**RESOLUÇÃO - RDC No- 2, DE 15 DE JANEIRO DE 2007**

O Diretor - Presidente da Agência Nacional de Vigilância

Sanitária, no uso das atribuições que lhe confere o Decreto de nomeação

de 30 de junho de 2005 do Presidente da República e tendo

em vista o disposto no inciso III do art. 16 e no inciso II, §§ 1e 3**o**do

art. 54 do Regimento Interno aprovado nos termos do Anexo I da

Portaria n354 da ANVISA, de 11 de agosto de 2006, republicada no

DOU de 21 de agosto de 2006, considerando a necessidade de constante

aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de

alimentos, visando à proteção da saúde da população; considerando a

necessidade de segurança de uso de aditivos alimentares na fabricação

de alimentos; considerando que o uso de aditivos deve ser limitado a

alimentos específicos, em condições específicas e ao menor nível para

alcançar o efeito desejado; considerando que é necessário atualizar a

regulamentação sobre o uso de aditivos aromatizantes em alimentos;

considerando a importância de compatibilizar a legislação nacional

com base no instrumento harmonizado no Mercosul relacionado ao

tema: Resolução GMC n**o-** . 10 de 2006; considerando que a harmonização

dos Regulamentos Técnicos tende a eliminar os obstáculos

que geram as diferenças nas regulamentações nacionais vigentes, dando

cumprimento ao estabelecido no Tratado de Assunção; considerando

que este Regulamento Técnico contempla as solicitações dos

Estados Partes do Mercosul; adoto, ad referendum, a seguinte Resolução

da Diretoria Colegiada e determino a sua publicação:

Art. 1**o-** Aprovar o Regulamento Técnico sobre Aditivos Aromatizantes”,

que consta como Anexo da presente Resolução.

Art. 2**o-** O descumprimento desta Resolução constitui infração

sanitária, sujeitando os infratores às penalidades da Lei n**o-** . 6.437, de

20 de agosto de 1977, e demais disposições aplicáveis.

Art. 3**o-** Revogam-se as disposições em contrário, em especial

a Resolução n**o-** . 104 de 14 de maio de 1999.

Art. 4**o-** Esta Resolução de Diretoria Colegiada entra em vigor

na data de sua publicação.

DIRCEU RAPOSO DE MELLO

ANEXO

REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE ADITIVOS

AROMATIZANTES

1. ÂMBITO DE APLICAÇÃO

Este Regulamento Técnico se aplica aos aditivos aromatizantes

que são produzidos e comercializados nos territórios dos

Estados Partes do MERCOSUL, ao comércio entre eles e às importações

extrazona.

Excluem-se deste Regulamento Técnico:

a) As substâncias que conferem exclusivamente sabor doce,

salgado ou ácido;

b) As substâncias e produtos alimentícios com propriedades

odoríferas e ou sápidas consumidas sem transformação, com ou sem

reconstituição;

c) As matérias de origem vegetal ou animal que possuam

propriedades aromatizantes intrínsecas, quando não sejam utilizadas

exclusivamente como fonte de aromas.

2 DEFINIÇÕES E CLASSIFICAÇÃO

2.1 Aromatizantes

São substâncias ou misturas de substâncias com propriedades

odoríferas e ou sápidas, capazes de conferir ou intensificar o aroma e

ou sabor dos alimentos.

Para efeitos do presente Regulamento Técnico os aromatizantes

classificam-se em naturais ou sintéticos.

Consideram-se sinônimos os seguintes termos:

IDIOMA

Português Español

Aromatizante/ Aroma Aromatizante/ Saborizante

Aromatizante

Sabor

Aroma

Óleos Essenciais Aceite Esencial

Esencia

Esencia Natural 2.2 Aromatizantes naturais

São os obtidos exclusivamente por métodos físicos, microbiológicos

ou enzimáticos, a partir de matérias-primas aromatizantes

naturais. Entende-se por matérias-primas aromatizantes naturais, os

produtos de origem animal ou vegetal aceitáveis para consumo humano,

que contenham substâncias odoríferas e ou sápidas, seja em seu

estado natural ou após um tratamento adequado, como: torrefação, cocção,

fermentação, enriquecimento, tratamento enzimático ou outros.

