**RESOLUÇÃO DE DIRETORIA COLEGIADA – RDC Nº 14, DE 21 DE FEVEREIRO DE 2000**

**(Publicada em DOU nº 40-E, de 25 de fevereiro de 2000)**

**(Revogada pela Resolução – RDC nº 93, de 31 de outubro de 2000)**

|  |  |
| --- | --- |
|  | ~~Dispõe sobre o Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Massa Alimentícia ou Macarrão.~~ |

~~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 abril de 1999, c/c o § 1° do Art. 95 do Regimento Interno aprovado pela Resolução nº 1, de 26 de abril de 1999, em reunião realizada em 16 de fevereiro de 2000, adota a seguinte Resolução de Diretoria Colegiada e eu, Diretor-Presidente, determino a sua publicação.~~

~~Art. 1° Aprovar o Regulamento Técnico para a Fixação de Identidade e Qualidade de Massa Alimentícia ou Macarrão, em Anexo.~~

~~Art. 2° As empresas têm o prazo de 180 (cento e oitenta) dias, a contar da data da publicação desta Resolução, 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° Esta Resolução de Diretoria Colegiada entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário e em especial a Resolução nº 01/76 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos, publicada no Diário Oficial da União de 03 de junho de 1976; Resolução nº 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos, publicada no Diário Oficial da União de 24 de julho de 1978; Comunicado DINAL nº 37 de 16/01/80 e a Portaria nº 559/96 do DETEN/MS, publicada no Diário Oficial da União de 11 de novembro de 1996.~~

**~~GONZALO VECINA NETO~~**

**~~ANEXO~~**

**~~REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE MASSA ALIMENTÍCIA OU MACARRÃO~~**

**~~1. ALCANCE~~**

~~1.1. Objetivo: fixar a identidade e as características mínimas de qualidade que deve obedecer a massa alimentícia ou macarrão.~~

~~0.2. Âmbito de aplicação: o presente Regulamento Técnico aplica-se à massa alimentícia ou macarrão, conforme definido no item 2.1.~~

**~~2. DESCRIÇÃO~~**

~~2.1. Definições~~

~~2.1.1. Massa alimentícia ou macarrão: é o produto não fermentado, apresentado sob várias formas, recheado ou não, obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes e acompanhado ou não de temperos e ou complementos, isoladamente ou adicionados diretamente à massa.~~

~~2.1.2. Massa alimentícia pré cozida ou macarrão pré-cozido: é o produto não fermentado, apresentado sob várias formas, recheado ou não, obtido pelo empasto, amassamento mecânico, parcialmente cozido, desidratado ou não, da mistura de farinha de trigo ou sêmola/semolina de trigo durum e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes, acompanhado ou não de temperos e ou complementos, isoladamente ou adicionados diretamente à massa, cujo preparo necessita cozimento complementar.~~

~~2.1.3. Macarrão instantâneo ou massa alimentícia instantânea: é o produto não fermentado, apresentado sob várias formas, recheado ou não, obtido polo empasto, amassamento mecânico, cozimento e desidratação ou não da mistura de farinha de trigo ou sêmola/semolina de trigo durum e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes, acompanhado ou não de temperos e ou complementos, isoladamente ou adicionados diretamente à massa. Para seu preparo o produto é reidratado a frio ou a quente e o tempo de cozimento é reduzido ou desnecessário.~~

~~2.1.4. Complemento: é o produto elaborado a partir de outros ingredientes, destinados a serem consumidos conjuntamente com a massa alimentícia ou macarrão, sendo comercializado na mesma embalagem.~~

~~2.1.5. Sêmola ou semolina de trigo: é o produto obtido a partir da espécie Triticum aestivum ou de outras espécies do gênero Triticum reconhecidas (exceto Triticum durum), através de processo de moagem do grão de trigo beneficiado, com teor de cinzas de, no máximo, 0,65% na base seca.~~

~~2.1.6. Sêmola ou semolina de trigo durum: é o produto obtido a partir de Triticum durum Desf., através do processo de moagem do grão beneficiado, com teor de cinzas de, no máximo, 0,92% na base seca.~~

~~2.2. Classificação~~

~~2.2.1. Quanto ao teor de umidade~~

~~2.2.1.1. Massa alimentícia seca ou macarrão seco: é o produto que durante a elaboração é submetido a um processo de secagem, de forma que o produto final apresente umidade máxima de 13,0% (g/100g).~~

