

DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO

Publicado em: 27/09/2018 | Edição: 187 | Seção: 1 | Página: 4

Órgão: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento/Gabinete do Ministro

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 49, DE 26 DE SETEMBRO DE 2018

O MINISTRO DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe confere o art. 87, parágrafo único, inciso II, da Constituição, tendo em vista o disposto na Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994, no Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009, e o que consta no Processo nº 21000.039310/2016-60, resolve:

Art. 1º Fica estabelecida em todo o território nacional a complementação dos Padrões de Identidade e Qualidade de Suco e Polpa de Fruta, na forma desta Instrução Normativa.

Parágrafo único. As normas estabelecidas nesta Instrução Normativa aplicam-se somente ao Suco e a Polpa de Fruta submetidos a processos industriais e destinados ao consumo humano como bebida ou ingrediente desta ou de outros alimentos.

Art. 2º Os parâmetros analíticos de suco e de polpa de fruta e a listagem das frutas em que é imprescindível o uso de água para sua extração serão definidos e atualizados em ato administrativo complementar expedido pela Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - SDA/MAPA, desde que devidamente motivado e embasado técnica e cientificamente pelo setor privado e demais interessados.

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

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

- I - fruta: a designação genérica do fruto comestível, incluído o pseudofruto e a infrutescência; e
- II - vegetal: a planta comestível e suas partes comestíveis, excetuada a fruta.

Parágrafo único. A soja, em suas diversas formas de apresentação, também é considerada vegetal.

Art. 4º É vedada a utilização de recipientes e embalagens tipo conta-gotas, spray, ampolas, ou outros que caracterizem as bebidas como similares àqueles de uso farmacêutico, medicamentoso ou terapêutico.

Art. 5º As características sensoriais e físico-químicas do suco e da polpa de fruta devem estar em consonância com as suas respectivas composições.

Art. 6º O suco e a polpa de fruta não devem conter a água utilizada na lavagem da matéria-prima, água de vaporização ou de outras operações que sejam tecnologicamente imprescindíveis à obtenção do suco e da polpa de fruta.

Art. 7º Somente é permitido o emprego de água na obtenção de suco e de polpa de fruta, quando seu uso for imprescindível, conforme definido em ato administrativo complementar expedido pela SDA/MAPA.

Art. 8º É permitido o uso de aditivo e coadjuvante de tecnologia de acordo com as Resoluções RDC ANVISA nºs 7 e 8, ambas de 6 de março de 2013, salvo aqueles expressamente proibidos ou com restrições de uso estabelecidos pelo MAPA.

Parágrafo único. O uso de aditivos conservadores não exclui a adoção de medidas de higiene em todas as etapas de produção necessárias para a obtenção da qualidade microbiológica final do suco e da polpa de fruta.

Art. 9º É proibida, no suco e na polpa de fruta, a presença de:

- I - contaminante microbiológico em concentração superior ao limite estabelecido pela Resolução RDC ANVISA nº 12, de 2 de janeiro de 2001;
- II - resíduo de agrotóxico não autorizado ou em concentração superior ao autorizado para a fruta ou para o vegetal empregado como matéria-prima na produção do suco;



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

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

Art. 10. A polpa de fruta deve observar os limites máximos microbiológicos abaixo fixados:

I - soma de bolores e leveduras: máximo 5×10^3 /g para polpa in natura, congelada ou não, e 2×10^3 /g para polpa conservada quimicamente e/ou que sofreu tratamento térmico;

II - coliforme fecal: máximo 1/g; e

III - Salmonella: ausente em 25 g.

Parágrafo único. Os limites acima podem ser alterados nas normas específicas de cada tipo de polpa de fruta, conforme as suas características peculiares.

CAPÍTULO II

DA DENOMINAÇÃO, CLASSIFICAÇÃO E COMPOSIÇÃO DO SUCO E DA POLPA DE FRUTA

Art. 11. O suco reconstituído deve atender aos parâmetros descritos nos regulamentos técnicos para fixação dos padrões de identidade e qualidade estabelecidos em ato administrativo complementar expedido pela SDA/MAPA.

Art. 12. Polpa de fruta é a bebida definida no art. 19, do Decreto nº 6.871, de 2009, produzida por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo.

Art. 13. O suco reconstituído e a polpa de fruta devem atender aos parâmetros descritos nos regulamentos técnicos para fixação dos padrões de identidade e qualidade estabelecidos em ato administrativo complementar expedido pela SDA/MAPA.

