

# MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

## GABINETE DO MINISTRO

### INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 19, DE 19 DE JUNHO DE 2013

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 no Decreto nº 6.871, de 04 de junho de 2009, que regulamenta a Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994, e o que consta do Processo nº 21000.009965/2010-18, resolve:

Art. 1º Estabelecer em todo território nacional a complementação dos padrões de identidade e qualidade para as seguintes bebidas:

I - refresco;

II - refrigerante;

III - bebida composta;

IV - chá pronto para consumo; e

V - soda.

Art. 2º Os valores mínimos de sólidos solúveis para suco de fruta, suco de vegetal e polpa de fruta, a quantidade de suco de fruta, suco de vegetal, polpa de fruta, extrato padronizado e extrato de fruta para cem mililitros de refresco, a quantidade de suco de fruta, suco de vegetal, polpa de fruta, extrato padronizado e extrato de fruta para cem mililitros de refrigerante e a quantidade de suco de fruta, suco de vegetal, polpa de fruta, extrato padronizado e extrato de fruta para cem mililitros de bebida composta devem obedecer os dispostos nos Anexos I a IV da presente Instrução Normativa.

## TÍTULO I

### DOS PROCEDIMENTOS GERAIS

#### 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, apresentado na forma de suco de fruta ou de polpa de fruta, e destinado à produção de bebida;

II - vegetal: a planta e suas partes, exceto a fruta, apresentadas na forma de suco de vegetal, e destinadas à produção de bebida pronta para o consumo, a soja em suas diversas formas de apresentação, previstas em legislação específica da ANVISA, também é considerada vegetal;

III - extrato padronizado: o produto obtido por esgotamento, a frio ou a quente, a partir de vegetal, ou da fruta, devendo conter os princípios sápidos aromáticos naturais, voláteis e fixos, característicos da espécie de origem, e destinado à produção de bebida pronta para o consumo;

IV - extrato aquoso: extrato obtido de espécies vegetais e suas partes, previstas em legislação específica da ANVISA, e obtidas por métodos físicos, utilizando água como único agente extrator;

V - ingrediente característico: a fruta, o vegetal, ou extrato padronizado, ou extrato aquoso utilizados para atendimento dos padrões de identidade e qualidade da bebida pronta para o consumo, e sempre

considerados de forma separada, isto é, uma ou mais frutas, um ou mais vegetais, e um ou mais extratos padronizados e um ou mais extratos aquosos, conforme se segue:

a) bebida contendo uva (fruta) corresponde a um ingrediente característico b) bebida contendo laranja (fruta) e banana (fruta) corresponde a um ingrediente característico;

c) refrigerante contendo cenoura (vegetal) corresponde a um ingrediente característico;

d) refresco contendo soja (vegetal) e banana (fruta) corresponde a dois ingredientes característicos;

e) refresco contendo chá verde (extrato aquoso) e guaraná (extrato padronizado) corresponde a dois ingredientes característicos; e

f) refrigerante contendo guaraná (extrato), berinjela (vegetal) e maçã (fruta) corresponde a três ingredientes característicos;

VI - ingrediente alternativo: a substância isolada ou mistura de substâncias, devidamente autorizada em legislação específica da ANVISA, adicionada sem o propósito de cumprir o atendimento a um padrão de identidade e qualidade da bebida pronta para o consumo, nem de conferir a esta propriedade terapêutica ou medicamentosa; e

VII - bebida pronta para consumo: quaisquer das bebidas previstas no art. 1º desta Instrução Normativa que seja produzida a partir de um ou mais ingredientes característicos.

Art. 4º Os extratos permitidos para utilização como ingredientes característicos na bebida pronta para consumo, são somente os extratos aquosos, previstos em legislação específica da ANVISA, e os extratos padronizados, previstos nesta Instrução Normativa e demais legislações do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

Parágrafo único. O uso de extrato de fruta é permitido somente de forma complementar na bebida pronta para consumo, sendo proibida a substituição total ou parcial dos ingredientes característicos por este extrato.

