



**MINISTÉRIO DA ECONOMIA
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO DA INDÚSTRIA, COMÉRCIO, SERVIÇOS E
INOVAÇÃO**

CONSULTA PÚBLICA Nº 61- SEI, 16 DE OUTUBRO DE 2020

O Secretário de Desenvolvimento da Indústria, Comércio, Serviços e Inovação da Secretaria Especial de Produtividade, Emprego e Competitividade do Ministério da Economia, de acordo com os artigos 8º e 9º da Portaria Interministerial SEPEC-ME/MCTIC nº 32, de 15 de julho de 2019, torna pública a proposta de **alteração** do Processo Produtivo Básico – PPB de **EXTRATOS AROMÁTICOS VEGETAIS NATURAIS, CONCENTRADOS, BASES E EDULCORANTES PARA BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS E CORANTE CAMELO**.

O texto completo está disponível no sítio da Secretária de Desenvolvimento da Indústria, Comércio, Serviços e Inovação, no endereço:

<https://www.gov.br/produtividade-e-comercio-exterior/pt-br/assuntos/competitividade-industrial/processo-produtivo-basico-ppb/consultas-publicas-de-ppb-1/consulta-ppb-2020>

As manifestações deverão ser encaminhadas no prazo máximo de 15 (quinze) dias, a contar da data de publicação desta Consulta no Diário Oficial da União, a todos os seguintes e-mails: cgel.ppb@mdic.gov.br, cgct.ppb@mctic.gov.br e cgpri@suframa.gov.br.

GUSTAVO LEIPNITZ ENE

Secretário de Desenvolvimento da Indústria, Comércio, Serviços e Inovação

ANEXO

PROPOSTA Nº 025/20: ALTERAÇÃO DO PROCESSO PRODUTIVO BÁSICO PARA OS PRODUTOS “EXTRATOS AROMÁTICOS VEGETAIS NATURAIS, CONCENTRADOS, BASES E EDULCORANTES PARA BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS E CORANTE CAMELO”, INDUSTRIALIZADOS NA ZONA FRANCA DE MANAUS.

Art. 1º Os Processos Produtivos Básicos para os produtos EXTRATOS AROMÁTICOS VEGETAIS NATURAIS, CONCENTRADOS, BASES E EDULCORANTES PARA BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS E CORANTE CAMELO, industrializados na Zona Franca de Manaus, estabelecidos pela Portaria Interministerial MPO/MICT/MCT nº 8, de 25.02.1998., passam a ser os seguintes:

I - EXTRATOS AROMÁTICOS VEGETAIS NATURAIS PARA BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS:

- a) trituração das matérias-primas;
- b) mistura das matérias-primas;
- c) extração;
- d) decantação;
- e) filtração;
- f) concentração; e
- g) estabilização do extrato.

II - CONCENTRADOS, BASES E EDULCORANTES PARA BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS:

- a) dosagem das matérias-primas;
- b) mistura das matérias-primas sólidas e/ou líquidas; e
- c) homogeneização, quando necessário.

III - CORANTE CAMELO:

- a) dissolução do açúcar, formando o "açúcar líquido";
- b) floculação;
- c) filtração;
- d) troca iônica;
- e) evaporação;
- f) filtração;
- g) mistura do "açúcar líquido" com outras matérias-primas;
- h) homogeneização; e
- i) filtração.

§1º Todas as etapas dos processos produtivos básicos acima descritos, quando compatíveis e necessárias aos processos de fabricação dos produtos, deverão ser realizadas na Zona Franca de Manaus.

§2º Para fins interpretativos, a homogeneização dos componentes do concentrado, tal como previsto na alínea "c" do inciso II, é dispensável quando se tratar de concentrado não homogeneizado (em "kits"), isto é, aquele que, por razões físico-químicas não pode ser previamente homogeneizado, e por consequência, é formado por diferentes componentes líquidos e/ou sólidos, acondicionados separadamente, em proporções fixas e apresentados em conjunto (em embalagem comum).

Art. 2º Para o cumprimento do disposto acima será admitida a realização, por terceiros, na Zona Franca de Manaus, de atividades ou operações inerentes ao atendimento às etapas de produção estabelecidas no artigo anterior.

