**RESOLUÇÃO DE DIRETORIA COLEGIADA – RDC Nº 303, DE 7 DE NOVEMBRO DE 2002**

**(Publicada em DOU nº 217, de 8 de novembro de 2002)**

**(Revogada pela Resolução – RDC nº 277, 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 ANVISA aprovado pelo Decreto n.º 3.029, de 16 de abril de 1999, c/c o § 1º do art. 111 do Regimento Interno aprovado pela Portaria n.º 593, de 25 de agosto de 2000, republicada no DOU de 22 de dezembro de 2000, em reunião realizada em 5 de novembro de 2002,~~

~~considerando a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de prevenção e controle sanitário na área de alimentos, visando à saúde da população,~~

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

~~Art. 1º Aprovar o Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade do Composto de Erva-Mate, em anexo.~~

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

~~Art. 3º O descumprimento aos termos desta Resolução constitui infração sanitária sujeita aos dispositivos da Lei n.º 6.437, de 20 de agosto de 1977 e demais disposições aplicáveis~~

~~Art. 4º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.~~

~~Art. 5º Fica revogada a Portaria SVS/MS n.º 233, de 25 de março de 1998.~~

~~GONZALO VECINA NETO~~

**~~ANEXO~~**

**~~REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO COMPOSTO DE ERVA-MATE~~**

~~1. ALCANCE~~

~~1.1. Objetivo: fixar a identidade e as características mínimas de qualidade a que deve obedecer o Composto de Erva-Mate.~~

~~1.2. Âmbito de Aplicação: o presente Regulamento Técnico aplica-se ao Composto de Erva-Mate, conforme definido no item 2.1.1.~~

~~2. DESCRIÇÃO~~

~~2.1. Definições~~

~~2.1.1. Composto de Erva-Mate: é o produto constituído de Erva-Mate, adicionada de outra(s) espécie(s) vegetal(ais), descritas no item 4.1.2.1, e ou aroma(s) natural(ais) e ou aromas idêntico(s) ao(s) natural (ais) e ou açúcar.~~

~~2.2. Designação O produto é designado de “COMPOSTO DE ERVA-MATE” seguido, obrigatoriamente, de uma ou mais das expressões abaixo, de acordo com os ingredientes opcionais adicionados:~~

~~2.2.1.”...COM AÇÚCAR...”, quando adicionado de açúcar;~~

~~2.2.2. “...COM... “nome(s) da(s) espécie(s) vegetal(ais)”, quando adicionado de espécies vegetais;~~

~~2.2.3. “...SABOR...” designação do(s) aroma(s) natural(ais) e ou idêntico(s) ao(s) natural (ais)”, quando adicionado de aroma(s) natural(ais) e ou idêntico(s) ao(s) natural (ais);~~

~~2.2.4. Quando o produto for adicionado de aroma(s) natural(ais) e ou idêntico(s) ao(s) natural (ais) da(s) mesma(s) espécie(s) vegetal(ais) adicionada(s), o uso da expressão “...SABOR...” é opcional.~~

~~3. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS~~

~~3.1. BRASIL. Decreto n.º 55.871, de 26 de março de 1965. Normas Reguladoras do emprego de aditivos para alimentos. Diário Oficial da União. Brasília, DF, 9 abr 1965. Seção 1.~~

~~3.2. BRASIL. Decreto - Lei n.º 986, de 21 de outubro de 1969. Institui normas básicas sobre alimentos. Diário Oficial da União. Brasília, DF, 21 out 1969. Seção I.~~

~~3.3. BRASIL. Lei n.º 8.137, de 27 de dezembro de 1990. Define crimes contra a ordem tributária, econômica e contra as relações de consumo, e dá outras providências. Diário Oficial da União. Brasília, DF, 28 dez 1990. Seção I.~~

~~3.4. BRASIL. Código de Defesa do Consumidor - Lei n.º 8.078, de 11de setembro de 1990. Diário Oficial da União. Brasília, DF, 12 set 1990 suplemento.~~

~~3.5. BRASIL. Portaria SVS/MS n.º 1428, de 26 de novembro de 1993. Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos. Diário Oficial da União. Brasília, DF, 02 dez 1993. Seção I.~~

~~3.6. BRASIL. Portaria SVS/MS n.º 554, de 03 de novembro de 1997. Uso de aditivos em chás. Diário Oficial da União. Brasília, DF, 05 nov 1997. Seção I.~~

~~3.7. BRASIL.Portaria SVS/MS n.º 326, de 30 de julho de 1997. Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênicosanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Diário Oficial da União. Brasília, DF, 29 jun 1998. Seção I.~~