Art. 5º Todo ingrediente utilizado na elaboração da bebida pronta para o consumo deve atender ao respectivo regulamento técnico que o rege.

Art. 6º As características sensoriais e físico-químicas da bebida pronta para o consumo devem estar em consonância com a composição do produto.

Art. 7º É vedada a utilização de recipientes e embalagens tipo conta-gotas, spray, ampolas, ou outros que caracterizem os produtos similares àqueles de uso farmacêutico, medicamentoso ou terapêutico.

Art. 8º É permitido o uso de aditivo e coadjuvante de tecnologia autorizado em legislação específica da ANVISA, salvo aquele expressamente proibido ou com restrição de uso pelo MAPA.

Art. 9º É proibido a presença nas bebidas prontas para o consumo de:

I - contaminante microbiológico em concentração superior ao limite estabelecido pela legislação específica da ANVISA;

II - resíduo de agrotóxico não autorizado para a fruta ou para o vegetal empregado como matéria-prima na produção da bebida;

III - qualquer contaminante orgânico ou inorgânico em concentração superior ao limite estabelecido em legislação específica da ANVISA; e

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

os limites da legislação específica da ANVISA.

Art. 10. Para efeito da rotulagem aplica-se todas as legislações específicas.

Art. 11. Os valores de sólidos solúveis, em grua Brix (° Brix), das frutas e vegetais para fins desta Instrução Normativa estão previstos no Anexo I à esta Instrução Normativa e na Instrução Normativa nº 001, de 07 de janeiro de 2000.

## CAPÍTULO II

### DA DECLARAÇÃO QUANTITATIVA DE INGREDIENTES

Art. 12. A quantidade de polpa de fruta e de suco de fruta ou de vegetal, nas bebida pronta para o consumo, com exceção das bebidas contendo somente extrato padronizado e ou aquoso como ingrediente característico, deve ser declarada no rótulo.

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

I - no painel principal do rótulo, isolada, em destaque, com caracteres em caixa alta, em porcentagem volume por volume (v/v), com uma cifra decimal, de suco integral ou polpa ou o somatório destes, conforme o caso, de acordo com seguinte:

a) 6g (seis gramas) de suco concentrado de tangerina a 21º Brix (vinte e um graus Brix), deve ser escrito no painel principal a expressão "11,0% DE SUCO";

b) 1g (um grama) de suco concentrado de laranja a 66º Brix (sessenta e seis graus Brix) e 1g (um grama) de suco concentrado de acerola a 40º Brix (quarenta graus Brix), deve ser escrito no painel principal a expressão "13,5% DE SUCO";

c) 5g (cinco gramas) de suco concentrado de laranja a 50º Brix (cinquenta graus Brix) e 2g (dois gramas) de suco concentrado de cana de açúcar a 30º Brix (trinta graus Brix), deve ser escrito no painel principal a expressão "22,8% DE SUCO"; e

II - com o valor numérico e o sinal de porcentagem (%) de, no mínimo, o dobro do tamanho da denominação do produto, e a expressão "DE SUCO" de, no mínimo, uma vez e meia o tamanho da denominação do produto.

§ 2º A declaração prevista no caput pode ser feita, opcionalmente, na lista de ingredientes, em porcentagem de volume por volume (v/v), com uma cifra decimal, de suco integral, ou polpa, ou de soja, imediatamente a seguir do nome da polpa de fruta ou do suco de fruta ou de vegetal, ou de soja, que lhe deu origem, conforme o seguinte:

I - Ingr: suco concentrado de laranja (equivale a 10,0% de suco), suco concentrado de tangerina (equivale a 5,0% de suco), açaí médio (equivale 35,0% de polpa), extrato de soja em pó (equivale a 0,5% de proteína de soja); ou

II - Ingr: suco concentrado de laranja (= 10,5% de suco), suco concentrado de tomate (= 5,0% de suco), açaí médio (= 35,0 % de polpa), proteína isolada de soja (= 0,5% de proteína de soja).

