



Saiba qual
a diferença entre
o verdadeiro suco
de uva e as
outras bebidas.

IBRAVIN
INSTITUTO BRASILEIRO DO VINHO

SEBRAE
Serviço Brasileiro de Apoio às
Micro e Pequenas Empresas



GOVERNO DO ESTADO
RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DA AGRICULTURA,
PECUÁRIA E AGRONEGÓCIO

Nem tudo que tem uva é
SUCO.

Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas- SEBRAE
SGAS Quadra 605, Conjunto A - CEP 70200-904 - Brasília - DF
Tel.: (+55 61) 3348-7100 / Fax.: (+55 61) 3347-4120
www.sebrae.com.br

Roberto Simões - Presidente do Conselho Deliberativo Nacional
Luiz Eduardo Pereira Barretto Filho - Diretor Presidente
Carlos Alberto dos Santos - Diretor Técnico
José Cláudio Silva dos Santos - Diretor de Administração e Finanças
Enio Queijada de Souza - Gerente da Unidade de Atendimento Coletivo Agronegócio
Léa Maria Lagares - Coordenadora Nacional de Fruticultura e de Vitivinicultura

Instituto Brasileiro do Vinho - IBRAVIN
Alameda Fenavinho, 481 - Ed. 29 - Cx. Postal 2577 - CEP - 95700-000
Bento Gonçalves - RS
Tel.: (+55 54) 3455 1800 / Fax: (+55 54) 3455 1814
www.ibravin.org.br

Alceu Dalle Molle - Presidente
Eduardo Piaia - Vice-Presidente
Carlos Raimundo Paviani - Diretor Executivo

Coordenação do Programa de Desenvolvimento da Cadeia Produtiva de Vinhos,
Espumantes e Sucos de Uva
Janine Basso Lisbôa – IBRAVIN
Léa Maria Lagares – SEBRAE

Todos os direitos reservados.

A reprodução não autorizada desta publicação, no todo ou em parte, por quaisquer meios empregados eletrônicos, mecânicos, fotográficos, ou outros - constitui violação dos direitos autorais (lei no 9.610/98).

Em geral, nós realmente sabemos o que estamos bebendo?

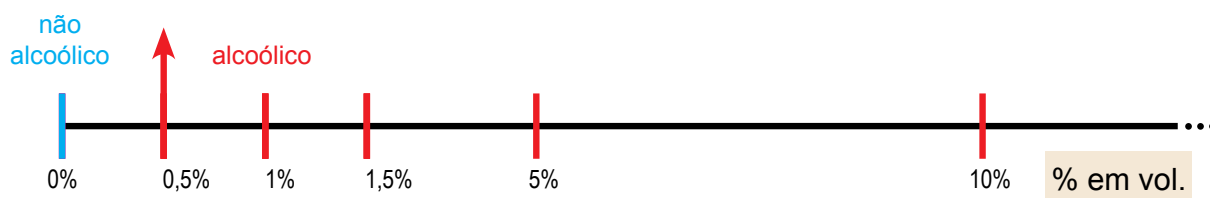
1. O QUE É UMA BEBIDA?

Qualquer produto em estado líquido de origem vegetal ou animal, destinado à ingestão humana, sem finalidade medicamentosa!

Mas também pode ser considerado como bebida: a polpa de fruta, o xarope sem finalidade medicamentosa ou terapêutica, os preparados sólidos e líquidos para bebida, a soda, os fermentados alcoólicos e os destilados alcoólicos.

1.1 A bebida pode ser alcoólica ou não alcoólica?

No Brasil, para que uma bebida seja considerada não alcoólica, ela deve ter até 0,5% de álcool em volume. Isso não quer dizer que ela esteja isenta de álcool, mas que legalmente ela não é considerada uma bebida alcoólica:



Bebida não-alcoólica:

Uma bebida pode ser considerada como não alcoólica quando apresentar uma graduação alcoólica até meio por cento em volume (0,5 %) de álcool etílico potável.

