



SENADO FEDERAL

PROJETO DE LEI DO SENADO

Nº 178, DE 2010

Dispõe sobre a obrigatoriedade da pasteurização da polpa do açaí.

O CONGRESSO NACIONAL decreta:

Art. 1º A polpa oriunda da desintegração do fruto do açaizeiro (*Euterpe oleracea*) deve ser submetida à pasteurização, conforme regulamentação própria, com fins de prevenção do contágio de doenças transmissíveis aos seres humanos.

Parágrafo único. Aquele que comercializar a polpa de açaí não pasteurizada estará sujeito, em consonância com a Lei nº 6.437, de 20 de agosto de 1977, e às normas técnicas vigentes, às penas de:

I – multa de R\$ 2.000,00 (dois mil reais), na primeira incidência;

II – multa de R\$ 5.000,00 (cinco mil reais) e prestação de serviços comunitários, na segunda incidência;

III – interdição do estabelecimento, na terceira incidência.

Art. 2º Esta Lei entra em vigor 180 (cento e oitenta) dias após sua publicação.

JUSTIFICAÇÃO

A possibilidade de contaminação de pessoas associada ao consumo de produtos *in natura* é uma constatação técnica que preocupa a população brasileira. Com alguma constância, principalmente na Região Norte do País, têm sido divulgadas ocorrências de doença de Chagas associadas à ingestão de subprodutos do açaí não industrializado. O Ministério da Saúde constatou as ocorrências e sua associação com o consumo de produtos *in natura* derivados do açaí, cuja árvore abriga o barbeiro, principal hospedeiro do agente causador do mal de Chagas.

A doença de Chagas é causada pelo protozoário *Trypanosoma cruzi*, que se hospeda no barbeiro, conhecido cientificamente como *Triatoma infestans*, e contamina os seres humanos por meio do contato com as fezes do inseto hospedeiro. Os problemas cardíacos advindos do mal de chagas, em estado avançado, podem levar o paciente à morte.

Estudos científicos mostram que o protozoário responsável pelo mal de Chagas sobrevive na polpa do açaí a temperatura ambiente, na geladeira e até no produto congelado a 20 graus centígrados negativos. Uma pesquisa concluída recentemente, liderada pelo Centro Multidisciplinar para a Investigação Biológica da Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP) concluiu que somente a correta pasteurização – tratamento térmico que envolve aquecimento e rápido resfriamento –, que ainda não é obrigatória no Brasil, consegue eliminar o microorganismo.

Objetivando evitar que as contaminações por ingestão do açaí *in natura* venham a se tornar um problema de saúde pública de maiores proporções, julgamos importante a obrigatoriedade da pasteurização imediata do produto resultante da desintegração do fruto do açaizeiro, haja vista ser a pasteurização um método seguro de eliminação de microorganismos patogênicos.

Nesse sentido, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) publicou o Informe Técnico nº 35, de 19 de junho de 2008, que apresenta recomendações para o “Gerenciamento do Risco Sanitário na Transmissão de Doença de Chagas Aguda por Alimentos”. Por sua vez, o Ministério da Agricultura e do Abastecimento (MAPA) editou a Instrução Normativa nº 1, de 07 de janeiro de 2000, que aprova o regulamento técnico geral para fixação dos padrões de identidade e qualidade para polpa de frutas, dentre elas o açaí, e a Instrução Normativa a nº 12, de 04 de setembro de 2003, que

aprova o Regulamento Técnico para Fixação dos Padrões de Identidade e Qualidade Gerais para Suco Tropical.

Entretanto, tanto o Informe Técnico da Anvisa quanto as instruções normativas do Mapa não recomendam expressamente a pasteurização da polpa ou suco, e não há normas que estabeleçam medidas punitivas para o não cumprimento das recomendações existentes.

Além dos aspectos sanitários envolvidos, a regulamentação de métodos seguros de prevenção se faz importante também para a economia do setor, uma vez que os consumidores poderão adquirir com maior confiança os produtos processados.

Pelos fundamentos apresentados solicitamos o apoio dos nobres Senadores para a proposição que ora submetemos à Casa.

Sala das Sessões,

Senador **TIÃO VIANA**

LEGISLAÇÃO CITADA

LEI Nº 6.437, DE 20 DE AGOSTO DE 1977.

Configura infrações à legislação sanitária federal, estabelece as sanções respectivas, e dá outras providências.

O PRESIDENTE DA REPÚBLICA , faço saber que o **CONGRESSO NACIONAL** decreta e eu sanciono a seguinte Lei:

TÍTULO I

DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art . 1º - As infrações à legislação sanitária federal, ressalvadas as previstas expressamente em normas especiais, são as configuradas na presente Lei.

Art . 2º - Sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis, as infrações sanitárias serão punidas, alternativa ou cumulativamente, com as penalidades de:

I - advertência;

II - multa;

III - apreensão de produto;

IV - inutilização de produto;

V - interdição de produto;

VI - suspensão de vendas e/ou fabricação de produto;

VII - cancelamento de registro de produto;

VIII - interdição parcial ou total do estabelecimento;

~~IX - proibição de propaganda;~~

~~X - cancelamento de autorização para funcionamento de empresa;~~

~~XI - cancelamento do alvará de licenciamento de estabelecimento.~~

IX - proibição de propaganda; ([Redação dada pela Lei nº 9.695, de 1998](#))

X - cancelamento de autorização para funcionamento da empresa; ([Redação dada pela Lei nº 9.695, de 1998](#))

XI - cancelamento do alvará de licenciamento de estabelecimento; ([Redação dada pela Lei nº 9.695, de 1998](#))

XI-A - intervenção no estabelecimento que receba recursos públicos de qualquer esfera. ([Incluído pela Lei nº 9.695, de 1998](#))

§ 1º-A. A pena de multa consiste no pagamento das seguintes quantias: ([Incluído pela Lei nº 9.695, de 1998](#))

I - nas infrações leves, de R\$ 2.000,00 (dois mil reais) a R\$ 20.000,00 (vinte mil reais); ([Incluído pela Lei nº 9.695, de 1998](#))

II - nas infrações graves, de R\$ 20.000,00 (vinte mil reais) a R\$ 50.000,00 (cinquenta mil reais); ([Incluído pela Lei nº 9.695, de 1998](#))

III - nas infrações gravíssimas, de R\$ 50.000,00 (cinquenta mil reais) a R\$ 200.000,00 (duzentos mil reais). ([Incluído pela Lei nº 9.695, de 1998](#))

§ 1º-B. As multas previstas neste artigo serão aplicadas em dobro em caso de reincidência. ([Incluído pela Lei nº 9.695, de 1998](#))

§ 1º-C. Aos valores das multas previstas nesta Lei aplicar-se-á o coeficiente de atualização monetária referido no parágrafo único do art. 2º da Lei nº 6.205, de 29 de abril de 1975. ([Incluído pela Lei nº 9.695, de 1998](#))

§ 1º-D. Sem prejuízo do disposto nos arts. 4º e 6º desta Lei, na aplicação da penalidade de multa a autoridade sanitária competente levará em consideração a capacidade econômica do infrator. [\(Incluído pela Lei nº 9.695, de 1998\)](#)

XII - imposição de mensagem retificadora; [\(Incluído pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 2001\)](#)

XIII - suspensão de propaganda e publicidade. [\(Incluído pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 2001\)](#)

§ 1º A pena de multa consiste no pagamento das seguintes quantias: [\(Incluído pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 2001\)](#)

I - nas infrações leves, de R\$ 2.000,00 (dois mil reais) a R\$ 75.000,00 (setenta e cinco mil reais); [\(Incluído pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 2001\)](#)

II - nas infrações graves, de R\$ 75.000,00 (setenta e cinco mil reais) a R\$ 200.000,00 (duzentos mil reais); [\(Incluído pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 2001\)](#)

III - nas infrações gravíssimas, de R\$ 200.000,00 (duzentos mil reais) a R\$ 1.500.000,00 (um milhão e quinhentos mil reais). [\(Incluído pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 2001\)](#)

§ 2º As multas previstas neste artigo serão aplicadas em dobro em caso de reincidência. [\(Incluído pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 2001\)](#)

§ 3º Sem prejuízo do disposto nos arts. 4º e 6º desta Lei, na aplicação da penalidade de multa a autoridade sanitária competente levará em consideração a capacidade econômica do infrator. [\(Incluído pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 2001\)](#)

Art . 3º - O resultado da infração sanitária é imputável a quem lhe deu causa ou para ela concorreu.

§ 1º - Considera-se causa a ação ou omissão sem a qual a infração não teria ocorrido.

§ 2º - Exclui a imputação de infração a causa decorrente de força maior ou proveniente de eventos naturais ou circunstâncias imprevisíveis, que vier a determinar avaria, deterioração ou alteração de produtos ou bens do interesse da saúde pública.

Art . 4º - As infrações sanitárias classificam-se em:

I - leves, aquelas em que o infrator seja beneficiado por circunstância atenuante;

II - graves, aquelas em que for verificada uma circunstância agravante;

III - gravíssimas, aquelas em que seja verificada a existência de duas ou mais circunstâncias agravantes.

~~Art . 5º - A pena de multa consiste no pagamento das seguintes quantias:~~

~~I - nas infrações leves, de Cr\$2.000,00 a Cr\$10.000,00;~~

~~II - nas infrações graves, de Cr\$10.000,00 a Cr\$20.000,00;~~

~~III - nas infrações gravíssimas, de Cr\$20.000,00 a Cr\$80.000,00.~~

~~§ 1º - Aos valores das multas previstas nesta Lei aplicar-se-á o coeficiente de atualização monetária~~

~~referido no parágrafo único do art. 2º da Lei nº 6.205, de 29 de abril de 1975.~~

~~§ 2º Sem prejuízo do disposto nos artigos 4º e 6º desta Lei, na aplicação da penalidade da multa a autoridade sanitária competente levará em consideração a capacidade econômica do infrator.~~

~~Art. 5º A pena de multa consiste no recolhimento de importância em dinheiro, variável segundo a gravidade da infração, conforme a classificação estabelecida no artigo anterior, a que correspondem os seguintes limites: [\(Redação dada pela Lei nº 7.967, de 1989\)](#).~~

~~I - para as do item I, entre NCz\$ 500,00 e NCz\$ 2.500,00; [\(Redação dada pela Lei nº 7.967, de 1989\)](#)~~

~~II - para as do item II, entre NCz\$ 2.500,00 e NCz\$ 5.000,00; e [\(Redação dada pela Lei nº 7.967, de 1989\)](#)~~

~~III - para as do item III, entre NCz\$ 5.000,00 e NCz\$ 20.000,00. [\(Redação dada pela Lei nº 7.967, de 1989\)](#)~~

~~§ 1º A multa será aplicada em dobro nas reincidências específicas e acrescidas da metade de seu valor, nas genéricas. [\(Redação dada pela Lei nº 7.967, de 1989\)](#)~~

~~§ 2º Sem prejuízo do disposto nos artigos 4º e 6º desta Lei, a autoridade sanitária levará em consideração, na aplicação da multa, a capacidade econômica do infrator. [\(Redação dada pela Lei nº 7.967, de 1989\)](#)~~

~~§ 3º Os valores estabelecidos neste artigo serão corrigidos com base na variação diária do Bônus do Tesouro Nacional (BTN) ou outro índice que venha a substituí-lo. [\(Incluído pela Lei nº 7.967, de 1989\)](#)~~

Art. 5º A intervenção no estabelecimento, prevista no inciso XI-A do art. 2º, será decretada pelo Ministro da Saúde, que designará interventor, o qual ficará investido de poderes de gestão, afastados os sócios, gerentes ou diretores que contratual ou estatutariamente são detentores de tais poderes e não poderá exceder a cento e oitenta dias, renováveis por igual período. [\(Redação dada pela Lei nº 9.695, de 1998\)](#)

§ 1º Da decretação de intervenção caberá pedido de revisão, sem efeito suspensivo, dirigido ao Ministro da Saúde, que deverá apreciá-lo no prazo de trinta dias. [\(Redação dada pela Lei nº 9.695, de 1998\)](#)

§ 2º Não apreciado o pedido de revisão no prazo assinalado no parágrafo anterior, cessará a intervenção de pleno direito, pelo simples decurso do prazo. [\(Redação dada pela Lei nº 9.695, de 1998\)](#)

§ 2º-A. Ao final da intervenção, o interventor apresentará prestação de contas do período que durou a intervenção. [\(Incluído pela Lei nº 9.695, de 1998\)](#)

Art . 6º - Para a imposição da pena e a sua graduação, a autoridade sanitária levará em conta:

I - as circunstâncias atenuantes e agravantes;

II - a gravidade do fato, tendo em vista as suas consequências para a saúde pública;

III - os antecedentes do infrator quanto às normas sanitárias.

Art . 7º - São circunstâncias atenuantes:

I - a ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do evento;

II - a errada compreensão da norma sanitária, admitida como excusável, quanto patente a incapacidade do agente para atender o caráter ilícito do fato;

III - o infrator, por espontânea vontade, imediatamente, procurar reparar ou minorar as consequências do ato lesivo à saúde pública que lhe for imputado;

IV - ter o infrator sofrido coação, a que podia resistir, para a prática do ato;

V - ser o infrator primário, e a falta cometida, de natureza leve.

Art . 8º - São circunstâncias agravantes:

I - ser o infrator reincidente;

II - ter o infrator cometido a infração para obter vantagem pecuniária decorrente do consumo pelo público do produto elaborado em contrário ao disposto na legislação sanitária;

III - o infrator coagir outrem para a execução material da infração;

IV - ter a infração consequências calamitosas à saúde pública;

V - se, tendo conhecimento de ato lesivo à saúde pública, o infrator deixar de tomar as providências de sua alçada tendentes a evitá-lo;

VI - ter o infrator agido com dolo, ainda que eventual fraude ou má fé.

Parágrafo único - A reincidência específica torna o infrator passível de enquadramento na penalidade máxima e a caracterização da infração como gravíssima.

Art . 9º - Havendo concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes à aplicação da pena será considerada em razão das que sejam preponderantes.

Art . 10 - São infrações sanitárias:

I - construir, instalar ou fazer funcionar, em qualquer parte do território nacional, laboratórios de produção de medicamentos, drogas, insumos, cosméticos, produtos de higiene, dietéticos, correlatos, ou quaisquer outros estabelecimentos que fabriquem alimentos, aditivos para alimentos, bebidas, embalagens, saneantes e demais produtos que interessem à saúde pública, sem registro, licença e autorizações do órgão sanitário competente ou contrariando as normas legais pertinentes:

pena - advertência, interdição, cancelamento de autorização e de licença, e/ou multa.

II - construir, instalar ou fazer funcionar hospitais, postos ou casas de saúde, clínicas em geral, casas de repouso, serviços ou unidades de saúde, estabelecimentos ou organizações afins, que se dediquem à promoção, proteção e recuperação da saúde, sem licença do órgão sanitário competente ou contrariando normas legais e regulamentares pertinentes:

pena - advertência, interdição, cancelamento da licença e/ou multa.