Os aromatizantes naturais compreendem:

2.2.1 Óleos Essenciais

São produtos voláteis de origem vegetal obtidos por processo

físico (destilação por arraste com vapor de água, destilação a pressão

reduzida ou outro método adequado).

Os óleos essenciais podem se apresentar isoladamente ou

misturados entre si, retificados, desterpenados ou concentrados. Entende-

se por retificados, os produtos que tenham sido submetidos a

um processo de destilação fracionada para concentrar determinados

componentes; por concentrados, os que tenham sido parcialmente

desterpenados; por desterpenados, aqueles dos quais tenha sido retirada

a quase totalidade dos terpenos.

2.2.2 Extratos

São produtos obtidos por esgotamento, a frio ou a quente, a

partir de produtos de origem animal, vegetal ou microbiana com

solventes permitidos.

Devem conter os princípios sápidos aromáticos voláteis e

fixos correspondentes ao respectivo produto natural.

Podem apresentar-se como:

2.2.2.1 Extratos líquidos: obtidos sem a eliminação do solvente

ou eliminando-o de forma parcial.

2.2.2.2 Extratos secos: obtidos com a eliminação do solvente.

São subdivididos em:

a) Concretos - quando procedem da extração de vegetais frescos;

b) Resinóides - quando procedem da extração de vegetais

secos ou de bálsamos, oleoresinas ou oleogomaresinas;

c) Purificados absolutos - quando procedem de extratos secos

por dissolução em etanol, esfriamento e filtração a frio, com eliminação

posterior do etanol.

2.2.3 Bálsamos, oleoresinas ou oleogomaresinas

São os produtos obtidos mediante a exudação livre ou provocada

de determinadas espécies vegetais.

2.2.4 Substâncias aromatizantes naturais isoladas

São as substâncias quimicamente definidas obtidas por processos

físicos, microbiológicos ou enzimáticos, a partir de matériasprimas

aromatizantes naturais ou de aromatizantes naturais. Incluemse

os sais de substâncias naturais com os seguintes cátions: H+ (hidrogênio),

Na+ (sódio), K+ (potássio), Ca++ (cálcio) e Fe+++ (ferro), e

ânions: Cl- (cloreto), SO(sulfato), CO3

= (carbonato).

2.3 Aromatizantes sintéticos

São os compostos quimicamente definidos obtidos por processos

químicos.

Os aromatizantes sintéticos compreendem:

2.3.1 Aromatizantes idênticos ao natural

São as substâncias quimicamente definidas obtidas por síntese

e aquelas isoladas por processos químicos a partir de matériasprimas

de origem animal, vegetal ou microbiana que apresentam uma

estrutura química idêntica às substâncias presentes nas referidas matérias-

primas naturais (processadas ou não). Incluem-se os sais de

substâncias idênticas às naturais com os seguintes cátions: H+ (hidrogênio),

Na+ (sódio), K+ (potássio), Ca++ (cálcio) e Fe+++ (ferro), e

ânions: Cl- (cloreto), SO4

= (sulfato), CO3

= (carbonato).

2.3.2 Aromatizantes artificiais

São os compostos químicos obtidos por síntese, que ainda

não tenham sido identificados em produtos de origem animal, vegetal

ou microbiana, utilizados em seu estado primário ou preparados para

o consumo humano.

2.4 Misturas de aromatizantes

Os aromatizantes podem apresentar-se misturados entre si,

seja qual for o número de componentes e tipo de aromatizantes.

O aromatizante resultante será considerado:

a) Natural, quando derivar da mistura de aromatizantes naturais;

b) Idêntico ao natural, quando derivar da mistura de aromatizantes

idênticos aos naturais com ou sem a adição de aromatizantes

naturais;

c) Artificial, quando deriva da mistura em que pelo menos

um deles é um aromatizante artificial.

2.5 Aromatizantes de reação/ transformação

São produtos obtidos por aquecimento comparável ao cozimento

de alimentos, a partir de matérias primas que são alimentos ou

ingredientes alimentares ou mistura de ingredientes que possam ou não

ter propriedades aromatizantes por si mesmos, sendo que ao menos um

contenha nitrogênio amínico e o outro seja um açúcar redutor.

