

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 09, DE 30 DE JANEIRO DE 2020

Estabelecer os padrões de identidade e qualidade para a água de coco,
bem como os respectivos parâmetros analíticos

A MINISTRA DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe confere o art. 87, inciso II, da Constituição, tendo em vista o disposto na Lei nº 8.198, de 14 julho de 1994, no Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009, e o que consta do Processo nº 21000.018365/2019-89, resolve:

Art. 1º Estabelecer os padrões de identidade e qualidade para a água de coco, bem como os respectivos parâmetros analíticos, na forma desta Instrução Normativa e dos seus Anexos.

Art. 2º Fica revogada a Instrução Normativa nº 27, de 22 de julho de 2009.

Art. 3º Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação, sendo fixado o prazo de 365 (trezentos e sessenta e cinco) dias para adequação às alterações estabelecidas.

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

TEREZA CRISTINA CORRÊA DA COSTA DIAS

ANEXO I

PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA ÁGUA DE COCO

1. DEFINIÇÃO

1.1. conforme definido no art. 20, do Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009, água de coco é a bebida não diluída, não fermentada, obtida da parte líquida do fruto do coqueiro (*Cocos nucifera* L.), por meio de processo tecnológico adequado.

2. CLASSIFICAÇÃO/DENOMINAÇÃO

*Este regulamento técnico foi transcrito a partir do site da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

2.1. a água de coco será classificada e denominada como:

2.1.1. água de coco integral: é o produto definido no item 1.1 na sua concentração natural, sem a adição de água ou de açúcares, sendo vedado o uso de tal designação para os demais produtos classificados nesta Instrução Normativa.

2.1.2. água de coco padronizada: é o produto obtido da padronização da água de coco integral, podendo ser adicionado de água de coco concentrada, água de coco desidratada e açúcares, sendo os açúcares em quantidade igual ou inferior a 0,5 g/100 ml (meio grama por cem mililitros) do produto elaborado final, sem adição de água.

2.1.3. água de coco reconstituída: é o produto obtido da reconstituição da água de coco concentrada ou desidratada, com adição de água potável ou água de coco integral, ou ambos, podendo ser adicionada de açúcares em quantidade igual ou inferior a 0,5 g/100 ml (meio grama por cem mililitros) do produto elaborado final.

2.1.4. água de coco desidratada: é o produto submetido a um processo adequado de desidratação da água de coco integral, cujo teor de umidade seja igual ou inferior a 5,0% (cinco por cento).

2.1.5. água de coco concentrada: é o produto submetido a um processo adequado de concentração da água de coco integral, sem adição posterior de água potável, cujo teor de sólidos solúveis mínimos seja igual a 30% (trinta por cento).

2.2. as águas de coco integral, padronizada e reconstituída, previstas nos itens 2.1.1, 2.1.2 e 2.1.3 respectivamente podem ser adicionadas de gás carbônico e nesta situação deverão ter acrescida a terminologia "gaseificada" ao final da denominação.

2.3 as águas de coco descritas no item 2.1. devem atender aos parâmetros previstos nas respectivas tabelas constantes do Anexo II.

3. MATÉRIAS-PRIMAS E INGREDIENTES

3.1. é matéria-prima característica da água de coco o endosperma líquido do fruto do coqueiro (*Cocos nucifera* L.) em qualquer uma das classes.

*Este regulamento técnico foi transcrito a partir do site da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

3.2. são ingredientes opcionais:

3.2.1. água potável, somente na água de coco reconstituída, que atenda os critérios de potabilidade previstos em legislação específica do Ministério da Saúde, em quantidade suficiente para atingir as características previstas na tabela 1 do Anexo II.

3.2.2. açúcares, em quantidade igual ou inferior a 0,5 g/100 ml (meio grama por cem mililitros) de produto elaborado, exclusivamente para a água de coco padronizada e água de coco reconstituída para a correção e padronização do teor de sólidos solúveis do produto final.

3.2.3. vitaminas, fibras, minerais e outros nutrientes, excetuando-se compostos fontes de sódio e potássio, conforme legislação específica da ANVISA.

3.2.4. partes comestíveis do coco.

3.2.5. gás carbônico, industrialmente puro.

3.2.6. maltodextrina, maltodextrina modificada, ou ambas, na concentração máxima de 0,5% (meio por cento) na água de coco desidratada.

4. PROIBIÇÕES

4.1. é proibida, na água de coco, a presença de:

4.1.1. contaminante microbiológico em concentração superior ao limite estabelecido pela legislação específica da ANVISA.

4.1.2. resíduo de agrotóxico não autorizado ou em concentração superior ao autorizado para a matéria-prima utilizada na produção da água de coco.

4.1.3. qualquer contaminante orgânico ou inorgânico em concentração superior aos limites estabelecidos pela legislação específica da ANVISA.

4.1.4. qualquer contaminante em quantidade nociva à saúde humana, conforme estabelecido em legislação específica.

*Este regulamento técnico foi transcrito a partir do site da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

4.1.5. aditivos edulcorantes.