III - instalar consultórios médicos odontológicos, e de quaisquer atividades paramédicas, laboratórios de análises e de pesquisas clínicas, bancos de sangue, de leite humano, de olhos, e estabelecimentos de atividades afins, institutos de esteticismo, ginástica, fisioterapia e de recuperação, balneários, estâncias hidrominerais, termais, climatéricas, de repouso, e de gêneros, gabinetes ou serviços que utilizem aparelhos e equipamentos geradores de raio-X, substâncias radioativas ou radiações ionizantes e outras, estabelecimentos, laboratórios, oficinas e serviços de ótica, de aparelhos ou materiais óticos, de prótese dentária, de aparelhos ou materiais para uso odontológico, ou explorar atividades comerciais, industriais, ou filantrópicas, com a participação de agentes que exerçam profissões ou ocupações técnicas e auxiliares

~~relacionadas com a saúde, sem licença do órgão sanitário competente ou contrariando o disposto nas demais normas legais e regulamentares pertinentes:~~

~~pena - advertência, interdição, cancelamento da licença, e/ou multa;~~

III - instalar ou manter em funcionamento consultórios médicos, odontológicos e de pesquisas clínicas, clínicas de hemodiálise, bancos de sangue, de leite humano, de olhos, e estabelecimentos de atividades afins, institutos de esteticismo, ginástica, fisioterapia e de recuperação, balneários, estâncias hidrominerais, termais, climatéricas, de repouso, e congêneres, gabinetes ou serviços que utilizem aparelhos e equipamentos geradores de raios X, substâncias radioativas, ou radiações ionizantes e outras, estabelecimentos, laboratórios, oficinas e serviços de ótica, de aparelhos ou materiais óticos, de prótese dentária, de aparelhos ou materiais para uso odontológico, ou explorar atividades comerciais, industriais, ou filantrópicas, com a participação de agentes que exerçam profissões ou ocupações técnicas e auxiliares relacionadas com a saúde, sem licença do órgão sanitário competente ou contrariando o disposto nas demais normas legais e regulamentares pertinentes: ([Redação dada pela Lei nº 9.695 de 1998](#))

Pena - advertência, intervenção, interdição, cancelamento da licença e/ou multa; ([Redação dada pela Lei nº 9.695 de 1998](#))

IV - extrair, produzir, fabricar, transformar, preparar, manipular, purificar, fracionar, embalar ou reembalar, importar, exportar, armazenar, expedir, transportar, comprar, vender, ceder ou usar alimentos, produtos alimentícios, medicamentos, drogas, insumos farmacêuticos, produtos dietéticos, de higiene, cosméticos, correlatos, embalagens, saneantes, utensílios e aparelhos que interessem à saúde pública ou individual, sem registro, licença, ou autorizações do órgão sanitário competente ou contrariando o disposto na legislação sanitária pertinente:

pena - advertência, apreensão e inutilização, interdição, cancelamento do registro, e/ou multa;

V - fazer propaganda de produtos sob vigilância sanitária, alimentos e outros, contrariando a legislação sanitária:

~~pena - advertência, proibição de propaganda, suspensão de venda e/ou multa;~~

pena - advertência, proibição de propaganda, suspensão de venda, imposição de mensagem retificadora, suspensão de propaganda e publicidade e multa. ([Redação dada pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 2001](#))

VI - deixar, aquele que tiver o dever legal de fazê-lo, de notificar doença ou zoonose transmissível ao homem, de acordo com o que disponham as normas legais ou regulamentares vigentes:

pena - advertência, e/ou multa;

VII - impedir ou dificultar a aplicação de medidas sanitárias relativas às doenças transmissíveis e ao sacrifício de animais domésticos considerados perigosos pelas autoridades sanitárias:

pena - advertência, e/ou multa;

VIII - reter atestado de vacinação obrigatória, deixar de executar, dificultar ou opor-se à execução de medidas sanitárias que visem à prevenção das doenças transmissíveis e sua disseminação, à preservação e à manutenção da saúde:

pena - advertência, interdição, cancelamento de licença ou autorização, e/ou multa;

IX - opor-se à exigência de provas imunológicas ou à sua execução pelas autoridades sanitárias:

pena - advertência, e/ou multa;

X - obstar ou dificultar a ação fiscalizadora das autoridades sanitárias competentes no exercício de suas funções:

~~pena - advertência, interdição, cancelamento de licença e autorização, e/ou multa;~~

Pena - advertência, intervenção, interdição, cancelamento de licença e/ou multa; ([Redação dada pela Lei nº 9.695 de 1998](#))

XI - aviar receita em desacordo com prescrições médicas ou determinação expressa de lei e normas regulamentares:

pena - advertência, interdição, cancelamento de licença, e/ou multa;

XII - fornecer, vender ou praticar atos de comércio em relação a medicamentos, drogas e correlatos cuja venda e uso dependam de prescrição médica, sem observância dessa exigência e contrariando as normas legais e regulamentares:

pena - advertência, interdição, cancelamento da licença, e/ou multa;

XIII - retirar ou aplicar sangue, proceder a operações de plasmaferese, ou desenvolver outras atividades hemoterápicas, contrariando normas legais e regulamentares:

~~pena - advertência, interdição, cancelamento da licença e registro, e/ou multa;~~

Pena - advertência, intervenção, interdição, cancelamento da licença e registro e/ou multa; ([Redação dada pela Lei nº 9.695 de 1998](#))

XIV - exportar sangue e seus derivados, placenta, órgãos, glândulas ou hormônios, bem como quaisquer substâncias ou partes do corgo humano, ou utilizá-los contrariando as disposições legais e regulamentares:

~~pena - advertência, interdição, cancelamento de licença e registro, e/ou multa.~~

Pena - advertência, intervenção, interdição, cancelamento de licença e registro e/ou multa; ([Redação dada pela Lei nº 9.695 de 1998](#))

XV - rotular alimentos e produtos alimentícios ou bebidas bem como medicamentos, drogas, insumos farmacêuticos, produtos dietéticos, de higiene, cosméticos, perfumes, correlatos, saneantes, de correção estética e quaisquer outros contrariando as normas legais e regulamentares:

pena - advertência, inutilização, interdição, e/ou multa;

XVI - alterar o processo de fabricação dos produtos sujeitos a controle sanitário, modificar os seus componentes básicos, nome, e demais elementos objeto do registro, sem a necessária autorização do órgão sanitário competente:

pena - advertência, interdição, cancelamento do registro da licença e autorização, e/ou multa;

XVII - reaproveitar vasilhames de saneantes, seus congêneres e de outros produtos capazes de serem nocivos à saúde, no envasilhamento de alimentos, bebidas, refrigerantes, produtos dietéticos, medicamentos, drogas, produtos de higiene, cosméticos e perfumes:

pena - advertência, apreensão, inutilização, interdição, cancelamento do registro, e/ou multa;

~~XVIII - expor à venda ou entregar ao consumo produtos de interesse à saúde cujo prazo de validade tenha expirado, ou apor-lhes novas datas, após expirado o prazo:~~

XVIII - importar ou exportar, expor à venda ou entregar ao consumo produtos de interesse à saúde cujo prazo de validade tenha se expirado, ou apor-lhes novas datas, após expirado o prazo; [\(Redação dada pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 2001\)](#)

pena - advertência, apreensão, inutilização, interdição, cancelamento do registro, da licença e da autorização, e/ou multa.

XIX - industrializar produtos de interesse sanitário sem a assistência de responsável técnico, legalmente habilitado:

pena - advertência, apreensão, inutilização, interdição, cancelamento do registro, e/ou multa;

XX - utilizar, na preparação de hormônios, órgãos de animais doentes, estafados ou emagrecidos ou que apresentem sinais de decomposição no momento de serem manipulados:

pena - advertência, apreensão, inutilização, interdição, cancelamento do registro, da autorização e da licença, e/ou multa;

XXI - comercializar produtos biológicos, imunoterápicos e outros que exijam cuidados especiais de conservação, preparação, expedição, ou transporte, sem observância das condições necessárias à sua preservação:

pena - advertência, apreensão, inutilização, interdição, cancelamento do registro, e/ou multa;

XXII - aplicação, por empresas particulares, de raticidas cuja ação se produza por gás ou vapor, em galerias, bueiros, porões, sótãos ou locais de possível comunicação com residências ou freqüentados por pessoas e animais:

pena - advertência, interdição, cancelamento de licença e de autorização, e/ou multa;

XXIII - descumprimento de normas legais e regulamentares, medidas, formalidades e outras exigências sanitárias pelas empresas de transportes, seus agentes e consignatários, comandantes ou responsáveis diretos por embarcações, aeronaves, ferrovias, veículos terrestres, nacionais e estrangeiros:

pena - advertência, interdição, e/ou multa;

XXIV - inobservância das exigências sanitárias relativas a imóveis, pelos seus proprietários, ou por quem detenha legalmente a sua posse:

pena - advertência, interdição, e/ou multa;

XXV - exercer profissões e ocupações relacionadas com a saúde sem a necessária habilitação legal:

pena - interdição e/ou multa;

XXVI - cometer o exercício de encargos relacionados com a promoção, proteção e recuperação da saúde a pessoas sem a necessária habilitação legal:

pena - interdição, e/ou multa;

XXVII - proceder à cremação de cadáveres, ou utilizá-los, contrariando as normas sanitárias pertinentes:

pena - advertência, interdição, e/ou multa;

XXVIII - fraudar, falsificar ou adulterar alimentos, inclusive bebidas, medicamentos, drogas, insumos farmacêuticos, correlatos, comésticos, produtos de higiene, dietéticos, saneantes e quaisquer outros que interessem à saúde pública:

~~pena - advertência, apreensão, inutilização e/ou interdição do produto; suspensão de venda e/ou fabricação do produto, cancelamento do registro do produto, interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento de autorização para funcionamento da empresa, cancelamento do alvará de licenciamento do estabelecimento;~~

pena - advertência, apreensão, inutilização e/ou interdição do produto, suspensão de venda e/ou fabricação do produto, cancelamento do registro do produto, interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento de autorização para o funcionamento da empresa, cancelamento do alvará de licenciamento do estabelecimento e/ou multa; ([Redação dada pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 2001](#))

XXIX - transgredir outras normas legais e regulamentares destinadas à proteção da saúde:

~~pena - advertência, apreensão, inutilização e/ou interdição do produto; suspensão de venda e/ou de fabricação do produto, cancelamento do registro do produto; interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento de autorização para funcionamento da empresa, cancelamento do alvará de licenciamento do estabelecimento, proibição de propaganda;~~

pena - advertência, apreensão, inutilização e/ou interdição do produto; suspensão de venda e/ou fabricação do produto, cancelamento do registro do produto; interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento de autorização para funcionamento da empresa, cancelamento do alvará de licenciamento do estabelecimento, proibição de propaganda e/ou multa; ([Redação dada pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 2001](#))

~~XXX - expor, ou entregar ao consumo humano, sal, refinado ou moído, que não contenha iodo na proporção de dez miligramas de iodo metalóide por quilograma do produto;~~

XXX - expor ou entregar ao consumo humano, sal refinado, moído ou granulado, que não contenha iodo na proporção estabelecida pelo Ministério da Saúde. ([Redação dada pela Lei nº 9.005, de 1995](#))

~~pena - advertência, apreensão e/ou interdição do produto, suspensão de venda e/ou fabricação do produto, cancelamento do registro do produto, interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento de autorização para funcionamento da empresa, cancelamento do alvará de licenciamento do estabelecimento;~~

pena - advertência, apreensão e/ou interdição do produto, suspensão de venda e/ou fabricação do produto, cancelamento do registro do produto e interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento de autorização para funcionamento da empresa, cancelamento do alvará de licenciamento do estabelecimento e/ou multa; ([Redação dada pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 2001](#))

XXXI - descumprir atos emanados das autoridades sanitárias competentes visando à aplicação da legislação pertinente:

~~pena - advertência, apreensão, inutilização e/ou interdição do produto, suspensão de venda e/ou de fabricação do produto, cancelamento do registro do produto, interdição parcial ou total do estabelecimento; cancelamento do alvará de licenciamento da empresa, proibição de propaganda.~~

pena - advertência, apreensão, inutilização e/ou interdição do produto, suspensão de venda e/ou de fabricação do produto, cancelamento do registro do produto; interdição parcial ou total do estabelecimento; cancelamento de autorização para funcionamento da empresa, cancelamento do alvará de licenciamento do estabelecimento, proibição de propaganda e/ou multa; ([Redação dada pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 2001](#))

Parágrafo único - Independem de licença para funcionamento os estabelecimentos integrantes da Administração Pública ou por ela instituídos, ficando sujeitos, porém, às exigências pertinentes às instalações, aos equipamentos e à aparelhagem adequadas e à assistência e responsabilidade técnicas.

XXXII - descumprimento de normas legais e regulamentares, medidas, formalidades, outras exigências sanitárias, por pessoas física ou jurídica, que operem a prestação de serviços de interesse da saúde pública em embarcações, aeronaves, veículos terrestres, terminais alfandegados, terminais aeroportuários ou portuários, estações e passagens de fronteira e pontos de apoio de veículos terrestres: ([Incluído pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 2001](#))

pena - advertência, interdição, cancelamento da autorização de funcionamento e/ou multa; ([Incluído pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 2001](#))

XXXIII - descumprimento de normas legais e regulamentares, medidas, formalidades, outras exigências sanitárias, por empresas administradoras de terminais alfandegados, terminais aeroportuários ou portuários, estações e passagens de fronteira e pontos de apoio de veículos terrestres: ([Incluído pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 2001](#))

pena - advertência, interdição, cancelamento da autorização de funcionamento e/ou multa; ([Incluído pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 2001](#))

XXXIV - descumprimento de normas legais e regulamentares, medidas, formalidades, outras exigências sanitárias relacionadas à importação ou exportação, por pessoas física ou jurídica, de matérias-primas ou produtos sob vigilância sanitária: [\(Incluído pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 2001\)](#)

pena - advertência, apreensão, inutilização, interdição, cancelamento da autorização de funcionamento, cancelamento do registro do produto e/ou multa; [\(Incluído pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 2001\)](#)

XXXV - descumprimento de normas legais e regulamentares, medidas, formalidades, outras exigências sanitárias relacionadas a estabelecimentos e às boas práticas de fabricação de matérias-primas e de produtos sob vigilância sanitária: [\(Incluído pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 2001\)](#)

pena - advertência, apreensão, inutilização, interdição, cancelamento da autorização de funcionamento, cancelamento do registro do produto e/ou multa; [\(Incluído pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 2001\)](#)

XXXVI - proceder a mudança de estabelecimento de armazenagem de produto importado sob interdição, sem autorização do órgão sanitário competente: [\(Incluído pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 2001\)](#)

pena - advertência, apreensão, inutilização, interdição, cancelamento da autorização de funcionamento, cancelamento do registro do produto e/ou multa; [\(Incluído pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 2001\)](#)

XXXVII - proceder a comercialização de produto importado sob interdição: [\(Incluído pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 2001\)](#)

pena - advertência, apreensão, inutilização, interdição, cancelamento da autorização de funcionamento, cancelamento do registro do produto e/ou multa; [\(Incluído pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 2001\)](#)

XXXVIII - deixar de garantir, em estabelecimentos destinados à armazenagem e/ou distribuição de produtos sob vigilância sanitária, a manutenção dos padrões de identidade e qualidade de produtos importados sob interdição ou aguardando inspeção física: [\(Incluído pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 2001\)](#)

pena - advertência, apreensão, inutilização, interdição, cancelamento da autorização de funcionamento, cancelamento do registro do produto e/ou multa; [\(Incluído pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 2001\)](#)

XXXIX - interromper, suspender ou reduzir, sem justa causa, a produção ou distribuição de medicamentos de tarja vermelha, de uso continuado ou essencial à saúde do indivíduo, ou de tarja preta, provocando o desabastecimento do mercado: [\(Incluído pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 2001\)](#)

pena - advertência, interdição total ou parcial do estabelecimento, cancelamento do registro do produto, cancelamento de autorização para funcionamento da empresa, cancelamento do alvará de licenciamento do estabelecimento e/ou multa; [\(Incluído pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 2001\)](#)

XL - deixar de comunicar ao órgão de vigilância sanitária do Ministério da Saúde a interrupção, suspensão ou redução da fabricação ou da distribuição dos medicamentos referidos no inciso XXXIX: [\(Incluído pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 2001\)](#)

pena - advertência, interdição total ou parcial do estabelecimento, cancelamento do registro do produto, cancelamento de autorização para funcionamento da empresa, cancelamento do alvará de licenciamento do estabelecimento e/ou multa; ([Incluído pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 2001](#))

XLI - descumprir normas legais e regulamentares, medidas, formalidades, outras exigências sanitárias, por pessoas física ou jurídica, que operem a prestação de serviços de interesse da saúde pública em embarcações, aeronaves, veículos terrestres, terminais alfandegados, terminais aeroportuários ou portuários, estações e passagens de fronteira e pontos de apoio de veículo terrestres: ([Incluído pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 2001](#))

pena - advertência, interdição total ou parcial do estabelecimento, cancelamento do registro do produto, cancelamento de autorização para funcionamento da empresa, cancelamento do alvará de licenciamento do estabelecimento e/ou multa. ([Incluído pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 2001](#))

Art . 11 - A inobservância ou a desobediência às normas sanitárias para o ingresso e a fixação de estrangeiro no País, implicará em impedimento do desembarque ou permanência do alienígena no território nacional, pela autoridade sanitária competente.

