressão sem álcool, desde que o teor alcoólico seja menor ou igual a 0,5% em volume.

<sup>3</sup> Quando adicionado de dióxido de carbono, o fermentado de fruta será denominado "fermentado de ...", acrescido do nome da fruta, gaseificado.

<sup>4</sup> A bebida prevista no caput, com graduação alcoólica de 4 a 14% em volume, a 20°C, obtida pela mistura de dois ou mais fermentados de frutas e sucos de frutas, adicionada de açúcares e aditivos poderá ser denominada de fermentado de frutas misto, e quando adicionada de dióxido de carbono, de fermentado de frutas misto gaseificado (§ 4º do art. 68 do decreto 6.871/2009).

Conforme o art. 3º da IN MAPA 34/2012, a fermentação deverá ser efetuada de forma que a bebida fermentada apresente as características odoríferas, sápidas, ou a combinação destas, próprias dos elementos naturais voláteis contidos no mosto fermentado ou derivados do processo fermentativo.

De acordo como art. 4º da IN MAPA 34/2012, a bebida fermentada deverá ser obtida da fermentação do suco de uma única fruta, ou seja, a partir do suco de maçãs ou do suco de cajus ou do suco de jabuticabas e nunca do suco obtido da mistura de frutas diferentes, conforme exemplificações a seguir:

I - caso seja um fermentado de maçã, esta bebida poderá ser elaborada a partir do suco de maçãs diversas, tais como joaquina, gala, fuji, etc; e

II - caso seja um fermentado de laranja, esta bebida poderá ser elaborada a partir do suco de laranjas, laranjas-lima, laranjas-pêra, laranjabahia, entre outras.

Conforme o parágrafo único do art. 5º da IN MAPA 34/2012, é vedada a adição de qualquer substância ou ingrediente que altere as características sensoriais naturais do produto final, excetuados os casos previstos na presente Instrução Normativa.

De acordo com o art. 7º da IN MAPA 35/2010, é vedada a utilização de recipientes e embalagens tipo flaconetes, sachês, conta-gotas, spray, ampolas, copos- medidas ou outros que caracterizem os produtos similares àqueles de uso farmacêutico, medicamentoso ou terapêutico.

**Comentado [LCdM3]:** Qual dos dois deixa? Art. 7º da IN MAPA 35/2010, OU Art. 9º da IN MAPA 34/2012?

Conforme o parágrafo único do art. 7º da IN MAPA 35/2010, a utilização de sachês é permitida somente para o preparado sólido para (nome da bebida alcoólica por mistura).

Conforme o art. 9º da IN MAPA 34/2012, é vedada a utilização de recipientes e embalagens tipo flaconetes, sachês, conta-gotas, spray, ampolas, copos-medidas ou outros que caracterizem os produtos similares àqueles de uso farmacêutico, medicamentoso ou terapêutico.

De acordo com o art. 10º da IN MAPA 34/2012, no rótulo da bebida fermentada, ficam proibidas as expressões artesanal, caseiro, familiar, natural ou 100% (cem por cento) natural, premium, extra-premium, reserva e reserva especial, entre outras, salvo nos casos previstos nesta Instrução Normativa ou em legislação complementar.

Conforme o § 1º do art. 10º da IN MAPA 34/2012, as proibições previstas no caput prevalecem mesmo se as expressões constituírem partes do nome empresarial ou da marca comercial, ressalvando o disposto no inciso I do art. 11 do Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009.

De acordo com o § 2º do art. 10º da IN MAPA 34/2012, é vedada a menção ao nome da Unidade da Federação ou da região em que a bebida fermentada foi elaborada, exceto quando consistir em indicação geográfica registrada no Instituto Nacional da Propriedade Industrial - INPI.

#### 4-Parâmetros analíticos:

Item	Parâmetros	Limite mínimo	Limite máximo	Classificação
1	Acidez fixa, em meq/l	30	-	-
2	Acidez total, em meq/l	50	130	-
3	Acidez volátil, em meq/l	-	20	-
4	Anidrido sulfuroso total, em g/l	-	0,35	-
5	Chaptalização¹, em % de açúcares da fruta	-	50	-
6	Cloretos totais, em g/l	-	0,5	-
7	Extrato seco reduzido, em g/l	7	-	-
8	Graduação alcoólica, em % v/v a 20 °C	4	14	-
9	Pressão, em atm.	2	3	Gaseificado



10	Teor de açúcar em g/l	-	<=3	Seco
		>3	-	Doce ou suave

Fonte: ANEXO I tabela 1: Fermentado de caju e Fermentado de jabuticaba IN MAPA 34/2012.

1 - chaptalização: adição de açúcar durante o processo de fermentação.

Item	Parâmetro	Limite mínimo	Limite máximo	Classificação
1	Acidez fixa, em meq/l	30	-	-
2	Acidez total, em meq/l	50	130	-
3	Acidez volátil, em meq/l	-	20	-
4	Anidrido sulfuroso total, em g/l	-	0,35	-
5	Chaptalização em:	-	-	-
5.1	% de açúcares da fruta; e	-	30	-
5.2	Teor alcoólico, expresso em % v/v.	-	3,5	-
6	Cloretos totais, em g/l	-	0,5	-
7	Extrato seco reduzido, em g/l	7	-	-
8	Gradação alcoólica, em % v/v a 20 °C	4	14	-
9	Pressão, em atm.	2	3	Gaseificado
10	Teor de açúcar em g/l	-	<=3	Seco
		>3	-	Doce ou suave

Fonte: Tabela 2: Fermentado de maçã IN MAPA 34/2012.

Item	Parâmetro	Limite mínimo	Limite máximo	Classificação
1	Acidez fixa, em meq/l	30	-	-
2	Acidez total, em meq/l	50	130	-
3	Acidez volátil, em meq/l	-	20	-
4	Anidrido sulfuroso total, em g/l	-	0,35	-
5	Cloreto totais, em g/l	-	0,5	-
6	Extrato seco reduzido, em g/l	12	-	-
7	Gradação alcoólica, em % v/v a 20 °C	4	14	-
8	Pressão, em atm.	2	3	Gaseificado
9	Teor de açúcar em g/l	-	<=3	Seco
		>3	-	Doce ou Suave

Fonte: Tabela 3: Fermentado de fruta IN MAPA 34/2012.

### 5-Aditivos/Ingredientes:

Conforme o § 2º do art. 44 do Decreto 6.871/2009, o fermentado de fruta poderá ser adicionado de açúcares, para adoçamento, de água e de outros aditivos definidos para cada tipo de fruta.

ADITIVO	LIMITE MÁXIMO g/100g – g/100ml
DIÓXIDO DE ENXOFRE: METABISSULFITO DE SÓDIO, METABISSULFITO DE POTÁSSIO, METABISSULFITO DE CÁLCIO, SULFITO DE SÓDIO, SULFITO DE CÁLCIO, SULFITO DE POTÁSSIO, BISSULFITO DE CÁLCIO, BISSULFITO DE SÓDIO, BISSULFITO DE POTÁSSIO (P.V)	0,01

Fonte: CNS/MS 4/88.

## FERMENTADO DE FRUTA COMPOSTO

**1-Referências:** Decreto 6.871/2009, art. 46; IN MAPA 34/2012; CNS/MS, 4/88.

**2- Definições:** Fermentado de fruta composto é a bebida com graduação alcoólica de 15 a 20% em volume, a 20°C, obtido pela adição ao fermentado de fruta, de macerado ou extrato de planta amarga ou aromática, adicionado ou não de álcool etílico potável de origem agrícola, caramelo e sacarose (Art. 46 do Decreto 6.871/2009).

### 3- Denominação:

Fermentado de fruta composto
------------------------------

Conforme o art. 9º da IN MAPA 34/2012, é vedada a utilização de recipientes e embalagens tipo flaconetes, sachês, conta-gotas, spray, ampolas, copos-medidas ou outros que caracterizem os produtos similares àqueles de uso farmacêutico, medicamentoso ou terapêutico.

De acordo com o art. 10º da IN MAPA 34/2012, no rótulo da bebida fermentada, ficam proibidas as expressões artesanal, caseiro, familiar, natural ou 100% (cem por cento) natural, premium, extra-premium, reserva e reserva especial, entre outras, salvo nos casos previstos nesta Instrução Normativa ou em legislação complementar.

Conforme o § 1º do art. 10º da IN MAPA 34/2012, as proibições previstas no caput prevalecem mesmo se as expressões constituírem partes do nome empresarial ou da marca comercial, ressalvando o disposto no inciso I do art. 11 do Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009.

De acordo com o § 2º do art. 10º da IN MAPA 34/2012, é vedada a menção ao nome da Unidade da Federação ou da região em que a bebida fermentada foi elaborada, exceto quando consistir em indicação geográfica registrada no Instituto Nacional da Propriedade Industrial - INPI.

### 4- Parâmetros analíticos:

Item	Parâmetro	Limite mínimo	Limite máximo	Classificação
1	Acidez fixa, em meq/l	30	-	-
2	Acidez total, em meq/l	50	130	-
3	Acidez volátil, em meq/l	-	20	-
4	Anidrido sulfuroso total, em g/l	-	0,35	-
5	Cloretos totais, em g/l	-	0,5	-
6	Extrato seco reduzido, em g/l	7	-	-
7	Graduação alcoólica, em % v/v a 20 ° C	15	20	-
8	Quantidade de fermentado de frutas, em % de volume	70	-	-

9	Quantidade de álcool etílico potável de origem agrícola em % de volume	-	10	-
10	Teor de açúcar em g/l	-	<=20	Seco
		>20	-	Doce ou Suave

Fonte: Tabela 5: Fermentado de fruta composto IN MAPA 34/2012.

### 5-Aditivos/Ingredientes:

ADITIVO	LIMITE MÁXIMO g/100g – g/100ml
DIÓXIDO DE ENXOFRE: METABISSULFITO DE SÓDIO, METABISSULFITO DE POTÁSSIO, METABISSULFITO DE CÁLCIO, SULFITO DE SÓDIO, SULFITO DE CÁLCIO, SULFITO DE POTÁSSIO, BISSULFITO DE CÁLCIO, BISSULFITO DE SÓDIO, BISSULFITO DE POTÁSSIO (P.V)	0,01

Fonte: CNS/MS 4/88.

## FERMENTADO DE FRUTA LICOROSO

**1-Referências:** Decreto 6.871/2009, art. 45; IN MAPA 34/2012; CNS/MS 4/88.

**2- Definições:** Fermentado de fruta licoroso é o fermentado de fruta, doce ou seco, com graduação alcoólica de 14 a 18% em volume, a 20° C, adicionado ou não de álcool etílico potável de origem agrícola, caramelo e sacarose (Art. 45 do Decreto 6.871/2009).

### 3- Denominação:

Fermentado de fruta licoroso

Conforme o art. 9º da IN MAPA 34/2012, é vedada a utilização de recipientes e embalagens tipo flaconetes, sachês, conta-gotas, spray, ampolas, copos-medidas ou outros que caracterizem os produtos similares àqueles de uso farmacêutico, medicamentoso ou terapêutico.

De acordo com o art. 10º da IN MAPA 34/2012, no rótulo da bebida fermentada, ficam proibidas as expressões artesanal, caseiro, familiar, natural ou 100% (cem por cento) natural, premium, extra-premium, reserva e reserva especial, entre outras, salvo nos casos previstos nesta Instrução Normativa ou em legislação complementar.

Conforme o § 1º do art. 10º da IN MAPA 34/2012, as proibições previstas no caput prevalecem mesmo se as expressões constituírem partes do nome empresarial ou da marca comercial, ressalvando o disposto no inciso I do art. 11 do Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009.

De acordo com o § 2º do art. 10º da IN MAPA 34/2012, é vedada a menção ao nome da Unidade da Federação ou da região em que a bebida fermentada foi elaborada, exceto quando consistir em indicação geográfica registrada no Instituto Nacional da Propriedade Industrial - INPI.

### 4- Parâmetros analíticos:

Item	Parâmetro	Limite mínimo	Limite máximo	Classificação
1	Acidez fixa, em meq/l	30	-	-
2	Acidez total, em meq/l	50	130	-
3	Acidez volátil, em meq/l	-	20	-
4	Anidrido sulfuroso total, em g/l	-	0,35	-
5	Cloretos totais, em g/l	-	0,5	-
6	Extrato seco reduzido, em g/l	7	-	-
7	Graduação alcoólica, em % v/v a 20 ° C	14	18	-
8	Quantidade de fermentado de frutas, em % de volume	90	-	-
9	Teor de açúcar em g/l	-	<=20	Seco
		>20		Doce ou suave

Fonte: Tabela 4: Fermentado de fruta licoroso IN MAPA 34/2012.

### 5-Aditivos/Ingredientes:

ADITIVO	LIMITE MÁXIMO g/100g – g/100ml
DIÓXIDO DE ENXOFRE: METABISSULFITO DE SÓDIO, METABISSULFITO DE POTÁSSIO, METABISSULFITO DE CÁLCIO, SULFITO DE SÓDIO, SULFITO DE CÁLCIO, SULFITO DE POTÁSSIO, BISSULFITO DE CÁLCIO, BISSULFITO DE SÓDIO, BISSULFITO DE POTÁSSIO (P.V)	0,01

Fonte: CNS/MS 4/88.

## FERMENTADO DE FRUTA MISTO

**1-Referências:** Decreto 6.871/2009, art. 68; IN MAPA 35/2010, art. 7º, 15, anexo I tabela 1; RDC, 5/2013, 16.1.1.2

**2-Definição:** A bebida prevista no caput, com graduação alcoólica de 4 a 14% em volume, a 20º C, obtida pela mistura de dois ou mais fermentados de frutas e sucos de frutas, adicionada de açúcares e aditivos poderá ser denominada de fermentado de frutas misto, e quando adicionada de dióxido de carbono, de fermentado de frutas misto gaseificado (§ 4º do art. 68 do Decreto 6.871/2009).

### 3-Denominação:

Fermentado de fruta misto (gaseificado<sup>1</sup>)

Fonte: IN MAPA 35/2010, § 2º do art. 15.

<sup>1</sup> O fermentado de frutas misto gaseificado deverá possuir pressão mínima de 1 e máxima de 3 atm. a 20º C.

Conforme o § 1º do art. 15 da IN MAPA 35/2010, a proporção de participação de cada ingrediente obrigatório na formulação não poderá ser inferior a 5% e superior a 50% do volume total da bebida fabricada.

De acordo com o art. 7º da IN MAPA 35/2010, é vedada a utilização de recipientes e embalagens tipo flaconetes, sachês, conta-gotas, spray, ampolas, copos- medidas ou outros que caracterizem os produtos similares àqueles de uso farmacêutico, medicamentoso ou terapêutico.

Conforme o parágrafo único do art. 7º da IN MAPA 35/2010, a utilização de sachês é permitida somente para o preparado sólido para (nome da bebida alcoólica por mistura).

### 4-Parâmetros analíticos:

Item	Parâmetros	Limite Mínimo	Limite Máximo
1	Graduação alcoólica, em % v/v a 20º C	4	14
2	Acidez total, em mEq/l	50	130
3	Acidez fixa, em mEq/l	30	
4	Acidez volátil, em mEq/l	...	20
5	Extrato seco reduzido, em g/l	7	...

Fonte: IN MAPA 35/2010, anexo I tabela 1

### 5-Aditivos/Ingredientes:

Conforme o item b) do art. 5º da IN MAPA 35/2010, o mel não poderá ser utilizado na elaboração da caipirinha, do fermentado de frutas misto, do preparado líquido ou sólido para (nome da bebida alcoólica por mistura), da bebida alcoólica composta e do aperitivo.

INS	FUNÇÃO/ADITIVO	LIMITE MÁXIMO (g/100g ou g/100ml)
<b>16.1.1.2 Bebida alcoólica por mistura (exceto bebida alcoólica composta, mistela, mistela composta, sangria e cooler com vinho) com graduação alcoólica até 15% v/v</b>		
<b>ACIDULANTE/ REGULADOR DE ACIDEZ</b>		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
334	Ácido tartárico (L(+)-)	0,3
338	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	1,2 (como P)
<b>ANTIESPUMANTE</b>		
900a	Dimetilsilicone, dimetilpolisiloxano, polidimetilsiloxano	0,001
<b>ANTIOXIDANTE</b>		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
<b>AROMATIZANTE</b>		
Todos os autorizados no MERCOSUL, exceto aromas sintéticos para alcoólicas mistas derivadas da uva e do vinho		<i>quantum satis</i>
<b>CONSERVADOR</b>		
200	Ácido sórbico	0,05 (como ácido sórbico)
201	Sorbato de sódio	
202	Sorbato de potássio	
203	Sorbato cálcio	Sozinhos ou em combinação
210	Ácido benzóico	0,05 (como ácido benzóico)
211	Benzoato de sódio	
212	Benzoato de potássio	Sozinhos ou em combinação
213	Benzoato de cálcio	
220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,02 (como SO <sub>2</sub> total) <sup>1</sup> Sozinhos ou em combinação
221	Sulfito de sódio	
222	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	
223	Metabissulfito de sódio	
224	Metabissulfito de potássio	
<b>CORANTE<sup>2</sup></b>		
100i	Cúrcuma, curcumina	0,01
101i	Riboflavina	0,01
102	Tartrazina	0,02
110	Amarelo, sunset, amarelo, crepúsculo FCF	0,02
120	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH e Ca.	0,02 (como ácido carmínico)
122	Azorrubina	0,02
123	Amaranto, bordeaux S	0,01
124	Ponceau 4R	0,02
129	Vermelho 40, vermelho altura AC	0,02
131	Azul patente V	0,02
132	Indigotina, carmim de índigo	0,02



133	Azul brilhante FCF	0,02
140i	Clorofila	<i>quantum satis</i>
140ii	Clorofilina	<i>quantum satis</i>
141i	Clorofila cúprica	<i>quantum satis</i>
141ii	Clorofilina cúprica, sais de Na e K	<i>quantum satis</i>
143	Verde rápido FCF, verde indelével fast green FCF	0,01
150a	Caramelo I- Simples	<i>quantum satis</i>
150b	Caramelo II- Processo sulfito cáustico	5,0
150c	Caramelo III- Processo amônia	5,0
150d	Caramelo IV - processo sulfito amônia	5,0
151	Negro brilhante BN, negro PN	0,02
155	Marron HT	0,02
160a i	Beta-caroteno (sintético idêntico ao natural)	0,02
160a ii	Carotenos: extratos naturais	0,06
160b	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,001 (como norbixina) ou 0,003 (como bixina)
160d	Licopeno	0,02
160e	Beta-apo-8'-carotenal	0,02
160f	Ester metílico ou etílico do ácido beta-apo-8'carotenóico	0,02
161b	Luteína	0,02
162	Vermelho de beterraba, betanina	<i>quantum satis</i>
<b>EMULSIFICANTE</b>		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
452i	Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, hexametáfosfato de sódio, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio	1,2 (como P)
481i	Estearoil lactato de sódio, estearil lactilato de sódio	0,8
<b>ESPESSANTE</b>		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
<b>ESPUMANTE</b>		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
<b>ESTABILIZANTE</b>		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
<b>REGULADOR DE ACIDEZ</b>		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
336i	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,3 (Como ácido tartárico)
336ii	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio	Sozinhos ou em combinação

339i	Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, dihidrogênio fosfato de sódio, dihidrogênio ortofosfato monossódico, dihidrogênio monofosfato monossódico	1,2 (como P)  Sozinhos ou em combinação
339ii	Fosfato de dissódico, fosfato de sódio dibásico, fosfato ácido dissódico, fosfato de sódio, secundário, hidrogênio fosfato dissódico, hidrogênio ortofosfato dissódico, hidrogênio monofosfato dissódico	
339iii	Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, fosfato de sódio tribásico, fosfato de sódio	
<b>SEQUESTRANTE</b>		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
335i	Tartarato monossódico	0,3 (Como ácido tartárico)  Sozinhos ou em combinação
335ii	Tartarato dissódico	
385	EDTA cálcio dissódico etilenodiaminotetraacetato de cálcio e dissódico	0,0025 (como EDTA cálcio dissódico anidro)  Sozinhos ou em Combinação
386	EDTA dissódico, etilenodiaminotetraacetato dissódico	
<p>Para o preparado líquido ou sólido para bebida alcoólica por mistura são admitidas as mesmas funções estabelecidas para as bebidas alcoólicas por mistura prontas para consumo, e os aditivos para cada função em quantidades tais que o produto pronto para o consumo contenha no máximo os respectivos limites fixados.</p> <p>Para o preparo sólido são ainda permitidos os seguintes antiemectantes.</p>		
341 iii	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	0,03 (como P)
551	Dióxido de silício, sílica	<i>quantum satis</i>

Fonte: tabela 16.1.1.2, RDC 5/2013

## FERMENTADO DE UVA DESALCOOLIZADO

1- **Referências:** IN MAPA 14/2018, art. 24; CNS/MS 4/88.

2- **Definição:** Fermentado de uva desalcoolizado é o produto obtido pela fermentação alcoólica do mosto simples de uva, desalcoolizado por meio de processo tecnológico físico adequado, podendo ser adicionado de açúcares e de dióxido de carbono, com teor alcoólico inferior a 0,5% em volume, a 20° C (Art. 24 da IN MAPA 14/2018).

3- **Denominação:**

Fermentado de uva (cor) (adoçado<sup>1</sup>) (gaseificado<sup>2</sup>)

Fonte: art. 24 da IN MAPA 14/2018.

<sup>1</sup> O fermentado de uva desalcoolizado que contiver açúcares adicionados deve ter sua denominação acrescida do termo adoçado.

<sup>2</sup> O fermentado de uva desalcoolizado que for adicionado de dióxido de carbono, de um 1,1 (inteiro e um décimo) até 3 atm., a 20° C, deve ter sua denominação terminada com o termo gaseificado.

Quando o produto atender simultaneamente às condições dispostas nos §§ 2º e 3º deste artigo, o termo gaseificado deve estar no fim da denominação.

### Quanto a cor

Branco
Rosé ou rosado ou tinto

Conforme o § 1º do art. 24 da IN MAPA 14/2018, à denominação do produto definido no **caput** podem ser acrescidos os termos branco, rosé ou rosado ou tinto, de acordo com seu método de elaboração, ficando **vedado o uso das expressões vinho sem álcool ou vinho desalcoolizado**.

4- **Parâmetros analíticos:**

Parâmetros	Mínimo	Máximo
Acidez total, mEq/l (pH 8,2)	40	130
Acidez volátil, mEq/l	-	20
Sulfatos totais, expresso sulfato de potássio, g/l	-	1,2
Cloretos totais, expresso cloreto de sódio, g/l	-	0,2
Cinzas, g/l: • elaborado a partir de uvas tintas • elaborado a partir de uvas brancas ou rosadas	1,5 1,0	- -
Extrato seco reduzido, g/l • tinto • rosé ou rosado • branco	21,0 19,0 16,0	- - -
Álcool etílico, % v/v a 20°C	< 0,5	
Corante artificial	Ausência	
Edulcorante	Ausência	
<b>Contaminantes</b>	<b>Mínimo</b>	<b>Máximo</b>

Fonte: Tabela 3. Fermentado de uva desalcoholizado da IN MAPA 14/2018

**5- Aditivos/Ingredientes:**

ADITIVO	LIMITE MÁXIMO g/100g – g/100ml
DIÓXIDO DE ENXOFRE: METABISSULFITO DE SÓDIO, METABISSULFITO DE POTÁSSIO, METABISSULFITO DE CÁLCIO, SULFITO DE SÓDIO, SULFITO DE CÁLCIO, SULFITO DE POTÁSSIO, BISSULFITO DE CÁLCIO, BISSULFITO DE SÓDIO, BISSULFITO DE POTÁSSIO (P.V)	0,01

Fonte: CNS/MS 4/88.

## FILTRADO DOCE

**1- Referências:** Lei 7.678/1988, Art. 6º; IN MAPA 14/2018, § 1º, Art. 52 a 54 e a tabela 12; CNS/MS de 4/88.

**2-Definição:** Filtrado doce é a bebida **fermentada** de graduação alcoólica de até 5% a 20º C, proveniente de mosto de uva, parcialmente fermentado ou não, podendo ser adicionado **de vinho de mesa** e, opcionalmente, ser gaseificado até 3 atm. (Art. 6º da Lei 7.678/88).

### 3-Denominação

Filtrado doce branco (gaseificado <sup>1</sup> )
Filtrado doce rosado ou rosé ou clarete (gaseificado <sup>1</sup> )
Filtrado doce tinto (gaseificado <sup>1</sup> )

Fonte: Arts. 52 e 53 da IN MAPA 14/2018

<sup>1</sup>O filtrado doce que for adicionado de dióxido de carbono, de 1,1 até 3 atm., a 20º C.

### 4- Parâmetros analíticos:

Parâmetros	Mínimo	Máximo
Graduação alcoólica, % v/v a 20°C	-	5,0
Acidez total, mEq/l (pH 8,2)	40	130
Acidez volátil, mEq/l	-	20
Ácido cítrico, g/l	-	1,0
Sulfatos totais, expresso sulfato de potássio, g/l	-	1,2
Cloretos totais, expresso cloreto de sódio, g/l	-	0,2
Açúcares totais, g/l	60	100
Cinzas, g/l:		
• vinho tinto	1,5	-
• vinho branco ou rosado	1,0	-
Extrato seco reduzido, g/l		
• tinto	21,0	-
• rosé ou rosado	19,0	-
• branco	16,0	-
Corante artificial	Ausência	
Edulcorante	Ausência	
Pressão CO <sub>2</sub> (atm. para gaseificados)	1,1	3,0
<b>Contaminantes</b>	<b>Mínimo</b>	<b>Máximo</b>
Alcool metílico, mg/l:		
• vinho tinto	-	400
• vinho branco ou rosado	-	300

Fonte: Tabela 12 da IN MAPA 14/2018

### 5- Aditivos/Ingredientes:

De acordo com o art. 54, IN MAPA 14/2018, é vedada a adição de açúcares ao filtrado doce.

**Comentado [LCdM4]:** Pode ser colocado?

**Formatado:** Não Realce

**Formatado:** Não Realce

**Formatado:** Fonte: (Padrão) Arial, 10 pt, Subscrito

Conforme o § 1º do Art. 52 da IN MAPA 14/2018; o filtrado doce pode ter como ingrediente opcional:

I - vinho de mesa ou vinho fino;

II - dióxido de carbono

#### Aditivos previstos na Resolução CNS/MS 4/88:

ADITIVOS	LIMITE MÁXIMO g/100g – g/100ml
Ácido Cítrico (H.II)	q.s.p.
Ácido Láctico (H.VIII)	q.s.p.
Ácido Tartárico (H.IX)	q.s.p.
Ácido Ascórbico (Ácido L – Ascórbico e seus sais de Potássio, Sódio e Cálcio) (A.I)	0,03
Ácido Isoascórbico ou Eritórbicos e seu Sal de Sódio (A.XIV)	0,01
Dióxido de Enxofre: Metabissulfito de Sódio, Metabissulfito de Potássio, Metassulfito de Cálcio, Sulfito de Sódio, Sulfito de Potássio, Sulfito de Cálcio, Bissulfito de Sódio, Bissulfito de Cálcio e Bissulfito de Potássio (P.V)	0,035

**Comentado [LCdM5]:** No decreto só vinho de mesa, na IN são os dois. Qual devemos adotar?

**Formatado:** Não Realce

**Formatado:** Não Realce

**Formatado:** Não Realce

## GENEBRA

**1-Referências:** Decreto 6.871/2009, art. 62; IN MAPA 29/2012; RDC 5/2013 (16.1.1.6).

**2-Denominação:** Genebra é a bebida retificada com graduação alcoólica de 35 a 54-% v/v a 20° C, obtida de destilado alcoólico simples de cereal, redestilado total ou parcialmente na presença de bagas de zimbro (*Juniperus communis*), misturado ou não com álcool etílico potável de origem agrícola, podendo ser adicionada de outra substância aromática natural, e de açúcares na proporção de até 15g/quinze gramas por litro, podendo ser adicionada de caramelo para correção da cor. (Art. 62 do decreto 6.871/2009).~~—~~

Formatado: Fonte: 12 pt, Itálico

Formatado: Fonte: 12 pt, Não Negrito, Itálico

Conforme o Parágrafo único do art. 62 do Decreto 6.871/2009. ~~—~~ As características organolépticas do zimbro deverão ser perceptíveis, mesmo quando atenuadas.

Formatado: Justificado

### 3-Denominação:

Genebra

De acordo com o art. 10, IN MAPA 29/2012, é vedado o envelhecimento para a bebida alcoólica retificada.

Conforme o art. 12 da IN MAPA 29/2012, no rótulo da bebida alcoólica retificada, ficam proibidas as expressões artesanal, caseiro, familiar, natural ou 100% (cem por cento) natural, premium, extra-premium, reserva e reserva especial, salvo nos casos previstos nesta Instrução Normativa ou em legislação complementar.

De acordo com o § 1º do art. 12 da IN MAPA 29/2012, as proibições previstas no caput prevalecem mesmo se as expressões constituírem partes do nome empresarial ou da marca comercial, ressalvando o disposto no inciso I do art. 11 do Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009.

Conforme o § 2º da IN MAPA 29/2012, é vedada a menção ao nome da Unidade da Federação ou da região em que a bebida retificada foi elaborada, exceto quando consistir em indicação geográfica registrada no Instituto Nacional da Propriedade Intelectual.

De acordo com o art. 5º da IN MAPA 29/2012, na bebida alcoólica retificada é permitido o uso de aditivo e de coadjuvante de tecnologia de fabricação.

### 4-Parâmetros analíticos:

Parâmetros	Mínimo	Máximo
<u>Graduação alcoólica (% v/v a 20° C)</u>	<u>35</u>	<u>54</u>
<u>Açúcares totais g/l</u>	<u>-</u>	<u>15</u>
Contaminantes	Mínimo	Máximo
álcool metílico (mg/100ml de álcool anidro)	-	20
coeficiente de congêneres (mg/100ml de álcool anidro)	-	150

Tabela formatada

cobre (mg/l)	-	5
--------------	---	---

Fonte: IN MAPA 29/2012.

### 5-Aditivos/Ingredientes:

Conforme o art. 4º da IN MAPA 29/2012, a água e o açúcar são ingredientes permitidos para a elaboração da bebida alcoólica retificada, sendo que:

I - a água deverá ser destinada, exclusivamente, à padronização da graduação alcoólica do produto final; e

II - os açúcares permitidos são a sacarose, o açúcar invertido, a glicose, a frutose, a maltose ou seus xaropes.

Conforme o parágrafo único do art. 5º da IN MAPA 29/2012, a adição de caramelo é permitida para a genebra.

INS	FUNÇÃO/ADITIVO	LIMITE MÁXIMO (g/100g ou g/100ml)
<b>16.1.1.6 Genebra</b>		
<b>AROMATIZANTE</b>		
Todos os autorizados no MERCOSUL		
<b>CORANTE</b>		
150a	Caramelo I-Simples	<i>quantum satis</i>
150b	Caramelo II- Processo sulfito cáustico	5,0
150c	Caramelo III - Processo amônia	5,0
150d	Caramelo IV - Processo sulfito-amônia	5,0

Fonte: RDC 5/2013 (16.1.1.6)

Formatado: Justificado

Formatado: Justificado





## GIM OU GIN

**1-Referências:** Decreto 6.871/2009, Art. 63; IN MAPA 29/2012; RDC 5/2013 (16.1.1.4).

**2-Definição:** Gim ou gin é a bebida retificada com graduação alcoólica de 35 a 54-% v/v, a 20° C, obtida pela redestilação de álcool etílico potável de origem agrícola, na presença de bagas de zimbro (*Juniperus communis*), com adição ou não de outra substância vegetal aromática, ou pela adição de extrato de bagas de zimbro, com ou sem outra substância vegetal aromática, ao álcool etílico potável de origem agrícola e, em ambos os casos, o sabor do zimbro deverá ser preponderante, podendo ser adicionada de açúcares até 15g/l. (Art. 63 do decreto 6.871/2009).

Formatado: Fonte: 12 pt, Não Negrito, Itálico

### 3-Denominação:

Gim destilado <sup>1</sup>	<u><sup>1</sup> quando a bebida for obtida exclusivamente por redestilação;</u>
London dry gin <sup>2</sup>	<u><sup>2</sup> quando a bebida for obtida por destilação seca;</u>
Gim seco ou dry gin <sup>3</sup>	<u><sup>3</sup> quando a bebida contiver até 6 gramas de açúcares por litro; ou</u>
Gim doce, old ton gin ou gim cordial <sup>4</sup>	<u><sup>4</sup> quando a bebida contiver acima de 6 e até 15 gramas de açúcares por litro.</u>

Tabela formatada

Formatado: Fonte: Não Negrito

Formatado: Fonte: Não Negrito

Fonte: Parágrafo único do art. 63 do Decreto 6.871/2009.

~~<sup>1</sup> quando a bebida for obtida exclusivamente por redestilação;~~

~~<sup>2</sup> quando a bebida for obtida por destilação seca;~~

~~<sup>3</sup> quando a bebida contiver até 6 gramas de açúcares por litro; ou~~

~~<sup>4</sup> quando a bebida contiver acima de 6 e até 15 gramas de açúcares por litro.~~

De acordo com o art. 10, IN MAPA 29/2012, é vedado o envelhecimento para a bebida alcoólica retificada.

Conforme o art. 12 da IN MAPA 29/2012, no rótulo da bebida alcoólica retificada, ficam proibidas as expressões artesanal, caseiro, familiar, natural ou 100% (cem por cento) natural, premium, extra-premium, reserva e reserva especial, salvo nos casos previstos nesta Instrução Normativa ou em legislação complementar.

De acordo com o § 1º do art. 12 da IN MAPA 29/2012, as proibições previstas no caput prevalecem mesmo se as expressões constituírem partes do nome empresarial ou da marca comercial, ressalvando o disposto no inciso I do art. 11 do Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009.

Conforme o § 2º da IN MAPA 29/2012, é vedada a menção ao nome da Unidade da Federação ou da região em que a bebida retificada foi elaborada, exceto quando consistir em indicação geográfica registrada no Instituto Nacional da Propriedade Intelectual.

De acordo com o art. 5º da IN MAPA 29/2012, na bebida alcoólica retificada é permitido o uso de aditivo e de coadjuvante de tecnologia de fabricação.

#### 4-Parâmetros analíticos:

PARÂMETROS	Mínimo	Máximo
Graduação alcoólica (% v/v a 20º C)	35	54
coeficiente de congêneres (mg/100ml de álcool anidro)	-	50
<u>Açúcares totais g/l</u>	-	-
- <u>Gin destilado</u>	<u>ausente</u>	<u>ausente</u>
- <u>London dry gin</u>	<u>ausente</u>	<u>ausente</u>
- <u>Seco</u>	-	6
- <u>Doce</u>	>6	15
Contaminantes	Mínimo	Máximo
álcool metílico (mg/100ml de álcool anidro)	-	20
cobre (mg/l)	-	5

Fonte: IN MAPA 29/2012.

Tabela formatada

#### 5-Aditivos/Ingredientes:

Conforme o art. 4º da IN MAPA 29/2012, a água e o açúcar são ingredientes permitidos para a elaboração da bebida alcoólica retificada, sendo que:

I - a água deverá ser destinada, exclusivamente, à padronização da graduação alcoólica do produto final; e

II - os açúcares permitidos são a sacarose, o açúcar invertido, a glicose, a frutose, a maltose ou seus xaropes.

INS	FUNÇÃO/ADITIVO	LIMITE MÁXIMO (g/100g ou g/100ml)
<b>16.1.1.4 Bebidas alcoólicas retificadas (exceto genebra)</b>		
<b>AROMATIZANTE</b>		
Todos os autorizados no MERCOSUL		

Fonte: RDC 5/2013 (16.1.1.4)



## HIDROMEL

**1-Referências:** Decreto 6.871/2009, Art. 48; IN MAPA 34/2012, Tabela 7;

**2-Definição:** Hidromel é a bebida [fermentada](#) com graduação alcoólica de 4 a 14% em volume, a 20° C, obtida pela fermentação alcoólica de solução de mel de abelha, sais nutrientes e água potável. (Art. 48 do Decreto 6.871/2009).

**3-Denominação:**

Hidromel

[Conforme o art. 10 da IN MAPA 34/2012, no rótulo da bebida fermentada, ficam proibidas as expressões artesanal, caseiro, familiar, natural ou 100% \(cem por cento\) natural, premium, extra-premium, reserva e reserva especial, entre outras, salvo nos casos previstos nesta Instrução Normativa ou em legislação complementar.](#)

De acordo com o [inciso II, item b, do art. 7º da IN MAPA 34/2012, não poderá ser utilizado na elaboração do hidromel.](#)

Conforme o art. 9º da IN MAPA 34/2012, é vedada a utilização de recipientes e embalagens tipo flaconetes, sachês, conta-gotas, spray, ampolas, copos-medidas ou outros que caracterizem os produtos similares àqueles de uso farmacêutico, medicamentoso ou terapêutico.

De acordo com o art. 10º da IN MAPA 34/2012, no rótulo da bebida fermentada, ficam proibidas as expressões artesanal, caseiro, familiar, natural ou 100% (cem por cento) natural, premium, extra-premium, reserva e reserva especial, entre outras, salvo nos casos previstos nesta Instrução Normativa ou em legislação complementar.

Conforme o § 1º do art. 10º da IN MAPA 34/2012, as proibições previstas no caput prevalecem mesmo se as expressões constituírem partes do nome empresarial ou da marca comercial, ressalvando o disposto no inciso I do art. 11 do Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009.

De acordo com o § 2º do art. 10º da IN MAPA 34/2012, é vedada a menção ao nome da Unidade da Federação ou da região em que a bebida fermentada foi elaborada, exceto quando consistir em indicação geográfica registrada no Instituto Nacional da Propriedade Industrial - INPI.

**4- Parâmetros analíticos:**

PARÂMETROS	MÍNIMO	MÁXIMO
graduação alcoólica, em % v/v a 20 ° C	4	14
acidez fixa, em meq/l	30	-
acidez total, em meq/l	50	130
acidez volátil, em meq/l	-	20

anidrido sulfuroso total, em g/l	-	0,35
cinzas, em g/l	1,5	-
cloretos totais, em g/l	-	0,5
extrato seco reduzido, em g/l	7	-
teor de açúcar em g/l	-	3
-seco	-	-
-doce ou suave	>3	-
Edulcorantes	Ausencia	
<b>CONTAMINANTES</b>	<b>MÍNIMO</b>	<b>MÁXIMO</b>

Fonte: Tabela 7 da IN MAPA 34/2012

#### **5- Aditivos/Ingredientes:**

[Não tem aditivos permitidos.](#)

## JEROPIGA

**1-Referências:** Lei 7.678/1988, Art. 16; IN MAPA 14/2018, parágrafo único, art. 56 e Tabela 13; CNS/MS de 4/88.

**2-Definição:** Jeropiga é a bebida fermentada elaborada com mosto de uva, parcialmente fermentado, adicionado de álcool etílico potável, com graduação máxima de 18%<sup>v/v</sup> a 20° C.G.L. e teor mínimo de açúcar de 7 g/por 100 ml do produto. (Art. 16 da Lei 7.678/88).

### 3-Denominação:

Jeropiga

### 4- Parâmetros analíticos:

Parâmetros	Mínimo	Máximo
Graduação alcoólica, % v/v a 20°C	0,5	18,0
Acidez total, mEq/l (pH 8,2)	40	130
Acidez volátil, mEq/l	-	20
Ácido cítrico, g/l	-	1,0
Sulfatos totais, expresso sulfato de potássio, g/l	-	1,2
Cloretos totais, expresso cloreto de sódio, g/l	-	0,2
Açúcares totais expresso glicose, g/l	70	-
Cinzas, g/l:		
• elaborada com vinho tinto	1,5	-
• elaborada com vinho branco ou rosado	1,0	-
Extrato seco reduzido, g/l		
• tinto	17,0	-
• rosé ou rosado	15,0	-
• branco	13,0	-
Corante artificial	Ausência	
Edulcorante	Ausência	
Contaminantes	Mínimo	Máximo
Álcool metílico, mg/l:		
• vinho tinto	-	400
• vinho branco ou rosado	-	300

Fonte: Tabela 13 da IN MAPA 14/2018

### 5- Aditivos/Ingredientes:

Conforme o art. 56 da IN MAPA 14/2018, a jeropiga é elaborada a partir de:

- I - Mosto simples de uva parcialmente fermentado; e
- II - Álcool etílico potável de origem agrícola.

De acordo com o parágrafo único, art. 56 da IN MAPA 14/2018, o produto definido no caput pode ser adicionado de sacarose na forma sólida como ingrediente opcional.

Formatado: Centralizado, Recuo: À esquerda: 0 cm

Aditivos	LIMITE MÁXIMO g/100g - g/100ml
Dióxido de Enxofre: Metabissulfito de Sódio, Metabissulfito de Potássio, Metassulfito de Cálcio, Sulfito de Sódio, Sulfito de Potássio, Sulfito de Cálcio, Bissulfito de Sódio, Bissulfito de Cálcio e Bissulfito de Potássio (P.V)	0,01

Comentado [LCdM6]: Pode 1000 ML

Fonte: CNS/MS de 4/88



## LICOR

**1-Referências:** Art. 67 do Decreto 6.871/2009; IN MAPA 35/2010; RDC 5/2013 (16.1.1.1).

**2-Definição:** Licor é a bebida alcoólica por mistura com graduação alcoólica de 15 a 54% em volume, a 20° C, com percentual de açúcar superior a 30 g/l, com a seguinte composição (Art. 67 do Decreto 6.871/2009).

**3-Denominação:**

~~Fonte: § 2º de art. 62 do decreto 6.679/2009.~~

<u>Licor (teor de açúcar) de (nome da matéria-prima predominante) e (bebida alcoólica predominante, se houver<sup>15</sup>)</u>
<u>Licor (teor de açúcar) de (bebida alcoólica predominante<sup>16</sup>)</u>
Licor de cherry <sup>1</sup>
Licor de curaçau <sup>2</sup>
Licor de kummel <sup>3</sup>
Licor de marasquino ou maraschino <sup>4</sup>
Licor de ouro <sup>5</sup>
Licor de peppermint ou piperment <sup>6</sup>
Licor de ratafia <sup>7</sup>
Licor de peach <sup>8</sup>
Licor de apricot <sup>9</sup>
Licor de prunelle <sup>10</sup>
Licor de noix <sup>11</sup>
Licor de cassis <sup>12</sup>
Licor de anis <sup>13</sup>
<u>Advocat, Avocat, Advokat ou Advocaat</u>

Fonte: art. 12 do Decreto 6.678/2009

<sup>1</sup> ~~cherry - q~~Quando denominado de cherry, o licor deverá conter exclusivamente cereja como matéria-prima de origem vegetal.

<sup>2</sup> ~~Quando denominado de curaçau - quando~~, o licor ~~deverá~~ conter casca de laranja amarga, como matéria-prima predominante de origem vegetal.

<sup>3</sup> ~~Quando denominado de kummel -~~ o licor ~~deverá que contiver conter~~ sementes de alcarávia (*Carum carvi L.*) como matéria-prima exclusiva de origem vegetal.

<sup>4</sup> ~~Quando denominado de marasquino ou maraschino -~~ o licor deverá ser incolor, conter destilado de cereja como ingrediente exclusivo de origem vegetal, apresentar teor mínimo de 250 g de açúcar/L e graduação alcoólica mínima de 24% V, a 20° C.

<sup>5</sup> ~~Quando denominado de licor de ouro -~~ o licor ~~deverá que contiver conter~~ casca de vegetal cítrico como matéria-prima exclusiva de origem vegetal e lâminas de ouro puro.

<sup>6</sup> ~~Quando denominado de peppermint ou piperment~~, o licor ~~deverá que~~ conter menta (*Mentha piperita L.*) como matéria-prima exclusiva de origem vegetal.

<sup>7</sup> ~~Quando denominado de ratafia~~, o licor ~~deverá que contiver conter~~ frutas frescas maceradas como matéria-prima exclusiva de origem vegetal.

<sup>8</sup> ~~Quando denominado de peach~~, o licor ~~deverá que contiver conter~~ pêssego como matéria-prima exclusiva de origem vegetal.

<sup>9</sup> ~~Quando denominado de apricot~~, o licor ~~deverá que contiver conter~~ damasco como matéria-prima exclusiva de origem vegetal.

<sup>10</sup> ~~Quando denominado de prunelle~~, o licor ~~deverá que contiver conter~~ ameixas verdes como matéria-prima exclusiva de origem vegetal.

**Formatado:** Fonte: 12 pt, Cor da fonte: Automática, Padrão: Transparente (Laranja)

**Formatado:** Fonte: 12 pt, Cor da fonte: Automática, Padrão: Transparente (Laranja)

**Formatado:** Fonte: Itálico, Cor da fonte: Automática

**Formatado:** Fonte: Itálico, Cor da fonte: Automática

<sup>11</sup> Quando denominado de noix, o licor ~~deverá que contiver conter~~ nozes inteiras verdes (*Juglans regia* L.) como matéria-prima exclusiva de origem vegetal.

<sup>12</sup> Quando denominado de cassis, o licor ~~deverá que contiver conter~~ groselha-negra (*Ribes nigrum* L.) como matéria-prima exclusiva de origem vegetal.

<sup>13</sup> ~~O licor de anis – o licor que que~~ contiver, no mínimo, 350 g de açúcares por litro poderá ser denominado de Anisete.

<sup>14</sup> ~~Advocat, Avocat, Advokat ou Advocaat o licor à base de ovo, admitindo-se para essa bebida~~ graduação alcoólica mínima de 14% V, a 20° C. (§4º, art. 67 do Decreto 6871/2009). Deve ter teor mínimo de açúcar de 150 g/L (§3º, art. 10 da IN MAPA 35/2010).

<sup>15</sup> ~~O licor com denominação específica de café, chocolate ou outras que caracterizem o produto, que contiver em sua composição conhaque, uísque, rum ou outras bebidas alcoólicas, poderá utilizar a denominação "licor de ...", seguida da denominação específica do licor e da bebida alcoólica utilizada; neste caso, deverá declarar no rótulo principal a porcentagem da bebida utilizada (§11, art. 67 do Decreto 6871/2009). Ex. licor fino de café e aquardente de cana.~~

<sup>16</sup> ~~O licor que contiver em sua composição, no mínimo, 50% V de conhaque, uísque, rum ou outras bebidas alcoólicas destiladas poderá ser denominado "licor de ...", acrescido do nome da bebida utilizada (§10, art. 67 do Decreto 6871/2009). Ex. Licor fino de uísque.~~

~~§ 5º O licor que contiver por base mais de uma substância vegetal e, não havendo predominância de alguma delas, poderá ser denominado genericamente de **licor de ervas, licor de frutas**, ou outras denominações que caracterizem o produto (§5º, art. 67 do Decreto 6871/2009).~~

~~§ 6º Poderá denominar-se Advocat, Avocat, Advokat ou Advocaat o licor à base de ovo, admitindo-se para essa bebida graduação alcoólica mínima de 14% V, a 20º C.~~

~~§ 7º O licor que contiver lâminas de ouro puro poderá ser denominado licor de ouro.~~

~~§ 8º O licor de anis que contiver, no mínimo, 350 g/L de açúcares poderá ser denominado de Anisete.~~

~~§ 9º O licor preparado por destilação de cascas de frutas cítricas, adicionado ou não de substância aromatizante ou saborizante, ou ambas, poderá denominar-se **triple sec ou extra-seco**, independentemente de seu conteúdo de açúcares. (§9º, art. 67 do Decreto 6871/2009).~~

**Conforme o art. 10 da IN MAPA 34/2012, no rótulo da bebida fermentada, ficam proibidas as expressões artesanal, caseiro, familiar, natural ou 100% (cem por cento) natural, premium, extra-premium, reserva e reserva especial, entre outras, salvo nos casos previstos nesta Instrução Normativa ou em legislação complementar.**

Conforme o art. 7º da IN MAPA 35/2010, é vedada a utilização de recipientes e embalagens tipo flaconetes, sachês, conta-gotas, spray, ampolas, copos-medidas ou outros que caracterizem os produtos similares àqueles de uso farmacêutico, medicamentoso ou terapêutico.