É nesta categoria que encontramos o **SUCO DE UVA**, os refrigerantes, néctares, etc.

O interessante é que pode existir bebidas que já foram alcoólicas e que, por um processo tecnológico, o álcool foi retirado. Esse é o caso do fermentado de uva desalcoolizado e da cerveja desalcoolizada. Mas é importante lembrar que sempre pode sobrar um pouquinho, ou seja, até meio por cento em volume (0,5 %) de álcool etílico potável.

Bebida alcoólica:

A bebida é considerada alcoólica quando ela contém mais de meio por cento em volume (0,5 %) de álcool etílico potável. Aqui encontramos a cerveja, o vinho, a aguardente de cana e todas as outras **BEBIDAS ALCOÓLICAS que SÃO PROIBIDAS PARA MENORES DE 18 ANOS**.

2. E O QUE É O SUCO???

O suco é fruta.

Isso quer dizer que quando eu compro um suco, eu só vou encontrar uma bebida não fermentada, não concentrada, não diluída, obtida da fruta madura e sã, ou parte do vegetal de origem, por processamento tecnológico adequado, submetida a tratamento que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo.

Portanto...



O suco não pode conter nenhuma substância que não seja a uva se, por exemplo, for suco de uva.

E para ser suco, não se pode adicionar corantes nem aromatizantes artificiais.

3. QUE É O SUCO DE UVA?

O suco de uva é a bebida não fermentada e não diluída, obtida da parte comestível da uva.

O processo é o seguinte: as uvas são colocadas em um recipiente e o suco é delicadamente extraído por meio de tratamento térmico e por maceração, mas sem que o grão seja esmagado – para não dar gosto amargo ao suco.

A partir daí pode-se pasteurizar o suco de uva e engarrafá-lo. Neste caso teremos o suco de uva integral. Trata-se de um processo que origina um suco diferenciado a cada safra – assim como o vinho – pois esse vai refletir a qualidade e as características de cada ano.



Outra possibilidade é estabilizar, concentrar e armazenar o suco de uva para reconstituí-lo e embalar-lo posteriormente. Neste caso pode-se elaborar

um suco mais parecido ao longo dos anos. Outra característica importante é que o suco, assim como o vinho, pode ser **TINTO, ROSÉ** ou **BRANCO**.

Nem tudo que tem uva é SUCO.

IBRAVIN
INSTITUTO BRASILEIRO DO VINHO

Suco de uva Tinto

Se for elaborado com uvas tintas, como a Bordo, a Concord, etc., o suco será tinto.



Suco de uva Rosé

Se for elaborado com uvas tintas mais claras, como a Isabel, e uvas rosadas, como a Niágara Rosada, o suco será rosado.



Suco de uva Branco

Se for elaborado com uvas brancas como a Niágara Branca, por exemplo, o suco será branco.



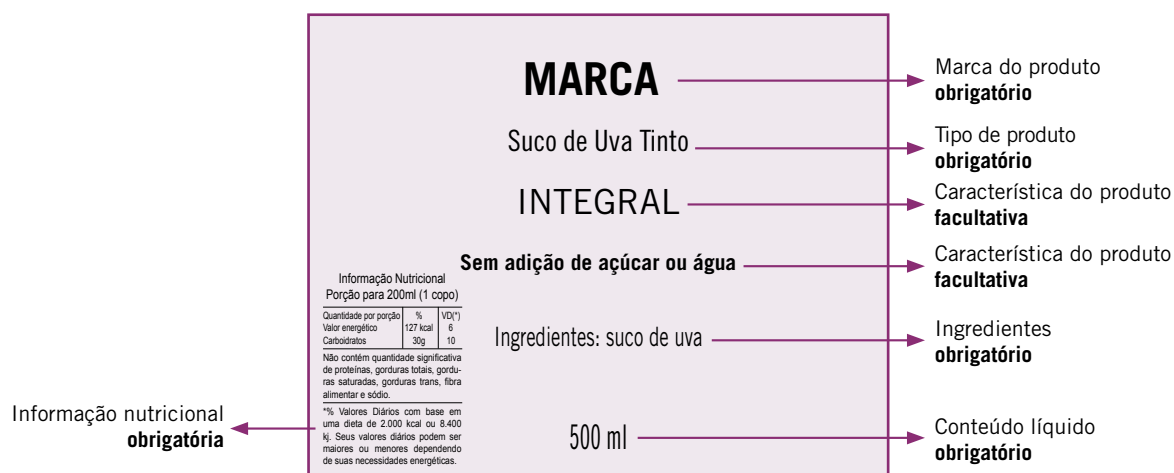
3.1 O que é um suco integral?