TÍTULO II

DO PROCESSO

Art . 12 - As infrações sanitárias serão apuradas no processo administrativo próprio, iniciado com a lavratura de auto de infração, observados o rito e prazos estabelecidos nesta Lei.

Art . 13 - O auto de infração será lavrado na sede da repartição competente ou no local em que for verificada a infração, pela autoridade sanitária que a houver constatado, devendo conter:

I - nome do infrator, seu domicílio e residência, bem como os demais elementos necessários à sua qualificação e identificação civil;

II - local, data e hora da lavratura onde a infração foi verificada;

III - descrição da infração e menção do dispositivo legal ou regulamentar transgredido;

IV - penalidade a que está sujeito o infrator e o respectivo preceito legal que autoriza a sua imposição;

V - ciência, pelo autuado, de que responderá pelo fato em processo administrativo;

VI - assinatura do autuado ou, na sua ausência ou recusa, de duas testemunhas, e do autuante;

VII - prazo para interposição de recurso, quando cabível.

Parágrafo único - Havendo recusa do infrator em assinar o auto, será feita, neste, a menção do fato.

Art . 14 - As penalidades previstas nesta Lei serão aplicadas pelas autoridades sanitárias competentes do Ministério da Saúde, dos Estados, do Distrito Federal e dos Territórios, conforme as atribuições que lhes sejam conferidas pelas legislações respectivas ou por delegação de competência através de convênios.

Art . 15 - A autoridade que determinar a lavratura de auto de infração ordenará, por despacho em processo, que o autuante proceda à prévia verificação da matéria de fato.

Art . 16 - Os servidores ficam responsáveis pelas declarações que fizerem nos autos de infração, sendo passíveis de punição, por falta grave, em casos de falsidade ou omissão dolosa.

Art . 17 - O infrator será notificado para ciência do auto de infração:

I - pessoalmente;

II - pelo correio ou via postal;

III - por edital, se estiver em lugar incerto ou não sabido.

§ 1º - Se o infrator for notificado pessoalmente e recusar-se a exarar ciência, deverá essa circunstância ser mencionada expressamente pela autoridade que afetou a notificação.

§ 2º - O edital referido no inciso III deste artigo será publicado uma única vez, na imprensa oficial, considerando-se efetivada a notificação cinco dias após a publicação.

Art . 18 - Quando, apesar da lavratura do auto de infração, subsistir, ainda, para o infrator, obrigação a cumprir, será expedido edital fixado o prazo de trinta dias para o seu cumprimento, observado o disposto no § 2º do art. 17.

Parágrafo único - O prazo para o cumprimento da obrigação subsistente poderá ser reduzido ou aumentado, em casos excepcionais, por motivos de interesse público, mediante despacho fundamentado.

Art . 19 - A desobediência à determinação contida no edital a que se alude no art. 18 desta Lei, além de sua execução forçada acarretará a imposição de multa diária, arbitrada de acordo com os valores correspondentes à classificação da infração, até o exato cumprimento da obrigação, sem prejuízo de outras penalidades previstas na legislação vigente.

Art . 20 - O desrespeito ou desacato ao servidor competente, em razão de suas atribuições legais, bem como embargo oposto a qualquer ato de fiscalização de leis ou atos regulamentares em matéria de saúde, sujeitarão o infrator à penalidade de multa.

Art . 21 - As multas impostas em auto de infração poderão sofrer redução de vinte por cento caso o infrator efetue o pagamento no prazo de vinte dias, contados da data em que for notificado, implicando na desistência tácita de defesa ou recurso.

Art . 22 - O infrator poderá oferecer defesa ou impugnação do auto de infração no prazo de quinze dias contados de sua notificação.

§ 1º - Antes do julgamento da defesa ou da impugnação a que se refere este artigo deverá a autoridade julgadora ouvir o servidor autuante, que terá o prazo de dez dias para se pronunciar a respeito.

§ 2º - Apresentada ou não a defesa ou impugnação, o auto de infração será julgado pelo dirigente do órgão de vigilância sanitária competente.

Art . 23 - A apuração do ilícito, em se tratando de produto ou substância referidos no art. 10, inciso IV, far-se-á mediante a apreensão de amostras para a realização de análise fiscal e de interdição, se for o caso.

§ 1º - A apreensão de amostras para efeito de análise, fiscal ou de controle, não será acompanhada da interdição do produto.

§ 2º - Excetuam-se do disposto no parágrafo anterior os casos em que sejam flagrantes os indícios de alteração ou adulteração do produto, hipótese em que a interdição terá caráter preventivo ou de medida cautelar.

§ 3º - A interdição do produto será obrigatório quando resultarem provadas, em análise laboratoriais ou no exame de processos, ações fraudulentas que impliquem em falsificação ou adulteração.

§ 4º - A interdição do produto e do estabelecimento, como medida cautelar, durará o tempo necessário à realização de testes, provas, análises ou outras providências requeridas, não podendo, em qualquer caso, exceder o prazo de noventa dias, findo qual o produto ou estabelecimento será automaticamente liberado.

Art . 24 - Na hipótese de interdição do produto, previsto no § 2º do art. 23, a autoridade sanitária lavrará o termo respectivo, cuja primeira via será entregue, juntamente com o auto de infração, ao infrator ou ao seu representante legal, obedecidos os mesmos requisitos daquele, quanto à aposição do ciente.

Art . 25 - Se a interação for imposta como resultado de laudo laboratorial, a autoridade sanitária competente fará constar do processo o despacho respectivo e lavrará o termo de interdição, inclusive, do estabelecimento, quando for o caso.

Art . 26 - O termo de apreensão e de interdição especificará a natureza, quantidade, nome e/ou marca, tipo, procedência, nome e endereço da empresa e do detentor do produto.

Art . 27 - A apreensão do produto ou substância constituirá na colheita de amostra representativa do estoque existente, a qual, divide em três partes, será tornada inviolável, para que se assegurem as características de conservação e autenticidade, sendo uma delas entregue ao detentor ou responsável, a fim de servir como contraprova, e as duas imediatamente encaminhadas ao laboratório oficial, para realização das análises indispensáveis.

§ 1º - se a sua quantidade ou natureza não permitir a colheita de amostras, o produto ou substâncias será encaminhado ao laboratório oficial, para realização da análise fiscal, na presença do seu detentor ou do representante legal da empresa e do perito pela mesma indicado.

§ 2º - Na hipótese prevista no § 1º deste artigo, se ausentes as pessoas mencionadas, serão convocadas duas testemunhas para presenciar a análise.

§ 3º - Será lavrado laudo minucioso e conclusivo da análise fiscal, o qual será arquivado no laboratório oficial, extraídas cópias, uma para integrar o processo e as demais para serem entregues ao detentor ou responsável pelo produto ou substância e à empresa fabricante.

§ 4º - O infrator, discordando do resultado condenatório da análise, poderá, em separado ou juntamente com o pedido de revisão da decisão recorrida, requerer perícia de contraprova, apresentando a amostra em seu poder e indicando seu próprio perito.

§ 5º - Da perícia de contraprova será lavrada ata circunstaciada, datada e assinada por todos os participantes, cuja primeira via integrará o processo, e conterá todos os quesitos formulados pelos peritos.

§ 6º - A perícia de contraprova não será efetuada se houver indícios de violação da amostra em poder do infrator e, nessa hipótese, prevalecerá como definitivo o laudo condenatório.

§ 7º - Aplicar-se-á na perícia de contraprova o mesmo método de análise empregado na análise fiscal condenatória, salvo se houver concordância dos peritos quanto à adoção de outro.

§ 8º - A discordância entre os resultados da análise fiscal condenatória e da perícia de contraprova ensejará recurso à autoridade superior no prazo de dez dias, o qual determinará novo exame pericial, a ser realizado na segunda amostra em poder do laboratório oficial.

Art . 28 - Não sendo comprovada, através da análise fiscal, ou da perícia de contraprova, a infração objeto da apuração, e sendo considerado o produto próprio para o consumo, a autoridade competente lavrará despacho liberando-o e determinando o arquivamento do processo.

Art . 29 - Nas transgressões que independam de análises ou perícias, inclusive por desacato à autoridade sanitária, o processo obedecerá a rito sumaríssimo e será considerado concluso caso infrator não apresente recurso no prazo de quinze dias.

Art . 30 - Das decisões condenatórias poderá o infrator recorrer, dentro de igual prazo ao fixado para a defesa, inclusive quando se tratar de multa.

Parágrafo único - Mantida a decisão condenatória, caberá recurso para a autoridade superior, dentro da esfera governamental sob cuja jurisdição se haja instaurado o processo, no prazo de vinte dias de sua ciência ou publicação.

Art . 31 - Não caberá recurso na hipótese de condenação definitiva do produto em razão de laudo laboratorial confirmado em perícia de contraprova, ou nos casos de fraude, falsificação ou adulteração.

Art . 32 - Os recursos interpostos das decisões não definitivas somente terão efeito suspensivo relativamente ao pagamento da penalidade pecuniária, não impedindo a imediata exigibilidade do cumprimento da obrigação subsistente na forma do disposto no art. 18.

Parágrafo único - O recurso previsto no § 8º do art. 27 será decidido no prazo de dez dias.

Art . 33 - Quando aplicada a pena de multa, o infrator será notificado para efetuar o pagamento no prazo de trinta dias, contados da data da notificação, recolhendo-a à conta do Fundo Nacional de Saúde, ou às repartições fazendárias dos Estados, do Distrito Federal e dos Territórios, conforme a jurisdição administrativa em que ocorra o processo.

§ 1º - A notificação será feita mediante registro postal, ou por meio de edital publicado na imprensa oficial, se não localizado o infrator.

§ 2º - O não recolhimento da multa, dentro do prazo fixado neste artigo, implicará na sua inscrição para cobrança judicial, na forma da legislação pertinente.

Art . 34 - Decorrido o prazo mencionado no parágrafo único do art. 30, sem que seja recorrida a decisão condenatória, ou requerida a perícia de contraprova, o laudo de análise condenatório será considerado definitivo e o processo, desde que não instaurado pelo órgão de vigilância sanitária federal, ser-lhe-á transmitido para ser declarado o cancelamento do registro e determinada a apreensão e inutilização do produto, em todo o território nacional, independentemente de outras penalidades cabíveis, quando for o caso.

Art . 35 - A inutilização dos produtos e o cancelamento do registro, da autorização para o funcionamento da empresa e da licença dos estabelecimentos somente ocorrerão após a publicação, na imprensa oficial, de decisão irrecorrível.

Art . 36 - No caso de condenação definitiva do produto cuja alteração, adulteração ou falsificação não impliquem em torná-lo impróprio para o uso ou consumo, poderá a autoridade sanitária, ao proferir a decisão, destinar a sua distribuição a estabelecimentos assistenciais, de preferência oficiais, quando esse aproveitamento for viável em programas de saúde.

Art . 37 - Ultimada a instrução do processo, uma vez esgotados os prazos para recurso sem apresentação de defesa, ou apreciados os recursos, a autoridade sanitária proferirá a decisão final dando o processo por concluso, após a publicação desta última na imprensa oficial e da adoção das medidas impostas.

Art . 38 - As infrações às disposições legais e regulamentares de ordem sanitária prescrevem em cinco anos.

§ 1º - A prescrição interrompe-se pela notificação, ou outro ato da autoridade competente, que objetive a sua apuração e consequente imposição de pena.

§ 2º - Não corre o prazo prescricional enquanto houver processo administrativo pendente de decisão.

Art . 39 - Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação.

Art . 40 - Ficam revogados o [Decreto-lei nº 785, de 25 de agosto de 1969](#), e demais disposições em contrário.

Brasília, em 20 de agosto de 1977; 156º da Independência e 89º da República.

ERNESTO GEISEL
Paulo de Almeida Machado

Este texto não substitui o publicado no D.O.U. de 24.8.1977

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA)

Informe Técnico - nº 35 de 19 de junho de 2008

Assunto: Gerenciamento do Risco Sanitário na Transmissão de Doença de Chagas Aguda por Alimentos

1. Introdução:

A Doença de Chagas é uma infecção causada pelo protozoário *Trypanossoma cruzi*, que pode ser transmitido ao homem pelas seguintes vias: vetorial (clássica), transfusional (reduzida com o controle sanitário de hemoderivados e hemocomponentes), congênita (transplacentária), accidental (acidentes em laboratórios), oral (com alimentos contaminados) e transplantes.

Na transmissão vetorial o barbeiro, após picar a pessoa, deposita sobre a pele as fezes infectadas com o *T. cruzi*, que pode penetrar na corrente sanguínea. Historicamente, esse tipo de transmissão tem sido a principal causa da Doença de Chagas no Brasil.

O período de incubação da Doença de Chagas varia de acordo com a via de transmissão, sendo de 5 a 15 dias na vetorial, de 30 a 40 dias na via transfusional, do quarto ao nono mês de gestação na via transplacentária e cerca de 7 a 22 dias para via oral. O quadro clínico caracteriza-se por febre prolongada, cefaléia, edema de face ou membros, manchas na pele, aumento do fígado ou baço, cardiopatia aguda, dentre outros. A confirmação da doença é feita por exame parasitológico e sorológico, conforme orientação médica.

A transmissão oral considerada esporádica e circunstancial em humanos, tem se tornado freqüente na região amazônica e está relacionada à ocorrência de surtos recentes de Doença de Chagas Aguda (DCA) em diversos estados brasileiros, principalmente na Região Norte. Essa é uma via natural de disseminação de *T. cruzi* entre os animais no ciclo silvestre, no tocante a infecção de mamíferos que se alimentam de insetos.

A DCA corresponde ao período inicial da infecção pelo *T. cruzi* e pode variar de 3 a 8 semanas. É caracterizada pela elevada parasitemia e estado febril nos casos aparentes, sendo que a maioria dos casos é assintomática. A DCA ocorre em forma de microepidemia, com casos graves e elevada letalidade.

