**RESOLUÇÃO DE DIRETORIA COLEGIADA – RDC Nº 28, DE 26 DE MAIO DE 2009**

**(Publicada em DOU nº 99, de 27 de maio de 2009)**

**(Revogada pela Resolução – RDC nº 08, de 06 de março de 2013)**

~~A~~ **~~Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária~~**~~, no uso da atribuição que lhe confere o inciso IV do art. 11 do Regulamento aprovado pelo Decreto Nº 3.029, de 16 de abril de 1999, e tendo em vista o disposto no inciso II e nos §§ 1º e 3º do art. 54 do Regimento Interno aprovado nos termos do Anexo I da Portaria Nº 354 da ANVISA, de 11 de agosto de 2006, republicada no DOU de 21 de agosto de 2006, em reunião realizada em 19 de maio de 2009, e~~

~~Considerando a competência da Anvisa para regulamentar os produtos e serviços que envolvam risco à saúde pública, estabelecida na Lei Nº 9.782, de 26 de janeiro de 1999, e especialmente no inciso II do § 1º de ser art. 8º, que inclui os alimentos, inclusive bebidas, águas envasadas, seus insumos, suas embalagens, aditivos alimentares, limites de contaminantes orgânicos, resíduos de agrotóxicos e de medicamentos veterinários entre os bens e produtos submetidos ao controle e fiscalização sanitária pela Agência;~~

~~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 dos aditivos deve ser limitado a alimentos específicos, em condições específicas e ao menor nível para alcançar o efeito desejado;~~

~~Considerando a necessidade de complementar a lista positiva de aditivos para geléias de baixa caloria, constante de Regulamento Técnico específico - Resolução RDC Nº 65 de 4 de outubro de 2007;~~

~~Considerando que os aditivos listados neste Regulamento Técnico constam da Lista Geral Harmonizada de Aditivos do Mercosul - Resolução GMC Nº 11 de 2006;~~

~~Considerando que este Regulamento Técnico foi submetido ao processo de Consulta Pública Nº 54, publicado no D.O.U. em 10/09/2008;~~

~~Adota a seguinte Resolução da Diretoria Colegiada e eu, Diretor-Presidente, determino a sua publicação:~~

~~Art. 1º Aprovar a lista de aditivos alimentares com suas respectivas funções e limites máximos para geléias (de frutas, de vegetais, de mocotó e com informação nutricional complementar de baixo ou reduzido valor energético), em substituição ao Anexo da Resolução RDC Nº 65 de 4 de outubro de 2007.~~

~~Art. 2º O descumprimento aos termos desta Resolução constitui infração sanitária, sujeitando os infratores às penalidades previstas na Lei Nº 6.437, de 20 de agosto de 1977 e demais disposições aplicáveis.~~

