**RESOLUÇÃO DE DIRETORIA COLEGIADA – RDC Nº 229, DE 28 DE AGOSTO DE 2003**

**(Publicada em DOU nº 168, de 1º de setembro de 2003)**

**(Revogada pela Resolução – RDC nº 273, 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 art. 111, inciso I, alínea “b” § 1º 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 27 de agosto de 2003,~~

~~considerando a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de prevenção e controle sanitário na área de alimentos, visando à saúde da população e que o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade deve contemplar os aspectos de segurança,~~

~~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 de Sopa, constante do Anexo desta Resolução.~~

~~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 nº 6.437, de 20 de agosto de 1977 e demais disposições aplicáveis.~~

~~Art. 4º Ficam revogadas a Resolução CNNPA nº 23/75 publicada no Diário Oficial da União de 17 de fevereiro de 1976, e o item referente a Sopa Desidratada da Resolução CNNPA nº 12, publicada no Diário Oficial da União de 24 de julho de 1978.~~

~~Art. 5º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.~~

~~CLÁUDIO MAIEROVITCH PESSANHA HENRIQUES~~

**~~ANEXO~~**

**~~REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE SOPA~~**

**~~1. ALCANCE~~**

~~Fixar a identidade e as características mínimas de qualidade que deve obedecer a Sopa.~~

**~~2. DEFINIÇÃO~~**

~~Sopa é o produto obtido pelo cozimento com água ou outros líquidos da mistura de ingredientes, podendo se apresentar pronta para o consumo, congelada ou não, ou necessitar de reconstituição quando concentrada ou desidratada.~~

**~~3. DESIGNAÇÃO~~**

~~O produto é designado através de denominações consagradas pelo uso, ingrediente, aspecto, forma de apresentação, modo de preparo, finalidade de uso ou característica específica.~~

**~~4. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS~~**

~~4.1. BRASIL. Decreto - Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969. Institui normas básicas sobre alimentos. Diário Oficial da União. Brasília, DF, 21out 1969. Seção I.~~

~~4.2. BRASIL. Código de Defesa do Consumidor - Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990. Diário Oficial da União. Brasília, DF, 12 set 1990 suplemento.~~

~~4.3. BRASIL. Portaria SVS/MS nº 1.428, de 26 de novembro de 1993. Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos. Diário Oficial da União. Brasília, DF, 02 dez 1993. Seção I.~~

~~4.4. BRASIL. Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 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, DF, 01 de ago de 1997. Seção I.~~

~~4.5. BRASIL. Portaria SVS/MS nº 27, de 13 de janeiro de 1998. Regulamento Técnico Referente à Informação Nutricional Complementar. Diário Oficial da União. Brasília, DF, 16 jan 1998. Seção I, Parte 1.~~

~~4.6. BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Ministério da Saúde. Resolução nº 386 de 05 de agosto de 1999. Regulamento Técnico sobre Aditivos utilizados segundo as Boas Práticas de Fabricação e suas Funções. Diário Oficial da União. Brasília, DF 09 ago 1999, Seção 1, pt.1.~~

~~4.7. BRASIL. Resolução RDC ANVISA/MS nº 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.~~

~~4.8. BRASIL. Resolução ANVS/MS nº 22 de 15 de março de 2000. Dispõe sobre os Procedimentos de Registro e Dispensa da Obrigatoriedade de Registro de Produtos Importados Pertinentes à Área de Alimentos. Diário Oficial da União. Brasília, DF, 16 mar 2000. Seção 1, pt.~~

~~4.9. BRASIL. Resolução ANVS/MS nº 23, de 15 de março de 2000. Dispõe sobre o Manual de Procedimentos Básicos para Registro e Dispensa da Obrigatoriedade de Registro de Produtos Pertinentes à Área de Alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, 16 março de 2000.~~

~~4.10 . BRASIL. Resolução RDC ANVS/MS nº 33, de 09 de março de 2001. Regulamento Técnico que aprova o uso de aditivos intencionais, estabelecendo suas Funções e seus Limites máximos para a Categoria de Alimentos 12: Sopas e Caldos. Diário Oficial da União, Brasília, 12 mar. 2001. Seção 1, pt. 1.~~

~~4.11. BRASIL. Resolução RDC nº ANVISA/MS 39, de 21 de março de 2001. Tabela de Valores de Referência para Porções de Alimentos e Bebidas Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional. Diário Oficial da União. Brasília, DF, 22 mar 2001. Seção I.~~

~~4.12. BRASIL. Resolução RDC nº ANVISA/MS 40, 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.~~

~~4.13. BRASIL. Resolução RDC ANVISA/MS nº 234, de 19 de agosto de 2002. Regulamento Técnico Sobre Aditivos utilizados Segundo as Boas Práticas de Fabricação e Suas Funções. Diário Oficial da União. Brasília, DF, 21 de ago 2002. Seção I.~~

~~4.14. BRASIL. Resolução RDC ANVISA/MS nº 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.~~

~~4.15. BRASIL. Resolução RDC ANVISA/MS nº 275 , de 21 de outubro de 2002. Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Diário Oficial da União. Brasília, DF, 06 nov 2002. Seção I.~~

~~4.16. CODEX ALIMENTARIUS. Revised Codex Standard for Bouillons and Consommés. Codex Stan 117-1981, Rev. 2-2001.~~

**~~5. REQUISITOS GERAIS~~**

~~5.1. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não coloquem em risco a saúde do consumidor. Estas etapas não poderão agregar ou produzir substâncias químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor e deve ser obedecida a legislação vigente relativa a Boas Práticas de Fabricação.~~

~~5.2. Devem atender ainda aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Embalagens; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional Obrigatória; e Informação Nutricional Complementar, quando for o caso.~~