**RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA – RDC N° 123, DE 4 DE NOVEMBRO DE 2016**

**(Publicada no DOU nº 213, de 7 de novembro de 2016)**

Dispõe sobre os aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em vinhos.

A **Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária**, no uso da atribuição que lhe conferem o art. 15, III e IV aliado ao art. 7º, III, e IV, da Lei nº 9.782, de 26 de janeiro de 1999, o art. 53, V, §§ 1º e 3º do Regimento Interno aprovado nos termos do Anexo I da Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 61, de 3 de fevereiro de 2016, resolve adotar a seguinte Resolução da Diretoria Colegiada, conforme deliberado em reunião realizada em 25 de outubro de 2016, e eu, Diretor-Presidente, determino a sua publicação.

Art. 1º Esta Resolução dispõe sobre os aditivos alimentares e os coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em vinhos.

Parágrafo único. Para fins desta Resolução, adotam-se as definições e as classificações constantes na Lei nº 7.678, de 8 de novembro de 1988, no Decreto nº 8.198, de 20 de fevereiro de 2014, e nos regulamentos e atos administrativos complementares vigentes estabelecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA.

Art. 2º Os aditivos alimentares autorizados para fabricação de vinhos, suas respectivas funções, limites máximos e condições de uso são aqueles listados no Anexo I desta Resolução.

Art. 3º Os coadjuvantes de tecnologia autorizados para fabricação de vinhos, suas respectivas funções, limites máximos e condições de uso são aqueles listados no Anexo II desta Resolução.

Art. 4º Quando utilizados dois ou mais aditivos alimentares com limite máximo numérico que exerçam a mesma função tecnológica, a soma das quantidades desses aditivos no produto pronto para o consumo não pode ser superior ao maior limite máximo estabelecido para o aditivo permitido em maior quantidade.

§ 1º Se um aditivo for autorizado com limite máximo numérico para um mesmo produto em duas ou mais funções, a quantidade máxima do aditivo a ser utilizada no produto não pode ser superior ao maior limite máximo estabelecido para este aditivo entre as funções para as quais é autorizado.

§ 2º A quantidade de cada aditivo não pode ser superior ao seu limite máximo individual.

Art. 5º Os aditivos alimentares devem atender às especificações mais atuais estabelecidas pelo *Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives – JECFA* (Comitê da FAO/OMS de Especialistas em Aditivos Alimentares) ou pelo *Food Chemicals Codex* – FCC (Código dos Produtos Químicos Alimentícios), conforme estabelece a Portaria nº 540, de 27 de outubro de 1997.

Parágrafo único. Caso o aditivo alimentar não possua especificação nas referências citadas no **caput**, podem ser adotadas as especificações mais atuais do Codex Enológico Internacional*,* da Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV), sem prejuízo da comprovação de segurança da substância perante a ANVISA.

Art. 6º Os coadjuvantes de tecnologias devem atender às especificações mais atuais do Codex Enológico Internacionalda OIV.

Parágrafo único. Caso o coadjuvante de tecnologia não possua especificação no Codex Enológico Internacional, devem ser adotadas as especificações mais atuais estabelecidas pelo JECFA ou pelo FCC.

Art. 7º É permitido o uso de enzimas e de preparações enzimáticas para fabricação de vinhos, incluindo no mosto, desde que atendam à Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 54, de 07 de outubro de 2014, e à Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 53, de 07 de outubro de 2014.

Parágrafo único. A utilização da enzima e da preparação enzimática que trata o **caput** deve ser realizada de acordo com o Código Internacional de Práticas Enológicas da Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV) ou com os regulamentos e atos administrativos complementares vigentes estabelecidos pelo MAPA.

Art. 8º O descumprimento das disposições contidas nesta Resolução constitui infração sanitária nos termos da Lei nº 6.437, de 20 de agosto de 1977, sem prejuízo das responsabilidades civil, administrativa e penal cabíveis.

Art. 9º Ficam revogadas as provisões de aditivos alimentares e de coadjuvantes de tecnologia para vinhos, incluindo vinhos compostos e licorosos, constantes na:

I - Resolução CNS/MS nº 04, de 24 de novembro de 1988; e

II - Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 286, de 28 de setembro de 2005.

Art. 10 O art. 1º da Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 286, de 28 de setembro de 2005, passa a vigorar acrescido do seguinte parágrafo:

“Parágrafo único. A previsões referentes a "bebidas alcoólicas em geral" constantes no Anexo desta Resolução não se aplicam aos vinhos”.

