**RESOLUÇÃO DE DIRETORIA COLEGIADA – RDC Nº 234, DE 19 DE AGOSTO DE 2002**

**(Publicada em DOU nº 161, de 21 de agosto de 2002)**

**(Revogada pela Resolução – RDC nº 45, de 03 de novembro de 2010)**

**(Revogada pela Resolução – RDC nº 46, de 03 de novembro de 2010)**

~~A~~ **~~Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária~~** ~~no uso da atribuição que lhe confere o art. 11 inciso IV do Regulamento da ANVISA aprovado pelo Decreto 3.029, de 16 de abril de 1999, c/c o § 1º do Art. 111 do Regimento Interno aprovado pela Portaria nº 593, de 25 de agosto de 2000, republicada no DOU de 22 de dezembro de 2000, em reunião realizada em 14 de agosto de 2002,~~

~~considerando a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos visando a proteção à saúde da população;~~

~~considerando que é indispensável a adoção de procedimentos necessários para a obtenção de alimentos inócuos, saudáveis e sãos;~~

~~considerando a necessidade de garantir a segurança de uso tecnológico de aditivos alimentares na fabricação de alimentos;~~

~~considerando que antes de ser autorizado o uso de um aditivo em alimentos, este foi submetido a uma adequada avaliação toxicológica, em que se levou em conta, entre outros aspectos, qualquer efeito cumulativo, sinérgico e de proteção decorrente de seu uso;~~

~~considerando que a necessidade tecnológica do uso de um aditivo deve ser justificada sempre que proporcionar vantagens de ordem tecnológica e não quando estas possam ser alcançadas por operações de fabricação mais adequadas ou por maiores precauções de ordem higiênica ou operacional, conforme “Regulamento Técnico: Aditivos Alimentares - Definições, Classificação e Emprego”;~~

~~considerando que estes aditivos constam da lista de aditivos permitidos pela Comunidade Européia para uso em alimentos (Diretiva 98/72/EC e posteriores);~~

~~considerando que a lista de aditivos alimentares utilizados segundo as boas práticas de fabricação reflete o consenso obtido no Mercosul;~~

~~considerando a importância de compatibilizar a legislação nacional, com base nos instrumentos harmonizados no Mercosul relacionados a aditivos alimentares (Resolução GMC nº 38/01) e considerando que esta legislação contempla uma lista de aditivos com IDA (Ingestão Diária Aceitável) “não especificada” e com IDA numérica estabelecidas pelo Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives - JECFA;~~

~~considerando que os aditivos presentes na Resolução que possuem IDA - "não especificada", o que significa que o uso está limitado à quantidade necessária para atender às Boas Práticas de Fabricação (BPF), ou seja, quantidade suficiente para obter o efeito tecnológico necessário,~~

~~considerando que na Resolução supra citada existem aditivos aos quais o JECFA estabeleceu IDA numérica, ficando a internalização destes pendente de complementação quanto à função, categoria de alimentos ou alimento específico e estipulação de limite máximo de uso,~~

~~adota a seguinte Resolução e eu, Diretor-Presidente, determino a sua publicação:~~

~~Art. 1º Aprovar a tabela de aditivos para complementação do "REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE ADITIVOS UTILIZADOS SEGUNDO AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO E SUAS FUNÇÕES", constante do Anexo desta Resolução.~~

~~Parágrafo único. Os aditivos constantes da tabela anexa só poderão ser utilizados quando previstos nas categorias de alimentos, em legislação vigente.~~

~~Art. 2º 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. 3º Esta Resolução entrará em vigor na data de sua publicação.~~