2.5.1 Os aromatizantes de reação/ transformação são produzidos

pelo processamento conjunto das seguintes matérias-primas:

a) Fonte de nitrogênio protéico:

- Alimentos que contenham nitrogênio protéico (carnes, aves,

ovos, produtos lácteos, peixes, frutos do mar, cereais, produtos vegetais,

frutas, leveduras) e seus derivados;

- Hidrolisados dos produtos acima citados, leveduras autolisadas,

peptídeos, aminoácidos e ou seus sais.

b) Fonte de carboidratos:

- Alimentos contendo carboidratos (cereais, vegetais e frutas)

e seus derivados;

- Mono, di e polissacarídeos (açúcares, dextrinas, amidos e

gomas comestíveis);

- Hidrolisados dos produtos acima mencionados. 2.5.2 Pode haver a adição de uma ou mais das seguintes

substâncias:

a) Fonte de lipídeos ou de ácidos graxos:

- Alimentos que contenham gorduras e óleos;

- Gorduras e óleos comestíveis de origem animal e vegetal;

- Gorduras e óleos hidrogenados, transesterificados e ou fracionados;

- Hidrolisados dos produtos acima mencionados.

b) Aromatizantes

c) Substâncias auxiliares:

- Ácido acético e seus sais de sódio, potássio, cálcio e amônio

- Ácido ascórbico e seus sais de sódio, potássio, cálcio,

magnésio e amônio

- Ácido cítrico e seus sais de sódio, potássio, cálcio, magnésio

e amônio

- Ácido clorídrico e seus sais de sódio, potássio, cálcio e amônio

- Ácido fosfórico e seus sais de sódio, potássio, cálcio e amônio

- Ácido fumárico e seus sais de sódio, potássio, cálcio e amônio

- Ácido guanílico e seus sais de sódio, potássio e cálcio

- Ácido inosínico e seus sais de sódio, potássio e cálcio

- Ácido lático e seus sais de sódio, potássio, cálcio, magnésio

e amônio

- Ácido málico e seus sais de sódio, potássio, cálcio e amônio

- Ácido succínico e seus sais de sódio, potássio, cálcio e amônio

- Ácido sulfúrico e seus sais de sódio, potássio, cálcio e amônio

- Ácido tartárico e seus sais de sódio, potássio, cálcio e amônio

- Ácidos, bases e sais como reguladores do pH

- Água

- Ervas, especiarias e seus extratos

- Hidróxido de sódio, potássio, cálcio e amônio

- Inositol

- Lecitina

- Polimetilsiloxano como agente antiespumante (não intervém

na reação)

- Sulfetos, hidrossulfetos e polissulfetos de sódio, potássio e amônio

- Tiamina e seu cloridrato

d) Outras substâncias permitidas na elaboração de aromatizantes

listadas no item 6 deste Regulamento, que somente deverão

ser adicionadas após o término do processamento.

2.5.3 Condições de processamento:

a) A temperatura da mistura de reação não deve ultrapassar 180**o-** C;

b) O tempo não deve ultrapassar 15 minutos a 180**o-** C, sendo

o tempo proporcionalmente mais longo em temperaturas inferiores;

c) O valor do pH não deverá ser superior a 8.

2.5.4 Os aromatizantes de reação/ transformação são classificados

em:

a) Natural - quando obtidos exclusivamente a partir de matérias

primas e ou ingredientes naturais;

b) Sintético - quando forem utilizados em sua preparação

pelo menos uma matéria-prima e ou ingrediente sintético.

2.6 Aromatizantes de fumaça

São preparações concentradas, utilizadas para conferir aroma

de defumado aos alimentos.

Os aromatizantes de fumaça são produzidos a partir de um

ou mais dos seguintes processamentos:

2.6.1 Submeter madeiras, cascas e galhos não tratados à

combustão controlada; à destilação seca a temperaturas compreendidas

entre 300 e 800**o-** C; ou ao arraste com vapor de água reaquecido

à temperatura entre 300 e 500**o-** C, das seguintes espécies:

- Acer negundo L.