~~3.8. BRASIL. Portaria SVS/MS n.º 27, de 13 de janeiro de 1998. Regulamento Técnico Referente à Informação Nutricional Complementar. Diário Oficia da União. Brasília, DF, 16 jan 1998. Seção I.~~

~~3.9. BRASIL. Portaria SVS/MS n.º 519, de 26 de junho de 1998. Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Chás - Plantas destinadas à Preparação de Infusões ou Decocções. Diário Oficial da União. Brasília, DF, 29 jun 1998. Seção I.~~

~~3.10. BRASIL. Resolução ANVS/MS nº 17, de 30 de abril de 1999. Regulamento Técnico que estabelece as Diretrizes Básicas para Avaliação de Risco e Segurança dos Alimentos. Diário Oficial da União. Brasília, DF, 03 dez 1999. Seção I.~~

~~3.11. BRASIL. Portaria SVS/MS n.º 104, de 14 de maio de 1999. Regulamento Técnico sobre Aditivos Aromatizantes/Aromas. Diário Oficial da União. Brasília, DF, 17 maio 1999. Seção I.~~

~~3.12. BRASIL. Resolução RDC ANVISA/MS n.º 12 , de 02 de janeiro de 2001. Regulamento Técnico sobre os Padrões Microbiológicos para Alimentos. Diário Oficial da União. Brasília, DF, 10 jan 2001. Seção I.~~

~~3.13. BRASIL. Resolução RDC n.º 39 ANVISA/MS, de 21 de março de 2001. Tabela de Valores de Referência para Porções de Alimentos e Bebidas Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional Obrigatória de Alimentos e Bebidas Embalados. Diário Oficial da União. Brasília, DF, 22 mar 2001. Seção I.~~

~~3.14. BRASIL. Resolução RDC n.º 40 ANVISA/MS de 21 de março de 2001. Regulamento Técnico para Rotulagem Nutricional Obrigatória de Alimentos e Bebidas Embalados. Diário Oficial da União. Brasília, DF, 22 mar 2001. Seção I~~

~~3.15. BRASIL. Resolução RDC ANVISA/MS n.º 259, de 20 de setembro de 2002. Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados. Diário Oficial da União. Brasília, DF, 23 set 2002. Seção I.~~

~~4. COMPOSIÇÃO E REQUISITOS DE QUALIDADE~~

~~4.1. Composição~~

~~4.1.1 Ingredientes obrigatórios: erva-mate adicionada de um dos ingredientes opcionais listados em 4.1.2.~~

~~4.1.2 Ingredientes opcionais:~~

~~4.1.2.1 Espécies vegetais~~

~~Ananas sativus Schult - Ananás (infrutescências)~~

~~Anetum graveolens - Endro (inflorescências)~~

~~Baccharis genistelloides (Lamarck Persoon - Carqueja (folhas)~~

~~Beta vulgaris L. - Beterraba (raízes tuberosas)~~

~~Bromelia pyramidalis A. Câmara - Abacaxi (infrutescências)~~

~~Carica papaya, L. - Mamão/papaia (frutos)~~

~~Caryophyllus aromaticus - Cravo da Índia (flores)~~

~~Cichorium intybus L. - Chicória (planta inteira)~~

~~Cinnnamomum zeylanicum - Canela (casca)~~

~~Citrus aurantium L. - Laranja Amarga/Laranja Doce (casca dos frutos, folhas e flores)~~

~~Citrus limonum L. Osbeck - Limão/Limão Doce (casca dos frutos e flores)~~

~~Citrus nobilis - Tangerina/Bergamota/Mixirica/Laranja Cravo/Mandarina (casca do fruto, frutos)~~

~~Crytocaria moschata - Noz moscada (frutos)~~

~~Cydonia sinensis Thonim - Marmelo da China (frutos)~~

~~Cymbopogom citratus Stapf - Capim Cidreira/Capim Santo/Capim Limão/Capim Cidró/Chá de Estrada (folhas)~~

~~Foeniculum vulgare L. - Funcho/ Erva-Doce Nacional (frutos)~~

~~Fragaria vesca L. - Morango (folhas e frutos)~~

~~Hibiscus sabdariffa L. - Hibiscos (flores)~~

~~Jaminum officinale L. - Jasmim (flores)~~

~~Mangifera indica L. - Manga (frutos)~~

~~Matricaria recutita L. - Camomila (capítulos florais)~~

~~Melissa officinalis L. - Melissa/Erva Cidreira (folhas e outras partes do ramo)~~

~~Mentha arvensis L. - Hortelã/Menta/Hortelã Doce/ Menta Doce (folhas e outras partes do ramo)~~