De acordo com o parágrafo único do art. 7º da IN MAPA 35/2010, a utilização de sachês é permitida somente para o preparado sólido para (nome da bebida alcoólica por mistura).

Teor de açúcar g/l	MINIMO	MAXIMO
Seco	30	100
Fino ou doce	>100	350
Creme	>350	-
Escarchado ou cristalizado	Saturada de açúcares parcialmente cristalizados	

Fonte: § 2º do art. 627 do decreto 6.678/2009.

#### (Art. 67 do Decreto 6.871/2009)

~~§ 3º As denominações licor de café, de cacau, de chocolate, de laranja, de ovo, de doce de leite e outras somente serão permitidas aos licores que, em suas preparações, predomine a matéria-prima que justifique essas denominações.~~

~~§ 4º Serão permitidas, ainda, as denominações Cherry, Apricot, Peach, Curaçau, Prunelle, Maraschino, Peppermint, Kümmel, Noix, Cassis, Ratafia, Anis e as demais de uso corrente, aos~~

Formatado: Fonte: Itálico, Cor da fonte: Automática

Formatado: Fonte: Itálico, Cor da fonte: Automática

Formatado: Fonte: 10 pt

Formatado: Fonte: 10 pt, Não Realce

Formatado: Fonte: 10 pt

Formatado: Fonte: Negrito

Formatado: Fonte: 10 pt

Formatado: Fonte: Negrito

Formatado: Fonte: 10 pt, Não Realce

Formatado: Fonte: 10 pt, Negrito, Não Realce

Formatado: Fonte: 10 pt, Não Realce

Formatado: Fonte: 10 pt

Formatado: Fonte: 10 pt, Negrito

Formatado: Fonte: 10 pt

Formatado: Fonte: 10 pt

Formatado: Fonte: 10 pt

Tabela formatada

Formatado: Fonte: 10 pt

Formatado: Fonte: 10 pt

Formatado: Fonte: 10 pt

Formatado: Fonte: 10 pt

Formatado: Fonte: 10 pt

Formatado: Fonte: 10 pt

Formatado: Fonte: 10 pt

Formatado: Fonte: 10 pt

Formatado: Fonte: 10 pt

Formatado: Fonte: 10 pt

Formatado: Fonte: 10 pt

Formatado: Fonte: 10 pt, Não Realce

Formatado: Fonte: 10 pt

Formatado: Fonte: 10 pt, Não Realce

licores elaborados principalmente com as frutas, plantas ou partes delas, desde que justifiquem essas denominações;

§ 10. O licor que contiver em sua composição, no mínimo, 50% V de conhaque, uísque, rum ou outras bebidas alcoólicas destiladas poderá ser denominado "licor de ...", acrescido do nome da bebida utilizada.

§ 11. O licor com denominação específica de café, chocolate ou outras que caracterizem o produto, que contiver em sua composição conhaque, uísque, rum ou outras bebidas alcoólicas, poderá utilizar a denominação "licor de ...", seguida da denominação específica do licor e da bebida alcoólica utilizada; neste caso, deverá declarar no rótulo principal a porcentagem da bebida utilizada. (Art. 67 do Decreto 6.871/2009).

#### IN 35/2010

##### Seção II

##### Do Licor

(Art. 10 da IN 35/2010). Licor é a bebida definida no art. 67 do Decreto no 6.871, de 2009, elaborada por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo.

§ 1º A denominação do licor deverá obedecer à seguinte ordem: licor, seguida da classificação quanto ao teor de açúcar, seguida do nome da matéria-prima utilizada, caso atendido o disposto no art. 11 desta Instrução Normativa.

§ 2º Observado o disposto no § 1º deste artigo, as denominações licor de café, de cacau, de chocolate, de laranja, de ovo, de doce de leite e outras, só serão permitidas aos licores em que, em suas preparações, predominem o aroma e o sabor da matéria-prima que justifiquem essas denominações.

§ 3º O licor denominado advocat, avocat, advokat ou advocaat deverá conter teor mínimo de cento e cinquenta gramas de açúcar por litro.

§ 4º Os ingredientes obrigatórios para o licor denominado advocat, avocat, advokat ou advocaat são a gema de ovo, a clara de ovo e o açúcar ou mel, sendo que:

I— o teor mínimo de gema de ovo pura é de cento e quarenta gramas por litro de produto acabado; e

II— na elaboração do licor à base de ovo, poderá ser adicionado aroma natural ou idêntico ao natural.

Art. 11. O licor que tiver o nome do extrato ou da substância de origem animal ou vegetal deverá contê-la, obrigatoriamente, proibida a substituição do extrato por aditivo aromatizante sintético.

#### 4- Parâmetros analíticos:

Parâmetros	Mínimo	Máximo
Gradação alcoólica (v/v a 20° C)	15	54
Corantes	-	Conforme a RDC 5/2013
Teor de açúcar (g/l)		
-Seco	30	100
-Fino ou doce	>100	350
-Creme	>350	-
- Escarchado ou cristalizado	Saturada de açúcares parcialmente cristalizados	
Edulcorantes	Ausência	
Contaminantes	Mínimo	Máximo
álcool metílico (mg/l de álcool anidro)	-	200
cobre (mg/l)	-	5
Chumbo (mg/l)	-	0,2

Fonte: IN MAPA 17/2018

Formatado: Fonte: 10 pt

Formatado: Fonte: 10 pt

Formatado: Fonte: 10 pt

Formatado: Fonte: 10 pt

## 5- Aditivos/ Ingredientes:

~~Os licores de que trata este artigo não deverão ser adicionados de nenhum ingrediente de origem animal, excetuado o mel quando utilizado como fonte de açúcares. (§ 14 do art. 12 do decreto 6.678/2009).~~

De acordo com o art. 67 do Decreto 6.871/2009, o licor é uma bebida:

I - elaborada com:

- a) álcool etílico potável de origem agrícola;
- b) destilado alcoólico simples de origem agrícola;
- c) bebida alcoólica; ou
- d) mistura de um ou mais produtos definidos nas alíneas "a", "b" e "c";

II - adicionada:

- a) de extrato ou substância de origem vegetal;
- b) de extrato ou substância de origem animal; ou
- c) da mistura de um ou mais produtos definidos nas alíneas "a" e "b"; e

III - opcionalmente de substância:

- a) aromatizante;
- b) saborizante;
- c) corante;
- d) outro aditivo; ou
- e) mistura de um ou mais produtos definidos nas alíneas "a", "b", "c" e "d".

Conforme o § 14 do art. 12 do decreto 6.678/2009,

os licores de que trata este artigo não deverão ser adicionados de nenhum ingrediente de origem animal, excetuado o mel quando utilizado como fonte de açúcares.

INS	FUNÇÃO/ADITIVO	LIMITE MÁXIMO (g/100g ou g/100ml)
<b>16.1.1.1 Bebida alcoólica por mistura (exceto bebida alcoólica composta, mistela, mistela composta, sangria e cooler com vinho) com graduação alcoólica maior que 15% v/v</b>		
<b>ACIDULANTE/REGULADOR DE ACIDEZ</b>		
Todos os autorizados como BPF (utilizados de acordo com as boas práticas de Fabricação) no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
334	Ácido tartárico (L(+)-)	0,3
338	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	0,044 (como P)
<b>ANTIOXIDANTE</b>		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
<b>AROMATIZANTE</b>		
Todos os autorizados MERCOSUL, exceto aromas sintéticos para bebidas alcoólicas mistas derivadas da uva e do vinho		<i>quantum satis</i>
<b>CONSERVADOR</b>		
Somente para bebidas com graduação alcoólica até 17% v/v que contenha suco e ou polpa de fruta		
202	Sorbato de potássio	0,02 (como ácido sórbico)
220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	

221	Sulfito de sódio	0,02 (como SO <sub>2</sub> total) <sup>1</sup>  Sozinhos ou em combinação
222	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	
223	Metabissulfito de sódio	
224	Metabissulfito de potássio	
<b>CORANTE</b>		
100i	Cúrcuma, curcumina	0,01 <sup>2</sup>
102	Tartrazina	0,02 <sup>2</sup>
110	Amarelo, sunset, amarelo, crepúsculo FCF	0,02 <sup>2</sup>
120	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH e Ca	0,02 (como ácido carmínico) <sup>2</sup>
122	Azorrubina	0,02 <sup>2</sup>
123	Amaranto, bordeaux S	0,01 <sup>2</sup>
124	Ponceau 4R	0,02 <sup>2</sup>
129	Vermelho 40, vermelho altura AC	0,02 <sup>2</sup>
131	Azul patente V	0,02 <sup>2</sup>
132	Indigotina, carmim de índigo	0,02 <sup>2</sup>
133	Azul brilhante FCF	0,02 <sup>2</sup>
140i	Clorofila	<i>quantum satis</i> <sup>2</sup>
140ii	Clorofilina	<i>quantum satis</i> <sup>2</sup>
141i	Clorofila cúprica	<i>quantum satis</i> <sup>2</sup>
141ii	Clorofilina cúprica, sais de Na e K	<i>quantum satis</i> <sup>2</sup>
143	Verde rápido FCF, verde indelével fast green FCF	0,01 <sup>2</sup>
150a	Caramelo I- Simples	<i>quantum satis</i>
150b	Caramelo II- Processo sulfito cáustico	5,0
150c	Caramelo III- Processo amônia	5,0
150d	Caramelo IV - processo sulfito amônia	5,0
151	Negro brilhante BN, negro PN	0,02 <sup>2</sup>
155	Marron HT	0,02 <sup>2</sup>
160a i	Beta-caroteno (sintético idêntico ao natural)	0,02 <sup>2</sup>
160a ii	Carotenos: extratos naturais	0,06 <sup>2</sup>
160b	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,001 (como norbixina) <sup>2</sup> ou 0,003 (como bixina) <sup>2</sup>
160d	Licopeno	0,02 <sup>2</sup>
160e	Beta-apo-8'-carotenal	0,02 <sup>2</sup>
160f	Ester metílico ou etílico do ácido beta-apo-8'-carotenóico	0,02 <sup>2</sup>
162	Vermelho de beterraba, betanina	<i>quantum satis</i> <sup>2</sup>
<b>EMULSIFICANTE</b>		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>

405	Alginato de propileno glicol	1,0 (Somente para licores emulsionados)
452i	Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, hexametáfosfato de sódio, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio	0,044 (Como P)
481i	Estearoil lactato de sódio, estearil lactilato de sódio	0,8 (somente para licores emulsionados)
<b>ESPESSANTE</b>		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
<b>ESPUMANTE</b>		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
<b>ESTABILIZANTE</b>		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
405	Alginato de propileno glicol	1,0 (Somente para licores emulsionados)
481i	Estearoil lactato de sódio, estearoil lactilato de sódio	0,8 (somente para licores emulsionados)
<b>REGULADOR DE ACIDEZ</b>		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
336i	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,3 (como ácido tartárico)
336ii	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio	Sozinhos ou em combinação
339i	Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, dihidrogênio fosfato de sódio, dihidrogênio ortofosfato monossódico, dihidrogênio monofosfato monossódico	0,044 (como P) Sozinhos ou em combinação
339ii	Fosfato de dissódico, fosfato de sódio dibásico, fosfato ácido dissódico, fosfato de sódio, secundário, hidrogênio fosfato dissódico, hidrogênio ortofosfato dissódico, hidrogênio monofosfato dissódico	
339iii	Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, fosfato de sódio tribásico, fosfato de sódio	
<b>SEQUESTRANTE</b>		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
335i	Tartarato monossódico	

335ii	Tartarato dissódico	0,3 (como ácido tartárico) Sozinhos ou em combinação
385	EDTA cálcio dissódico etilenodiaminotetraacetato de cálcio e dissódico	0,0025 (como EDTA cálcio dissódico anidro) Sozinhos ou em combinação
386	EDTA dissódico, etilenodiaminotetraacetato dissódico	
<p>Para o preparado líquido ou sólido para bebida alcoólica por mistura são admitidas as mesmas funções estabelecidas para as bebidas alcoólicas por mistura prontas para consumo, e os aditivos para cada função em quantidades tais que o produto pronto para o consumo contenha no máximo os respectivos limites fixados.</p> <p>Para o preparo sólido são ainda permitidos os seguintes antiemectantes.</p>		
341 iii	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	0,03 (expresso como P)
551	Dióxido de silício, sílica	<i>quantum satis</i>

Fonte: tabela 16.1.1.1, RDC 5/2013

## LICOR DE BAGACEIRA OU GRAPPA

**1-Referências:** Lei 7.678/88, art. 23; IN MAPA 14/2018, art. 76 a 78 e tabela 17, alterada pela IN MAPA 49/2018; RDC 5/2013 (16.1.1.1).

**2-Definição:** Licor de bagaceira ou *grappa* é a bebida alcoólica por mistura com graduação alcoólica de 18 a 54% em v/v a 20° C tendo como matéria-prima a bagaceira (Art. 23 da Lei 7.678/88).

### 3-Denominação:

Licor (teor de açúcar) de bagaceira
Licor (teor de açúcar) de grappa
Licor (teor de açúcar) de graspa

Teor de açúcar (g/l)	Mínimo	Máximo
Seco	>30	100
Fino	>100	350
Creme	>350	-
Escarchado ou cristalizado	Saturada de açúcares parcialmente cristalizados	

Fonte: § 2º do art. 77 da IN MAPA 14/2018

### 4- Parâmetros analíticos:

Parâmetros	Mínimo	Máximo
Graduação alcoólica, % v/v a 20°C	18	54
Coefficientes de congêneres, mg/100 ml de álcool anidro	250	1185
Açúcares totais, glicose, g/l		
-Seco	>30	100
-Fino	>100	350
-Creme	>350	-
- Escarchado ou cristalizado	Saturada de açúcares parcialmente cristalizados	
Acidez volátil, em ácido acético, mg/100 ml de álcool anidro	-	200
Aldeídos, em aldeído acético, mg/100 ml de álcool anidro	-	80
Furfural, mg/100 ml de álcool anidro	-	5
Ésteres, mg/100 ml de álcool anidro	-	300
Álcool superiores, mg/100ml de álcool anidro	150	600
Edulcorantes	Ausência	
<b>Contaminantes</b>	<b>Mínimo</b>	<b>Máximo</b>
Metanol, expresso álcool metílico, mg/100 ml de álcool anidro	-	750

Comentado [LCdM7]: Mínimo e não máximo.



Cobre, mg/l	-	5
-------------	---	---

Fonte: Tabela 17 da IN MAPA 14/2018

### 5- Aditivos/Ingredientes:

Conforme o art. 76 e 77 da IN MAPA 14/2018 é elaborada a partir de:

I - bagaceira, grappa ou graspa; e

II - açúcares.

Pode ser adicionado, em conjunto ou separadamente, de:

I - extrato ou substância de origem vegetal;

II - extrato ou substância de origem animal; ou

III - mistura de um ou mais produtos definidos nos incisos I e II; e

IV – substância;

a) aromatizante;

b) saborizante;

c) corante;

d) outro aditivo; ou

e) mistura de um ou mais produtos definidos nas alíneas "a", "b", "c" e "d".

Conforme o art. 17 item VI do decreto 8.198/2014 - alcoólico por mistura - derivado alcoólico obtido pela mistura de vinho ou outra bebida alcoólica de origem vínica ou destilado alcoólico simples ou álcool etílico potável de origem agrícola com outras bebidas não alcoólicas ou outros ingredientes; integram essa classe o licor de conhaque fino ou de **brandy**, o licor de bagaceira ou de **grappa**, o coquetel ou a bebida alcoólica mista, a mistela, o alcoólico composto, as bebidas refrescantes com vinho (**cooler** com vinho), a mistela composta, a sangria e o mosto alcoolizado.

INS	FUNÇÃO/ADITIVO	LIMITE MÁXIMO (g/100g ou g/100ml)
<b>16.1.1.1 Bebida alcoólica por mistura (exceto bebida alcoólica composta, mistela, mistela composta, sangria e cooler com vinho) com graduação alcoólica maior que 15% v/v</b>		
<b>ACIDULANTE/REGULADOR DE ACIDEZ</b>		
Todos os autorizados como BPF (utilizados de acordo com as boas práticas de Fabricação) no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
334	Ácido tartárico (L(+)-)	0,3
338	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	0,044 (como P)
<b>ANTIOXIDANTE</b>		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
<b>AROMATIZANTE</b>		
Todos os autorizados MERCOSUL, exceto aromas sintéticos para bebidas alcoólicas mistas derivadas da uva e do vinho		<i>quantum satis</i>
<b>CONSERVADOR</b>		
Somente para bebidas com graduação alcoólica até 17% v/v que contenha suco e ou polpa de fruta		
202	Sorbato de potássio	0,02 (como ácido sórbico)

220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,02 (como SO <sub>2</sub> total) <sup>1</sup>  Sozinhos ou em combinação
221	Sulfito de sódio	
222	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	
223	Metabissulfito de sódio	
224	Metabissulfito de potássio	
<b>CORANTE</b>		
100i	Cúrcuma, curcumina	0,01 <sup>2</sup>
102	Tartrazina	0,02 <sup>2</sup>
110	Amarelo, sunset, amarelo, crepúsculo FCF	0,02 <sup>2</sup>
120	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH e Ca	0,02 (como ácido carmínico) <sup>2</sup>
122	Azorrubina	0,02 <sup>2</sup>
123	Amaranto, bordeaux S	0,01 <sup>2</sup>
124	Ponceau 4R	0,02 <sup>2</sup>
129	Vermelho 40, vermelho altura AC	0,02 <sup>2</sup>
131	Azul patente V	0,02 <sup>2</sup>
132	Indigotina, carmim de índigo	0,02 <sup>2</sup>
133	Azul brilhante FCF	0,02 <sup>2</sup>
140i	Clorofila	<i>quantum satis</i> <sup>2</sup>
140ii	Clorofilina	<i>quantum satis</i> <sup>2</sup>
141i	Clorofila cúprica	<i>quantum satis</i> <sup>2</sup>
141ii	Clorofilina cúprica, sais de Na e K	<i>quantum satis</i> <sup>2</sup>
143	Verde rápido FCF, verde indelével fast green FCF	0,01 <sup>2</sup>
150a	Caramelo I- Simples	<i>quantum satis</i>
150b	Caramelo II- Processo sulfito cáustico	5,0
150c	Caramelo III- Processo amônia	5,0
150d	Caramelo IV - processo sulfito amônia	5,0
151	Negro brilhante BN, negro PN	0,02 <sup>2</sup>
155	Marron HT	0,02 <sup>2</sup>
160a i	Beta-caroteno (sintético idêntico ao natural)	0,02 <sup>2</sup>
160a ii	Carotenos: extratos naturais	0,06 <sup>2</sup>
160b	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,001 (como norbixina) <sup>2</sup> ou 0,003 (como bixina) <sup>2</sup>
160d	Licopeno	0,02 <sup>2</sup>
160e	Beta-apo-8'-carotenal	0,02 <sup>2</sup>
160f	Ester metílico ou etílico do ácido beta-apo-8'-carotenóico	0,02 <sup>2</sup>
162	Vermelho de beterraba, betanina	<i>quantum satis</i> <sup>2</sup>
<b>EMULSIFICANTE</b>		

Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
405	Alginato de propileno glicol	1,0 (Somente para licores emulsionados)
452i	Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, hexametáfosfato de sódio, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio	0,044 (Como P)
481i	Estearoil lactato de sódio, estearil lactilato de sódio	0,8 (somente para licores emulsionados)
<b>ESPESSANTE</b>		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
<b>ESPUMANTE</b>		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
<b>ESTABILIZANTE</b>		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
405	Alginato de propileno glicol	1,0 (Somente para licores emulsionados)
481i	Estearoil lactato de sódio, estearoil lactilato de sódio	0,8 (somente para licores emulsionados)
<b>REGULADOR DE ACIDEZ</b>		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
336i	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,3 (como ácido tartárico)
336ii	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio	Sozinhos ou em combinação
339i	Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, dihidrogênio fosfato de sódio, dihidrogênio ortofosfato monossódico, dihidrogênio monofosfato monossódico	0,044 (como P) Sozinhos ou em combinação
339ii	Fosfato de dissódico, fosfato de sódio dibásico, fosfato ácido dissódico, fosfato de sódio, secundário, hidrogênio fosfato dissódico, hidrogênio ortofosfato dissódico, hidrogênio monofosfato dissódico	
339iii	Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, fosfato de sódio tribásico, fosfato de sódio	
<b>SEQUESTRANTE</b>		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>

335i	Tartarato monossódico	0,3 (como ácido tartárico) Sozinhos ou em combinação
335ii	Tartarato dissódico	
385	EDTA cálcio dissódico etilenodiaminotetraacetato de cálcio e dissódico	0,0025 (como EDTA cálcio dissódico anidro) Sozinhos ou em combinação
386	EDTA dissódico, etilenodiaminotetraacetato dissódico	
<p>Para o preparado líquido ou sólido para bebida alcoólica por mistura são admitidas as mesmas funções estabelecidas para as bebidas alcoólicas por mistura prontas para consumo, e os aditivos para cada função em quantidades tais que o produto pronto para o consumo contenha no máximo os respectivos limites fixados.</p> <p>Para o preparo sólido são ainda permitidos os seguintes antiemectantes.</p>		
341 iii	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	0,03 (expresso como P)
551	Dióxido de silício, sílica	<i>quantum satis</i>

Fonte: tabela 16.1.1.1, RDC 5/2013

## LICOR DE CONHAQUE FINO OU DE BRANDY

**1-Referências:** Art. 22 da Lei 7.678/88; IN MAPA 14/2018; art. 73 a 75 e tabela 16; RDC 5/2013, 16.1.1.1.

**2-Definição:** Licor de Conhaque Fino de Brandy é a bebida com graduação alcoólica de 18 a 54% v/v a 20° C, tendo como matéria-prima o conhaque ou *Brandy* (Art. 22 da Lei 7.678/88).

### 3-Denominação:

Licor de Conhaque Fino de Brandy

Teor de açúcar (g/l)	Mínimo	Máximo
Seco	>30	100
Fino	>100	350
Creme	>350	-
Escarchado ou cristalizado	Saturada de açúcares parcialmente cristalizados	

Fonte: art. 74 da IN MAPA 14/2018

### 4- Parâmetros analíticos:

Parâmetros	Mínimo	Máximo
Graduação alcoólica, % v/v a 20° C	18	54
Açúcares totais	-	250
Edulcorantes	Ausencia	
Contaminantes	Mínimo	Máximo
Metanol, expresso álcool metílico, mg/100 ml de álcool anidro	-	600
Cobre, mg/l	-	5

Fonte: Tabela 16 da IN MAPA 14/2018 (editada)

Conforme o § 1º do art. 74 da Lei 7.678/88, o licor de conhaque fino ou de brandy deve conter mais de 30g de açúcares por litro.

### 5- Aditivos/Ingredientes:

Conforme o Art. 73 da IN MAPA 14/2018, e elaborada a partir de:

I - conhaque fino ou brandy; e

II - açúcares.

De acordo com o art. 74, pode ser adicionado, em conjunto ou separadamente, de:

I - extrato ou substância de origem vegetal;

II - extrato ou substância de origem animal; ou

III - mistura de um ou mais produtos definidos nos incisos I e II; e

IV – substância;

a) aromatizante;

b) saborizante;

c) corante;

d) outro aditivo; ou

e) mistura de um ou mais produtos definidos nas alíneas "a", "b", "c" e "d".

INS	FUNÇÃO/ADITIVO	LIMITE MÁXIMO (g/100g ou g/100ml)
<b>16.1.1.1 Bebida alcoólica por mistura (exceto bebida alcoólica composta, mistela, mistela composta, sangria e cooler com vinho) com graduação alcoólica maior que 15% v/v</b>		
<b>ACIDULANTE/REGULADOR DE ACIDEZ</b>		
Todos os autorizados como BPF (utilizados de acordo com as boas práticas de Fabricação) no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
334	Ácido tartárico (L(+)-)	0,3
338	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	0,044 (como P)
<b>ANTIOXIDANTE</b>		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
<b>AROMATIZANTE</b>		
Todos os autorizados MERCOSUL, exceto aromas sintéticos para bebidas alcoólicas mistas derivadas da uva e do vinho		<i>quantum satis</i>
<b>CONSERVADOR</b>		
Somente para bebidas com graduação alcoólica até 17% v/v que contenha suco e ou polpa de fruta		
202	Sorbato de potássio	0,02 (como ácido sórbico)
220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,02 (como SO <sub>2</sub> total) <sup>1</sup>  Sozinhos ou em combinação
221	Sulfito de sódio	
222	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	
223	Metabissulfito de sódio	
224	Metabissulfito de potássio	
<b>CORANTE</b>		
100i	Cúrcuma, curcumina	0,01 <sup>2</sup>
102	Tartrazina	0,02 <sup>2</sup>
110	Amarelo, sunset, amarelo, crepúsculo FCF	0,02 <sup>2</sup>
120	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH e Ca	0,02 (como ácido carmínico) <sup>2</sup>
122	Azorrubina	0,02 <sup>2</sup>
123	Amaranto, bordeaux S	0,01 <sup>2</sup>
124	Ponceau 4R	0,02 <sup>2</sup>
129	Vermelho 40, vermelho altura AC	0,02 <sup>2</sup>
131	Azul patente V	0,02 <sup>2</sup>
132	Indigotina, carmim de índigo	0,02 <sup>2</sup>
133	Azul brilhante FCF	0,02 <sup>2</sup>
140i	Clorofila	<i>quantum satis</i> <sup>2</sup>
140ii	Clorofilina	<i>quantum satis</i> <sup>2</sup>
141i	Clorofila cúprica	<i>quantum satis</i> <sup>2</sup>
141ii	Clorofilina cúprica, sais de Na e K	<i>quantum satis</i> <sup>2</sup>
143	Verde rápido FCF, verde indelével fast green FCF	0,01 <sup>2</sup>

150a	Caramelo I- Simples	<i>quantum satis</i>
150b	Caramelo II- Processo sulfito cáustico	5,0
150c	Caramelo III- Processo amônia	5,0
150d	Caramelo IV - processo sulfito amônia	5,0
151	Negro brilhante BN, negro PN	0,02 <sup>2</sup>
155	Marron HT	0,02 <sup>2</sup>
160a i	Beta-caroteno (sintético idêntico ao natural)	0,02 <sup>2</sup>
160a ii	Carotenos: extratos naturais	0,06 <sup>2</sup>
160b	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,001 (como norbixina) <sup>2</sup> ou 0,003 (como bixina) <sup>2</sup>
160d	Licopeno	0,02 <sup>2</sup>
160e	Beta-apo-8'-carotenal	0,02 <sup>2</sup>
160f	Ester metílico ou etílico do ácido beta-apo-8'carotenóico	0,02 <sup>2</sup>
162	Vermelho de beterraba, betanina	<i>quantum satis</i> <sup>2</sup>
<b>EMULSIFICANTE</b>		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
405	Alginato de propileno glicol	1,0 (Somente para licores emulsionados)
452i	Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, hexametáfosfato de sódio, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio	0,044 (Como P)
481i	Estearoil lactato de sódio, estearil lactilato de sódio	0,8 (somente para licores emulsionados)
<b>ESPESSANTE</b>		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
<b>ESPUMANTE</b>		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
<b>ESTABILIZANTE</b>		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
405	Alginato de propileno glicol	1,0 (Somente para licores emulsionados)
481i	Estearoil lactato de sódio, estearoil lactilato de sódio	0,8 (somente para licores emulsionados)
<b>REGULADOR DE ACIDEZ</b>		

Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
336i	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,3 (como ácido tartárico)
336ii	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio	Sozinhos ou em combinação
339i	Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, dihidrogênio fosfato de sódio, dihidrogênio ortofosfato monossódico, dihidrogênio monofosfato monossódico	0,044 (como P) Sozinhos ou em combinação
339ii	Fosfato de dissódico, fosfato de sódio dibásico, fosfato ácido dissódico, fosfato de sódio, secundário, hidrogênio fosfato dissódico, hidrogênio ortofosfato dissódico, hidrogênio monofosfato dissódico	
339iii	Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, fosfato de sódio tribásico, fosfato de sódio	
<b>SEQUESTRANTE</b>		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
335i	Tartarato monossódico	0,3 (como ácido tartárico) Sozinhos ou em combinação
335ii	Tartarato dissódico	
385	EDTA cálcio dissódico etilenodiaminotetraacetato de cálcio e dissódico	0,0025 (como EDTA cálcio dissódico anidro) Sozinhos ou em combinação
386	EDTA dissódico, etilenodiaminotetraacetato dissódico	
<p>Para o preparado líquido ou sólido para bebida alcoólica por mistura são admitidas as mesmas funções estabelecidas para as bebidas alcoólicas por mistura prontas para consumo, e os aditivos para cada função em quantidades tais que o produto pronto para o consumo contenha no máximo os respectivos limites fixados.</p> <p>Para o preparo sólido são ainda permitidos os seguintes antiemectantes.</p>		
341 iii	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	0,03 (expresso como P)
551	Dióxido de silício, sílica	<i>quantum satis</i>

Fonte: tabela 16.1.1.1, RDC 5/2013



## NÉCTAR

**1-Referências:** Decreto 6.871/2009, art. 21; IN MAPA 19/2013; IN MAPA 12/2003; IN MAPA 30/99 alterada para a IN MAPA 3/2018; RDC 8/2013.

**2- Definição:** Néctar é a bebida não fermentada, obtida da diluição em água potável da parte comestível do vegetal ou de seu extrato, adicionado de açúcares, destinada ao consumo direto. (Art. 21 do Decreto 6.871/2009).

### 3- Denominação/ Parâmetros analíticos:

Além de **graduação alcoólica inferior a 0,5 % v/v a 20° C e ausência de corantes artificiais**, os néctares devem seguir os parâmetros de sólidos solúveis e açúcares totais abaixo mencionados:

Denominação	Quantidade mínima de suco ou polpa (g/100g)	Sólidos solúveis em ° Brix, a 20° C	Açúcares totais (g/100g)
Néctar de abacaxi	40	11	8
Néctar de acerola	25	10	6
Néctar de cajá	25	11	7
Néctar de caju	15	10	7
Néctar de goiaba	35	10	7
Néctar de graviola	25	11	7
Néctar de mamão	35	10	6
Néctar de manga	40	10	7
Néctar de maracujá	10	11	7
Néctar de pêssego	40	11	7
Néctar de pitanga	25	10	6
Néctar de uva	50		
Néctar de laranja	50		
<b>Néctar de ...</b>	<b>30*</b>		
Néctar misto de ... e...	30		

\*exceto para fruta com acidez muito elevada ou sabor muito forte - nestes casos o conteúdo de polpa não deve ser inferior a 20% (m/m).

Quando se tratar de versões dietética ou de baixa caloria: inserir os termos no fim da denominação. Ex: néctar de maracujá de baixa caloria. Para néctares "reduzido em açúcares" e "baixo em açúcares" a denominação é idêntica à do produto convencional.

Conforme o § 1º do art. 21 do Decreto 6.871/2009, quando adicionado de dióxido de carbono, o néctar será denominado "**néctar de (nome da fruta ou vegetal) gaseificado**".

Néctar misto é a bebida obtida da diluição em água potável da mistura de partes comestíveis de vegetais, de seus extratos ou combinação de ambos, e adicionado de açúcares, destinada ao consumo direto.

Fonte: Decreto 6.871/2009, art. 21 e IN MAPA 12/2003.

Conforme no Art. 3º § 1º -B a) IN MAPA 12/2003, no contrarrótulo do produto importado ou no painel principal da rotulagem deve constar o percentual de suco ou polpa que estiver contida no néctar.

Para as bebidas que possuem a associação e açúcares e edulcorantes, **deve ser mantidas as denominações originais, devendo constar na rotulagem as frases: “reduzido ou baixo” ou “baixo em açúcares”, atendendo aos critérios estabelecidos na RDC 54/2012.**

Conforme a IN MAPA 30/99 alterada pela IN MAPA 3/2018, se de baixa caloria (até 20 kcal /100ml) e sem adição de açúcares, deve ser adicionada à denominação o termo “ de baixa caloria”. O termo “dietético” deve ser utilizado no final da denominação se o produto não contiver açúcar adicionado e tiver 0,5 g/100ml de açúcares.

#### 4- Aditivos/Ingredientes:

IV. Suco, néctar, polpa de frutas, suco tropical e água de coco		
INS	ADITIVO	Limite Máximo (g/100g ou g/100ml) <sup>(2)</sup>
<b>ACIDULANTE/REGULADOR DE ACIDEZ</b>		
296	Ácido málico (D-, L-)	<i>quantum satis (somente para suco, sucos tropicais e néctar)</i> <sup>(3)</sup>
330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i> <sup>(3)</sup>
331 iii	Citrato de sódio	<i>quantum satis</i> <sup>(3)</sup>
332ii	Citrato de potássio	<i>quantum satis</i> <sup>(3)</sup>
334	Ácido tartárico (L(+)-)	0,4 (somente para suco de uva e néctar de uva) <sup>(3)</sup>
<b>ANTIESPUMANTE</b>		
900 <sub>a</sub>	Dimetilsilicone, dimetilpolisiloxano, polidimetilsiloxano	0,001
<b>ANTIOXIDANTE</b>		
220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,005 <sup>(4)</sup> (como SO <sub>2</sub> residual) Sozinhos ou em combinação
221	Sulfito de sódio	
222	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	
223	Metabissulfito de sódio	

224	Metabissulfito de POTÁSSIO	
225	Sulfito de potássio	
227	Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio	
228	Bissulfito de potássio	
300	Ácido ascórbico (L-)	<i>quantum satis</i>
301	Ascorbato de sódio	<i>quantum satis</i>
302	Ascorbato de cálcio	<i>quantum satis</i>
303	Ascorbato de potássio	<i>quantum satis</i>
<b>ESTABILIZANTE</b> (exceto para água de coco e polpa de fruta)		
412	Goma guar	0,1
414	Goma gelana	0,05
415	Goma xantana	0,2
460i	Celulose microcristalina	0,5
466	Carboximetilcelulose sódica	0,3
440	Pectina,pectina amidada	<i>quantum satis</i>
<b>SEQUESTRANTE</b> (exceto para polpa de fruta)		
296	Ácido málico (D-,L-)	<i>quantum satis</i>
330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i>
452i	Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, hexametafosfato de sódio, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio	0,25(como P)

Fonte: [Anexo IV](#) da [RCD 8/20013](#).

## MISTELA

**1- Referências:** Lei 7.678/1988, Art. 7º; IN MAPA 14/2018, Tabela 14; RDC 5/2013 (16.1.1.8).

**2- Definição:** Mistela é a bebida alcoólica por mistura obtida a partir do mosto simples não fermentado e adicionado de álcool etílico potável até o limite máximo de 18% v/v a 20° C, e com teor de açúcar não inferior a 10 ° por 100 ml, **vedada a adição de sacarose ou outro adoçante.** (Art. 7º da Lei da 7.678/88).

**3- Denominação:**

Mistela

**4- Parâmetros analíticos:**

Parâmetros	Mínimo	Máximo
Gradação alcoólica, % v/v a 20°C	0,5	18
Acidez total, mEq/l (pH 8,2)	40	130
Acidez volátil, mEq/l	-	20
Ácido cítrico, g/l	-	1,0
Sulfatos totais, expresso sulfato de potássio, g/l	-	1,2
Cloretos totais, expresso cloreto de sódio, g/l	-	0,2
Açúcares totais, expresso glicose, g/l	90	-
Cinzas, g/l:		
• elaborada com mosto tinto	1,1	-
• elaborada com mosto branco ou rosado	1,0	-
Extrato seco reduzido, g/l		
• tinta	17,0	-
• rosé ou rosada	15,0	-
• branca	13,0	-
Edulcorantes	Ausencia	
Contaminantes	Mínimo	Máximo
Alcool metílico, mg/l:		
• elaborada com mosto tinto	-	360
• elaborada com mosto branco ou rosado	-	270

Fonte: Tabela 14, IN MAPA 14/2018

**5- Aditivos/Ingredientes:**

INS	FUNÇÃO/ADITIVO	LIMITE MÁXIMO (g/100g ou g/100ml)
<b>16.1.1.8 Mistela</b>		
<b>ACIDULANTE/REGULADOR DE ACIDEZ</b>		
330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i>
<b>ANTIOXIDANTE</b>		
315	Ácido eritórbito, ácido isoascórbico	0,01 sozinhos ou em combinação
316	Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio	

Fonte: RDC 5/2013 (16.1.1.8)

## MISTELA COMPOSTA

**1- Referências:** Lei 7.678/1988, parágrafo único do Art. 7º; IN MAPA 14/2018, Tabela 15; RDC 5/2013 (16.1.1.9)

**2- Definição:** Mistela composta é a bebida alcoólica por mistura com graduação alcoólica de 15 a 20% v/v a ° C, **que contiver o mínimo de 70% de mistela, e de 15% de vinhos de mesa adicionado de substâncias amargas e/ou aromáticas.** (Parágrafo único do Art. 7º da Lei 7.678/88).

### 3- Denominação:

Mistela composta
------------------

### 4- Parâmetros analíticos:

Parâmetros	Mínimo	Máximo
Graduação alcoólica, % v/v a 20°C	15,0	20,0
Acidez total, mEq/l (pH 8,2)	40	130
Acidez volátil, mEq/l	-	20
Ácido cítrico, g/l	-	1,0
Sulfatos totais, expresso sulfato de potássio, g/l	-	1,2
Cloretos totais, expresso cloreto de sódio, g/l	-	0,2
Açúcares totais, expresso glicose, g/l	120	-
Cinzas, g/l:		
• elaborada com mosto tinto	1,1	-
• elaborada com mosto branco ou rosado	1,0	-
Extrato seco reduzido, g/l		
• tinta	15,0	-
• rosée ou rosada	14,0	-
• branca	12,0	-
Corantes artificiais	?	?
Edulcorantes	Ausencia	
Contaminantes	Mínimo	Máximo
Álcool metílico, mg/l:		
• elaborada com mosto tinto	-	360
• elaborada com mosto branco ou rosado	-	270

Fonte: tabela 15, IN MAPA 14/2018

### 5- Aditivos/ Ingredientes:

INS	FUNÇÃO/ADITIVO	LIMITE MÁXIMO (g/100g ou g/100ml)
<b>16.1.1.9 Mistela Composta</b>		
<b>ACIDULANTE/REGULADOR DE ACIDEZ</b>		
330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i>
<b>ANTIOXIDANTE</b>		
300	ácido ascórbico (L-)	

301	Ascorbato de sódio	0,03 (como ácido ascórbico ) Sozinhos ou em combinação
302	Ascorbato cálcio	
303	Ascorbato de potássio	
315	Ácido eritórbito, ácido isoascórbicos	0,01 (como ácido eritórbito ou isoascórbico) Sozinhos ou em combinação
316	Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio	
<b>AROMATIZANTE</b>		
Todos os autorizados no MERCOSUL, exceto aromas artificiais		
<b>CORANTE</b>		
100i	Cúrcuma, curcumina	0,01
101i	Riboflavina	<i>quantum satis</i>
101ii	Riboflavina 5' fosfato de sódio	<i>quantum satis</i>
120	Carmim, cochonilha, ácido carmínico sais de Na, K, NH <sub>4</sub> e Ca	0,02 (como ácido carmínico)
140i	Clorofila	<i>quantum satis</i>
140ii	Clorofilina	<i>quantum satis</i>
141i	Clorofila cúprica	<i>quantum satis</i>
141ii	Clorofilina cúprica, sais de Na e K	<i>quantum satis</i>
150a	Caramelo I-Simples	<i>quantum satis</i>
150b	Caramelo II - Processo sulfito cáustico	5,0
150c	Caramelo III- processo amônia	5,0
150d	Caramelo IV - Processo sulfito-amônia	5,0
160a i	Beta-caroteno (sintético idêntico ao natural)	0,02
160a ii	Caroteno: extratos naturais	0,06
160b	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,001 (como norbixina) ou 0,003 (como bixina)
160c	Páprica, capsorubina, capsatina	<i>quantum satis</i>
160d	Licopeno	0,02
160e	Beta-apo-8'- carotenal	0,02
160f	Ester metílico ou eílico do ácido beta-apo-8' carotenóico	0,02
161	Luteína	0,01
162	Vermelho de beterraba, betanina	<i>quantum satis</i>
163i	Antocianinas (de frutas e hortaliças)	<i>quantum satis</i>
163ii	Extrato de casca de uva	<i>quantum satis</i>
<b>CONSERVADOR</b>		
220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,025 (como SO <sub>2</sub> residual) Sozinhos ou em combinação
221	Sulfito de sódio	
222	Bissulfito de sódio, sulfito ácido e sódio	
223	Metabissulfito de sódio	

224	Metabissulfito de potássio	
225	Sulfito de potássio	
227	Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio	
228	Bissulfito potássio	

Fonte: RDC 5/2013 (16.1.1.9)

## PISCO

**1-Referências:** Lei 7.678/1988, Art. 21; IN MAPA 14/2018, Tabela 19, alterada pela IN MAPA 49/2018.

**2-Definição:** Pisco é a bebida destilada com graduação alcoólica de 38 a 54% v/v a 20° C, obtida da destilação do mosto fermentado de uvas aromáticas. (Art. 21 da Lei 7.678/88).

### 3-Denominação:

Pisco

### 4- Parâmetros analíticos:

Parâmetros	Mínimo	Máximo
Graduação alcoólica, % v/v a 20°C	38	54
Coefficientes de congêneres, mg/100 ml	250	-
Açúcares totais, glicose, g/l	-	30
Acidez volátil, em ácido acético, mg/100 ml de álcool anidro	-	200
Aldeídos, em aldeído acético, mg/100 ml de álcool anidro	-	80
Furfural, mg/100 ml de álcool anidro	-	5
Ésteres, mg/100 ml de álcool anidro	-	300
Álcool superiores, mg/100ml de álcool anidro	150	600
Edulcorantes	Ausencia	
Contaminantes	Mínimo	Máximo
Metanol, expresso álcool metílico, mg/100 ml de álcool anidro	-	600
Cobre, mg/l	-	5

Fonte: Tabela 19 da IN MAPA 14/2018 alterada pela 49/2018.

### 5- Aditivos/Ingredientes:

Não é permitido aditivos.



## POLPA DE FRUTA

**1-Referências:** Decreto 6.871/2009, parágrafo único, art. 19; IN MAPA 49/2018; IN SDA 37/2018; RDC 8/2013, Tabela IV.

**2-Definição:** Polpa de fruta é o produto não fermentado, não concentrado, obtido de fruta polposa, por processo tecnológico adequado, atendido o teor mínimo de sólidos em suspensão. (Art.19 do Decreto 6.871/2009).

Polpa mista é a bebida obtida pela mistura de fruta polposa com outra fruta polposa ou fruta não polposa ou com a parte comestível do vegetal, ou com misturas destas, sendo a denominação constituída da expressão polpa mista, seguida da relação de frutas e vegetais utilizados, em ordem decrescente das quantidades presentes na mistura. (Parágrafo único do Art. 19 do Decreto 6.678/88).

### 3-Denominação:

Polpa de (nome da fruta)
Polpa mista de (nome das frutas e nome do vegetal, se houver, em ordem decrescente de composição)

Conforme o art. 24 da IN MAPA 49/2018, é permitido o uso de expressões relacionadas a variedade, tipo ou cultivar das frutas utilizadas na elaboração da polpa de fruta, desde que sua utilização não contrarie o disposto no parágrafo único do art. 11 do Decreto 6.871/2009. O uso das expressões só poderá ser feito quanto a polpa contiver no mínimo 75% da variedade indicada.

De acordo como o art. 25 da IN MAPA 49/2018, a polpa que não contiver aditivos pode utilizar a expressão “sem aditivos” em sua rotulagem.

Conforme o parágrafo único do art. 26 da IN MAPA 49/2018, a polpa de fruta que contive naturalmente vitaminas, minerais, fibras e outros nutrientes pode utilizar essa informação em sua rotulagem. A polpa que atender ao valor mínimo de vitaminas, minerais, fibras e outros nutrientes definidos na RDC 54/2012 pode utilizar em seu rótulo as expressões “fonte natural de (nome do nutriente)” ou “naturalmente rico em (nome do nutriente)”, conforme o caso.

