**RESOLUÇÃO DE DIRETORIA COLEGIADA – RDC Nº 90, DE 18 DE OUTUBRO DE 2000**

**(Publicada em DOU nº 203-E, de 20 de outubro de 2000)**

**(Revogada pela Resolução – RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005)**

~~A~~ **~~Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária~~**~~, no uso da atribuição que lhe confere o art. 11, inciso IV, do Regulamento da ANVS aprovado pelo Decreto 3.029, de 16 de abril de 1999, c/c o § 1° do Art. 107 do Regimento Interno aprovado pela Portaria n° 593, de 25 de agosto de 1999, em reunião realizada em 11 de outubro de 2000, adotou a seguinte Resolução de Diretoria Colegiada e eu, Diretor-Presidente, determino a sua publicação.~~

~~Art. l° Aprovar o Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Pão.~~

~~Art. 2° As empresas têm o prazo de 180 (cento e oitenta) dias, a contar da data da publicação deste Regulamento, para se adequarem ao mesmo.~~

~~Art. 3° O descumprimento desta Resolução constitui infração sanitária sujeitando os infratores às penalidades da Lei nº 6.437, de 20 de agosto de 1977 e demais disposições aplicáveis.~~

~~Art. 4° Ficam revogados o item referente ao Pão e o subitem referente ao Grissini do item referente a Biscoitos e Bolachas da Resolução n° 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos, publicada no D.O.U. de 24/07/78.~~

~~Art. 5º Esta Resolução da Diretoria Colegiada entra em vigor na data de sua publicação.~~

**~~GONZALO VECINA NETO~~**

**~~ANEXO~~**

**~~REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE PÃO~~**

**~~1. ALCANCE~~**

~~1.1. Objetivo: fixar a identidade e as características mínimas de qualidade a que deve obedecer o Pão.~~

~~1.2. Âmbito de aplicação: o presente Regulamento Técnico aplica-se ao Pão, conforme definido no item 2.1. Excluem-se deste Regulamento o pão de queijo e pão-de-ló.~~

**~~2. DESCRIÇÃO~~**

~~2.1. Definições~~

~~2.1.1. Pão: é o produto obtido pela cocção, em condições tecnologicamente adequadas, de uma massa fermentada ou não, preparada com farinha de trigo e ou outras farinhas que contenham naturalmente proteínas formadoras de glúten ou adicionadas das mesmas e água, podendo conter outros ingredientes.~~

~~2.1.2. Fermentação biológica: é a fermentação resultante do uso de fermento biológico natural e ou fermento biológico industrial.~~

~~2.1.3. Fermento biológico natural: é aquele obtido a partir de uma auto seleção natural de cepas de leveduras e lactobacilos presentes na farinha de trigo.~~

~~2.1.4. Fermento biológico industrial: é uma seleção de leveduras Saccharomyces cerevisiae obtida através de processo industrial.~~

~~2.2. Classificação:~~

~~O produto é classificado de acordo com os ingredientes e ou processo de fabricação e ou formato.~~

~~2.2.1. Pão ázimo: produto não fermentado, preparado, obrigatoriamente, com farinha de trigo e água, apresentando-se sob a forma de lâminas finas.~~

~~2.2.2. Pão francês: produto fermentado, preparado, obrigatoriamente, com farinha de trigo, sal (cloreto de sódio) e água, que se caracteriza por apresentar casca crocante de cor uniforme castanho-dourada e miolo de cor branco-creme de textura e granulação fina não uniforme.~~

~~2.2.3. Pão de forma: produto obtido pela cocção da massa em formas, apresentando miolo clástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia.~~

~~2.2.4. Pão integral: produto preparado, obrigatoriamente, com farinha de trigo e farinha de trigo integral e ou fibra de trigo e ou farelo de trigo.~~

~~2.2.5. Panetone: é o produto fermentado, preparado, obrigatoriamente, com farinha de trigo, açúcar, gordura(s), ovos, leite e sal (cloreto de sódio).~~

~~2.2.6. "Grissini": produto caracterizado pelo formato cilíndrico delgado e textura crocante.~~

~~2.2.7. Torrada: produto obtido a partir do Pão, obrigatoriamente, torrado e com formatos característicos.~~

~~2.2.8. Farinha de Pão ou de Rosca: produto obtido, pela moagem do Pão, obrigatoriamente, torrado.~~

~~2.3. Designação:~~

~~2.3.1. O produto é designado de acordo com a sua definição, item 2.1.1. e ou classificação e ou designação consagrada pelo uso, podendo ser seguida do(s) nome(s) do(s) ingrediente(s) que caracteriza(m) o produto e ou processo de obtenção e ou formato e ou finalidade de uso. Quando forem utilizadas designações de acordo com os ingrediente(s) que o caracteriza(m), deve ser utilizada a expressão "com" ou "com recheio de" ou "com cobertura de" seguido do(s) nome(s) do(s) ingrediente(s).~~