- Betula pendula Roth. (variedades ssp. B. alba L. e B.

verrucosa Ehrh.)

- Betula pubescens Ehrh.

- Carpinus betulus L.

- Carya ovata (Mill.) Koch (C. alba L. Nutt.)

- Castanea sativa Mill.

- Eucalyptus sp.

- Fagus grandifolia Ehrh.

- Fagus sylvatica L.

- Fraxinus excelsior L.

- Juglans regia L.

- Malus pumila Mill.

- Prosopis juliflora DC., P. velutenia

- Prunus avium L.

- Quercus alba L.

- Quercus ilex L.

- Quercus robur L. (Q. pedunculata Ehrh.)

- Rhamnus frangula L.

- Robinia pseudoacacia L.

- Ulmus fulva Mich. Ulmus rubra Muhlenb.

2.6.1.1 Ervas aromáticas e especiarias podem também ser

incorporadas, assim como galhos, agulhas e frutos do Pinho.

2.6.1.2 Qualquer que seja o tratamento, as frações que têm as

propriedades sápido-aromáticas devem ser separadas por condensação

fracionada.

2.6.2 Aplicar técnicas de separação das frações obtidas, após

os procedimentos enunciados no item 2.6.1, a fim de isolar os componentes

aromáticos importantes.

2.6.3 Misturar substâncias aromáticas quimicamente definidas.

2.6.4 Classificar os aromas naturais ou sintéticos segundo a

natureza de suas matérias-primas e ou processos de elaboração, sendo

aplicáveis, em função disto, as definições e classificações previstas

neste Regulamento.

3 DESIGNAÇÃO

3.1 Quando classificado em 2.2.1, 2.2.2 e 2.2.3, o aroma será

designado como tal.

3.2 Quando classificado em 2.2.4, 2.3.1 e 2.3.2, o aroma será

designado pelo nome comum ou nome científico.

3.3 Quando classificado em 2.4 (a) o aroma será designado

“aroma natural de ...”

3.4 Quando classificado em 2.4 (b) o aroma será designado

“aroma idêntico ao natural de ...”

3.5 Quando classificado em 2.4 (c) o aroma será designado

“aroma artificial de ...”

3.6 Quando classificado em 2.5 o aroma de reação/ transformação

será designado “aroma natural de ...”, “aroma idêntico ao

natural de ...”, “aroma artificial de ...”, de acordo com os ingredientes

utilizados.

3.7 Quando classificado em 2.6 o aroma de fumaça será

designado “aroma natural de fumaça”, “aroma idêntico ao natural de

fumaça”, “aroma artificial de fumaça”, de acordo com os ingredientes

utilizados e ou processo de elaboração.

3.8 Quando os aromatizantes contemplados nos itens 3.3 a

3.6 tiverem sabor de produto alimentício ou não tiverem sabor definido,

os mesmos poderão ser designados por nome fantasia ou outra

denominação determinada pelo fabricante.

4 FORMAS DE APRESENTAÇÃO

Os aromatizantes podem apresentar-se sob as seguintes formas:

a) Sólida (pós, granulados, tabletes);

b) Líquida (soluções, emulsões);

c) Pastosa.

5 AROMATIZANTES AUTORIZADOS

5.1 Lista de Base

5.1.1 Lista de base ou de referência é a relação de todos os

componentes aromatizantes com uso aprovado, no mínimo, por uma

das entidades: JECFA, UE (CoE), FDA ou FEMA.

5.1.2 Bibliografia reconhecida

Os aromatizantes autorizados e as substâncias permitidas que

se utilizem em sua elaboração devem responder, pelo menos, aos

requisitos de identidade e pureza e às demais especificações que se

determinem em relação aos alimentos em geral e ou aromatizantes em

particular, sendo reconhecidas como fontes bibliográficas:

CAS - “Chemical Abstracts Service”, American Chemical

Society, Washington, D.C.

EFSA - European Food Safety Authority

FAO/WHO Codex Alimentarius Standards

Farmacopéia Nacional dos Estados Partes

FCC - “Food Chemical Codex”, National Academy Press,

Washington, D.C.