É o suco no qual não se colocou açúcar – lembre-se que as frutas já são doces por natureza. E é o suco que não foi reconstituído, não foi mexido, ou seja, está na sua concentração natural e sem adição de nada.*

Em outros países se utiliza a expressão **“not from concentrated”**, ou seja, não proveniente de suco concentrado: este é o suco integral. Os demais são o **“from concentrated”**, ou seja, feitos a partir de suco concentrado. E essa regra vale para todos os tipos de suco!

** Há uma exceção prevista em uma Portaria do Ministério da Agricultura n. 001/1987 que permite a adição de conservantes a estes produtos, mas neste caso isso deverá estar expresso nos ingredientes do suco de uva integral.*

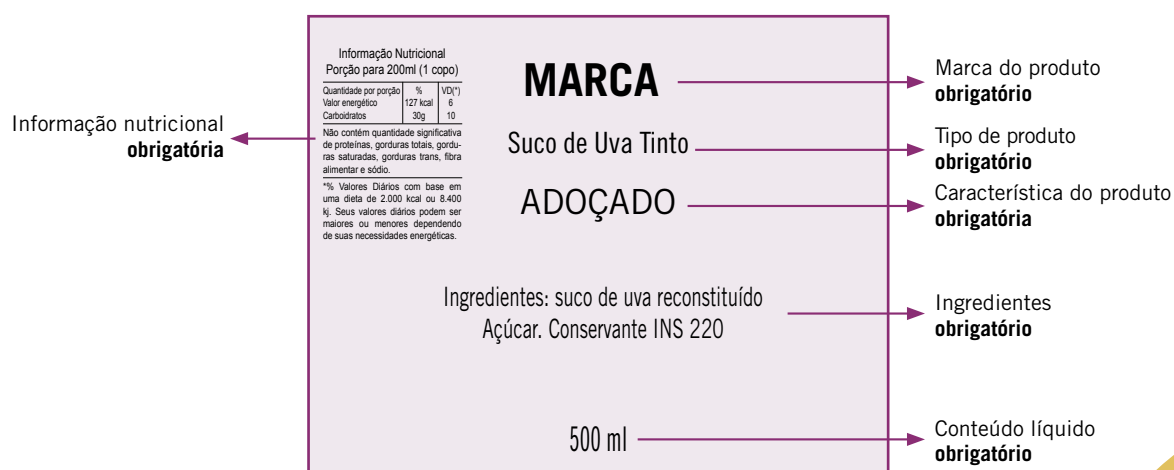
Para saber se o suco é integral, basta procurar no rótulo a palavra **INTEGRAL**.



3.2 O que é um suco RECONSTITUÍDO?

É o suco que foi concentrado – ou seja, foi retirada a sua água durante um período, em regra para se poder guardá-lo ou transportá-lo – e depois a mesma quantidade de água foi **“devolvida”** ao suco, por isso, se diz que ele foi **“reconstituído”**. Todavia,

ele continua sendo suco 100%, pois a sua composição é exatamente igual ao suco natural. A diferença é que este pode ser adoçado. Neste caso, você irá encontrar no rótulo a palavra **ADOÇADO**.