Art. 3º Para fins do cumprimento do processo Produtivo Básico estabelecido nos Incisos I, II e III do art. 1º, considera-se:

I - Extrato: o produto obtido por esgotamento, a frio ou a quente, a partir de vegetal, ou da fruta, devendo conter os princípios sápidos aromáticos naturais, voláteis e fixos, característicos da espécie de origem e destinado a produção de bebida pronta para o consumo. (Instrução Normativa NR 19/2013-MAPA);

II – Concentrado: a preparação composta, homogeneizada ou não, utilizada na elaboração de bebida não alcoólica da posição 22.02 da TIPI, com capacidade de diluição superior a 10 partes da bebida para cada parte do concentrado, que geralmente se encontra compreendida na acepção da posição 2106.90.10 EX 01, e cujos componentes, no caso de preparação composta não homogeneizada, sejam acondicionados em embalagens separadas para evitar a alteração de sabor e a perda de propriedades essenciais das bebidas produzidas.;

III – Base: produto utilizado na formulação de bebidas em geral, atuando como ingrediente principal ou coadjuvante para agregar características específicas ao produto final;

IV – Edulcorante: substância diferente dos açúcares que confere sabor doce ao alimento;

V – Corante caramelo: corante alimentício natural, utilizado como aditivo, que intensifica e valoriza a coloração da bebida;

VI – Matéria-prima: insumo adquirido para emprego no processo produtivo;

VII – Matéria-prima regional: insumos de natureza agrícola e/ou extrativa vegetal, que tenham sido cultivados, extraídos, coletados, produzidos e industrializado pela agroindústria ou pela agricultura familiar na Amazônia Ocidental e/ou Amapá, elaborados com estas matérias-primas vegetais, desde que, a última etapa de industrialização (excetua-se embalagem) seja realizada na Amazônia Ocidental e/ou Amapá, por empresa com projeto aprovado junto à SUFRAMA.

Art. 4º Para fins do cumprimento do Processo Produtivo Básico estabelecido nos incisos I, II e III do art. 1º, ficam estabelecidos os percentuais mínimos em peso das matérias-primas regionais para produção, conforme tabelas constante do Anexo.

§ 1º O percentual mínimo citado no **caput** deste artigo, consiste na divisão entre a soma das quantidades (em peso - kg) das matérias-primas regionais adquiridas, pela quantidade total (em peso – kg) das matérias-primas adquiridas para produção anual.

§ 2º Para efeito deste artigo, não serão computados os pesos dos materiais de embalagem e água, aplicados na produção anual dos concentrados.

§ 3º Os percentuais definidos para o ano de 2020 serão os estabelecidos nos projetos industriais já aprovados pelo Conselho de Administração da Suframa (CAS) ou pelo seu Superintendente, por delegação deste Conselho.

Art. 5º Caso os percentuais mínimos exigidos não sejam alcançados no ano-calendário, a empresa ficará obrigada a cumprir as diferenças residuais em relação ao percentual mínimo estabelecido, em peso, até 31 de dezembro do ano subsequente, sem prejuízo das obrigações correntes.

Parágrafo Único. As diferenças residuais a que se refere o caput não poderão exceder ao percentual de 10% (dez por cento) da obrigação, tomando-se por base a quantidade total de insumos a serem adquiridos pela empresa no ano-calendário.

Art. 6º A Superintendência da Zona Franca de Manaus - SUFRAMA estabelecerá normas complementares relativas ao nível de agregação ou desagregação das etapas produtivas dos incisos I, II e III do art. 1º desta Portaria.

Art. 7º Sempre que fatores técnicos ou econômicos, devidamente comprovados, assim o determinarem, a realização de qualquer etapa do Processo Produtivo Básico poderá ser suspensa temporariamente ou modificada, por meio de Portaria conjunta dos Ministérios da Economia e da Ciência, Tecnologia e Inovações.

Art. 8º Fica revogada a Portaria Interministerial MPO/MICT/MCT nº 8, de 25.02.1998..

Art. 9º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

ANEXO

EXTRATOS AROMÁTICOS VEGETAIS NATURAIS PARA BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS

	% Peso/Ano			
Faturamento Bruto Anual (R\$ 1.000,00)	2020	2021	2022	2023 em diante
Faixa única	Valores do projeto aprovado	30	40	50

CONCENTRADOS PARA BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS

	% Peso/Ano			
Faturamento Bruto Anual (R\$ 1.000,00)	2020	2021	2022	2023 em diante
De 0,00 a 199.999,00	Valores do projeto aprovado	10	15	20
De 200.000,00 a 999.999,00	Valores do projeto aprovado	15	20	25
Acima de 1.000.000,00	Valores do projeto aprovado	20	25	30

CORANTE CAMELO

	% Peso/Ano			
Faturamento Bruto Anual (R\$ 1.000,00)	2020	2021	2022	2023 em diante
Faixa única	Valores do projeto aprovado	20	25	30