FEMA - Flavor and Extract Manufacturers Association of

America Expert Panel, Washington D.C.

FENAROLI. “Handbook of Flavor Ingredients”, CRC Publishing

Co., Boca Raton, FL.

IOFI - International Organization of the Flavor Industry,

“Code of Practice of the Flavor Industry”

JECFA. Summary of Evaluations Performed by Joint

FAO/WHO Expert Committee on Food Additives

Steffen Arctander. “Perfume and Flavor Chemicals”, 1994,

Allured Publishing. Co, USA

Steffen Arctander. “Perfume and Flavor Materials Natural

Origin”,1994, Allured Publishing. Co, USA

The Merck Index

TNO - Nutrition and Food Research Institute, The Netherlands,

Volatile Compounds in Food Qualitative and Quantitative - Data.

USA Code of Federal Regulation - CFR/ Food and Drug

Administration - FDA

5.2 Espécies Botânicas de Origem Regional

5.2.1 Consideram-se compreendidas na lista de base as espécies

botânicas de origem regional, listadas a seguir, bem como seus princípios

ativos aromatizantes, com as limitações contidas nos itens 8 e 9.

a) Calafate (Michay) - Berberis buxifolia Lam, Berberis heterophylla

Juss, Berberis darwinii Hook.

b) Canchalagua - Centarium cachanlahuen (Moll) Robinson

c) Carqueja - Baccharis articulata (Lamarck) Pers. Baccharis

crispa Sprengel

d) Incayuyo - Lippia integrifolia (Griseb) Hieron

e) Lucera - Pluchea sagittalis (Lamarck) Cabrera

f) Maqui - Aristotelia chilensis (Molina) Stuntnz (sinônimo:

Aristotelia macqui L'Herit)

g) Marcela - Achyrocline satureioides (Lamarck) D.C.

h) Peperina - Minthostachsys mollis (H.B.) Gris

i) Poleo - Lippia turbinata Griseb

j) Vira-vira - Gnaphalium cheiranthifolium Lam

k) Salsaparrilla - Smilax campestris Gris

5.2.2 Critérios de atualização da lista das espécies botânicas

de origem regional.

5.2.2.1 Para efeitos deste Regulamento, serão adotadas as

seguintes categorias para as espécies botânicas de origem regional:

N1 - Frutas e hortaliças, ou parte delas, consumidas como

alimentos. Nestes casos, não existem restrições sobre as partes utilizadas

nas condições habituais de consumo.

N2 - Plantas e ou partes das mesmas, incluindo ervas, especiarias

e condimentos comumente adicionados ao alimento; em

pequenas quantidades o uso destas é considerado aceitável, com uma

possível limitação de algum princípio ativo no produto final.

N3 - Plantas e ou partes das mesmas que, devido à sua longa

história de consumo sem evidência de efeitos adversos agudos, são

aceitas temporariamente para uso em certas bebidas e alimentos, em

sua forma tradicional. Nestes casos, as informações disponíveis são

insuficientes para determinar adequadamente sua potencial toxicidade

em longo prazo. O uso de certos aromatizantes desta categoria pode

estar limitado pela presença de um princípio ativo com restrição de

limite no produto final.

N4 - Plantas e ou partes destas que são utilizadas atualmente

como aromatizantes e que não podem ser classificadas nas categorias

N1, N2 ou N3 devido à informação ser insuficiente.

5.2.2.2 Requisitos básicos de avaliação das espécies botânicas

de origem regional:

a) N1 e N2 - são incorporadas à lista de base, sem nenhum

requisito adicional.

b) N3 - são incorporadas temporariamente à lista de base,

após avaliação de segurança e aprovação da autoridade competente do

Estado Parte, além de cumprir os seguintes requisitos:

- Devem registrar longa história de uso na elaboração de

bebidas e alimentos, considerando nome(s) popular(es), parte da planta

e sua maneira de preparo para uso;

- Identificação botânica inequívoca da espécie e de suas

variedades, com depósito de exemplares em herbários de referência;

- O uso deve estar de acordo com a limitação de princípios

ativos no produto final previstos no item 8 da presente Resolução;

