



# SELO DO SUCO DE UVA PURO

## **NORMA TÉCNICA**

Estabelece requisitos técnicos que definem o produto como “puro” ou “conforme” para os fins do “Selo do Suco de Uva Puro”.

# Norma Técnica do Selo do Suco de Uva Puro

---

## Controle de Alterações

16/11/2018 – Emissão inicial.

14/01/2019 – Revisão do documento após reuniões entre Instituto Totum, Associados e feedback de Helder Borges, responsável da Coordenação Geral de Vinhos e Bebidas do MAPA.

09/04/2019 – Revisão do documento após 2º Workshop com os Associados.

15/04/2019 – Revisão do Fluxograma final.

03/09/2019 – Inclusão dos tipos de análises que serão realizadas para certificação.

25/07/2022 – Inclusão do parâmetro de BRIX e alteração na motivação da análise de água exógena.

18/03/2024 – Detalhamento das embalagens com permissão para uso do Selo Suco de Uva Puro. As alterações encontram-se sublinhadas.

Revisão	Data	Aprovação Comissão de Certificação
07	18/03/2024	

# Norma Técnica do Selo do Suco de Uva Puro

---

## 1. Resumo

- 1.1. Esta norma estabelece requisitos técnicos que definem o produto como “puro” ou “conforme” para os fins do “Selo do Suco de Uva Puro”.
- 1.2. Esta norma foi elaborada pela Comissão de Certificação da Associação Brasileira de Elaboradores de Suco de Uva Puro e Instituto Totum, conforme regras do Regulamento Técnico “SUP.02 - Regulamento Selo do Suco de Uva Puro”.
- 1.3. Qualquer proposta de alteração significativa desta Norma Técnica será apresentada à Comissão de Certificação. O Instituto Totum poderá alterar questões formais ou de melhor esclarecimento.
- 1.4. Os casos omissos desta Norma Técnica serão resolvidos no âmbito do Instituto Totum e Comissão de Certificação.
- 1.5. Novas revisões podem ser aprovadas e editadas pelas mesmas funções que aprovaram a emissão inicial. Nesse caso, as empresas participantes do Selo de Pureza terão um prazo definido pela Comissão de Certificação para se adequarem a eventuais novos requisitos técnicos definidos.

## 2. Condições gerais

- 2.1. Somente os sucos de uva colocados à venda no mercado que sejam considerados “puros” são alvo desta Norma Técnica, conforme regramento do documento “SUP.02 - Regulamento Selo do Suco de Uva Puro”.
- 2.2. Para detecção de pureza de suco de uva, os produtos serão analisados por Laboratórios credenciados pela Associação Brasileira de Elaboradores de Suco de Uva Puro e Instituto Totum, em método específico que sigam os requisitos legais presentes na Instrução Normativa MAPA nº 49, Instrução Normativa MAPA nº 14 e no Decreto nº 8.198 de 20 de fevereiro de 2014, Instrução Normativa MAPA nº 24 de 2005.
- 2.3. Somente será considerado PURO o suco de uva que tenha laudo emitido pelo Laboratório credenciado com conclusão de:
  - ✓ Não adição de água;
  - ✓ Não adição de aditivos conservadores e antioxidantes;
  - ✓ Não adição de açúcar.
- 2.4. Para confirmação dos critérios acima, o laboratório oficial do Selo realizará as seguintes análises no produto:
  - ✓ Anidrido Sulforoso Total
  - ✓ Ácido Sórbico e Benzoico
  - ✓ Sorbitol
  - ✓ Carbono em suco
  - ✓ Grau Brix
  - ✓ Água exógena (análise poderá ser realizada em caso de denúncias ou solicitação por parte da Comissão de Certificação)
- 2.5. Na rotulagem do suco de uva integral, produzido e conservado exclusivamente por meios físicos, poderá ser incluído o qualificativo suco de uva puro.
- 2.6. Para a produção do suco qualificado como puro não é permitido o uso de qualquer outro ingrediente que não seja a matéria prima origem.
- 2.7. É vedado utilizar aditivos em qualquer fase da produção, conservação ou envase do suco qualificado como puro.