A ocorrência de DCA por transmissão oral, relacionada ao consumo de alimentos até o ano de 2004, constituía um evento pouco conhecido ou investigado, havendo relatos, na maioria pelo Instituto Evandro Chagas (IEC), da Secretaria de Vigilância em Saúde/MS, de surtos localizados na região amazônica. Antes destes eventos, há registro na literatura brasileira de dois surtos relacionados ao consumo de alimentos em Teutônia (Rio Grande do Sul) e caldo de cana em Catolé do Rocha (Paraíba), há mais de duas décadas. Em 2005, outro surto relacionado ao consumo de caldo de cana foi detectado no Estado de Santa Catarina, onde das 24 pessoas infectadas, três foram a óbito.

A transmissão oral da Doença de Chagas para seres humanos e outros mamíferos está demonstrada experimental, clínica e epidemiologicamente, significando hoje uma importante via de transmissão, responsável pelo aumento da morbi-mortalidade da forma aguda da doença, embora haja necessidade de mais estudos científicos.

A atual emergência dos casos de DCA com possível transmissão oral pode estar fundamentada no consumo de alimentos contaminados pela não adoção de boas práticas; invasão humana de *habitats* silvestres que aumenta os riscos associados à proximidade de vetores e reservatórios silvestres; maior capacidade e disponibilidade de diagnóstico, que permite caracterizar casos e surtos.

Os casos recentes notificados no Brasil de DCA estão relacionados ao consumo do suco de açaí fresco, considerado um alimento essencial na dieta da população da Região Norte. Todavia, outras

eferências também citam como alimentos de risco, as frutas e outros vegetais, carne crua, sangue de mamíferos e leite cru.

A contaminação dos alimentos à base de vegetais in natura com *T. cruzi* é acidental e pode ocorrer durante a colheita, armazenamento, transporte ou até mesmo na etapa de preparação. Alguns estudos descrevem que a transmissão ao homem pode dar-se pela ingestão de insetos infectados ou de suas fezes, na hipótese de que sejam preparados junto com o alimento (caldo de cana, açaí); pelo consumo de animais que estejam infectados, sem uma cocção adequada da carne; pela ingestão de sangue de animais infectados; e pelo consumo de alimentos contaminados pela secreção dos animais reservatórios (do ciclo silvestre).

2. Histórico dos Casos:

Em 2007, foram divulgadas quatro Notas Técnicas relatando casos de surtos ocorridos na região amazônica pela Secretaria de Vigilância em Saúde. De janeiro a outubro de 2007 forma notificados 100 casos de Doença de Chagas Aguda (DCA), com 4 óbitos (letalidade de 4,0%) relacionados a surtos ocorridos em 11 municípios da região norte, sendo 1 município do estado do Amazonas, 1 município do estado do Amapá e 9 municípios do estado do Pará, sendo o alimento mais frequentemente envolvido o Açaí.

Além dos surtos ocorreram também 12 casos isolados em 7 municípios dos estados do Amazonas (1), Amapá (1), Maranhão (1), Pará (6) e Tocantins (1), cuja forma de transmissão foi a vetorial em 3 casos e ignorada nos demais casos.

No ano de 2006, a forma oral foi identificada como de potencial risco para a Saúde Pública, houve a confirmação de 115 casos de DCA, na região Norte e Nordeste, sendo 94 casos de transmissão via oral, devido ao consumo na maioria dos casos de açaí contaminado. Registrhou-se neste período também surto pela ingestão de Bacaba e de cana-de-açúcar.

Para mais informações sobre as Notas Técnicas, consulte http://portal.saude.gov.br/portal/saude/visualizar_texto.cfm?idtxt=27898.

3. Recomendações

3.1 Aos Governos emitidas pela OPAS relacionadas à Vigilância de Alimentos

a. Países:

Que seja plenamente desenvolvido e incorporado aos mecanismos de vigilância nacionais e de DTA, processos para otimizar a sensibilidade e especificidade na determinação e estudo de surtos ("microepidemias") de Doença de Chagas por via oral;

Que a Doença de Chagas seja considerada como Doença Transmitida por Alimentos (DTA) pelos órgãos nacionais encarregados da inocuidade de alimentos nos países endêmicos, e que os mesmos fomentem suas estratégias de prevenção e controle;

§ Aproximação dos setores de vigilância de alimentos, investigação de DTA e prevenção e controle de Doença de Chagas, para atuar de forma coordenada em prevenção, vigilância e controle da transmissão oral,

Que seja desenvolvido um protocolo de estudo de surtos de Doença de Chagas por transmissão oral.

Comunidade Científica:

T. cruzi, e propicie a sua melhor interpretação epidemiológica e direcionamento das ações de prevenção e controle. Entre os temas que necessitam ser pesquisados, incluem-se:

Viabilidade de *T. cruzi* em diferentes alimentos, considerando fatores intrínsecos e extrínsecos;

Técnicas de detecção e de inativação de *T. cruzi* em alimentos;

Formas de contaminação dos alimentos por *T. cruzi*;

Condicionantes sócio-culturais e ambientais da preparação de alimentos em condições de risco;

Medidas de controle desenvolvidas por meio de investigações epidemiológicas consistentes (Estudos Caso-Controle e outros).

3.2. Outras recomendações:

Em junho de 2007, foi reunido grupo de especialistas pela Secretaria de Vigilância em Saúde do Ministério da Saúde, para identificar os conhecimentos necessários para prevenção e controle de Doença de Chagas Aguda transmitida por alimentos e as respectivas áreas para fomento as pesquisas, cujas recomendações estão discriminadas abaixo:

Integração das instituições de pesquisa no desenvolvimento das técnicas de contagem, viabilidade e inativação do *T. cruzi* em alimentos;

Implementação da vigilância da qualidade da água para consumo humano nos municípios situados na região de risco;

;Avaliação da viabilidade da criação de entrepostos de recebimento, higienização e empacotamento do açaí para distribuição e comercialização para os batedores urbanos;

Avaliação da efetividade do congelamento e identificação de protocolos eficientes de tratamento térmico, para eliminação do *T. cruzi* no suco de açaí pela Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP) e Universidade Federal do Pará (UFPA);

Realização do cadastramento e licenciamento pelos órgãos de vigilância sanitária estaduais e municipais dos estabelecimentos que realizam atividades de processamento de açaí na Região Norte e capacitação dos manipuladores em Boas Práticas;

Avaliação de métodos para detecção, contagem e avaliação da viabilidade do *T. cruzi* em alimentos envolvidos na transmissão de DCA e para tratamento químico visando à eliminação do parasito, por meio de fomento a pesquisa;

Adoção de Boas Práticas Agrícolas pelos extrativistas e produtores, para proteger o açaí da contaminação durante a produção primária;

mento de ações de educação, capacitação e mobilização social com base no conhecimento da realidade local, respeitando-se a viabilidade econômica das medidas propostas e envolvendo atores governamentais e sociais.

4. Ações da Vigilância Sanitária

Em setembro de 2007, foi promovido pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) reunião com os representantes dos órgãos de vigilância sanitária estaduais da Região Norte e outros especialistas, para elaboração do Plano de Ação (anexo 1), onde se identifica a ação que deve ser adotada (na coluna "O que?"), os órgãos que deveriam estar envolvidos (na coluna "Quem?") e a urgência de cada ação, definido as prioridades de 1 a 3, sendo a prioridade 1 a mais urgente.

Em 2008, os serviços de vigilância darão continuidade à realização das ações planejadas, centrando esforços na capacitação do SNVS, da população e dos batedores de açaí (anexo 2).

Anexo 1

Plano de Ação para Melhoria da Qualidade Higiênico-Sanitária do Açaí	
O QUE?	QUEM?
PRIORIDADES 1	
Estruturar o Programa de Doença de Chagas nas Secretarias de Saúde.	Coordenador: Vigilância Epidemiológica. Demais envolvidos: Entomologia, Lacen, Vigilância Ambiental, VISA, Rede de Assistência.
Capacitar técnicos em microscopia para identificação do <i>Trypanosoma cruzi</i> .	Coordenador: Lacen Demais envolvidos: Vigilância Epidemiológica, microscopistas.
Estimular ações conjuntas entre VISA, VE, Vigilância Ambiental, Lacens e Instituições de Pesquisa.	Coordenador: Vigilância em Saúde ou qualquer uma das outras vigilâncias, de acordo com a estruturação do Estado.
Elaborar material didático sobre o controle sanitário em todas as etapas da cadeia produtiva de alimentos (do campo à mesa).	Coordenador: Todos os órgãos governamentais, de acordo com as competências (o conteúdo deverá ser revisado em conjunto).
Realizar o cadastramento dos batedores artesanais de açaí e o controle dos fornecedores.	Coordenador: VISA Municipal. Demais envolvidos: Emater, Secretaria de Agricultura e VISA Estadual.
Investir no desenvolvimento de estudos para aplicação do branqueamento no processamento de açaí.	Coordenador: Comunidade científica (universidades, inst. de pesquisa). Demais envolvidos: Embrapa.
Estudar os aspectos econômicos, sociais, culturais e tecnológicos da cadeia produtiva em cada região (cultivo e processamento).	Coordenador: Secretaria de Agricultura. Demais envolvidos: VISA.

Estabelecer e formalizar as atribuições dos parceiros governamentais.	Coordenador: VISA estadual Demais envolvidos: Ministério Público.
Buscar parcerias com outras instituições e órgãos (setor produtivo, academia, Secretaria de Agricultura, Emater, Sebrae, Senai, etc.).	Coordenador: VISA estadual. Demais envolvidos: Ministério Público.
Promover a inspeção sanitária sistemática dos batedores de açaí e das indústrias de açaí.	Coordenador: VISA estadual. Demais envolvidos: VISA municipal, Secretaria de Agricultura, Agência de Defesa Agropecuária Estadual e MAPA.
Estabelecer estratégias para realizar Comunicação de Risco	Coordenador: Vigilância em Saúde ou qualquer uma das outras vigilâncias, de acordo com a estruturação do Estado. Demais envolvidos: assessoria de comunicação e de imprensa.
Elaborar Plano de Contingência para enfrentamento de surtos e outras emergências.	Coordenador: Vigilância Epidemiológica. Demais envolvidos: VISA, Lacen, órgãos de assistência, assessoria de imprensa.
PRIORIDADES 2:	
Incentivar e fomentar a produção científica.	Coordenador: Universidades. Demais envolvidos: CAPES, CNPq, MS e órgãos de amparo à pesquisa.
Capacitar manipuladores (batedores amassadeiras de açaí).	Coordenador: VISA estadual. Demais envolvidos: Anvisa, Programa Alimento Seguro (PAS), VISA Municipal.
Desenvolver ações de educação à população.	Coordenador: VISA estadual. Demais envolvidos: VE, núcleos de educação em saúde, universidades, Secretaria de Educação, Conselhos de Saúde, Emater, VISA Municipal.
Incluir o açaí no Programa Estadual de Monitoramento de Alimentos.	Coordenador: VISA estadual. Demais envolvidos: Anvisa, Lacen, VISA Municipal.
Estabelecer uma lista de pontos focais das diversas áreas envolvidos, com telefone, e-mail e celular.	Coordenador: VE/SVS
PRIORIDADES 3:	
Buscar possibilidades de financiamento aos produtores para que possam plantar palmeiras melhoradas geneticamente pela Embrapa.	Coordenador: Ministério do Desenvolvimento Agrário (MDA). Demais envolvidos: Emater, Secretaria de Produção Estadual, órgãos de fomento.

Melhorar a qualidade da matéria-prima por meio da implantação das Boas Práticas Agrícolas (capacitação dos produtores primários).	Coordenador: Emater. Demais envolvidos: MAPA, Secretaria de Agricultura Estadual, Secretaria de Produção Estadual, órgãos de fomento.
Propiciar assistência técnica aos produtores primários.	Coordenador: Emater. Demais envolvidos: Secretaria de Agricultura.
Desenvolver Análise de Risco sobre o açaí.	Coordenador: Anvisa. Demais envolvidos: Grupo Técnico do Codex Alimentarius sobre Higiene dos Alimentos (GTFH), Câmara Técnica de Alimentos (CTA).
Avaliar a criação dos entrepostos (centralizar a recepção dos frutos).	Coordenador: MAPA. Demais envolvidos: Secretaria de Agricultura Estadual.
“Qualificar no mercado o produto açaí com vistas à certificação”.	Coordenador: MAPA. Demais envolvidos: Min. da Indústria e Comércio Exterior, Casa Civil.
Incentivar a criação de redes de comunicação de surtos pelas regionais e municípios.	Coordenador: VISA estadual. Demais envolvidos: VISA Regional e Municipal.
PRIORIDADE 1, 2 e 3:	
Elaborar um diagnóstico do produto açaí com informações disponíveis sobre produção e mercado.	Coordenador: Secretaria de Agricultura Estadual. Demais envolvidos: VISA Estadual, MAPA e IBGE.

Anexo 2

Recomendações aos Processadores de Açaí:

Colheita:

Retirar galhos, troncos e demais folhagens que possam contaminar o cacho de açaí com insetos e outros animais.

O açaí não deve ser disposto diretamente no chão.

Debulha:

Utilizar lona ou saco plástico de cor clara quando estiver debulhando os frutos, para permitir a visualização de contaminantes.

Retirar todas as sujeiras e os insetos encontrados nos frutos.

Armazenamento:

Os frutos e outros produtos necessários ao processamento do açaí devem ser armazenados em recipientes e ou sobre paletes, estrados, prateleiras, confeccionados de material liso, resistente, impermeável e lavável, conservados, limpos e protegidos de contaminantes e do acesso de vetores e pragas (como, produtos saneanter, água da chuva, insetos, animais domésticos e silvestres). Não devem ser armazenados em contato direto com o piso.

O local de armazenamento deve ser protegido, limpo e organizado, sem a presença de materiais em desuso, para evitar criadouro de insetos.

Transporte:

Os veículos devem estar limpos, dotados de cobertura para proteção da carga e não devem transportar animais, produtos saneanter, produtos tóxicos ou outros contaminantes (como combustível, agroquímicos, adubos, dentre outros).

Os veículos devem manter a temperatura de conservação de alimentos processados conforme recomendado pelo fabricante.

Os alimentos processados devem estar identificados com o nome, o local de origem, os dados do processador e data do processamento.

Processamento do açaí:

Os processadores (indústrias ou batedores) devem adquirir frutos somente de fornecedores previamente cadastrados. Os cadastros devem conter, no mínimo, nome e endereço do fornecedor e identificação do local de origem da matéria prima para facilitar o rastreamento.

O recebimento dos frutos para processamento deve ser realizado em local protegido, limpo, livre de objetos em desuso e estranhos ao ambiente.

Os frutos devem ser avaliados no ato de sua aquisição e na recepção para verificar as condições higiênico-sanitárias, a presença de vetores e pragas e ou de seus vestígios, bem como de materiais contaminantes. Frutos em condições insatisfatórias devem ser rejeitados.

O local de processamento deve ser protegido, para evitar o acesso de vetores e pragas.

O local de processamento deve ser limpo quantas vezes forem necessárias ao longo do trabalho e após o término das atividades.

A fonte de iluminação deve estar instalada distante dos equipamentos de extração do suco de açaí, para evitar a contaminação accidental por vetores.