### 4.0 Parâmetros analíticos:

#### 4.1- Parâmetros microbiológicos:

Parâmetro	Limite
Soma de bolores e leveduras	Máximo $5 \times 10^3$ /por g para polpa em natura, congelada ou não, e $2 \times 10^3$ para polpa conservada quimicamente ou que sofreu tratamento térmico.
Coliforme fecal	Máximo 1/g
Salmonella	Ausente em 25g

#### 4.2 Parâmetros físico-químicos:

Além de **gradação alcoólica inferior a 0,5 % v/v a 20° C e ausência de corantes artificiais**, as polpas devem seguir os parâmetros abaixo mencionados para cada tipo de fruta:

<b>POLPA DE ABACATE</b> ( <i>Persea americana</i> M.)		
<b>Parâmetro</b>	<b>Mínimo</b>	<b>Máximo</b>
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	11,00	-
Sólidos Totais (g/100g)	11,50	-
pH	3,50	-
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,50	-
Açúcares Totais (g/100g)	-	15,00
Ácido ascórbico (mg/100g)	14,00	-

<b>POLPA DE ABACAXI</b> ( <i>Ananas comosus</i> (L.) M.)		
<b>Parâmetro</b>	<b>Mínimo</b>	<b>Máximo</b>
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	11,00	-
Sólidos Totais (g/100g)	11,50	-
Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,30	-
Açúcares totais naturais do abacaxi (g/100g)	-	15,00
Ácido ascórbico (mg/100g)	-	21,50

<b>POLPA DE ABRICÓ</b> ( <i>Mammea americana</i> )		
<b>Parâmetro</b>	<b>Mínimo</b>	
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	9,00	
Sólidos Totais (g/100g)	9,50	
pH	3,00	
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,30	

<b>POLPA DE ABRICÓ DA PRAIA</b> ( <i>Mimusopsis comersonii</i> )		
<b>Parâmetro</b>	<b>Mínimo</b>	
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	21,00	
Sólidos Totais (g/100g)	21,50	
pH	5,00	
Ácido ascórbico (mg/100g)	30,00	

<b>POLPA DE ABIU</b> ( <i>Pouteria Caimito</i> )		
<b>Parâmetro</b>	<b>Mínimo</b>	
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	15,00	
Sólidos Totais (g/100g)	15,50	
pH	6,00	
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,05	
Açúcares Totais (g/100g)	10,00	
Ácido ascórbico (mg/100g)	3,00	

<b>POLPA DE ACEROLA (<i>Malpighia</i> spp.)</b>	
<b>Parâmetro</b>	<b>Mínimo</b>
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	5,50
Sólidos Totais (g/100g)	6,00
pH	2,80
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,80
Açúcares Totais (g/100g)	4,00
Ácido ascórbico (mg/100g)	800,00

<b>POLPA DE AMEIXA PRETA (<i>Prunus domestica</i> L. subsp. <i>domestica</i>)</b>	
<b>Parâmetros</b>	<b>Mínimo</b>
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	22,00
pH	3,00
Acidez total (%)	0,40

<b>POLPA DE AMEIXA VERMELHA (<i>Prunus domestica</i> L. subsp. <i>Domestica</i>)</b>	
<b>Parâmetros</b>	<b>Mínimo</b>
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	7,00
pH	2,00
Acidez total (%)	0,40

<b>POLPA DE AMORA (<i>Rubus</i> spp.)</b>	
<b>Parâmetro</b>	<b>Mínimo</b>
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	7,95
Sólidos Totais (g/100g)	7,58,0
pH	2,80
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	1,30
Açúcares Totais (g/100g)	4,00

Formatado: Fonte: 10 pt, Cor da fonte: Automática

Formatado: Fonte: 10 pt, Cor da fonte: Automática

<b>POLPA DE ARAÇÁ (<i>Psidium cattleianum</i>)</b>	
<b>Parâmetro</b>	<b>Mínimo</b>
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	4,50
Sólidos Totais (g/100g)	5,00
pH	4,00
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	1,80
Ácido ascórbico (mg/100g)	0,20

<b>POLPA DE ATA, POLPA DE FRUTA DO CONDE OU POLPA DE PINHA (<i>Annona squamosa</i> L.)</b>	
<b>Parâmetro</b>	<b>Mínimo</b>
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	24,00
Sólidos Totais (g/100g)	24,50
pH	4,50
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,15
Ácido ascórbico (mg/100g)	37,00

<b>POLPA DE BACURI (<i>Platonia insignis</i> M.),</b>	
<b>Parâmetro</b>	<b>Mínimo</b>
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	13,00
Sólidos Totais (g/100g)	13,50
pH	3,40
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	1,60
Açúcares Totais (g/100g)	11,00

<b>POLPA DE BUTIÁ (<i>Butia eriopatha</i>, <i>Butia catarinenses</i> e <i>Butia capitata</i>)</b>	
<b>Parâmetro</b>	<b>Mínimo</b>
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	6,0
Sólidos Totais (g/100g)	6,5
pH	2,0
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,80
Ácido ascórbico (mg/100g)	18,0

<b>POLPA DE BANANA (<i>Musa acuminata</i> e <i>M. paradisiaca</i>)</b>	
<b>Parâmetro</b>	<b>Mínimo</b>
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	18,00
Sólidos Totais (g/100g)	18,50
pH	4,10
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,20

<b>POLPA DE BURITI (<i>Mauritia flexuosa</i> L.)</b>	
<b>Parâmetro</b>	<b>Mínimo</b>
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	4,5
Sólidos Totais (g/100g)	5,0
pH	3,5
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	2,2
Ácido ascórbico (mg/100g)	0,1

<b>POLPA DE CACAU (<i>Theobroma cacao</i>)</b>	
<b>Parâmetro</b>	<b>Mínimo</b>
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	14,00
Sólidos Totais (g/100g)	14,50
pH	3,40
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,70
Açúcares Totais (g/100g)	10,00

<b>POLPA DE CAJÁ (<i>Spondias lutea</i> L.)</b>	
<b>Parâmetro</b>	<b>Mínimo</b>
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	9,00
Sólidos Totais (g/100g)	9,50
pH	2,20
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,90
Ácido ascórbico (mg/100g)	6,80

<b>POLPA DE CAJU (<i>Anacardium occidentale</i> L.)</b>	
<b>Parâmetro</b>	<b>Mínimo</b>
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	10,00
Sólidos Totais (g/100g)	10,50
pH	3,80
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,3018
Ácido ascórbico (mg/100g)	80,00

<b>POLPA DE CARAMBOLA (<i>Averrhoa carambola</i> L.)</b>	
<b>Parâmetro</b>	<b>Mínimo</b>
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	7,50
Sólidos Totais (g/100g)	8,00
pH	3,30
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,30

<b>POLPA DE CEREJA (<i>Prunus avium</i> L.)</b>	
<b>Parâmetro</b>	<b>Mínimo</b>
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	20,00
Sólidos Totais (g/100g)	20,50

<b>POLPA DE COCO (<i>cocos nucifera</i>)</b>	
<b>Parâmetros</b>	<b>Mínimo</b>
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	4,5
pH	4,5
Acidez total (%)	0,03

<b>POLPA DE CRANBERRY (<i>Vaccinium macrocarpon</i> A. e <i>Vaccinium oxycoccos</i> L.)</b>	
<b>Parâmetro</b>	<b>Mínimo</b>
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	7,50
Sólidos Totais (g/100g)	8,00

<b>POLPA DE CUPUAÇU (<i>Theobroma grandiflorum</i> L.),</b>	
<b>Parâmetro</b>	<b>Mínimo</b>
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	9,00
Sólidos Totais (g/100g)	9,50
pH	3,00
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	1,50
Açúcares Totais (g/100g)	6,00
Ácido ascórbico (mg/100g)	18,00

<b>POLPA DE FRAMBOESA NEGRA (<i>Rubus occidentalis</i> L.)</b>	
<b>Parâmetro</b>	<b>Mínimo</b>
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	9,0
Sólidos Totais (g/100g)	9,5

<b>POLPA DE FRAMBOESA VERMELHA (<i>Rubus idaeus</i> L. e <i>Rubus strigosus</i> M.)</b>	
<b>Parâmetro</b>	<b>Mínimo</b>
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	8,00
Sólidos Totais (g/100g)	8,50
pH	2,70
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	1,20

<b>POLPA DE GUARIROBA (<i>Campomanesia xanthocarpa</i>)</b>	
<b>Parâmetro</b>	<b>Mínimo</b>
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	12,0
Sólidos Totais (g/100g)	12,5
pH	3,6
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,30
Ácido ascórbico (mg/100g)	17,00
Açúcares Totais (g/100g)	7,00

<b>POLPA DE GOIABA (<i>Psidium guajava</i> L.)</b>	
<b>Parâmetro</b>	<b>Mínimo</b>
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	7,00
Sólidos Totais (g/100g)	7,50
pH	3,50
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,40
Ácido ascórbico (mg/100g)	24,00

<b>POLPA DE GRAVIOLA (<i>Annona muricata</i>)</b>	
<b>Parâmetro</b>	<b>Mínimo</b>
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	9,00
Sólidos Totais (g/100g)	9,50
pH	3,50
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,60
Açúcares Totais (g/100g)	6,50
Ácido ascórbico (mg/100g)	10,00

<b>POLPA DE GROSELHA NEGRA (<i>Ribes nigrum</i> L.)</b>	
<b>Parâmetro</b>	<b>Mínimo</b>
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	11,00
Sólidos Totais (g/100g)	11,50

<b>POLPA DE GROSELHA VERMELHA (<i>Ribes rubrum</i> L.)</b>	
<b>Parâmetro</b>	<b>Mínimo</b>
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	10,00
Sólidos Totais (g/100g)	10,50

**POLPA DE JABUTICABA** (*Myrciaria cauliflora* (Mart.) O. Berg. e/ou a *Myrciaria jaboticaba* (Vell.) Berg)

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	11,50
Sólidos Totais (g/100g)	12,00
pH	2,9
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,80
Açúcares Totais (g/100g)	0,90
Ácido ascórbico (mg/100g)	14,80

Fonte: item 3.0 da IN SDA 37/2018

**POLPA DE JUÇARA** (*Euterpe edulis*, Mart.)

Polpa de juçara <sup>1</sup>
Juçara grossa <sup>2</sup>
Juçara média <sup>3</sup>
Juçara fina <sup>4</sup>
Açaí de juçara

<sup>1</sup> Polpa de juçara é a polpa extraída da juçara, sem adição de água, por meios mecânicos e sem filtração, podendo ser submetido a processo físico de conservação.

<sup>2</sup> Juçara grossa ou especial (tipo A) é a polpa extraída com adição de água e filtração, apresentando acima de 14% de Sólidos totais e uma aparência muito densa.

<sup>3</sup> Juçara média ou regular (tipo B) é a polpa extraída com adição de água e filtração, apresentando acima de 11 a 14% de Sólidos totais e uma aparência densa.

<sup>4</sup> Juçara fina ou popular (tipo C) é a polpa extraída com adição de água e filtração, apresentando de 8 a 11% de Sólidos totais e uma aparência pouco densa.

**Parâmetros analíticos:**

Parâmetro	Mínimo	Máximo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	40,00	-
Proteína (g/100gms)	5,00	-
Lipídios totais (g/100gms)	20,00	-
Carboidratos totais (g/100gms)	51,00	-
Obs.: g m.s. = gramas de matéria seca		

Fonte: item 6.1 da IN SDA 37/2018

Cor: roxo violáceo próprio para polpa de juçara roxa e verde claro própria para polpa da juçara verde

Sabor: não adocicado e não azedo

Aroma: característico

**Juçara (grossa, média e fina)**

Parâmetro	Mínimo	Máximo
Sólidos solúveis	2,0	10,0
pH	4,00	6,20

Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)		0,27 – fino
		0,40 – médio
		0,45 – grosso
Lipídios totais (g/100g)	20,00	60,00
Proteínas (g/100gms)	6,00	-
Carboidratos totais (g/100gms)	-	40,00

Fonte: item 6.2 da IN SDA 37/2018

\*OBS.: g m.s. = gramas de matéria seca

Aspectos físicos: a emulsão deve ficar estável mesmo se for aquecida a 80 °C

Cor: roxo violáceo próprio da juçara roxa e verde claro próprio da juçara verde

Sabor: não adocicado e não azedo

Aroma: característico

Conforme o item 4.0 da IN MAPA 49/2018, a polpa de juçara e a juçara fina, média e grossa devem ser obtidas de frutas frescas, sãs, maduras, atendendo às respectivas especificações, desprovidas de terra, sujidade, parasitas e microrganismos que possam tornar o produto impróprio para o consumo.

De acordo com o item 6.4 da IN MAPA 49/2018, a polpa de juçara e a juçara podem conter parte não comestível do fruto, dentro dos limites que não alterem a qualidade e as características organolépticas do produto e do "granu teste" das partículas não comestíveis que devem ser igual ou inferior a 0,6 mm.

#### **Aditivos/Ingredientes:**

Conforme o item 5.1 da IN MAPA 49/2018, água - A água usada para a extração da polpa deve ser água potável obedecendo aos padrões de potabilidade estabelecidos em legislação específica.

De acordo com o item 5.2 da IN MAPA 49/2018, acidulante - No caso da juçara pasteurizada e mantida em temperatura ambiente, é permitida a adição de ácido cítrico, de acordo com as Boas Práticas de Fabricação (BPF).

<b>POLPA DE KIWI <i>Actinidia deliciosa</i> (A. Chev.) C. F. Liang &amp; A. R. Ferguson)</b>	
<b>Parâmetro</b>	<b>Mínimo</b>
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	10,00
Sólidos Totais (g/100g)	10,50
pH	2,80
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	1,30
Ácido ascórbico (mg/100g)	9,00



**POLPA DE LICHIA (*Litchi chinensis* S.)**

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	11,28,0
Sólidos Totais (g/100g)	11,78,5
pH	6,29
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,20
Ácido ascórbico (mg/100g)	24,00

**Formatado:** Fonte: 10 pt, Cor da fonte: Automática, Não Realce

**Formatado:** Fonte: 10 pt, Cor da fonte: Automática, Não Realce

**POLPA DE MAÇÃ (*Pyrus malus* L.)**

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	10,50
Sólidos Totais (g/100g)	11,00
Acidez total expressa em ácido málico (g/100g)	0,12

**Formatado:** Fonte: 10 pt, Cor da fonte: Automática, Não Realce

**Formatado:** Fonte: 10 pt, Cor da fonte: Automática

**Formatado:** Fonte: 10 pt, Cor da fonte: Automática

**Formatado:** Fonte: 10 pt, Cor da fonte: Automática, Não Realce

**Formatado:** Fonte: 10 pt, Cor da fonte: Automática

**POLPA DE MAMÃO (*Carica papaya*, L.)**

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	9,00
Sólidos Totais (g/100g)	9,50
pH	4,00
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,10
Açúcares Totais (g/100g)	14,00
Ácido ascórbico (mg/100g)	50,00

**POLPA DE MANGA (*Mangifera indica* L.)**

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	1211,00
Sólidos Totais (g/100g)	1211,50
pH	3,50
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,30
Ácido ascórbico (mg/100g)	6,10

**POLPA DE MANGABA (*Hancornia speciosa*)**

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	8,00
Sólidos Totais (g/100g)	8,50
pH	2,80
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,70

**POLPA DE MARACUJÁ (*Passiflora* spp)**

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	11,00
Sólidos Totais (g/100g)	11,50
pH	2,70
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	2,50

<b>POLPA DE MELANCIA (<i>Citrullus lanatus</i>)</b>	
<b>Parâmetro</b>	<b>Mínimo</b>
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	8,00
Sólidos Totais (g/100g)	8,50
pH	5,40
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	2,00
Açúcares Totais (g/100g)	5,70

<b>POLPA DE MELÃO (<i>Cucumis melo</i> L.)</b>	
<b>Parâmetro</b>	<b>Mínimo</b>
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	9,18,0
Sólidos Totais (g/100g)	9,68,5
pH	6,00
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	10,00
Açúcares Totais (g/100g)	8,00
Ácido ascórbico (mg/100g)	19,00

**Formatado:** Fonte: 10 pt, Cor da fonte: Automática, Não Realce

**Formatado:** Fonte: 10 pt, Cor da fonte: Automática

**Formatado:** Fonte: 10 pt, Cor da fonte: Automática, Não Realce

<b>POLPA DE MIRTILO (<i>Vaccinium myrtillus</i> L., <i>Vaccinium corymbosum</i> L. e <i>Vaccinium angustifolium</i>)</b>	
<b>Parâmetro</b>	<b>Mínimo</b>
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	10,00
Sólidos Totais (g/100g)	10,50
pH	2,00
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,40
Açúcares Totais (g/100g)	0,40
Antocianinas (mg/100mL)	20,00

<b>POLPA DE MORANGO (<i>Fragaria x. ananassa</i> Duchense, <i>Fragaria chiloensis</i> Duchesne x <i>Fragaria virginiana</i> Duchesne)</b>	
<b>Parâmetro</b>	<b>Mínimo</b>
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	67,50
Sólidos Totais (g/100g)	78,00
pH	3,30
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,80
Ácido ascórbico (mg/100g)	56,00

**Formatado:** Fonte: 10 pt, Cor da fonte: Automática

**Formatado:** Fonte: 10 pt, Cor da fonte: Automática

<b>POLPA DE MURICI (<i>Byrsonima crassifolia</i> (L.))</b>	
<b>Parâmetro</b>	<b>Mínimo</b>
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	4,40
Sólidos Totais (g/100g)	4,90
pH	2,80
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	2,45
Ácido ascórbico (mg/100g)	7,30

<b>POLPA DE NECTARINA <i>Prunus persica</i> (L.) Batsch var. <i>nucipersica</i> (Suckow) c. K. Schneid)</b>	
<b>Parâmetro</b>	<b>Mínimo</b>
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	10,50
Sólidos Totais (g/100g)	11,00
pH	3,00
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,60

<b>POLPA DE PERA (<i>Pyrus communis</i> L.)</b>	
<b>Parâmetro</b>	<b>Mínimo</b>
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	8,00
Sólidos Totais (g/100g)	8,50
Acidez total expressa em ácido málico (g/100g)	0,15

<b>POLPA DE PÊSSEGO (<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch var. persica)</b>	
<b>Parâmetro</b>	<b>Mínimo</b>
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	10,50
Sólidos Totais (g/100g)	11,00
pH	3,00
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,60

<b>POLPA DE PITANGA (<i>Eugenia spp.</i>)</b>	
<b>Parâmetro</b>	<b>Mínimo</b>
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	6,00
Sólidos Totais (g/100g)	6,50
pH	2,50
Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,90

<b>POLPA DE ROMÃ (<i>Punica granatum</i> L.)</b>	
<b>Parâmetro</b>	<b>Mínimo</b>
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	12,00
Sólidos Totais (g/100g)	12,50
pH	3,50
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,60

<b>POLPA DE SAPOTI (<i>Manilkara zapota</i>)</b>	
<b>Parâmetro</b>	<b>Mínimo</b>
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	16,00
Sólidos Totais (g/100g)	16,50
pH	5,50
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,20
Açúcares Totais (g/100g)	11,00

<b>POLPA DE TAMARINDO (<i>Tamarindus indica</i>)</b>	
<b>Parâmetro</b>	<b>Mínimo</b>
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	6,00
Sólidos Totais (g/100g)	6,50
pH	2,30
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	1,90

Ácido ascórbico (mg/100g)	0,10
---------------------------	------

<b>POLPA DE UMBU (<i>Spondias tuberosa</i> Arruda ex Kost.)</b>	
<b>Parâmetro</b>	<b>Mínimo</b>
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	10,53,5
Sólidos Totais (g/100g)	9,500
pH	2,40
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	1,40
Açúcares Totais (g/100g)	2,40
Ácido ascórbico (mg/100g)	12,90

Formatado: Fonte: 10 pt, Cor da fonte: Automática

Formatado: Fonte: 10 pt, Cor da fonte: Automática

### 5-Aditivos/Ingredientes:

<b>IV. Suco, néctar, polpa de frutas, suco tropical e água de coco</b>		
<b>INS</b>	<b>ADITIVO</b>	<b>Limite Máximo (g/100g ou g/100ml)<sup>(2)</sup></b>
<b>ACIDULANTE/REGULADOR DE ACIDEZ</b>		
296	Ácido málico (D-, L-)	<i>quantum satis (somente para suco, sucos tropicais e néctar)<sup>(3)</sup></i>
330	Ácido cítrico	<i>quantum satis<sup>(3)</sup></i>
331 iii	Citrato de sódio	<i>quantum satis<sup>(3)</sup></i>
332ii	Citrato de potássio	<i>quantum satis<sup>(3)</sup></i>
334	Ácido tartárico (L(+)-)	0,4 (somente para suco de uva e néctar de uva) <sup>(3)</sup>
<b>ANTIESPUMANTE</b>		
900a	Dimetilsilicone, dimetilpolisiloxano, polidimetilsiloxano	0,001
<b>ANTIOXIDANTE</b>		
220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,005 <sup>(4)</sup> (como SO <sub>2</sub> residual) Sozinhos ou em combinação
221	Sulfito de sódio	
222	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	
223	Metabissulfito de sódio	
224	Metabissulfito de POTÁSSIO	
225	Sulfito de potássio	
227	Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio	
228	Bissulfito de potássio	

300	Ácido ascórbico (L-)	<i>quantum satis</i>
301	Ascorbato de sódio	<i>quantum satis</i>
302	Ascorbato de cálcio	<i>quantum satis</i>
303	Ascorbato de potássio	<i>quantum satis</i>
<b>ESTABILIZANTE</b> (exceto para água de coco e polpa de fruta)		
412	Goma guar	0,1
414	Goma gelana	0,05
415	Goma xantana	0,2
460i	Celulose microcristalina	0,5
466	Carboximetilcelulose sódica	0,3
440	Pectina,pectina amidada	<i>quantum satis</i>
<b>SEQUESTRANTE</b> (exceto para polpa de fruta)		
296	Ácido málico (D-,L-)	<i>quantum satis</i>
330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i>
452i	Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, hexametafosfato de sódio, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio	0,25(como P)

Fonte: [Anexo IV](#) da [RCD 8/20013](#).

## POLPA DE UVA

**1-Referências:** IN MAPA 14/2018, art. 21 e 22 e parágrafo único e tabela 2; RDC 8/2013, Tabela IV.

**2- Definição:** Polpa de uva é a bebida não alcoólica não fermentado e não concentrado, obtido da parte comestível da uva (*Vitis* spp.) sã, fresca e madura através de processo tecnológico adequado que assegure sua qualidade até o momento do consumo, com teor mínimo de sólidos totais. (Art. 21, IN MAPA 14/2018).

**3-Denominação:**

Polpa de uva
Polpa de uva tinta
Polpa de uva branca
Polpa de uva rosé ou rosada

Fonte: Parágrafo Único do art. 21, IN MAPA 14/2018

**4- Parâmetros analíticos:**

Parâmetros	Mínimo	Máximo
Sólidos solúveis, °Brix, a 20° C.	14,0	-
Sólidos totais, g/100g	14,5	-
pH	2,9	-
Sorbitol, g/l	-	0,2
Acidez total, mEq/kg (pH 8,2)	55	-
Acidez volátil, mEq/kg	-	10
Sólidos totais, g/100g	15,0	-
Álcool etílico, % v/v a 20°C	-	< 0,5
Florizina	Ausência	
Corante artificial	Ausência	
Edulcorante	Ausência	
Contaminantes	Mínimo	Máximo

Fonte: Tabela 2, IN MAPA 14/2018.

**5- Aditivos/Ingredientes:**

As características físicas, químicas e organolépticas da polpa de uva devem ser provenientes da uva de sua origem, observando-se os limites mínimos e máximos fixados, não sendo permitidas substâncias estranhas à fruta. (Art. 22 da IN MAPA 14/2018).

IV. Suco, néctar, polpa de frutas, suco tropical e água de coco		
INS	ADITIVO	Limite Máximo (g/100g ou g/100ml) <sup>(2)</sup>
<b>ACIDULANTE/REGULADOR DE ACIDEZ</b>		
296	Ácido málico (D-, L-)	<i>quantum satis (somente para suco, sucos tropicais e néctar)</i> <sup>(3)</sup>

330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i> <sup>(3)</sup>
331 iii	Citrato de sódio	<i>quantum satis</i> <sup>(3)</sup>
332ii	Citrato de potássio	<i>quantum satis</i> <sup>(3)</sup>
334	Ácido tartárico (L(+)-)	0,4 (somente para suco de uva e néctar de uva) <sup>(3)</sup>
<b>ANTIESPUMANTE</b>		
900 <sub>a</sub>	Dimetilsilicone, dimetilpolisiloxano, polidimetilsiloxano	0,001
<b>ANTIOXIDANTE</b>		
220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,005 <sup>(4)</sup> (como SO <sub>2</sub> residual) Sozinhos ou em combinação
221	Sulfito de sódio	
222	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	
223	Metabissulfito de sódio	
224	Metabissulfito de POTÁSSIO	
225	Sulfito de potássio	
227	Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio	
228	Bissulfito de potássio	
300	Ácido ascórbico (L-)	<i>quantum satis</i>
301	Ascorbato de sódio	<i>quantum satis</i>
302	Ascorbato de cálcio	<i>quantum satis</i>
303	Ascorbato de potássio	<i>quantum satis</i>
<b>ESTABILIZANTE</b> (exceto para água de coco e polpa de fruta)		
412	Goma guar	0,1
414	Goma gelana	0,05
415	Goma xantana	0,2
460i	Celulose microcristalina	0,5
466	Carboximetilcelulose sódica	0,3
440	Pectina,pectina amidada	<i>quantum satis</i>
<b>SEQUESTRANTE</b> (exceto para polpa de fruta)		
296	Ácido málico (D-,L-)	<i>quantum satis</i>
330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i>
452i	Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, hexametáfosfato de sódio, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio	0,25(como P)

Fonte: [Anexo IV](#) da [RCD 8/20013](#).

## PREPARADO LÍQUIDO PARA CHÁ

**1-Referências:** Decreto 6.871/2009, art. 33; IN MAPA 18/2013; IN MAPA 30/99 alterada pela IN MAPA 3/2018; RDC 5/2007.

**2-Definição:** Preparado líquido para chá é a bebida obtida pela maceração, infusão ou percolação de folhas e brotos de várias espécies de chá do gênero *Thea* (*Thea sinensis* e outras), de folhas, hastes, pecíolos e pedúnculos de erva-mate da espécie *Ilex paraguariensis*, ou de outros vegetais, podendo ser acrescentado de outras substâncias de origem vegetal e de açúcares e aditivos, adicionado unicamente de água potável para seu consumo. (Art. 33 do Decreto 6.871/2009).

**3-Denominação:**

Preparado líquido para chá <sup>1</sup> (com fruta <sup>2</sup> ou com vegetal <sup>3</sup> ou com extrato <sup>4</sup> ou misto <sup>5</sup> )
Preparado líquido para chá mate Preparado líquido para mate <sup>6</sup> (com fruta <sup>2</sup> ou com vegetal <sup>3</sup> ou com extrato <sup>4</sup> ou misto <sup>5</sup> )
Preparado líquido para chá mate verde ou Preparado líquido para mate verde <sup>7</sup> (com fruta <sup>2</sup> ou com vegetal <sup>3</sup> ou com extrato <sup>4</sup> ou misto <sup>5</sup> )
Preparado líquido para chá preto <sup>8</sup> (com fruta <sup>2</sup> ou com vegetal <sup>3</sup> ou com extrato <sup>4</sup> ou misto <sup>5</sup> )
Preparado líquido para chá verde <sup>9</sup> (com fruta <sup>2</sup> ou com vegetal <sup>3</sup> ou com extrato <sup>4</sup> ou misto <sup>5</sup> )
Preparado líquido para chá branco <sup>10</sup> (com fruta <sup>2</sup> ou com vegetal <sup>3</sup> ou com extrato <sup>4</sup> ou misto <sup>5</sup> )

Fonte: art. 20 da IN MAPA 18/2013

<sup>1</sup> preparado líquido para chá, aquele destinado à elaboração de chá;

<sup>2</sup> preparado líquido para chá com fruta, aquele destinado à elaboração de chá com fruta;

<sup>3</sup> preparado líquido para chá com vegetal, aquele destinado à elaboração de chá com vegetal;

<sup>4</sup> preparado líquido para chá com extrato, aquele destinado à elaboração de chá com extrato;

<sup>5</sup> preparado líquido para chá misto, aquele destinado à elaboração de chá misto;

<sup>6</sup> preparado líquido para chá mate ou preparado líquido para mate, aquele destinado à elaboração de chá mate ou mate;

<sup>7</sup> preparado líquido para chá mate verde ou preparado líquido para mate verde, aquele destinado à elaboração de chá mate verde ou mate verde;

<sup>8</sup> preparado líquido para chá preto, aquele destinado à elaboração de chá preto;

<sup>9</sup> preparado líquido para chá verde, aquele destinado à elaboração de chá verde; e

<sup>10</sup> preparado líquido para chá branco, aquele destinado à elaboração de chá branco.

De acordo com o § 3º do art. 20 da IN MAPA 18/2013, é proibida a especificação do nome da fruta, do vegetal e do extrato padronizado na denominação de qualquer preparado líquido para chá.

Conforme a IN MAPA 30/99 alterada pela IN MAPA 3/2018, se de baixa caloria (até 20 kcal /100ml) e sem adição de açúcares, deve ser adicionada à denominação o termo “ de baixa caloria”. O termo “dietético” deve ser utilizado no final da denominação se o produto não contiver açúcar adicionado e tiver 0,5 g/100ml de açúcares.



Para as bebidas que possuem a associação e açúcares e edulcorantes, **deve ser** mantidas as denominações originais, devendo constar na rotulagem as frases: “**reduzido ou baixo**” ou “**baixo em açúcares**”, **atendendo aos critérios estabelecidos na RDC 54/2012.**

Conforme o art. 7º da IN MAPA 35/2010, é vedada a utilização de recipientes e embalagens tipo flaconetes, sachês, conta-gotas, spray, ampolas, copos-medidas ou outros que caracterizem os produtos similares àqueles de uso farmacêutico, medicamentoso ou terapêutico.

De acordo com o parágrafo único do art. 7º da IN MAPA 35/2010, a utilização de sachês é permitida somente para o preparado sólido para (nome da bebida alcoólica por mistura).

#### 4-Parâmetros analíticos:

Parâmetros	Mínimo	Máximo <sup>1</sup>
Teor alcoólico (% v/v a 20° C)	-	0,5
Conservantes	-	Conforme a RDC 5/2007
Edulcorantes	-	Conforme a RDC 18/2008 (Se de baixa caloria, dietético, reduzido ou baixo em açúcares; ausente para produtos tradicionais).
Corantes	-	Conforme a RDC 5/2007

<sup>1</sup> os padrões devem ser atendidos para o produto pronto para consumo, ou seja, após a diluição indicada no rótulo.

#### 5- Aditivos/ Ingredientes:

ANEXO			
ASIGNACÓN DE ADITIVOS CATEGORIA 16.2- BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS			
ATRIBUIÇÃO DE ADITIVOS CATEGPRÍA 16.2-BEBIDAS NÃO ALCOOLICAS			
ADITIVOS			
Números	Funcion/Nombre	Função/Nome	Concentración/máxima/Limite máximo
INS	Español	Português	g/100 ml (*)
1.6.2.2 BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS GASIFICADAS Y NO GASIFICADAS			
16.2.2 BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS GASEIFICADFAS E NÃO GASEIFICADAS			
16.2.2.1 Lista para consumo			
16.2.2.1 Pontos para consumo			
	<b>ACIDULANTES</b>	<b>ACIDULANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
334	Ácido Tartárico (L(+)-)	Ácido Tartárico (L(+)-)	0,5

- Formatado: Centralizado
- Formatado: Centralizado
- Formatado: Fonte: Não Negrito, Cor da fonte: Automática
- Formatado: Centralizado
- Formatado: Fonte: Não Negrito, Cor da fonte: Vermelho
- Formatado: Fonte: Não Negrito, Cor da fonte: Automática
- Formatado: Fonte: Não Negrito, Cor da fonte: Vermelho
- Formatado: Fonte: Não Negrito, Cor da fonte: Automática

338	Ácido Fosfórico Ácido Orto-fostórico	Ácido Fosfórico,Ácido Orto-Fosfórico	0,07 (Como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
	<b>REGULADOR DE ACIDEZ</b>	<b>REGULADOR DE ACIDEZ</b>	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
335i	Sodio-(mono) Tartrato	Tartarato monossódico	0,5 (como ác. Tartárico)
335ii	Sodio-(di) Tartrato	Tartarato dissódico	0,5 (como ác. Tartárico)
336i	Potasio Tartrato Ácido, Potasio Bitartrato, Potasio- (mono) Tartrato	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,5 (como ác. Tartárico)
336ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio d-Tartrato, Potasio- (di) Tartrato	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio	0,5 (como ác. Tartárico)
337	Potasio y Sodio Tartrato	Tartarato duplo de sódio e potássio, tartarato ácido de potássio	0,5 (como ác. Tartárico)
338	Ácido Fosfórico, Ácido Orto-Fosfórico	Ácido Fosfórico, Ácido Orto-Fosfórico	0,07 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
339i	Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio- (mono) Ortofosfato	Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, Fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, Dihidrogênio Fosfato de Sódio, Dihidrogênio Ortofosfato Monossódico, Dihidrogênio Monofosfato Monossódico	0,07 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
339ii	Fosfato disódico	Fosfato dissódico, Hidrogênio Monofosfato dissódico, Hidrogênio ortofosfato dissódico, Hidrogênio Fosfato Dissódico, Fosfato de Sódio Dibásico, Fosfato Ácido Dissódico, Fosfato de Sódio Secundário	0,07 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
340i	Potasio-(mono) Fosfato, Potasio Fosfato Ácido, Potasio-(mono) Ortofosfato	fosfato ácido de potássio, ortofosfato monopotássico, Fosfato de potássio monobásico monofosfato monopotássico, Bifosfato de Potássio, Dihidrogênio Fosfato de Potássio, Dihidrogênio monofosfato monopotássico	0,07 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
340ii	Potasio-(di) Fosfato, Potasio-(di) Monofosfato, Potasio-(di) Ortofosfato	Fosfato dipotássico, monofosfato dipotássico, hidrogênio ortofosfato dipotássico, Fosfato de Potássio Dibásico, Fosfato Ácido Dipotássico Fosfato de Potássio Secundário, Hidrogênio Monofosfato dipotássico, Hidrogênio fosfato dipotássico	

341i	Calcio Fosfato monobásico , Fosfato monocálcico, Ortofosfato monocálcico	Fosfato monocálcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocálcico, fosfato de cálcio monobásico, bifosfato de cálcio, fosfato ácido de cálcio, dihidrogênio fosfato de cálcio	
341ii	Calcio (di) Fosfato, Calcio fosfato dibásico, calcio (di) ortofosfato	Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, fosfato de cálcio dibásico, hidrogênio ortofosfato de cálcio, fosfato de cálcio secundario, hidrogênio fosfato de cálcio, hidrogênio monofosfato de cálcio	
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio- (tri) Ortofosfato	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	
355	Acido Adípico	Acido Adípico	
	<b>ANTIESPUMANTE</b>	<b>ANTIESPUMANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
900a	Dimetilpolisiloxano, Dimetilsilicona, Polidimetilsiloxano	Dimetilpolisiloxano, polidimetilsiloxano, dimetilsilicone	0,001
	<b>ANTIOXIDANTE</b>	<b>ANTIOXIDANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
304	Ascorbil Palmitato	Palmitato de ascorbila	0,01
305	Ascorbil Estearato	Estearato de ascorbila	0,01
	<b>AROMATIZANTE</b>	<b>AROMATIZANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
	<b>COLORANTE</b>	<b>COLORANTE</b>	
100i	Cúrcuma, Curcumina	Curcumina, cúrcum	0,01 (como curmina)
101i	Riboflavina	Riboflavina	<i>quantum satis</i>
101ii	Riboflavina 5'- Fosfato de Sodio	Riboflavina 5'- fosfato de sódio	<i>quantum satis</i>
102	Tartrazina, laca de Al	Tartrazina, laca de Al	0,01
104	Amarillo de Quinoleína	Amarelo de Quinoleína	0,01
110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset, laca de Al	Amarelo crepúsculo FCF, amarelo sunset, laca de Al	0,01
120	Cochinilla, Acido Carmínico, Carmín, sales de Na, K, NH4 y Ca	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH4 e Ca	0,01
122	Azorrubina	Azorrubina	0,005
123	Amaranto, Bordeaux S, laca de Al	Amaranto, Bordeaux S, laca de Al	0,005
124	Ponceau 4R, laca de Al	Ponceau 4R, laca de Al	0,005
127	Eritrosina, laca de Al	Eritrosina, laca de Al	0,001

129	Rojo 40, Rojo Allura AC, laca de Al	Vermelho 40, Vermelho Allura AC, laca de Al	0,01
131	Azul Patente V, laca de A1	Azul patente V, laca de A	0,005
132	Indigotina, Carmin de Indigo, laca de Al	Indigotina, carmim de índico, laca de Al	0,01
133	Azul Brillante FCF, laca de A1	Azul Brillante FCF, laca de Al	0,01
140i	Clorofila	Clorofila	<i>quantum satis</i>
140ii	Clorofilina	Clorofilina	<i>quantum satis</i>
141i	Clorofila Cúprica	Clorofila cúprica	<i>quantum satis</i>
141ii	Clorofilina Cúprica, Sales de Sodio y Potasio	Clorofilina cúprica e seus sais de sódio e potássio	<i>quantum satis</i>
143	Verde Indeleble, Verde Rápido FCF, Fast Green FCF, laca de Al	Verde rápido FCF, verde indelével, fast green FCF, laca de Al	0,005
150a	Caramelo I- Simple	Caramelo I - simples	<i>quantum satis</i>
150b	Caramelo II- Proceso Sulfito Caustico	Caramelo II - processo sulfito cáustico	<i>quantum satis</i>
150c	Caramelo III- Proceso Amonio	Caramelo III - processo amônia	<i>quantum satis</i>
150d	Caramelo IV- Proceso Sulfito Amonio	Caramelo IV - processo sulfito-amônia	<i>quantum satis</i>
151	Negro Brillante BN, Negro PN	Negro Brillante BN, Negro PN	0,01
155	Marrón HT	Marrom HT	0,005
160a i	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural)	Beta - Caroteno (sintético idéntico ao natural)	<i>quantum satis</i>
160a ii	Carotenos: Extractos Naturales	Carotenos: Extratos Naturais	<i>quantum satis</i>
160b	Rocu, Annatto extracto, Urucum, Bixina, Norbixina, sales de Na y K	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,005 ( como Bixina)
160c	Paprika, Capsantina, Capsorubina	Páprica, capsorubina, capsantina	<i>quantum satis</i>
160d	Licopeno	Licopeno	0,01
160e	Beta-apo- 8'Carotenal	Beta-apo- 8'Carotenal	0,01
160f	Ester Metílico o Etilico del Acido Beta-Apo-8' Carotenoico	Éster etílico ou metílico do ácido beta-apo- 8' carotenóico	0,01
161b	Luteína	Luteína	0,01
162	Rojo de Remolacha, Betanina	Vermelho de beterraba, betanina	<i>quantum satis</i>
163i	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	Antocianinas (de frutas e hortaliças)	<i>quantum satis</i>
171	Dióxido de Titanio	Dióxido de Titanio	<i>quantum satis</i>
	<b>CONSERVADOR</b>	<b>CONSERVADOR</b>	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
200	Acido Sórbico	Acido Sórbico	0,03 para bebidas con/com gás 0,08 para bebidas sin/sem gás
201	Sodio Sorbato	Sorbato de sódio	0,03 (como ác. sórbico) para bebidas con/com gás 0,08 (como ác. sórbico) para bebidas sin/sem gás

202	Potasio Sorbato	Sorbato de potássio	0,03 (como ác. sórbico) para bebidas con/com gás 0,08 (como ác. sórbico) para bebidas sin/sem gás
203	Calcio Sorbato	Sorbato de cálcio	0,03 (como ác. sórbico) para bebidas con/com gás 0,08 (como ác. sórbico) para bebidas sin/sem gás
210	Acido Benzoico	Ácido benzoico	0,05
211	Sodio Benzoato	Benzoato de sódio	0,05 (como ác. benzoico)
212	Potasio Benzoato	Benzoato de potássio	0,05 (como ác. benzoico)
213	Calcio Benzoato	Benzoato de cálcio	0,05 (como ác. benzoico)
216 (Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)	Propil para Hidroxibenzoato, Propilparabeno (Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)	Para-hidroxibenzoato de propila, propilparabeno (Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)	<del>0,03</del> (Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)
217 (Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)	Sodio Propil para-Hidroxibenzoato, Sodio Propilparabeno (Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)	Para-hidroxibenzoato de propila de sódio, propilparabeno de sódio (Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)	<del>0,03</del> (Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)
218	Metil para- Hidroxibenzoato, Metilparabeno	Para-hidroxibenzoato de metila, metilparabeno	0,03
219	Sodio Metil para-Hidroxibenzoato, Sodio Metilparabeno	Para-hidroxibenzoato de metila de sódio, metilparabeno de sódio	0,03
220	Azufre Dióxido, Anhidrido Sulfuroso	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,004
221	Sodio Sulfito	Sulfito de sódio	0,004 (como SO <sub>2</sub> )
222	Sodio Bisulfito, Sodio Sulfito Ácido	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	0,004 (como SO <sub>2</sub> )
223	Sodio Metabisulfito	Metabissulfito de sódio	0,004 (como SO <sub>2</sub> )
224	Potasio Metabisulfito	Metabissulfito de potássio	0,004 (como SO <sub>2</sub> )
225	Potasio Sulfito	Sulfito de potássio	0,004 (como SO <sub>2</sub> )
226	Calcio Sulfito	Sulfito de cálcio	0,004 (como SO <sub>2</sub> )
227	Calcio Bisulfito, Calcio Sulfito Ácido	Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio	0,004 (como SO <sub>2</sub> )
228	Potasio Bisulfito	Bissulfito de potássio	0,004 (como SO <sub>2</sub> )
242	Dimetil dicarbonato	Dimetil dicarbonato, dicarbonato dimetílico	0,025
	<b>EMULSIONANTE</b>	<b>EMULSIFICANTE</b>	

	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
405	Propilenglicol Alginato	Alginato de Propilenoglicol	0,05
444	Sacarosa Acetato Isobutirato	Acetato Isobutirato de Sacarose	0,03
445	Esteres Glicericos de Colofonia, Ester Gum, Esteres de Glicerol con Resina de madera	Ésteres glicéricos de colofônio, goma éster, ésteres de glicerol com resina de madeira	0,01
	<b>ESPESANTE</b>	<b>ESPESSANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
405	Propilenglicol Alginato	Alginato de Propilenoglicol	0,05
	<b>ESTABILIZANTE</b>	<b>ESTABILIZANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
405	Propilenglicol Alginato	Alginato de Propilenoglicol	0,05
444	Sacarosa Acetato Isobutirato	Acetato isobutirato de sacarose	0,03
445	Esteres Glicericos de Colofonia, Ester Gum, Esteres de Glicerol con Resina de madera	Ésteres glicéricos de colofônio, goma éster, ésteres de glicerol com resina de madeira	0,01
472e	Ésteres de Mono- y Diglicéridos de Ácidos Grasos con Ácido Diacetil- tartárico	Ésteres de mono e de glicéridos de ácidos graxos com ácido diacetil tartárico	0,04
473	Esteres grasos de la Sacarosa, Sacaroesteres, Esteres de Ácidos Grasos con sacarosa	Ésteres graxos de sacarose, sacaroésteres, ésteres de ácidos graxos com sacarose	0,1
480	Sodio Dioctil Sulfosuccinato	Dioctil sulfossuccinato de sódio	0,001
	<b>RESALTADOR DE SABOR</b>	<b>REALÇADOR DE SABOR</b>	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
	<b>ESpumante</b>	<b>ESpumante</b>	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
958	Glicirricina	Glicirricina	0,005
999	Quilaya extracto	Extrato de Quilaya	0,02
	<b>HUMECTANTE</b>	<b>UMECTANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
	<b>SECUESTRANTE</b>	<b>SEQUESTRANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
338	Acido Fosfórico, Acido Orto-Fosfórico	Acido Fosfórico, Acido Orto-Fosfórico	0,07 (Como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
385	Sodio-(di) EDTA Calcico, Calcio Disodio Etilendiamina Tetraacetato	EDTA cálcio dissódico, etilendiaminotetraa- cetato de cálcio e dissódico	0,0035
386	Sodio-(di) EDTA, Sodio-(di) Etilendiamina Tetraacetato	EDTA dissódico, etilendiaminotetraacetato dissódico	0,0035

452i	Sodio Polifosfato, Sodio Metafosfato, Sodio Hexametáfosfato, sal de Graham	Hexametáfosfato de sódio, polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio	0,07 (Como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
<b>16.2.2.2 Preparados líquidos para bebidas gasificadas y no gasificadas</b>			
<b>16.2.2.2. Preparados líquidos para bebidas gaseificadas e não gaseificadas</b>			
Se admitten las mismas funciones que para 16.2.2.1 y los aditivos para cada función en cantidades tales que el producto listo para consumo contenga como máximo las concentraciones establecidas para la categoría 16.2.2.1			
Admitem-se as mesmas funções que para 16.2.2.1; e os aditivos para cada função em quantidades tais que o produto pronto para o consumo contenha no máximo os limites estabelecidos para a categoria 16.2.2.1.			
<b>16.2.2.3. Polvos para preparar bebidas gasificadas y no gasificadas</b>			
<b>16.2.2.3. Pós para o preparo de bebidas gaseificadas e não gaseificadas</b>			
Se admitten las mismas funciones, excepto la función conservador, que para 16.2.2.1; y los mismos aditivos, excepto los conservadores, para cada función en cantidades tales que el producto listo para consumo contenga como máximo las concentraciones establecidas para la categoría 16.2.2.1. Se admite también el uso de Antiaglutinantes/Antihumectantes y de un humectante adicional en cantidades tales que el producto listo para el consumo contenga como máximo las concentraciones que se indican a continuación:			
Admitem-se as mesmas funções, exceto a função conservador, que para 16.2.2.1; e os mesmos aditivos, exceto os conservadores, para cada função em quantidades tais que o produto pronto para o consumo contenha no máximo os limites estabelecidos para a categoria 16.2.2.1 Admite-se também o uso de antiaglutinante/antiumectantes e de um umectante adicional, em quantidades tais que no produto pronto para consumo contenha no máximo os limites estabelecidos, como se indica a seguir:			
	<b>ANTIAGLUTINANTE/ ANTIHUMECTANTE</b>	<b>ANTIAGLUTINANTE/ ANTIUMECTANT</b>	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
341 iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio-(tri) Orto-fosfato	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	0,07 (Como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
	<b>HUMECTANTE</b>	<b>UMECTANTE</b>	
480	Diocetil sulfossuccinato de sódio	Diocetil sulfossuccinato de só	0,001
(*) Cuando para una determinada función se autoricen dos o más aditivos con concentración máxima numérica asignada, la suma de las cantidades a utilizar en un alimento no podrá ser superior a la cantidad máxima correspondiente al aditivo permitido en mayor cantidad y la cantidad de cada aditivo no podrá ser superior a su límite individual. Cuando un aditivo tenga dos o más funciones asignadas para un mismo alimento, la cantidad a utilizar en ese alimento no podrá ser superior a la cantidad indicada en la función en la que se le asigna mayor concentración.			
(*) Quando para uma determinada função são autorizados dois ou mais aditivos com limite máximo numérico estabelecido, a soma das quantidades a serem utilizadas no alimento não pode ser superior a quantidade máxima correspondente ao aditivo permitido em maior quantidade, e a quantidade de cada aditivo não poderá ser superior ao seu limite individual. Se um aditivo apresentar duas ou mais funções permitidas para o mesmo			

alimento, a quantidade a ser utilizada neste alimento não poderá ser superior a quantidade indicada na função em que o aditivo é permitido em maior concentração.

Fonte: RDC5/2007



## PREPARADO SÓLIDO PARA BEBIDA COMPOSTA

**1- Referências:** IN MAPA 17/2013, art.19; IN MAPA 30/99 alterada pela IN MAPA 3/2018; RDC 5/2007.

**2-Definição:** Preparado sólido para bebida composta é a bebida a base de suco desidratado, polpa desidratada ou extrato padronizado desidratado e ingrediente de origem animal, adicionado ou não de açúcar, destinado a elaboração de bebida composta, produzida por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo. (Art. 19 da IN MAPA 17/2013).

### 3-Denominação:

Preparado sólido para bebida composta de fruta <sup>1</sup>
Preparado sólido para bebida composta de vegetal <sup>2</sup>
Preparado sólido para bebida composta de composta de extrato <sup>3</sup>
Preparado sólido para bebida composta mista <sup>4</sup>

Art. 20 da IN MAPA 17/2013.

<sup>1</sup> preparado sólido para bebida composta de fruta, aquele destinado à elaboração de bebida composta de fruta;

<sup>2</sup> preparado sólido para bebida composta de vegetal, aquele destinado à elaboração de bebida composta de vegetal;

<sup>3</sup> preparado sólido para bebida composta de extrato, aquele destinado à elaboração de bebida composta de extrato; ou

<sup>4</sup> preparado sólido para bebida composta mista, aquele destinado à elaboração de bebida composta mista.

Conforme o parágrafo único do art. 20 da IN MAPA 17/2013, é proibida a especificação do nome da fruta e do extrato padronizado desidratado na denominação do preparado sólido para bebida composta.

Para as bebidas que possuem a associação e açúcares e edulcorantes, **deve ser** mantidas as denominações originais, devendo constar na rotulagem as frases: **“reduzido ou baixo”** ou **“baixo em açúcares”**, **atendendo aos critérios estabelecidos na RDC 54/2012.**

Conforme a IN MAPA 30/99 alterada pela IN MAPA 3/2018, se de baixa caloria (até 20 kcal /100ml) e sem adição de açúcares, deve ser adicionada à denominação o termo “ de baixa caloria”. O termo “dietético” deve ser utilizado no final da denominação se o produto não contiver açúcar adicionado e tiver 0,5 g/100ml de açúcares.

De acordo com o art. 7º da IN MAPA 35/2010, é vedada a utilização de recipientes e embalagens tipo flaconetes, sachês, conta-gotas, spray, ampolas, copos- medidas ou outros que caracterizem os produtos similares àqueles de uso farmacêutico, medicamentoso ou terapêutico.

Conforme o parágrafo único do art. 7º da IN MAPA 35/2010, a utilização de sachês é permitida somente para o preparado sólido para (nome da bebida alcoólica por mistura).

#### 4-Parâmetros analíticos:

Parâmetros	Mínimo	Máximo
?	?	?

#### 5-Aditivos/Ingredientes:

Conforme o art. 21 da IN MAPA 17/2013 são ingredientes opcionais:

I - açúcares, maltodextrina/maltodextrina modificada, amido e outros açúcares aprovados por legislação específica da Anvisa, em que o amido ou o amido modificado, que quando utilizado não deve ultrapassar 5% (m/m) da composição do produto;

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

III - ingrediente alternativo.