- O caráter temporário continuará até que se realizem os

seguintes estudos de avaliação que comprovem sua segurança, por

meio de:

Estudos farmacognósticos e fitoquímicos dos principais

componentes, determinação de princípios ativos tóxicos e metodologias

de análise;

Estudos toxicológicos de efeitos agudos e estudos de curto

prazo que possam, inclusive, indicar a necessidade de estudos a longo

prazo para avaliação de efeitos crônicos.

c) N4 - a incorporação na lista de base será aceita somente

quando atender ao disposto no item 5.1.1 e não será permitida sua

utilização até que sejam obtidas as informações sobre sua identidade

e qualidade:

- Identificação botânica inequívoca da espécie e de suas

variedades, com depósito de exemplares em herbários de referência;

- Estudos farmacognósticos e fitoquímicos dos principais

componentes, determinação de princípios ativos tóxicos, metodologias

de análise, estudos toxicológicos de efeitos agudos e crônicos.

6 SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS NA ELABORAÇÃO DE

AROMATIZANTES

6.1 Diluentes e veículos

São utilizados para manter a uniformidade e a diluição necessárias

para facilitar a incorporação e dispersão de aromatizantes

concentrados nos produtos alimentícios. Alguns veículos podem ser

utilizados para encapsular os aromatizantes com a finalidade de protegê-

los da evaporação e de possíveis alterações durante seu armazenamento.

Ácido acético

Ácido algínico

Ácido lático

Agar-agar

Álcool benzílico

Álcool etílico

Álcool isopropílico

Alginato de propilenoglicol

Alginatos de sódio, potássio, amônio e cálcio

Beta-ciclodextrina

Carbonato de cálcio

Carbonato de magnésio

Celulose microcristalina

Cera candelilla

Cera de abelhas

Cera de carnaúba

Citrato de trietila

Dextrina

Dextrose

Ésteres de ácidos graxos comestíveis de propilenoglicol

Ésteres de ácidos graxos comestíveis de sorbitana (monestearato de sorbitana, monolaurato

de sorbitana, monopalmitato de sorbitana)

Ésteres de sacarose de ácidos graxos saturados C6-C18

Éter monoetílico de dietilenoglicol

Etil celulose

Fosfato dissódico

Fosfato tricálcico

Frutose

Gelatina

Glicerina

Glucose

Goma adragante

Goma arábica

Goma caraia

Goma damar

Goma éster

Goma guar

Goma jataí (locusta)

Goma xantana

Lactato de etila

Lactose

Lecitinas

Maltodextrina

Manitol

Metilcelulose

Mono, di e triacetatos de glicerina

Mono, di e triortofosfatos de cálcio

Mono, di e triésteres de glicerila de ácidos graxos saturados C6-C18

Pectina

Polisorbatos 20/40/60/65/80

Propilenoglicol

Resina elemi

Sacarose

Sal sódico de carboximetilcelulose

Sílica (dióxido de silício, sílica gel)

Silicato de cálcio

Sorbitol

- Sucroglicerídeos

Tocoferóis (sintéticos e naturais)

