

DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO

Publicado em: 18/09/2019 | Edição: 181 | Seção: 1 | Página: 13

Órgão: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento/Gabinete da Ministra

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 41, DE 17 DE SETEMBRO DE 2019

O MINISTRO DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO SUBSTITUTO, no uso da atribuição que lhe confere o art. 87, parágrafo único, inciso II, da Constituição, com base no art. 1º, inciso III, do Decreto nº 8.851, de 20 de setembro de 2016, tendo em vista o disposto na Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994, no Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009, e o que consta do Processo nº 21000.052620/2017-51, resolve:

Art. 1º Estabelecer o Padrão de Identidade e Qualidade da Kombucha em todo o território nacional, na forma desta Instrução Normativa e do seu Anexo.

Art. 2º Para efeito desta Instrução Normativa considera-se:

I - fruta: a designação genérica do fruto comestível, incluído o pseudofruto e a infrutescência, apresentado na forma in natura, suco, polpa ou água de coco, e destinado à produção de bebida;

II - vegetal: a planta e suas partes, exceto a fruta, apresentadas na forma in natura ou suco de vegetal, e destinadas à produção de bebida; e

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

Art. 3º Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação, sendo fixado o prazo de trezentos e sessenta e cinco dias para serem efetuadas as devidas adequações às regras estabelecidas quanto ao registro e a rotulagem.

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

MARCOS MONTES CORDEIRO

ANEXO

1 - Definições

1.1 A kombucha deve atender aos parâmetros descritos nesta Instrução Normativa e seu Anexo.

1.1.1 As normas estabelecidas nesta Instrução Normativa aplicam-se somente à kombucha submetida a processos industriais tecnologicamente adequados e destinada ao consumo humano como bebida.

1.2 Kombucha é a bebida fermentada obtida através da respiração aeróbia e fermentação anaeróbia do mosto obtido pela infusão ou extrato de *Camellia sinensis* e açúcares por cultura simbiótica de bactérias e leveduras microbiologicamente ativas (SCOBY).

2 - Classificação/denominação

2.1 KOMBUCHA DE (nome da(s) espécie(s) vegetal(is), se houver, utilizada antes da fermentação associada a *Camellia sinensis*) COM (nome do(s) ingrediente(s) opcional(is), se houver, listados nos itens de 5.2.2 a 5.2.5) COM AROMA DE (nome do aditivo aromatizante natural) GASEIFICADA (se adicionada de gás carbônico), COM ÁLCOOL/ALCOÓLICA (se contiver álcool acima de 0,5% v/v), obrigatoriamente nesta ordem.

2.2 A kombucha não alcoólica elaborada somente com os ingredientes obrigatórios, ou seja, isenta de quaisquer ingredientes opcionais, poderá ser designada KOMBUCHA ORIGINAL.

3 - Rotulagem

3.1 É obrigatória a declaração da graduação alcoólica na kombucha com álcool, no painel principal do rótulo, expresso em porcentagem em volume (% v/v), em complementação à expressão "Teor alcoólico:" nas mesmas dimensões da denominação.

3.2 O painel principal do rótulo da kombucha sem álcool, cujo teor alcoólico seja superior a 0,05% v/v, deve informar, nas mesmas dimensões da denominação, sobre a presença de álcool nas seguintes formas:

3.2.1 Utilizar a frase de advertência: "Pode conter álcool em até 0,5% v/v".

3.2.2 Declarar seu teor alcoólico máximo no seguinte formato: "Teor alcoólico: (% v/v)", admitindo tolerância de 0,1% v/v.

3.3 Na rotulagem da kombucha sem álcool somente poderá ser utilizada a expressão "zero álcool", "zero % álcool", "0,0%", ou similares, no produto que contiver até 0,05% v/v de álcool.

3.4 É vedado o uso de alegações funcionais e de saúde não autorizadas pela legislação específica da ANVISA.

3.5 A kombucha submetida ao processo de pasteurização deve ter em sua rotulagem a expressão "pasteurizada", no painel principal com o dobro das dimensões da denominação.

3.6 É proibida a utilização na rotulagem de expressões relativas à classificação do vinho tais como seco, suave, branco, tinto, reserva entre outras, bem como a palavra vinho de forma isolada ou como parte de outros dizeres.