3.3 O que é um suco NATURAL?

Todos os sucos que são sucos são naturais!!!
Se não for natural é artificial. E se for artificial, não é suco!

3.4 O que eu faço com um suco CONCENTRADO?

Um suco concentrado é aquele do qual a água foi retirada. Para toma-lo basta adicionar água e está pronto! Ele não é mais forte ou melhor, apenas está esperando para ser preparado!

3.5 O que é um SUCO MISTO?

É o suco que foi feito com a mistura de duas ou mais frutas. Certamente você irá encontrar no rótulo quais frutas foram utilizadas.

Informação Nutricional
Porção para 200ml (1 copo)

Quantidade por porção	%	VD(*)
Valor energético	127 kcal	6
Carboidratos	30g	10

Não contém quantidade significativa de proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio.

(*) Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

MARCA → Marca do produto **obrigatório**

Suco misto de maçã e uva → Tipo de produto **obrigatório**

ADOÇADO → Característica do produto **obrigatório**

Ingredientes: suco de maçã, suco de uva, açúcar.
Conservante INS 220 → Ingredientes **obrigatório**

500 ml → Conteúdo líquido **obrigatório**

Informação nutricional **obrigatória**

3.6 O que é um SUCO TROPICAL?

Algumas frutas não têm suco originalmente. Tente espremer uma banana: não sai suco. No caso destas frutas o que se faz são sucos tropicais. O suco tropical é feito pela dissolução, em água, da polpa deste tipo de fruta de origem tropical.

Informação Nutricional
Porção para 200ml (1 copo)

Quantidade por porção	%	VD(*)
Valor energético	127 kcal	6
Carboidratos	30g	10

Não contém quantidade significativa de proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio.

(*) Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

MARCA → Marca do produto **obrigatório**

Suco tropical de banana → Tipo de produto **obrigatório**

ADOÇADO → Característica do produto **facultativa**

Ingredientes: água, polpa de banana, açúcar.
Conservante INS 220 → Ingredientes **obrigatório**

500 ml → Conteúdo líquido **obrigatório**

Informação nutricional **obrigatória**

3.7 E o que é POLPA DE FRUTA?

Como muitas frutas não têm suco, o que se retira delas é uma parte mais ou menos sólida, que se denomina polpa, como é o caso da banana. Esta polpa é utilizada para fazer o suco.

Outras frutas polposas são o abacaxi, a acerola, o caju, a goiaba, a graviola, o mamão, a manga, a mangaba, o maracujá, a pitanga, o abacate, abacaxi, acerola, o açaí, o bacuri, o cacau, o cajá, a carambola, o cupuaçu, o jenipapo, a jabuticaba, a

jaca, o jambo, o melão, o murici, a pinha, a pupunha, o sapoti, a seriguela, o tamarindo, o taperebá, o tucumã, o umbu, bah... quanta fruta boa a gente tem nesse Brasil!!!

Agora, se você encontrar, por exemplo polpa de uva, saiba que na verdade é suco de uva congelado que você poderá descongelar e tomar como suco ou usar para preparar um refresco acrescentando água e açúcar, por exemplo – que é o que se faz normalmente.

Mas refresco não é igual a suco????



Há uma enorme diferença entre o verdadeiro suco de uva e estas outras bebidas que são feitas à base de uva.!

Bem.... até aqui nós falamos de bebidas que são feitas com frutas em sua concentração natural, na forma mais adequada, saudável e nutritiva para ser consumida.

Todavia, existem outras bebidas não alcoólicas que são feitas a base de frutas, ou seja, com um pouco de frutas, mas que também contém água, açúcar, conservante, corante, acidulante, aromatizante e outros “antes”.

O que queremos é explicar a diferença entre o verdadeiro suco de uva e estas outras bebidas que são feitas à base de uva.

4. Nectar dos deuses..... o que é néctar?

Embora a palavra pareça querer dizer que néctar é mais que suco, na verdade néctar de uva tem a metade de suco que o suco...