~~2.2.1.2. Massa alimentícia ou macarrão úmido ou fresco: é o produto que pode ou não ser submetido a um processo de secagem parcial de forma que o produto final apresente umidade máxima de 35,0% (g/100g).~~

~~2.2.1.3. Massa alimentícia ou macarrão desidratado por fritura: é o produto submetido a processo de cozimento e de secagem por fritura, de forma que o produto final apresente umidade máxima de 10,0% (g/100g).~~

~~2.2.1.4. Massa alimentícia ou macarrão desidratado por ar quente ou outros meios: é o produto submetido a processo de cozimento e de secagem por ar quente ou outros meios (exceto o de fritura) de forma que o produto final apresente umidade máxima de 14,5% (g/100g).~~

~~2.2.2. Quanto à Composição:~~

~~2.2.2.1. Massa alimentícia ou macarrão: é aquele produzido a partir de farinha de trigo, sêmola/semolina de trigo ou sêmola/semolina de trigo durum.~~

~~2.2.2.2. Massa alimentícia integral ou macarrão integral: é aquele produzido a partir de farinha de trigo e farinha de trigo integral e ou fibra de trigo.~~

~~2.2.2.3. Massa alimentícia mista ou macarrão misto: atender legislação específica.~~

~~2.2.2.4. Massa alimentícia recheada: é aquela contendo recheio preparado com diferentes substâncias alimentícias.~~

~~2.2.2.5. Massa alimentícia de outros vegetais (especificar o vegetal): é aquela produzida a partir de farinhas e ou derivados de outros vegetais, excetuando-se o trigo.~~

~~2.3. Designação~~

~~São designados conforme o item 2.1., podendo ser seguidos de expressões de acordo com sua classificação, farinha utilizada, formato, tamanho, ingredientes opcionais, modo de preparo, tipo de embalagem, temperos, fim a que se destina e outras designações consagradas pelo uso. Quando estas expressões forem utilizadas na designação, é opcional o uso da palavra “alimentícia”. Pode-se, também, denominar os produtos apenas por designações consagradas pelo uso seguidas das expressões previstas acima. As designações massa alimentícia ou macarrão de sêmola ou semolina podem ser utilizadas para os produtos obtidos a partir de farinha de trigo especial (sêmola/semolina de trigo) e sêmola ou semolina de trigo durum. Para os produtos obtidos a partir de sêmola ou semolina de trigo durum, a designação sêmola ou semolina deve ser seguida da expressão “de trigo durum”. Para utilizar a expressão "com ovos", o produto deve ter no mínimo 0,45 g de colesterol por quilo de massa, expresso em base seca. As massas alimentícias recheadas devem especificar o ingrediente básico do recheio.~~

**~~3. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS~~**

~~3.1. ARGENTINA. Código Alimentario Atualizado, 1988, capítulo IX - Alimentos farináceos, p. 221-235~~

~~3.2. BRASIL. 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. pt 1.~~

~~3.3. BRASIL. Portaria Interministerial MA/MS nº 224, de 05 de abril de 1989. Permite o uso de produtos derivados de cereais (milho, sorgo, arroz, triticale, centeio, cevada e aveia), leguminosas (soja, feijão, grão de bico), raízes (mandioca) e tubérculos (batata, cará, inhame) destinadas ao consumo humano, em substituição parcial ou total da farinha de trigo na elaboração de pães e biscoitos e, em substituição parcial, nas massas alimentícias. Diário Oficial da União, Brasília, 07 de abril de 1989, Seção I pt. 1.~~

~~3.4. 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.1.~~

~~3.5. BRASIL. Portaria n°1428, 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. Portaria DETEN/MS nº 354, de 18 de julho de 1996. Aprova a Norma Técnica referente a Farinha de Trigo. Diário Oficial da União, Brasília, de 22 de julho de 1996, Seção pt. 1.~~

~~3.7. BRASIL. Portaria SVS/MS nº 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.~~

~~3.8. BRASIL. Portaria SVS/MS 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.~~

~~3.9. BRASIL. Portaria SVS/MS 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.1.~~

~~3.10. BRASIL. Portaria SVS/MS 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 l, pt. l.~~

~~3.11. BRASIL. Portaria SVS/MS nº 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.~~