ANEXO			
ASIGNACIÓN DE ADITIVOS CATEGORIA 16.2- BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS			
ATRIBUIÇÃO DE ADITIVOS CATEGORIA 16.2-BEBIDAS NÃO ALCOOLICAS			
ADITIVOS			
Números	Funcion/Nombre	Função/Nome	Concentración/máxima/Limite máximo
INS	Español	Português	g/100 ml (*)
1.6.2.2 BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS GASIFICADAS Y NO GASIFICADAS			
16.2.2 BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS GASEIFICADAS E NÃO GASEIFICADAS			
16.2.2.1 Lista para consumo			
16.2.2.1 Pontos para consumo			
	<b>ACIDULANTES</b>	<b>ACIDULANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
334	Ácido Tartárico (L(+)-)	Ácido Tartárico (L(+)-)	0,5

338	Ácido Fosfórico Ácido Orto-fostórico	Ácido Fosfórico,Ácido Orto-Fosfórico	0,07 (Como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
	<b>REGULADOR DE ACIDEZ</b>	<b>REGULADOR DE ACIDEZ</b>	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
335i	Sodio-(mono) Tartrato	Tartarato monossódico	0,5 (como ác. Tartárico)
335ii	Sodio-(di) Tartrato	Tartarato dissódico	0,5 (como ác. Tartárico)
336i	Potasio Tartrato Ácido, Potasio Bitartrato, Potasio- (mono) Tartrato	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,5 (como ác. Tartárico)
336ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio d-Tartrato, Potasio- (di) Tartrato	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio	0,5 (como ác. Tartárico)
337	Potasio y Sodio Tartrato	Tartarato duplo de sódio e potássio, tartarato ácido de potássio	0,5 (como ác. Tartárico)
338	Ácido Fosfórico, Ácido Orto-Fosfórico	Ácido Fosfórico, Ácido Orto-Fosfórico	0,07 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
339i	Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio- (mono) Ortofosfato	Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, Fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, Dihidrogênio Fosfato de Sódio, Dihidrogênio Ortofosfato Monossódico, Dihidrogênio Monofosfato Monossódico	0,07 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
339ii	Fosfato disódico	Fosfato dissódico, Hidrogênio Monofosfato dissódico, Hidrogênio ortofosfato dissódico, Hidrogênio Fosfato Dissódico, Fosfato de Sódio Dibásico, Fosfato Ácido Dissódico, Fosfato de Sódio Secundário	0,07 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
340i	Potasio-(mono) Fosfato, Potasio Fosfato Ácido, Potasio-(mono) Ortofosfato	fosfato ácido de potássio, ortofosfato monopotássico, Fosfato de potássio monobásico monofosfato monopotássico, Bifosfato de Potássio, Dihidrogênio Fosfato de Potássio, Dihidrogênio monofosfato monopotássico	0,07 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
340ii	Potasio-(di) Fosfato, Potasio-(di) Monofosfato, Potasio-(di) Ortofosfato	Fosfato dipotássico, monofosfato dipotássico, hidrogênio ortofosfato dipotássico, Fosfato de Potássio Dibásico, Fosfato Ácido Dipotássico Fosfato de Potássio Secundário, Hidrogênio Monofosfato dipotássico, Hidrogênio fosfato dipotássico	

341i	Calcio Fosfato monobásico , Fosfato monocálcico, Ortofosfato monocálcico	Fosfato monocálcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocálcico, fosfato de cálcio monobásico, bifosfato de cálcio, fosfato ácido de cálcio, dihidrogênio fosfato de cálcio	
341ii	Calcio (di) Fosfato, Calcio fosfato dibásico, calcio (di) ortofosfato	Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, fosfato de cálcio dibásico, hidrogênio ortofosfato de cálcio, fosfato de cálcio secundario, hidrogênio fosfato de cálcio, hidrogênio monofosfato de cálcio	
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio- (tri) Ortofosfato	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	
355	Acido Adípico	Acido Adípico	
	<b>ANTIESPUMANTE</b>	<b>ANTIESPUMANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
900a	Dimetilpolisiloxano, Dimetilsilicona, Polidimetilsiloxano	Dimetilpolisiloxano, polidimetilsiloxano, dimetilsilicone	0,001
	<b>ANTIOXIDANTE</b>	<b>ANTIOXIDANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
304	Ascorbil Palmitato	Palmitato de ascorbila	0,01
305	Ascorbil Estearato	Estearato de ascorbila	0,01
	<b>AROMATIZANTE</b>	<b>AROMATIZANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
	<b>COLORANTE</b>	<b>COLORANTE</b>	
100i	Cúrcuma, Curcumina	Curcumina, cúrcum	0,01 (como curmina)
101i	Riboflavina	Riboflavina	<i>quantum satis</i>
101ii	Riboflavina 5'- Fosfato de Sodio	Riboflavina 5'- fosfato de sódio	<i>quantum satis</i>
102	Tartrazina, laca de Al	Tartrazina, laca de Al	0,01
104	Amarillo de Quinoleína	Amarelo de Quinoleína	0,01
110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset, laca de Al	Amarelo crepúsculo FCF, amarelo sunset, laca de Al	0,01
120	Cochinilla, Acido Carmínico, Carmín, sales de Na, K, NH4 y Ca	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH4 e Ca	0,01
122	Azorrubina	Azorrubina	0,005
123	Amaranto, Bordeaux S, laca de Al	Amaranto, Bordeaux S, laca de Al	0,005
124	Ponceau 4R, laca de Al	Ponceau 4R, laca de Al	0,005
127	Eritrosina, laca de Al	Eritrosina, laca de Al	0,001

129	Rojo 40, Rojo Allura AC, laca de Al	Vermelho 40, Vermelho Allura AC, laca de Al	0,01
131	Azul Patente V, laca de A1	Azul patente V, laca de A	0,005
132	Indigotina, Carmin de Indigo, laca de Al	Indigotina, carmim de índico, laca de Al	0,01
133	Azul Brillante FCF, laca de A1	Azul Brillante FCF, laca de Al	0,01
140i	Clorofila	Clorofila	<i>quantum satis</i>
140ii	Clorofilina	Clorofilina	<i>quantum satis</i>
141i	Clorofila Cúprica	Clorofila cúprica	<i>quantum satis</i>
141ii	Clorofilina Cúprica, Sales de Sodio y Potasio	Clorofilina cúprica e seus sais de sódio e potássio	<i>quantum satis</i>
143	Verde Indeleble, Verde Rápido FCF, Fast Green FCF, laca de Al	Verde rápido FCF, verde indelével, fast green FCF, laca de Al	0,005
150a	Caramelo I- Simple	Caramelo I - simples	<i>quantum satis</i>
150b	Caramelo II- Proceso Sulfito Caustico	Caramelo II - processo sulfito cáustico	<i>quantum satis</i>
150c	Caramelo III- Proceso Amonio	Caramelo III - processo amônia	<i>quantum satis</i>
150d	Caramelo IV- Proceso Sulfito Amonio	Caramelo IV - processo sulfito-amônia	<i>quantum satis</i>
151	Negro Brillante BN, Negro PN	Negro Brillante BN, Negro PN	0,01
155	Marrón HT	Marrom HT	0,005
160a i	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural)	Beta - Caroteno (sintético idéntico ao natural)	<i>quantum satis</i>
160a ii	Carotenos: Extractos Naturales	Carotenos: Extratos Naturais	<i>quantum satis</i>
160b	Rocu, Annatto extracto, Urucum, Bixina, Norbixina, sales de Na y K	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,005 ( como Bixina)
160c	Paprika, Capsantina, Capsorubina	Páprica, capsorubina, capsantina	<i>quantum satis</i>
160d	Licopeno	Licopeno	0,01
160e	Beta-apo- 8'Carotenal	Beta-apo- 8'Carotenal	0,01
160f	Ester Metílico o Etilico del Acido Beta-Apo-8' Carotenico	Éster etílico ou metílico do ácido beta-apo- 8'carotenóico	0,01
161b	Luteína	Luteína	0,01
162	Rojo de Remolacha, Betanina	Vermelho de beterraba, betanina	<i>quantum satis</i>
163i	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	Antocianinas (de frutas e hortaliças)	<i>quantum satis</i>
171	Dióxido de Titanio	Dióxido de Titanio	<i>quantum satis</i>
	<b>CONSERVADOR</b>	<b>CONSERVADOR</b>	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
200	Acido Sórbico	Acido Sórbico	0,03 para bebidas con/com gás 0,08 para bebidas sin/sem gás
201	Sodio Sorbato	Sorbato de sódio	0,03 (como ác. sórbico) para bebidas con/com gás 0,08 (como ác. sórbico) para bebidas sin/sem gás

202	Potasio Sorbato	Sorbato de potássio	0,03 (como ác. sórbico) para bebidas con/com gás 0,08 (como ác. sórbico) para bebidas sin/sem gás
203	Calcio Sorbato	Sorbato de cálcio	0,03 (como ác. sórbico) para bebidas con/com gás 0,08 (como ác. sórbico) para bebidas sin/sem gás
210	Acido Benzoico	Ácido benzoico	0,05
211	Sodio Benzoato	Benzoato de sódio	0,05 (como ác. benzoico)
212	Potasio Benzoato	Benzoato de potássio	0,05 (como ác. benzoico)
213	Calcio Benzoato	Benzoato de cálcio	0,05 (como ác. benzoico)
216 (Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)	Propil para Hidroxibenzoato, Propilparabeno (Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)	Para hidroxibenzoato de propila, propilparabeno (Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)	0,03 (Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)
217 (Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)	Sodio Propil para Hidroxibenzoato, Sodio Propilparabeno (Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)	Para hidroxibenzoato de propila de sódio, propilparabeno de sódio (Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)	0,03 (Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)
218	Metil para- Hidroxibenzoato, Metilparabeno	Para-hidroxibenzoato de metila, metilparabeno	0,03
219	Sodio Metil para- Hidroxibenzoato, Sodio Metilparabeno	Para-hidroxibenzoato de metila de sódio, metilparabeno de sódio	0,03
220	Azufre Dióxido, Anhidrido Sulfuroso	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,004
221	Sodio Sulfito	Sulfito de sódio	0,004 (como SO <sub>2</sub> )
222	Sodio Bisulfito, Sodio Sulfito Ácido	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	0,004 (como SO <sub>2</sub> )
223	Sodio Metabisulfito	Metabissulfito de sódio	0,004 (como SO <sub>2</sub> )
224	Potasio Metabisulfito	Metabissulfito de potássio	0,004 (como SO <sub>2</sub> )
225	Potasio Sulfito	Sulfito de potássio	0,004 (como SO <sub>2</sub> )
226	Calcio Sulfito	Sulfito de cálcio	0,004 (como SO <sub>2</sub> )
227	Calcio Bisulfito, Calcio Sulfito Ácido	Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio	0,004 (como SO <sub>2</sub> )
228	Potasio Bisulfito	Bissulfito de potássio	0,004 (como SO <sub>2</sub> )
242	Dimetil dicarbonato	Dimetil dicarbonato, dicarbonato dimetílico	0,025
	<b>EMULSIONANTE</b>	<b>EMULSIFICANTE</b>	

	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
405	Propilenglicol Alginato	Alginato de Propilenoglicol	0,05
444	Sacarosa Acetato Isobutirato	Acetato Isobutirato de Sacarose	0,03
445	Esteres Glicericos de Colofonia, Ester Gum, Esteres de Glicerol con Resina de madera	Ésteres glicéricos de colofônio, goma éster, ésteres de glicerol com resina de madeira	0,01
	<b>ESPELANTE</b>	<b>ESPELANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
405	Propilenglicol Alginato	Alginato de Propilenoglicol	0,05
	<b>ESTABILIZANTE</b>	<b>ESTABILIZANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
405	Propilenglicol Alginato	Alginato de Propilenoglicol	0,05
444	Sacarosa Acetato Isobutirato	Acetato isobutirato de sacarose	0,03
445	Esteres Glicericos de Colofonia, Ester Gum, Esteres de Glicerol con Resina de madera	Ésteres glicéricos de colofônio, goma éster, ésteres de glicerol com resina de madeira	0,01
472e	Ésteres de Mono- y Diglicéridos de Ácidos Grasos con Ácido Diacetil- tartárico	Ésteres de mono e de glicéridos de ácidos graxos com ácido diacetil tartárico	0,04
473	Esteres grasos de la Sacarosa, Sacaroesteres, Esteres de Ácidos Grasos con sacarosa	Ésteres graxos de sacarose, sacaroésteres, ésteres de ácidos graxos com sacarose	0,1
480	Sodio Dioctil Sulfosuccinato	Dioctil sulfossuccinato de sódio	0,001
	<b>RESALTADOR DE SABOR</b>	<b>REALÇADOR DE SABOR</b>	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
	<b>ESPUMANTE</b>	<b>ESPUMANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
958	Glicirricina	Glicirricina	0,005
999	Quilaya extracto	Extrato de Quilaya	0,02
	<b>HUMECTANTE</b>	<b>UMECTANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
	<b>SECUESTRANTE</b>	<b>SEQUESTRANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
338	Acido Fosfórico, Acido Orto-Fosfórico	Acido Fosfórico, Acido Orto-Fosfórico	0,07 (Como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
385	Sodio-(di) EDTA Calcico, Calcio Disodio Etilendiamina Tetraacetato	EDTA cálcio dissódico, etilendiaminotetraacetato de cálcio e dissódico	0,0035
386	Sodio-(di) EDTA, Sodio-(di) Etilendiamina Tetraacetato	EDTA dissódico, etilendiaminotetraacetato dissódico	0,0035

452i	Sodio Polifosfato, Sodio Metafosfato, Sodio Hexametáfosfato, sal de Graham	Hexametáfosfato de sódio, polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio	0,07 (Como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
<b>16.2.2.2 Preparados líquidos para bebidas gasificadas y no gasificadas</b>			
<b>16.2.2.2. Preparados líquidos para bebidas gaseificadas e não gaseificadas</b>			
Se admitten las mismas funciones que para 16.2.2.1 y los aditivos para cada función en cantidades tales que el producto listo para consumo contenga como máximo las concentraciones establecidas para la categoría 16.2.2.1			
Admitem-se as mesmas funções que para 16.2.2.1; e os aditivos para cada função em quantidades tais que o produto pronto para o consumo contenha no máximo os limites estabelecidos para a categoria 16.2.2.1.			
<b>16.2.2.3. Polvos para preparar bebidas gasificadas y no gasificadas</b>			
<b>16.2.2.3. Pós para o preparo de bebidas gaseificadas e não gaseificadas</b>			
Se admitten las mismas funciones, excepto la función conservador, que para 16.2.2.1; y los mismos aditivos, excepto los conservadores, para cada función en cantidades tales que el producto listo para consumo contenga como máximo las concentraciones establecidas para la categoría 16.2.2.1. Se admite también el uso de Antiaglutinantes/Antihumectantes y de un humectante adicional en cantidades tales que el producto listo para el consumo contenga como máximo las concentraciones que se indican a continuación:			
Admitem-se as mesmas funções, exceto a função conservador, que para 16.2.2.1; e os mesmos aditivos, exceto os conservadores, para cada função em quantidades tais que o produto pronto para o consumo contenha no máximo os limites estabelecidos para a categoria 16.2.2.1 Admite-se também o uso de antiaglutinante/antihumectantes e de um umectante adicional, em quantidades tais que no produto pronto para consumo contenha no máximo os limites estabelecidos, como se indica a seguir:			
	<b>ANTIAGLUTINANTE/ ANTIHUMECTANTE</b>	<b>ANTIAGLUTINANTE/ ANTIUMECTANT</b>	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
341 iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio-(tri) Orto-fosfato	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	0,07 (Como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
	<b>HUMECTANTE</b>	<b>UMECTANTE</b>	
480	Diocetil sulfossuccinato de sódio	Diocetil sulfossuccinato de só	0,001
(*) Cuando para una determinada función se autoricen dos o más aditivos con concentración máxima numérica asignada, la suma de las cantidades a utilizar en un alimento no podrá ser superior a la cantidad máxima correspondiente al aditivo permitido en mayor cantidad y la cantidad de cada aditivo no podrá ser superior a su límite individual. Cuando un aditivo tenga dos o más funciones asignadas para un mismo alimento, la cantidad a utilizar en ese alimento no podrá ser superior a la cantidad indicada en la función en la que se le asigna mayor concentración.			
(*) Quando para uma determinada função são autorizados dois ou mais aditivos com limite máximo numérico estabelecido, a soma das quantidades a serem utilizadas no alimento não pode ser superior a quantidade máxima correspondente ao aditivo permitido em maior quantidade, e a quantidade de cada aditivo não poderá ser superior ao seu limite individual. Se um aditivo apresentar duas ou mais funções permitidas para o mesmo			



alimento, a quantidade a ser utilizada neste alimento não poderá ser superior a quantidade indicada na função em que o aditivo é permitido em maior concentração.

Fonte: RDC5/2007

## REFRESCO

**1-Referências:** Decreto 6.871/2009, art. 22; IN MAPA 19/2013, Anexo II e art. 16; IN MAPA 30/99 alterada pela IN MAPA 3/2018; RDC 5/2007.

**2-Definição:** Refresco ou bebida de fruta ou de vegetal é a bebida não fermentada, obtida pela diluição, em água potável, do suco de fruta, polpa ou extrato vegetal de sua origem, com ou sem adição de açúcares. (Art. 22 do Decreto 6.871/2009).

### 3- Denominação:

Denominações possíveis	Quantidade de suco/ extrato	Observações	Exceções
refresco de fruta	Ver o anexo II da IN MAPA 19/2013 (tabela abaixo). Quando não estabelecido no anexo, seguir mínimo de 10% v/v	refresco com duas ou mais frutas deve ter no mínimo 10% de suco	Não se denomina como "refresco de fruta" os refrescos com apenas uma dessas frutas: maracujá, maçã, limão, laranja, tangerina ou uva.
refresco de vegetal	Ver o anexo II da IN MAPA 19/2013 (tabela abaixo). Quando não estabelecido no anexo II, adotar o mínimo de 5% m/v	refresco com dois ou mais vegetais deve ter no mínimo 5% de suco	-
refresco de extrato	Ver o anexo II da IN MAPA 19/2013 (tabela abaixo).	-	Não se denomina "refresco de extrato" o refresco que possui apenas extrato de guaraná.
refresco misto	A soma dos ingredientes característicos (fruta, vegetal ou extrato), excluindo os extratos, deve ser de 10% m/v	-	-
refresco de guaraná	0,02 g de sementes de guaraná ou o equivalente em extrato padronizado, com no mínimo 1,2% de cafeína	Quando for utilizado extrato de guaraná, deverá ser indicada a porcentagem de sementes de guaraná no extrato.	
refresco de maracujá	6% de suco	suco de maracujá a 11 <sup>o</sup> Brix a 20 <sup>o</sup> C	
refresco de maçã	20% de suco	suco de maçã a 10,5 <sup>o</sup> Brix a 20 <sup>o</sup> C	-
refresco de limão ou soda limonada	5% de suco	suco de limão com 5% de acidez em ácido cítrico	-
refresco de tangerina	30% de suco	suco de tangerina a 10 <sup>o</sup> Brix a 20 <sup>o</sup> C	-

refresco de laranja	30% de suco	suco de laranja a 10,5° Brix a 20° C	-
refresco de uva	30% de suco	suco de uva a 14° Brix a 20 ° C	-

Para versões adoçadas, gaseificadas, dietética ou de baixa caloria: inserir os termos no fim da denominação. Ex: refresco de fruta de baixa caloria.

Para refrescos "reduzido em açúcares" e "baixo em açúcares" a denominação é idêntica a do produto convencional adoçado.

Para refrescos gaseificados, a denominação pode conter o nome da fruta/vegetal ou extrato. Ex. refresco de morango gaseificado.

Fonte: IN MAPA 19/2013, anexo II; Decreto 6.871/2009, art. 23; IN SDA 37/2018.

Conforme a IN MAPA 30/99 alterada pela IN MAPA 3/2018, se de baixa caloria (até 20 kcal /100ml) e sem adição de açúcares, deve ser adicionada à denominação o termo " de baixa caloria". O termo "dietético" deve ser utilizado no final da denominação se o produto não contiver açúcar adicionado e tiver 0,5 g/100ml de açúcares.

Para as bebidas que possuem a associação e açúcares e edulcorantes, **deve ser** mantidas as denominações originais, devendo constar na rotulagem as frases: "reduzido ou baixo" ou "baixo em açúcares", **atendendo aos critérios estabelecidos na RDC 54/2012.**

#### 4- Parâmetros analíticos:

Parâmetros	Mínimo	Máximo
Graduação alcoólica (% v/v a 20° C)	-	0,5
Açúcares totais	?	?
Conservantes	-	Conforme a RDC 5/2007, Conforme a RDC 18/2008
Edulcorantes	-	(Se de baixa caloria, dietético, reduzido ou baixo em açúcares; ausente para produtos tradicionais).
Corantes	-	Conforme a RDC 5/2007

Formatado: Centralizado

Formatado: Centralizado

Formatado: Fonte: Não Negrito, Cor da fonte: Automática

Formatado: Centralizado

Formatado: Fonte: Não Negrito, Cor da fonte: Vermelho

Formatado: Fonte: Não Negrito, Cor da fonte: Automática

Formatado: Fonte: Não Negrito, Cor da fonte: Vermelho

Formatado: Fonte: Não Negrito, Cor da fonte: Automática

QUANTIDADES DE SUCO DE FRUTA, SUCO DE VEGETAL, POLPA DE FRUTA, EXTRATO PADRONIZADO E EXTRATO DE FRUTA PARA CEM MILITROS DE REFRESCO		
FRUTA	Quantidade mínima em mililitros	Quantidade mínima de sólidos totais do açaí ou juçara mililitros
Abacaxi	30	...
Açaí, açaí fino, açaí médio, açaí grosso ou polpa de açaí	...	4,0
Açaí açaí fino classificado	3,5	...

Açaí médio classificado	3	...
Açaí grosso classificado	2,5	...
Açaí polpa de açaí classificado	10,00	...
Cajá	20,00	...
Caju	10,00	...
Juçara (Eutherpe edulis)	...	4,0
Juçara (Eutherpe edulis) classificado	5,00	...
Goiaba	15,00	...
Manga	20,00	...
Mangaba	15,00	...
Maracujá	6,00	...
Morango	5,00	...
Pera	20,00	...
Pêssego	30,00	...
Tomate, Suco	30,00	...
Duas ou mais	10,00	...
Frutas		...
Vegetal		Quantidade mínima em gramas
Caju, castanha		5,0
Cana-de-açúcar, suco de cana/ caldo de cana		30,0
Soja, em proteína de soja		2,0
Dois ou mais vegetais		5,0
Extratos padronizado		Quantidade mínima em gramas
Gengibre, extrato padronizado com, no mínimo 0,03% de gingerol		0,20
Guaraná, semente de guaraná ou equivalente em extrato padronizado com, no mínimo 1,2% de cafeína		0,02
Açaí, extrato padronizado com, no mínimo 0,025% de antocianinas		0,5
Extrato de fruta		0,5
Cereja a 20° Brix		0,5
Kiwi a 10,0° Brix		0,5

Fonte: Anexo II da IN MAPA 19/2013

### 5- Aditivos/ Ingredientes:

Conforme o art. 16 da IN MAPA 19/2013, são ingredientes opcionais:

I - açúcares;

II - gás carbônico, industrialmente puro;

III - vitaminas, sais minerais, fibras e outros nutrientes, em conjunto ou separadamente, desde que em conformidade com o estabelecido em legislação

específica da Anvisa, em que o cloreto de sódio, em quantidade inferior à considerada não significativa para sódio; e  
IV - ingrediente alternativo.

<b>ANEXO</b>			
ASIGNACIÓN DE ADITIVOS CATEGORIA 16.2- BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS			
ATRIBUIÇÃO DE ADITIVOS CATEGPRÍA 16.2-BEBIDAS NÃO ALCOOLICAS			
<b>ADITIVOS</b>			
Números	Funcion/Nombre	Função/Nome	Concentración/máxima/Limite máximo
INS	Español	Português	g/100 ml (*)
1.6.2.2 BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS GASIFICADAS Y NO GASIFICADAS			
16.2.2 BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS GASEIFICADFAS E NÃO GASEIFICADAS			
16.2.2.1 Lista para consumo			
16.2.2.1 Pontos para consumo			
	<b>ACIDULANTES</b>	<b>ACIDULANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
334	Ácido Tartárico (L(+)-)	Ácido Tartárico (L(+)-)	0,5
338	Ácido Fosfórico Ácido Orto-fosfórico	Ácido Fosfórico,Ácido Orto-Fosfórico	0,07 (Como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
	<b>REGULADOR DE ACIDEZ</b>	<b>REGULADOR DE ACIDEZ</b>	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
335i	Sodio-(mono) Tartrato	Tartarato monossódico	0,5 (como ác. Tartárico)
335ii	Sodio-(di) Tartrato	Tartarato dissódico	0,5 (como ác. Tartárico)
336i	Potasio Tartrato Ácido, Potasio Bitartrato, Potasio- (mono) Tartrato	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,5 (como ác. Tartárico)
336ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio d-Tartrato, Potasio- (di) Tartrato	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio	0,5 (como ác. Tartárico)
337	Potasio y Sodio Tartrato	Tartarato duplo de sódio e potássio, tartarato ácido de potássio	0,5 (como ác. Tartárico)
338	Ácido Fosfórico, Ácido Orto-Fosfórico	Ácido Fosfórico, Ácido Orto-Fosfórico	0,07 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )

339i	Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio- (mono) Ortofosfato	Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, Fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, Dihidrogênio Fosfato de Sódio, Dihidrogênio Ortofosfato Monossódico, Dihidrogênio Monofosfato Monossódico	0,07 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
339ii	Fosfato dissódico	Fosfato dissódico, Hidrogênio Monofosfato dissódico, Hidrogênio ortofosfato dissódico, Hidrogênio Fosfato Dissódico, Fosfato de Sódio Dibásico, Fosfato Ácido Dissódico, Fosfato de Sódio Secundário	0,07 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
340i	Potasio-(mono) Fosfato, Potasio Fosfato Ácido, Potasio-(mono) Ortofosfato	fosfato ácido de potássio, ortofosfato monopotássico, Fosfato de potássio monobásico monofosfato monopotássico, Bifosfato de Potássio, Dihidrogênio Fosfato de Potássio, Dihidrogênio monofosfato monopotássico	0,07 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
340ii	Potasio-(di) Fosfato, Potasio-(di) Monofosfato, Potasio-(di) Ortofosfato	Fosfato dipotássico, monofosfato dipotássico, hidrogênio ortofosfato dipotássico, Fosfato de Potássio Dibásico, Fosfato Ácido Dipotássico Fosfato de Potássio Secundário, Hidrogênio Monofosfato dipotássico, Hidrogênio fosfato dipotássico	
341i	Calcio Fosfato monobásico , Fosfato monocálcico, Ortofosfato monocálcico	Fosfato monocálcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocálcico, fosfato de cálcio monobásico, bifosfato de cálcio, fosfato ácido de cálcio, dihidrogênio fosfato de cálcio	
341ii	Calcio (di) Fosfato, Calcio fosfato dibásico, calcio (di) ortofosfato	Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, fosfato de cálcio dibásico, hidrogênio ortofosfato de cálcio, fosfato de cálcio secundário, hidrogênio fosfato de cálcio, hidrogênio monofosfato de cálcio	
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio- (tri) Ortofosfato	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	
355	Acido Adípico	Acido Adípico	
	<b>ANTIESPUMANTE</b>	<b>ANTIESPUMANTE</b>	

	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
900a	Dimetilpolisiloxano, Dimetilsilicona, Polidimetilsiloxano	Dimetilpolisiloxano, polidimetilsiloxano, dimetilsilicone	0,001
	<b>ANTIOXIDANTE</b>	<b>ANTIOXIDANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
304	Ascorbil Palmitato	Palmitato de ascorbila	0,01
305	Ascorbil Estearato	Estearato de ascorbila	0,01
	<b>AROMATIZANTE</b>	<b>AROMATIZANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
	<b>COLORANTE</b>	<b>COLORANTE</b>	
100i	Cúrcuma, Curcumina	Curcumina, cúrcum	0,01 (como curmina)
101i	Riboflavina	Riboflavina	<i>quantum satis</i>
101ii	Riboflavina 5'- Fosfato de Sodio	Riboflavina 5'- fosfato de sódio	<i>quantum satis</i>
102	Tartrazina, laca de Al	Tartrazina, laca de Al	0,01
104	Amarillo de Quinoleína	Amarelo de Quinoleína	0,01
110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset, laca de Al	Amarelo crepúsculo FCF, amarelo sunset, laca de Al	0,01
120	Cochinilla, Acido Carmínico, Carmín, sales de Na, K, NH4 y Ca	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH4 e Ca	0,01
122	Azorrubina	Azorrubina	0,005
123	Amaranto, Bordeaux S, laca de Al	Amaranto, Bordeaux S, laca de Al	0,005
124	Ponceau 4R, laca de Al	Ponceau 4R, laca de Al	0,005
127	Eritrosina, laca de Al	Eritrosina, laca de Al	0,001
129	Rojo 40, Rojo Allura AC, laca de Al	Vermelho 40, Vermelho Allura AC, laca de Al	0,01
131	Azul Patente V, laca de A1	Azul patente V, laca de A	0,005
132	Indigotina, Carmin de Indigo, laca de Al	Indigotina, carmin de índico, laca de Al	0,01
133	Azul Brillante FCF, laca de A1	Azul Brillante FCF, laca de Al	0,01
140i	Clorofila	Clorofila	<i>quantum satis</i>
140ii	Clorofilina	Clorofilina	<i>quantum satis</i>
141i	Clorofila Cúprica	Clorofila cúprica	<i>quantum satis</i>
141ii	Clorofilina Cúprica, Sales de Sodio y Potasio	Clorofilina cúprica e seus sais de sódio e potássio	<i>quantum satis</i>
143	Verde Indeleble, Verde Rápido FCF, Fast Green FCF, laca de Al	Verde rápido FCF, verde indelével, fast green FCF, laca de Al	0,005
150a	Caramelo I- Simple	Caramelo I - simples	<i>quantum satis</i>
150b	Caramelo II- Proceso Sulfito Caustico	Caramelo II - processo sulfito cáustico	<i>quantum satis</i>
150c	Caramelo III- Proceso Amonio	Caramelo III - processo amônia	<i>quantum satis</i>
150d	Caramelo IV- Proceso Sulfito Amonio	Caramelo IV - processo sulfito-amônia	<i>quantum satis</i>

151	Negro Brillante BN, Negro PN	Negro Brilhante BN, Negro PN	0,01
155	Marrón HT	Marrom HT	0,005
160a i	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural)	Beta - Caroteno (sintético idêntico ao natural)	<i>quantum satis</i>
160a ii	Carotenos: Extractos Naturales	Carotenos: Extratos Naturais	<i>quantum satis</i>
160b	Rocu, Annatto extracto, Urucum, Bixina, Norbixina, sales de Na y K	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,005 ( como Bixina)
160c	Paprika, Capsantina, Capsorubina	Páprica, capsorubina, capsantina	<i>quantum satis</i>
160d	Licopeno	Licopeno	0,01
160e	Beta-apo- 8'Carotenal	Beta-apo- 8'Carotenal	0,01
160f	Ester Metílico o Etilico del Acido Beta-Apo-8' Carotenico	Éster etílico ou metílico do ácido beta-apo- 8' carotenóico	0,01
161b	Luteína	Luteína	0,01
162	Rojo de Remolacha, Betanina	Vermelho de beterraba, betanina	<i>quantum satis</i>
163i	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	Antocianinas (de frutas e hortaliças)	<i>quantum satis</i>
171	Dióxido de Titanio	Dióxido de Titanio	<i>quantum satis</i>
	<b>CONSERVADOR</b>	<b>CONSERVADOR</b>	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
200	Acido Sórbico	Acido Sórbico	0,03 para bebidas con/com gás 0,08 para bebidas sin/sem gás
201	Sodio Sorbato	Sorbato de sódio	0,03 (como ác. sórbico) para bebidas con/com gás 0,08 (como ác. sórbico) para bebidas sin/sem gás
202	Potasio Sorbato	Sorbato de potássio	0,03 (como ác. sórbico) para bebidas con/com gás 0,08 (como ác. sórbico) para bebidas sin/sem gás
203	Calcio Sorbato	Sorbato de cálcio	0,03 (como ác. sórbico) para bebidas con/com gás 0,08 (como ác. sórbico) para bebidas sin/sem gás
210	Acido Benzoico	Ácido benzoico	0,05
211	Sodio Benzoato	Benzoato de sódio	0,05 (como ác. benzoico)
212	Potasio Benzoato	Benzoato de potássio	0,05 (como ác. benzoico)
213	Calcio Benzoato	Benzoato de cálcio	0,05 (como ác. benzoico)



216 (Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)	Propil para-Hidroxibenzoato, Propilparabeno (Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)	Para-hidroxibenzoato de propila, propilparabeno (Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)	0,03—(Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)
217 (Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)	Sodio Propil para-Hidroxibenzoato, Sodio Propilparabeno (Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)	Para-hidroxibenzoato de propila de sódio, propilparabeno de sódio (Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)	0,03—(Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)
218	Metil para- Hidroxibenzoato, Metilparabeno	Para-hidroxibenzoato de metila, metilparabeno	0,03
219	Sodio Metil para-Hidroxibenzoato, Sodio Metilparabeno	Para-hidroxibenzoato de metila de sódio, metilparabeno de sódio	0,03
220	Azúfre Dióxido, Anhidrido Sulfuroso	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,004
221	Sodio Sulfito	Sulfito de sódio	0,004 (como SO <sub>2</sub> )
222	Sodio Bisulfito, Sodio Sulfito Ácido	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	0,004 (como SO <sub>2</sub> )
223	Sodio Metabisulfito	Metabissulfito de sódio	0,004 (como SO <sub>2</sub> )
224	Potasio Metabisulfito	Metabissulfito de potássio	0,004 (como SO <sub>2</sub> )
225	Potasio Sulfito	Sulfito de potássio	0,004 (como SO <sub>2</sub> )
226	Calcio Sulfito	Sulfito de cálcio	0,004 (como SO <sub>2</sub> )
227	Calcio Bisulfito, Calcio Sulfito Ácido	Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio	0,004 (como SO <sub>2</sub> )
228	Potasio Bisulfito	Bissulfito de potássio	0,004 (como SO <sub>2</sub> )
242	Dimetil dicarbonato	Dimetil dicarbonato, dicarbonato dimetilico	0,025
	<b>EMULSIONANTE</b>	<b>EMULSIFICANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
405	Propilenglicol Alginato	Alginato de Propilenoglicol	0,05
444	Sacarosa Acetato Isobutirato	Acetato Isobutirato de Sacarose	0,03
445	Esteres Glicericos de Colofonia, Ester Gum, Esteres de Glicerol con Resina de madera	Ésteres glicéricos de colofônio, goma éster, ésteres de glicerol com resina de madeira	0,01
	<b>ESPELANTE</b>	<b>ESPELANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
405	Propilenglicol Alginato	Alginato de Propilenoglicol	0,05
	<b>ESTABILIZANTE</b>	<b>ESTABILIZANTE</b>	

	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
405	Propilenglicol Alginato	Alginato de Propilenoglicol	0,05
444	Sacarosa Acetato Isobutirato	Acetato isobutirato de sacarose	0,03
445	Esteres Glicericos de Colofonia, Ester Gum, Esteres de Glicerol con Resina de madera	Ésteres glicéricos de colofônio, goma éster, ésteres de glicerol com resina de madeira	0,01
472e	Ésteres de Mono- y Diglicéridos de Ácidos Grasos con Ácido Diacetil- tartárico	Ésteres de mono e de glicérideos de ácidos graxos com ácido diacetil tartárico	0,04
473	Esteres grasos de la Sacarosa, Sacaroesteres, Esteres de Ácidos Grasos con sacarosa	Ésteres graxos de sacarose, sacaroésteres, ésteres de ácidos graxos com sacarose	0,1
480	Sodio Dioctil Sulfosuccinato	Dioctil sulfossuccinato de sódio	0,001
	<b>RESALTADOR DE SABOR</b>	<b>REALÇADOR DE SABOR</b>	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
	<b>ESPUMANTE</b>	<b>ESPUMANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
958	Glicirricina	Glicirricina	0,005
999	Quilaya extracto	Extrato de Quilaia	0,02
	<b>HUMECTANTE</b>	<b>UMECTANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
	<b>SECUESTRANTE</b>	<b>SEQUESTRANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
338	Acido Fosfórico, Acido Orto-Fosfórico	Acido Fosfórico, Acido Orto-Fosfórico	0,07 (Como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
385	Sodio-(di) EDTA Calcico, Calcio Disodio Etilendiamina Tetraacetato	EDTA cálcio dissódico, etilendiaminotetraacetato de cálcio e dissódico	0,0035
386	Sodio-(di) EDTA, Sodio-(di) Etilendiamina Tetraacetato	EDTA dissódico, etilendiaminotetraacetato dissódico	0,0035
452i	Sodio Polifosfato, Sodio Metafosfato, Sodio Hexametfosfato, sal de Graham	Hexametfosfato de sódio, polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio	0,07 (Como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
<b>16.2.2.2 Preparados líquidos para bebidas gasificadas y no gasificadas</b>			
<b>16.2.2.2. Preparados líquidos para bebidas gaseificadas e não gaseificadas</b>			
Se admiten las mismas funciones que para 16.2.2.1 y los aditivos para cada función en cantidades tales que el producto listo para consumo contenga como máximo las concentraciones establecidas para la categoría 16.2.2.1			

Admitem-se as mesmas funções que para 16.2.2.1; e os aditivos para cada função em quantidades tais que o produto pronto para o consumo contenha no máximo os limites estabelecidos para a categoria 16.2.2.1.			
<b>16.2.2.3. Polvos para preparar bebidas gasificadas y no gasificadas</b>			
<b>16.2.2.3. Pós para o preparo de bebidas gaseificadas e não gaseificadas</b>			
Se admiten las mismas funciones, excepto la función conservador, que para 16.2.2.1; y los mismos aditivos, excepto los conservadores, para cada función en cantidades tales que el producto listo para consumo contenga como máximo las concentraciones establecidas para la categoría 16.2.2.1. Se admite también el uso de Antiaglutinantes/Antihumectantes y de un humectante adicional en cantidades tales que el producto listo para el consumo contenga como máximo las concentraciones que se indican a continuación:			
Admitem-se as mesmas funções, exceto a função conservador, que para 16.2.2.1; e os mesmos aditivos, exceto os conservadores, para cada função em quantidades tais que o produto pronto para o consumo contenha no máximo os limites estabelecidos para a categoria 16.2.2.1 Admite-se também o uso de antiaglutinante/antiumectantes e de um umectante adicional, em quantidades tais que no produto pronto para consumo contenha no máximo os limites estabelecidos, como se indica a seguir:			
	<b>ANTIAGLUTINANTE/ ANTIHUMECTANTE</b>	<b>ANTIAGLUTINANTE/ ANTIUMECTANT</b>	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
341 iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio-(tri) Orto-fosfato	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	0,07 (Como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
	<b>HUMECTANTE</b>	<b>UMECTANTE</b>	
480	Diocetil sulfossuccinato de sódio	Diocetil sulfossuccinato de só	0,001
(*) Cuando para una determinada función se autoricen dos o más aditivos con concentración máxima numérica asignada, la suma de las cantidades a utilizar en un alimento no podrá ser superior a la cantidad máxima correspondiente al aditivo permitido en mayor cantidad y la cantidad de cada aditivo no podrá ser superior a su límite individual. Cuando un aditivo tenga dos o más funciones asignadas para un mismo alimento, la cantidad a utilizar en ese alimento no podrá ser superior a la cantidad indicada en la función en la que se le asigna mayor concentración.			
(*) Quando para uma determinada função são autorizados dois ou mais aditivos com limite máximo numérico estabelecido, a soma das quantidades a serem utilizadas no alimento não pode ser superior a quantidade máxima correspondente ao aditivo permitido em maior quantidade, e a quantidade de cada aditivo não poderá ser superior ao seu limite individual. Se um aditivo apresentar duas ou mais funções permitidas para o mesmo alimento, a quantidade a ser utilizada neste alimento não poderá ser superior a quantidade indicada na função em que o aditivo é permitido em maior concentração.			

Fonte: RDC5/2007

## REFRIGERANTE

**1-Referências:** Decreto 6.781/2009, art. 23; IN MAPA 19/2013, Anexo III; IN MAPA 30/99 alterada pela IN MAPA 3/2018; RDC, 5/2007.

**2-Definição:** Refrigerante é a bebida gaseificada, obtida pela dissolução, em água potável, de suco ou extrato vegetal de sua origem, adicionada de açúcar. (Art. 23 do Decreto 6.781/2009).

### 2- Denominação:

Denominações possíveis	Quantidade de suco/ extrato	Observações	Exceções
refrigerante de fruta	Ver o anexo III da IN MAPA 19/2013 (tabela abaixo). Quando não estabelecido no anexo, seguir mínimo de 5% v/v	Refrigerante com duas ou mais frutas deve ter no mínimo 5% de suco	Não se denomina como "refrigerante de fruta" os refrigerantes com <u>apenas uma</u> dessas frutas: maçã, limão, laranja, tangerina ou uva.
refrigerante de vegetal	Ver o anexo III da IN MAPA 19/2013 (tabela abaixo). Quando não estabelecido no anexo, seguir mínimo de 5% m/v	Refrigerante com dois ou mais vegetais deve ter no mínimo 5% de suco	-
refrigerante de extrato	Ver o anexo III da IN MAPA 19/2013 (tabela abaixo).	-	Não se denomina "refrigerante de extrato" os refrigerantes que possuem apenas extrato de guaraná ou extrato de cola
refrigerante misto	A soma dos ingredientes característicos (fruta, vegetal ou extrato), excluindo os extratos, deve ser de 5% m/v	-	-
refrigerante de guaraná	0,02 g de sementes de guaraná ou o equivalente em extrato padronizado, com no mínimo 1,2% de cafeína	Quando for utilizado extrato de guaraná, deverá ser indicada a porcentagem de sementes de guaraná no extrato.	
refrigerante de cola	Não há quantidade mínima definida		A espécie Cola nitida é proibida (só é permitida C. acuminata)
refrigerante de maçã	5% de suco	suco de maçã a 10,5 <sup>o</sup> Brix	-
refrigerante de limão ou soda limonada	2,5% de suco	suco de limão com 5% de acidez em ácido cítrico	-
refrigerante de tangerina	10% de suco	suco de tangerina a 10,5 <sup>o</sup> Brix	-
refrigerante de laranja	10% de suco	suco de laranja a 10,5 <sup>o</sup> Brix	-

refrigerante de uva	10% de suco	suco de uva a 14° Brix	-
---------------------	-------------	------------------------	---

**Quando se tratar de versões dietética ou de baixa caloria: inserir os termos no fim da denominação. Ex: refrigerante de fruta de baixa caloria. Para refrigerantes "reduzido em açúcares " e "baixo em açúcares" a denominação é idêntica a do produto convencional.**

Conforme a IN MAPA 30/99 alterada pela IN MAPA 3/2018, se de baixa caloria (até 20 kcal /100ml) e sem adição de açúcares, deve ser adicionada à denominação o termo “ de baixa caloria”. O termo “dietético” deve ser utilizado no final da denominação se o produto não contiver açúcar adicionado e tiver 0,5 g/100ml de açúcares.

Para as bebidas que possuem a associação e açúcares e edulcorantes, **deve ser** mantidas as denominações originais, devendo constar na rotulagem as frases: “**reduzido ou baixo**” ou “**baixo em açúcares**”, **atendendo aos critérios estabelecidos na RDC 54/2012.**

#### 4- Parâmetros analíticos:

QUANTIDADES DE SUCO DE FRUTA, SUCO DE VEGETAL, POLPA DE FRUTA, EXTRATO PADRONIZADO E EXTRATO DE FRUTA PARA CEM MILITROS DE REFRIGERANTE		
FRUTA	Quantidade mínima em mililitros	Quantidade mínima de sólidos totais do açaí ou juçara mililitros
Abacaxi	10,0	...
Açaí, açaí fino, açaí médio, açaí grosso ou polpa de açaí	...	2,0
Açaí açaí fino classificado	1,8	...
Açaí médio classificado	1,6	...
Açaí grosso classificado	1,25	2,0
Açaí polpa de açaí classificado	5,0	...
Cajá	5,0	...
Caju	5,0	...
Juçara (Eutherpe edulis)	...	2,0
Juçara (Eutherpe edulis) classificado	2,5	...
Goiaba	5,0	...
Manga	5,0	...
Maracujá	3,0	...
Morango	2,5	...
Pera	5,0	...
Pêssego	5,0	...
Tomate, Suco	10,0	...
Duas ou mais FRUTAS	5,0	...
VEGETAL	Quantidade mínima em gramas	

Caju, castanha	2,5
Cana-de-açúcar, suco de cana/ caldo de cana	20
Soja, em proteína de soja	1,0
Dois ou mais vegetais	5,0
Extratos padronizado	Quantidade mínima em gramas
Gengibre, extrato padronizado com, no mínimo 0,03% de gingerol	0,20
Guaraná, semente de guaraná ou equivalente em extrato padronizado com, no mínimo 1,2% de cafeína	0,02
Açaí, extrato padronizado com, no mínimo 0,025% de antocianinas	0,5
Extrato de fruta	Quantidade mínima em gramas
Cereja a 20° Brix	0,5
Framboesa a 19° Brix	0,5
Kiwi a 10,0° Brix	0,5

Fonte: Anexo III da IN MAPA 19/2013

#### 5-Aditivos/ Ingredientes:

Conforme o art. 20 da IN MAPA 19/2013, são ingredientes opcionais:

- I - vitaminas, sais minerais, fibras e outros nutrientes, em conjunto ou separadamente, desde que em conformidade com o estabelecido em legislação específica da ANVISA, em que o cloreto de sódio, em quantidades inferiores às consideradas não significativas para sódio; e
- II - ingrediente alternativo.