Nem tudo que tem uva é SUCO.

De novo...

Enquanto no suco de uva encontramos 100% uva, no néctar de uva, por exemplo, temos apenas 50% de uva. Isso também vale para néctar de laranja (mesmo que esta dê a impressão que seja um suco caseiro e tenha gominhos dentro). E para outras frutas a porcentagem é menor ainda! No caso do néctar de goiaba, só há 35% de goiaba!



O restante do néctar é composto de água, açúcar e outros aditivos necessários para fazer com que esta bebida fique agradável para se beber: acidulante, antioxidante, corante, aromatizante, espessante, estabilizante, conservante, etc.

E como se diferencia o Néctar do Suco de Uva?

Bem... nem sempre é fácil... mas é muito importante ler a embalagem.

Aliás, as embalagens deveriam ser claras e o nome do produto deveria estar escrito BEM GRANDE! Mas nem sempre é assim. Outro problema é que nos supermercados, lojas, etc., muitas vezes todas as bebidas estão juntas... Então é preciso olhar.

Em algum lugar deve estar escrito **NÉCTAR**. Às vezes, inclusive, pensamos que é néctar de uva, mas é uma bebida mista, e de várias frutas!!!

Informação nutricional obrigatória

Informação Nutricional		
Porção para 200ml (1 copo)		
Quantidade por porção	%	VDI(*)
Valor energético	127 kcal	6
Carboidratos	30g	10

Não contém quantidade significativa de proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio.

*) % Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

MARCA



Marca do produto obrigatório

ADOÇADO

Característica do produto obrigatória

Néctar de uva

Tipo de produto obrigatório

Ingredientes: água, xarope de açúcar, suco de uva concentrado, acidulante, antioxidante, corante, aromatizante, estabilizante, conservante

Ingredientes obrigatório

500 ml

Conteúdo líquido obrigatório

Outra dica é olhar os ingredientes: suco de uva não tem água entre os ingredientes, nem acidulante, nem corante, nem aromatizante.... nem outros "antes"...

Aliás.... o que é?

Acidulante: é o gosto ácido, igual a limão ou vinagre. Quando se coloca ele na bebida, esta mais saborosa e refrescante.

Antioxidante: usado como conservante para manter o sabor original, e como acidulante para dar um sabor refrescante na bebida.

Corante: dá uma cor específica para a bebida. Se eu quero que o néctar de uva fique mais escuro para parecer mais com suco de uva, eu uso mais corante caramelo, por exemplo.

Aromatizante: dá um aroma ou cheiro específico na bebida. Uma bebida que só tem 50% de suco, não tem cheiro de uva. Então se acrescenta cheiro artificial de uva nela, para que ela pareça suco.

Estabilizante: impede as partes sólidas da bebida de se precipitarem no fundo da embalagem. Como no suco de uva não se usa estabilizantes, muitas vezes você pode encontrar pequenas precipitações no fundo de uma garrafa de suco - é natural.

Conservante: como o próprio nome diz, serve para conservar a bebida, para que ela não estrague, para que as bactérias e os fungos não se espalhem e a bebida possa ser guardada por mais tempo.

Espessante: dá sensação na boca de uma bebida mais consistente, como são os sucos naturais. Se usa espessante para buscar imitar a sensação que se tem ao beber um suco.

5. O que é refresco ou bebida de uva?

Outra bebida a base de uva é o Refresco, também chamado de bebida de uva...

Ele é muito parecido com o néctar, com a diferença de que ele contém menos suco ainda... ou seja 30% da Bebida de uva é Suco de Uva.

O restante é água, açúcar, conservante, acidulante, corante, aromatizante, etc...

E da mesma forma que o néctar, para saber o que você está comprando é muito importante olhar o rótulo! Em algum lugar estará o nome do produto: **BEBIDA ou REFRESCO.**

Mas não se esqueça que há o Refresco Misto, no qual apenas há 10% de suco de frutas!!!