~~Mentha piperita L. - Hortelã/Menta/Hortelã Pimenta (folhas e outras partes do ramo)~~

~~Musa paradisiaca L. - Banana São Tomé/ Banana Maçã/ Banana Ouro/ Banana Prata (frutos)~~

~~Musa sapientum Griseb - Banana da Terra (frutos)~~

~~Musa sinensis L. - Banana Caturra/ Banana Nanica (frutos)~~

~~Passiflora edulis L. - Maracujá Mirim/ Maracujá Roxo/ Maracujá de Garapa (polpa)~~

~~Passiflora quadrangularis L. - Maracujá Açú/ Maracujá Silvestre (polpa)~~

~~Pimpinella anisum L. - Erva-Doce/Anis/Anis Doce (frutos)~~

~~Pneumus boldo Molina - Boldo/Boldo do Chile (folhas)~~

~~Prunus armeniaca L. - Apricot/ Damasco (frutos)~~

~~Prunus persica L. Batsch - Pêssego (frutos)~~

~~Prunus serotina Ehrl - Cereja (frutos)~~

~~Pyrus communis L. - Pêra (frutos)~~

~~Pyrus cydonia L. - Marmelo/ Marmelo comum (frutos)~~

~~Pyrus malus L. - Maçã (frutos)~~

~~Ribes nigrum L. - Groselha (frutos)~~

~~Ribes spp. - Cassis (frutos)~~

~~Rosa canina L. - Rosa Silvestre (frutos e flores)~~

~~Rubus idaeus L. - Framboesa (frutos)~~

~~Rubus spp. - Amora (frutos)~~

~~Stevia rebaudiana Bert - Stevia (folhas)~~

~~Tamarindus indica L. - Tamarindo (frutos)~~

~~Vaccinium myrtillus L. - Mirtilo (frutos)~~

~~Vanilla aromatica Sw - Baunilha (frutos)~~

~~Vitis vinifera L. - Uva (frutos)~~

~~Zingiber officinalis Roscoe - Gengibre (rizomas)~~

~~4.1.2.1.1. A adição de outra(s) espécie(s) vegetal(ais) isolada(s) ou combinada(s) não prevista(s) no item 4.1.2.1, poderá(ão) ser(em) utilizada(s) desde que apresente(m) a avaliação de segurança de uso do consumidor, conforme legislação específica.~~

~~4.1.2.2. Açúcar~~

~~4.1.2.3. Aroma(s) natural(ais) e ou idêntico(s) ao(s) natural(ais)~~

~~4.2 .Requisitos~~

~~4.2.1. Características Sensoriais~~

~~Aspecto: Característico~~

~~Cor: Característica~~

~~Odor: característico~~

~~Sabor: característico~~

~~4.2.2. Características Físicas, Químicas e Físico-químicas Umidade: Máximo 10g/100g~~

~~4.2.3. Acondicionamento O produto deve ser acondicionado em embalagens adequadas para as condições previstas de transporte, armazenamento e comercialização conferindo 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 microscópicas: devem obedecer à legislação específica~~

~~7.4. Características microbiológicas Devem obedecer à legislação específica, utilizando:~~

~~7.4.1. as características definidas para produtos a serem consumidos após a adição de líquido com emprego de calor, quando as instruções de preparo indicarem o uso exclusivo de água quente.~~

~~7.4.2. as características definidas para produtos a serem consumidos após a adição de líquido sem emprego de calor, quando as instruções de preparo indicarem o uso de água fria~~

~~8. PESOS E MEDIDAS~~

~~Devem obedecer à legislação específica.~~

~~9. ROTULAGEM~~

~~9.1. Devem obedecer aos Regulamentos Técnicos de Rotulagem de Alimentos Embalados e de Rotulagem Nutricional Obrigatória de Alimentos e Bebidas Embalados, e além disso:~~

~~9.1.1. Deve constar obrigatoriamente, na lista de ingredientes: o(s) nome(s) popular(es) e científico(s) da(s) espécie(s) adicionada(s)~~

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

~~9.3. Não é permitida qualquer informação que atribua indicações medicamentosas e/ou terapêuticas, de forma direta ou indireta~~

~~9.4. Deve constar, de forma clara e legível, a instrução de preparo~~

~~10. AMOSTRAGEM E MÉTODOS DE ENSAIO~~

~~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 Official Analytical Chemists (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) e pela Comissão do Codex Alimentarius e seus comitês específicos, até que venham a ser aprovados planos de amostragem e métodos de ensaios pelo Ministério da Saúde.~~