Os utensílios e as superfícies dos equipamentos e dos móveis que entram em contato com o açaí

devem ser de material liso, impermeável, lavável, de fácil limpeza e resistentes à corrosão. Devem estar em adequado estado de funcionamento, conservados e limpos para serem utilizados. Devem ser limpos e protegidos após o uso, a fim de minimizar a contaminação dos alimentos e bebidas.

Os equipamentos de extração do suco de açaí devem dispor de meios de proteção que evitem o acesso de vetores e pragas, quando aplicável. Quando do desuso, os equipamentos devem estar protegidos.

Os frutos devem ser selecionados para retirada de unidades deterioradas, vetores, pragas, sujidades e outras matérias estranhas, antes do processamento.

Os frutos devem ser lavados e desinfetados antes do preparo. Antes da utilização das polpas industrializadas, deve-se efetuar a limpeza das embalagens.

O suco de açaí pronto para o consumo deve ser protegido de contaminações, inclusive por vetores, pragas e animais domésticos.

A água utilizada no preparo do suco de açaí deve ser potável. Onde não há acesso Água corrente, essa deve ser transportada e armazenada em recipiente apropriado, de fácil limpeza e fechado. O suprimento de água deve ser suficiente para atender às necessidades da manipulação. A água não deve ser reutilizada.

O gelo utilizado no preparo dos alimentos e bebidas deve ser fabricado com água potável e em condições higiênico-sanitárias satisfatórias. Deve ser transportado e armazenado de forma a evitar a sua contaminação. Os utensílios utilizados para o consumo de açaí devem estar limpos e armazenados em local protegido. Nas unidades de comercialização de alimentos que não dispõem de água corrente, os utensílios devem ser descartáveis.

Os resíduos devem ser freqüentemente coletados e estocados em lixeiras com tampas, e quando aplicável em área específica para esse fim, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas.

Os ornamentos e as plantas localizados na área de consumo não devem constituir fonte de contaminação para os alimentos e bebidas prontos para consumo.

Higiene Pessoal dos Manipuladores de Alimentos:

Os manipuladores devem:

Ter asseio pessoal, não usar adornos, usar cabelos presos e protegidos, utilizar vestimenta apropriada, conservada e limpa.

Lavar cuidadosamente as mãos sempre que se fizer necessário.

Ter hábitos higiênicos para não contaminar o alimento durante o preparo.

Os manipuladores de alimentos devem ser capacitados em higiene pessoal, manipulação higiênica dos alimentos e doenças transmitidas por alimentos.

5. Referência Bibliográfica:

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Manual de Doença de Chagas Aguda. 2004. Disponível em http://portal.saude.gov.br/portal/arquivos/pdf/manual_chagas.pdf.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução - RDC Anvisa nº 218, de 29 de julho de 2005. Regulamento Técnico de Procedimentos Higiênico-Sanitários Manipulação de Alimentos e Bebidas Preparados com Vegetais. Disponível em <http://e-legis.anvisa.gov.br/leisref/public/showAct.php?id=18094&word=>.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde, Departamento de Vigilância Epidemiológica. Nota Técnica Doença de Chagas Aguda por transmissão oral. 2007. Disponível em http://portal.saude.gov.br/portal/saude/visualizar_texto.cfm?idtxt=27898.

BRASIL. Ministério da Saúde. Fundação Oswaldo Cruz. Programa Integrado de Doença de Chagas da Fiocruz (PIDC). 2007. Disponível em <http://www.fiocruz.br/chagas/cgi/cgilua.exe/sys/start.htm?sid=10>.

PEREZ-GUTIERREZ, Enrique; AGRELO, Roberto Salvatella; FIGUEROA, Ruben. Consulta técnica em epidemiologia, prevenção e manejo da transmissão da Doença de Chagas como doença transmitida por alimentos. 2006. Rev. Soc. Bras. Med. Trop., 39(5), 512-514. Disponível em <http://www.scielo.br/pdf/rsbmt/v39n5/a20v39n5.pdf>.

TATTO, Erica; SILVA, Alexandre M. Surto de Doença de Chagas Aguda Relacionada à Ingestão de Caldo de Cana Santa Catarina. In: Reunião Nacional para Constituição do Consenso Brasileiro sobre a Doença de Chagas, 2005, Brasília.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO

GABINETE DO MINISTRO

INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 01, DE 7 DE JANEIRO DE 2000

O MINISTRO DE ESTADO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe confere o art. 87, inciso II, da Constituição, tendo em vista o disposto nos incisos I, alínea "a" e II do art. 159 e arts. 40 e 41 do Regulamento da Lei nº 8.918, de 14 julho de 1994,

aprovado pelo Decreto nº 2.314, de 4 de setembro de 1997, e o que consta do Processo nº 21000.000573/99-26, resolve:

Art.1º- Aprovar o Regulamento Técnico Geral para fixação dos Padrões de Identidade e Qualidade para polpa de fruta conforme consta do Anexo I desta Instrução Normativa.

Art.2º- Aprovar os Regulamentos Técnicos para Fixação dos Padrões de Identidade e Qualidade para polpa das seguintes frutas: acerola, cacau, cupuaçu, graviola, açaí, maracujá, caju, manga, goiaba, pitanga, uva, mamão, cajá, melão, mangaba, e para suco das seguintes frutas: maracujá, caju, caju alto teor de polpa, caju clarificado ou cajuína, abacaxi, uva, pêra, maçã, limão, lima ácida e laranja, conforme consta do Anexo II desta Instrução Normativa.

Art. 3º- Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação, revogada a [Instrução Normativa nº 12, de 10 setembro de 1999.](#)

MARCUS VINICIUS PRATINI DE MORAES

ANEXO I

REGULAMENTO TÉCNICO GERAL PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA POLPA DE FRUTA.

1. OBJETIVO

A presente Norma tem o objetivo estabelecer os padrões de identidade e as características mínimas de qualidade gerais a que deverá observar o produto "polpa de fruta", destinado ao consumo como bebida. Esta norma não se aplica à polpa de fruta destinada para outros fins.

2. DEFINIÇÃO

2.1. Polpa de fruta é o produto não fermentado, não concentrado, não diluído, obtido de frutos polposos, através de processo tecnológico adequado, com um teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto.

2.2. O teor mínimo de Sólidos totais será estabelecido para cada polpa de fruta específica.

3. DESIGNAÇÃO

3.1. Polpa de fruta simples: são aquelas polpas definidas no item 2.1. originadas de uma única fruta.

3.2. Polpa de fruta mista: são aquelas polpas definidas no item 2.1. originadas de duas ou mais frutas.

3.3. A polpa de fruta será designada de acordo com o fruto que lhe deu origem.

No caso da polpa de fruta simples a designação "simples", no rótulo, será opcional.

No caso da polpa de fruta mista, os nomes das frutas deverão ser declarados na mesma dimensão da designação "polpa mista".

3.4. Na polpa de fruta mista o percentual mínimo de cada polpa que compõe o produto deverá ser declarado no rótulo.

4. COMPOSIÇÃO

A polpa de fruta será obtida de frutas frescas, sãs e maduras com características físicas, químicas e organolépticas do fruto.

5. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROSCÓPICAS E ORGANOLÉPTICAS

5.1. As características físicas, químicas e organolépticas deverão ser as provenientes do fruto de sua origem, observando-se os limites mínimos e máximos fixados para cada polpa de fruta, previstos nas normas específicas.

5.2. As características físicas, químicas e organolépticas da polpa mista deverão manter a mesma relação de proporcionalidade com as quantidades de cada polpa que compõe o produto.

5.3. A polpa de fruta não deverá conter terra, sujidade, parasitas, fragmentos de insetos e pedaços das partes não comestíveis da fruta e da planta.

5.4. Os limites de tolerância relacionados com às características microscópicas das polpas, serão definidos em atos complementares.

5.5. A polpa de fruta não deverá ter suas características físicas, químicas e organolépticas alteradas pelos equipamentos, utensílios, recipientes e embalagens utilizados durante o seu processamento e comercialização.

6. ADITIVOS

6.1. A polpa de fruta destinada à industrialização de outras bebidas e não destinado ao consumo direto poderá ser adicionada de aditivos químicos previstos para a bebida a que se destina.

6.2. Na polpa de fruta poderá ser adicionado de acidulantes como regulador de acidez, conservadores químicos e corantes naturais, nos mesmos limites estabelecidos para sucos de frutas, ressalvados os casos específicos.

7. RESÍDUOS E CONTAMINANTES

7.1. Resíduos de agrotóxicos e outros agentes utilizados no tratamento deverão observar os limites estabelecidos em legislação específica.

7.2. Contaminantes inorgânicos deverão observar os limites estabelecidos em legislação específica.

8. HIGIENE

8.1. A polpa de fruta deverá observar os limites máximos microbiológicos abaixo fixados:

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

- Coliforme fecal: máximo 1 / g - *Salmonella*: ausente em 25 g 8.2. Os limites acima poderão ser alterados nas normas específicas de cada tipo de polpa de fruta, conforme as suas características peculiares.

9. PESOS E MEDIDAS

Deverão observar a legislação específica.

10. ROTULAGEM

10.1. Deverá observar a legislação sobre rotulagem de bebidas.

10.2. O rótulo da polpa de fruta não poderá apresentar desenhos ou figuras de outros tipos de frutos, não presentes na composição da polpa.

10.3. A polpa de fruta não adicionada de conservadores químicos poderão trazer em seu rótulo a expressão: "sem conservador químico".

11. AMOSTRAGEM E MÉTODOS DE ANÁLISE

Os métodos de amostragem e métodos de análise são aqueles aprovados em legislação específica.

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

12.1. A presente norma aplica-se, no que couber, às polpas de hortaliças e de outros vegetais.

12.2. Os casos omissos serão resolvidos por Atos Administrativos da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura e do Abastecimento.

ANEXO II

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA POLPA DE ACEROLA.

1. DEFINIÇÃO

Polpa ou purê de acerola é o produto não fermentado e não diluído, obtido da parte comestível da acerola (*Malpighia*, spp.) através de processo tecnológico adequado, com teor mínimo de sólidos totais.

2. COMPOSIÇÃO

A polpa ou purê de acerola deverá obedecer às características e composição abaixo:

Cor: variando de amarelo ao vermelho Sabor: ácido Aroma: próprio

	Mínimo	Máximo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	5,5	-
PH	2,80	-
Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,80	-
Ácido ascórbico (mg/100mg)	800,00	-
Açúcares totais naturais da acerola (g/100g)	4,00	9,50
Sólidos totais (g/100g)	6,50	-

3. ADITIVO

Na polpa de acerola poderá ser adicionado corantes naturais para correção da cor.

4. A polpa de acerola deverá obedecer aos Padrões de Identidade e Qualidade fixados para polpa de fruta.

ANEXO III

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA POLPA DE CACAU

1. DEFINIÇÃO

Polpa ou purê de cacau é o produto não fermentado e não diluído, obtido da parte comestível do cacau (*Teobroma cacao*), exceto sementes, através de processo tecnológico adequado, com teor mínimo de sólidos totais.

2. COMPOSIÇÃO

A polpa ou purê de cacau deverá obedecer às características e composição abaixo:

Cor: branco ao marfim Sabor: levemente ácido Aroma: próprio

	Mínimo	Máximo
Sólidos solúveis em ° Brix, a 20° C	14,00	-
PH	3,40	-
Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,75	-
Açúcares totais naturais do cacau (g/100g)	10,00	19,00
Sólidos totais (g/ 100g)	16,00	-

3. A polpa de cacau deverá obedecer aos Padrões Gerais de Identidade e Qualidade fixados para polpa de fruta.

ANEXO IV

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA POLPA DE CUPUAÇU.

1. DEFINIÇÃO

Polpa ou purê de cupuaçu é o produto não fermentado e não diluído, obtido da parte comestível do cupuaçu (*Theobroma grandiflorum*), exceto semente, através de processo tecnológico adequado, com teor mínimo de sólidos totais.

2. COMPOSIÇÃO

A polpa ou purê de cupuaçu deverá obedecer às características e composição abaixo:

Cor: branco e branco amarelado Sabor: levemente ácido Aroma: próprio

	Mínimo	Máximo
Sólidos solúveis em ° Brix, a 20° C	9,00	-
PH	2,60	-
Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	1,50	-
Ácido ascórbico (mg/100mg)	18,00	-
Açúcares totais naturais do cupuaçú (g/100g)	6,00	-
Sólidos totais (g/ 100g)	12,00	-

3. A polpa de cupuaçu deverá obedecer aos Padrões de Identidade e Qualidade fixados para polpa de fruta.

ANEXO V

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA POLPA DE GRAVIOLA.

1. DEFINIÇÃO

Polpa ou purê de graviola é o produto não fermentado e não diluído, obtido da parte comestível da graviola (*Annona muricata*), através de processo tecnológico adequado, com teor mínimo de sólidos totais.

2. COMPOSIÇÃO

A polpa ou purê de graviola deverá obedecer às características e composição abaixo:

Cor: variando branco ao marfim Sabor: ácido Aroma: próprio

	Mínimo	Máximo
Sólidos solúveis em ° Brix, a 20° C	9,00	-
PH	3,50	-
Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,60	-
Ácido ascórbico (mg/100mg)	10,00	-
Açúcares totais naturais da graviola (g/100g)	6,50	17,00
Sólidos totais (g/100g)	12,00	-

3. A polpa de graviola deverá obedecer aos Padrões de Identidade e Qualidade fixados para polpa de fruta.

ANEXO VI

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA POLPA DE AÇAÍ.

1. OBJETIVO:

A presente norma tem como objetivo estabelecer os padrões de identidade e qualidade mínimos que deverão obedecer a polpa de açaí e o açaí, destinados ao consumo como bebida. Esta norma não se aplica à polpa de açaí destinada para outros fins.

2. DEFINIÇÃO:

Polpa de açaí e o açaí são produtos extraídos da parte comestível do fruto do açaizeiro (*Euterpe oleracea*, Mart.) após amolecimento através de processos tecnológicos adequados.

3. CLASSIFICAÇÃO:

De acordo com a adição ou não de água e seus quantitativos, o produto será classificado em:

3.1. 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.

3.2. 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.

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

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

4. INGREDIENTES BÁSICOS:

A polpa de açaí e o açaí serão obtidos 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.

5. INGREDIENTES OPCIONAIS:

5.1. Água - A água usada para a extração da polpa deverá ser água potável obedecendo aos padrões de potabilidade estabelecidos em legislação específica.

5.2. Acidulante No

caso do açaí pasteurizado e mantido à temperatura ambiente, será permitido a adição de ácido cítrico, de acordo com as Boas Práticas de Fabricação (BPF).

6. COMPOSIÇÃO:

A polpa de açaí e o açaí deverão ter suas composições de acordo com as características do fruto que lhe deu origem, não devendo apresentar alterações, mistura com outros frutos de espécie diferente e práticas consideradas ilícitas.

6.2. A polpa de açaí deverá obedecer às seguintes características físicas, químicas e organolépticas:

6.2.1. Físicas e Químicas

	Mínimo	Máximo
Sólidos totais (g/100g)	40,0	60,0
Proteína (g/100gms)	5,0	-
Lipídios totais (g/100gms)	20,0	-
Carboidratos totais (g/100gms)	51,00	-
Obs.: gms = gramas de matéria		

SECA

6.2.2. Organolépticas 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 próprio para polpa de açaí verde Sabor: não adocicado e não azedo Cheiro: característico 6.3. O açaí (grosso, médio e fino) deverá obedecer às seguintes características físicas, químicas e organolépticas:

6.3.1. Físicas e químicas

	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/100gms)	20,0	60,0
Proteínas (g/100gms)	60,0	-
Açúcares totais (g/100gms)	-	40,0
Obs.: gms = gramas de matéria seca		

6.3.2. Organolépticas.

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 Cheiro: característico 6.4. A polpa de açaí e o açaí poderão conter parte não comestível do fruto, dentro dos limites que não alterem a qualidade e as características organolépticas do produto e do "grau teste" das partículas não comestíveis que devem ser igual ou inferior a (seis décimos) de milímetros.