Informação Nutricional
Porção para 200ml (1 copo)

Quantidade por porção	%	VD(*)
Valor energético	127 kcal	6
Carboidratos	30g	10

Não contém quantidade significativa de proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio.

*% Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

MARCA

ADOÇADO

Bebida de uva

Ingredientes: água, xarope de açúcar, suco de uva concentrado, acidulante, antioxidante, corante, aromatizante, estabilizante, conservante

500 ml

Marca do produto obrigatória

Característica do produto obrigatória

Tipo de produto obrigatório

Ingredientes obrigatório

Conteúdo líquido obrigatório

Informação nutricional obrigatória

6. O que é refrigerante?

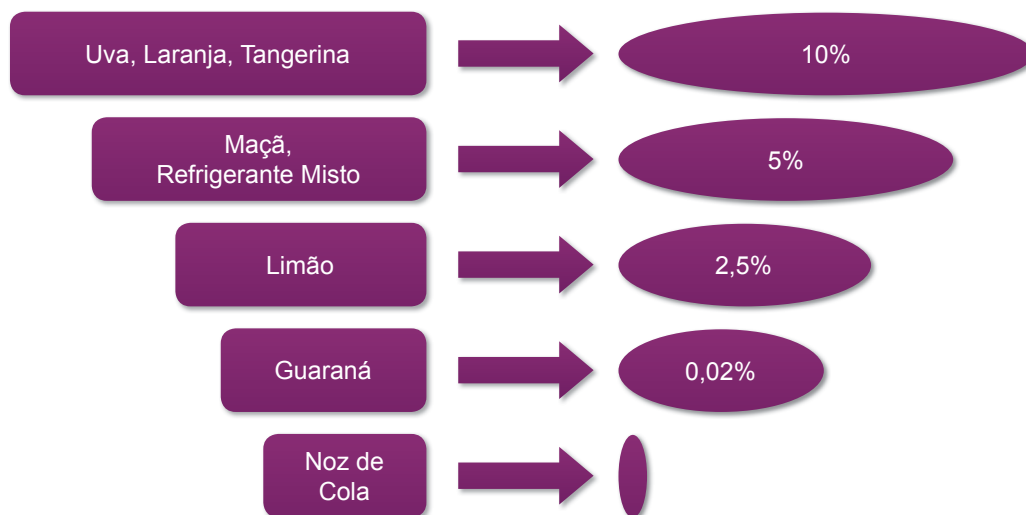
Todo mundo conhece, todo mundo toma... mas, quem sabe o que realmente é?

Bem, refrigerante nada mais é do que água gaseificada – ou seja, com “bolinhas” que vem da adição de anidrido carbônico, adicionada de um sabor.

Esse sabor pode ser de uma fruta, de um extrato

vegetal, ou algo artificial, como é o tutti-frutti. Junto com isso se acrescenta aquela lista de acidulante, corante, aromatizante, estabilizante, espessante, conservante, etc... necessários para que essa mistura seja agradável. E açúcar ou adoçante dietético, claro!!!

Para cada tipo de fruta há um percentual mínimo de suco que o refrigerante deverá conter:



Ou seja, em um refrigerante de uva, 10% são realmente suco de uva!!!



100%



?

E os outros?