3.7 No rótulo da kombucha fica proibido o uso de expressões tais como: artesanal, caseira, familiar, bebida viva, bebida probiótica, bebida milenar, elixir, elixir da vida, energizante, revigorante, especial, premium, dentre outras que atribuam características de qualidades superlativas e propriedades funcionais não aprovadas em legislação específica.

4 - Parâmetros analíticos

Parâmetro	Mínimo	Máximo
pH	2,5	4,2
Graduação alcoólica (% v/v) kombucha sem álcool	-	0,5
Graduação alcoólica (% v/v) kombucha com álcool	0,6	8,0
Acidez volátil (mEq/L)	30	130
Pressão (atm a 20°C) na kombucha adicionada de CO ₂	1,1	3,9

5 - Composição

5.1 Ingredientes obrigatórios:

5.1.1 Água potável, conforme estabelecido em legislação específica do Ministério da Saúde, de acordo com a Portaria nº 2.914, de 12 de dezembro de 2011.

5.1.2 Infusão ou extrato aquoso de *Camellia sinensis*.

5.1.3 Açúcares, conforme legislação específica da ANVISA, Resolução RDC nº 271, de 22 de setembro de 2005.

5.1.4 Cultura simbiótica de bactérias e leveduras (SCOBY) adequadas para fermentação alcoólica e acética, desde que garantida a sua inocuidade à saúde humana.

5.1.4.1 Os microorganismos presente no SCOBY podem estar presentes na bebida final, sendo vedada a adição dos mesmos após o processo de respiração e fermentação.

5.1.5 É autorizado o uso de processos tecnológicos adequados para a produção da kombucha, como pasteurização, filtração, ultracentrifugação, entre outros.

5.2 Ingredientes opcionais:

5.2.1 Infusão de espécies vegetais em água, ou seus extratos, autorizadas em legislação específica da ANVISA, Resoluções RDC nº 267, de 22 de setembro de 2005 e nº 219, de 22 de dezembro de 2006.

5.2.2 Fruta.

5.2.3 Vegetal.

5.2.4 Especiarias, previstos em legislação específica da ANVISA, Resolução RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005.

5.2.5 Mel.

5.2.6 Melado e outros açúcares de origem vegetal.

5.2.7 Gás carbônico (CO₂) industrialmente puro.

5.2.8 Fibras, vitaminas, sais minerais e outros nutrientes, previstos em legislação específica da ANVISA, Resolução RDC nº 54, de 12 de novembro de 2012, na kombucha não alcoólica.

5.2.9 Novos ingredientes, aprovados pela ANVISA.

5.2.10 Aditivos aromatizantes naturais e corantes naturais autorizados em legislação específica da ANVISA, Resolução RDC nº 02, de 15 de janeiro de 2007 e RDC nº 05, 4 de fevereiro de 2007, na kombucha não alcoólica.

5.3. É permitido o uso de coadjuvantes de tecnologia, autorizados em legislação específica da ANVISA, Resolução RDC Nº 286, de 28 de setembro de 2005.

6 - Proibições

6.1 Presença de contaminantes microbiológicos em concentração superior ao limite estabelecido pela Resolução RDC nº 12, de 2 de janeiro de 2001.

6.2 Presença de resíduo de agrotóxico não autorizado ou em concentração superior ao autorizado para fruta ou vegetal empregado como matéria-prima na produção da kombucha calculado em função da proporção de fruta ou vegetal utilizado.

6.3 Presença de qualquer contaminante orgânico ou inorgânico em concentração superior aos limites estabelecidos pela Resolução RDC nº 42, de 29 de agosto de 2013.

6.4 Presença de qualquer substância em quantidade que possa se tornar nociva para a saúde humana, observados os limites de legislação específica.

6.5 Adição de qualquer ingrediente não permitido em legislação específica da ANVISA ou que possa ser utilizado para adulteração do produto.

6.5.1 Adição de ácidos voláteis, sintéticos ou de fontes exógenas, que não sejam provenientes exclusivamente do processo fermentativo dos insumos.

6.6 Utilização de recipientes e embalagens tipo conta-gotas, spray, ampolas, ou outros que caracterizem como produtos similares àqueles de uso farmacêutico, medicamentoso ou terapêutico.

Este conteúdo não substitui o publicado na versão certificada.