~~GONZALO VECINA NETO~~

~~ANEXO~~

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ~~INS~~ | ~~NOME DO ADITIVO~~ | ~~Função~~ |
| ~~261~~ | ~~Acetato de Potássio~~ | ~~REGULADOR DE ACIDEZ / CONSERVADOR~~ |
| ~~262 i~~ | ~~Acetato de Sódio~~ | ~~REGULADOR DE ACIDEZ / CONSERVADOR~~ |
| ~~329~~ | ~~Lactato de magnésio D,L-~~  ~~e Lactato de magnésio L-~~ | ~~REGULADOR DE ACIDEZ~~  ~~MELHORADOR DE FARINHA~~ |
| ~~332 i~~ | ~~Citrato monopotássico; Citrato diácido de potássio~~ | ~~REGULADOR DE ACIDEZ / SEQUESTRANTE~~  ~~ESTABILIZANTE~~ |
| ~~333~~ | ~~Citrato tricálcico; Citrato de cálcio~~ | ~~REGULADOR DE ACIDEZ / AGENTE DE FIRMEZA / SEQUESTRANTE~~ |
| ~~350 i~~ | ~~Malato ácido de sódio D,L- ; Malato monossódico D,L-~~ | ~~REGULADOR DE ACIDEZ / UMECTANTE~~ |
| ~~350 ii~~ | ~~Malato dissódico D,L-~~ | ~~REGULADOR DE ACIDEZ / UMECTANTE~~ |
| ~~352 ii~~ | ~~Malato de cálcio D,L-; Malato monocálcico D,L-~~ | ~~REGULADOR DE ACIDEZ~~ |
| ~~365~~ | ~~Fumarato de sódio~~ | ~~REGULADOR DE ACIDEZ / REALÇADOR DE SABOR /~~  ~~ACIDULANTE~~ |
| ~~407 a~~ | ~~Alga Euchema processada (PES)~~ | ~~ESPESSANTE / ESTABILIZANTE~~  ~~GELIFICANTE~~ |
| ~~417~~ | ~~Goma Tara~~ | ~~ESPESSANTE / ESTABILIZANTE~~ |
| ~~460 ii~~ | ~~Celulose em pó~~ | ~~ANTIUMECTANTE / EMULSIFICANTE~~  ~~ESPESSANTE / AGENTE DE CORPO~~ |
| ~~462~~ | ~~Etilcelulose~~ | ~~EMULSIFICANTE / ESPESSANTE~~  ~~ESTABILIZANTE / AGENTE DE CORPO~~ |
| ~~464~~ | ~~Hidroxipropilmetilcelulose~~ | ~~EMULSIFICANTE / ESPESSANTE~~  ~~ESTABILIZANTE~~ |
| ~~467~~ | ~~Etillhidroxietilcelulose~~ | ~~EMULSIFICANTE / ESPESSANTE~~  ~~ESTABILIZANTE~~ |
| ~~500 iii~~ | ~~Sesquicarbonato de sódio~~ | ~~REGULADOR DE ACIDEZ~~ |
| ~~501 ii~~ | ~~Bicarbonato de potássio, Carbonato ácido de potássio~~ | ~~REGULADOR DE ACIDEZ / FERMENTO~~ |
| ~~504 ii~~ | ~~Bicarbonato de magnésio, Carbonato ácido de magnésio~~ | ~~REGULADOR DE ACIDEZ / ANTIUMECTANTE~~  ~~ESTABILIZANTE DE COR~~ |
| ~~507~~ | ~~Ácido clorídrico~~ | ~~ACIDULANTE~~ |
| ~~508~~ | ~~Cloreto de potássio~~ | ~~GELIFICANTE~~ |
| ~~510~~ | ~~Cloreto de amônio~~ | ~~MELHORADOR DE FARINHA~~ |
| ~~511~~ | ~~Cloreto de magnésio~~ | ~~AGENTE DE FIRMEZA / ESTABILIZANTE DE COR~~ |
| ~~556~~ | ~~Silicato de cálcio e alúminio~~ | ~~ANTIUMECTANTE~~ |
| ~~576~~ | ~~Gluconato de sódio~~ | ~~SEQUESTRANTE~~ |
| ~~577~~ | ~~Gluconato de potássio~~ | ~~SEQUESTRANTE~~ |
| ~~580~~ | ~~Gluconato de magnésio~~ | ~~REGULADOR DE ACIDEZ / AGENTE DE FIRMEZA~~ |
| ~~634~~ | ~~5'-Ribonucleotideo de cálcio~~ | ~~REALÇADOR DE SABOR~~ |
| ~~635~~ | ~~5'-Ribonucleotideo dissódico~~ | ~~REALÇADOR DE SABOR~~ |
| ~~957~~ | ~~Taumati~~ | ~~REALÇADOR DE SABOR / EDULCORANTE~~ |
| ~~1202~~ | ~~Polivinilpirrolidona insolúvel~~ | ~~ESTABILIZANTE / ESTABILIZANTE DE COR~~ |
| ~~1518~~ | ~~Triacetina, Triacetato de glicerila~~ | ~~UMECTANTE~~ |