Art. 11 O **caput** do art. 1º da Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 40, de 13 de setembro de 2011, passa a vigorar com a seguinte redação:

“Art. 1º Fica aprovado o uso de ácido tânico e de taninos como coadjuvantes de tecnologia na função e agentes de clarificação/filtração para fabricação e açúcar e bebidas alcoólicas em geral comercializadas no país, exceto o ácido tânico para vinhos, com limite de uso *quantum satis* (quantidade suficiente para obter o efeito tecnológico desejado, desde que não altere a identidade e genuinidade do alimento).” (NR)

Art. 12 Esta Resolução entra em vigor após decorridos 12 (doze) meses de sua publicação.

Parágrafo único. Os fabricantes podem se adequar ao disposto nesta Resolução antes do prazo fixado no caput, desde que seja observado seu atendimento integral.

**JARBAS BARBOSA DA SILVA JR.**

**ANEXO I**

**ADITIVOS ALIMENTARES AUTORIZADOS PARA USO EM VINHOS, SUAS RESPECTIVAS FUNÇÕES, LIMITES MÁXIMOS E CONDIÇÕES DE USO**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Função** | **INS** | **Aditivo** | **Limite Máximo**  **(g/100ml)** | **Notas** |
| ACIDULANTE | 270 | Ácido láctico (L-, D- e DL-) | *quantum satis* | 1 e 2 |
| 296 | Ácido málico (DL-) | *quantum satis* | 1 e 2 |
| 330 | Ácido cítrico | *quantum satis* | 1, 2, 3 e 4 |
| 334 | Ácido tartárico (L(+)-) | 0,40 | 1,2 e 5 |
| ANTIOXIDANTE | 220 | Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso | 0,03 | 6 e 7 |
| 224 | Metabissulfito de potássio |
| 228 | Bissulfito de potássio |
| 300 | Ácido ascórbico (L-) | 0,03 | 8 |
| CONSERVADOR | 200 | Ácido sórbico | 0,02 | 3, 6 e 9 |
| 202 | Sorbato de potássio |
| 220 | Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso | 0,03 | 6 e 7 |
| 224 | Metabissulfito de potássio |
| 228 | Bissulfito de potássio |
| 1105 | Lisozima | 0,05 | 10 |
| CORANTE | 150a | Corante caramelo | *quantum satis* | 11 |
| ESTABILIZANTE | 353 | Ácido metatartárico | 0,01 | 5 |
| 414 | Goma arábica, goma acácia | 0,03 | - |
| 466 | Carboximetilcelulose sódica | 0,01 | - |
| REGULADOR DE ACIDEZ | 170(i) | Carbonato de cálcio | *quantum satis* | 1 e 12 |
| 336(i) | Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio | 0,40 | 1, 5, 6 e 12 |
| 336(ii) | Tartarato dipotássico, tartarato de potássio |
| 501(ii) | Bicarbonato de potássio, carbonato ácido de potássio, hidrogeno carbonato de potássio | *quantum satis* | 1 e 12 |

**Notas:**

(1) Aditivos com função de acidificação e de desacidificação não podem ser utilizados conjuntamente.

(2) Considera-se que a quantidade de aditivos alimentares acidulantes suficiente para se obter o efeito tecnológico desejado, sem alterar a identidade e genuinidade do produto, é aquela que não resulta em um incremento na acidez do vinho superior a 54 meq/l, o que equivale a 0,4 g/100 ml expresso em ácido tartárico.

(3) Somente no vinho.

(4) O conteúdo máximo de ácido cítrico no vinho naturalmente presente e oriundo da adição do aditivo alimentar não deve ser superior a 0,1 g/100 ml.

(5) Como ácido tartárico.

(6) Sozinhos ou em combinação.

(7) Como SO2 residual.

(8) Como ácido ascórbico.

(9) Como ácido sórbico.

(10) Quando o mosto e o vinho forem tratados com lisozima, a dose acumulada não pode exceder 0,05 g/100 ml.

(11) Somente para vinhos licorosos e compostos.

(12) O vinho desacidificado ou proveniente de mosto desacidificado deve conter no mínimo 100 mg/ 100 ml de ácido tartárico.