~~2.3.2. As torradas são designadas de acordo com o produto utilizado na sua produção.~~

~~2.3.3. Os produtos destinados ao preparo de pizzas são designados de massa para pizza.~~

~~2.3.4. No caso do produto em que a casca tenha sido removida, a designação deve ser seguida da expressão "sem casca".~~

**~~3. REFERÊNCIAS~~**

~~3.1. ARGENTINA. LEIS. Codigo Alimentario Argentino Actualizado. Cap IX p 235, 236, 237, 239, 240. Buenos Aires, 1996.~~

~~3.2. BRASIL. Lei nº 8.543/92, de 23/12/92. Determina a impressão de advertência em rótulos e embalagens de alimentos industrializados que contenham glúten. Diário Oficial da União, Brasília, 24 de dezembro de 1992. Seção 1, pt. l.~~

~~3.3. BRASIL. Portaria Interministerial MS/MA nº 224 de 05/04/89. Aprova o uso de produtos derivados de cereais, leguminosas, raízes e tubérculos em substituição parcial ou total à farinha de trigo. Diário Oficial da União, Brasília, 07 de abril de 1989. Seção 1.~~

~~3.4. BRASIL. Ministério da Saúde, Resolução CNNPA n° 35/77. Padrão de Identidade e Qualidade para Alimentos Rapidamente Congelados. Diário Oficial da União, Brasília, 27 de dezembro de 1977. Seção 1. p. 1~~

~~3.5. BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria n l428, de 26/11/93. Aprova Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos, Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos e Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade para Serviços e Produtos na Área de Alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, 02 de dezembro de 1993. Seção 1, pt. 1.~~

~~3.6. BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria n° 326, de 30/07/1997. Regulamento Técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, 01 de agosto de 1997. Seção 1, pt. l.~~

~~3.7. BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria nº 451, de 19/09/97. Princípios Gerais para Estabelecimento de Critérios e Padrões Microbiológicos para Alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, 02 de julho de 1998. Seção 1, pt. 1.~~

~~3.8. BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria n° 27/98, de 14/01/98. Regulamento Técnico referente à Informação Nutricional Complementar. Diário Oficial da União, Brasília, 16 de janeiro de 1998. Seção 1, pt. 1.~~

~~3.9. BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria nº 42/98, de 14/01/98. Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados. Diário Oficial da União, Brasília, 16 de janeiro de 1998. Seção 1, pt. l.~~

~~3.10. BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria nº 41/98, de 14/01/98. Regulamento Técnico para Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados. Diário Oficial da União, Brasília, 21 de janeiro de 1998. Seção 1, pt. 1.~~

~~3.11. BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução n° 383, de 05/08/99. Regulamento Técnico que aprova o uso de Aditivos Alimentares, estabelecendo suas funções e seus limites máximos para a categoria de alimentos 7 - produtos de panificação e biscoitos. Diário Oficial da União, Brasília, 9 de agosto de 1999. Seção 1, pt. l,~~

~~3.12. CALVEL, Raymond. O Pão Francês e os Produtos Correlatos. Brasil, Fortaleza: Editora J. Macedo S.A, 1987. 287p.~~

~~3.13. Desgrez, R.; Onno, B.; Chargelegue, A.; Guinet ,R.; Neyreneuf, O.; Poitrenaud, B. La Panificacaion. l° edição. Espanha, Barcelona: Editores Montagud, 1994. 545p.p. 150-168, p. 170-172, p.222-236, p.446-465.~~

~~3.14. ESTADOS UNIDOS DA AMÉRICA. Code of Federal Regulations. Food and Drugs, Bakery Products, 1-4-96 ed., v.21, cap. l, part 136, §136.110, §136.115, §136.130. §136.160, §136.180.~~

~~3.15. FERREIRA, Aurélio Buarque de Holanda. Novo Dicionário da Língua Portuguesa. 2ª ed. Rio de Janeiro, Nova Fronteira S/A, 1986, 1838p.~~

~~3.16. FRANCO, Guilherme. Tabela de Composição Química dos Alimentos. 9° edição. Brasil, São Paulo, Editora Atheneu, 1997. 307p.~~

~~3.17. ITALIA. Projeto de Lei. Regolamento Panettone. Versione 1º dicembre, 1998.~~

~~3.18. QUAGLIA, Giovanni. Scienza e Tecnologia della Panificazione. 2ª ed, Itália, Pinerolo: Chiriotti Editori, 1984. 469 p.~~

~~3.19 QUAGLIA. Giovanni. Ciencia y Tecnologia de la Panificacion, traduzido por Prof. Dr. B. Mateos Nevado. Espanha, Zaragoza: Editora Acribia S.A., 1991. 485p.~~

~~3.20. REBOCHO, Debora D. Estrella. Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, 2° edição. Brasil, São Paulo: Editora Melhoramentos, 1976. 371p.~~