§ 3º A declaração prevista no § 2º deste artigo é obrigatória para soja, em equivalentes a proteína de soja, no caso da bebida pronta para consumo adicionada de soja.

## CAPÍTULO III

### DA DENOMINAÇÃO, CLASSIFICAÇÃO E COMPOSIÇÃO DAS BEBIDAS

#### Seção I

## Do Refresco

Art. 13. Refresco é a bebida definida no [art. 22 do Decreto nº 6.871, de 04 de junho de 2009](#), produzida por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo.

Parágrafo único. O refresco adicionado de gás carbônico deve apresentar gaseificação de, no mínimo, 2,0 V (dois volumes) de CO<sub>2</sub> (gás carbônico).

Art. 14. As denominações refresco e bebida são equivalentes, porém, mutuamente excludentes.

Art. 15. O refresco é classificado e denominado na forma abaixo, de acordo com o ingrediente obrigatório constante da sua composição:

I - refresco de fruta, aquele obtido de suco de fruta ou de polpa de fruta, ou da combinação destes;

II - refresco de vegetal, aquele obtido de vegetal;

III - refresco de extrato, aquele obtido de extrato padronizado;

IV - refresco misto, aquele obtido de dois ou mais ingredientes característicos;

§ 1º É proibida a especificação do nome da fruta, do vegetal e do extrato padronizado na denominação de qualquer refresco salvo quando se tratar de refresco gaseificado, ou aqueles previstos nos [§§ 2º, 3º, 4º, 6º e 7º do art. 22 do Decreto nº 6.871, de 2009](#),

§ 2º Quando o refresco for adicionado de açúcares, a denominação deve ser terminada com a palavra adoçado.

§ 3º Quando o refresco for adicionado de gás carbônico a denominação deve ser terminada com a palavra gaseificado.

§ 4º Quando o refresco atender simultaneamente às condições dispostas nos §§ 2º e 3º deste artigo, o termo gaseificado deve estar no fim da denominação.

Art. 16. 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.

Art. 17. As quantidades mínimas de suco de fruta, suco de vegetal, polpa de fruta, extrato padronizado e extrato de fruta para refresco são as previstas no Anexo II desta Instrução Normativa.

§ 1º O refresco 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 fruta.

§ 2º O refresco de vegetal cuja matéria-prima não conste do Anexo mencionado no caput deste artigo deve conter uma quantidade mínima de 5% v/v (cinco por cento volume por volume) de suco do vegetal.

I - o refresco de vegetal com mais de dois vegetais sendo um deles a soja, deve conter no mínimo 0,5% m/v (cinco por cento massa por volume) de proteína de soja; e

II - o somatório dos vegetais, excluindo a soja, no refresco de vegetal contendo soja, deve ser de, no mínimo, 0,2% m/v (dois décimos por cento massa por volume).

§ 3º A soma dos ingredientes característicos que compõem o refresco misto, excluindo o extrato padronizado e o extrato de fruta, deve ser de, no mínimo, 10% m/v (dez por cento massa por volume):

I - o refresco misto contendo soja deve conter, no mínimo.

0,5% m/v (meio por cento massa por volume) de proteína de soja; e

II - o somatório dos ingredientes característicos, excluindo a soja, no refresco misto contendo soja, deve ser de, no mínimo, 1,5 m/v (um e meio por cento massa por volume).

## Seção II

### Do Refrigerante

Art. 18. Refrigerante é a bebida definida no art. 23 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.

§ 1º O refrigerante deve apresentar gaseificação igual ou superior a 2,5V (dois e meio volumes) de CO<sub>2</sub> (gás carbônico).

§ 2º O refrigerante que for adicionado de até 2,5V (dois e meio volumes) de CO<sub>2</sub> (gás carbônico), deve ter a inscrição levemente gaseificado no rótulo.

