**RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA-RDC Nº 179, DE 17 DE OUTUBRO DE 2001**

**(Publicada no DOU nº 201, de 19 de outubro de 2001)**

A Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária no uso da atribuição que lhe confere o ali. II inciso IV do Regulamento da ANVISA aprovado pelo Decreto e 3.029, de 16 de abril de 1999. em reunião realizada em 10 de outubro de 2001.

considerando a necessidade de consume aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos, visando a proteção da saúde da população;

considerando a necessidade de segurança de uso tecnológica de aditivos alimentares na fabricação de alimentos:

considerando que os aditivos em questão estão permitidos na legislação brasileira como estabilizantes para outros alimentos .

considerando que o uso dos aditivos deve sei limitado a alimentos específicos, em condiçõesespecíficas e ao menor nível para alcançar o efeito desejado;

considerando que foram avaliados toxicologicamente pelo JECFA. que estabeleceu em 1982 para o aditivo tripolifustato pentassódico uma Ingestão Diária Tolerável Máxima - IDT11 de grupo de 70 mg/kg para o aditivo INS 466 carboximetilcelulose de sódio estabelecessem 1989 uma Ingestão Diária Aceitável - IDA – “não especificada” o que significa que o uso está limitado à quantidade necessária para atender às Boas Práticas de Fabricação (BM). ou seja, quantidade suficiente para obter o efeito tecnológico necessário;

considerando que Oh aditivos fazem pane da lima de aditivos permitidos para alimentos na União Européia (Diretiva 95/2/EC) e que estão autorizados para os produtos em questão;

considerando que os aditivos constam na lista geral harmonizada de aditivos MERCOSUL:

considerando que a utilização destes aditivos do ponto de vista da tecnologia industrial de fabricação. [isento) a avaliação técnica e aprovação da autoridade competente pelo Ministério da Agricultura e Abastecimento;

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

Art. 1º Aprovar a extensão de uso dos Aditivos INS 451i Tripolifirfato de sódio e INS 466 Carboximetilcelulose de sódio como estabilizantes em produtos cárneos em complementação ao vigente na Portaria SVS/MS nº 1.004 de 11/12/98, conforme tabela a seguir:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ADITIVOS INS** | **CATEGORIA DE ALIMENTOS** | **LIMITE MÁX g/100kg g/100mL** |
|  |  |  |
| 451i | 8.2.1.1 Produtos frescais embutidos ou não | 0,50 (9) |
| 451i | 8.2.1.2 Produtos secos, curados e ou maturados embutidos ou não | 0,50 (9x11) |
| 451i | 8.2.1.3 Produtos cozidos embutidos ou não | 0,50 (9) |
| 451i | 8.2.2.1 Produtos salgados crus | 0,50 (9x11) |
| 451i | 8.2.2.2 Produtos salgados cozidos | 0,50 (9) |
| 451i | 8.2.3 Conservas cárneas mistas e semiconservas cárneas | 0,50 (9) |
| 466 | 8.2.1.1 Produtos frescais embutidos ou não embutidos | 0,30 |
| 466 | 8.2.1.2 Produtos secos, curados e ou maturados embutidos ou não | 0,30 |

Art. 2º Esta Resolução de Diretoria Colegiada ama em vigor na data de sua publicação.

GONZALO VECINA NETO