**~~4. COMPOSIÇÃO E REQUISITOS~~**

~~4.1. Composição~~

~~4.l.l. Ingredientes obrigatórios: farinha de trigo e ou outras farinhas que contenham naturalmente proteínas formadoras de glúten ou adicionadas das mesmas, água, e demais ingredientes específicos para cada produto de acordo com sua classificação (item 2.2.) e ou designação.~~

~~4.1.2. Ingredientes opcionais: fibras, sal (cloreto de sódio), açúcar, mel e outros carboidratos que confiram sabor doce, leite e derivados, óleos e gorduras, sementes e farinhas de cercais, leguminosas, raízes e tubérculos, ovos, proteínas, frutas secas ou cristalizadas, produtos cárneos, recheio, chocolates, coberturas, condimentos e outros ingredientes que não descaracterizem o produto.~~

~~4.2. Requisitos~~

~~4.2.1. Características Sensoriais~~

~~4.2.1.1. Aspecto: característico do produto.~~

~~4.2.1.2. Cor: característica do produto.~~

~~4.2.1.3. Odor: característico do produto.~~

~~4.2.1.4. Sabor: característico do produto.~~

~~4.2.2. Características Químicas, Físicas e Físico-Químicas~~

~~O Pão apresenta características químicas de acordo com a sua composição e processo de fabricação. Os ensaios devem ser realizados na massa livre de recheio e cobertura. (1).~~

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **~~Produto~~** | **~~Umidade (1), em g/100g~~**  **~~Máximo~~** | **~~Acidez (1), em solução normal, mL/100g~~**  **~~Máximo~~** | **~~Lipídios (1), em g/100g~~**  **~~Mínimo~~** |
| ~~Pães preparados, exclusivamente, com farinha de trigo comum e ou farinha de trigo especial (sêmola/semolina de trigo)~~ | ~~38,0~~ | ~~-~~ | ~~-~~ |
| ~~“Grissini”, Torrada e Farinha de pão ou de rosca~~ | ~~10,0~~ | ~~-~~ | ~~-~~ |
| ~~Panetone~~ | ~~30,0~~ | ~~6,0~~ | ~~11,0~~ |

~~(1) de massa livre de recheio e cobertura~~

~~4.2.3. Acondicionamento~~

~~4.2.3.1. O Pão pode ser comercializado inteiro, fatiado, à granel e ou pré-embalado.~~

~~4.2.3.2. O Pão pode ser comercializado semi-pronto, resfriado, congelado, semi-assado ou de outras formas, desde que, após cocção, atenda aos requisitos deste Regulamento.~~

~~4.2.3.3 Quando o produto for pré-embalado, as embalagens devem ser adequadas às condições previstas de transporte e armazenamento e conferir ao produto a proteção necessária.~~

**~~5. ADITIVOS ALIMENTARES E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA DE FABRICAÇÃO~~**

~~Devem obedecer à legislação específica.~~

**~~6. CONTAMINANTES~~**

~~Devem estar em consonância com os níveis toleráveis nas matérias-primas empregadas, estabelecidos em legislação específica.~~

**~~7. HIGIENE~~**

~~7.1 Considerações Gerais: os produtos devem ser processados, manipulados, acondicionados, armazenados, conservados e transportados conforme as Boas Práticas de Fabricação, atendendo à legislação específica.~~

~~7.2. Características macroscópicas: devem obedecer à legislação específica.~~

~~7.3 Características microbiológicas: devem obedecer à legislação especifica.~~

~~7.4 Características microscópicas: devem obedecer à legislação específica.~~

**~~8. PESOS E MEDIDAS~~**

~~Devem obedecer à legislação específica.~~

**~~9. ROTULAGEM~~**

~~9.1. Deve obedecer ao Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados.~~

~~9.2. Quando qualquer Informação Nutricional Complementar for utilizada, deve atender ao Regulamento Técnico específico.~~

~~9.3. Deve obedecer à legislação específica de rotulagem para alimentos industrializados que contêm glúten.~~

~~9.4. Quando o produto apresentar em sua composição farinha de trigo integral, fibra de trigo, farelo de trigo e ou farinha de cereais (exceto trigo), leguminosas, raízes e tubérculos, deve ser declarado, no rótulo o percentual destes ingredientes.~~

**~~10. AMOSTRAGEM E METODOS DE ANÁLISE~~**

~~A avaliação da identidade e qualidade deverá ser realizada de acordo com os planos de amostragem e métodos de análise adotados e ou recomendados pela Association of Analytical Chemists International (AOAC), pela Organização Internacional de Normalização (ISO), pelo Instituto Adolfo Lutz, pelo Food Chemicals Codex, pela American Public Health Association (APHA), pelo Bacteriological Analytical Manual (BAM), pela Association Internacionale de Chimie Céréaliére (ICC), pela American Association of Cereal Chemists (AACC) e ou pela comissão do Codex Alimentarius e seus comitês específicos, até que venham a ser aprovados planos de amostragem e métodos de análises pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária.~~