Art. 19. O refrigerante deve ser classificado e denominado de acordo com o ingrediente obrigatório constante da sua composição como se segue:

I - refrigerante de fruta, aquele obtido de suco de fruta ou de polpa de fruta, ou da combinação destes;

II - refrigerante de vegetal, aquele obtido de vegetal;

III - refrigerante de extrato, aquele obtido de extrato padronizado; e

IV - refrigerante misto, aquele obtido da mistura de dois ou mais ingrediente característicos.

Parágrafo único. É proibida a especificação do nome da fruta, do vegetal e do extrato padronizado na denominação de qualquer refrigerante, salvo quando se tratar dos refrigerantes previstos nos §§ 2º, 3º, 4º, 5º e 6º do art. 23 e no art. 25 do Decreto nº 6.871, de 2009.

Art. 20. 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.

Art. 21. As quantidades mínimas de suco de fruta, suco de vegetal, polpa de fruta, extrato padronizado e extrato de fruta para refrigerante são as constantes no Anexo III desta Instrução Normativa.

§ 1º O refrigerante de fruta cuja matéria-prima não conste do anexo mencionado no caput deste artigo

deve conter uma quantidade mínima de 5% v/v (cinco por cento volume por volume) de suco ou polpa da fruta.

§ 2º O refrigerante de vegetal cuja matéria-prima não conste do anexo mencionado no caput deste artigo deve conter uma quantidade mínima de 5% m/v (cinco por cento massa por volume) de suco do vegetal.

§ 3º A soma dos ingredientes característicos que compõem o refrigerante misto, com exceção do extrato padronizado e do extrato de fruta, deve ser de, no mínimo, 5% m/v (cinco por cento massa por volume).

### Seção III

#### Da Bebida Composta

Art. 22. Bebida composta é a bebida definida no [art. 34 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.

§ 1º 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.

§ 2º É proibida a substituição da matéria-prima animal por aditivo aromatizante.

Art. 23. A bebida composta é classificada e denominada na forma abaixo, de acordo com o ingrediente obrigatório constante da sua composição como se segue:

I - 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;

II - bebida composta de vegetal, aquela obtida da mistura de vegetal com ingrediente de origem animal;

III - bebida composta de extrato, aquela obtida da mistura de extrato padronizado com ingrediente de origem animal; e

IV - bebida composta mista, aquela obtida da mistura de dois ou mais ingredientes característicos com ingrediente de origem animal.

Parágrafo único. É proibida a especificação do nome da fruta, do vegetal e do extrato padronizado na denominação de qualquer bebida composta.

Art. 24. 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.

Art. 25. As quantidades mínimas de suco de fruta, suco de vegetal, polpa de fruta, extrato padronizado e extrato de fruta para a elaboração da bebida composta são as estabelecidas no Anexo IV desta Instrução Normativa.

§ 1º 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.

§ 2º 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.

§ 3º 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).

#### Seção IV

##### Do Chá Pronto Para o Consumo

Art. 26. Chá pronto para o consumo é a bebida definida no [art. 32 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.

Parágrafo único: No preparo do chá pronto para consumo poderá ser utilizado como ingrediente característico extrato aquoso líquido ou desidratado, desde que obtido por maceração, infusão ou percolação de folhas e brotos das espécies vegetais definidas em legislação específica da ANVISA.

Art. 27. O chá pronto para consumo deve ser classificado e denominado de acordo com o ingrediente obrigatório constante da sua composição, como se segue:

I - chá, aquele obtido de partes da mesma espécie vegetal ou de espécies vegetais diferentes;

II - chá com fruta, aquele definido no inciso I e adicionado de suco de fruta ou de polpa de fruta, ou da combinação destes;

III - chá com vegetal, aquele definido no inciso I e adicionado de vegetal;

IV - chá com extrato, aquele definido no inciso I adicionado de extrato padronizado;

V - chá misto, aquele definido no inciso I deste artigo, adicionado de dois ou mais ingrediente característicos;

VI - chá mate ou mate, aquele definido no [§ 1º do art. 32 do Decreto nº 6.871, de 2009](#);

VII - Chá mate verde ou mate verde aquele definido no [§ 1º do art. 32 do Decreto nº 6.871, de 2009](#), e ainda in natura;

VIII - chá preto, aquele obtido da espécie *Thea sinensis* L. ou *Camellia sinensis* (L.) Kuntze, submetidas a processo de fermentação;

IX - chá verde, aquele obtido da espécie *Thea sinensis* L. ou *Camellia sinensis* (L.) Kuntze, sem nenhum processo de fermentação; e

X - 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.