ANEXO			
ASIGNACIÓN DE ADITIVOS CATEGORIA 16.2- BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS			
ATRIBUIÇÃO DE ADITIVOS CATEGORIA 16.2-BEBIDAS NÃO ALCOOLICAS			
ADITIVOS			
Números	Funcion/Nombre	Função/Nome	Concentración/máxima/Limite máximo
INS	Español	Português	g/100 ml (*)
1.6.2.2 BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS GASIFICADAS Y NO GASIFICADAS			
16.2.2 BEBIDAS NÃO ALCOOLICAS GASEIFICADAS E NÃO GASEIFICADAS			
16.2.2.1 Lista para consumo			
16.2.2.1 Pontos para consumo			

	<b>ACIDULANTES</b>	<b>ACIDULANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
334	Ácido Tartárico (L(+)-)	Ácido Tartárico (L(+)-)	0,5
338	Ácido Fosfórico Ácido Orto-fosfórico	Ácido Fosfórico,Ácido Orto-Fosfórico	0,07 (Como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
	<b>REGULADOR DE ACIDEZ</b>	<b>REGULADOR DE ACIDEZ</b>	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
335i	Sodio-(mono) Tartrato	Tartarato monossódico	0,5 (como ác. Tartárico)
335ii	Sodio-(di) Tartrato	Tartarato dissódico	0,5 (como ác. Tartárico)
336i	Potasio Tartrato Ácido, Potasio Bitartrato, Potasio- (mono) Tartrato	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,5 (como ác. Tartárico)
336ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio d-Tartrato, Potasio- (di) Tartrato	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio	0,5 (como ác. Tartárico)
337	Potasio y Sodio Tartrato	Tartarato duplo de sódio e potássio, tartarato ácido de potássio	0,5 (como ác. Tartárico)
338	Ácido Fosfórico, Ácido Orto-Fosfórico	Ácido Fosfórico, Ácido Orto-Fosfórico	0,07 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
339i	Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio- (mono) Ortofosfato	Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, Fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, Dihidrogênio Fosfato de Sódio, Dihidrogênio Ortofosfato Monossódico, Dihidrogênio Monofosfato Monossódico	0,07 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
339ii	Fosfato disódico	Fosfato dissódico, Hidrogênio Monofosfato dissódico, Hidrogênio ortofosfato dissódico, Hidrogênio Fosfato Dissódico, Fosfato de Sódio Dibásico, Fosfato Ácido Dissódico, Fosfato de Sódio Secundário	0,07 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
340i	Potasio-(mono) Fosfato, Potasio Fosfato Ácido, Potasio-(mono) Ortofosfato	fosfato ácido de potássio, ortofosfato monopotássico, Fosfato de potássio monobásico monofosfato monopotássico, Bifosfato de Potássio, Dihidrogênio Fosfato de Potássio, Dihidrogênio monofosfato monopotássico	0,07 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )

340ii	Potasio-(di) Fosfato, Potasio-(di) Monofosfato, Potasio-(di) Ortofosfato	Fosfato dipotássico, monofosfato dipotássico, hidrogênio ortofosfato dipotássico, Fosfato de Potássio Dibásico, Fosfato Ácido Dipotássico Fosfato de Potássio Secundário, Hidrogênio Monofosfato dipotássico, Hidrogênio fosfato dipotássico	
341i	Calcio Fosfato monobásico , Fosfato monocálcico, Ortofosfato monocálcico	Fosfato monocálcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocálcico, fosfato de cálcio monobásico, bifosfato de cálcio, fosfato ácido de cálcio, dihidrogênio fosfato de cálcio	
341ii	Calcio (di) Fosfato, Calcio fosfato dibásico, calcio (di) ortofosfato	Fosfato dicalcio, fosfato dibásico de cálcio, fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, fosfato de cálcio dibásico, hidrogênio ortofosfato de cálcio, fosfato de cálcio secundário, hidrogênio fosfato de cálcio, hidrogênio monofosfato de cálcio	
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio- (tri) Ortofosfato	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	
355	Acido Adípico	Acido Adípico	
	<b>ANTIESPUMANTE</b>	<b>ANTIESPUMANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
900a	Dimetilpolisiloxano, Dimetilsilicona, Polidimetilsiloxano	Dimetilpolisiloxano, polidimetilsiloxano, dimetilsilicone	0,001
	<b>ANTIOXIDANTE</b>	<b>ANTIOXIDANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
304	Ascorbil Palmitato	Palmitato de ascorbila	0,01
305	Ascorbil Estearato	Estearato de ascorbila	0,01
	<b>AROMATIZANTE</b>	<b>AROMATIZANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
	<b>COLORANTE</b>	<b>COLORANTE</b>	
100i	Cúrcuma, Curcumina	Curcumina, cúrcum	0,01 (como curmina)
101i	Riboflavina	Riboflavina	<i>quantum satis</i>
101ii	Riboflavina 5'- Fosfato de Sodio	Riboflavina 5'- fosfato de sódio	<i>quantum satis</i>
102	Tartrazina, laca de Al	Tartrazina, laca de Al	0,01
104	Amarillo de Quinoleína	Amarelo de Quinoleína	0,01



110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset, laca de Al	Amarelo crepúsculo FCF, amarelo sunset, laca de Al	0,01
120	Cochinilla, Acido Carmínico, Carmín, sales de Na, K, NH4 y Ca	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH4 e Ca	0,01
122	Azorrubina	Azorrubina	0,005
123	Amaranto, Bordeaux S, laca de Al	Amaranto, Bordeaux S, laca de Al	0,005
124	Ponceau 4R, laca de Al	Ponceau 4R, laca de Al	0,005
127	Eritrosina, laca de Al	Eritrosina, laca de Al	0,001
129	Rojo 40, Rojo Allura AC, laca de Al	Vermelho 40, Vermelho Allura AC, laca de Al	0,01
131	Azul Patente V, laca de A1	Azul patente V, laca de A	0,005
132	Indigotina, Carmin de Indigo, laca de Al	Indigotina, carmin de índico, laca de Al	0,01
133	Azul Brillante FCF, laca de A1	Azul Brillante FCF, laca de Al	0,01
140i	Clorofila	Clorofila	<i>quantum satis</i>
140ii	Clorofilina	Clorofilina	<i>quantum satis</i>
141i	Clorofila Cúprica	Clorofila cúprica	<i>quantum satis</i>
141ii	Clorofilina Cúprica, Sales de Sodio y Potasio	Clorofilina cúprica e seus sais de sódio e potássio	<i>quantum satis</i>
143	Verde Indeleble, Verde Rápido FCF, Fast Green FCF, laca de Al	Verde rápido FCF, verde indelével, fast green FCF, laca de Al	0,005
150a	Caramelo I- Simple	Caramelo I - simples	<i>quantum satis</i>
150b	Caramelo II- Proceso Sulfito Caustico	Caramelo II - processo sulfito cáustico	<i>quantum satis</i>
150c	Caramelo III- Proceso Amonio	Caramelo III - processo amônia	<i>quantum satis</i>
150d	Caramelo IV- Proceso Sulfito Amonio	Caramelo IV - processo sulfito-amônia	<i>quantum satis</i>
151	Negro Brillante BN, Negro PN	Negro Brillante BN, Negro PN	0,01
155	Marrón HT	Marrom HT	0,005
160a i	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural)	Beta - Caroteno (sintético idéntico ao natural)	<i>quantum satis</i>
160a ii	Carotenos: Extractos Naturales	Carotenos: Extratos Naturais	<i>quantum satis</i>
160b	Rocu, Annatto extracto, Urucum, Bixina, Norbixina, sales de Na y K	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,005 ( como Bixina)
160c	Paprika, Capsantina, Capsorubina	Páprica, capsorubina, capsantina	<i>quantum satis</i>
160d	Licopeno	Licopeno	0,01
160e	Beta-apo- 8'Carotenal	Beta-apo- 8'Carotenal	0,01
160f	Ester Metílico o Etilico del Acido Beta-Apo-8' Carotenoico	Éster etílico ou metílico do ácido beta-apo- 8' carotenóico	0,01
161b	Luteína	Luteína	0,01
162	Rojo de Remolacha, Betanina	Vermelho de beterraba, betanina	<i>quantum satis</i>
163i	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	Antocianinas (de frutas e hortaliças)	<i>quantum satis</i>
171	Dióxido de Titanio	Dióxido de Titanio	<i>quantum satis</i>

	CONSERVADOR	CONSERVADOR	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
200	Acido Sórbito	Acido Sórbito	0,03 para bebidas con/com gás 0,08 para bebidas sin/sem gás
201	Sodio Sorbato	Sorbato de sódio	0,03 (como ác. sórbito) para bebidas con/com gás 0,08 (como ác. sórbito) para bebidas sin/sem gás
202	Potasio Sorbato	Sorbato de potássio	0,03 (como ác. sórbito) para bebidas con/com gás 0,08 (como ác. sórbito) para bebidas sin/sem gás
203	Calcio Sorbato	Sorbato de cálcio	0,03 (como ác. sórbito) para bebidas con/com gás 0,08 (como ác. sórbito) para bebidas sin/sem gás
210	Acido Benzoico	Ácido benzoico	0,05
211	Sodio Benzoato	Benzoato de sódio	0,05 (como ác. benzoico)
212	Potasio Benzoato	Benzoato de potássio	0,05 (como ác. benzoico)
213	Calcio Benzoato	Benzoato de cálcio	0,05 (como ác. benzoico)
216 (Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)	Propil para Hidroxibenzoato, Propilparabeno (Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)	Para-hidroxibenzoato de propila, propilparabeno (Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)	0,03 (Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)
217 (Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)	Sodio Propil para-Hidroxibenzoato, Sodio Propilparabeno (Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)	Para-hidroxibenzoato de propila de sódio, propilparabeno de sódio (Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)	0,03 (Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)
218	Metil para- Hidroxibenzoato, Metilparabeno	Para-hidroxibenzoato de metila, metilparabeno	0,03
219	Sodio Metil para-Hidroxibenzoato, Sodio Metilparabeno	Para-hidroxibenzoato de metila de sódio, metilparabeno de sódio	0,03
220	Azufre Dióxido, Anhidrido Sulfuroso	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,004
221	Sodio Sulfito	Sulfito de sódio	0,004 (como SO <sub>2</sub> )
222	Sodio Bisulfito, Sodio Sulfito Ácido	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	0,004 (como SO <sub>2</sub> )
223	Sodio Metabisulfito	Metabissulfito de sódio	0,004 (como SO <sub>2</sub> )

224	Potasio Metabisulfito	Metabissulfito de potássio	0,004 (como SO <sub>2</sub> )
225	Potasio Sulfito	Sulfito de potássio	0,004 (como SO <sub>2</sub> )
226	Calcio Sulfito	Sulfito de cálcio	0,004 (como SO <sub>2</sub> )
227	Calcio Bisulfito, Calcio Sulfito Ácido	Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio	0,004 (como SO <sub>2</sub> )
228	Potasio Bisulfito	Bissulfito de potássio	0,004 (como SO <sub>2</sub> )
242	Dimetil dicarbonato	Dimetil dicarbonato, dicarbonato dimetilico	0,025
	<b>EMULSIONANTE</b>	<b>EMULSIFICANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
405	Propilenglicol Alginato	Alginato de Propilenoglicol	0,05
444	Sacarosa Acetato Isobutirato	Acetato Isobutirato de Sacarose	0,03
445	Esteres Glicericos de Colofonia, Ester Gum, Esteres de Glicerol con Resina de madera	Ésteres glicéricos de colofônio, goma éster, ésteres de glicerol com resina de madeira	0,01
	<b>ESPELANTE</b>	<b>ESPELANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
405	Propilenglicol Alginato	Alginato de Propilenoglicol	0,05
	<b>ESTABILIZANTE</b>	<b>ESTABILIZANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
405	Propilenglicol Alginato	Alginato de Propilenoglicol	0,05
444	Sacarosa Acetato Isobutirato	Acetato isobutirato de sacarose	0,03
445	Esteres Glicericos de Colofonia, Ester Gum, Esteres de Glicerol con Resina de madera	Ésteres glicéricos de colofônio, goma éster, ésteres de glicerol com resina de madeira	0,01
472e	Ésteres de Mono- y Diglicéridos de Ácidos Grasos con Ácido Diacetil- tartárico	Ésteres de mono e de glicerídeos de ácidos graxos com ácido diacetil tartárico	0,04
473	Esteres grasos de la Sacarosa, Sacaroesteres, Esteres de Ácidos Grasos con sacarosa	Ésteres graxos de sacarose, sacaroésteres, ésteres de ácidos graxos com sacarose	0,1
480	Sodio Dioctil Sulfosuccinato	Dioctil sulfossuccinato de sódio	0,001
	<b>RESALTADOR DE SABOR</b>	<b>REALÇADOR DE SABOR</b>	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
	<b>ESPUMANTE</b>	<b>ESPUMANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
958	Glicirricina	Glicirricina	0,005
999	Quilaya extracto	Extrato de Quilaya	0,02
	<b>HUMECTANTE</b>	<b>UMECTANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
	<b>SECUESTRANTE</b>	<b>SEQUESTRANTE</b>	

	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
338	Acido Fosfórico, Acido Orto-Fosfórico	Acido Fosfórico, Acido Orto-Fosfórico	0,07 (Como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
385	Sodio-(di) EDTA Calcico, Calcio Disodio Etilendiamina Tetraacetato	EDTA cálcio dissódico, etilenodiaminotetraa- cetato de cálcio e dissódico	0,0035
386	Sodio-(di) EDTA, Sodio-(di) Etilendiamina Tetraacetato	EDTA dissódico, etilenodiaminotetraacetato dissódico	0,0035
452i	Sodio Polifosfato, Sodio Metafosfato, Sodio Hexametafosfato, sal de Graham	Hexametafosfato de sódio, polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio	0,07 (Como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
<b>16.2.2.2 Preparados líquidos para bebidas gasificadas y no gasificadas</b>			
<b>16.2.2.2. Preparados líquidos para bebidas gaseificadas e não gaseificadas</b>			
Se admitten las mismas funciones que para 16.2.2.1 y los aditivos para cada función en cantidades tales que el producto listo para consumo contenga como máximo las concentraciones establecidas para la categoría 16.2.2.1			
Admitem-se as mesmas funções que para 16.2.2.1; e os aditivos para cada função em quantidades tais que o produto pronto para o consumo contenha no máximo os limites estabelecidos para a categoria 16.2.2.1.			
<b>16.2.2.3. Polvos para preparar bebidas gasificadas y no gasificadas</b>			
<b>16.2.2.3. Pós para o preparo de bebidas gaseificadas e não gaseificadas</b>			
Se admitten las mismas funciones, excepto la función conservador, que para 16.2.2.1; y los mismos aditivos, excepto los conservadores, para cada función en cantidades tales que el producto listo para consumo contenga como máximo las concentraciones establecidas para la categoría 16.2.2.1. Se admite también el uso de Antiaglutinantes/Antihumectantes y de un humectante adicional en cantidades tales que el producto listo para el consumo contenga como máximo las concentraciones que se indican a continuación:			
Admitem-se as mesmas funções, exceto a função conservador, que para 16.2.2.1; e os mesmos aditivos, exceto os conservadores, para cada função em quantidades tais que o produto pronto para o consumo contenha no máximo os limites estabelecidos para a categoria 16.2.2.1 Admite-se também o uso de antiaglutinante/antihumectantes e de um umectante adicional, em quantidades tais que no produto pronto para consumo contenha no máximo os limites estabelecidos, como se indica a seguir:			
	<b>ANTIAGLUTINANTE/ ANTIUMECTANTE</b>	<b>ANTIAGLUTINANTE/ ANTIUMECTANT</b>	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
341 iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio-(tri) Orto-fosfato	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	0,07 (Como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
	<b>HUMECTANTE</b>	<b>UMECTANTE</b>	
480	Diocetil sulfossuccinato de sódio	Diocetil sulfossuccinato de só	0,001
(*) Cuando para una determinada función se autoricen dos o más aditivos con concentración máxima numérica asignada, la suma de las cantidades a utilizar en un alimento no podrá ser superior a la cantidad			

máxima correspondiente al aditivo permitido en mayor cantidad y la cantidad de cada aditivo no podrá ser superior a su límite individual. Cuando un aditivo tenga dos o más funciones asignadas para un mismo alimento, la cantidad a utilizar en ese alimento no podrá ser superior a la cantidad indicada en la función en la que se le asigna mayor concentración.

(\*) Quando para uma determinada função são autorizados dois ou mais aditivos com limite máximo numérico estabelecido, a soma das quantidades a serem utilizadas no alimento não pode ser superior a quantidade máxima correspondente ao aditivo permitido em maior quantidade, e a quantidade de cada aditivo não poderá ser superior ao seu limite individual. Se um aditivo apresentar duas ou mais funções permitidas para o mesmo alimento, a quantidade a ser utilizada neste alimento não poderá ser superior a quantidade indicada na função em que o aditivo é permitido em maior concentração.

Fonte: RDC5/2007

## RUM OU RON

**1-Referências:** Decreto 6.871/2009, art. 54; IN MAPA 15/2011, arts. 10 e 12, Tabela 4; RDC 5/2013, 16.1.1.3.

**2-Definição:** Rum, rhum ou ron é a bebida com graduação alcoólica de 35 a 54% em volume, a 20° C, obtida do destilado alcoólico simples de melaço, ou da mistura dos destilados de caldo de cana-de-açúcar e de melaço, envelhecidos total ou parcialmente, em recipiente de carvalho ou madeira equivalente, conservando suas características sensoriais peculiares. (Art. 54 do Decreto 6.871/2009).

### 3- Denominação:

Rum leve ou light <sup>1</sup>
Rum pesado ou heavy <sup>2</sup>
Rum envelhecido ou rum velho <sup>3</sup>

Fonte: § 4º art. 54 do Decreto 6.871/2009.

<sup>1</sup> I - rum leve ou light rum quando o coeficiente de congêneres da bebida for inferior a 200 miligramas por 100 mililitros em álcool anidro;

<sup>2</sup> II - rum pesado ou heavy rum quando o coeficiente de congêneres da bebida for de 200 a 500 miligramas por 100 mililitros em álcool anidro, obtido exclusivamente do melaço; e

<sup>3</sup> III - rum envelhecido ou rum velho é a bebida que tenha sido envelhecida, em sua totalidade, por período mínimo de 2 anos.

Conforme o § 2º do art. 54 do Decreto 6.871/2009, será permitido o uso de caramelo para correção da cor e carvão ativado para a descoloração.

De acordo com o art. 10 da IN MAPA 15/2011, o envelhecimento da bebida destilada pronta para consumo ou de seus ingredientes, quando previstos, deverá ser realizado em recipiente de madeira apropriado, com capacidade máxima de 700 litros, por período mínimo não inferior a 1 ano, salvo quando rum velho, cujo período mínimo é de 2 anos.

Conforme o § 1º art. do art. 12 da IN MAPA 15/2011, o termo branco ou sua tradução poderá ser utilizado para o rum que tenha sido armazenado em recipiente de madeira e que não tiver alteração substancial da sua coloração.

De acordo com o § 2º do art. 12 da IN MAPA 15/2011, o termo ouro ou sua tradução poderá ser utilizado para o rum que tenha sido armazenado em recipiente de madeira e que tiver alteração substancial da sua coloração.

Conforme o art. 12 da IN MAPA 15/2011, no rótulo da bebida alcoólica destilada, ficam proibidas as expressões artesanal, caseiro, familiar, natural ou 100% natural, premium, extra-premium, reserva e reserva especial, salvo nos casos previstos nesta Instrução Normativa ou em legislação complementar.

#### 4- Parâmetros analíticos:

Item	Parâmetros	Limites Mínimos	Limites Máximo	Classificação
1	Acidez volátil, em ácido acético, em mg/100ml de álcool anidro	-	150	-
2	Álcool superior (somatório de álcool n-propílico, álcool iso-butílico e alcoóis iso-amílicos), em mg/100ml de álcool anidro	-	260	-
3	Aldeídos, em aldeído acético, mg/100ml de álcool anidro	-	20	-
4	Coeficiente de congêneres, em mg/100ml de álcool anidro	40	<200	Leve
		200	<500	Pesado
5	Ésteres, em acetato de etila, em mg/100ml de álcool anidro	-	200	-
6	Gradação alcoólica, em % v/v a 20° C	35	54	-
7	Somatório de Furfural e hidroximetilfurfural, em mg/100ml de álcool anidro	-	5	-
8	Açúcares totais	-	6	-
9	Edulcorantes	Ausência		
<b>10</b>	<b>Contaminantes</b>	<b>Limites Mínimos</b>	<b>Limites Máximo</b>	<b>Classificação</b>
11	Álcool metílico, em mg/100ml de álcool anidrido	-	<200	-
12	Chumbo, em mg/l	-	0,2	-
13	Cobre, em mg/l	-	5	-

Comentado [LCdM8]: Art. 9º da IN MAPA 15/2011

Fonte: Tabela 4, IN MAPA 15/2011

#### 5- Aditivos/ Ingredientes:

INS	FUNÇÃO/ADITIVO	LIMITE MÁXIMO (g/100g ou g/100ml)
<b>16.1.1.3 Bebidas alcoólicas destiladas</b>		
<b>CORANTE</b>		
Exceto arac, aguardente de vinho, grappa e pisco		
150a	Caramelo I-Simples	<i>quantum satis</i>
150b	Caramelo II- Processo sulfito cáustico	5,0
150c	Caramelo III - Processo amônia	5,0
150d	Caramelo IV - Processo sulfito-amônia	5,0

Fonte: RDC 5/2013, 16.1.1.3 (em g/100ml)





## SANGRIA

**1-Referências:** IN MAPA 14/2018, art. 84 a 87 e tabela 21, alterada pela 49/2018; RDC 5/2013 (16.1.1.10).

**2-Definição:** Sangria é a bebida com graduação alcoólica de 4,5% a 12,0% em volume, a 20° C. (art. 84 da IN MAPA 14/2018).

### 3- Denominação:

Sangria (gaseificada<sup>1</sup>)

Fonte: Art. 87 da IN MAPA 14/2018

<sup>1</sup> deve ser denominada sangria gaseificada, a sangria que for adicionada de dióxido de carbono, de 1,1 até 3 atm., a 20° C.

### 4- Parâmetros analíticos:

Parâmetros	Mínimo	Máximo
Graduação alcoólica, % v/v a 20°C	7,0	12
Acidez total, mEq/l (pH 8,2)	55	130
Acidez volátil, mEq/l	-	20
Cinzas, g/l	0,75	-
Extrato seco reduzido, g/l	8	-
Teor de CO <sub>2</sub> , atm.		
-para sangria	-	1
-para sangria gaseificada	1,1	3
Edulcorantes	Ausência	
Contaminantes	Mínimo	Máximo
Metanol, expresso álcool metílico, mg/l	-	400

Fonte: Tabela 21 da IN MAPA 14/2018

### 5- Aditivos/Ingredientes:

Conforme o art. 84 a 87 da IN MAPA 14/2018, e elaborada a partir de:

- I - vinho de mesa ou vinho fino (mínimo 50% V);
- II - suco de uma ou mais frutas cítricas (mínimo 10% de suco; ou mínimo 2,5 % de suco de limão, no caso de adição exclusiva deste) e;
- III - água potável.

De acordo com o parágrafo único do art. 84 da IN MAPA 14/2018, a sangria pode opcionalmente ser adicionada de:

- I - bebida alcoólica;
- II - extrato vegetal;
- III - açúcares; e
- IV - dióxido de carbono.

INS	FUNÇÃO/ADITIVO	LIMITE MÁXIMO (g/100g ou g/100ml)
<b>16.1.1.10 Sangria</b>		
<b>ACIDULANTE/REGULADOR DE ACIDEZ</b>		
270	Ácido láctico (L-,D-,DL-)	<i>quantum satis</i>
330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i>

334	Ácido tartárico (L(+)-)	0,3
<b>ANTIOXIDANTE</b>		
300	Ácido ascórbico (L-)	0,03 (como ácido ascórbico) Sozinhos ou em combinação
301	Ascorbato de sódio	
302	Acorbato de cálcio	
303	Ascorbato de potássio	
<b>AROMATIZANTE</b>		
Todos os autorizados no MERCOSUL, exceto aromas artificiais		
<b>CONSERVADOR</b>		
200	Ácido sórbico	0,04 (como ácido sórbico) Sozinhos ou em combinação
201	Sorbato de sódio	
202	Sorbato de potássio	
203	Sorbato de cálcio	
210	Ácido benzóico	0,05 (como SO <sub>2</sub> residual) Sozinhos ou em combinação
211	Benzoato de sódio	
212	Benzoato de potássio	
213	Benzoato de cálcio	
220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,035 (Como SO <sub>2</sub> residual ) Sozinhos ou em combinação
221	Sulfato de sódio	
222	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de cálcio	
223	Metabissulfito de sódio	
224	Metabissulfito de potássio	
225	Sulfito de potássio	
227	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de cálcio	
228	Bissulfito de potássio	
<b>ESTABILIZANTE</b>		
410	Goma garrofina, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí	0,05
412	Goma guar	
413	Goma tragacanto, tragacanto, goma adragante	
414	Goma arábica, goma acácia	
416	Goma caraia, goma sterculia	
466	Carboximetilcelulose sódica	0,50

RDC 5/2013 (16.1.1.10).

Conforme o § 2º do art. 85 da IN MAPA 14/2018, é proibido o uso de aromatizantes sintéticos em sangria.

## SAQUÊ

**1- Referências:** Decreto 6.871/2009, art. 50; IN MAPA 34/2012, parágrafo único do art. 8º e Tabela 9, CNS 4/88.

**2-Definição:** Saquê ou Sake é a bebida alcoólica fermentada com graduação alcoólica de 14 a 26% em volume, a 20º C, obtida pela fermentação alcoólica do mosto de arroz, sacarificado pelo *Aspergillus oryzae*, ou por suas enzimas, podendo ser adicionada de álcool etílico potável de origem agrícola e aroma natural. (Art. 50 do Decreto 6.871/2009).

### 3-Denominação:

Saquê ou sake (teor de açúcar)

Teor de açúcar em g/l	Mínimo	Máximo
Seco	<30	30
Licoroso	≥30	-

Fonte: Parágrafo único do art. 50 do Decreto 6.871/2009.

Conforme o art. 9º da IN MAPA 34/2012, é vedada a utilização de recipientes e embalagens tipo flaconetes, sachês, conta-gotas, spray, ampolas, copos-medidas ou outros que caracterizem os produtos similares àqueles de uso farmacêutico, medicamentoso ou terapêutico.

De acordo com o art. 10º da IN MAPA 34/2012, no rótulo da bebida fermentada, ficam proibidas as expressões artesanal, caseiro, familiar, natural ou 100% (cem por cento) natural, premium, extra-premium, reserva e reserva especial, entre outras, salvo nos casos previstos nesta Instrução Normativa ou em legislação complementar.

Conforme o § 1º do art. 10º da IN MAPA 34/2012, as proibições previstas no caput prevalecem mesmo se as expressões constituírem partes do nome empresarial ou da marca comercial, ressalvando o disposto no inciso I do art. 11 do Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009.

De acordo com o § 2º do art. 10º da IN MAPA 34/2012, é vedada a menção ao nome da Unidade da Federação ou da região em que a bebida fermentada foi elaborada, exceto quando consistir em indicação geográfica registrada no Instituto Nacional da Propriedade Industrial - INPI.

### 4- Parâmetros analíticos

Item	Parâmetros	Limites Mínimo	Limite Máximo	Classificação
1	Anidrido sulfuroso total, em g/l	-	0,1	-
2	Graduação alcoólica, em % v/v a 20º C	14	26	-
3	Teor de açúcar em g/l	-	<30	Seco
		≥30	-	Licoroso

4	Tipificação quanto ao polimento do arroz e utilização do álcool etílico potável de origem agrícola AEP).	-	-	-
4.1	a) Grau de polimento do arroz <sup>1</sup> b) Uso de AEP, em % de peso de arroz utilizado.	-	>50% Zero	Junmai Daiginjo-shu
4.2	a) Grau de polimento do arroz <sup>1</sup> b) Uso de AEP, em % de peso de arroz utilizado.	-	>=50% e <60% Zero	Junmai Ginjo-shu
4.3	a) Grau de polimento do arroz <sup>1</sup> b) Uso de AEP, em % de peso de arroz utilizado.	-	>=60% e <70% Zero	Junmai-shu
4.4	a) Grau de polimento do arroz <sup>1</sup> b) Uso de AEP, em % de peso de arroz utilizado.	-	<50% <10%	Daiginjo-shu
4.5	a) Grau de polimento do arroz <sup>1</sup> b) Uso de AEP, em % de peso de arroz utilizado.	-	>=50% e <60% <10%	Ginjo-shu
4.6	a) Grau de polimento do arroz <sup>1</sup> b) Uso de AEP, em % de peso de arroz utilizado.	-	>=60% e <70% <10%	Honjozo-shu
4.7	a) Grau de polimento do arroz <sup>1</sup> b) Uso de AEP, em % de peso de arroz utilizado.	-	Sim	Futsuu-shu

Fonte: Tabela 9, IN MAPA 34/2012

#### 5- Aditivos/Ingredientes:

Conforme o parágrafo único Art. 8 da IN MAPA 34/2012, a adição de aditivo aromatizante no saquê não poderá causar a alteração da coloração original da bebida.

ADITIVOS	LIMITE MÁXIMO G/100G – G/100ML
Ácido Ascórbico (Ácido L – Ascórbico e seus sais de Potássio, Sódio e Cálcio) (A.I)	0,01
Ácido Isoascórbico ou Eritórbicos e seu Sal de Sódio (A.XIV)	0,01
Ácido Sórbico e seus Sais de Sódio, Potássio e Cálcio (P.IV)	0,02
Dióxido de Enxofre: Metabissulfito de Sódio, Metabissulfito de Potássio, Metassulfito de Cálcio, Sulfito de Sódio, Sulfito de Potássio, Sulfito de Cálcio, Bissulfito de Sódio, Bissulfito de Cálcio e Bissulfito	0,035

Fonte: CNS 4/88

## SIDRA

**1-Referências:** Decreto 6.871/2009, art. 47; IN MAPA 34/2012, Tabela 6; CNS/MS 4/88.

**2-Definição:** Sidra é a bebida com graduação alcoólica de 4 a 8% em volume, a 20° C, obtida pela fermentação alcoólica do mosto de maçã fresca, sã e madura, do suco concentrado de maçã ou ambos, com ou sem a adição de água. (Art. 47 do Decreto 6.871/2009).

### 3- Denominação:

Sidra (gaseificada <sup>1</sup> )
Sidra (sem álcool <sup>2</sup> )

§ 1º e 2º do art. 47 do decreto 6.871/2009.

<sup>1</sup> A Sidra poderá ser gaseificada, sendo proibida a denominação sidra-champanha, espumante ou expressão semelhante.

<sup>2</sup> A Sidra poderá ser desalcooolizada por meio de processo tecnológico adequado e, neste caso, deverá ser denominada de Sidra sem álcool, desde que o teor alcoólico seja menor ou igual a 0,5% V.

De acordo o § 3º do art. 47 do Decreto 6.871/2009, a Sidra pode ser adicionada de açúcares, somente para adoçamento, e de outros aditivos.

Conforme o art. 9º da IN MAPA 34/2012, é vedada a utilização de recipientes e embalagens tipo flaconetes, sachês, conta-gotas, spray, ampolas, copos-medidas ou outros que caracterizem os produtos similares àqueles de uso farmacêutico, medicamentoso ou terapêutico.

De acordo com o art. 10º da IN MAPA 34/2012, no rótulo da bebida fermentada, ficam proibidas as expressões artesanal, caseiro, familiar, natural ou 100% (cem por cento) natural, premium, extra-premium, reserva e reserva especial, entre outras, salvo nos casos previstos nesta Instrução Normativa ou em legislação complementar.

Conforme o § 1º do art. 10º da IN MAPA 34/2012, as proibições previstas no caput prevalecem mesmo se as expressões constituírem partes do nome empresarial ou da marca comercial, ressalvando o disposto no inciso I do art. 11 do Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009.

De acordo com o § 2º do art. 10º da IN MAPA 34/2012, é vedada a menção ao nome da Unidade da Federação ou da região em que a bebida fermentada foi elaborada, exceto quando consistir em indicação geográfica registrada no Instituto Nacional da Propriedade Industrial - INPI.

### 4- Parâmetros analíticos:

Item	Parâmetro	Limite mínimo	Limite máximo	Classificação
1	Acidez total, em meq/l	50	130	...

2	Acidez volátil, em meq/l	...	30	...
3	Anidrido sulfuroso total, em g/l	...	0,35	...
4	Cloretos totais, em g/l	...	0,5	...
5	Extrato seco reduzido, em g/l	15	...	...
6	Cinzas, em g/l	1,5	...	...
7	Gradação alcoólica, em % v/v a 20°C	4	8	...
8	Pressão, em atm	2	3	gaseificada
9	Teor de açúcar em g/l	... >20	<20 ...	seco doce ou suave

Fonte: Tabela 6, IN MAPA 34/2012

#### 5- Aditivos/Ingredientes:

ADITIVO	LIMITE MÁXIMO g/100g – g/100ml
DIÓXIDO DE ENXOFRE: METABISSULFITO DE SÓDIO, METABISSULFITO DE POTÁSSIO, METABISSULFITO DE CÁLCIO, SULFITO DE SÓDIO, SULFITO DE CÁLCIO, SULFITO DE POTÁSSIO, BISSULFITO DE CÁLCIO, BISSULFITO DE SÓDIO, BISSULFITO DE POTÁSSIO (P.V)	0,01

Fonte: CNS/MS 4/88.

## SOCHU OU SHOCHU

**1-Referências:** Decreto 6.871/2009, art. 60; IN MAPA 15/2011, Tabela 5; RDC 5/2013, 16.1.1.3.

**2-Definição:** Sochu ou shochu é a bebida com graduação alcoólica de 15 a 35% em volume, a 20° C, obtida da destilação do mosto fermentado de arroz, adicionado ou não de tubérculo, raiz amilácea e cereal, em conjunto ou separadamente. (Art. 60 do Decreto 6.871/2009).

### 3- Denominação:

Sochu (adoçado <sup>1</sup> )
Sochu (envelhecido <sup>2</sup> )

Fonte: § 1º e 2º do art. 60 do Decreto 6.871/2009.

<sup>1</sup> O Sochu poderá ser adicionado de açúcares; quando o teor de açúcares for superior a 6 e inferior a 30g/L a denominação deverá ser seguida da expressão: adoçada.

<sup>2</sup> Será denominado de Sochu envelhecido a bebida que contiver, no mínimo, 50% de Sochu envelhecido por período não inferior a 1 ano, podendo ser adicionada de caramelo para a correção da cor.

### 4-Parâmetros analíticos:

Item	Parâmetros	Limite mínimo	Limite máximo	Classificação
1	Acidez volátil, em ácido acético, em mg/100 ml de álcool anidro	...	100	...
2	Álcool superior (somatório de álcool n-propílico, álcool isobutílico e alcoóis <b>isso-amilicos</b> ), em mg/100 ml de álcool anidro.	...	200	...
3	Aldeídos em aldeídos acético, mg/100ml de álcool anidro	...	20	...
4	Coeficiente de congêneres. Em mg/100 ml de álcool anidro	200	500	...
5	Ésteres em acetato de etila, em mg/100 ml de álcool anidro	...	200	...
6	Graduação alcoólica, em % v/v a 20° C	15	35	...
7	Somatório de Durdural e hidroximetilfurfural, em mg/100 ml de álcool anidro	...	5	...
8	Teor de açúcar em g/l	... >6	<=6 <30	(normal) adoçado

Fonte: tabela 5, IN MAPA 15/2011

## 5- Aditivos/Ingredientes:

INS	FUNÇÃO/ADITIVO	LIMITE MÁXIMO (g/100g ou g/100ml)
<b>16.1.1.3 Bebidas alcoólicas destiladas</b>		
<b>CORANTE</b>		
Exceto arac, aguardente de vinho, grappa e pisco		
150a	Caramelo I-Simples	<i>quantum satis</i>
150b	Caramelo II- Processo sulfito cáustico	5,0
150c	Caramelo III - Processo amônia	5,0
150d	Caramelo IV - Processo sulfito-amônia	5,0

Fonte: RDC 5/2013, 16.1.1.3 (em g/100ml)



## SODA

**1-Referência:** Decreto 6.871/2009, art. 24; IN MAPA 19/2013, art. 30; IN MAPA 30/99 alterada pela IN MAPA 3/2018; RDC 5/2007.

**2-Definição:** Soda é a água potável gaseificada com dióxido de carbono, com pressão superior a 2 atm., a 20° C, podendo ser adicionada de sais minerais. (Art. 24, Decreto 6.871/2009).

### 3- Denominação:

Soda <sup>1</sup>
Soda (aromatizada <sup>2</sup> ) (natural <sup>2</sup> )

Fonte: Art. 30 da IN MAPA 19/2013.

<sup>1</sup> soda, aquela sem adição de aromatizante; e

<sup>2</sup> soda aromatizada ou soda com aroma natural, aquela adicionada de aditivo aromatizante natural.

De acordo com o parágrafo único do art. 30 da IN MAPA 19/2013, é proibida a especificação do nome da matéria-prima que deu origem ao aroma na denominação da soda.

Conforme a IN MAPA 30/99 alterada pela IN MAPA 3/2018, se de baixa caloria (até 20 kcal /100ml) e sem adição de açúcares, deve ser adicionada à denominação o termo “de baixa caloria”. O termo “dietético” deve ser utilizado no final da denominação se o produto não contiver açúcar adicionado e tiver 0,5 g/100ml de açúcares.

Para as bebidas que possuem a associação e açúcares e edulcorantes, **deve ser** mantidas as denominações originais, devendo constar na rotulagem as frases: **“reduzido ou baixo”** ou **“baixo em açúcares”**, **atendendo aos critérios estabelecidos na RDC 54/2012.**

### 4- Parâmetros analíticos:

Parâmetros	Mínimo	Máximo
?	?	?

### 5-Aditivos/ Ingredientes:

Conforme o parágrafo único do art. 24 do decreto 6.871/2009, soda aromatizada ou soda com aroma é a água potável gaseificada com dióxido de carbono, com pressão superior a 2 atm., a 20° C, devendo ser adicionada de aromatizante natural e podendo ser adicionada de sais minerais, tendo sua denominação acrescida do aroma utilizado.

ANEXO
ASIGNACIÓN DE ADITIVOS CATEGORIA 16.2- BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS
ATRIBUIÇÃO DE ADITIVOS CATEGPRÍA 16.2-BEBIDAS NÃO ALCOOLICAS

<b>ADITIVOS</b>			
Números	Funcion/Nombre	Função/Nome	Concentración/máxima/Límite máximo
INS	Español	Português	g/100 ml (*)
1.6.2.2 BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS GASIFICADAS Y NO GASIFICADAS			
16.2.2 BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS GASEIFICADAS E NÃO GASEIFICADAS			
16.2.2.1 Lista para consumo			
16.2.2.1 Pontos para consumo			
	<b>ACIDULANTES</b>	<b>ACIDULANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
334	Ácido Tartárico (L(+)-)	Ácido Tartárico (L(+)-)	0,5
338	Ácido Fosfórico Ácido Orto-fosfórico	Ácido Fosfórico,Ácido Orto-Fosfórico	0,07 (Como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
	<b>REGULADOR DE ACIDEZ</b>	<b>REGULADOR DE ACIDEZ</b>	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
335i	Sodio-(mono) Tartrato	Tartarato monossódico	0,5 (como ác. Tartárico)
335ii	Sodio-(di) Tartrato	Tartarato dissódico	0,5 (como ác. Tartárico)
336i	Potasio Tartrato Ácido, Potasio Bitartrato, Potasio- (mono) Tartrato	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,5 (como ác. Tartárico)
336ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio d-Tartrato, Potasio- (di) Tartrato	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio	0,5 (como ác. Tartárico)
337	Potasio y Sodio Tartrato	Tartarato duplo de sódio e potássio, tartarato ácido de potássio	0,5 (como ác. Tartárico)
338	Ácido Fosfórico, Ácido Orto-Fosfórico	Ácido Fosfórico, Ácido Orto-Fosfórico	0,07 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
339i	Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio- (mono) Ortofosfato	Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, Fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, Dihidrogênio Fosfato de Sódio, Dihidrogênio Ortofosfato Monossódico, Dihidrogênio Monofosfato Monossódico	0,07 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
339ii	Fosfato disódico	Fosfato dissódico, Hidrogênio Monofosfato dissódico, Hidrogênio ortofosfato dissódico, Hidrogênio Fosfato Dissódico, Fosfato de Sódio Dibásico, Fosfato Ácido Dissódico, Fosfato de Sódio Secundário	0,07 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )

340i	Potasio-(mono) Fosfato, Potasio Fosfato Ácido, Potasio-(mono) Ortofosfato	fosfato ácido de potássio, ortofosfato monopotássico, Fosfato de potássio monobásico monofosfato monopotássico, Bifosfato de Potássio, Dihidrogênio Fosfato de Potássio, Dihidrogênio monofosfato monopotássico	0,07 (como P2O5)
340ii	Potasio-(di) Fosfato, Potasio-(di) Monofosfato, Potasio-(di) Ortofosfato	Fosfato dipotássico, monofosfato dipotássico, hidrogênio ortofosfato dipotássico, Fosfato de Potássio Dibásico, Fosfato Ácido Dipotássico Fosfato de Potássio Secundário, Hidrogênio Monofosfato dipotássico, Hidrogênio fosfato dipotássico	
341i	Calcio Fosfato monobásico , Fosfato monocálcico, Ortofosfato monocálcico	Fosfato monocálcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocálcico, fosfato de cálcio monobásico, bifosfato de cálcio, fosfato ácido de cálcio, dihidrogênio fosfato de cálcio	
341ii	Calcio (di) Fosfato, Calcio fosfato dibásico, calcio (di) ortofosfato	Fosfato dicálcio, fosfato dibásico de cálcio, fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, fosfato de cálcio dibásico, hidrogênio ortofosfato de cálcio, fosfato de cálcio secundário, hidrogênio fosfato de cálcio, hidrogênio monofosfato de cálcio	
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio- (tri) Ortofosfato	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	
355	Acido Adípico	Acido Adípico	
	<b>ANTIESPUMANTE</b>	<b>ANTIESPUMANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
900a	Dimetilpolisiloxano, Dimetilsilicona, Polidimetilsiloxano	Dimetilpolisiloxano, polidimetilsiloxano, dimetilsilicone	0,001
	<b>ANTIOXIDANTE</b>	<b>ANTIOXIDANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
304	Ascorbil Palmitato	Palmitato de ascorbila	0,01
305	Ascorbil Estearato	Estearato de ascorbila	0,01
	<b>AROMATIZANTE</b>	<b>AROMATIZANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
	<b>COLORANTE</b>	<b>COLORANTE</b>	

100i	Cúrcuma, Curcumina	Curcumina, cúrcum	0,01 (como curmina)
101i	Riboflavina	Riboflavina	<i>quantum satis</i>
101ii	Riboflavina 5'- Fosfato de Sodio	Riboflavina 5'- fosfato de sódio	<i>quantum satis</i>
102	Tartrazina, laca de Al	Tartrazina, laca de Al	0,01
104	Amarillo de Quinoleína	Amarelo de Quinoleína	0,01
110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset, laca de Al	Amarelo crepúsculo FCF, amarelo sunset, laca de Al	0,01
120	Cochinilla, Acido Carmínico, Carmín, sales de Na, K, NH4 y Ca	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH4 e Ca	0,01
122	Azorrubina	Azorrubina	0,005
123	Amaranto, Bordeaux S, laca de Al	Amaranto, Bordeaux S, laca de Al	0,005
124	Ponceau 4R, laca de Al	Ponceau 4R, laca de Al	0,005
127	Eritrosina, laca de Al	Eritrosina, laca de Al	0,001
129	Rojo 40, Rojo Allura AC, laca de Al	Vermelho 40, Vermelho Allura AC, laca de Al	0,01
131	Azul Patente V, laca de A1	Azul patente V, laca de A	0,005
132	Indigotina, Carmin de Indigo, laca de Al	Indigotina, carmin de índico, laca de Al	0,01
133	Azul Brillante FCF, laca de A1	Azul Brillante FCF, laca de Al	0,01
140i	Clorofila	Clorofila	<i>quantum satis</i>
140ii	Clorofilina	Clorofilina	<i>quantum satis</i>
141i	Clorofila Cúprica	Clorofila cúprica	<i>quantum satis</i>
141ii	Clorofilina Cúprica, Sales de Sodio y Potasio	Clorofilina cúprica e seus sais de sódio e potássio	<i>quantum satis</i>
143	Verde Indeleble, Verde Rápido FCF, Fast Green FCF, laca de Al	Verde rápido FCF, verde indelével, fast green FCF, laca de Al	0,005
150a	Caramelo I- Simple	Caramelo I - simples	<i>quantum satis</i>
150b	Caramelo II- Proceso Sulfito Caustico	Caramelo II - processo sulfito cáustico	<i>quantum satis</i>
150c	Caramelo III- Proceso Amonio	Caramelo III - processo amônia	<i>quantum satis</i>
150d	Caramelo IV- Proceso Sulfito Amonio	Caramelo IV - processo sulfito-amônia	<i>quantum satis</i>
151	Negro Brillante BN, Negro PN	Negro Brillante BN, Negro PN	0,01
155	Marrón HT	Marrom HT	0,005
160a i	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural)	Beta - Caroteno (sintético idéntico ao natural)	<i>quantum satis</i>
160a ii	Carotenos: Extractos Naturales	Carotenos: Extratos Naturais	<i>quantum satis</i>
160b	Rocu, Annatto extracto, Urucum, Bixina, Norbixina, sales de Na y K	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,005 ( como Bixina)
160c	Paprika, Capsantina, Capsorubina	Páprica, capsorubina, capsantina	<i>quantum satis</i>
160d	Licopeno	Licopeno	0,01
160e	Beta-apo- 8'Carotenal	Beta-apo- 8'Carotenal	0,01
160f	Ester Metílico o Etilico del Acido Beta-Apo-8' Carotenoico	Éster etílico ou metílico do ácido beta-apo- 8' carotenóico	0,01

161b	Luteína	Luteína	0,01
162	Rojo de Remolacha, Betanina	Vermelho de beterraba, betanina	<i>quantum satis</i>
163i	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	Antocianinas (de frutas e hortalizas)	<i>quantum satis</i>
171	Dióxido de Titanio	Dióxido de Titanio	<i>quantum satis</i>
	<b>CONSERVADOR</b>	<b>CONSERVADOR</b>	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
200	Acido Sórbico	Acido Sórbico	0,03 para bebidas con/com gás 0,08 para bebidas sin/sem gás
201	Sodio Sorbato	Sorbato de sódio	0,03 (como ác. sórbico) para bebidas con/com gás 0,08 (como ác. sórbico) para bebidas sin/sem gás
202	Potasio Sorbato	Sorbato de potássio	0,03 (como ác. sórbico) para bebidas con/com gás 0,08 (como ác. sórbico) para bebidas sin/sem gás
203	Calcio Sorbato	Sorbato de cálcio	0,03 (como ác. sórbico) para bebidas con/com gás 0,08 (como ác. sórbico) para bebidas sin/sem gás
210	Acido Benzoico	Ácido benzoico	0,05
211	Sodio Benzoato	Benzoato de sódio	0,05 (como ác. benzoico)
212	Potasio Benzoato	Benzoato de potássio	0,05 (como ác. benzoico)
213	Calcio Benzoato	Benzoato de cálcio	0,05 (como ác. benzoico)
216 (Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)	Propil para-Hidroxibenzoato, Propilparabeno (Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)	Para-hidroxibenzoato de propila, propilparabeno (Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)	<del>0,03</del> (Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)
217 (Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)	Sodio Propil para-Hidroxibenzoato, Sodio Propilparabeno (Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)	Para-hidroxibenzoato de propila de sódio, propilparabeno de sódio (Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)	<del>0,03</del> (Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)
218	Metil para- Hidroxibenzoato, Metilparabeno	Para-hidroxibenzoato de metila, metilparabeno	0,03
219	Sodio Metil para-Hidroxibenzoato, Sodio Metilparabeno	Para-hidroxibenzoato de metila de sódio, metilparabeno de sódio	0,03

220	Azufre Dióxido, Anhidrido Sulfuroso	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,004
221	Sodio Sulfito	Sulfito de sódio	0,004 (como SO <sub>2</sub> )
222	Sodio Bisulfito, Sodio Sulfito Ácido	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	0,004 (como SO <sub>2</sub> )
223	Sodio Metabisulfito	Metabissulfito de sódio	0,004 (como SO <sub>2</sub> )
224	Potasio Metabisulfito	Metabissulfito de potássio	0,004 (como SO <sub>2</sub> )
225	Potasio Sulfito	Sulfito de potássio	0,004 (como SO <sub>2</sub> )
226	Calcio Sulfito	Sulfito de cálcio	0,004 (como SO <sub>2</sub> )
227	Calcio Bisulfito, Calcio Sulfito Ácido	Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio	0,004 (como SO <sub>2</sub> )
228	Potasio Bisulfito	Bissulfito de potássio	0,004 (como SO <sub>2</sub> )
242	Dimetil dicarbonato	Dimetil dicarbonato, dicarbonato dimetilico	0,025
	<b>EMULSIONANTE</b>	<b>EMULSIFICANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
405	Propilenglicol Alginato	Alginato de Propilenoglicol	0,05
444	Sacarosa Acetato Isobutirato	Acetato Isobutirato de Sacarose	0,03
445	Esteres Glicéricos de Colofonia, Ester Gum, Esteres de Glicerol con Resina de madera	Ésteres glicéricos de colofônio, goma éster, ésteres de glicerol com resina de madeira	0,01
	<b>ESPELANTE</b>	<b>ESPESSANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
405	Propilenglicol Alginato	Alginato de Propilenoglicol	0,05
	<b>ESTABILIZANTE</b>	<b>ESTABILIZANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
405	Propilenglicol Alginato	Alginato de Propilenoglicol	0,05
444	Sacarosa Acetato Isobutirato	Acetato isobutirato de sacarose	0,03
445	Esteres Glicéricos de Colofonia, Ester Gum, Esteres de Glicerol con Resina de madera	Ésteres glicéricos de colofônio, goma éster, ésteres de glicerol com resina de madeira	0,01
472e	Ésteres de Mono- y Diglicéridos de Ácidos Grasos con Ácido Diacetil- tartárico	Ésteres de mono e de glicéridos de ácidos graxos com ácido diacetil tartárico	0,04
473	Esteres grasos de la Sacarosa, Sacaroesteres, Esteres de Ácidos Grasos con sacarosa	Ésteres graxos de sacarose, sacaroésteres, ésteres de ácidos graxos com sacarose	0,1
480	Sodio Dioctil Sulfosuccinato	Dioctil sulfossuccinato de sódio	0,001
	<b>RESALTADOR DE SABOR</b>	<b>REALÇADOR DE SABOR</b>	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
	<b>ESPUMANTE</b>	<b>ESPUMANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
958	Glicirricina	Glicirricina	0,005

999	Quilaya extracto	Extrato de Quilaya	0,02
	<b>HUMECTANTE</b>	<b>UMECTANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
	<b>SECUESTRANTE</b>	<b>SEQUESTRANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
338	Acido Fosfórico, Acido Orto-Fosfórico	Acido Fosfórico, Acido Orto-Fosfórico	0,07 (Como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
385	Sodio-(di) EDTA Calcico, Calcio Disodio Etilendiamina Tetraacetato	EDTA cálcio dissódico, etilendiaminotetra- cetato de cálcio e dissódico	0,0035
386	Sodio-(di) EDTA, Sodio-(di) Etilendiamina Tetraacetato	EDTA dissódico, etilendiaminotetraacetato dissódico	0,0035
452i	Sodio Polifosfato, Sodio Metafosfato, Sodio Hexametfosfato, sal de Graham	Hexametfosfato de sódio, polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio	0,07 (Como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
<b>16.2.2.2 Preparados líquidos para bebidas gasificadas y no gasificadas</b>			
<b>16.2.2.2. Preparados líquidos para bebidas gaseificadas e não gaseificadas</b>			
Se admitem las mismas funciones que para 16.2.2.1 y los aditivos para cada función en cantidades tales que el producto listo para consumo contenga como máximo las concentraciones establecidas para la categoría 16.2.2.1			
Admitem-se as mesmas funções que para 16.2.2.1; e os aditivos para cada função em quantidades tais que o produto pronto para o consumo contenha no máximo os limites estabelecidos para a categoria 16.2.2.1.			
<b>16.2.2.3. Polvos para preparar bebidas gasificadas y no gasificadas</b>			
<b>16.2.2.3. Pós para o preparo de bebidas gaseificadas e não gaseificadas</b>			
Se admitem las mismas funciones, excepto la función conservador, que para 16.2.2.1; y los mismos aditivos, excepto los conservadores, para cada función en cantidades tales que el producto listo para consumo contenga como máximo las concentraciones establecidas para la categoría 16.2.2.1. Se admite también el uso de Antiaglutinantes/Antihumectantes y de un humectante adicional em cantidades tales que el producto listo para el consumo contenga como máximo las concentraciones que se indican a continuación:			
Admitem-se as mesmas funções, exceto a função conservador, que para 16.2.2.1; e os mesmos aditivos, exceto os conservadores, para cada função em quantidades tais que o produto pronto para o consumo contenha no máximo os limites estabelecidos para a categoria 16.2.2.1 Admite-se também o uso de antiaglutinante/antihumectantes e de um umectante adicional, em quantidades tais que no produto pronto para consumo contenha no máximo os limites estabelecidos, como se indica a seguir:			
	<b>ANTIAGLUTINANTE/ ANTIUMECTANTE</b>	<b>ANTIAGLUTINANTE/ ANTIUMECTANT</b>	
	Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>

341 iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio-(tri) Orto-fosfato	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	0,07 (Como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
	<b>HUMECTANTE</b>	<b>UMECTANTE</b>	
480	Diocil sulfossuccinato de sódio	Diocil sulfossuccinato de só	0,001
<p>(*) Cuando para una determinada función se autoricen dos o más aditivos con concentración máxima numérica asignada, la suma de las cantidades a utilizar en un alimento no podrá ser superior a la cantidad máxima correspondiente al aditivo permitido en mayor cantidad y la cantidad de cada aditivo no podrá ser superior a su límite individual. Cuando un aditivo tenga dos o más funciones asignadas para un mismo alimento, la cantidad a utilizar en ese alimento no podrá ser superior a la cantidad indicada en la función en la que se le asigna mayor concentración.</p>			
<p>(*) Quando para uma determinada função são autorizados dois ou mais aditivos com limite máximo numérico estabelecido, a soma das quantidades a serem utilizadas no alimento não pode ser superior a quantidade máxima correspondente ao aditivo permitido em maior quantidade, e a quantidade de cada aditivo não poderá ser superior ao seu limite individual. Se um aditivo apresentar duas ou mais funções permitidas para o mesmo alimento, a quantidade a ser utilizada neste alimento não poderá ser superior a quantidade indicada na função em que o aditivo é permitido em maior concentração.</p>			

Fonte: RDC5/2007



## SUCO

**1-Referências:** Decreto 6.871/2009, art. 18; IN MAPA 49/2018, IN SDA 37/2018; IN MAPA 30/99 alterada para a IN MAPA 3/2018; RDC 8/2013, Tabela IV.