6.4.1 A polpa de açaí e o açaí deverão observar às demais características físicas, químicas, microscópicas, microbiológicas e organolépticas fixadas nos Padrões de Identidade e Qualidade para polpa de fruta em geral.

7. ADITIVOS

7.1. A polpa de açaí e o açaí destinados ao consumo direto em embalagem comercial de no máximo um quilo deverão ser conservados através de processo físico, proibido o uso de conservantes químicos ou de corantes, com exceção do corante obtido do próprio fruto do açaí.

8. ROTULAGEM

8.1. Deverão ser obedecidas as normas de rotulagem estabelecidas na legislação sobre bebidas.

8.2. A classificação do açaí, prevista no item 3 dessa norma, deverá ser declarada no rótulo principal da polpa de açaí integral e do açaí, de forma legível e visível, em dimensões gráficas não inferiores à denominação do produto.

9. AMOSTRAGEM E MÉTODOS DE ANÁLISE

9.1. Os métodos oficiais de amostragem são aqueles estabelecidos pelo Ministério da Agricultura e do Abastecimento.

9.2. Os métodos oficiais de análise são aqueles estabelecidos pelo Ministério da Agricultura e do Abastecimento.

10. DISPOSIÇÕES GERAIS

Os casos omissos serão resolvidos por Atos Administrativos da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura e do Abastecimento.

ANEXO VII

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA POLPA DE MARACUJÁ.

1. DEFINIÇÃO

Polpa de maracujá é o produto não fermentado e não diluído, obtido da parte comestível do maracujá (*Passiflora*,spp.), através de processo tecnológico adequado, com teor mínimo de sólidos totais.

2. COMPOSIÇÃO

A polpa de maracujá deverá obedecer às características e composição abaixo:

Cor: de amarelo a alaranjado Sabor: ácido Aroma: próprio

	Mínimo	Máximo
Sólidos solúveis em ° Brix, a 20° C	11,0	-
PH	2,7	3,8
Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	2,50	-
Açúcares totais naturais do maracujá (g/100g)	-	18,00
Sólidos totais (g/ 100g)	11,0	-

3. A polpa de maracujá deverá obedecer aos Padrões de Identidade e Qualidade fixados para polpa de fruta.

ANEXO VIII

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA POLPA DE CAJU.

1. DEFINIÇÃO

Polpa de caju é o produto não fermentado e não diluído, obtido da parte comestível do pendúnculo do caju (*Anacardium occidentale*, L.), através de processo tecnológico adequado, com teor mínimo de sólidos totais.

2. COMPOSIÇÃO

A polpa de caju deverá obedecer às características e composição abaixo:

Cor: variando do branco ao amarelado Sabor: próprio, levemente ácido e adstringente, Aroma: próprio

	Mínimo	Máximo
Sólidos solúveis em ° Brix, a 20° C	10,0	-
PH		4,6
Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,30	-
Ácido ascórbico (mg/100mg)	80,00	-
Açúcares totais naturais d cajú (g/100g)		15,0
Sólidos totais (g/ 100g)	10,50	-

3. A polpa de caju deverá obedecer aos Padrões de Identidade e Qualidade fixados para polpa de fruta.

ANEXO IX

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA POLPA DE MANGA.

1. DEFINIÇÃO Polpa ou purê de manga é o produto não fermentado e não diluído, obtido da parte comestível da manga (*Mangifera indica*, L..), através de processo tecnológico adequado, com teor mínimo de sólidos totais.

2. COMPOSIÇÃO

A polpa ou purê de manga deverá obedecer às características e composição abaixo:

Cor: amarelo Sabor: doce, levemente ácido, próprio Aroma: próprio

	Mínimo	Máximo
Sólidos solúveis em ° Brix, a 20° C	11,00	
PH	3,3	4,5
Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,32	-
Açúcares totais naturais da manga (g/100g)	-	17,00
Sólidos totais (g/ 100g)	14,00	-

3. A polpa de manga deverá obedecer aos Padrões de Identidade e Qualidade fixados para polpa de fruta.

ANEXO X

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA POLPA DE GOIABA

1. DEFINIÇÃO

Polpa ou purê de goiaba é o produto não fermentado e não diluído, obtido da parte comestível da goiaba (*Psidium guajava*, L..), através de processo tecnológico adequado, com teor mínimo de sólidos totais.

2. COMPOSIÇÃO

A polpa ou purê de goiaba deverá obedecer às características e composição abaixo:

Cor: variável de branco a vermelho Sabor: levemente ácido, próprio Aroma: próprio

	Mínimo	Máximo
Sólidos solúveis em ° Brix, a 20° C	7,00	-
PH	3,5	4,2
Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,40	-
Ácido ascórbico (mg/100mg)	40,00	-
Açúcares totais naturais da goiaba (g/100g)		15,00
Sólidos totais (g/ 100g)	9,00	-

3. A polpa de goiaba deverá obedecer aos Padrões de Identidade e Qualidade fixados para polpa de fruta.

ANEXO XI

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA POLPA DE PITANGA.

1. DEFINIÇÃO

Polpa ou purê de pitanga é o produto não fermentado e não diluído, obtido da parte comestível da pitanga (*Eugenia spp.*, L..), através de processo tecnológico adequado, com teor mínimo de sólidos totais.

2. COMPOSIÇÃO

A polpa ou purê de pitanga deverá obedecer às características e composição abaixo:

Cor: vermelho Sabor: ácido, próprio Aroma: próprio

	Mínimo	Máximo
Sólidos solúveis em ° Brix, a 20° C	6,00	-
PH	2,5	3,4
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	-

3. A polpa de pitanga deverá obedecer aos Padrões de Identidade e Qualidade fixados para polpa de fruta.

ANEXO XII

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA POLPA DE UVA

1. DEFINIÇÃO

Polpa de uva é o produto não fermentado e não diluído, obtido da parte comestível da uva (*Vitis spp.*), através de processo tecnológico adequado, com teor mínimo de sólidos totais.

2. COMPOSIÇÃO

A polpa de uva deverá obedecer às características e composição abaixo:

Cor: vinho, rosado ou translúcido (branco) Sabor: próprio Aroma: próprio

	Mínimo	Máximo
Sólidos solúveis em ° Brix, a 20° C	14,00	-
PH	2,9	-
Acidez total expressa em ácido tartárico (g/100g)	0,41	-
Açúcares totais naturais da uva (g/100g)		20,00
Sólidos totais (g/100g)	15,00	-

3. A polpa de uva deverá obedecer aos Padrões de Identidade e Qualidade fixados para polpa de fruta.

ANEXO XIII

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA POLPA DE MAMÃO.

1. DEFINIÇÃO

Polpa ou purê de mamão é o produto não fermentado e não diluído, obtido da parte comestível do mamão (*Carica papaya, L.*), através de processo tecnológico adequado, com teor mínimo de sólidos totais.

2. COMPOSIÇÃO

A polpa ou purê de mamão deverá obedecer às características e composição abaixo:

Cor: amarelo ao vermelho Sabor: próprio Aroma: próprio

	Mínimo	Máximo
Sólidos solúveis em ° Brix, a 20° C	10,00	-

PH	4,00	-
Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,17	-
Açúcares totais naturais do mamão (g/100g)	-	14,00
Sólidos totais (g/100g)	10,5	-

3. A polpa de mamão deverá obedecer aos Padrões de Identidade e Qualidade fixados para polpa de fruta.

ANEXO XIV

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA POLPA DE CAJÁ.

1. DEFINIÇÃO

Polpa ou purê de cajá é o produto não fermentado e não diluído, obtido da parte comestível do cajá (*Spodias lutea*, L.), através de processo tecnológico adequados, com teor mínimo de sólidos totais.

2. COMPOSIÇÃO

A polpa ou purê de cajá deverá obedecer às características e composição abaixo:

Cor: amarelo Sabor: ácido Aroma: próprio

	Mínimo	Máximo
Sólidos solúveis em ° Brix, a 20° C	9,00	-
PH	2,2	-
Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,90	-
Açúcares totais naturais do cajá (g/100g)	-	12,00
Sólidos totais (g/100g)	9,50	-

3. A polpa de cajá deverá obedecer os Padrões de Identidade e Qualidade para polpa de fruta.

ANEXO XV

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA POLPA DE MELÃO.

1. DEFINIÇÃO

Polpa de melão é o produto não fermentado e não diluído, obtido da parte comestível do melão (*Cucumis melo*, L.), através de processo tecnológico adequado, com teor mínimo de sólidos totais.

2. COMPOSIÇÃO

A polpa de melão deverá obedecer às características e composição abaixo:

Cor: variando de branco ao amarelado Sabor: ácido Aroma: próprio

	Mínimo	Máximo
Sólidos solúveis em ° Brix, a 20° C	7,00	-
PH	4,5	-
Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,14	-
Açúcares totais naturais da melão (g/100g)	-	12,00
Sólidos totais (g/ 100g)	7,50	-

3. A polpa de melão deverá obedecer aos Padrões de Identidade e Qualidade fixados para polpa de fruta.

ANEXO XVI

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÓES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA POLPA DE MANGABA.

1. DEFINIÇÃO

Polpa ou purê de mangaba é o produto não fermentado e não diluído, obtido da parte comestível da mangaba (*Hancornia speciosa*), através de processo tecnológico adequado.

2. COMPOSIÇÃO

A polpa ou purê de mangaba deverá obedecer às características e composição abaixo:

Cor: creme ao amarelo Sabor: ácido Aroma: próprio

	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 naturais da mangaba (g/100g)	-	10,00
Sólidos totais (g/ 100g)	8,50	-

3. A polpa de mangaba deverá obedecer os Padrões de Identidade e Qualidade fixados para polpa de fruta.

ANEXO XVII

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUCO DE MARACUJÁ.

1. DEFINIÇÃO:

Suco de maracujá é a bebida não fermentada e não diluída, obtida da parte comestível do maracujá (*Passiflora spp.*), através de processo tecnológico adequado.

2. COMPOSIÇÃO

O suco de maracujá deverá obedecer às características e composição abaixo:

Cor: de amarela a alaranjado Sabor: próprio e ácido Aroma: próprio

	Mínimo	Máximo
Sólidos solúveis em ° Brix, a 20° C	11,0	-
Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	2,50	-
Açúcares totais naturais do maracujá (g/100g)	-	18,00

3. O suco de maracujá deverá obedecer os Padrões de Identidade e Qualidade fixados para suco de fruta.

ANEXO XVIII

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUCO DE CAJU

1. DEFINIÇÃO

Suco de caju integral é a bebida não fermentada e não diluída, obtida da parte comestível do pedúnculo do caju (*Anacardium occidentale*, L.), através de processo tecnológico adequado.

2. COMPOSIÇÃO

O Suco de caju integral deverá obedecer às características e composição abaixo:

Cor: variando do branco ao amarelado, Sabor: próprio, levemente ácido e adstringente Aroma: próprio

	Mínimo	Máximo
Sólidos solúveis em ° Brix, a 20° C	10,00	-
Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,30	-
Ácido ascórbico (mg/100mg)	80,00	-
Açúcares totais naturais do cajú (g/100g)	-	15,00

3. O suco de caju integral deverá obedecer aos Padrões de Identidade e Qualidade fixados para suco de fruta.

ANEXO XIX

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUCO DE CAJU ALTO TEOR DE POLPA.

1. DEFINIÇÃO

Suco de caju alto teor de polpa é a bebida não fermentada e não diluída, obtida da parte comestível do peduncúlo do caju (*Anacardium occidentale*, L.), através de processo tecnológico adequado.

2. COMPOSIÇÃO

O Suco de caju alto teor de polpa deverá obedecer às características e composição abaixo:

Cor: variando de branco ao amarelado Sabor: próprio, levemente ácido e adstringente Aroma: próprio

	Mínimo	Máximo
Sólidos solúveis em ° Brix, a 20° C	10,00	-
Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,30	-
Ácido ascórbico (mg/100mg)	80,00	-
Açúcares totais naturais do cajú (g/100g)	-	15,00
Sólidos totais (g/100g)	10,5	-

3. O Suco de caju alto teor de polpa deverá obedecer aos Padrões de Identidade e Qualidade fixados para suco de fruta.

ANEXO XX

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUCO DE CAJU CLARIFICADO OU CAJUÍNA.

1. DEFINIÇÃO

Suco de caju clarificado é a bebida não fermentada e não diluída, obtida da parte comestível do pedúnculo do caju (*anacardium occidentale*, L.), através de processo tecnológico adequado.

2. COMPOSIÇÃO

O suco de caju clarificado deverá obedecer às características e composição abaixo:

Cor: variando do incolor ao amarelado translúcido Sabor: próprio, levemente ácido e adstringente

	Mínimo	Máximo
Sólidos solúveis em ° Brix, a 20° C	10,00	-
Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,25	-
Ácido ascórbico (mg/100mg)	60,00	-
Açúcares totais naturais do cajú (g/100g)	-	15,00

3. O suco de caju clarificado deverá ser submetido a um processo físico de clarificação, podendo ser utilizados coadjuvantes de tecnologia autorizados.

4. O suco de caju clarificado deverá obedecer aos Padrões de Identidade e Qualidade fixados para suco de fruta.

ANEXO XXI

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUCO DE ABACAXI.

1. DEFINIÇÃO

Suco de abacaxi é a bebida não fermentada e não diluída, obtida da parte comestível do abacaxi (*Ananas comosus*, L., Merril.), através de processo tecnológico adequado.

2. COMPOSIÇÃO

O suco de abacaxi deverá obedecer às características e composição abaixo:

Cor: variando do branco ao marfim Sabor: ácido, próprio Aroma: próprio

	Mínimo	Máximo
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

3. O suco de abacaxi deverá obedecer aos Padrões de Identidade e Qualidade fixados para suco de fruta.

ANEXO XXII

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUCO DE UVA.

1. DEFINIÇÃO

Suco de uva é bebida não fermentada e não diluída, obtida da parte comestível da uva (*Vitis ssp.*), através de processo tecnológico adequado.

2. COMPOSIÇÃO

O suco de uva deverá obedecer às características e composição abaixo:

Cor: vinho, rosado ou translúcido (branco) Sabor: próprio Aroma: próprio

	Mínimo	Máximo
Sólidos solúveis em ° Brix, a 20° C	14,00	-
Acidez total expressa em ácido tartárico (g/100g)	0,41	-
Açúcares totais naturais da uva (g/100g)	-	20,0
Sólidos insolúveis %v/v	-	5,00
Acidez volátil em ácido acético (g/100g)	-	0,050

3. O suco de uva deverá obedecer aos Padrões de Identidade e Qualidade, fixados para suco de fruta.

ANEXO XXIII

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUCO DE PÉRA

1. DEFINIÇÃO

Suco de pêra é bebida não fermentada e não diluída, obtida da parte comestível da pêra (*Pyrus communis*, L.), através de processo tecnológico adequado.