§ 1º Os chás previstos nos incisos VI a IX deste artigo poderão ser adicionados de fruta, de vegetal e de extrato padronizado, devendo, ser classificados e denominados de forma análoga àquela determinada para os chás previstos nos incisos II a IV deste artigo, conforme o caso.

§ 2º Somente poderão ser utilizadas espécies vegetais e suas respectivas partes quando devidamente previstas em legislação específica da ANVISA.

§ 3º É proibida a especificação do nome da fruta, do vegetal e do extrato padronizado na denominação de qualquer chá.

Art. 28. São ingredientes opcionais:

I - açúcares;

II - 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

III - ingrediente alternativo.

Seção V

Da Soda

Art. 29. Soda é a bebida definida no [art. 24 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. 30. A soda deve ser classificada e denominada como se segue:

I - soda, aquela sem adição de aromatizante; e

II - soda aromatizada ou soda com aroma natural, aquela adicionada de aditivo aromatizante natural.

Parágrafo único. É proibida a especificação do nome da matéria-prima que deu origem ao aroma na denominação da soda.

Art. 31. São ingredientes opcionais:

I - sais minerais, desde que em conformidade com o estabelecido em legislação específica da ANVISA;

II - vitaminas, fibras e outros nutrientes, em conjunto ou separadamente, desde que em conformidade com o estabelecido em legislação específica da ANVISA; e

III - ingrediente alternativo.

CAPÍTULO IV

DAS DISPOSIÇÕES TRANSITÓRIAS E FINAIS

Art. 32. Fica estabelecido o prazo de 360 (trezentos e sessenta) dias para a adequação às alterações constantes desta Instrução Normativa, após a data de sua publicação.

Parágrafo único. Os produtos fabricados na vigência do prazo definido no caput poderão ser comercializados até a data de suas validades.

Art. 33. Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

ANTÔNIO ANDRADE

ANEXO I

TABELA DOS VALORES MÍNIMOS DE SÓLIDOS SOLÚVEIS PARA SUCO DE FRUTA, SUCO DE VEGETAL E POLPA DE FRUTA	
	Teor mínimo de sólidos solúveis



FRUTA / VEGETAL	(em ° BRIX)
AMEIXA ( <i>Prunus domestica</i> L.)	12,0
BANANA ( <i>Musa acuminata</i> L.)	18,0
CANA-DE-AÇÚCAR ( <i>Saccharum</i> , L.)	15,0
CARAMBOLA ( <i>Averrhoa carambola</i> )	7,5
CRANBERRY ( <i>Vaccinium macrocarpon</i> , L.)	7,5
FRAMBOESA NEGRA ( <i>Rubus occidentalis</i> , L.)	11,1
FRAMBOESA VERMELHA ( <i>Rubus idaeus</i> , L.)	8,0
JENIPAPO ( <i>Genipa americana</i> )	17,0
GROSELHA NEGRA ( <i>Ribes nigrum</i> , L.)	11,0
GROSELHA VERMELHA ( <i>Ribes rubrum</i> , L.)	10,0
LICHIA ( <i>Lichi chinensis</i> , Sonn.)	11,2
MELÃO ( <i>Cucumis melo</i> L.)	7,5
MELANCIA ( <i>Citrullus vulgares</i> L.)	8,0
MIRTILO ( <i>Vaccinium myrtillus</i> , L.)	10,0
MORANGO ( <i>Fragalia x. ananassa</i> )	7,5
NECTARINA ( <i>Prunus persica</i> var. <i>nucipersica</i> )	10,5
PÊSSEGO ( <i>Prunus pérsica</i> L.)	10,5
POMELO / TORANJA ( <i>Citrus paradisi</i> , Macfad)	10,0
ROMÃ ( <i>Punica granatum</i> L.)	12,0
TAMARINDO ( <i>Tamarindus indica</i> )	6,0
TANGERINA ( <i>Citrus reticulata</i> , Blanca)	10,5
TOMATE ( <i>Lycopersicum esculentum</i> , L.)	5,0
UMBU ( <i>Spondias tuberosa</i> Arruda ex Kost.)	9,0