Tributirina

Tripropanoato de glicerila

Xilitol

6.2 Antioxidantes

INS NOME

Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL

304 Palmitato de ascorbila

305 Estearato de ascorbila

310 Galato de propila

314 Resina de guaico

319 Ter - butil - hidroquinona (TBHQ)

320 Butil hidroxianisol, BHA

321 Butil hidroxitolueno, BHT

338 Ácido fosfórico

384 Citrato de isopropila (mistura)

6.3 Antiespumantes

INS NOME

Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL

900a Dimetilpolisiloxano, dimetilsilicone, polidimetilsiloxano

6.4 Seqüestrantes

INS NOME

Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL

334 Ácido tartárico

385 Ácido etilenodiamino-tetracético e seus sais, mono, di

e trissódicos e seu sal cálcico dissódico

452i Hexametafosfato de sódio

<!ID57510-2>

6.5 Conservadores

INS NOME

Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL

200 Ácido sórbico

201 Sorbato de sódio

202 Sorbato de potasio

203 Sorbato de cálcio

210 Ácido benzóico

2 11 Benzoato de sódio

212 Benzoato de potasio

213 Benzoato de cálcio

216 Para-hidroxibenzoato de propila, propilparabeno

218 Para-hidroxibenzoato de metila, metilparabeno

220 Dióxido de enxofre

221 Sulfito de sódio

222 Bissulfito de sódio

223 Metabissulfito de sódio

224 Metabissulfito de potasio

225 Sulfito de potasio

226 Sulfito de cálcio

227 Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio

228 Bissulfito de potássio

6.6 Emulsificantes e estabilizantes

INS NOME

Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL

444 Acetato isobutirato de sacarose

452 ii Polifosfato de potássio

452 iii Polifosfato de sódio e cálcio

472 e Ésteres de ácido diacetil tartárico e ácidos graxos com glicerol, ésteres de ácido

diacetil tartárico e mono e diglicerídeos

480 Dioctil sulfossuccinato de sódio

493 Monolaurato de sorbitana

494 Monooleato de sorbitana

6.7 Reguladores de acidez

INS NOME

Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL

261 Acetato de potássio

262i Acetato de sódio

262ii Diacetato de sódio, diacetato ácido de sódio

338 Ácido fosfórico

339i Fosfato monossódico

339ii Fosfato dissódico

340i Fosfato monopotássico

340ii Fosfato dipotássico

6.8 Realçadores de sabor

INS NOME

Todos autorizados como BPF no MERCOSUL

6.9 Antiumectantes/ antiaglutinantes

INS NOME

Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL

341i Fosfatos monocálcico

341ii Fosfatos dicálcico

341iii Fosfatos tricálcico

470i Estearato de magnésio

6.10 Corantes

INS NOME

150 a Caramelo I

150 b Caramelo II

150 c Caramelo III

150 d Caramelo IV

6.11 Solventes de extração e processamento

Fica autorizado o uso dos seguintes solventes para a obtenção

de extratos naturais. A concentração de resíduos destes solventes

no alimento pronto para consumo não deve superar os valores

indicados na tabela seguinte:

SOLVENTES DE EXTRAÇÃO CONCENTRAÇÃO MÁXIMA DE RESÍ-

DUOS (mg/Kg)

Acetato de etila 10,0

Acetona 2,0

Butano 1,0

1-Butanol 1,0

Ciclohexano 1,0

Diclorometano 0,1

Dióxido de carbono Limite não especificado

Éter de petróleo 1,0

Éter dibutírico 2,0

Éter dietílico 2,0

Éter metil terc-butilíco 2,0

Etil metil cetona 1,0

Hexano 1,0

Isobutano 1,0

Metanol 10,0

Propano 1,0

Tolueno 1,0

6.12 Os aromas podem conter produtos alimentícios.

7 ROTULAGEM

Na rotulagem de aromatizantes aplicam-se as disposições

gerais estabelecidas no Regulamento Técnico MERCOSUL para Rotulagem

de Alimentos Embalados, e ainda as seguintes disposições

específicas:

7.1 A denominação do aromatizante será feita segundo o

indicado no item 3.

7.2 A lista de ingredientes deve incluir todos os aditivos e ou

os produtos alimentícios empregados na elaboração dos aromas, seguindo

as disposições gerais de declaração de ingredientes estabelecidas

nos Regulamentos Técnicos MERCOSUL.

Não será necessário declarar o nome de cada substância que

compõe o aroma, sendo suficiente designá-lo em conjunto com a

palavra “aromatizante” ou “aroma”, indicando sua classificação como

natural, idêntico ao natural ou artificial, segundo corresponda.

Quando tratar-se de mistura de aromas não será necessário

que apareça o nome de cada aroma presente na mistura. Poderá

utilizar-se a expressão genérica aroma juntamente com uma indicação

da verdadeira natureza do aroma (item 2.4).

Para produtos destinados ao uso industrial as informações deverão

constar nos documentos comerciais ou nos rótulos dos mesmos.

7.3 Quando o aroma destina-se ao uso industrial, as instruções

de uso e ou a quantidade de aroma a utilizar poderão ser

feitas por meio de documentos comerciais. Quando houver restrição

no limite de uso para algum componente do aroma no alimento, estas

informações deverão ser indicadas no rótulo.