**ANEXO II**

**COADJUVANTES DE TECNOLOGIA AUTORIZADOS PARA USO EM VINHOS, SUAS RESPECTIVAS FUNÇÕES, LIMITES MÁXIMOS E CONDIÇÕES DE USO**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Função** | **Nome** | **Uso autorizado** | **Notas** |
| AGENTE DE FILTRAÇÃO / CLARIFICAÇÃO | Albumina de ovo | no vinho | - |
| Alginato de cálcio | no vinho | 1 |
| Alginato de potássio |
| Alginato de sódio |
| Bentonita | no mosto e no vinho | - |
| Carvão ativado | no mosto e no vinho | 2 |
| Caolin | no vinho | - |
| Caseína | no mosto e no vinho | - |
| Caseinato de potássio | no mosto e no vinho | - |
| Celulose | no mosto e no vinho | - |
| Citrato de cobre | no vinho | 3 |
| Cloreto de prata | no vinho | 4 |
| Dióxido de silício | no mosto e no vinho | 5 |
| Extrato protéico de levedura | no mosto | 6 |
| no vinho | 7 |
| Ferrocianeto de potássio | no mosto e no vinho | - |
| Fitato de cálcio | no mosto e no vinho | - |
| Gelatina | no mosto e no vinho | - |
| Ictiocola | no vinho | - |
| Leite desnatado | no vinho | - |
| Proteína de origem vegetal | no mosto e no vinho | - |
| Perlita | no mosto e no vinho | - |
| Quitina-glucana | no mosto | 8 |
| no vinho | 8 e 9 |
| Quitosana | no mosto | 8 |
| no vinho | 8 e 9 |
| Taninos | no mosto e no vinho | - |
| Terra diatomácea | no mosto e no vinho | - |
| Sulfato de cobre pentahidratado | no vinho | 10 |
| Tartarato de cálcio | no vinho | 11 |
| Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio | no vinho | - |
| Tartarato dipotássico, tartarato de potássio | no vinho | - |
| AGENTE DE CONTROLE DE MICRORGANISMOS | Quitosana | no vinho | 12 |
| Dimetildicarbonato | no vinho | 13 |
| DETERGENTE | Mono e diglicerídeos do ácido oleico | no mosto | - |
| FERMENTO BIOLÓGICO | Bactérias lácticas | no mosto | - |
| no vinho | - |
| Leveduras | no mosto | - |
| na segunda fermentação do vinho espumante | - |
| GÁS PROPELENTE/GÁS PARA EMBALAGENS | Argônio | durante a produção e embalagem do produto | - |
| Gás carbônico | - |
| Nitrogênio | - |
| NUTRIENTE PARA LEVEDURAS | Ácidos graxos de cadeia longa | durante a fermentação | - |
| Autolisados de leveduras | durante a fermentação | - |
| Celulose microcristalina | durante a fermentação | - |
| Extrato proteico de leveduras | durante a fermentação | 14 |
| Leveduras inativas | durante a fermentação | - |
| Sulfato de amônio | durante a fermentação | 15 |
| Fosfato de diamônio |
| Cloreto de amônio |
| Tiamina | antes ou durante a fermentação | 16 |
| no mosto e no vinho |
| RESINAS DE TROCA IÔNICA | Copolímero de estireno - divinilbenzeno sulfonado | no mosto | - |
| no vinho | - |
| Copolímero de ácido metacrílico - divinilbenzeno | no mosto | - |
| no vinho | - |

**Notas:**

(1) Na segunda fermentação do vinho espumante só é permitido o uso de alginato de potássio.

(2) Não pode ser aplicado sucessivamente no mosto e no vinho. A quantidade máxima de carbono seco usada deve ser menor que 0,1 g/100 ml.

(3) Adição máxima permitida de 0,001 g/100 ml.

(4) Adição máxima permitida de 0,001 g/100 ml. O limite máximo de resíduo não pode ser superior a 0,01 mg/100 ml, expresso em prata.

(5) Utilização no mosto, somente quando associado à gelatina.

(6) Adição máxima permitida de 0,03 g/100 ml.

(7) Adição máxima permitida de 0,06 g/100 ml para vinho tinto e 0,03 g/100 ml para vinho branco e rosé.

(8) Adição máxima permitida de 0,1 g/100 ml.

(9) Adição máxima permitida de 0,1 g/100 ml para redução do nível de metais pesados, principalmente ferro, chumbo, cádmio, níquel, cobre e para prevenir turvação por ferro e cobre. Adição máxima permitida de 0,5 g/100 ml para redução de possíveis contaminantes, especialmente ocratoxina A.

(10) Adição máxima permitida de 0,001 g/100 ml.

(11) Adição máxima permitida de 0,2 g/100 ml.

(12) Adição máxima permitida de 0,01 g/100 ml.

(13) Adição máxima permitida de 0,02 g/100 ml, expresso como dimetildicarbonato. O uso do dimetildicarbonato não pode implicar em quantidade de metanol superior à quantidade máxima permitida para vinho pelo MAPA.

(14) Adição máxima permitida de 0,04 g/100 ml.

(15) Na segunda fermentação para vinho espumante é permitido o uso de sulfato de amônio e fosfato de diamônio até 0,03 g/100 ml (expressa como seu sal).

(16) Adição máxima permitida de 0,06 mg/100 ml.