5. PARÂMETROS ANALÍTICOS

5.1. os parâmetros físico-químicos, constam do Anexo II desta Instrução Normativa.

6. PROCESSOS PRODUTIVOS

6.1. as águas de coco previstas nos itens 2.1.1., 2.1.2, 2.1.3, 2.1.4 e 2.1.5 devem ser submetidas a processo tecnológico adequado que assegure sua apresentação e conservação até o momento do consumo.

6.2. as águas de coco previstas nos itens 2.1.1., 2.1.2, 2.1.3 e 2.1.5, quando resfriadas ou congeladas, devem ser envasilhadas, mantidas, transportadas e comercializadas sob as seguintes temperaturas:

6.2.1. quando resfriadas, à temperatura máxima de 5 °C (cinco graus Celsius positivos).

6.2.2. quando congeladas, à temperatura máxima de -10 °C (dez graus Celsius negativos).

7. ADITIVOS

7.1. é permitido o uso de aditivos alimentares de acordo com legislação específica da ANVISA.

8. IMPORTAÇÃO

8.1. todo lote ou partida de água de coco importado deve ser submetido aos controles oficiais brasileiros e atender aos padrões previstos nesta Instrução Normativa.

8.1.1. os países exportadores, quando solicitados, devem disponibilizar os dados necessários referentes aos laudos analíticos enviados ao Brasil, bem como promover, no prazo de sessenta dias após a notificação oficial, os meios necessários para que missões de auditoria do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, quando requeridas, sejam conduzidas nos estabelecimentos produtores, laboratórios, zonas produtoras e órgãos de controle da autoridade do país exportador.

*Este regulamento técnico foi transcrito a partir do site da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

8.1.2. o produto que apresentar resultado analítico não conforme aos parâmetros previstos nesta Instrução Normativa não poderá ser comercializado no mercado brasileiro e terá sua importação indeferida.

8.1.3. os países interessados em exportar água de coco para o Brasil devem ter requisitos equivalentes de Boas Práticas de Fabricação àqueles exigidos para os produtores nacionais, reconhecidos por meio de auditoria realizada por missão brasileira solicitada pelo país exportador.

9. ROTULAGEM

9.1. a rotulagem da água de coco deve atender ao Decreto nº 6.871, de 2009 e demais normas relacionadas, e ainda:

9.1.1. a denominação das águas de coco previstas no item 2.1 deve constar no painel principal da rotulagem e não pode apresentar variação de padronização entre as palavras que compõem a denominação.

9.1.2. no rótulo da água de coco são vedadas, mesmo que previsto na marca comercial, as expressões que atribuam características de qualidade ou de superlatividade, tais como: artesanal, colonial, caseira, familiar, natural, premium, 100% natural, 100% água de coco, dentre outras.

9.1.3. a água de coco que não for acrescida de aditivos alimentares pode utilizar a expressão "SEM ADITIVOS" na rotulagem.

9.1.4. para a água de coco reconstituída deve constar da lista de ingredientes a água potável e a água de coco concentrada ou água de coco desidratada, ou ambas, que lhe deu origem.

9.1.5. para a água de coco reconstituída e água de coco padronizada quando adicionada de açúcares deve constar essa informação na lista de ingredientes.

9.1.6. as águas de coco constantes nos itens 2.1.1., 2.1.2, 2.1.3, 2.1.4 e 2.1.5 produzidas exclusivamente de coco plantado e colhido no Brasil, podem constar em sua rotulagem a expressão "água de coco brasileira" ou "água de coco nacional".

9.1.7. as águas de coco constantes nos itens 2.1.2 e 2.1.3 produzidas sem uso de água de coco concentrada ou desidratada podem utilizar a expressão "sem uso de água de coco concentrada".

*Este regulamento técnico foi transcrito a partir do site da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

9.2. o uso de designação relacionada ao processo de conservação da água de coco pode constar da rotulagem, contudo é vedado o vínculo à denominação do produto.

ANEXO II

PARÂMETROS ANALÍTICOS PARA ÁGUA DE COCO

Tabela 1 - Parâmetros físico-químicos para as águas de coco integral, padronizada e reconstituída

Parâmetros	mínimo	máximo
Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20°C	-	0,5
pH	4,0	6,5
Sólidos solúveis em Brix	4,0	29
Potássio, em mg/100mL	140	230
Sódio, em mg/100 mL	2	30

Tabela 2 - Parâmetros físico-químicos para água de coco concentrada

Parâmetros	mínimo	máximo
Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20°C	-	0,5
Sólidos solúveis em °Brix	30	-
Potássio, em mg/100mL	210	-
Sódio, em mg/100 mL	3	-

Tabela 3 - Parâmetros físico-químicos para água de coco desidratada, quando diluída para reconstituição.

Parâmetros	mínimo	máximo
Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20°C	-	0,5
pH	4,0	6,5
Sólidos solúveis em °Brix	4,0	29
Potássio, em mg/100ml	140	230
Sódio, em mg/100 ml	2	30

*Este regulamento técnico foi transcrito a partir do site da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).