~~3.12. BRASIL. Portaria SVS/MS n° 132, de 19/02/99. Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Sêmola ou Semolina de Trigo Durum, Farinha de Trigo Durum e Farinha Integral de Trigo Durum. Diário Oficial da União, Brasília, 25 de fevereiro de 1999. Seção 1, pt.1.~~

~~3.13. BRASIL. Resolução ANVS nº 385, 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-6: Cereais e produtos de ou a base de cereais. Diário Oficial da União, Brasília, 09 de agosto de 1999. Seção 1, pt.l.~~

**~~4. COMPOSIÇÃO E REQUISITOS DE QUALIDADE~~**

~~4.1. Composição~~

~~4.1.1. Ingredientes obrigatórios~~

~~a) Farinha de trigo, sêmola/semolina de trigo, sêmola/semolina de trigo durum e água quando se tratar de massa alimentícia ou macarrão ou massa alimentícia integral ou macarrão integral;~~

~~b) Farinha de trigo e farinha ou amido de outros cereais e água, quando se tratar de massa alimentícia ou macarrão misto.~~

~~c) Farinhas de outros vegetais e água, quando se tratar de massas alimentícias de vegetais, exceto o trigo.~~

~~4.1.2. Ingredientes opcionais: ovos, vegetais, leite e derivados, sal (cloreto de sódio), temperos, condimentos, especiarias, proteínas vegetais e animais, óleos e gorduras comestíveis e recheios, e outros ingredientes alimentícios que não descaracterizem o produto~~

~~4.2. Requisitos~~

~~4.2.1. Características sensoriais~~

~~4.2.1.1. Aspecto: característico.~~

~~4.2.1.2. Cor: característica.~~

~~4.2.1.3. Odor: característico.~~

~~4.2.1.4. Sabor: característico.~~

~~4.2.1.5. Textura: característica.~~

~~4.2.2. Características físicas, químicas e físico-químicas na massa livre de recheio:~~

~~4.2.2.1. Umidade e substâncias voláteis a 105°C, g/100g da massa (1).~~

~~4.2.2.1.1. Massa alimentícia ou macarrão seco - máximo 13,0%~~

~~4.2.2.1.2. Massa alimentícia ou macarrão úmido ou fresco - máximo 35,0%~~

~~4.2.2.1.3. Massa alimentícia ou macarrão desidratado por ar quente ou outros meios - máximo 14,5% por fritura - máximo 10,0%~~

~~4.2.2.2. Acidez, em ml de solução N de NaOH/100g da massa (1):~~

~~4.2.2.2.l. Massa alimentícia ou macarrão - máximo 5,0%~~

~~4.2.2.2.2. Massa alimentícia ou macarrão instantâneo - máximo 3,0%~~

~~4.2.2.3. Teor de Cinzas, em base seca, deduzido o cloreto de sódio: deve ser determinado na massa (1) quando, na designação, for mencionada a farinha de trigo ou sêmola/semolina utilizada. O limite deve obedecer o previsto na legislação específica da farinha de trigo ou sêmola/semolina utilizada. Quando forem adicionados à massa alimentícia ou macarrão outros ingredientes ou aditivos permitidos, excetuando-se o sal (cloreto de sódio), este teor pode ser alterado de acordo com a composição do produto.~~

~~4.2.2.4. Índice de peróxido, em milequivalente de peróxido por kg de massa (1)~~

~~Massa alimentícia ou macarrão desidratado por fritura - máximo 30,0~~

~~4.2.2.5. Colesterol (em base seca), g/kg de massa (1):~~

~~Massa alimentícia ou macarrão com ovos - mínimo 0,45 (1) massa livre de recheio~~

~~4.2.3. Acondicionamento O produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confiram ao produto e ao consumidor a proteção necessária.~~

**~~5. ADITIVOS 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.~~

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

~~Devem obedecer à legislação específica.~~

**~~9. ROTULAGEM~~**

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

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

~~9.3. Na rotulagem da massa alimentícia integral ou macarrão integral, deve ser declarado o percentual de farinha de trigo integral e ou fibra de trigo utilizada.~~

~~9.4. Deve obedecer à legislação específica para alimentos industrializados que contenham glúten.~~

**~~10. MÉTODOS DE ANALISE/AMOSTRAGEM~~**

~~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 (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.~~