**2-Definição:** Suco ou sumo é a bebida não fermentada, não concentrada, ressalvados os casos a seguir especificados, e não diluída, destinada ao consumo, obtida da fruta madura e sã, ou parte do vegetal de origem, por processamento tecnológico adequado, submetida a tratamento que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo. (Art. 18 do Decreto 6.871/2009).

### 3- Denominação:

Suco de (nome da fruta ou vegetal) (reconstituído <sup>1</sup> ) (adoçado <sup>2</sup> ) (gaseificado <sup>3</sup> ) ou Suco (reconstituído <sup>1</sup> ) de (nome da fruta ou vegetal) (adoçado <sup>2</sup> ) (gaseificado <sup>3</sup> )
Suco concentrado <sup>4</sup> de (nome da fruta ou vegetal)
Suco desidratado <sup>5</sup> de (nome da fruta ou vegetal)
Suco integral de (nome da fruta ou vegetal) ou suco de (nome da fruta ou vegetal) integral <sup>6</sup>
Suco misto <sup>7</sup> de (nome da fruta ou vegetal) e (nome da fruta ou vegetal) <sub>n</sub>
Suco de (nome da fruta ou vegetal) clarificado (adoçado <sup>2</sup> ) (gaseificado <sup>3</sup> )
Suco tropical de (nome da fruta polposa de origem tropical <sup>8</sup> ) (adoçado <sup>9</sup> ) (gaseificado <sup>10</sup> )
Suco tropical misto <sup>11</sup> de (nome da fruta polposa de origem tropical <sup>8</sup> ) e (nome da fruta polposa de origem tropical) (adoçado <sup>9</sup> ) (gaseificado <sup>10</sup> )
Suco de tomate condimentado <sup>12</sup>
Suco desidratado <sup>13</sup> de (nome da fruta ou vegetal) para fins industriais

Fonte: Art. 18 do Decreto 6.871/2009 e IN MAPA 49/2018.

<sup>1</sup> Suco reconstituído é o suco obtido pela diluição de suco concentrado ou desidratado, até a concentração original do suco integral ou ao teor mínimo de sólidos solúveis estabelecido nos respectivos padrões de identidade e qualidade para cada tipo de suco integral, sendo obrigatório constar na sua rotulagem a origem do suco utilizado para sua elaboração, se concentrado ou desidratado, **sendo opcional o uso da expressão reconstituído** (§ 12, art. 18 do Decreto 6.871/2009).

<sup>2</sup> O suco poderá ser adicionado de açúcares na quantidade máxima fixada para cada tipo de suco, observado o percentual máximo de 10 % em peso, calculado em gramas de açúcar por 100 g de suco, tendo sua denominação acrescida pela designação adoçado (§ 3º, art. 18 do Decreto 6.871/2009).

<sup>3</sup> Quando adicionado de dióxido de carbono, o suco será denominado "suco de ...", acrescido do nome da fruta ou vegetal, gaseificado (§ 5º, art. 18 do Decreto 6.871/2009).

<sup>4</sup> O suco que for parcialmente desidratado deverá ser denominado de suco concentrado.

<sup>5</sup> O suco desidratado é o suco no estado sólido, obtido pela desidratação do suco integral, devendo ser denominado "suco desidratado de ...", acrescido do nome da fruta ou vegetal. (§ 9º, art. 18 do Decreto 6.871/2009).

<sup>6</sup> A designação integral será privativa do suco sem adição de açúcares e na sua concentração natural, sendo vedado o uso de tal designação para o suco reconstituído.

<sup>7</sup> Suco misto é o suco obtido pela mistura de frutas, combinação de fruta e vegetal, combinação das partes comestíveis de vegetais ou mistura de suco de fruta e vegetal, sendo a denominação

constituída da expressão suco misto, seguida da relação de frutas ou vegetais utilizados, em ordem decrescente das quantidades presentes na mistura.

<sup>8</sup> Suco tropical é a bebida não fermentada obtida pela dissolução, em água potável ou em suco clarificado de fruta tropical, da polpa de fruta polposa de origem tropical, por meio de processo tecnológico adequado, devendo ter cor, aroma e sabor característicos da fruta, submetido a tratamento que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo.

<sup>9</sup> O suco tropical quando adicionado de açúcar, deverá ser denominado suco tropical acrescido do nome da fruta e da designação adoçada, podendo ser declarada no rótulo a expressão suco pronto para beber, pronto para o consumo ou expressões semelhantes. (§ 16 do art. 18 Decreto 6.671/2009).

<sup>10</sup> Quando adicionado de dióxido de carbono, o suco tropical será denominado "suco tropical de ...", acrescido do nome da fruta ou vegetal, gaseificado (§ 18 do art. 18 Decreto 6.671/2009).

<sup>11</sup> Suco tropical misto é a bebida obtida pela dissolução, em água potável ou em suco clarificado de fruta tropical, da mistura de polpas de frutas polposas de origem tropical, por meio de processo tecnológico adequado, não fermentada, devendo ter cor, aroma e sabor característicos das frutas, submetido a tratamento que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo.

<sup>12</sup> O suco de tomate adicionado de sal e especiarias, em conjunto ou separadamente deve ser denominado "suco de tomate condimentado". (§ 11 art. 20 da IN MAPA 49/2018).

<sup>13</sup> O rótulo do suco desidratado destinado ao uso industrial e não destinado ao consumo direto deve ser denominado de "suco desidratado de (nome da fruta ou vegetal para fins industriais)" (§ 2º do art. 17 da IN MAPA 49/2018).

Conforme o § 8º art. 20 da IN MAPA 49/2018, fica vedado o uso de designação relacionada ao processo de conservação de suco à sua denominação.

De acordo com o § 17 do art.18 do Decreto 6.871/2009, suco tropical de caju, suco tropical de maracujá e suco tropical de abacaxi deverão ser obtidos sem dissolução em água, podendo também serem denominados apenas de suco.

Conforme o art. 24 da IN MAPA 49/2018, é permitido o uso de expressões relacionadas a variedade, tipo ou cultivar das frutas utilizadas na elaboração de suco de fruta, desde que sua utilização não contrarie o disposto no parágrafo único do art. 11 do Decreto 6.871/2009. O uso das expressões só poderá ser feito quanto a polpa contiver no mínimo 75% da variedade indicada.

De acordo com o parágrafo único do art. 26 da IN MAPA 49/2018, o suco de fruta que contive naturalmente vitaminas, minerais, fibras e outros nutrientes pode utilizar essa informação em sua rotulagem. O suco que atender ao valor mínimo de vitaminas, minerais, fibras e outros nutrientes definidos na RDC 54/2012 pode utilizar em seu rótulo as expressões "fonte natural de (nome do nutriente) " ou "naturalmente rico em (nome do nutriente) ", conforme o caso.

Conforme o art. 25 da IN MAPA 49/2018, para o suco tropical, o suco que não contiver aditivos pode utilizar a expressão "sem aditivos" em sua rotulagem (Art. 25 da IN MAPA 49/2018).

Para o suco tropical, para as bebidas que possuem a associação e açúcares e edulcorantes, **deve ser** mantidas as denominações originais, devendo constar

na rotulagem as frases: “reduzido ou baixo” ou “baixo em açúcares”, atendendo aos critérios estabelecidos na RDC 54/2012.

Conforme a IN MAPA 30/99 alterada pela IN MAPA 3/2018, se de baixa caloria (até 20 kcal /100ml) e sem adição de açúcares, deve ser adicionada à denominação o termo “ de baixa caloria”. O termo “dietético” deve ser utilizado no final da denominação se o produto não contiver açúcar adicionado e tiver 0,5 g/100ml de açúcares.

#### 4- Parâmetros analíticos:

Além de **gradação alcoólica inferior a 0,5 % v/v a 20° C e ausência de corantes artificiais**, as polpas devem seguir os parâmetros abaixo mencionados para cada tipo de fruta:

<b>SUCO DE ABACATE</b> ( <i>Persea americana</i> M.)		
<b>Parâmetro</b>	<b>Mínimo</b>	<b>Máximo</b>
Sólidos solúveis em ° Brix, a 20° C	11,00	-
pH	3,50	-
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,50	-
Açúcares Totais (g/100g)	-	15,00
Ácido ascórbico (mg/100g)	14,00	-

<b>SUCO DE ABACAXI</b> ( <i>Ananas comosus</i> (L.) M.)		
<b>Parâmetro</b>	<b>Mínimo</b>	<b>Máximo</b>
Sólidos solúveis em ° Brix, a 20° C	11,00	-
Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,30	-
Açúcares totais naturais do abacaxi (g/100g)	-	15,00
Ácido ascórbico (mg/100g)	-	21,50

<b>SUCO DE ABRICÓ</b> ( <i>Mammea americana</i> )	
<b>Parâmetro</b>	<b>Mínimo</b>
Sólidos solúveis em ° Brix, a 20° C	9,00
pH	3,00
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,30

<b>SUCO DE ABRICÓ DA PRAIA</b> ( <i>Mimusopsis comersonii</i> )	
<b>Parâmetro</b>	<b>Mínimo</b>
Sólidos solúveis em ° Brix, a 20°C	21,00
pH	5,00
Ácido ascórbico (mg/100g)	30,00

<b>SUCO DE ABIU (<i>Pouteria Caimito</i>)</b>	
<b>Parâmetro</b>	<b>Mínimo</b>
Sólidos solúveis em ° Brix, a 20° C	15,00
pH	6,00
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,05
Açúcares Totais (g/100g)	10,00
Ácido ascórbico (mg/100g)	3,00

<b>SUCO DE ACEROLA (<i>Malpighia spp.</i>)</b>	
<b>Parâmetro</b>	<b>Mínimo</b>
Sólidos solúveis em ° Brix, a 20° C	5,50
pH	2,80
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,80
Açúcares Totais (g/100g)	4,00
Ácido ascórbico (mg/100g)	800,00

<b>SUCO DE AMEIXA PRETA (<i>Prunus domestica L. subsp. domestica</i>)</b>	
<b>Parâmetros</b>	<b>Mínimo</b>
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	22,00
pH	3,00
Acidez total (%)	0,40

<b>SUCO DE AMEIXA VERMELHA (<i>Prunus domestica L. subsp.</i>)</b>	
<b>Parâmetros</b>	<b>Mínimo</b>
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	7,00
pH	2,00
Acidez total (%)	0,40

<b>SUCO DE AMORA (<i>Rubus spp.</i>)</b>	
<b>Parâmetro</b>	<b>Mínimo</b>
Sólidos solúveis em ° Brix, a 20° C	7,50
pH	2,80
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	1,30
Açúcares Totais (g/100g)	4,00

<b>SUCO DE ARAÇÁ (<i>Psidium cattleianum</i>)</b>	
<b>Parâmetro</b>	<b>Mínimo</b>
Sólidos solúveis em ° Brix, a 20° C	4,50
pH	4,00
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	1,80
Ácido ascórbico (mg/100g)	0,20

**Formatado:** Fonte: 10 pt, Cor da fonte: Automática, Não Realce

<b>SUCO DE ARÔNIA (<i>Aronia melanocarpa</i>)</b>	
<b>Parâmetro</b>	<b>Mínimo</b>
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	15
Sólidos Totais (g/100g)	15,5

<b>SUCO DE ATA, SUCO DE FRUTA DO CONDE OU SUCO DE PINHA (<i>Annona squamosa</i> L.)</b>	
<b>Parâmetro</b>	<b>Mínimo</b>
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	24,00
Sólidos totais (g/100g)	15,0
pH	4,50
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,15
Ácido ascórbico (mg/100g)	37,00

<b>SUCO DE BACURI (<i>Platonia insignis</i> M.)</b>	
<b>Parâmetro</b>	<b>Mínimo</b>
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	13,00
pH	3,40
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	1,60
Açúcares Totais (g/100g)	11,00

<b>SUCO DE BUTIA (<i>Butia eriospatha</i>, <i>Butia catarinenses</i> e <i>Butia capitata</i>)</b>	
<b>Parâmetro</b>	<b>Mínimo</b>
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	6,0
pH	2,0
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,8
Açúcares Totais (g/100g)	18,0

<b>SUCO DE BANANA (<i>Musa acuminata</i> e <i>M. paradisiaca</i>)</b>	
<b>Parâmetro</b>	<b>Mínimo</b>
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	18,00
pH	4,10
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,22

<b>SUCO DE BURITI (<i>Mauritia flexuosa</i> L.)</b>	
<b>Parâmetro</b>	<b>Mínimo</b>
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	4,50
pH	3,50
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	2,20
Ácido ascórbico (mg/100g)	0,10

<b>SUCO DE CACAU</b> ( <i>Teobroma cacao</i> )	
<b>Parâmetro</b>	<b>Mínimo</b>
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	14,00
pH	3,40
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,75
Açúcares Totais (g/100g)	10,00

**Formatado:** Fonte: 10 pt, Cor da fonte: Automática, Não Realce

<b>SUCO DE CAJÁ</b> ( <i>Spondias lutea</i> L.),		
<b>Parâmetro</b>	<b>Mínimo</b>	<b>Máximo</b>
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	9,00	-
pH	2,20	-
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,90	-
Açúcares Totais (g/100g)	-	12,00
Ácido ascórbico (mg/100g)	6,80	-

<b>SUCO DE CAJU</b> ( <i>Anacardium occidentale</i> L.)		
<b>Parâmetro</b>	<b>Mínimo</b>	<b>Máximo</b>
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	10,00	-
pH	3,80	-
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,3918	-
Açúcares Totais (g/100g)	-	15,00
Ácido ascórbico (mg/100g)	80,00	-

<b>CAJUÍNA OU SUCO DE CAJU CLARIFICADO</b> ( <i>Anacardium occidentale</i> L.)		
<b>Parâmetro</b>	<b>Mínimo</b>	<b>Máximo</b>
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	10,00	-
Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,18	-
Ácido ascórbico (mg/100mg)	60,00	-
Açúcares totais naturais do caju (g/100g)	-	15,00

**Formatado:** Fonte: 10 pt, Cor da fonte: Automática

Cor: variando do incolor ao amarelado translúcido

Sabor: próprio, levemente ácido e adstringente.

**É vedado a adição de açúcar, gás carbônico ou corante caramelo no suco clarificado de caju.**

<b>SUCO DE CAJU ALTO TEOR DE POLPA</b> ( <i>Anacardium occidentale</i> L.)		
<b>Parâmetro</b>	<b>Mínimo</b>	<b>Máximo</b>
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	10,00	-
Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,3918	-
Ácido ascórbico (mg/100mg)	80,00	-

Açúcares totais naturais do caju (g/100g)	-	15,00
Sólidos totais (g/100g)	10,50	-

Cor: variando de branco ao amarelado

Sabor: próprio, levemente ácido e adstringente

Aroma: próprio

<b>SUCO DE CANA-DE-AÇÚCAR OU GARAPA (<i>Saccharum spp.</i>)</b>	
<b>Parâmetro</b>	<b>Mínimo</b>
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	14,0
pH	5,50
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,05

<b>SUCO DE CARAMBOLA (<i>Averrhoa carambola L.</i>)</b>	
<b>Parâmetro</b>	<b>Mínimo</b>
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	7,50
pH	3,30
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,30

<b>SUCO DE CEREJA (<i>Prunus avium L.</i>)</b>	
<b>Parâmetro</b>	<b>Mínimo</b>
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	20,00

<b>SUCO DE CEREJA ÁCIDA (<i>Prunus cerasus L.</i>)</b>	
<b>Parâmetro</b>	<b>Mínimo</b>
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	14,0
Sólidos Totais (g/100g)	14,5

<b>SUCO DE CRANBERRY (<i>Vaccinium macrocarpon A. e Vaccinium oxycoccos L.</i>)</b>	
<b>Parâmetro</b>	<b>Mínimo</b>
Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	7,50

<b>SUCO DE CUPUAÇU (<i>Theobroma grandiflorum L.</i>)</b>	
<b>Parâmetro</b>	<b>Mínimo</b>
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	9,00
pH	3,00
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	1,50
Açúcares Totais (g/100g)	6,00
Ácido ascórbico (mg/100g)	18,00

<b>SUCO DE DAMASCO (<i>Prunus armeniaca</i> L.)</b>	
<b>Parâmetro</b>	<b>Mínimo</b>
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	11,5
Sólidos Totais (g/100g)	12,0

<b>SUCO DE FIGO (<i>Ficus carica</i> L.)</b>	
<b>Parâmetro</b>	<b>Mínimo</b>
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	18
Sólidos Totais (g/100g)	18,5

<b>SUCO DE FRAMBOESA NEGRA (<i>Rubus occidentalis</i> L.)</b>	
<b>Parâmetro</b>	<b>Mínimo</b>
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	9,0
Sólidos Totais	9,5

<b>SUCO DE FRAMBOESA VERMELHA (<i>Rubus idaeus</i> L. e <i>Rubus strigosus</i> M.)</b>	
<b>Parâmetro</b>	<b>Mínimo</b>
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	8,00
pH	2,70
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	1,20

<b>SUCO DE FRAMBOESA-AMARELA (<i>Rubus chamaemorus</i> L.)</b>	
<b>Parâmetro</b>	<b>Mínimo</b>
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	9,0
Sólidos Totais (g/100g)	9,5

<b>SUCO DE GOIABA (<i>Psidium guajava</i> L.)</b>		
<b>Parâmetro</b>	<b>Mínimo</b>	<b>Máximo</b>
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	7,00	-
pH	3,50	-
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,40	-
Açúcares Totais (g/100g)	-	15,00
Ácido ascórbico (mg/100g)	24,00	-

<b>SUCO DE GUABIROBA (<i>Campomanesia xanthocarpa</i>)</b>		
<b>Parâmetro</b>	<b>Mínimo</b>	<b>Máximo</b>
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	12,0	-



pH	3,6	-
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,3	-
Açúcares Totais (g/100g)	7,0	-
Ácido ascórbico (mg/100g)	17,0	-

<b>SUCO DE GRAVIOLA (<i>Annona muricata</i>)</b>	
<b>Parâmetro</b>	<b>Mínimo</b>
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	9,00
pH	3,50
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,60
Açúcares Totais (g/100g)	6,50
Ácido ascórbico (mg/100g)	10,00

<b>SUCO DE GROSELHA NEGRA (<i>Ribes nigrum</i> L.)</b>	
<b>Parâmetro</b>	<b>Mínimo</b>
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	11,00

<b>SUCO DE GROSELHA VERMELHA (<i>Ribes rubrum</i> L.)</b>	
<b>Parâmetro</b>	<b>Mínimo</b>
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	10,00

<b>SUCO DE JABUTICABA (<i>Myrciaria cauliflora</i> (Mart.) e/ou <i>Myrciaria jaboticaba</i> (Vell.))</b>	
<b>Parâmetro</b>	<b>Mínimo</b>
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	1,5
pH	2,9
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,8
Ácido ascórbico (mg/100g)	14,8

<b>SUCO DE KIWI (<i>Actinidia deliciosa</i> (A. Chev.) C. F. Liang &amp; A. R. Ferguson)</b>	
<b>Parâmetro</b>	<b>Mínimo</b>
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	10,00
pH	2,80
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	1,30
Ácido ascórbico (mg/100g)	9,00

<b>SUCO DE LICHIA (<i>Litchi chinensis</i> S.)</b>	
<b>Parâmetro</b>	<b>Mínimo</b>
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	11,20
pH	3,0
	6,29

Formatado: Fonte: 10 pt, Cor da fonte: Automática

Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,20
Ácido ascórbico (mg/100g)	24,00

**SUCO DE LIMÃO** (*Citrus limon* L., *Citrus latifolia*, *Citrus limonia* e *Citrus aurantifolia*) / **SUCO DE LIMA ÁCIDA** (*Citrus aurantifolia*)

Parâmetro	Mínimo	Máximo
Acidez titulável em ácido cítrico (g/100g)	5,00	-
Ácido ascórbico (mg/100mg)	20,00	-
Óleo essencial de limão (% v/v)	-	0,025

**SUCO DE LARANJA** (*Citrus sinensis*)

Parâmetro	Mínimo	Máximo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	10,050	-
Relação de sólidos solúveis em brix/acidez em g/100g de ácido cítrico anidro	7,00	-
Ácido ascórbico (mg/100mg)	25,00	-
Açúcares totais naturais da laranja (g/100g)	-	13,00
Óleo essencial de laranja (%v/v)	-	0,035

**Formatado:** Fonte: 10 pt, Cor da fonte: Automática, Não Realce

**SUCO DE MAÇÃ** (*Pyrus malus* L.)

Parâmetro	Mínimo	Máximo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	10,50	-
Acidez total expressa em ácido málico (g/100g)	0,12	-
Açúcares totais naturais da maçã (g/100g)	-	13,50
Acidez volátil em ácido acético (g/100g)	-	0,04

**Formatado:** Fonte: 10 pt, Cor da fonte: Automática

**Tabela formatada**

**Formatado:** Fonte: 10 pt, Cor da fonte: Automática, Não Realce

**Formatado:** Fonte: 10 pt, Cor da fonte: Automática, Não Realce

**Formatado:** Fonte: 10 pt, Cor da fonte: Automática

**SUCO DE MAMÃO** (*Carica papaya* L.)

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	9,00
pH	4,00
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,10
Açúcares Totais (g/100g)	14,00
Ácido ascórbico (mg/100g)	50,00

**SUCO DE MANGA** (*Mangifera indica* L.)

Parâmetro	Mínimo	Máximo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	121,00	-

pH	3,50	-
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,30	-
Açúcares Totais (g/100g)	-	16,00
Ácido ascórbico (mg/100g)	6,10	-

<b>SUCO DE MANGABA (<i>Hancornia speciosa</i>)</b>		
Parâmetro	Mínimo	Máximo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	8,00	-
pH	2,80	-
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,70	-
Açúcares Totais (g/100g)	-	10,00

<b>SUCO DE MARACUJÁ (<i>Passiflora</i> spp.)</b>		
Parâmetro	Mínimo	Máximo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	11,00	-
pH	2,70	-
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	2,50	-
Açúcares Totais (g/100g)	-	18,00

**Formatado:** Fonte: 10 pt, Cor da fonte: Automática, Não Realce

<b>SUCO DE MELANCIA (<i>Citrullus lanatus</i>)</b>		
Parâmetro	Mínimo	Máximo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	8,00	-
pH	5,40	-
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	2,00	-
Açúcares Totais (g/100g)	5,70	-

**Formatado:** Fonte: 10 pt, Cor da fonte: Automática

**Formatado:** Fonte: 10 pt, Cor da fonte: Automática

**Formatado:** Fonte: 10 pt, Cor da fonte: Automática

<b>SUCO DE MELÃO (<i>Cucumis melo</i> L.)</b>		
Parâmetro	Mínimo	Máximo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	8,00	-
pH	6,00	-
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	10,00	-
Açúcares Totais (g/100g)	8,00	-
Ácido ascórbico (mg/100g)	19,00	-

**Formatado:** Fonte: 10 pt, Cor da fonte: Automática

<b>SUCO DE MIRTILO (<i>Vaccinium myrtillus</i> L., <i>Vaccinium corymbosum</i> L. e <i>Vaccinium angustifolium</i>)</b>		
Parâmetro	Mínimo	Máximo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	10,00	-
pH	2,00	3,00

Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,40	-
Açúcares Totais (g/100g)	0,40	-

**SUCO DE MORANGO** (*Fragaria x. ananassa* Duchense, *Fragaria chiloensis* Duchesne x *Fragaria virginiana* Duchesne)

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	7,50
pH	3,30
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,80
Ácido ascórbico (mg/100g)	56,00

**Formatado:** Fonte: 10 pt, Cor da fonte: Automática, Não Realce

**SUCO DE MURICI** (*Byrsonima crassifolia* (L.) R.)

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	4,40
pH	2,80
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	2,45
Ácido ascórbico (mg/100g)	7,30

**SUCO DE NECTARINA** (*Prunus persica* (L.) Batsch var. *nucipersica* (Suckow) c. *K. Schneid*)

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	10,50
pH	3,00
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,60

**Formatado:** Fonte: (Padrão) Arial, 10 pt

**Formatado:** Fonte: (Padrão) Arial, 10 pt, Itálico

**SUCO DE PERA** (*Pyrus communis* L.)

Parâmetro	Mínimo	Máximo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	8,00	-
Acidez total expressa em ácido málico (g/100g)	0,15	-
Açúcares totais naturais da pera (g/100g)	-	12,50

**SUCO DE PÊSSEGO** (*Prunus persica* (L.) Batsch var. *persica*)

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	10,5
pH	3,00
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,60

**Formatado:** Fonte: 10 pt, Cor da fonte: Automática, Não Realce

<b>SUCO DE PITANGA (<i>Eugenia spp.</i>)</b>		
<b>Parâmetro</b>	<b>Mínimo</b>	<b>Máximo</b>
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	6,00	-
pH	2,50	3,40
Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,92	-
Açúcares totais naturais da pitanga (g/100g)	-	9,50
Sólidos totais (g/100g)	7,00	-

<b>SUCO DE POMELO (<i>Citrus grandis</i>)</b>	
<b>Parâmetro</b>	<b>Mínimo</b>
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	10
Sólidos Totais (g/100g)	10,5

<b>SUCO DE ROMÃ (<i>Punica granatum L.</i>)</b>	
<b>Parâmetro</b>	<b>Mínimo</b>
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	12,00
pH	3,50
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,60

<b>SUCO DE SABUGUEIRO (<i>Sambucus nigra L. e Sambucus canadensis</i>)</b>	
<b>Parâmetro</b>	<b>Mínimo</b>
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	10,5
Sólidos Totais (g/100g)	11

<b>SUCO DE SAPOTI (<i>Manilkara zapota</i>)</b>	
<b>Parâmetro</b>	<b>Mínimo</b>
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	16,00
pH	5,50
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,20
Açúcares Totais (g/100g)	11,00

<b>SUCO DE TÂMARA (<i>Phoenix dactylifera L.</i>)</b>	
<b>Parâmetro</b>	<b>Mínimo</b>
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	18,5
Sólidos Totais (g/100g)	19

<b>SUCO DE TAMARINDO (<i>Tamarindus indica</i>)</b>	
<b>Parâmetro</b>	<b>Mínimo</b>
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	6,00
pH	2,30

Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	1,90
Ácido ascórbico (mg/100g)	0,10

<b>SUCO DE TANGERINA</b> ( <i>Citrus reticulata</i> Blanca)	
<b>Parâmetro</b>	<b>Mínimo</b>
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	10,05

**Formatado:** Fonte: 10 pt, Cor da fonte: Automática, Não Realce

<b>SUCO DE TOMATE</b> ( <i>Lycopersicum esculentum</i> L.)	
<b>Parâmetro</b>	<b>Mínimo</b>
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	5,00
pH	4,30
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,40

<b>SUCO DE TORANJA</b> ( <i>Citrus paradisi</i> Macfad L.)	
<b>Parâmetro</b>	<b>Mínimo</b>
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	10
Sólidos Totais (g/100g)	10,5

<b>SUCO DE UMBU</b> ( <i>Spondias tuberosa</i> Arruda ex Kost.)	
<b>Parâmetro</b>	<b>Mínimo</b>
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	8,5
pH	2,40
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	1,40
Ácido ascórbico (mg/100g)	12,90

**Formatado:** Fonte: 10 pt, Cor da fonte: Automática

Sabor: ácido

Aroma: próprio

#### **Aditivos/Ingredientes:**

Conforme o § 1º do art. 18 do Decreto 6.871/2009, o suco não poderá conter substâncias estranhas à fruta ou parte do vegetal de sua origem, excetuadas as previstas na legislação específica.

De acordo como o § 2º do art. 18 do Decreto 6.871/2009, é proibida a adição, em sucos, de aromas e corantes artificiais.

Conforme o art. 14 da IN MAPA 49/2018, são ingredientes opcionais para os sucos:

I- açúcares;

II- gás carbônico, industrialmente puro;

III- partes comestíveis da fruta ou vegetal de sua origem, ou de outras frutas ou vegetais;

IV- vitaminas fibras e outros nutrientes previstos na RDC 54/2012, exclusivamente, para o suco não adicionado de açúcares;

V- sal, especiarias, para o suco de tomate de acordo com o previsto na RDC 276/2005.

De acordo com o art. 18 da IN MAPA 49/2018, é proibida a adição de açúcar ao suco desidratado e ao suco concentrado e aos respectivos sucos que lhe deram origem.

Conforme o §1º art. 17 da IN MAPA 49/2018, no processo de elaboração do suco desidratado pode ser adicionada a maltodextrina, maltodextrina modificada, ou ambas desde que o suco desidratado seja produzido exclusivamente para fins industriais e não destinado ao consumo direto, bem como adicionado dos mesmos aditivos previstos para a bebida a que se destina.

<b>IV. Suco, néctar, polpa de frutas, suco tropical e água de coco</b>		
<b>INS</b>	<b>ADITIVO</b>	<b>Limite Máximo (g/100g ou g/100ml)<sup>(2)</sup></b>
<b>ACIDULANTE/REGULADOR DE ACIDEZ</b>		
296	Ácido málico (D-, L-)	<i>quantum satis (somente para suco, sucos tropicais e néctar)<sup>(3)</sup></i>
330	Ácido cítrico	<i>quantum satis<sup>(3)</sup></i>
331 iii	Citrato de sódio	<i>quantum satis<sup>(3)</sup></i>
332ii	Citrato de potássio	<i>quantum satis<sup>(3)</sup></i>
334	Ácido tartárico (L(+)-)	0,4 (somente para suco de uva e néctar de uva) <sup>(3)</sup>
<b>ANTIESPUMANTE</b>		
900a	Dimetilsilicone, dimetilpolisiloxano, polidimetilsiloxano	0,001
<b>ANTIOXIDANTE</b>		
220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,005 <sup>(4)</sup> (como SO <sub>2</sub> residual) Sozinhos ou em combinação
221	Sulfito de sódio	
222	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	
223	Metabissulfito de sódio	
224	Metabissulfito de potássio	
225	Sulfito de potássio	
227	Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio	

228	Bissulfito de potássio	
300	Ácido ascórbico (L-)	<i>quantum satis</i>
301	Ascorbato de sódio	<i>quantum satis</i>
302	Ascorbato de cálcio	<i>quantum satis</i>
303	Ascorbato de potássio	<i>quantum satis</i>
<b>ESTABILIZANTE</b> (exceto para água de coco e polpa de fruta)		
412	Goma guar	0,1
414	Goma gelana	0,05
415	Goma xantana	0,2
460i	Celulose microcristalina	0,5
466	Carboximetilcelulose sódica	0,3
440	Pectina,pectina amidada	<i>quantum satis</i>
<b>SEQUESTRANTE</b> (exceto para polpa de fruta)		
296	Ácido málico (D-,L-)	<i>quantum satis</i>
330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i>
452i	Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, hexametfosfato de sódio, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio	0,25(como P)

Fonte: [Anexo IV](#) da [RCD 8/20013](#).





## SUCO DE UVA

**1- Referências:** Lei 7.678/1988, art. 5º; IN MAPA 14/2018, Art. 14 a 20 e tabela 1; RDC 8/2013, Tabela IV.

**2- Definição:** Suco de uva é a bebida não fermentada, obtida do mosto simples, sulfitado ou concentrado, de uva sã, fresca e madura. (Art. 5º, Lei 7.678/88).

### 3- Denominação:

Suco de uva (reconstituído <sup>1</sup> ) (adoçado <sup>2</sup> ) (gaseificado <sup>3</sup> )
Suco de uva tinto (reconstituído <sup>1</sup> ) (adoçado <sup>2</sup> ) (gaseificado <sup>3</sup> )
Suco de uva branco (reconstituído <sup>1</sup> ) (adoçado <sup>2</sup> ) (gaseificado <sup>3</sup> )
Suco de uva rosé ou rosado (reconstituído <sup>1</sup> ) (adoçado <sup>2</sup> ) (gaseificado <sup>3</sup> )
Suco de uva (Integral <sup>4</sup> ) (gaseificado <sup>3</sup> )
Suco de uva tinto (Integral <sup>4</sup> ) (gaseificado <sup>3</sup> )
Suco de uva branco (Integral <sup>4</sup> ) (gaseificado <sup>3</sup> )
Suco de uva rosé ou rosado (Integral <sup>4</sup> ) (gaseificado <sup>3</sup> )
Suco de uva concentrado <sup>5</sup>
Suco de uva desidratado <sup>6</sup>

Fonte: §1º Art. 15, IN MAPA 14/2018

<sup>1</sup> Deve ser denominado suco de uva reconstituído, o suco obtido pela diluição de suco concentrado ou desidratado, até a concentração original do suco integral ou ao teor de sólidos solúveis mínimo estabelecido no padrão de identidade e qualidade do suco de uva integral, sendo obrigatório constar na sua rotulagem a origem do suco utilizado para sua elaboração, se concentrado ou desidratado, sendo opcional o uso da expressão reconstituído. (§ 11, Art. 15,14/2018).

<sup>2</sup> Ao suco de uva ou suco de uva reconstituído pode ser adicionado açúcar na quantidade máxima de um décimo em peso, dos açúcares do mosto, tendo sua denominação acrescida pela designação adoçado, desde que o açúcar natural esteja dentro dos limites estabelecidos na tabela I do Anexo. (§ 4º, Art. 15,14/2018).

<sup>3</sup> Deve ser denominado suco de uva gaseificado, o suco de uva adicionado de dióxido de carbono, de 1,1 até 3 atm, a 20º C. (§ 6º, Art. 15,14/2018).

<sup>4</sup> A designação integral é privativa do suco sem adição de açúcares, corantes ou aromas, e na sua concentração natural, sendo vedado o uso de tal designação para o suco reconstituído. (§ 5º, Art. 15,14/2018).

<sup>5</sup> O suco de uva submetido a processo físico para a retirada de água suficiente para elevar em, no mínimo 50% o teor de sólidos solúveis presentes no respectivo suco integral é denominado suco de uva concentrado. (§ 9º, Art. 15,14/2018).

<sup>6</sup> O suco de uva desidratado é o suco no estado sólido, obtido pela desidratação do suco integral, devendo ser denominado suco de uva desidratado. (§ 8º, Art. 15,14/2018).

### 4- Parâmetros analíticos:

Parâmetros	Mínimo	Máximo
Sólidos solúveis, °Brix, a 20°C.	14	-
Sólidos insolúveis, % v/v	-	5
Sorbitol, g/l	-	0,2
Acidez total, mEq/l (pH 8,2)	55	-
Acidez volátil, mEq/l	-	10
Álcool etílico, % v/v a 20°C	-	< 0,5
Florizina	Ausência	
Corante artificial	Ausência	

Edulcorante	Ausência	
<b>Contaminantes</b>	<b>Mínimo</b>	<b>Máximo</b>

Fonte: Tabela 1, IN MAPA 14/2018

### 5- Aditivos/Ingredientes:

Conforme o art. 17, IN MAPA 14/2018, o suco de uva deve apresentar as características próprias da uva e não pode conter substâncias estranhas à fruta, com exceção daquelas previstas nesta Instrução Normativa durante o processamento.

De acordo como art. 16, IN MAPA 14/2018, é proibida a adição de açúcares ao suco de uva concentrado e ao suco de uva desidratado.

IV. Suco, néctar, polpa de frutas, suco tropical e água de coco		
INS	ADITIVO	Limite Máximo (g/100g ou g/100ml) <sup>(2)</sup>
<b>ACIDULANTE/REGULADOR DE ACIDEZ</b>		
296	Ácido málico (D-, L-)	<i>quantum satis</i> (somente para suco, sucos tropicais e néctar) <sup>(3)</sup>
330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i> <sup>(3)</sup>
331 iii	Citrato de sódio	<i>quantum satis</i> <sup>(3)</sup>
332ii	Citrato de potássio	<i>quantum satis</i> <sup>(3)</sup>
334	Ácido tartárico (L(+)-)	0,4 (somente para suco de uva e néctar de uva) <sup>(3)</sup>
<b>ANTIESPUMANTE</b>		
900 <sub>a</sub>	Dimetilsilicone, dimetilpolisiloxano, polidimetilsiloxano	0,001
<b>ANTIOXIDANTE</b>		
220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,005 <sup>(4)</sup> (como SO <sub>2</sub> residual) Sozinhos ou em combinação
221	Sulfito de sódio	
222	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	
223	Metabissulfito de sódio	
224	Metabissulfito de POTÁSSIO	
225	Sulfito de potássio	
227	Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio	
228	Bissulfito de potássio	
300	Ácido ascórbico (L-)	<i>quantum satis</i>
301	Ascorbato de sódio	<i>quantum satis</i>

302	Ascorbato de cálcio	<i>quantum satis</i>
303	Ascorbato de potássio	<i>quantum satis</i>
<b>ESTABILIZANTE</b> (exceto para água de coco e polpa de fruta)		
412	Goma guar	0,1
414	Goma gelana	0,05
415	Goma xantana	0,2
460i	Celulose microcristalina	0,5
466	Carboximetilcelulose sódica	0,3
440	Pectina,pectina amidada	<i>quantum satis</i>
<b>SEQUESTRANTE</b> (exceto para polpa de fruta)		
296	Ácido málico (D-,L-)	<i>quantum satis</i>
330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i>
452i	Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, hexametafosfato de sódio, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio	0,25(como P)

Fonte: [Anexo IV](#) da [RCD 8/20013](#).

Conforme o § 3º, Art. 15,14/2018, é proibida a adição, ao suco de uva, de aromas sintéticos e corantes.

## STEINHAEGER

**1-Referências:** Decreto 6.871/2009, art. 64; IN MAPA 29/2012; RDC 5/2013 (16.1.1.4).

**2-Definição:** Steinhaeger é a bebida com graduação alcoólica de 35 a 54 % v/v, a 20° C, obtida pela retificação de destilado alcoólico simples de cereal ou pela retificação do álcool etílico potável, adicionado de substância aromática natural, em ambos os casos provenientes de um mosto fermentado contendo bagas de zimbro (**Juniperus communis**). (Art. 64 do decreto 6.871/2009).

### 3-Denominação:

Steinhaeger
-------------

De acordo com o art. 10, IN MAPA 29/2012, é vedado o envelhecimento para a bebida alcoólica retificada.

Conforme o art. 12 da IN MAPA 29/2012, no rótulo da bebida alcoólica retificada, ficam proibidas as expressões artesanal, caseiro, familiar, natural ou 100% (cem por cento) natural, premium, extra-premium, reserva e reserva especial, salvo nos casos previstos nesta Instrução Normativa ou em legislação complementar.

De acordo com o § 1º do art. 12 da IN MAPA 29/2012, as proibições previstas no caput prevalecem mesmo se as expressões constituírem partes do nome empresarial ou da marca comercial, ressalvando o disposto no inciso I do art. 11 do Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009.

Conforme o § 2º da IN MAPA 29/2012, é vedada a menção ao nome da Unidade da Federação ou da região em que a bebida retificada foi elaborada, exceto quando consistir em indicação geográfica registrada no Instituto Nacional da Propriedade Intelectual.

De acordo com o art. 5º da IN MAPA 29/2012, na bebida alcoólica retificada é permitido o uso de aditivo e de coadjuvante de tecnologia de fabricação.

### 4-Parâmetros analíticos:

PARÂMETROS	Mínimo	Máximo
Graduação alcoólica, em v/v a 20° C	35	54
coeficiente de congêneres (mg/100ml de álcool anidro)	-	150
Edulcorantes	Ausência	
Contaminantes	Mínimo	Máximo
álcool metílico (mg/100ml de álcool anidro)	-	20
cobre (mg/l)	-	5

Fonte: IN MAPA 29/2012.

### 5-Aditivos/Ingredientes:

Conforme o art. 4º da IN MAPA 29/2012, a água e o açúcar são ingredientes permitidos para a elaboração da bebida alcoólica retificada, sendo que:

I - a água deverá ser destinada, exclusivamente, à padronização da graduação alcoólica do produto final; e

II - os açúcares permitidos são a sacarose, o açúcar invertido, a glicose, a frutose, a maltose ou seus xaropes.

INS	FUNÇÃO/ADITIVO	LIMITE MÁXIMO (g/100g ou g/100ml)
<b>16.1.1.4 Bebidas alcoólicas retificadas (exceto genebra)</b>		
<b>AROMATIZANTE</b>		
Todos os autorizados no MERCOSUL		

Fonte: RDC 5/2013 (16.1.1.4)

## TEQUILA

**1-Referências:** Decreto 6.871/2009, art. 58; Decreto legislativo 154/2018.

**2-Definição:** Tequila é a bebida com graduação alcoólica de 36 a 54 % em volume, a 20° C, obtida de destilado alcoólico simples de agave ou pela destilação do mosto fermentado de agave (art. 58 do Decreto 6.871/2009).

Conforme o § 1º do art. 58 do Decreto 6.871/2009, a destilação deverá ser efetuada de forma que o destilado tenha o aroma e o sabor dos elementos naturais voláteis contidos no mosto fermentado, derivados do processo fermentativo ou formados durante a destilação.

De acordo com o § 2º do art. 58 do Decreto 6.871/2009, a bebida poderá ser adicionada de álcool etílico potável de origem agrícola sempre que o conteúdo de destilado alcoólico simples de agave não for inferior a 51% em volume, em álcool anidro.

Conforme o § 3º do art. 58 do Decreto 6.871/2009, a bebida poderá ser adicionada de açúcares até 30g/l; quando a quantidade adicionada for superior a 6g/l, a denominação deverá ser seguida da expressão: adoçada.

De acordo com o § 4º do art. 58 do Decreto 6.871/2009, a bebida poderá ser envelhecida, sendo permitido, neste caso, o uso de caramelo para a correção da cor.

**OBS.: Esta prestes a sair o acordo do México com o Brasil, para tequila e cachaça, reconhecimento mutuo dessas bebidas, a tequila importada deve atender os parâmetros físicos-químicos do México. Só poderá haver tequila produzida no México.**

## TIQUIRA

**1-Referências:** Decreto 6.871/2009, art. 59; IN MAPA 15/2011, parágrafo único do art. 10, Tabela 6; RDC 5/2013, 16.1.1.3.

**2-Definição:** Tiquira é a bebida com graduação alcoólica de 36 a 54% em volume, a 20° C, obtida de destilado alcoólico simples de mandioca ou pela destilação de seu mosto fermentado. (Art. 59 do Decreto 6.871/2009).

### 3- Denominação:

Tiquira (adoçada<sup>1</sup>)

Fonte: § 2º do art. 59 do Decreto 6.871/2009

<sup>1</sup> A bebida poderá ser adicionada de açúcares até 30g/l; quando a quantidade adicionada for superior a 6 g/l, a denominação deverá ser seguida da expressão: adoçada.

### 4- Parâmetros analíticos:

Item	Parâmetros	Limite mínimo	Limite máximo	Classificação
1	Acidez volátil, em ácido acético, em mg/100 ml de álcool anidro	...	100	...
2	Ácido cianídrico, em mg/100 ml de álcool anidro	...	<=5	
3	Álcool superior (somatório de álcool n-propílico, álcool isobutílico e alcoois isoamilicos), em mg/100 ml de álcool anidro.	...	260	
4	Aldeídos em aldeídos acético, mg/100ml de álcool anidro	...	20	...
5	Coeficiente de congêneres. Em mg/100 ml de álcool anidro	200	650	...
6	Ésteres em acetato de etila, em mg/100 ml de álcool anidro	...	200	...
7	Graduação alcoólica, em % v/v a 20° C	36	54	...
8	Somatório de Durdural e hidroximetifurfural, em mg/100 ml de álcool anidro	...	5	...
9	Teor de açúcar em g/l	... >6	<=6 <=30	(normal) adoçado
10	<b>Contaminates</b>	<b>Limite mínimo</b>	<b>Limite máximo</b>	<b>Classificação</b>
11	Cobre, em mg/l	-	5	-
12	Chumbo, em mg/l	-	0,2	-

Fonte: Tabela 6, IN MAPA 15/2011

### 5- Aditivo/Ingredientes:

Conforme o § 1º do art. 59 do Decreto 6.871/2009, a destilação deverá ser efetuada de forma que o destilado tenha o aroma e o sabor dos elementos



naturais voláteis contidos no mosto fermentado, derivados do processo fermentativo ou formados durante a destilação.