2. COMPOSIÇÃO

O suco de pêra deverá obedecer às características e composição abaixo:

Cor: branco translúcido

Sabor: próprio

Aroma: próprio

	Mínimo	Máximo
Sólidos solúveis em ° Brix, a 20° C	8,0	-
Acidez total expressa em ácido málico (g/100g)	0,15	-
Açúcares totais naturais da pêra (g/100g)	-	12,5

3. O suco de pêra deverá obedecer aos Padrões de Identidade e Qualidade, fixados para suco de fruta.

ANEXO XXIV

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUCO DE MAÇÃ

1. DEFINIÇÃO

Suco de maçã é bebida não fermentada e não diluída, obtida da parte comestível da maçã (*Pyrus malus*, L.), através de processo tecnológico adequado.

2. COMPOSIÇÃO

O suco de maçã deverá obedecer às características e composição abaixo:

Cor: branco a translúcido Sabor: próprio Aroma: próprio

	Mínimo	Máximo
Sólidos solúveis em ° Brix, a 20° C	10,5	-
Acidez total expressa em ácido málico (g/100g)	0,15	-
Açúcares totais naturais da maçã	-	13,5

(g/100g)		
Acidez volátil em ácido acético (g/100g) -		0,04

3. O suco de maçã deverá obedecer aos Padrões de Identidade e Qualidade, fixados para suco de fruta.

ANEXO XXV

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUCO DE LIMÃO

1. DEFINIÇÃO

Suco de limão é a bebida não fermentada e não diluída, obtida da parte comestível do limão (*Citrus limon*, L., Burn), através de processo tecnológico adequado.

2. COMPOSIÇÃO

O suco de limão deverá obedecer às características e composição abaixo:

Cor: translúcido (branco) a amarelado Sabor: próprio Aroma: próprio

	Mínimo	Máximo
Acidez titulável em ácido cítrico (g/100g)	5,00	-
Ácido ascórbico (mg/100mg)	20,0	-
Óleo essencial de limão %v/v	-	0,025

3. O suco de limão deverá obedecer aos Padrões de Identidade e Qualidade fixados para suco de fruta.

ANEXO XXVI

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUCO DE LIMA ÁCIDA

1. DEFINIÇÃO

Suco de lima ácida é a bebida não fermentada e não diluída, obtida da parte comestível da lima ácida (*Citrus aurantifolius*, L.) através de processo tecnológico adequado.

2. COMPOSIÇÃO

O suco de lima ácida deverá obedecer às características e composição abaixo:

Cor: translúcido (branco) a amarelado Sabor: próprio Aroma: próprio

	Mínimo	Máximo
Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	5,00	-
Ácido ascórbico (mg/100mg)	20,00	-
Óleo essencial de lima ácida %v/v	-	0,025

3. O suco de lima ácida deverá obedecer aos Padrões de Identidade e Qualidade fixados para suco de fruta.

ANEXO XXVII

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUCO DE LARANJA

1. DEFINIÇÃO

Suco de laranja é bebida não fermentada e não diluída, obtida da parte comestível da laranja (*Citrus sinensis*), através de processo tecnológico adequado.

2. COMPOSIÇÃO

O suco de laranja deverá obedecer às características e composição abaixo:

Cor: amarelo Sabor: próprio Aroma: próprio

	Mínimo	Máximo
Sólidos solúveis em ° Brix, a 20° C	10,5	-
Relação de sólidos solúveis em brix/acidez em g/100g de ácido cítrico anidro	7,0	-
Ácido ascórbico (mg/100mg)	25,00	-
Açúcares totais naturais da laranja (g/100g)	-	13,00
Óleo essencial de laranja %v/v	-	0,035

3. INGREDIENTES OPCIONAIS

3.1. Ao suco de laranja poderão ser incorporadas as células da própria fruta;

4. O suco de laranja deverá obedecer aos Padrões de Identidade e Qualidade fixados para suco de fruta.

D.O.U., 10/01/2000

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E DO ABASTECIMENTO

GABINETE DO MINISTRO

INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 12, DE 4 DE SETEMBRO DE 2003

O MINISTRO DE ESTADO, INTERINO, 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 art. 159, incisos I, alínea "a", e II, art. 40, parágrafos 6º, 7º e 8º, alterados pelo Decreto nº 3.510, de 16 de junho de 2000, e art. 43 do Regulamento da Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994, aprovado pelo Decreto nº 2.314, de 4 de setembro de 1997, e o que consta do Processo nº 21000.004236/99-16, resolve:

Art. 1º Aprovar o Regulamento Técnico para Fixação dos Padrões de Identidade e Qualidade Gerais para Suco Tropical; os Padrões de Identidade e Qualidade dos Sucos Tropicais de Abacaxi, Acerola, Cajá, Caju, Goiaba, Graviola, Mamão, Manga, Mangaba, Maracujá e Pitanga; e os Padrões de Identidade e Qualidade dos Néctares de Abacaxi, Acerola, Cajá, Caju, Goiaba, Graviola, Mamão, Manga, Maracujá, Pêssego e Pitanga, constantes dos Anexos I, II e III, respectivamente, desta Instrução Normativa.

Art. 2º Considerar como frutas polposas de origem tropical, na elaboração do Suco Tropical, as seguintes frutas: abacate, abacaxi, acerola, ata, abricó, açaí, abiu, banana, bacuri, cacau, caju, cajá, carambola, cupuaçu, goiaba, graviola, jenipapo, jaboticaba, jaca, jambo, mamão, mangaba, manga, maracujá, melão, murici, pinha, pitanga, pupunha, sapoti, serigüela, tamarindo, taperebá, tucumã e umbu.

Art. 3º O néctar cuja quantidade mínima de polpa de uma determinada fruta não tenha sido fixada em Regulamento Técnico específico deve conter no mínimo 30% (m/m) da respectiva polpa, ressalvado o caso de fruta com acidez ou conteúdo de polpa muito elevado ou sabor muito forte e, neste caso, o conteúdo de polpa não deve ser inferior a 20% (m/m).

Art. 4º As empresas do setor de sucos e néctares de frutas terão um prazo máximo de 180 (cento e oitenta) dias, para produzir e rotular seus produtos de acordo com a presente Instrução Normativa, a contar da data da publicação.

Art. 5º Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

JOSÉ AMAURI DIMARZIO

ANEXO I

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE GERAIS PARA SUCO TROPICAL

1. ALCANCE

1.1. Objetivo: estabelecer os Padrões de Identidade e Qualidade Gerais a que deve obedecer o Suco Tropical.

1.2. Âmbito de aplicação: o presente Regulamento Técnico aplica-se ao Suco Tropical definido no [Decreto nº 2.314, de 4 de setembro de 1997](#), com as alterações previstas no [Decreto nº 3.510, de 16 junho de 2000](#).

2. DESCRIÇÃO

2.1. Definição: Suco Tropical é o produto obtido pela dissolução, em água potável, da polpa da fruta polposa de origem tropical, por meio de processo tecnológico adequado, não fermentado, de cor, aroma e sabor característicos da fruta, submetido a tratamento que assegure sua conservação e apresentação até o momento do consumo.

2.2. Classificação: o Suco Tropical classifica-se em:

2.2.1. Suco Tropical;

2.2.2. Suco Tropical Misto.

2.3. Designação

2.3.1. Suco Tropical de (nome da fruta): é o produto definido no item 2.1.

2.3.2. Suco Tropical Misto de (nomes das frutas): é o produto definido no item 2.1., obtido de duas ou mais frutas. É opcional a designação: "Misto".

2.3.3. É vedada a designação de "Suco Tropical" ao suco que não necessite de água na sua elaboração e que não seja proveniente de fruta de origem tropical.

3. COMPOSIÇÃO E REQUISITOS

3.1. Composição

3.1.1. O Suco Tropical deve ser obtido de fruta fresca, sã e madura, e manter as características físicas, químicas e organolépticas da fruta.

3.1.2. O Suco Tropical deve ser obrigatoriamente elaborado com água potável, de acordo com os critérios de potabilidade estabelecidos na legislação específica.

3.1.3. A expressão "suco pronto para beber", ou expressões semelhantes, somente poderão ser declaradas no rótulo do Suco Tropical quando adicionado de açúcar.

3.1.4. O Suco Tropical, cuja quantidade mínima de polpa de uma determinada fruta não tenha sido fixada em Regulamento Técnico específico, deve conter um mínimo de 50% (m/m) da respectiva e polpa, ressalvado o caso de fruta com acidez alta ou conteúdo de polpa muito elevado ou sabor muito forte que, neste caso, o conteúdo de polpa não deve ser inferior a 35% (m/m).

3.2. Requisitos

3.2.1. As características físicas, químicas e organolépticas devem ser as provenientes da fruta de sua origem, observando-se os limites mínimos e máximos dos parâmetros fixados para o respectivo Suco Tropical, parâmetros estes previstos nos padrões de identidade e qualidade específicos para cada fruta.

3.2.2. As características físicas, químicas e organolépticas do Suco Tropical Misto devem manter a mesma proporcionalidade com as quantidades de cada polpa de fruta que o compõe.

3.2.3. O Suco Tropical deve ser conservado por meios físicos adequados ou por meio de conservadores químicos autorizados para sucos de frutas.

3.2.4. O Suco Tropical não deve ter as características organolépticas e composição física e química alteradas pelos materiais dos recipientes, dos utensílios e dos equipamentos utilizados no seu processamento e comercialização.

3.2.5. O Suco Tropical pode ser obtido de suco concentrado de fruta de origem tropical.

3.2.6. Ao Suco Tropical podem ser adicionados nutrientes essenciais, previstos em legislação específica.

4. ADITIVOS E COADJUVANTES DA TECNOLOGIA DE FABRICAÇÃO

4.1. Podem ser utilizados os aprovados pela legislação específica para sucos de frutas.

5. CONTAMINANTES

5.1. Os teores de resíduos de defensivos agrícolas e de contaminantes inorgânicos devem obedecer aos limites estabelecidos pela legislação específica para sucos de frutas.

6. HIGIENE

6.1. As características macroscópicas devem obedecer à legislação específica para sucos de frutas.

6.2. As características microscópicas devem obedecer à legislação específica para sucos de frutas.

6.3. As características microbiológicas devem obedecer à legislação específica para sucos de frutas.

7. PESOS E MEDIDAS

7.1. Devem obedecer à legislação específica.

8. ROTULAGEM

8.1. Deve observar as disposições sobre rotulagem de bebidas previstas no Regulamento da [Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994](#), aprovado pelo [Decreto nº 2.314, de 4 de setembro de 1997](#).

8.2. É proibida a designação de "Suco Integral".

8.3. É obrigatória a declaração, de forma visível e legível, do percentual mínimo, em peso, da polpa da respectiva fruta utilizada na elaboração do Suco Tropical e, no Suco Tropical Misto, do percentual mínimo, em peso, do total das polpas que compõe o produto.

8.4. No Suco Tropical Misto é obrigatória a declaração, na lista de ingredientes, dos nomes das frutas que compõem o produto, em ordem decrescente de suas quantidades.

8.5. No Suco Tropical pronto para beber deve ser declarada a palavra: "ADOÇADO".

8.6. O Suco Tropical, quando obtido de suco concentrado, deve declarar, na lista de ingredientes, esta origem.

8.7. A expressão "suco pronto para beber", ou expressões semelhantes, podem ser declaradas de forma isolada.

9. AMOSTRAGEM E MÉTODOS DE ANÁLISES

9.1. Os métodos oficiais de amostragem e métodos de análises são aqueles aprovados na legislação específica.

10. DISPOSIÇÕES GERAIS

10.1. O valor mínimo para os sólidos solúveis naturais da fruta, expresso em °Brix, para a polpa de fruta que compõem o Suco Tropical, é aquele definido nos Padrões de Identidade e Qualidade para a respectiva polpa de fruta.

10.2. Aplica-se ao Suco Tropical as disposições sobre Bebidas de Baixa Caloria, previstas no [Decreto nº 2.314, de 4 de setembro de 1997](#), e em normas regulamentares.

10.3. Os casos omissos serão resolvidos por atos administrativos do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

ANEXO II

PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DOS SUCOS TROPICAIS DE ABACAXI, ACEROLA, CAJÁ, CAJU, GOIABA, GRAVIOLA, MAMÃO, MANGABA, MARACUJÁ E PITANGA

PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO SUCO TROPICAL DE ABACAXI

1. DEFINIÇÃO

Suco Tropical de Abacaxi é a bebida não fermentada, obtida pela dissolução, em água potável, da polpa do abacaxi (*Ananas comusus*, L.), por meio de processo tecnológico adequado.

2. COMPOSIÇÃO

O Suco Tropical de Abacaxi deve obedecer às características e composição abaixo:

Cor: variando de branca a amarelada;

Sabor: próprio;

Aroma: próprio.

	Não adoçado		Adoçado	
	Mín.	Máx.	Min	Máx.
Polpa de abacaxi (g/100g)	60,00	-	50,00	-
Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	6,00	-	11,00	-
Acidez total em ácido cítrico (g/100g)	0,16	-	0,20	-
Açúcares totais (g/100g)	-	15,00	8,00	-

3. O Suco Tropical de Abacaxi deve obedecer aos Padrões de Identidade e Qualidade Gerais, fixados para o Suco Tropical.

PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUCO TROPICAL DE ACEROLA

1. DEFINIÇÃO

Suco Tropical de Acerola é a bebida não fermentada, obtida pela dissolução, em água potável, da polpa da acerola (*Malpighia glaba*), por meio de processo tecnológico adequado.

2. COMPOSIÇÃO

O Suco Tropical de Acerola deve obedecer às características e composição abaixo:

Cor: variando de amarelado a vermelho;

Sabor: próprio;

Aroma: próprio.

	Não adoçado		Adoçado	
	Mín.	Max.	Mín.	Máx
Polpa de acerola (g/100g)	60,00	-	35,00	-
Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	5,00	-	10,00	-
Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,80	-	0,20	-
Açúcares totais (g/100g)	-	8,50	7,00	-
Ácido ascórbico (mg/100g)	600,00	-	200,00	-

3. Ao Suco Tropical de Acerola pode ser adicionado o corante natural.

4. O Suco Tropical de Acerola deve obedecer aos Padrões de Identidade e Qualidade Gerais, fixados para Suco Tropical.

PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUCO TROPICAL DE CAJÁ

1. DEFINIÇÃO

Suco Tropical de Cajá é a bebida não fermentada, obtida pela dissolução, em água potável, da polpa do cajá (*Spodias lutea*, L.), por meio de processo tecnológico adequado.

2. COMPOSIÇÃO

O Suco Tropical de Cajá deve obedecer às características e composição abaixo:

Cor: variando de amarela a alaranjada;

Sabor: próprio;

Aroma: próprio.

	Não adoçado		Adoçado	
	Mín.	Máx.	Mín.	Máx.
Polpa de cajá (g/100g)	50,00	-	35,00	-
Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	8,00	-	11,00	-
Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,50	-	0,20	-
Açúcares totais (g/100g)	-	12,00	8,00	-

3. O Suco Tropical de Cajá deve obedecer aos Padrões de Identidade e Qualidade Gerais, fixados para Suco Tropical.

PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUCO TROPICAL DE CAJU

1. DEFINIÇÃO

Suco Tropical de Caju é a bebida não fermentada, obtida pela dissolução, em água potável, da polpa do caju (*Anacardium occidentale*, L.), por meio de processo tecnológico adequado.

2. COMPOSIÇÃO

O Suco Tropical de Caju deve obedecer às características e composição abaixo:

Cor: amarela clara;

Sabor: próprio, levemente adstringente;

Aroma: próprio.