~~Art. 3º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.~~

~~DIRCEU RAPOSO DE MELLO~~

**~~ANEXO~~**

**~~ATRIBUIÇÃO DE ADITIVOS ALIMENTARES, SUAS FUNÇÕES E SEUS LIMITES MÁXIMOS PARA GELÉIAS (DE FRUTAS, DE VEGETAIS, DE MOCOTÓ E COM INFORMAÇÃO NUTRICIONAL COMPLEMENTAR DE BAIXO OU REDUZIDO VALOR ENERGÉTICO)~~**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ~~INS~~ | ~~Aditivo~~ | | | ~~Limite máximo (g/100g)~~ | |
| ~~ACIDULANTE/ REGULADOR DE ACIDEZ~~ | | | | | |
| ~~Todos os autorizados como BPF~~ | | | | ~~quantum satis~~ | |
| ~~334~~ | ~~Ácido tartárico (L(+)-)~~ | | | ~~0,3~~ | |
| ~~335i~~ | ~~Tartarato monossódico~~ | | | ~~0,3 (como ác. tartárico)~~ | |
| ~~335ii~~ | ~~Tartarato dissódico~~ | | | ~~0,3 (como ác. tartárico)~~ | |
| ~~336i~~ | ~~Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio~~ | | | ~~0,3 (como ác. tartárico)~~ | |
| ~~336ii~~ | ~~Tartarato dipotássico, tartarato de potássio~~ | | | ~~0,3 (como ác. tartárico)~~ | |
| ~~337~~ | ~~Tartarato duplo de sódio e potássio, tartarato de sódio e potássio~~ | | | ~~0,3 (como ác. tartárico)~~ | |
|  | | | | | |
| ~~AGENTE DE FIRMEZA~~ | | | | | |
| ~~341iii~~ | | ~~Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio~~ | | | ~~0,05 (como P)~~ |
|  | | | | | |
| ~~ANTIESPUMANTE~~ | | | | | |
| ~~471~~ | | ~~Mono e diglicerídeos de ácidos graxos~~ | | | ~~quantum satis~~ |
| ~~900a~~ | | ~~Dimetilsilicone, dimetilpolisiloxano, polidimetilsioxano~~ | | | ~~0,003~~ |
|  | | | | | |
| ~~ANTIOXIDANTE~~ | | | | | |
| ~~300~~ | | ~~Ácido ascórbico (L-)~~ | | | ~~quantum satis~~ |
| ~~301~~ | | ~~Ascorbato de sódio~~ | | | ~~quantum satis~~ |
| ~~315~~ | | ~~Ácido eritórbico, ácido isoascórbico~~ | | | ~~quantum satis~~ |
| ~~316~~ | | ~~Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio~~ | | | ~~quantum satis~~ |
|  | | | | | |
| ~~AROMATIZANTE~~  ~~(somente aromas naturais de frutas para reconstituir sabor)~~ | | | | | |
| ~~Todos os autorizados~~ | | | ~~quantum satis~~ | | |
|  | | | | | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | | | |
| ~~CONSERVADOR~~ | | | |
| ~~200~~ | ~~Ácido sórbico~~ | ~~0,1~~ | ~~Sozinhos ou em combinação~~ |
| ~~201~~ | ~~Sorbato de sódio~~ | ~~0,1 (como ác. sórbico)~~ |
| ~~202~~ | ~~Sorbato de potássio~~ | ~~0,1 (como ác. sórbico)~~ |
| ~~203~~ | ~~Sorbato de cálcio~~ | ~~0,1 (como ác. sórbico)~~ |
| ~~210~~ | ~~Ácido benzóico~~ | ~~0,1~~ |
| ~~211~~ | ~~Benzoato de sódio~~ | ~~0,1 (como ác. benzóico)~~ |
| ~~212~~ | ~~Benzoato de potássio~~ | ~~0,1 (como ác. benzóico)~~ |
| ~~213~~ | ~~Benzoato de cálcio~~ | ~~0,1 (como ác. benzóico)~~ |
|  | | | |
| ~~CORANTE~~ | | | |
| ~~100i~~ | ~~Cúrcuma, curcumina~~ | ~~0,05 (como curcumina)~~ | |
| ~~101i~~ | ~~Riboflavina~~ | ~~0,02~~ | |
| ~~101ii~~ | ~~Riboflavina 5' fosfato de sódio~~ | ~~0,02~~ | |
| ~~120~~ | ~~Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH~~~~4~~ ~~e Ca~~ | ~~0,02~~ | |
| ~~140i~~ | ~~Clorofila~~ | ~~quantum satis~~ | |
| ~~141i~~ | ~~Clorofila cúprica~~ | ~~0,02~~ | |
| ~~141ii~~ | ~~Clorofilina cúprica, sais de Na e K~~ | ~~0,02~~ | |
| ~~150a~~ | ~~Caramelo I - simples~~ | ~~quantum satis~~ | |
| ~~150c~~ | ~~Caramelo III - processo amônia~~ | ~~quantum satis~~ | |
| ~~150d~~ | ~~Caramelo IV - processo sulfito-amônia~~ | ~~0,15~~ | |
| ~~160a i~~ | ~~Beta-caroteno (sintético idêntico ao natural)~~ | ~~0,05~~ | |
| ~~160a ii~~ | ~~Carotenos: extratos naturais~~ | ~~0,1~~ | |
| ~~160e~~ | ~~Beta-apo-8' carotenal~~ | ~~0,05~~ | |
| ~~160f~~ | ~~Éster metílico ou etílico do ácido beta-apo-8' carotenóico~~ | ~~0,05~~ | |
| ~~161g~~ | ~~Cantaxantina~~ | ~~0,02~~ | |
| ~~162~~ | ~~Vermelho de beterraba, betanina~~ | ~~quantum satis~~ | |
|  | | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ~~ESPESSANTE/ ESTABILIZANTE/ GELIFICANTE~~ | | |
| ~~406~~ | ~~Agar (somente para geléias de mocotó)~~ | ~~quantum satis~~ |
| ~~407~~ | ~~Carragena (inclui a furcelarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês~~  ~~(somente para geléias de mocotó e geléias com informação nutricional complementar de baixo ou reduzido valor energético)~~ | ~~quantum satis~~ |
|  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ~~410~~ | ~~Goma garrofina (caroba, alfarroba ou jataí)~~  ~~(somente para geléias com informação nutricional complementar de baixo ou reduzido valor energético)~~ | ~~quantum satis~~ |
| ~~415~~ | ~~Goma xantana~~  ~~(somente para geléias com informação nutricional complementar de baixo ou reduzido valor energético)~~ | ~~quantum satis~~ |
| ~~440~~ | ~~Pectina, pectina amidada~~ | ~~quantum satis~~ |

~~Restrições:~~

~~É tolerada a presença de dióxido de enxofre (INS 220) e ou seus sais (INS 221 a 228) no produto final, na quantidade máxima de 0,01g/100g (expresso em SO~~~~2~~ ~~residual), decorrente do seu eventual emprego no processamento de ingredientes básicos, como açúcar, fruta(s) e ou vegetal(is), desde que esse aditivo esteja autorizado em legislação específica para os mesmos.~~

~~Quando para uma determinada função são autorizados dois ou mais aditivos com limite máximo numérico estabelecido, a soma das quantidades a serem utilizadas no alimento não pode ser superior ao limite máximo correspondente ao aditivo permitido em maior concentração, e a quantidade de cada aditivo não poderá ser superior ao seu limite individual. Se um aditivo apresentar duas ou mais funções permitidas para o mesmo alimento, a quantidade a ser utilizada neste alimento não poderá ser superior ao limite indicado na função em que o aditivo é permitido em maior concentração.~~