De acordo com o parágrafo único do art. 10 da IN MAPA 15/2011, é vedado o envelhecimento para a aguardente de fruta, a tiquira e o arac.

INS	FUNÇÃO/ADITIVO	LIMITE MÁXIMO (g/100g ou g/100ml)
<b>16.1.1.3 Bebidas alcoólicas destiladas</b>		
<b>CORANTE</b>		
Exceto arac, aguardente de vinho, grappa e pisco		
150a	Caramelo I-Simples	<i>quantum satis</i>
150b	Caramelo II- Processo sulfito cáustico	5,0
150c	Caramelo III - Processo amônia	5,0
150d	Caramelo IV - Processo sulfito-amônia	5,0

Fonte: RDC 5/2013, 16.1.1.3 (em g/100ml)

## UÍSQUE

**1-Referências:** Decreto 6.871/2009, art. 55; IN MAPA 15/2011, art.10 e tabela 7; RDC 5/2013, 16.1.1.3.

**2-Definição:** Uísque, whisky ou whiskey é a bebida com graduação alcoólica de 38 a 54% em volume, a 20° C, obtida do destilado alcoólico simples de cereais envelhecido, parcial ou totalmente maltados, podendo ser adicionado de álcool etílico potável de origem agrícola, ou de destilado alcoólico simples de cereais, bem como de água para redução da graduação alcoólica e caramelo para correção da cor. (Art. 55, Decreto 6.871/2009).

### 3- Denominação:

Uísque malte puro ou whisky puro malte ou pure malt whisky <sup>1</sup>
Uísque cortado ou blended whisky <sup>2</sup>
Uísque de cereais ou grain whisky <sup>3</sup>
Bourbon whisky ou bourbon whiskey <sup>4</sup>

Fonte: § 1º do art. 55, Decreto 6.871/2009

<sup>1</sup> quando a bebida for elaborada exclusivamente com destilado alcoólico simples de malte envelhecido ou Malt Whisky, com o coeficiente de congêneres não inferior a 350 miligramas por 100 mililitros em álcool anidro;

<sup>2</sup> quando a bebida for obtida pela mistura de, no mínimo, 30% de destilado alcoólico simples de malte envelhecido ou Malt Whisky, com destilados alcoólicos simples de cereais, álcool etílico potável de origem agrícola ou ambos, envelhecidos ou não, com o coeficiente de congêneres não inferior a 100 miligramas por 100 mililitros, em álcool anidro;

<sup>3</sup> quando a bebida for obtida a partir de cereais reconhecidos internacionalmente na produção de uísque, sacarificados, total ou parcialmente, por diástases da cevada maltada, adicionada ou não de outras enzimas naturais e destilada em alambique ou coluna, envelhecido por período mínimo de 2 anos, com o coeficiente de congêneres não inferior a 100 miligramas por 100 mililitros, em álcool anidro; ou

<sup>4</sup> quando a bebida for elaborada com, no mínimo 50% de destilado alcoólico simples de milho, sacarificado com cevada maltada, envelhecido por período mínimo de 2 anos, adicionado ou não de álcool etílico potável de origem agrícola, podendo ser envelhecido ou não, com coeficiente de congêneres não inferior a 150 miligramas por 100 mililitros, em álcool anidro.

Conforme o § 2º do art. 55 do Deceto 6.871/2009, o uísque engarrafado no território nacional somente poderá fazer uso das denominações de origem, ou seja, scotch whisky, canadian whisky, irish whisky, e outras reconhecidas internacionalmente, quando elaborado, exclusivamente, com matérias-primas importadas a granel, cujos destilados sejam produzidos e envelhecidos em seus respectivos países de origem e que mantenham as características determinadas por suas legislações, podendo apenas ser adicionado de água para redução da graduação alcoólica e de caramelo para a correção da cor.

De acordo com o § 3º do art. 55 do Deceto 6.871/2009, a porcentagem do destilado alcoólico simples de malte envelhecido, de milho ou de outros cereais empregados na elaboração do uísque será calculada em função do teor alcoólico expresso em volume, em álcool anidro.

#### 4- Parâmetros analíticos:

Item	Parâmetros	Limite mínimo	Limite máximo	Classificação
1	Acidez volátil, em ácido acético, em mg/100 ml de álcool anidro	...	150	...
2	Álcool superior (somatório de álcool n-propílico, álcool isobutílico e alcoois isso-amilicos), em mg/100 ml de álcool anidro.	...	300	
3	Aldeídos em aldeídos acético, mg/100ml de álcool anidro	...	20	
4	Coeficiente de congêneres. Em mg/100 ml de álcool anidro	>350	...	Uisque malte puro
		>100	...	Uisque cortado ou uisque de cereais
		>150	...	Bourbon whisky
5	Ésteres em acetato de etila, em mg/100 ml de álcool anidro	...	150	...
6	Gradação alcoólica, em % v/v a 20° C	38	54	...
7	Somatório de Durdural e hidroximetifurfural, em mg/100 ml de álcool anidro	...	5	...
8	<b>Contaminates</b>	<b>Limite mínimo</b>	<b>Limite máximo</b>	<b>Classificação</b>
9	Chumbo, em mg/l	-	0,2	-
10	Cobre, em mg/l	-	5	-

Fonte: Tabela 7 da IN MAPA 15/2011

#### 5-Aditivos/Ingredientes:

Conforme o art. 10, IN MAPA 15/2011, o envelhecimento da bebida destilada pronta para consumo ou de seus ingredientes, quando previstos, deverá ser realizado em recipiente de madeira apropriado, com capacidade máxima de 600 litros, por período mínimo não inferior a 1 ano, salvo quando rum velho, uísque de cereais e bourbon whisky, cujo período mínimo é de 2 anos.

INS	FUNÇÃO/ADITIVO	LIMITE MÁXIMO (g/100g ou g/100ml)
<b>16.1.1.3 Bebidas alcoólicas destiladas</b>		
<b>CORANTE</b>		
Exceto arac, aguardente de vinho, grappa e pisco		
150a	Caramelo I-Simples	<i>quantum satis</i>
150b	Caramelo II- Processo sulfito cáustico	5,0
150c	Caramelo III - Processo amônia	5,0
150d	Caramelo IV - Processo sulfito-amônia	5,0

Fonte: RDC 5/2013, 16.1.1.3 (em g/100ml)

## VINAGRE

**1-Referências:** Lei 7.678/1988, art. 24; IN MAPA 14/2018, Tabela 24; RDC 4/2007 (13.10), RDC 276/2005.

**2-Definição:** Vinagre é o produto obtido da fermentação acética do vinho. (Art. 24 da Lei 7.678/88).

### 3-Denominação:

Vinagre (de vinho <sup>1</sup> ) (... <sup>2</sup> ) (cor)
Vinagre (de vinho) (cor) com suco de (nome da fruta) <sup>3</sup>
Vinagre (de vinho) (cor) com (nome do vegetal) <sup>4</sup>
Vinagre (de vinho) (cor) com extrato de (nome do vegetal)
Vinagre (de vinho) (cor) condimentado <sup>5</sup>
Vinagre (de vinho) (cor) aromatizado <sup>6</sup>
Vinagre (de vinho) (cor) (...) <sup>7</sup>

Fonte: Art. 99 e 101 da IN MAPA 14/2018.

Quanto a cor
Branco
Rosado ou rosé ou clarete
Tinto

Fonte: Art. 99 da IN MAPA 14/2018.

<sup>1</sup> É opcional o uso da expressão "de vinho" na rotulagem.

<sup>2</sup> O vinagre obtido da acetificação de vinho base com características específicas, tais como: espumante, moscatel ou outras definidas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento pode ter sua denominação acrescida de tal característica antes da classificação de cor.

<sup>3</sup>quando adicionado de suco de fruta;

<sup>4</sup>quando adicionado de vegetal ou suas partes;

<sup>5</sup>quando adicionado de um ou mais condimentos (ver a RDC 276/2005 abaixo);

<sup>6</sup>quando for adicionado de aroma natural;

<sup>7</sup>vinagre adicionado da mistura de um ou mais ingredientes descritos nos incisos I a V do art. 101 da IN MAPA 14/2018, na sequência nela estabelecida.

### 4- Parâmetros analíticos:

Parâmetros	Mínimo	Máximo
Álcool etílico, % v/v a 20°C	-	1,0
Cinzas, g/l	1,0	-
Sulfatos, expresso sulfato de potássio, g/l	-	1,2
Cloretos, expresso cloreto de sódio, g/l	-	1,0
Acidez volátil ácido acético g/100ml	4,0	-
Extrato seco reduzido, g/l		
- elaborado com vinho tinto e rosado	7	-
- elaborado com vinho branco	6	-
<b>Contaminantes</b>	<b>Mínimo</b>	<b>Máximo</b>

Fonte: Tabela 24 da IN MAPA 14/2018

Conforme o parágrafo único do art. 101 da IN MAPA 14/2018, o vinagre condimentado, o vinagre com vegetal e o vinagre com partes de vegetal pode apresentar turbidez proveniente do condimento ou do vegetal.

## 5- Aditivos/Ingredientes:

Conforme o parágrafo único do art. 102 da IN MAPA 14/2018, o vinagre não pode ser adicionado de corantes.

De acordo com o art. 45 do decreto 8.198/2014, o ácido acético do vinagre deverá provir da fermentação acética do vinho.

<b>ADITIVOS</b>			
Número INS	FUNCIÓN/NOMBRE	FUNÇÃO /NOME	CONCENTRACIÓN MÁXIMA/LIMITE MÁXIMO g/100g ou g/100ml(*)
13.10 VINAGRE Y OTROS FERMENTADOS ACETICOS (vinagre de vino y otros fermentados acéticos/vinagre de "materia(s)prima(s) de origen no vínico")			
13.10 VINAGRE E FERMENTADOS ACETICOS(vinagre de vinho e outros fermentados acéticos/vinagre de "matéria(s)prima(s) de origem diferente do vinho")			
	REGULADOR DE ACIDEZ	REGULADOR DE ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR/Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
335i	Sodio-(mono) Tartrato	Tartarato monossódico	0,5 (como ác. Tartárico)
335ii	Sodio Tartrato	Tartarato dissódico	0,5 (como ác. Tartárico)
336i	Potassio tartrato ácido, potassio bitartrato,potássio(mono)tartrato	Tartarato monopotássico,tartarato ácido de potássio	0,05 (como ác.tartárico)
336ii	Potassio tartrato neutro,potassio (di) tartrato	Tartarato dipotássio,tartarato de potássio	0,05 (como ác.tartárico)
	<b>ANTIOXIDANTE</b>	<b>ANTIOXIDANTE</b>	
Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR/Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
	<b>AROMATIZANTE</b>	<b>AROMATIZANTE</b>	
Sólo para aquellos vinagres adicionados com especiais u otras especies vegetales,esencias y extractos aromatizantes			
Somente para vinagres adicionados de especiarias ou outras espécies vegetais, essências e extratos aromatizantes.			
Número INS	FUNCIÓN/NOMBRE	FUNÇÃO /NOME	CONCENTRACIÓN MÁXIMA/LIMITE MÁXIMO g/100g ou g/100ml(*)
Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR/Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
	<b>COLORANTE</b>	<b>CORANTE</b>	

150 a	Caramelo I-Simple(com excepción de los vinagres de vino)	Caramelo I-simples (exceto para vinagres de vinho)	<i>quantum satis</i>
150 b	Caramelo II-Processo Sulfito Caústico(com excepción de los vinagres de vino)	Caramelo II-Processo sulfito caústico(exceto para vinagre de vinho)	<i>quantum satis</i>
150 c	Caramelo III-Processo amonio (com excepción de los vinagres de vino)	Caramelo III-processo amônia( exceto para vinagre de vinho)	<i>quantum satis</i>
150 d	Caramelo IV-Processo Sulfito Amonio 9Con excepción de los vinagres de vino)	Caramelo IV-Processo sulfito amônia (exceto para vinagres de vinho)	<i>quantum satis</i>
	<b>CONSERVADOR</b>	<b>CONSERVADOR</b>	
220	Azulfre dióxido	Dióxido de enxofre, anidro sulfuroso	0,02
221	Sodio Sulfito	Sulfito de Sódio	0,02 ( como SO <sub>2</sub> )
222	Sodio Bisulfito	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	0,02 ( como SO <sub>2</sub> )
223	Sodio Metabisulfito	Metabissulfito de Sódio	0,02 ( como SO <sub>2</sub> )
224	Potasio Metabisulfito	Metabissulfito de potássio	0,02 ( como SO <sub>2</sub> )
225	Potasio Sulfito	Sulfito de potássio	0,02 ( como SO <sub>2</sub> )
226	Calcio Sulfito	Sulfito de cálcio	0,02 ( como SO <sub>2</sub> )
227	Calcio Bisulfito	Bissulfito de cálcio,sulfito ácido de cálcio	0,02 ( como SO <sub>2</sub> )
228	Potasio Bisulfito	Bissulfito de potássio	0,02 ( como SO <sub>2</sub> )
	<b>RESALTADOR DE SABOR</b>	<b>REALÇADOR DE SABOR</b>	
Sólo para aquellos vinagres adicionados com especiais u otras especies vegetales,esencias y extractos aromatizantes			
Somente para vinagres adicionados de especiarias ou outras espécies vegetais, essências e extratos aromatizantes.			
Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR/Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
	<b>SECUESTRANTES</b>	<b>SEQUESTRANTES</b>	
Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR/Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>

Fonte: RDC 04/2007.

(\*) Cuando para una determinada función se autoricen dos o más aditivos con concentración máxima numérica asignada, la suma de las cantidades a utilizar en un alimento no podrá ser superior a la cantidad máxima correspondiente al aditivo permitido en mayor cantidad y la cantidad de cada aditivo no podrá ser superior a su límite individual. Cuando un aditivo tenga dos o más funciones asignadas para un mismo alimento, la cantidad a utilizar en ese alimento no

podrá ser superior a la cantidad indicada en la función en la que se le asigna mayor concentración.

(\*) Quando para uma determinada função são autorizados dois ou mais aditivos com limite máximo numérico estabelecido, a soma das quantidades a serem utilizadas no alimento não poderá ser superior à quantidade máxima correspondente ao aditivo permitido em maior quantidade, e a quantidade de cada aditivo não poderá ser superior ao seu limite individual. Se um aditivo apresentar duas ou mais funções permitidas para o mesmo alimento, a quantidade a ser utilizada neste alimento não poderá ser superior à quantidade indicada na função em que o aditivo é permitido em maior concentração.

NOME COMUM / NOME CIENTÍFICO	Parte do vegetal utilizada
Açafrão / <i>Crocus sativus</i> L.	estigmas florais
Aipo marrom e verde / <i>Apium graveolens</i> L.	talos, folhas e sementes
Alçaçuz / <i>Glycyrrhiza glabra</i> L.	raízes
Alcaparra / <i>Capparis spinosa</i> L.	botões florais
Alecrim / <i>Rosmarinus officinalis</i> L.	folhas e talos
Alho / <i>Allium sativum</i> L.	bulbos
Alho porro / <i>Allium porrum</i> L.	folhas e talos
Anis estrelado / <i>Illicium verum</i> Hook	frutos
Baunilha / <i>Vanilla planifolia</i> Jacks	frutos
Canela-da-china / <i>Cinnamomum cassia</i> Ness ex Blume	casacas
Canela-do-ceilão / <i>Cinnamomum zeylanicum</i> Ness	casacas
Cardamono / <i>Elettaria cardamomum</i> L.	sementes
Cebola / <i>Allium cepa</i> L.	bulbos
Cebolinha verde / <i>Allium schoenoprasum</i> L.	folhas e talos
Cerofólio / <i>Anthriscus cerofolium</i> (L.) Hoffm	folhas e frutos
Coentro / <i>Coriandrum sativum</i> L.	talos, folhas e frutos
Cominho / <i>Cuminum Cyminum</i> L.	frutos
Cravo-da-índia / <i>Caryophyllus aromaticus</i> L. ou <i>Eugenia caryphyllara</i> Thumb	botões florais
Cúrcuma / <i>Curcuma longa</i> L. e <i>Curcuma domestica</i> Valenton	rizomas
Curry / <i>Murraya koenigii</i> (L.) Spreng	folhas
Endro ou aneto ou dill / <i>Anethum graveolens</i> L.	frutos, folhas e talos
Erva-doce ou anis ou anis doce / <i>Pimpinella anisum</i> L.	frutos
Estragão / <i>Artemisia dracunculus</i> L.	folhas e talos
Feno-grego / <i>Trigonella foenum-graecum</i> L.	sementes
Funcho / <i>Foeniculum vulgare</i> Mill.	folhas e talos
Gengibre / <i>Zingiber officinale</i> Roscoe	rizomas
Gergelim / <i>Sesamum indicum</i> L.	sementes
Hortelã ou hortelã-pimenta / <i>Mentha piperita</i> L.	folhas e talos
Kummel ou alcaravia / <i>Carum carvil</i> L.	sementes
Louro / <i>Laurus nobilis</i> L.	folhas
Manjeriço ou alfavaca ou basílico / <i>Ocimum basilicum</i> L.	folhas e talos
Manjerona / <i>Majorana hortensis</i> Moench. Ou <i>Origanum majorana</i> L.	folhas e talos
Menta ou menta doce ou hortelã-doce / <i>Mentha arvensis</i> L.	folhas e talos

Mostarda-branca / <i>Sinapsis alba</i> L. ou <i>Brassica alba</i> Rabenth	sementes
Mostarda-preta / <i>Brassica nigra</i> (L.) Koch ou <i>Sinapis nigra</i> L.	sementes
Mostarda amarela ou parda / <i>Brassica hirta</i> Moench. Ou <i>Bras sica juncea</i> L.	sementes
Noz-moscada ou macis / <i>Myristica fragrans</i> Houtt	sementes e arilos
Orégano chileno / <i>Origanum vulgare</i> L.	folhas e talos
Orégano mexicano / <i>Lippia graveolens</i> Kunth	folhas e talos
Papoula / <i>Papaver somniferum</i> L.	sementes
Páprica / <i>Capsicum annuum</i> L.	frutos
Pimenta-branca, preta, verde ou pimenta-do-reino / <i>Piper nigrum</i> L.	frutos
Pimenta-de-caiena / <i>Capsicum baccatum</i> L.	frutos
Pimenta vermelha ou pimenta-malagueta / <i>Capsicum frutes- cens</i> L.	frutos
Pimenta cumari / <i>Capsicum praetermissum</i> Heiser & Smith	frutos
Pimentão vermelho, pimentão verde, pimentão amarelo e pimenta doce / <i>Capsicum annuum</i> L.	frutos
Pimenta-da-jamaica / <i>Pimenta officinalis</i> Lindl. Ou <i>Pimenta dioca</i> (L.) Merr.	frutos
Pimenta rosa / <i>Schinus terebinthifolius</i> Raddi	frutos
Raíz forte / <i>Armoracia rusticana</i> P. Gaertn	folhas e raízes
Salsa / <i>Petroselinum sativum</i> Hoffm. Ou <i>Petroselinum crispum</i> (Mill.) Nyman.	folhas e talos
Sálvia / <i>Salvia officinalis</i> L.	folhas
Segurelha / <i>Satureja hortensis</i> L.	folhas e talos
Tomate/ <i>Lycopersicum esculentum</i> L.	frutos
Tomilho / <i>Thymus vulgaris</i> L.	folhas e talos
Urucum / <i>Bixa orellana</i> L.	sementes
Zimbro / <i>Juniperus communis</i> L.	folhas e frutos

Fonte: RDC 276/2005.



## VINAGRE BALSÂMICO

**1-Referências:** Arts. 104 ao 106 e tabela 25 da IN MAPA 14/2018; RDC 4/2007 (13.10); RDC 276/2005.

**2-Definição:** Vinagre balsâmico é o vinagre de vinho submetido a processo de envelhecimento em recipiente de madeira apropriada por um período mínimo de 6 meses. (Art. 104 da IN MAPA 14/2018).

### 3-Denominação:

Vinagre Balsâmico
Vinagre balsâmico com mel <sup>1</sup>
Vinagre balsâmico com (nome do vegetal) <sup>2</sup>
Vinagre balsâmico com suco de (nome da fruta)
Vinagre balsâmico com extrato de (nome do vegetal)
Vinagre balsâmico condimentado <sup>3</sup>
Vinagre balsâmico aromatizado <sup>4</sup>
<b>Vinagre balsâmico adoçado <sup>5</sup></b>
Vinagre balsâmico (...) <sup>6</sup>

Fonte: Art. 106 da IN MAPA 14/2018.

<sup>1</sup> quando adicionado de mel;

<sup>2</sup> quando adicionado de vegetal ou suas partes;

<sup>3</sup> quando adicionado de um ou mais condimentos;

<sup>4</sup> quando for adicionado de aroma natural;

<sup>5</sup> quando for adicionado de açúcares;

<sup>6</sup> vinagre balsâmico adicionado da mistura de um ou mais ingredientes descritos no artigo anterior, terá sua denominação acrescida dos termos detalhados nos incisos I a VII do art. 106 da IN MAPA 14/2018, na sequência.

### 4- Parâmetros analíticos:

Parâmetros	Mínimo	Máximo
Acidez volátil ácido acético (g/100 ml)	5,0	-
Alcool etílico, % vol/vol a 20°C	-	1,0
Cinzas, g/l	1,0	-
Sulfatos, expresso sulfato de potássio, g/l	-	1,2
Cloretos, expresso cloreto de sódio, g/l	-	1,0
Extrato Seco Reduzido, g/l	7,0	-
Contaminantes	Mínimo	Máximo

Fonte: Tabela 25 da IN MAPA 14/2018

### 5- Aditivos/Ingredientes:

ADITIVOS			
Número INS	FUNCIÓN/NOMBRE	FUNÇÃO /NOME	CONCENTRACIÓN MÁXIMA/LÍMITE MÁXIMO g/100g ou g/100ml(*)
13.10	VINAGRE Y OTROS FERMENTADOS ACETICOS (vinagre de vino y otros fermentados acéticos/vinagre de "materia(s)prima(s) de origen no vínico")		
13.10	VINAGRE E FERMENTADOS ACETICOS(vinagre de vinho e outros fermentados acéticos/vinagre de "matéria(s)prima(s) de origem diferente do vinho")		

	REGULADOR DE ACIDEZ	REGULADOR DE ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR/Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
335i	Sodio-(mono) Tartrato	Tartarato monossódico	0,5 (como ác. Tartárico)
335ii	Sodio Tartrato	Tartarato dissódico	0,5 (como ác. Tartárico)
336i	Potassio tartrato ácido, potassio bitartrato,potássio(mono)tartrato	Tartarato monopotássico,tartarato ácido de potássio	0,05 (como ác.tartárico)
336ii	Potassio tartrato neutro,potassio (di) tartrato	Tartarato dipotássio,tartarato de potássio	0,05 (como ác.tartárico)
<b>ANTIOXIDANTE</b>		<b>ANTIOXIDANTE</b>	
Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR/Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
<b>AROMATIZANTE</b>		<b>AROMATIZANTE</b>	
Sólo para aquellos vinagres adicionados com especiais u otras especies vegetales,esencias y extractos aromatizantes			
Somente para vinagres adicionados de especiarias ou outras espécies vegetais, essências e extratos aromatizantes.			
Número INS	FUNCIÓN/NOMBRE	FUNÇÃO /NOME	CONCENTRACIÓN MÁXIMA/LIMITE MÁXIMO g/100g ou g/100ml(*)
Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR/Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
<b>COLORANTE</b>		<b>CORANTE</b>	
150 a	Caramelo I-Simple(com excepción de los vinagres de vino)	Caramelo I-simples (exceto para vinagres de vinho)	<i>quantum satis</i>
150 b	Caramelo II-Proceso Sulfito Caústico(com excepción de los vinagres de vino)	Caramelo II-Proceso sulfito caústico(exceto para vinagre de vinho)	<i>quantum satis</i>
150 c	Caramelo III-Proceso amonio (com excepción de los vinagres de vino)	Caramelo III-proceso amônia( exceto para vinagre de vinho)	<i>quantum satis</i>
150 d	Caramelo IV-Proceso Sulfito Amonio 9Con excepción de los vinagres de vino)	Caramelo IV-Proceso sulfito amônia (exceto para vinagres de vinho)	<i>quantum satis</i>
<b>CONSERVADOR</b>		<b>CONSERVADOR</b>	
220	Azulfre dióxido	Dióxido de enxofre, anidro sulfuroso	0,02

221	Sodio Sulfito	Sulfito de Sódio	0,02 ( como SO <sub>2</sub> )
222	Sodio Bisulfito	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	0,02 ( como SO <sub>2</sub> )
223	Sodio Metabisulfito	Metabissulfito de Sódio	0,02 ( como SO <sub>2</sub> )
224	Potasio Metabisulfito	Metabissulfito de potássio	0,02 ( como SO <sub>2</sub> )
225	Potasio Sulfito	Sulfito de potássio	0,02 ( como SO <sub>2</sub> )
226	Calcio Sulfito	Sulfito de cálcio	0,02 ( como SO <sub>2</sub> )
227	Calcio Bisulfito	Bissulfito de cálcio,sulfito ácido de cálcio	0,02 ( como SO <sub>2</sub> )
228	Potasio Bisulfito	Bissulfito de potássio	0,02 ( como SO <sub>2</sub> )
	<b>RESALTADOR DE SABOR</b>	<b>REALÇADOR DE SABOR</b>	
Sólo para aquellos vinagres adicionados com especiais u otras especies vegetales,esencias y extractos aromatizantes			
Somente para vinagres adicionados de especiarias ou outras espécies vegetais, essências e extratos aromatizantes.			
Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR/Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
	<b>SECUESTRANTES</b>	<b>SEQUESTRANTES</b>	
Todos los autorizados como BPF em MERCOSUR/Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>

Fonte: RDC 04/2007.

(\*) Cuando para una determinada función se autoricen dos o más aditivos con concentración máxima numérica asignada, la suma de las cantidades a utilizar en un alimento no podrá ser superior a la cantidad máxima correspondiente al aditivo permitido en mayor cantidad y la cantidad de cada aditivo no podrá ser superior a su límite individual. Cuando un aditivo tenga dos o más funciones asignadas para un mismo alimento, la cantidad a utilizar en ese alimento no podrá ser superior a la cantidad indicada en la función en la que se le asigna mayor concentración.

(\*) Quando para uma determinada função são autorizados dois ou mais aditivos com limite máximo numérico estabelecido, a soma das quantidades a serem utilizadas no alimento não poderá ser superior à quantidade máxima correspondente ao aditivo permitido em maior quantidade, e a quantidade de cada aditivo não poderá ser superior ao seu limite individual. Se um aditivo apresentar duas ou mais funções permitidas para o mesmo alimento, a quantidade a ser utilizada neste alimento não poderá ser superior à quantidade indicada na função em que o aditivo é permitido em maior concentração.

NOME COMUM / NOME CIENTÍFICO	Parte do vegetal utilizada
Açafrão / <i>Crocus sativus</i> L.	estigmas florais
Aipo marrom e verde / <i>Apium graveolens</i> L.	talos, folhas e sementes
Alcaçuz / <i>Glycyrrhiza glabra</i> L.	raízes
Alcaparra / <i>Capparis spinosa</i> L.	botões florais
Alecrim / <i>Rosmarinus officinalis</i> L.	folhas e talos
Alho / <i>Allium sativum</i> L.	bulbos
Alho porro / <i>Allium porrum</i> L.	folhas e talos
Anis estrelado / <i>Illicium verum</i> Hook	frutos

Baunilha / <i>Vanilla planifolia</i> Jacks	frutos
Canela-da-china / <i>Cinnamomum cassia</i> Ness ex Blume	cascas
Canela-do-ceilão / <i>Cinnamomum zeylanicum</i> Ness	cascas
Cardamono / <i>Elettaria cardamomum</i> L.	sementes
Cebola / <i>Allium cepa</i> L.	bulbos
Cebolinha verde / <i>Allium schoenoprasum</i> L.	folhas e talos
Cerofólio / <i>Anthriscus cerofolium</i> (L.) Hoffm	folhas e frutos
Coentro / <i>Coriandrum sativum</i> L.	talos, folhas e frutos
Cominho / <i>Cuminum Cyminum</i> L.	frutos
Cravo-da-índia / <i>Caryophyllus aromaticus</i> L. ou <i>Eugenia caryphyllara</i> Thumb	botões florais
Cúrcuma / <i>Curcuma longa</i> L. e <i>Curcuma domestica</i> Valenton	rizomas
Curry / <i>Murraya koenigii</i> (L.) Spreng	folhas
Endro ou aneto ou dill / <i>Anethum graveolens</i> L.	frutos, folhas e talos
Erva-doce ou anis ou anis doce / <i>Pimpinella anisum</i> L.	frutos
Estragão / <i>Artemisia dracunculul</i> L.	folhas e talos
Feno-grego / <i>Trigonella foenum-graecum</i> L.	sementes
Funcho / <i>Foeniculum vulgare</i> Mill.	folhas e talos
Gengibre / <i>Zingiber officinale</i> Roscoe	rizomas
Gergelim / <i>Sesamum indicum</i> L.	sementes
Hortelã ou hortelã-pimenta / <i>Mentha piperita</i> L.	folhas e talos
Kummel ou alcaravia / <i>Carum carvil</i> L.	sementes
Louro / <i>Laurus nobilis</i> L.	folhas
Manjeriço ou alfavaca ou basílico / <i>Ocimum basilicum</i> L.	folhas e talos
Manjerona / <i>Majorana hortensis</i> Moench. Ou <i>Origanum majorana</i> L.	folhas e talos
Menta ou menta doce ou hortelã-doce / <i>Mentha arvensis</i> L.	folhas e talos
Mostarda-branca / <i>Sinapsis alba</i> L. ou <i>Brassica alba</i> Rabenth	sementes
Mostarda-preta / <i>Brassica nigra</i> (L.) Koch ou <i>Sinapis nigra</i> L.	sementes
Mostarda amarela ou parda / <i>Brassica hirta</i> Moench. Ou <i>Bras sica juncea</i> L.	sementes
Noz-moscada ou macis / <i>Myristica fragrans</i> Houtt	sementes e arilos
Orégano chileno / <i>Origanum vulgare</i> L.	folhas e talos
Orégano mexicano / <i>Lippia graveolens</i> Kunth	folhas e talos
Papoula / <i>Papaver somniferum</i> L.	sementes
Páprica / <i>Capsicum annum</i> L.	frutos
Pimenta-branca, preta, verde ou pimenta-do-reino / <i>Piper nigrum</i> L.	frutos
Pimenta-de-caiena / <i>Capsicum baccatum</i> L.	frutos
Pimenta vermelha ou pimenta-malagueta / <i>Capsicum frutes- cens</i> L.	frutos
Pimenta cumari / <i>Capsicum praetermissum</i> Heiser & Smith	frutos

Pimentão vermelho, pimentão verde, pimentão amarelo e pimenta doce / <i>Capsicum annuum</i> L.	frutos
Pimenta-da-jamaica / <i>Pimenta officinalis</i> Lindl. Ou <i>Pimenta dioica</i> (L.) Merr.	frutos
Pimenta rosa / <i>Schinus terebinthifolius</i> Raddi	frutos
Raíz forte / <i>Armoracia rusticana</i> P. Gaertn	folhas e raízes
Salsa / <i>Petroselinum sativum</i> Hoffm. Ou <i>Petroselinum crispum</i> (Mill.) Nyman.	folhas e talos
Sálvia / <i>Salvia officinalis</i> L.	folhas
Segurelha / <i>Satureja hortensis</i> L.	folhas e talos
Tomate/ <i>Lycopersicum esculentum</i> L.	frutos
Tomilho / <i>Thymus vulgaris</i> L.	folhas e talos
Urucum / <i>Bixa orellana</i> L.	sementes
Zimbro / <i>Juniperus communis</i> L.	folhas e frutos

Fonte: RDC 276/2005.

## VINHO COMPOSTO

**1-Referências:** Lei 7.678/1988, art. 15; IN MAPA 14/2018, Tabela 11; RDC 2/2007, RDC 123/2016.

**2-Definição:** Vinho composto é a bebida com teor alcoólico de 14% a 20% em volume, elaborado pela adição ao vinho de mesa de macerados ou concentrados de plantas amargas ou aromáticas ou de substâncias de origem animal ou mineral, em conjunto ou separadamente, sendo permitido na sua elaboração o uso de álcool etílico potável de origem agrícola, de açúcar, de caramelo e de mistela simples. (Art.15 da Lei 7.678/88).

### 3-Denominação:

Vinho composto vermute <sup>1</sup> (cor) (teor de açúcar)
Vinho composto quinado <sup>2</sup> (cor) (teor de açúcar)
Vinho composto gemado <sup>3</sup> (cor) (teor de açúcar)
Vinho composto com jurubeba (cor) (teor de açúcar)
Vinho composto com ferroquina (cor) (teor de açúcar)

Comentado [LCdM9]: E facultativo vinho composto?

<sup>1</sup>vermute, o que contiver losna (*Artemisia absinthium*, L) predominante entre os seus constituintes aromáticos; (§ 2º, art. 15 da lei 7.678/88).

<sup>2</sup>quinado, o que contiver quina (*Cinchona* e seus híbridos); (§ 2º, art. 15 da lei 7.678/88).

<sup>3</sup>gemado, o que contiver gema de ovo; (§ 2º, art. 15 da lei 7.678/88).

Quanto a cor		
Branco		
Rosado ou rosé ou clarete		
Tinto		
Quanto ao teor de açúcar	Máximo (g de glicose por L)	Mínimo (g de glicose por L)
Seco ou dry	40	0
Meio-seco ou meio-doce	80	>40
Doce	-	>80

Fonte: Fonte: Inciso II, Art. 8º da Lei 7.678/88 e Art. 38 do Decreto 8.198/2014.

### 4- Parâmetros analíticos:

Parâmetros	Mínimo	Máximo
Graduação alcoólica, % v/v a 20°C	14	20
Acidez total, mEq/l (pH 8,2)	40	130
Acidez volátil, mEq/l	-	20
Ácido cítrico, g/l	-	1,0
Sulfatos totais, expresso sulfato de potássio, g/l	-	1,2
Cloretos totais, expresso cloreto de sódio, g/l	-	0,2
Cinzas, g/l	1,0	-
Extrato seco reduzido, g/l		
• vinho tinto	13	-
• vinho branco ou rosé ou rosado	10	-
Contaminantes	Mínimo	Máximo
Álcool metílico, mg/l	-	300
Aditivos não permitido	Mínimo	Máximo
Corante artificial	Ausência	

Edulcorante	Ausência
-------------	----------

Fonte: Tabela 11 da IN MAPA 14/2018

Conforme o art. 49 da IN MAPA 14/2018, o teor de tuiona e de quinina do vinho composto vermute e quinado, respectivamente, deve atender ao limite previsto em legislação específica da Anvisa. (RDC 2/2007, item 8.1)

Substancia	Concetração máxima (mg/kg)		
	Alimento	Bebida	Exceções e ou restrições especiais
Tuiona Alfa e Beta (*)	0,5	0,5	5 mg/kg nas bebidas alcoólicas que contenham até 25% de álcool em volume 10 mg/kg nas bebidas alcoólicas que contrenha mais de 25% de álcool em volume 25% mg/kg nos produtos alimentares que contenham preparados a base de sálvia 35 mg/kg nos amargos (aperitivos) 250 mg/kg em recheio de sálvia
Quinina	0,1	85	40 mk/Kg nos caramelos digestivos para adultos e nas cualhadas de frutas 300 mg/kg nas bebidas alcoólicas.

Fonte: item 8.1 da RDC 2/2007.

#### 5- Aditivos/Ingredientes:

Conforme o § 1º, art. 15 da Lei 7.678/88, o vinho composto deverá conter no mínimo 70% de vinho de mesa.

De acordo com o art. 48 da IN MAPA 14/2018, o álcool etílico potável de origem agrícola pode representar, no máximo, 60% do teor alcoólico final do vinho composto, expresso em álcool anidro, desde que respeitado o disposto no § 1º do artigo 15 da Lei nº 7.678, de 1988.

Conforme o art. 50 da IN MAPA 14/2018, é proibida a adição de aroma sintético ao vinho composto.

ADITIVOS ALIMENTARE AUTORIZADOS PARA USO EM VINHOS SUAS RESPECTIVAS FUNÇÕES, LIMITES MÁXIMOS E CONDIÇÕES DE USO				
Função	INS	Aditivo	Limite Máximo (g/100ml)	Notas
ACIDULANTE	270	Ácido láctico (L-,D- e DL-)	<i>quantum satis</i>	1 e 2
	296	Ácido Málico (DL-)	<i>quantum satis</i>	1 e 2
	330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i>	1,2,3 e 4
	334	Ácido tartárico (L(+)-)	0,4	1,2 e 5
ANTIOXIDANTE	220	Dióxido de enxofre,anidrido sulfuroso	0,03	6 e 7
	224	Metabissulfito de potássio		
	228	Bissulfito de potássio		
	300	Ácido ascórbico (L-)		
CONSERVADOR	200	Ácido sórbico	0,02	3,6 e 9
	202	Sorbato de potássio		
	220	Dióxido de enxofre,anidrido sulfuroso		

	224	Metabissulfito de potássio		
	228	Bissulfito de potássio		
	1105	Lisozima	0,05	10
<b>CORANTE</b>	150a	Corante caramelo	<i>quantum satis</i>	11
<b>ESTABILIZANTE</b>	353	Ácido metatartárico	0,01	5
	414	Goma arábica,goma acácia	0,03	.
	466	Carboximetilcelulose sódica	0,01	.
<b>REGULADOR DE ACIDEZ</b>	170(i)	Carbonato de cálcio	<i>quantum satis</i>	1 e 12
	336(i)	Tartarato monopotássico,tartarato ácido de potássio		
	336(ii)	Tartarato dipotássico,tartarato de potássio	0,4	1,5,6 e 12
	501(ii)	Bicarbonato de potássio,carbonato ácido de potássio, hidrogeno cabonato de potássio	<i>quantum satis</i>	1 e 12

Fontes: RDC 123/2016

Notas:

- (1) Aditivos com função de acidificação e de desacidificação não podem ser utilizados conjuntamente.
- (2) Considera-se que a quantidade de aditivos alimentares acidulantes suficiente para se obter o efeito tecnológico desejado, sem alterar a identidade e genuinidade do produto, é aquela que não resulta em um incremento na acidez do vinho superior a 54 meq/l, o que equivale a 0,4 g/100 ml expresso em ácido tartárico.
- (3) Somente no vinho.
- (4) O conteúdo máximo de ácido cítrico no vinho naturalmente presente e oriundo da adição do aditivo alimentar não deve ser superior a 0,1 g/100 ml.
- (5) Como ácido tartárico.
- (6) Sozinhos ou em combinação.
- (7) Como SO<sub>2</sub> residual.
- (8) Como ácido ascórbico.
- (9) Como ácido sórbico.
- (10) Quando o mosto e o vinho forem tratados com lisozima, a dose acumulada não pode exceder 0,05 g/100 ml.
- (11) Somente para vinhos licorosos e compostos.
- (12) O vinho desacidificado ou proveniente de mosto desacidificado deve conter no mínimo 100 mg/ 100 ml de ácido tartárico.



## VINHO DE MESA

**1- Referências:** Lei 7.678/1988, § 3º e 4º do Art. 9º; Decreto 8.198/2014, art. 31; IN MAPA 14/2018, Tabela 4; RDC 123/2016.

**2- Definição:** Vinho de mesa é o vinho com teor alcoólico de 8,6% a 14% em volume, podendo conter até uma atm. de pressão a 20º C. (Art. 9º da Lei 7.678/88).

### 3- Denominação:

Vinho de mesa (cor) (teor de açúcar)
Vinho de mesa de viníferas <sup>1</sup> (cor) (teor de açúcar)
Vinho de mesa de americanas <sup>2</sup> (cor) (teor de açúcar)

Comentado [LCdM10]: Verificar

<sup>1</sup> é o vinho elaborado exclusivamente com uvas das variedades *Vitis vinífera*. (§ 3º do art. 9º da Lei 7.678/88).

<sup>2</sup> é o vinho elaborado com uvas do grupo das uvas americanas e/ou híbridas, podendo conter vinhos de variedades *Vitis vinífera*. (§ 4º do art. 9º da Lei 7.678/88).

Quanto a cor		
Branco		
Rosado ou rosé ou clarete		
Tinto		
Quanto ao teor de açúcar	Máximo (g de glicose por L)	Mínimo (g de glicose por L)
Seco	4	0
Demi-sec ou meio-seco	>4	25
Suave ou doce	80 <sup>1</sup>	>25

Fonte: Fonte: Inciso II, Art. 8º da Lei 7.678/88 e Art. 31 do Decreto 8.198/2014

<sup>1</sup> O limite máximo é 80g de glicose/l é só para vinhos elaborados com a espécie *Vitis vinífera*.

### 4- Parâmetros analíticos:

Parâmetros	Mínimo	Máximo
Graduação alcoólica, % v/v a 20°C	8,6	14
- vinho de mesa e vinho fino		
Acidez total, mEq/l (pH 8,2)	40	130
Acidez volátil, mEq/l	-	20
Ácido cítrico, g/l	-	1,0
Sulfatos totais, expresso sulfato de potássio, g/l	-	1,2
- para vinhos que passaram por, no mínimo 2 anos de envelhecimento	-	1,5
Cloretos totais, expresso cloreto de sódio, g/l	-	0,2
Cinzas, g/l:		
• vinho tinto	1,5	-
• vinho branco ou rosado	1,0	-
Extrato seco reduzido, g/l		
• vinho tinto	21	-
• vinho branco e rosé ou rosado	16,0	-
Pressão (atm.)	-	1,0
<b>Contaminantes</b>	<b>Mínimo</b>	<b>Máximo</b>

Álcool metílico, mg/l	-	400
-Tintos	-	300
-Branco e rosados	-	300
<b>Aditivos não permitido</b>	<b>Mínimo</b>	<b>Máximo</b>
Corante artificial	Ausência	
Edulcorante	Ausência	

Fonte: Tabela 4 da IN MAPA 14/2018 e Lei 7678/1988:

### 5- Aditivos/Ingredientes:

Conforme o parágrafo único do Art. 31 da IN MAPA 14/2018, o vinho de mesa pode ter como ingrediente opcional, para adoçamento:

I - sacarose na forma sólida;

II - mosto simples ou mosto concentrado de uva; e

III - mosto de uva concentrado retificado.

ADITIVOS ALIMENTARE AUTORIZADOS PARA USO EM VINHOS SUAS RESPECTIVAS FUNÇÕES, LIMITES MÁXIMOS E CONDIÇÕES DE USO				
Função	INS	Aditivo	Limite Máximo (g/100ml)	Notas
ACIDULANTE	270	Ácido láctico (L-,D- e DL-)	<i>quantum satis</i>	1 e 2
	296	Ácido Málico (DL-)	<i>quantum satis</i>	1 e 2
	330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i>	1,2,3 e 4
	334	Ácido tartárico (L(+)-)	0,4	1,2 e 5
ANTIOXIDANTE	220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso		
	224	Metabissulfito de potássio		
	228	Bissulfito de potássio	0,03	6 e 7
	300	Ácido ascórbico (L-)	0,03	8
CONSERVADOR	200	Ácido sórbico	0,02	3,6 e 9
	202	Sorbato de potássio		
	220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,03	6 e 7
	224	Metabissulfito de potássio		
	228	Bissulfito de potássio		
1105	Lisozima	0,05	10	
CORANTE	150a	Corante caramelo	<i>quantum satis</i>	11
ESTABILIZANTE	353	Ácido metatartárico	0,01	5
	414	Goma arábica, goma acácia	0,03	.
	466	Carboximetilcelulose sódica	0,01	.
REGULADOR DE ACIDEZ	170(i)	Carbonato de cálcio	<i>quantum satis</i>	1 e 12
	336(i)	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,4	1,5,6 e 12
	336(ii)	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio		
	501(ii)	Bicarbonato de potássio, carbonato ácido de potássio, hidrogeno cabonato de potássio	<i>quantum satis</i>	1 e 12

Fontes: RDC 123/2016

Notas:

- (1) Aditivos com função de acidificação e de desacidificação não podem ser utilizados conjuntamente.
- (2) Considera-se que a quantidade de aditivos alimentares acidulantes suficiente para se obter o efeito tecnológico desejado, sem alterar a identidade e genuinidade do produto, é aquela que não resulta em um incremento na acidez do vinho superior a 54 meq/l, o que equivale a 0,4 g/100 ml expresso em ácido tartárico.
- (3) Somente no vinho.
- (4) O conteúdo máximo de ácido cítrico no vinho naturalmente presente e oriundo da adição do aditivo alimentar não deve ser superior a 0,1 g/100 ml.
- (5) Como ácido tartárico.
- (6) Sozinhos ou em combinação.
- (7) Como SO<sub>2</sub> residual.
- (8) Como ácido ascórbico.
- (9) Como ácido sórbico.
- (10) Quando o mosto e o vinho forem tratados com lisozima, a dose acumulada não pode exceder 0,05 g/100 ml.
- (11) Somente para vinhos licorosos e compostos.
- (12) O vinho desacidificado ou proveniente de mosto desacidificado deve conter no mínimo 100 mg/ 100 ml de ácido tartárico.

## VINHO FINO

**1- Referências:** Lei 7.678/1988, § 2º do art. 9º; IN MAPA 14/2018, Tabela 4; RDC 123/2016.

**2- Definição:** Vinho fino é o vinho de teor alcoólico de 8,6% a 14% em volume, elaborado mediante processos tecnológicos adequados que assegurem a otimização de suas características sensoriais e exclusivamente de variedades *Vitis vinifera* do grupo Nobres, a serem definidas em regulamento. (§ 2º do art. 9º da Lei 7.678/88).

Comentado [LCdM11]: Quais?

Conforme o parágrafo único, art. 33 da IN MAPA 14/2018 estabelece que todas as variedades da espécie *Vitis vinifera* são do grupo nobre.

### 3- Denominação:

Vinho fino (de mesa<sup>1</sup>) (cor) (teor de açúcar)

<sup>1</sup>No rótulo do vinho fino será facultado o uso simultâneo da expressão 'de mesa' (§ 6º da Lei 7.678/88).

Quanto a cor		
Branco		
Rosado ou rosé ou clarete		
Tinto		
Quanto ao teor de açúcar	Máximo (g de glicose por L)	Mínimo (g de glicose por L)
Seco	4	0
Demi-sec ou meio-seco	>4	25
Suave ou doce	80	>25

Fonte: Inciso II, Art. 8º da Lei 7.678/88 e Art. 33 do Decreto 8.198/2014

Conforme o art. 41 da Lei 7.678/1988, somente poderá ter a denominação de determinada uva o vinho que contiver, no mínimo, 75% dessa variedade, sendo o restante de variedades da mesma espécie. Obs.: a denominação da variedade da uva pode ser utilizada em qualquer lugar da rotulagem.

Termos como **reservado, gran reserva dentre outros** podem ser utilizados na rotulagem do vinho importado, desde que ele siga as características estabelecidas na legislação do país de origem, portanto consideramos que o certificado de origem já é um documento hábil para utilização de tais termos. Para o vinho fino produzido no Brasil os termos devem seguir conforme o item 6 deste capítulo.