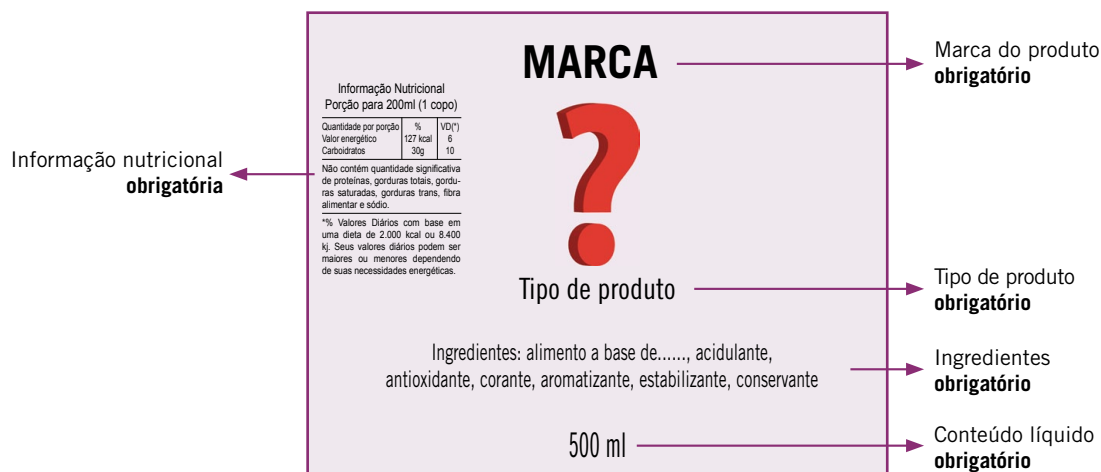


Depois disso, ainda há outras coisas.... sabe aqueles pozinhos que compramos para fazer “suco” em casa? Pois é.... será que realmente tem SUCO lá dentro? Bem... pode ser....

Nem tudo que tem uva é SUCO.

E por fim... há outras bebidas que, embora tenham na embalagem uvas, não são feitas de uva. Algumas apenas tem o **aroma, cor e sabor de uva...** É o caso, por exemplo, do leite aromatizado, do alimento a base de soja, das bebidas energéticas e das águas com sabor...

Em todos estes casos é fundamental ler o rótulo! Pode ser que você queira realmente beber um alimento a base de soja. Mas.... e se você o estiver bebendo pensando que ali tem uva e não tem... Preste atenção!!!



Agora que você sabe a diferença entre todas as bebidas que são feitas a base de uva, você já pode escolher o que realmente quer beber!

Referências:

Lei do Vinho – Lei n. 7.678/1988 - Dispõe sobre a produção, circulação e comercialização do vinho e derivados da uva e do vinho, e outras providências.

Decreto do Vinho – Decreto n. 99.066/1990 - Regulamenta a Lei n.º 7.678, de 8 de novembro de 1988, que dispõe sobre a produção, circulação e comercialização do vinho e derivados do vinho e da uva.

Lei de Bebidas – Lei n. 8.918/1994 - dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas.

Decreto de Bebidas – Decreto n. 6.871/2009 - Regulamenta a Lei no 8.918, de 14 de julho de 1994, que dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas.

Regulamento Vitivinícola do Mercosul – MERCOSUL/GMC/RES N° 45/96.

Atos administrativos:

Instrução Normativa nº 01/2000 > suco e polpa

Instrução Normativa nº 12/2003 > suco tropical e néctar

Instrução Normativa nº 30/1999 > bebida dietética e de baixa caloria

Portaria nº 544/1998 > refresco, refrigerante e outros

Portaria nº 868/1998 > composto líquido pronto para consumo

Instrução Normativa nº 26/2007 > leite aromatizado

Instrução Normativa nº 21/2012 > néctar de laranja

Instrução Normativa nº 24/2012 > néctar de uva

BRASIL. Portaria no 001, de 28 de janeiro de 1987. Aprova padrões microbiológicos para alimentos. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, 25 fev. 1987.

Este material pode ser reproduzido, no todo ou em parte, desde que citada a fonte:

BRUCH, Kelly Lissandra. **Nem tudo que tem uva é suco** Bento Gonçalves: IBRAVIN, 2012. 12 p.

Dúvidas? Sugestões? Estamos a disposição: juridico@ibravin.org.br



GOVERNO DO ESTADO
RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DA AGRICULTURA,
PECUÁRIA E AGRONEGÓCIO

Nem tudo que tem uva é SUÇO.