Revisão	Data	Aprovação Comissão de Certificação
07	18/03/2024	

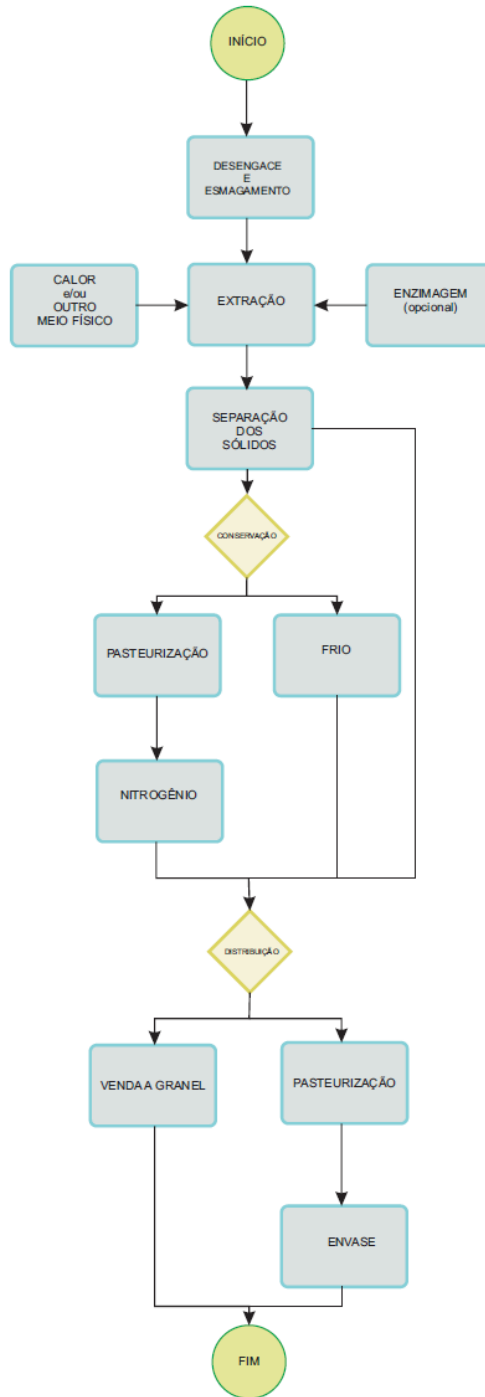
## Norma Técnica do Selo do Suco de Uva Puro

---

- 2.8. É vedado o uso de substâncias químicas, mesmo que não classificadas como aditivos, para promover estabilização microbiológica do suco qualificado como puro.
- 2.9. É vedado o uso do qualificativo puro em suco misto.
- 2.10. Não há restrições ao uso de enzimas pectolíticas ou pectinases, que apresentam a capacidade de hidrolisar as pectinas da uva.
- 2.11. Somente os produtos que atenderem aos requisitos do item 2.3 serão considerados “PUROS”.
- 2.12. Somente os produtos comercializados em embalagens de vidro são elegíveis para uso do Selo do Suco de Uva Puro.
- 2.12.1. Conforme deliberado em Assembleia Geral Extraordinária da Associação realizada em 12 de dezembro de 2023, foram concedidas exceções à embalagem de vidro, especificamente para os casos abaixo:
- Permitido uso do Selo Suco de Uva Puro em embalagens cartonadas (popularmente conhecidas como Tetrapak), com capacidade máxima de até 250 ml, com foco exclusivamente para o público infantil. Para essa exceção, torna-se obrigatório, além do Selo, o uso da mascote nominado “Purinho” na embalagem que será distribuída ao mercado.
  - Permitido uso do Selo Suco de Uva Puro em embalagens em Polietileno tereftalato – PET - rígido, com capacidade máxima de até 250ml, com foco exclusivamente no público infantil. Para essa exceção, torna-se obrigatório, além do Selo, o uso da mascote nominado “Purinho” na embalagem que será distribuída ao mercado.
- 2.13. O Selo de Pureza não abrange outras características ou especificações de qualidade dos produtos ou outras características além daquelas citadas no item 2.3 desta Norma.
- 2.14. Os resultados serão apresentados em laudos devidamente alinhados entre a Associação Brasileira de Elaboradores de Suco de Uva Puro, Instituto Totum e Laboratórios credenciados.

Revisão	Data	Aprovação Comissão de Certificação
07	18/03/2024	

FLUXOGRAMA DE PRODUÇÃO  
DE SUCO DE UVA (Rev. 2)



Revisado por Valter Marzarotto  
CASAGRANDA IND E COM DE SUCOS LTDA

Revisão	Data	Aprovação Comissão de Certificação
07	18/03/2024	