§ 1º Os parâmetros a que se refere o caput devem ser oriundos, exclusivamente, da matéria-prima utilizada em sua fabricação.

§ 2º Os referidos parâmetros não podem ser provenientes de quaisquer outros ingredientes ou aditivos adicionados ao suco e à polpa de fruta.

§ 3º O suco e a polpa de frutas devem possuir características organolépticas próprias de suas matérias primas de origem.

Art. 14. São ingredientes opcionais para o suco:

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 Resolução RDC ANVISA nº 54, de 12 de novembro de 2012, exclusivamente, para o suco não adicionado de açúcares; e

V - sal, especiarias, para o suco de tomate, de acordo com o previsto na Resolução RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005.

Art. 15. Suco concentrado é a bebida definida no § 7º, do art. 18, do Decreto nº 6.871, de 2009, submetida a processo físico para a retirada de água, suficiente para elevar em, no mínimo, 50 % (cinquenta por cento) o teor de sólidos solúveis presentes no respectivo suco integral.

Parágrafo único. As substâncias aromáticas e componentes de sabor voláteis, de natureza endógena, perdidos durante o processo de concentração podem ser reincorporados ao suco concentrado.

Art. 16. A bebida extraída com aplicação de água no bagaço restante da primeira extração física do suco, obtida por métodos físico e químicos adequados pode ser utilizada para fins industriais.

§ 1º A bebida mencionada no caput pode ser adicionada ao suco de primeira extração física a ser concentrado.

§ 2º A bebida mencionada no caput que for concentrada deve ser denominada "suco concentrado de (nome da fruta ou do vegetal) extraído com água".

Art. 17. O suco desidratado é a bebida definida no § 9º, do art. 18, do Decreto nº 6.871, de 2009.



§ 1º 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.

§ 2º O rótulo do suco desidratado destinado a uso industrial e não destinado ao consumo direto deve ser denominado de "suco desidratado de (nome da fruta ou do vegetal) para fins industriais".

Art. 18. É proibida a adição de açúcar ao suco desidratado e ao suco concentrado ou aos respectivos sucos que lhe deram origem.

CAPÍTULO III

DA ROTULAGEM

Seção I

Das Disposições Gerais

Art. 19. A bebida definida no art. 12 deve ser denominada "Polpa de (nome da fruta)" quando for obtida a partir de uma única fruta polposa.

Art. 20. O suco deve ser classificado e denominado na forma abaixo:

I - suco de (nome da fruta): aquele obtido de fruta; e

II - suco de (nome do vegetal): aquele obtido de vegetal.

§ 1º Quando o suco for submetido ao processo de clarificação, sua denominação deve ser acrescida, ao seu final, do termo "clarificado".

§ 2º Quando o suco for adicionado de açúcares, a denominação deve ser acrescida, ao seu final, do termo "adoçado".

§ 3º Quando o suco for adicionado de gás carbônico, a denominação deve ser acrescida, ao seu final, do termo "gaseificado".

§ 4º Se o suco atender simultaneamente às condições dispostas nos §§ 1º e 2º deste artigo, o termo "adoçado" deve estar no fim da denominação.

§ 5º Se o suco atender simultaneamente às condições dispostas nos §§ 2º e 3º deste artigo, o termo "gaseificado" deve estar no fim da denominação.

§ 6º Se o suco atender simultaneamente às condições dispostas nos §§ 1º e 3º deste artigo, o termo "gaseificado" deve estar no fim da denominação.

§ 7º Se o suco atender simultaneamente às condições dispostas nos §§ 1º, 2º e 3º deste artigo, a denominação deve ser terminada com "clarificado adoçado gaseificado".

§ 8º Fica vedado o uso de designação relacionada ao processo de conservação do suco à sua denominação.

§ 9º É opcional o uso da designação "integral" ao suco que atenda aos critérios previstos no § 10, do art. 18, do Decreto nº 6.871, de 2009.

§ 10. O uso do termo "integral" é vedado ao suco submetido ao processo de clarificação com o uso de agentes químicos de clarificação, bem como àquele adicionado de gás carbônico.

§ 11. O suco de tomate adicionado de sal e especiarias, em conjunto ou separadamente, deve ser denominado "suco de tomate condimentado".