8 RESTRIÇÕES

8.1 Concentração máxima permitida de determinadas substâncias

quando presentes nos produtos alimentícios em decorrência da

utilização de aromatizantes.

Substâncias Concentração Máxima (mg/Kg)

Alimentos Bebidas Exceções e ou restrições especiais

Ácido agárico (\*) 20,0 20,0 100 mg/Kg nas bebidas alcoólicas e 100mg/Kg nos produtos alimentares que contenham

fungos

Aloína (\*) 0,1 0,1 50 mg/Kg nas bebidas alcoólicas

Beta Azarona (\*) 0,1 0,1 1 mg/Kg nas bebidas alcoólicas

Berberina (\*) 0,1 0,1 10 mg/Kg nas bebidas alcoólicas

Cumarina (\*) 2,0 2,0 10 mg/Kg para determinados tipos de doces com caramelo

10 mg/Kg nas bebidas alcoólicas

Ácido

Cianhídrico (\*)

1,0 1,0 50 mg/Kg no torrão (nougat) marzipan

e seus sucedâneos ou produtos similares elaborados com sementes

1mg/ % em volume de álcool nas bebidas alcoólicas

5 mg/Kg nas conservas de frutas com caroço

Hipericina (\*) 0,1 0,1 2 mg/Kg nas bebidas alcoólicas

1 mg/Kg em confeitos

Pulegona (\*) 25,0 100,0 250 mg/Kg nas bebidas aromatizadas com menta

350 mg/Kg em confeitos com menta

Quassina 5,0 5,0 10 mg/Kg nas pastilhas de confeitos 50 mg/Kg nas bebidas alcoólicas

Safrol (\*) 1,0 1,0 2 mg/Kg nas bebidas alcoólicas que contenham até 25% de álcool em volume

5 mg/Kg nas bebidas alcoólicas que contenham

mais de 25% de álcool em volume

15 mg/Kg nos produtos alimentares que contenham macis e noz-moscada

Santonina (\*) 0,1 0,1 1 mg/Kg nas bebidas alcoólicas que contenham mais de 25% de álcool em volume

Tuiona

Alfa e Beta (\*)

0,5 0,5 5 mg/Kg nas bebidas alcoólicas que contenham até 25% de álcool em volume

10 mg/Kg nas bebidas alcoólicas que contenham

mais de 25% de álcool em volume

25 mg/Kg nos produtos alimentares que contenham preparados a base de sálvia

35 mg/Kg nos amargos (aperitivos)

250 mg/Kg em recheio de sálvia

Quinina 0,1 85 40 mg/Kg nos caramelos digestivos para adultos e nas cualhadas de frutas

300 mg/Kg nas bebidas alcoólicas

(\*) Não deve ser adicionado como tal aos produtos alimentícios ou aos aromas. Pode aparecer no produto alimentício no estado natural, logo após a

adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais.

8.2 Os aromas de fumaça não devem transferir mais que 0,03

g/Kg de 3,4-benzopireno ao alimento final. Para efeito de controle

analítico, este valor será determinado a partir da concentração do 3,4-

benzopireno presente no aroma de fumaça utilizado, e em função da

dose (quantidade) deste aplicada no alimento ou no produto pronto

para o consumo.

9 PROIBIÇÕES

9.1 É proibida a utilização dos seguintes aromas:

9.1.1 Óleos essenciais e extratos de: fava-tonca, sassafrás e sabina;

9.1.2 Compostos químicos isolados e de síntese cuja utilização

contradiga estabelecido o na tabela 8 - RESTRIÇÕES.

9.1.3 Os hidrocarbonetos e os compostos da série pirídica

(exceto os incluídos na “Lista de Base”), os nitroderivados, nitritos

orgânicos e outros que expressamente sejam determinados por um

Regulamento Técnico MERCOSUL.

9.2 É proibido associar ao(s) aromatizantes(s) a menção de

propriedade(s) medicamentosa(s) e ou terapêutica(s) intrínseca(s) à(s)

erva(s) utilizada(s) em sua elaboração.