	Não adoçado		Adoçado	
	Mín.	Máx.	Mín.	Máx.
Polpa de caju (g/100g)	60,00	-	25,00	-
Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	5,00	-	11,00	-
Acidez total em ácido cítrico (g/100g)	0,15	-	0,12	-
Açúcares totais (g/100g)	-	15,00	8,00	-
Ácido ascórbico (mg/100g)	40,00	-	20,00	-

3. O Suco Tropical de Caju deve obedecer aos Padrões de Identidade e Qualidade Gerais, fixados para Suco Tropical.

PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUCO TROPICAL DE GOIABA

1. DEFINIÇÃO

Suco Tropical de Goiaba é a bebida não fermentada, obtida pela dissolução, em água potável, da polpa da goiaba (*Psidium guajava*, L.), por meio de processo tecnológico adequado.

2. COMPOSIÇÃO

O Suco Tropical de Goiaba deve obedecer às características e composição abaixo:

Cor: variando de branca a vermelha;

Sabor: próprio;

Aroma: próprio.

	Não adoçado		Adoçado	
	Mín.	Máx.	Mín.	Max.
Polpa de goiaba (g/100g)	50,00	-	45,00	-
Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	6,00	-	11,00	-
Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,30	-	0,12	-
Açúcares totais (g/100g)	-	15,00	8,00	-
Ácido ascórbico (mg/100g)	30,00	-	26,00	-

3. Ao Suco Tropical de Goiaba pode ser adicionado o corante natural.

4. O Suco Tropical de Goiaba deve obedecer aos Padrões de Identidade e Qualidade Gerais, fixados para Suco Tropical.

PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUCO TROPICAL DE GRAVIOLA

1. DEFINIÇÃO

Suco Tropical de Graviola é a bebida não fermentada, obtida pela dissolução, em água potável, da polpa da graviola (*Annona muricata*), por meio de processo tecnológico adequado.

2. COMPOSIÇÃO

O Suco Tropical de Graviola deve obedecer às características e composição abaixo:

Cor: variando de branca a marfim;

Sabor: próprio;

Aroma: próprio.

	Não adoçado		Adoçado	
	Mín.	Máx.	Mín.	Máx.
Polpa de graviola (g/100g)	50,00	-	35,00	-
Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	8,00	-	11,00	-
Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,40	-	0,20	-
Açúcares totais (g/100g)	-	15,00	8,00	-

3. O Suco Tropical de Graviola deve obedecer aos Padrões de Identidade e Qualidade Gerais, fixados para Suco Tropical.

PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO SUCO TROPICAL DE MAMÃO

1. DEFINIÇÃO

Suco Tropical de Mamão é a bebida não fermentada, obtida pela dissolução, em água potável, da polpa do mamão (*Carica papaia, L.*), por meio de processo tecnológico adequado.

2. COMPOSIÇÃO

O Suco Tropical de Mamão deve obedecer às características e composição abaixo:

Cor: variando de amarela a vermelha;

Sabor: próprio;

Aroma: próprio.

	Não adoçado		Adoçado	
	Mín.	Máx.	Mín.	Máx.
Polpa de mamão (g/100g)	60,00	-	45,00	-
Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	6,00	-	11,00	-
Acidez total em ácido cítrico (g/100g)	0,10	-	0,15	-
Açúcares totais (g/100g)	-	14,00	7,00	-

3. O Suco Tropical de Mamão deve obedecer aos Padrões de Identidade e Qualidade Gerais, fixados para o Suco Tropical.

PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUCO TROPICAL DE MANGA

1. DEFINIÇÃO

Suco Tropical de Manga é a bebida não fermentada, obtida pela dissolução, em água potável, da polpa da manga (*Mangifera indica*, L.), por meio de processo tecnológico adequado.

2. COMPOSIÇÃO

O Suco Tropical de Manga deve obedecer às características e composição abaixo:

Cor: variando de amarela a alaranjada;

Sabor: próprio;

Aroma: próprio.

	Não adoçado		Adoçado	
	Mín.	Máx.	Mín.	Max.
Polpa de manga (g/100g)	60,00	-	50,00	-
Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	10,00	-	11,00	-
Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,30	-	0,20	-
Açúcares totais (g/100g)	-	14,00	8,00	-

3. O Suco Tropical de Manga deve obedecer aos Padrões de Identidade e Qualidade Gerais, fixados para Suco Tropical

PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUCO TROPICAL DE MANGABA

1. DEFINIÇÃO

Suco Tropical de Mangaba é a bebida não fermentada, obtida pela dissolução, em água potável, da polpa da mangaba (*Hancornia speciosa*), por meio de processo tecnológico adequado.

2. COMPOSIÇÃO

O Suco Tropical de Mangaba deve obedecer às características e composição abaixo:

Cor: variando de creme a amarela;

Sabor: próprio;

Aroma: próprio.

	Não adoçado		Adoçado	
	Mín.	Máx.	Mín.	Max.
Polpa de mangaba (g/100g)	50,00	-	30,00	-

Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	7,00	-	11,00	-
Acidez total em ácido cítrico (g/100g)	0,70	-	0,20	-
Açúcares totais (g/100g)	-	10,0	8,00	-

3. O Suco Tropical de Mangaba deve obedecer aos Padrões de Identidade e Qualidade Gerais, fixados para Suco Tropical.

PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO SUCO TROPICAL DE MARACUJÁ

1. DEFINIÇÃO

Suco Tropical de Maracujá é a bebida não fermentada, obtida pela dissolução, em água potável, da polpa do maracujá (*Passiflora*, ssp), por meio de processo tecnológico adequado.

2. COMPOSIÇÃO

O Suco Tropical de Maracujá deve obedecer às características e composição abaixo:

Cor: variando de amarela a alaranjada;

Sabor: próprio;

Aroma: próprio.

	Não adoçado		Adoçado	
	Mín.	Máx.	Mín.	Máx
Polpa de maracujá (g/100g)	50,00	-	12,00	-
Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	6,00	-	11,00	-
Acidez total em ácido cítrico (g/100g)	1,25	-	0,27	-
Açúcares totais (g/100g)	-	9,00	8,00	-

3. O Suco Tropical de Maracujá deve obedecer aos Padrões de Identidade e Qualidade Gerais, fixados para o Suco Tropical.

PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUCO TROPICAL DE PITANGA

1. DEFINIÇÃO

Suco Tropical de Pitanga é a bebida não fermentada, obtida pela dissolução, em água potável, da polpa da pitanga (*Eugenia* spp.), por meio de processo tecnológico adequado.

2. COMPOSIÇÃO

O Suco Tropical de Pitanga deve obedecer às características e composição abaixo:

Cor: variando de alaranjada a vermelha;

Sabor: próprio;

Aroma: próprio.

	Não adoçado		Adoçado	
	Mín.	Máx.	Mín.	Máx.
Polpa de pitanga (g/100g)	60,00	-	35,00	-
Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	5,00	-	10,00	-
Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,50	-	0,30	-
Açúcares totais (g/100g)		8,60	7,00	-

3. O Suco Tropical de Pitanga deve obedecer aos Padrões de Identidade e Qualidade Gerais, fixados para Suco Tropical.

ANEXO III

PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DOS NECTARES DE ABACAXI, ACEROLA, CAJÁ, CAJU, GOIABA, GRAVIOLA, MAMÃO, MANGA, MARACUJÁ, PÊSSEGO E PITANGA

PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO NÉCTAR DE ABACAXI

1. DEFINIÇÃO

Néctar de Abacaxi é a bebida não fermentada, obtida da dissolução, em água potável, da parte comestível do abacaxi (*Ananas comusus*, L.) e açúcares, destinado ao consumo direto, podendo ser adicionado de ácidos.

2. COMPOSIÇÃO

O Néctar de Abacaxi deve obedecer às características e composição abaixo:

Cor: variando de branca a amarelada;

Sabor: característico;

Aroma: próprio.

	Mín.	Máx.
--	------	------

Suco ou polpa de abacaxi (g/100g)	40,00	-
Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	11,00	-
Acidez total em ácido cítrico (g/100g)	0,12	-
Açúcares totais (g/100g)	8,00	-

PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO NÉCTAR DE ACEROLA

1. DEFINIÇÃO

Néctar de Acerola é a bebida não fermentada, obtida da dissolução, em água potável, da parte comestível da acerola (*Malphigia spp, L.*) e açúcares, destinado ao consumo direto, podendo ser adicionado de ácidos.

2. COMPOSIÇÃO

O Néctar de Acerola deve obedecer às características e composição abaixo:

Cor: variando de amarelada a vermelha;

Sabor: característico;

Aroma: próprio.

	Mín.	Máx.
Suco ou polpa de acerola (g/100g)	25,00	-
Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	10,00	-
Acidez total em ácido cítrico (g/100g)	0,20	-
Açúcares totais (g/100g)	6,00	-
Ácido ascórbico (mg/100g)	160,00	-

PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO NÉCTAR DE CAJÁ

1. DEFINIÇÃO

Néctar de Cajá é a bebida não fermentada, obtida da dissolução, em água potável, da parte comestível do cajá (*Spondia lutea, L.*) e açúcares, destinado ao consumo direto, podendo ser adicionado de ácidos.

2. COMPOSIÇÃO

O Néctar de Cajá deve obedecer às características e composição abaixo:

Cor: variando de amarelada a alaranjada;

Sabor: característico;

Aroma: próprio.

	Mín.	Máx.
Suco ou polpa de cajá (g/100g)	25,00	-
Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	11 , 0 0	-
Acidez total em ácido cítrico (g/100g)	0,20	-
Açúcares totais (g/100g)	7,00	-

PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO NÉCTAR DE CAJU

1. DEFINIÇÃO

Néctar de Caju é a bebida não fermentada, obtida da dissolução, em água potável, da parte comestível do Caju (*Anacardium occidentale*, L.) e açúcares, destinado ao consumo direto, podendo ser adicionado de ácidos.

2. COMPOSIÇÃO

O Néctar de Caju deve obedecer às características e composição abaixo:

Cor: amarela clara;

Sabor: característico;

Aroma: próprio.

	Mín.	Máx.
Suco ou polpa de caju (g/100g)	15,00	-
Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	10,00	-
Acidez total em ácido cítrico (g/100g)	0,12	-
Açúcares totais (g/100g)	7,00	-
Ácido ascórbico (mg/100g)	15,00	-

PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO NÉCTAR DE GOIABA

1. DEFINIÇÃO

Néctar de Goiaba é a bebida não fermentada, obtida da dissolução, em água potável, da parte comestível da Goiaba (*Psidium guajava*, L.) e açúcares, destinado ao consumo direto, podendo ser adicionado de ácidos.

2. COMPOSIÇÃO

O Néctar de Goiaba deve obedecer às características e composição abaixo:

Cor: variando de branca a avermelhada;

Sabor: característico;

Aroma: próprio.

	Mín.	Máx.
Suco ou polpa de goiaba (g/100g)	35,00	-
Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	10,00	-
Acidez total em ácido cítrico (g/100g)	0,10	-
Açúcares totais (g/100g)	7,00	-
Ácido ascórbico (mg/100g)	14,00	-

PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO NÉCTAR DE GRAVIOLA

1. DEFINIÇÃO

Néctar de Graviola é a bebida não fermentada, obtida da dissolução, em água potável, da parte comestível da graviola (*Anona muricata*, L.) e açúcares, destinado ao consumo direto, podendo ser adicionado de ácidos.

2. COMPOSIÇÃO

O Néctar de Graviola deve obedecer às características e composição abaixo:

Cor: variando de branca a marfim;

Sabor: característico;

Aroma: próprio.

	Mín.	Máx.
Suco ou polpa de graviola (g/100g)	25,00	-
Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	11,00	-
Acidez total em ácido cítrico (g/100g)	0,15	-
Açúcares totais (g/100g)	7,00	-

PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO NÉCTAR DE MAMÃO

1. DEFINIÇÃO

Néctar de Mamão é a bebida não fermentada, obtida da dissolução, em água potável, da parte comestível do mamão (*Carica papaia, L.*) e açúcares, destinado ao consumo direto, podendo ser adicionado de ácidos.

2. COMPOSIÇÃO

O Néctar de Mamão deve obedecer às características e composição abaixo:

Cor: variando de amarela a avermelhada;

Sabor: característico;

Aroma: próprio.

	Mín.	Máx.
Suco ou polpa de mamão (g/100g)	35,00	-
Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	10,00	-
Acidez total em ácido cítrico (g/100g)	0,10	-
Açúcares totais (g/100g)	6,00	-

PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO NÉCTAR DE MANGA

1. DEFINIÇÃO

Néctar de Manga é a bebida não fermentada, obtida da dissolução, em água potável, da parte comestível da manga (*Mangifera indica, L.*) e açúcares, destinado ao consumo direto, podendo ser adicionado de ácidos.

2. COMPOSIÇÃO

O Néctar de Manga deve obedecer às características e composição abaixo:

Cor: variando de amarela a alaranjada;

Sabor: característico;

Aroma: próprio.

	Mín.	Máx.
Suco ou polpa de manga (g/100g)	40,00	-
Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	10,00	-
Acidez total em ácido cítrico (g/100g)	0,20	-
Açúcares totais (g/100g)	7,00	-

PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO NÉCTAR DE MARACUJÁ

1. DEFINIÇÃO

Néctar de Maracujá é a bebida não fermentada, obtida da dissolução, em água potável, da parte comestível do maracujá (*Passiflora, spp*) e açúcares, destinado ao consumo direto, podendo ser adicionado de ácidos.

2. COMPOSIÇÃO

O Néctar de Maracujá deve obedecer às características e composição abaixo:

Cor: variando de amarela a alaranjada;

Sabor: característico;

Aroma: próprio.

	Mín.	Máx.
Suco ou polpa de maracujá (g/100g)	10,00	-
Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	11,00	-
Acidez total em ácido cítrico (g/100g)	0,25	-
Açúcares totais (g/100g)	7,00	-

PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO NÉCTAR DE PÊSSEGO

1. DEFINIÇÃO

Néctar de Pêssego é a bebida não fermentada, obtida da dissolução, em água potável, da parte comestível do pêssego (*Prunus persica, L.*) e açúcares, destinado ao consumo direto, podendo ser adicionado de ácidos.

2. COMPOSIÇÃO

O Néctar de Pêssego deve obedecer às características e composição abaixo:

Cor: amarelada;

Sabor: característico;

Aroma: próprio.

	Mín.	Máx.
Suco ou polpa de pêssego (g/100g)	40,00	

Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	11,00	-
Acidez total em ácido cítrico (g/100g)	0,15	-
Açúcares totais (g/100g)	7,00	-

PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO NÉCTAR DE PITANGA

1. DEFINIÇÃO

Néctar de Pitanga é a bebida não fermentada, obtida da dissolução, em água potável, da parte comestível da pitanga (*Eugenia spp, L.*) e açúcares, destinado ao consumo direto, podendo ser adicionado de ácidos.

2. COMPOSIÇÃO

Néctar de Pitanga deve obedecer às características e composição abaixo:

Cor: variando de alaranjada a vermelha;

Sabor: característico;

Aroma: próprio.

	Mín.	Máx.
Suco ou polpa de pitanga (g/100g)	25,00	-
Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	10,00	-
Acidez total em ácido cítrico (g/100g)	0,20	-
Açúcares totais (g/100g)	6,00	-

D.O.U. 09/09/2003

(À Comissão de Assuntos Sociais, em decisão terminativa)

Publicado no **DSF**, em 17/06/2010.