§ 12. As especiarias citadas no parágrafo anterior são aquelas previstas na Resolução RDC ANVISA nº 276, de 22 de setembro de 2005.

Art. 21. O suco concentrado deve ser denominado "suco concentrado de (nome da fruta ou do vegetal)".

Art. 22. A parte sólida comestível da fruta ou células naturalmente presentes em sua matéria-prima de origem ou originária de outra fruta ou vegetal, adicionadas ao suco e a polpa de fruta, devem ser declaradas na lista de ingredientes.

Parágrafo único. Para as frutas cítricas, são consideradas células os sacos de sumo obtidos do endocarpo.



Art. 23. O suco integral submetido a processo físico adequado para a retirada de sólidos insolúveis, e que não utilize agentes químicos de clarificação, pode manter sua denominação de "suco integral".

Art. 24. É permitido o uso de expressões relacionadas à variedade, tipo ou cultivar das frutas utilizadas na elaboração do suco e da polpa de fruta, desde que sua utilização não contrarie o disposto no parágrafo único do art. 11, do Decreto nº 6.871, de 2009.

Parágrafo único. O uso de expressões de que trata o caput só poderá ser feito quando o suco contiver no mínimo 75% (setenta e cinco por cento) da variedade indicada.

Art. 25. O suco e a polpa de fruta que não contiverem aditivos podem utilizar a expressão "sem aditivos" em sua rotulagem.

Art. 26. O suco e a polpa de fruta que contiverem naturalmente vitaminas, minerais, fibras e outros nutrientes podem utilizar essa informação em sua rotulagem.

Parágrafo único. O suco e a polpa de fruta que atenderem aos valores mínimos de vitaminas, minerais, fibras e outros nutrientes definidos na Resolução RDC ANVISA nº 54, de 12 de novembro de 2012, podem utilizar em seu rótulo as expressões "Fonte natural de (nome do nutriente)" ou "Naturalmente rico em (nome do nutriente)", conforme o caso.

Seção II

Da declaração Quantitativa dos Ingredientes

Art. 27. A quantidade de polpa de fruta, suco de fruta, suco de vegetal e vegetal presente na bebida deve ser declarada no rótulo do suco e da polpa de fruta.

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

I - no painel principal do rótulo, na horizontal, isolada, em destaque, com caracteres em caixa alta, em porcentagem volume por volume (v/v), em números inteiros;

II - com o valor numérico e o sinal de porcentagem (%) de, no mínimo, o dobro do tamanho da denominação da bebida, e a expressão "DE POLPA", "DE POLPA E SUCO", "DE POLPA E VEGETAL" ou "DE POLPA, SUCO E VEGETAL", conforme o caso, de no mínimo, uma vez e meia o tamanho da denominação da bebida;

III - o suco e a polpa de fruta obtida de uma ou mais frutas, ou um ou mais vegetais, em conjunto ou separadamente, deve declarar a expressão "100% POLPA", "100% POLPA E SUCO", "100% POLPA E VEGETAL" ou "100% POLPA, SUCO E VEGETAL", conforme o caso, sendo dispensada a subtração do quantitativo de aditivos alimentares, vitaminas e minerais adicionados, desde que a soma destes não ultrapassem 1% (um por cento) de sua composição; e

IV - os açúcares adicionados ao suco devem ser considerados no cálculo total para fins da informação prevista no caput.

§ 2º A declaração quantitativa prevista no caput deve ser limitada a 100% (cem por cento).

§ 3º Na rotulagem do suco concentrado deve ser informado o seu grau de concentração, em porcentagem massa por massa (m/m).

§ 4º Na lista de ingredientes presente no rótulo do suco misto e da polpa mista devem ser declarados os percentuais de cada matéria-prima logo após seu nome, em porcentagem volume por volume (v/v).

CAPÍTULO IV

DAS DISPOSIÇÕES TRANSITÓRIAS E FINAIS

Art. 28. Ficam revogadas:

I - a Instrução Normativa MAPA nº 1, de 07 de janeiro de 2000; e

II - o Anexo I da Instrução Normativa MAPA nº 19, de 19 de junho de 2013.

Art. 29. Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação, sendo fixado o prazo de trezentos e sessenta dias para serem efetuadas as devidas adequações às alterações estabelecidas.

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



Este conteúdo não substitui o publicado na versão certificada.