### 4- Parâmetros analíticos:

Parâmetros	Mínimo	Máximo
Graduação alcoólica, % v/v a 20°C - vinho de mesa e vinho fino	8,6	14,0
Acidez total, mEq/l (pH 8,2)	40	130
Acidez volátil, mEq/l	-	20
Ácido cítrico, g/l	-	1,0

Sulfatos totais, expresso sulfato de potássio, g/l - para vinhos que passaram por, no mínimo 2 anos de envelhecimento	-	1,2
	-	1,5
Cloretos totais, expresso cloreto de sódio, g/l	-	0,2
Cinzas, g/l: • vinho tinto	1,5	-
• vinho branco ou rosado	1,0	-
Extrato seco reduzido, g/l • vinho tinto	21,0	-
• vinho branco e rosé ou rosado	16,0	-
<b>Contaminantes</b>	<b>Mínimo</b>	<b>Máximo</b>
Alcool metílico, mg/l	-	400
Tintos Branco e rosados	-	300
<b>Aditivos não permitido</b>	<b>Mínimo</b>	<b>Máximo</b>
Corante artificial	Ausência	
Edulcorante	Ausência	

Fonte: Tabela 4 da IN MAPA 14/2018

### 5-Aditivos/ Ingredientes:

ADITIVOS ALIMENTARE AUTORIZADOS PARA USO EM VINHOS SUAS RESPECTIVAS FUNÇÕES, LIMITES MÁXIMOS E CONDIÇÕES DE USO				
Função	INS	Aditivo	Limite Máximo (g/100ml)	Notas
ACIDULANTE	270	Ácido láctico (L-,D- e DL-)	<i>quantum satis</i>	1 e 2
	296	Ácido Málico (DL-)	<i>quantum satis</i>	1 e 2
	330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i>	1,2,3 e 4
	334	Ácido tartárico (L(+)-)	0,4	1,2 e 5
ANTIOXIDANTE	220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso		
	224	Metabissulfito de potássio		
	228	Bissulfito de potássio	0,03	6 e 7
	300	Ácido ascórbico (L-)	0,03	8
CONSERVADOR	200	Ácido sórbico	0,02	3,6 e 9
	202	Sorbato de potássio		
	220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,03	6 e 7
	224	Metabissulfito de potássio		
	228	Bissulfito de potássio		
1105	Lisozima	0,05	10	
CORANTE	150a	Corante caramelo	<i>quantum satis</i>	11
ESTABILIZANTE	353	Ácido metatartárico	0,01	5
	414	Goma arábica, goma acácia	0,03	.
	466	Carboximetilcelulose sódica	0,01	.
REGULADOR DE ACIDEZ	170(i)	Carbonato de cálcio	<i>quantum satis</i>	1 e 12
	336(i)	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio		
		Tartarato dipotássico, tartarato de potássio		
336(ii)		0,4	1,5,6 e 12	

	501(ii)	Bicarbonato de potássio, carbonato ácido de potássio, hidrogeno carbonato de potássio	<i>quantum satis</i>	1 e 12
--	---------	---	----------------------	--------

Fontes: RDC 123/2016

Notas:

- (1) Aditivos com função de acidificação e de desacidificação não podem ser utilizados conjuntamente.
- (2) Considera-se que a quantidade de aditivos alimentares acidulantes suficiente para se obter o efeito tecnológico desejado, sem alterar a identidade e genuinidade do produto, é aquela que não resulta em um incremento na acidez do vinho superior a 54 meq/l, o que equivale a 0,4 g/100 ml expresso em ácido tartárico.
- (3) Somente no vinho.
- (4) O conteúdo máximo de ácido cítrico no vinho naturalmente presente e oriundo da adição do aditivo alimentar não deve ser superior a 0,1 g/100 ml.
- (5) Como ácido tartárico.
- (6) Sozinhos ou em combinação.
- (7) Como SO<sub>2</sub> residual.
- (8) Como ácido ascórbico.
- (9) Como ácido sórbico.
- (10) Quando o mosto e o vinho forem tratados com lisozima, a dose acumulada não pode exceder 0,05 g/100 ml.
- (11) Somente para vinhos licorosos e compostos.
- (12) O vinho desacidificado ou proveniente de mosto desacidificado deve conter no mínimo 100 mg/ 100 ml de ácido tartárico.

#### 6- Termos aceitos para o vinho fino nacional:

Conforme o Art. 30 da IN MAPA 14/2018, em função de características adicionais de qualidade, o vinho fino e o vinho nobre, produzidos em território nacional, podem ser classificados como:

§ 1º Reservado: vinho jovem pronto para consumo, com graduação alcoólica mínima de 10 % (v/v).

§ 2º Reserva:

I - quando o vinho tinto, com graduação alcoólica mínima de 11% (v/v), passar por um período mínimo de envelhecimento de doze meses, sendo facultada a utilização de recipientes de madeira apropriada;

II - quando o vinho branco ou rosado, com graduação alcoólica mínima de 11% (v/v), passar por um período mínimo de envelhecimento de seis meses, sendo facultada a utilização de recipientes de madeira apropriada.

§ 3º Gran Reserva:

I - quando o vinho tinto, com graduação alcoólica mínima de 11% (v/v), passar por um período mínimo de envelhecimento de dezoito meses, sendo obrigatória a utilização de recipientes de madeira apropriada de no máximo seiscentos litros de capacidade por no mínimo seis meses; e

II - quando o vinho branco ou rosado, com graduação alcoólica mínima de 11% (v/v), passar por um período mínimo de envelhecimento de doze meses, sendo obrigatória a utilização de recipientes de madeira apropriada de no máximo seiscentos litros de capacidade por no mínimo três meses.

§ 4º A correção do teor glucométrico do mosto utilizado na elaboração dos vinhos classificados de acordo com o § 1º deve seguir o disposto na legislação vigente.

§ 5º É vedado corrigir, por qualquer meio, o teor glucométrico do mosto utilizado na elaboração dos vinhos classificados de acordo com o § 2º em quantidade superior ao necessário para elevar a graduação alcoólica em 1% (v/v).

§ 6º É vedado corrigir, por qualquer meio, o teor glucométrico do mosto utilizado na elaboração dos vinhos classificados de acordo com o § 3º.

§ 7º Para os vinhos classificados de acordo com os §§ 2º e 3º, quando se tratar de cortes de vinhos de diferentes safras, todos os seus componentes devem respeitar os tempos mínimos de envelhecimento estabelecidos na definição.

## VINHO FRISANTE

**1-Referências:** Lei 7.678/1988, § 1º, art. 9º; IN MAPA 14/2018, Tabela 5; RDC 123/2016.

**2- Definição:** Vinho frisante é o vinho com teor alcoólico de 7% a 14% em volume, e uma pressão mínima de 1,1 a 2,0 atm a 20º C, natural ou gaseificado. (§ 1º do art. 9º, Lei 7.678/88).

### 3- Denominação:

Vinho frisante (natural <sup>1</sup> ) (cor) (teor de açúcar)
Vinho frisante gaseificado <sup>2</sup> (cor) (teor de açúcar)

<sup>1</sup> O vinho frisante cujo gás carbônico é proveniente de fermentação **pode** ser designado vinho frisante natural (§ 1º do Art. 35 da IN MAPA 14/2018).

<sup>2</sup> Os ingredientes opcionais permitidos para o vinho frisante são os mesmos admitidos para o vinho que lhe deu origem, sendo permitida também a utilização de dióxido de carbono, quando o produto **deve** ser denominado vinho frisante gaseificado (§ 2º do Art. 35 da IN MAPA 14/2018).

Quanto a cor		
Branco		
Rosado ou rosé ou clarete		
Tinto		
Quanto ao teor de açúcar	Mínimo (g de glicose por L)	Máximo (g de glicose por L)
Seco	0	4
Demi-sec ou meio-seco	>4	25
Suave ou doce	>25	80

Fonte: Inciso II, Art. 8º da Lei 7.678/88 e Art. 32 do Decreto 8.198/2014

### 4- Parâmetros analíticos:

Parâmetros	Mínimo	Máximo
Graduação alcoólica, % v/v a 20ºC	7	14
Pressão atm, a 20ºC	1,1	2
Acidez total, mEq/l (pH 8,2)	40	130
Acidez volátil, mEq/l	-	20
Ácido cítrico, g/l	-	1,0
Sulfatos totais, expresso sulfato de potássio, g/l	-	1,2
Cloretos totais, expresso cloreto de sódio, g/l	-	0,2
Cinzas, g/l:		
• vinho tinto	1,5	-
• vinho branco ou rosado	1,0	-
Extrato seco reduzido, g/l:		
• vinho tinto	21,0	-
• vinho rosé ou rosado	19,0	-
• vinho branco	16,0	-
Contaminantes	Mínimo	Máximo
Álcool metílico, mg/l:		
• vinho tinto	-	400
• vinho branco ou rosado	-	300
Aditivos não permitido	Mínimo	Máximo



Corante artificial	Ausência
Edulcorante	Ausência

Fonte: Tabela 5 da IN MAPA 14/2018

## 5- Aditivos/ Ingredientes

Conforme o Art. 35 da IN MAPA 14/2018, vinho frisanete é elaborada a partir:

I – da fermentação alcoólica do mosto simples de uva;

II - de vinho de mesa ou vinho fino;

III - de vinho leve; ou

IV - da mistura de dois ou mais ingredientes previstos nos incisos I, II e III deste artigo.

ADITIVOS ALIMENTARE AUTORIZADOS PARA USO EM VINHOS SUAS RESPECTIVAS FUNÇÕES, LIMITES MÁXIMOS E CONDIÇÕES DE USO				
Função	INS	Aditivo	Limite Máximo (g/100ml)	Notas
ACIDULANTE	270	Ácido láctico (L-,D- e DL-)	<i>quantum satis</i>	1 e 2
	296	Ácido Málico (DL-)	<i>quantum satis</i>	1 e 2
	330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i>	1,2,3 e 4
	334	Ácido tartárico (L(+)-)	0,4	1,2 e 5
ANTIOXIDANTE	220	Dióxido de enxofre,anidrido sulfuroso		
	224	Metabissulfito de potássio		
	228	Bissulfito de potássio	0,03	6 e 7
	300	Ácido ascórbico (L-)	0,03	8
CONSERVADOR	200	Ácido sórbico	0,02	3,6 e 9
	202	Sorbato de potássio		
	220	Dióxido de enxofre,anidrido sulfuroso	0,03	6 e 7
	224	Metabissulfito de potássio		
	228	Bissulfito de potássio		
	1105	Lisozima	0,05	10
CORANTE	150a	Corante caramelo	<i>quantum satis</i>	11
ESTABILIZANTE	353	Ácido metatartárico	0,01	5
	414	Goma arábica,goma acácia	0,03	.
	466	Carboximetilcelulose sódica	0,01	.
REGULADOR DE ACIDEZ	170(i)	Carbonato de cálcio	<i>quantum satis</i>	1 e 12
	336(i)	Tartarato monopotássico,tartarato ácido de potássio	0,4	1,5,6 e 12
	336(ii)	Tartarato dipotássico,tartarato de potássio		
	501(ii)	Bicarbonato de potássio,carbonato ácido de potássio, hidrogeno cabonato de potássio	<i>quantum satis</i>	1 e 12

Fontes: RDC 123/2016

Notas:

- (1) Aditivos com função de acidificação e de desacidificação não podem ser utilizados conjuntamente.
- (2) Considera-se que a quantidade de aditivos alimentares acidulantes suficiente para se obter o efeito tecnológico desejado, sem alterar a identidade e genuinidade do produto, é aquela que não resulta em um incremento na acidez do vinho superior a 54 meq/l, o que equivale a 0,4 g/100 ml expresso em ácido tartárico.
- (3) Somente no vinho.
- (4) O conteúdo máximo de ácido cítrico no vinho naturalmente presente e oriundo da adição do aditivo alimentar não deve ser superior a 0,1 g/100 ml.
- (5) Como ácido tartárico.
- (6) Sozinhos ou em combinação.
- (7) Como SO<sub>2</sub> residual.
- (8) Como ácido ascórbico.
- (9) Como ácido sórbico.
- (10) Quando o mosto e o vinho forem tratados com lisozima, a dose acumulada não pode exceder 0,05 g/100 ml.
- (11) Somente para vinhos licorosos e compostos.
- (12) O vinho desacidificado ou proveniente de mosto desacidificado deve conter no mínimo 100 mg/ 100 ml de ácido tartárico.

## VINHO GASEIFICADO

**1- Referências:** Lei 7.678/1988, art. 13; IN MAPA 14/2018, Tabela 6; RDC 123/2016.

**2-Definição:** Vinho gaseificado é o vinho resultante da introdução de anidrido carbônico puro, por qualquer processo, devendo apresentar um teor alcoólico de 7% a 14% em volume, e uma pressão mínima de 2,1 a 3,9 atm a 20° C. (Art. 13 da Lei 7.678/88).

**3-Denominação:**

Vinho gaseificado (cor) (teor de açúcar)

Quanto a cor		
Branco		
Rosado ou rosé ou clarete		
Tinto		
Quanto ao teor de açúcar	Mínimo (g de glicose por L)	Máximo (g de glicose por L)
Seco	0	20
Meio-seco ou meio doce	>20	60
Doce	>60	-

Fonte: Art. 36 do decreto 8.198/2014 e inciso II, Art. 8º da 7.678/88.

**4- Parâmetros analíticos:**

Parâmetros	Mínimo	Máximo
Graduação alcoólica, % v/v a 20°C	7,0	14,0
Pressão, atm a 20°C	2,1	3,9
Acidez total, mEq/l (pH 8,2)	40	130
Acidez volátil, mEq/l	-	20
Ácido cítrico, g/l	-	1,0
Sulfatos totais, expresso sulfato de potássio, g/l	-	1,2
Cloretos totais, expresso cloreto de sódio, g/l		0,2
Cinzas, g/l: • vinho tinto • vinho branco ou rosado	1,5 1,0	- -
Extrato seco reduzido, g/l • vinho tinto • vinho rosé ou rosado • vinho branco	21,0 19,0 16,0	- - -
Contaminantes	Mínimo	Máximo
Álcool metílico, mg/l: • vinho tinto • vinho branco ou rosado	- -	400 300
Aditivos não permitido	Mínimo	Máximo
Corante artificial		Ausência
Edulcorante		Ausência

Fonte: Tabela 6 da IN MAPA 14/2018

## 5- Aditivos/Ingredientes:

Conforme o art. 37 da IN MAPA 14/2018 o vinho gaseificado é adicionado de dióxido de carbono e elaborada a partir:

I - da fermentação alcoólica do mosto simples de uva;

II - do vinho de mesa ou do vinho fino;

III - do vinho leve; ou

IV - da mistura de dois ou mais ingredientes previstos nos incisos I, II e III deste artigo.

De acordo com o parágrafo único do art. 37 da IN MAPA 14/2018, os ingredientes opcionais permitidos para o vinho gaseificado são os mesmos admitidos para os vinhos que lhe deram origem, tais como sacarose na forma sólida, mosto simples ou mosto concentrado de uva e mosto de uva concentrado retificado previstos para o vinho de mesa.

ADITIVOS ALIMENTARE AUTORIZADOS PARA USO EM VINHOS SUAS RESPECTIVAS FUNÇÕES, LIMITES MÁXIMOS E CONDIÇÕES DE USO				
Função	INS	Aditivo	Limite Máximo (g/100ml)	Notas
ACIDULANTE	270	Ácido láctico (L-,D- e DL-)	<i>quantum satis</i>	1 e 2
	296	Ácido Málico (DL-)	<i>quantum satis</i>	1 e 2
	330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i>	1,2,3 e 4
	334	Ácido tartárico (L(+)-)	0,4	1,2 e 5
ANTIOXIDANTE	220	Dióxido de enxofre,anidrido sulfuroso		
	224	Metabissulfito de potássio		
	228	Bissulfito de potássio	0,03	6 e 7
	300	Ácido ascórbico (L-)	0,03	8
CONSERVADOR	200	Ácido sórbico	0,02	3,6 e 9
	202	Sorbato de potássio		
	220	Dióxido de enxofre,anidrido sulfuroso	0,03	6 e 7
	224	Metabissulfito de potássio		
	228	Bissulfito de potássio		
1105	Lisozima	0,05	10	
CORANTE	150a	Corante caramelo	<i>quantum satis</i>	11
ESTABILIZANTE	353	Ácido metatartárico	0,01	5
	414	Goma arábica,goma acácia	0,03	.
	466	Carboximetilcelulose sódica	0,01	.
REGULADOR DE ACIDEZ	170(i)	Carbonato de cálcio	<i>quantum satis</i>	1 e 12
	336(i)	Tartarato monopotássico,tartarato ácido de potássio		
		Tartarato dipotássico,tartarato de potássio		
	336(ii)		0,4	1,5,6 e 12
501(ii)	Bicarbonato de potássio,carbonato ácido de potássio, hidrogeno cabonato de potássio	<i>quantum satis</i>	1 e 12	

Fontes: RDC 123/2016

Notas:

- (1) Aditivos com função de acidificação e de desacidificação não podem ser utilizados conjuntamente.
- (2) Considera-se que a quantidade de aditivos alimentares acidulantes suficiente para se obter o efeito tecnológico desejado, sem alterar a identidade e genuinidade do produto, é aquela que não resulta em um incremento na acidez do vinho superior a 54 meq/l, o que equivale a 0,4 g/100 ml expresso em ácido tartárico.
- (3) Somente no vinho.
- (4) O conteúdo máximo de ácido cítrico no vinho naturalmente presente e oriundo da adição do aditivo alimentar não deve ser superior a 0,1 g/100 ml.
- (5) Como ácido tartárico.
- (6) Sozinhos ou em combinação.
- (7) Como SO<sub>2</sub> residual.
- (8) Como ácido ascórbico.
- (9) Como ácido sórbico.
- (10) Quando o mosto e o vinho forem tratados com lisozima, a dose acumulada não pode exceder 0,05 g/100 ml.
- (11) Somente para vinhos licorosos e compostos.
- (12) O vinho desacidificado ou proveniente de mosto desacidificado deve conter no mínimo 100 mg/ 100 ml de ácido tartárico.

## VINHO LEVE

**1- Referências:** Lei 7.678/1988, art. 10; IN MAPA 14/2018, Tabela 7; RDC 123/2016.

**2- Definição:** Vinho leve é o vinho com teor alcoólico de 7% a 8,5% em volume, obtido exclusivamente da fermentação dos açúcares naturais da uva, produzido durante a safra nas zonas de produção, **vedada sua elaboração a partir de vinho de mesa.** (Art. 10 da Lei 7.678/88). Elaborada a partir da fermentação alcoólica do mosto simples de uva. (Art. 39 da IN MAPA 14/2018).

### 3- Denominação:

Vinho leve (cor) (teor de açúcar)

Quanto a cor		
Branco		
Rosado ou rosé ou clarete		
Tinto		
Quanto ao teor de açúcar	Mínimo (g de glicose por L)	Máximo (g de glicose por L)
Seco	0	4
Demi-sec ou meio-seco	>4	25
Suave ou doce	>25	80

Fonte: Fonte: Inciso II, Art. 8º da Lei 7.678/88 e Art. 34 do Decreto 8.198/2014

### 4- Parâmetros analíticos:

Parâmetros	Mínimo	Máximo
Gradação alcoólica, % v/v a 20°C	7	8,5
Acidez total, mEq/l (pH 8,2)	40	130
Acidez volátil, mEq/l	-	20
Ácido cítrico, g/l	-	1,0
Sulfatos totais, expresso sulfato de potássio, g/l	-	1,2
Cloretos totais, expresso cloreto de sódio, g/l	-	0,2
Cinzas, g/l:		
• vinho tinto	1,5	-
• vinho branco ou rosado	1,0	-
Extrato seco reduzido, g/l		
• vinho tinto	21,0	-
• vinho rosé ou rosado	19,0	-
• vinho branco	16,0	-
Contaminantes	Mínimo	Máximo
Álcool metílico, mg/l:		
• vinho tinto	-	400
• vinho branco ou rosado	-	300
Aditivos não permitido	Mínimo	Máximo
Corante artificial		Ausência
Edulcorante		Ausência

Fonte: tabela 7 da IN MAPA 14/2018

## 5- Aditivos/Ingredientes:

Conforme o parágrafo único do Art. 39 da IN MAPA 14/2018, o vinho leve pode ter como ingrediente opcional, para adoçamento:

I - sacarose na forma sólida;

II - mosto simples ou mosto concentrado de uva; e

III - mosto de uva concentrado retificado

ADITIVOS ALIMENTARE AUTORIZADOS PARA USO EM VINHOS SUAS RESPECTIVAS FUNÇÕES, LIMITES MÁXIMOS E CONDIÇÕES DE USO				
Função	INS	Aditivo	Limite Máximo (g/100ml)	Notas
ACIDULANTE	270	Ácido láctico (L-,D- e DL-)	<i>quantum satis</i>	1 e 2
	296	Ácido Málico (DL-)	<i>quantum satis</i>	1 e 2
	330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i>	1,2,3 e 4
	334	Ácido tartárico (L(+)-)	0,4	1,2 e 5
ANTIOXIDANTE	220	Dióxido de enxofre,anidrido sulfuroso		
	224	Metabissulfito de potássio		
	228	Bissulfito de potássio	0,03	6 e 7
	300	Ácido ascórbico (L-)	0,03	8
CONSERVADOR	200	Ácido sórbico	0,02	3,6 e 9
	202	Sorbato de potássio		
	220	Dióxido de enxofre,anidrido sulfuroso	0,03	6 e 7
	224	Metabissulfito de potássio		
	228	Bissulfito de potássio		
1105	Lisozima	0,05	10	
CORANTE	150a	Corante caramelo	<i>quantum satis</i>	11
ESTABILIZANTE	353	Ácido metatartárico	0,01	5
	414	Goma arábica,goma acácia	0,03	.
	466	Carboximetilcelulose sódica	0,01	.
REGULADOR DE ACIDEZ	170(i)	Carbonato de cálcio	<i>quantum satis</i>	1 e 12
	336(i)	Tartarato monopotássico,tartarato ácido de potássio		
		Tartarato dipotássico,tartarato de potássio		
	336(ii)		0,4	1,5,6 e 12
501(ii)	Bicarbonato de potássio,carbonato ácido de potássio, hidrogeno cabonato de potássio	<i>quantum satis</i>	1 e 12	

Fontes: RDC 123/2016

Notas:

(1) Aditivos com função de acidificação e de desacidificação não podem ser utilizados conjuntamente.

(2) Considera-se que a quantidade de aditivos alimentares acidulantes suficiente para se obter o efeito tecnológico desejado, sem alterar a identidade e genuinidade do produto, é aquela que não resulta em um incremento na acidez do vinho superior a 54 meq/l, o que equivale a 0,4 g/100 ml expresso em ácido tartárico.

(3) Somente no vinho.

- (4) O conteúdo máximo de ácido cítrico no vinho naturalmente presente e oriundo da adição do aditivo alimentar não deve ser superior a 0,1 g/100 ml.
- (5) Como ácido tartárico.
- (6) Sozinhos ou em combinação.
- (7) Como SO<sub>2</sub> residual.
- (8) Como ácido ascórbico.
- (9) Como ácido sórbico.
- (10) Quando o mosto e o vinho forem tratados com lisozima, a dose acumulada não pode exceder 0,05 g/100 ml.
- (11) Somente para vinhos licorosos e compostos.
- (12) O vinho desacidificado ou proveniente de mosto desacidificado deve conter no mínimo 100 mg/ 100 ml de ácido tartárico.



## VINHO LICOROSO

**1-Referências:** Lei 7.678/1988, art. 14; IN MAPA 14/2018, Tabela 10; RDC 123/2016.

**2-Definição:** Vinho licoroso é o vinho com teor alcoólico ou adquirido de 14 a 18% em volume, sendo permitido, na sua elaboração, o uso de álcool etílico potável de origem agrícola, mosto concentrado, caramelo, mistela simples, açúcar e caramelo de uva. (Art. 14 da Lei 7.678/88).

### 3-Denominação:

Vinho licoroso (cor) (teor de açúcar)

Quanto a cor		
Branco		
Rosado ou rosé ou clarete		
Tinto		
Quanto ao teor de açúcar	Mínimo (g de glicose por L)	Máximo (g de glicose por L)
Seco	0	20
Doce	>20	-

Fonte: Art. 37 do decreto 8.198/2014 e inciso II, Art. 8º da 7.678/88.

### 4- Parâmetros analíticos:

Parâmetros	Mínimo	Máximo
Graduação alcoólica, % v/v a 20°C	14,0	18,0
Acidez total, mEq/l (pH 8,2)	40	130
Acidez volátil, mEq/l	-	20
Ácido cítrico, g/l	-	1,0
Sulfatos totais, expresso sulfato de potássio, g/l	-	1,0
Cloretos totais, expresso cloreto de sódio, g/l	-	0,2
Cinzas, g/l: • vinho tinto • vinho branco ou rosado	1,5 1,0	- -
Extrato seco reduzido, g/l: • vinho tinto • vinho branco ou rosado	15,0 13,0	- -
Contaminantes	Mínimo	Máximo
Álcool metílico, mg/l: • vinho tinto • vinho branco ou rosado	- -	400 300
Aditivos não permitido	Mínimo	Máximo
Corante artificial	Ausência	
Edulcorante	Ausência	

Fonte: Tabela 10 da IN MAPA 14/2018

### 5- Aditivos/Ingredientes:

Conforme o art. 44 da IN MAPA 14/2018 o Vinho licoroso, é elaborado a partir:

- I - da fermentação alcoólica do mosto simples de uva;  
 II - do vinho de mesa ou vinho fino; ou  
 III - da mistura dos ingredientes previstos nos incisos I e II deste artigo.  
 Conforme o parágrafo único do art. 44 da IN MAPA 14/2018, o vinho licoroso pode ter como ingrediente opcional:  
 I - álcool etílico potável de origem agrícola;  
 II - mosto concentrado para adoçamento;  
 III - mistela simples;  
 IV - açúcares; e  
 V - caramelo para correção da cor.

ADITIVOS ALIMENTARES AUTORIZADOS PARA USO EM VINHOS SUAS RESPECTIVAS FUNÇÕES, LIMITES MÁXIMOS E CONDIÇÕES DE USO				
Função	INS	Aditivo	Limite Máximo (g/100ml)	Notas
ACIDULANTE	270	Ácido láctico (L-,D- e DL-)	<i>quantum satis</i>	1 e 2
	296	Ácido Málico (DL-)	<i>quantum satis</i>	1 e 2
	330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i>	1,2,3 e 4
	334	Ácido tartárico (L(+)-)	0,4	1,2 e 5
ANTIOXIDANTE	220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso		
	224	Metabissulfito de potássio		
	228	Bissulfito de potássio	0,03	6 e 7
	300	Ácido ascórbico (L-)	0,03	8
CONSERVADOR	200	Ácido sórbico	0,02	3,6 e 9
	202	Sorbato de potássio		
	220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso		
	224	Metabissulfito de potássio		
	228	Bissulfito de potássio	0,03	6 e 7
1105	Liozima	0,05	10	
CORANTE	150a	Corante caramelo	<i>quantum satis</i>	11
ESTABILIZANTE	353	Ácido metatartárico	0,01	5
	414	Goma arábica, goma acácia	0,03	.
	466	Carboximetilcelulose sódica	0,01	.
REGULADOR DE ACIDEZ	170(i)	Carbonato de cálcio	<i>quantum satis</i>	1 e 12
	336(i)	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio		
		Tartarato dipotássico, tartarato de potássio		
	336(ii)		0,4	1,5,6 e 12
501(ii)	Bicarbonato de potássio, carbonato ácido de potássio, hidrogeno carbonato de potássio	<i>quantum satis</i>	1 e 12	

Fontes: RDC 123/2016

Notas:

(1) Aditivos com função de acidificação e de desacidificação não podem ser utilizados conjuntamente.

(2) Considera-se que a quantidade de aditivos alimentares acidulantes suficiente para se obter o efeito tecnológico desejado, sem alterar a identidade e genuinidade do produto, é aquela que não resulta em um incremento na acidez do vinho superior a 54 meq/l, o que equivale a 0,4 g/100 ml expresso em ácido tartárico.

(3) Somente no vinho.

(4) O conteúdo máximo de ácido cítrico no vinho naturalmente presente e oriundo da adição do aditivo alimentar não deve ser superior a 0,1 g/100 ml.

(5) Como ácido tartárico.

(6) Sozinhos ou em combinação.

(7) Como SO<sub>2</sub> residual.

(8) Como ácido ascórbico.

(9) Como ácido sórbico.

(10) Quando o mosto e o vinho forem tratados com lisozima, a dose acumulada não pode exceder 0,05 g/100 ml.

(11) Somente para vinhos licorosos e compostos.

(12) O vinho desacidificado ou proveniente de mosto desacidificado deve conter no mínimo 100 mg/ 100 ml de ácido tartárico.

## VINHO MOSCATO ESPUMANTE OU MOSCATEL ESPUMANTE

**1-Referências:** Lei 7.678/1988, Art. 12; IN MAPA 14/2018, Tabela 9; RDC 123/2016.

**2- Definição:** Vinho moscato espumante ou Moscatel Espumante é o vinho cujo anidrido carbônico provém da fermentação em recipiente fechado, de mosto ou de mosto conservado de uva moscatel, com uma pressão mínima de 4 atm. a 20° C, e com um teor alcoólico de 7% a 10% em volume, e no mínimo 20 g de açúcar remanescente. (Art. 12 da Lei 7.678/88).

### 3-Denominação:

Vinho moscato espumante (cor)
Vinho moscatel espumante (cor)

**Comentado [LCdM12]:** Facultativo ou não existe esse vinho, pois na lei está so moscatel?

Quanto a cor
Branco
Rosado ou rosé

Fonte: § 2º do Art. 42 da IN MAPA 14/2018

### 4- Parâmetros analíticos:

Parâmetros	Mínimo	Máximo
Gradação alcoólica, % v/v a 20°C	7,0	10,0
Pressão atm, a 20°C	4,0	-
Acidez total, mEq/L (pH 8,2)	40	130
Acidez volátil, mEq/l	-	20
Ácido cítrico, g/l	-	1,0
Sulfatos totais, expresso sulfato de potássio, g/l	-	1,2
Açúcares, expresso glicose, g/l	20,0	-
Cinzas, g/l	1,0	-
Cloretos totais, expresso cloreto de sódio, g/l	-	0,2
Extrato seco reduzido, g/l		
• vinho rosé ou rosado	19,0	-
• vinho branco	16,0	-
<b>Contaminantes</b>	<b>Mínimo</b>	<b>Máximo</b>
Álcool metílico, mg/l	-	300
<b>Aditivos não permitido</b>	<b>Mínimo</b>	<b>Máximo</b>
Corante artificial		Ausência
Edulcorante		Ausência

Fonte: Tabela 9 da IN MAPA 14/2018

### 5- Aditivos/Ingredientes:

ADITIVOS ALIMENTARE AUTORIZADOS PARA USO EM VINHOS SUAS RESPECTIVAS FUNÇÕES, LIMITES MÁXIMOS E CONDIÇÕES DE USO				
Função	INS	Aditivo	Limite Máximo (g/100ml)	Notas
ACIDULANTE	270	Ácido láctico (L-,D- e DL-)	<i>quantum satis</i>	1 e 2
	296	Ácido Málico (DL-)	<i>quantum satis</i>	1 e 2
	330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i>	1,2,3 e 4

	334	Ácido tartárico (L(+)-)	0,4	1,2 e 5
<b>ANTIOXIDANTE</b>	220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso		
	224	Metabissulfito de potássio		
	228	Bissulfito de potássio	0,03	6 e 7
	300	Ácido ascórbico (L-)	0,03	8
<b>CONSERVADOR</b>	200	Ácido sórbico		
	202	Sorbato de potássio	0,02	3,6 e 9
	220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso		
	224	Metabissulfito de potássio		
	228	Bissulfito de potássio	0,03	6 e 7
	1105	Lisozima	0,05	10
<b>CORANTE</b>	150a	Corante caramelo	<i>quantum satis</i>	11
<b>ESTABILIZANTE</b>	353	Ácido metatartárico	0,01	5
	414	Goma arábica, goma acácia	0,03	.
	466	Carboximetilcelulose sódica	0,01	.
<b>REGULADOR DE ACIDEZ</b>	170(i)	Carbonato de cálcio	<i>quantum satis</i>	1 e 12
	336(i)	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio		
	336(ii)	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio	0,4	1,5,6 e 12
	501(ii)	Bicarbonato de potássio ,carbonato ácido de potássio, hidrogeno cabonato de potássio	<i>quantum satis</i>	1 e 12

Fontes: RDC 123/2016

Notas:

- (1) Aditivos com função de acidificação e de desacidificação não podem ser utilizados conjuntamente.
- (2) Considera-se que a quantidade de aditivos alimentares acidulantes suficiente para se obter o efeito tecnológico desejado, sem alterar a identidade e genuinidade do produto, é aquela que não resulta em um incremento na acidez do vinho superior a 54 meq/l, o que equivale a 0,4 g/100 ml expresso em ácido tartárico.
- (3) Somente no vinho.
- (4) O conteúdo máximo de ácido cítrico no vinho naturalmente presente e oriundo da adição do aditivo alimentar não deve ser superior a 0,1 g/100 ml.
- (5) Como ácido tartárico.
- (6) Sozinhos ou em combinação.
- (7) Como SO<sub>2</sub> residual.
- (8) Como ácido ascórbico.
- (9) Como ácido sórbico.
- (10) Quando o mosto e o vinho forem tratados com lisozima, a dose acumulada não pode exceder 0,05 g/100 ml.
- (11) Somente para vinhos licorosos e compostos.
- (12) O vinho desacidificado ou proveniente de mosto desacidificado deve conter no mínimo 100 mg/ 100 ml de ácido tartárico.

## VINHO NOBRE

**1-Referências:** IN MAPA 14/2018, art. 34 e tabela 4; RDC 123/2016.

**2-Definição:** São classificados e denominados vinhos nobres, aqueles **elaborados no território nacional** exclusivamente a partir de uvas da espécie *Vitis vinifera* que apresentarem teor alcoólico de 14,1 a 16%, em volume. (Art. 34 da IN MAPA 14/2018).

**Não deve ser importado.**

**3-Denominação:**

Vinho nobre (cor) (teor de açúcar)

Quanto a cor		
Branco		
Rosado ou rosé		
Tinto		
Quanto ao teor de açúcar	Mínimo (g de glicose por L)	Máximo (g de glicose por L)
Seco	0	4
Meio doce ou meio seco	>4	25
Suave ou doce	>25	80

Fonte: § 4º e 5º do Art. 34 da IN MAPA 14/2018

**4- Parâmetros analíticos:**

Parâmetros	Mínimo	Máximo
Gradação alcoólica, % v/v a 20°C - vinho nobre	14,1	16,0
Acidez total, mEq/l (pH 8,2)	40	130
Acidez volátil, mEq/l	-	20
Ácido cítrico, g/l	-	1,0
Sulfatos totais, expresso sulfato de potássio, g/l - para vinhos que passaram por, no mínimo 2 anos de envelhecimento	-	1,5
Cloretos totais, expresso cloreto de sódio, g/l	-	0,2
Cinzas, g/l: • vinho tinto • vinho branco ou rosado	1,5 1,0	- -
Extrato seco reduzido, g/l • vinho tinto • vinho branco e rosé ou rosado	21,0 16,0	- -
Contaminantes	Mínimo	Máximo
Alcool metílico, mg/l -Tintos -Branco e rosados	- - -	400 300
Aditivos não permitido	Mínimo	Máximo
Corante artificial	Ausência	
Edulcorante	Ausência	

Fonte: tabela 4 da IN MAPA 14/2018

## 5- Aditivos/Ingredientes:

ADITIVOS ALIMENTARES AUTORIZADOS PARA USO EM VINHOS SUAS RESPECTIVAS FUNÇÕES, LIMITES MÁXIMOS E CONDIÇÕES DE USO				
Função	INS	Aditivo	Limite Máximo (g/100ml)	Notas
ACIDULANTE	270	Ácido láctico (L-,D- e DL-)	<i>quantum satis</i>	1 e 2
	296	Ácido Málico (DL-)	<i>quantum satis</i>	1 e 2
	330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i>	1,2,3 e 4
	334	Ácido tartárico (L(+)-)	0,4	1,2 e 5
ANTIOXIDANTE	220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso		
	224	Metabissulfito de potássio		
	228	Bissulfito de potássio	0,03	6 e 7
	300	Ácido ascórbico (L-)	0,03	8
CONSERVADOR	200	Ácido sórbico	0,02	3,6 e 9
	202	Sorbato de potássio		
	220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,03	6 e 7
	224	Metabissulfito de potássio		
	228	Bissulfito de potássio		
1105	Lisozima	0,05	10	
CORANTE	150a	Corante caramelo	<i>quantum satis</i>	11
ESTABILIZANTE	353	Ácido metatartárico	0,01	5
	414	Goma arábica, goma acácia	0,03	.
	466	Carboximetilcelulose sódica	0,01	.
REGULADOR DE ACIDEZ	170(i)	Carbonato de cálcio	<i>quantum satis</i>	1 e 12
	336(i)	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,4	1,5,6 e 12
	336(ii)	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio		
	501(ii)	Bicarbonato de potássio, carbonato ácido de potássio, hidrogeno carbonato de potássio	<i>quantum satis</i>	1 e 12

Fontes: RDC 123/2016

### Notas:

- (1) Aditivos com função de acidificação e de desacidificação não podem ser utilizados conjuntamente.
- (2) Considera-se que a quantidade de aditivos alimentares acidulantes suficiente para se obter o efeito tecnológico desejado, sem alterar a identidade e genuinidade do produto, é aquela que não resulta em um incremento na acidez do vinho superior a 54 meq/l, o que equivale a 0,4 g/100 ml expresso em ácido tartárico.
- (3) Somente no vinho.
- (4) O conteúdo máximo de ácido cítrico no vinho naturalmente presente e oriundo da adição do aditivo alimentar não deve ser superior a 0,1 g/100 ml.
- (5) Como ácido tartárico.
- (6) Sozinhos ou em combinação.
- (7) Como SO<sub>2</sub> residual.
- (8) Como ácido ascórbico.
- (9) Como ácido sórbico.

(10) Quando o mosto e o vinho forem tratados com lisozima, a dose acumulada não pode exceder 0,05 g/100 ml.

(11) Somente para vinhos licorosos e compostos.

(12) O vinho desacidificado ou proveniente de mosto desacidificado deve conter no mínimo 100 mg/ 100 ml de ácido tartárico.

## **6- Termos aceitos para o vinho nobre nacional:**

Conforme o Art. 30 da IN MAPA 14/2018, em função de características adicionais de qualidade, o vinho fino e o vinho nobre, produzidos em território nacional, podem ser classificados como:

§ 1º Reservado: vinho jovem pronto para consumo, com graduação alcoólica mínima de 10 % (v/v).

§ 2º Reserva:

I - quando o vinho tinto, com graduação alcoólica mínima de 11% (v/v), passar por um período mínimo de envelhecimento de doze meses, sendo facultada a utilização de recipientes de madeira apropriada;

II - quando o vinho branco ou rosado, com graduação alcoólica mínima de 11% (v/v), passar por um período mínimo de envelhecimento de seis meses, sendo facultada a utilização de recipientes de madeira apropriada.

§ 3º Gran Reserva:

I - quando o vinho tinto, com graduação alcoólica mínima de 11% (v/v), passar por um período mínimo de envelhecimento de dezoito meses, sendo obrigatória a utilização de recipientes de madeira apropriada de no máximo seiscentos litros de capacidade por no mínimo seis meses; e

II - quando o vinho branco ou rosado, com graduação alcoólica mínima de 11% (v/v), passar por um período mínimo de envelhecimento de doze meses, sendo obrigatória a utilização de recipientes de madeira apropriada de no máximo seiscentos litros de capacidade por no mínimo três meses.

§ 4º A correção do teor glucométrico do mosto utilizado na elaboração dos vinhos classificados de acordo com o § 1º deve seguir o disposto na legislação vigente.

§ 5º É vedado corrigir, por qualquer meio, o teor glucométrico do mosto utilizado na elaboração dos vinhos classificados de acordo com o § 2º em quantidade superior ao necessário para elevar a graduação alcoólica em 1% (v/v).

§ 6º É vedado corrigir, por qualquer meio, o teor glucométrico do mosto utilizado na elaboração dos vinhos classificados de acordo com o § 3º.

§ 7º Para os vinhos classificados de acordo com os §§ 2º e 3º, quando se tratar de cortes de vinhos de diferentes safras, todos os seus componentes devem respeitar os tempos mínimos de envelhecimento estabelecidos na definição.



## VODCA, VODKA OU WODKA

**1-Referências:** Decreto 6.871/2009, art. 61; IN MAPA 29/2012; RDC 5/2013 (16.1.1.4).

**2-Definição:** Vodca, **vodka** ou **wodka** é a bebida com graduação alcoólica de 36 a 54 % v/v a 20° C, obtida de álcool etílico potável de origem agrícola ou de destilado alcoólico simples de origem agrícola retificado, seguidos ou não de filtração por meio de carvão ativo, como forma de atenuar os caracteres organolépticos da matéria-prima original. (Art. 61 do decreto 6.871/2009).

### 3-Denominação:

Vodca, vodka ou wodka
-----------------------

Conforme o art. 12 da IN MAPA 29/2012, no rótulo da bebida alcoólica retificada, ficam proibidas as expressões artesanal, caseiro, familiar, natural ou 100% (cem por cento) natural, premium, extra-premium, reserva e reserva especial, salvo nos casos previstos nesta Instrução Normativa ou em legislação complementar.

De acordo com o § 1º do art. 12 da IN MAPA 29/2012, as proibições previstas no caput prevalecem mesmo se as expressões constituírem partes do nome empresarial ou da marca comercial, ressalvando o disposto no inciso I do art. 11 do Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009.

Conforme o § 2º da IN MAPA 29/2012, é vedada a menção ao nome da Unidade da Federação ou da região em que a bebida retificada foi elaborada, exceto quando consistir em indicação geográfica registrada no Instituto Nacional da Propriedade Intelectual.

Conforme o art. 5º da IN MAPA 29/2012, na bebida alcoólica retificada é permitido o uso de aditivo e de coadjuvante de tecnologia de fabricação.

### 4-Parâmetros analíticos:

PARÂMETROS	Mínimo	Máximo
Graduação alcoólica, em % v/v a 20° C	36	54
coeficiente de congêneres (mg/100ml de álcool anidro)	-	50
Açúcares (g/l) <sup>1</sup>	-	2
Contaminantes	Mínimo	Máximo
álcool metílico (mg/100ml de álcool anidro)	-	20
cobre (mg/l)	-	5
Chumbo (mg/l)	-	0,2

Fonte: IN MAPA 29/2012; § 1º do art. 61 do decreto 6.871/2009

<sup>1</sup> Conforme o § 1º do art. 61 do decreto 6.871/2009, a Vodca poderá ser adicionada de açúcares até 2 g/l.

## 5-Aditivos/Ingredientes:

Conforme o art. 4º da IN MAPA 29/2012, a água e o açúcar são ingredientes permitidos para a elaboração da bebida alcoólica retificada, sendo que:

I - a água deverá ser destinada, exclusivamente, à padronização da graduação alcoólica do produto final; e

II - os açúcares permitidos são a sacarose, o açúcar invertido, a glicose, a frutose, a maltose ou seus xaropes.

De acordo com o § 2º do art. 61 do Decreto 6.871/2009, a Vodca poderá ser aromatizada com substância natural de origem vegetal.

Obs.: Proibido uso de corante, ou outras substâncias que agregam cor a vodka (o Decreto 6.871/2009 permite somente aditivo aromatizante natural).

INS	FUNÇÃO/ADITIVO	LIMITE MÁXIMO (g/100g ou g/100ml)
<b>16.1.1.4 Bebidas alcoólicas retificadas (exceto genebra)</b>		
<b>AROMATIZANTE</b>		
Todos os autorizados no MERCOSUL		

Fonte: RDC 5/2013 (16.1.1.4)

## XAROPE

**1-Referências:** Decreto 6.871/2009, art. 26; IN MAPA 18/2013, art. 23.

**2-Definição:** Xarope é o produto não gaseificado, obtido pela dissolução, em água potável, de suco de fruta, polpa ou parte do vegetal e açúcar, em concentração mínima de 52% de açúcares, em peso, a 20° C (Art. 26, Decreto 6.871/2009).

**Obs:?**

### 3- Denominação:

Xarope de suco ou squash <sup>1</sup> (de suco de fruta ou de polpa de fruta <sup>1</sup> )
Xarope de avenca ou capilé <sup>2</sup>
Xarope de amêndoa ou orchata <sup>3</sup>
Xarope de guaraná <sup>4</sup>
Xarope de vegetal <sup>5</sup>
Xarope de extrato <sup>6</sup>
Xarope misto <sup>7</sup>
Xarope artificial <sup>8</sup>

Fonte: § 1º ao 4º do art. 26 do decreto 6.871/2009; art.23 da IN MAPA 18/2013.

<sup>1</sup> é o produto que contiver, no mínimo, 40% do suco de fruta ou polpa, em peso; xarope de suco ou squash, obtido de suco de fruta ou de polpa de fruta, ou da combinação destes;

<sup>2</sup> é o produto que contiver suco de avenca, aromatizado com essência natural de frutas, podendo ser colorido com caramelo.

<sup>3</sup> é o produto que contiver amêndoa, adicionado de extrato .de flores de laranjeira.

<sup>4</sup> é o produto que contiver, no mínimo, 0,2 (dois décimos) g semente de guaraná (gênero Paullinia), ou seu equivalente em extrato, por 100 mililitros do produto.

<sup>5</sup> xarope de vegetal, obtido de suco de vegetal;

<sup>6</sup> xarope de extrato, obtido de extrato padronizado (gingibre, cola, açai);

<sup>7</sup> xarope misto, aquele obtido da mistura de dois ou mais ingredientes característicos; e

<sup>8</sup> xarope artificial, aquele cuja matéria-prima de origem vegetal foi substituída por aditivo aromatizante.

Conforme o parágrafo único do art. 23 da IN MAPA 18/2013, é proibida a especificação do nome da fruta, do vegetal e do extrato padronizado na denominação de qualquer xarope, salvo quando se tratar dos xaropes previstos nos §§ 1º, 2º, 3º e 4º do art. 26 do Decreto nº 6.871, de 2009.

### 4- Parâmetros analíticos:

Parâmetros	Mínimo	Máximo
Açúcares totais g/100g	52	-
Grau alcoólico	?	?
Cafeína para xarope de guaraná	?	?
Corantes artificiais	-	RDC 5/2007
Ácido benzoico e seus sais	-	RDC 5/2007
Ácido sórbico e seus sais	-	RDC 5/2007
Edulcorantes <sup>1</sup>	-	RDC 18/2008

1. Permitidos para xaropes reduzidos em açúcares;

**5-Aditivos/Ingredientes:**

Conforme o § 5º do Art. 26 do decreto 6.871/2009, não será permitida a adição de edulcorantes hipocalóricos e não-calóricos na fabricação de xarope.

De acordo com o § 6º do Art. 26 do decreto 6.871/2009, o xarope que não contiver a matéria-prima de origem vegetal será denominado de xarope artificial.

**IN MAPA 14/2018**

**CAPÍTULO III  
DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

Art. 108 Para efeito desta Instrução Normativa, as bebidas alcoólicas, exceto as fermentadas, com graduação alcoólica superior a quinze por cento em volume, poderão conter em sua rotulagem, a expressão bebida alcoólica espirituosa.

Art. 109 Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação, sendo fixado o prazo de 360 (trezentos e sessenta) dias para serem efetuadas as devidas adequações às alterações estabelecidas.

Art. 110 Ficam revogadas:

I - a Portaria nº 91, de 19 de julho de 1988;

II - a Portaria nº 229, de 25 de outubro de 1988;

III - os anexos XII e XXII da Instrução Normativa nº 01, de 7 de janeiro de 2000;

IV - a Instrução Normativa nº 2, de 27 de janeiro de 2005;

V - a Instrução Normativa nº 5, de 6 de maio de 2005;

VII - a Portaria n 371, de 09 de setembro de 1974.

**Publicada no Dou do dia 09/03/2018 - Seção I – Pags 4 a 11**