## ANEXO II

QUANTIDADES DE SUCO DE FRUTA, SUCO DE VEGETAL, POLPA DE FRUTA, EXTRATO PADRONIZADO E EXTRATO DE FRUTA PARA CEM MILILITROS DE REFRESCO		
FRUTA	Quantidade mínima em mililitros	Quantidade mínima de sólidos totais do açaí ou juçara em mililitros
ABACAXI	30,0	-
AÇAÍ, açaí fino, açaí médio, açaí grosso ou polpa de açaí	-	4,0
AÇAÍ, açaí fino clarificado	3,5	-
AÇAÍ, açaí médio clarificado	3,0	-
AÇAÍ, açaí grosso clarificado	2,5	-
AÇAÍ, polpa de açaí clarificado	10,0	-
CAJÁ	20,0	-
CAJU	10,0	-
JUÇARA ( <i>Eutherpe edulis</i> )	-	4,0
JUÇARA ( <i>Eutherpe</i>		

edulis) clarificado	5,0	-
GOIABA	15,0	-
MANGA	20,0	-
MANGABA	15,0	-
MARACUJÁ	6,0	-
MORANGO	5,0	-
PERA	20,0	-
PÊSSEGO	30,0	-
TOMATE, suco	30,0	-
DUAS OU MAIS	10,0	
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
EXTRATO 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		
CEREJA a 20° Brix		0,5
FRAMBOESA a 19° Brix		0,5
KIWI a 10,0° Brix		0,5

### ANEXO III

QUANTIDADES DE SUCO DE FRUTA, SUCO DE VEGETAL, POLPA DE FRUTA, EXTRATO PADRONIZADO E EXTRATO DE FRUTA PARA CEM MILILITROS DE REFRIGERANTE		
FRUTA	Quantidade mínima em mililitros	Quantidade mínima de sólidos totais do açaí ou juçara em mililitros
ABACAXI	10,0	-
AÇAÍ, açaí fino, açaí médio, açaí grosso e polpa de açaí	-	2,0
AÇAÍ, açaí fino clarificado	1,8	-
AÇAÍ, açaí médio clarificado	1,6	-
AÇAÍ, açaí grosso clarificado	1,25	2,0
AÇAÍ, polpa de açaí clarificado	5,0	-
CAJÁ	5,0	-
CAJÚ	5,0	-
JUÇARA ( <i>Eutherpe edulis</i> )	-	2,0
JUÇARA ( <i>Eutherpe edulis</i> )		

clarificado	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	
EXTRATO PADRONIZADO	Quantidade mínima em gramas	
GENGIBRE, extrato padronizado com, no mínimo, 0,03% de gingerol	0,020	
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	

#### ANEXO IV

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, açaí grosso clarificado	2,5	-
AÇAÍ, polpa de açaí 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	-
LIMAO	5,0	-
MANGA	20,0	-
MANGABA	15,0	-

MARACUJÁ	5,0	-
MORANGO	5,0	-
PERA	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 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	0,2	
EXTRATO PADRONIZADO	Quantidade mínima em gramas	
GENGIBRE, extrato padronizado com, no mínimo, 0,03% de gingerol	0,20	
AÇAÍ, 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	

D.O.U., 20/06/2013 - Seção 1