**ADVERTÊNCIA**

Este texto não substitui o publicado no Diário Oficial da União



**Ministério da Saúde  
Agência Nacional de Vigilância Sanitária**

# RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA – RDC N° 65, DE 29 DE NOVEMBRO DE 2011

Dispõe sobre a aprovação de uso de aditivos alimentares para fabricação de cervejas.

**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 n. 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 n. 354 da Anvisa, de 11 de agosto de 2006, republicada no DOU de 21 de agosto de 2006, em reunião realizada em 26 de novembro de 2011,

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

Art. 1º Fica aprovada a lista positiva de aditivos alimentares e suas respectivas funções e limites máximos para a fabricação de cervejas, constante do Anexo da presente Resolução.

Art. 2º Quando para uma determinada função, são utilizados dois ou mais aditivos autorizados com limite máximo numérico estabelecido, a soma das quantidades utilizadas no alimento não pode ser superior à quantidade máxima correspondente ao aditivo que possui maior limite máximo, e a quantidade de cada aditivo não poderá ser superior ao seu limite máximo individual.

Parágrafo único. Ficam excluídos da regra estabelecida neste artigo os aditivos alimentares com limite *quantum satis* (q.s.) que é a quantidade necessária para obter o efeito tecnológico desejado desde que não altere a identidade e a genuinidade do produto.

Art. 3º Esta Resolução se aplica a todos os tipos de cervejas comercializadas no Brasil.

Art. 4º Os estabelecimentos abrangidos por esta Resolução terão o prazo de 1 (um) ano contado a partir da data de sua publicação para promover as adequações necessárias a seu integral cumprimento.

Parágrafo único. Os novos estabelecimentos e aqueles que pretendam reiniciar suas atividades devem atender às exigências nela contidas previamente ao início de seu funcionamento.

Art. 5º O descumprimento das disposições contidas nesta Resolução constitui infração sanitária nos termos da Lei n. 6.437, de 20 de agosto de 1977, sem prejuízo das responsabilidades civil, administrativa e penal cabíveis.

Art. 6º Ficam revogados os itens referentes a cervejas constantes da Resolução CNS/MS n. 04, de 24 de novembro de 1988 e a Resolução RDC n. 89, de 17 de outubro de 2000 e a Resolução RDC n. 25, de 10 de fevereiro de 2006.

Art. 7º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

## DIRCEU BRÁS APARECIDO BARBANO

ANEXO

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ADITIVOS ALIMENTARES E SUAS RESPECTIVAS FUNÇÕES E LIMITES MÁXIMOS PERMITIDOS PARA CERVEJAS | | |
| INS | Aditivo | Limite Máximo  (g/100g ou g/100ml) |
| ACIDULANTE/ REGULADOR DE ACIDEZ | | |
| 270 | Ácido láctico (L-, D- e DL-) | *quantum satis* |
| 296 | Ácido málico (D-,L-) | *quantum satis* |
| 330 | Ácido cítrico | *quantum satis* |
| 338 | Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico | 0,044 (como P) |
| ANTIESPUMANTE | | |
| 900a | Dimetilsilicone, dimetilpolisiloxano, polidimetilsiloxano | 0,001 |
| ANTIOXIDANTE | | |
| 220 | Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso | 0,005 (como SO2 sozinhos ou em combinação) |
| 221 | Sulfito de sódio |
| 222 | Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio |
| 223 | Metabissulfito de sódio |
| 224 | Metabissulfito de potássio |
| 225 | Sulfito de potássio |
| 227 | Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio |
| 228 | Bissulfito de potássio |
| 300 | Ácido ascórbico (L-) | 0,03 |
| 301 | Ascorbato de sódio | 0,03 (como ác. ascórbico) |
| 302 | Ascorbato de cálcio | 0,03 (como ác. ascórbico) |
| 303 | Ascorbato de potássio | 0,03 (como ác. ascórbico) |
| 315 | Ácido eritórbico, ácido isoascórbico | 0,01 (como ác. eritórbico ou isoascórbico) |
| 316 | Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio | 0,01 (como ác. eritórbico ou isoascórbico) |
| 539 | Tiossulfato de sódio | 0,005 (como SO2 sozinho ou em combinação) |
| AROMATIZANTE | | |
| Aromatizantes naturais (somente óleo essencial, essência natural ou destilado vegetal de sua origem) | | *quantum satis* |
| CORANTE | | |
| 101i | Riboflavina | 0,01 |
| 120 | Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH4 e Ca | 0,01  (como ác. carmínico) |
| 140i | Clorofila | *quantum satis* |
| 162 | Vermelho de beterraba, betanina | *quantum satis* |
| 150a | Caramelo I – simples | *quantum satis* |
| 150c | Caramelo III – processo amônia | 5,0 |
| 150d | Caramelo IV – processo sulfito-amônia | 5,0 |
| 160aii | Carotenos: extratos naturais | 0,06 |
| ESTABILIZANTE | | |
| 405 | Alginato de propileno glicol | 0,007 |
| 414 | Goma arábica, goma acácia | *quantum satis* |
| 415 | Goma xantana | *quantum satis* |
| 440 | Pectina, pectina amidada | *quantum satis* |
| 461 | Metilcelulose | *quantum satis* |
| 464 | Hidroxipropilmetilcelulose | *quantum satis* |
| 466 | Carboximetilcelulose sódica | *quantum satis* |

[**Saúde Legis - Sistema de Legislação da Saúde**](http://www.saude.gov.br/saudelegis)