**RESOLUÇÃO DE DIRETORIA COLEGIADA – RDC Nº 274, DE 15 DE OUTUBRO DE 2002**

**(Publicada em DOU nº 201, de 16 de outubro de 2002)**

**(Revogada pela Resolução – RDC nº 7, de 18 de fevereiro de 2011)**

~~A~~ **~~Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária~~** ~~no uso da sua 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 9 de outubro de 2002,~~

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

~~considerando a necessidade de proteger a saúde da população e prevenir risco para a saúde humana,~~

~~considerando que é indispensável o estabelecimento de regulamentos técnicos sobre contaminantes em alimentos com vistas a minimizar os riscos à saúde humana,~~

~~considerando que é necessário aprovar os limites máximos de aflatoxinas admissíveis no leite, amendoim, milho,~~

~~considerando a importância de compatibilizar a legislação nacional, com base nos instrumentos harmonizados no Mercosul relacionados a limites máximos de aflatoxinas em alimentos (Resolução GMC nº 25/02),~~

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

~~Art. 1º Aprovar o "Regulamento Técnico Sobre Limites Máximos de Aflatoxinas Admissíveis no Leite, no Amendoim, no Milho", constante do Anexo desta Resolução.~~

~~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 Revogam-se as disposições em contrário, especialmente a Resolução CNNPA nº 34, de 1976, publicada no D.O.U. de 19/01/1977, para os seguintes alimentos: leite fluído, no leite em pó, no amendoim, na pasta de amendoim, no milho em grão, na farinha ou sêmola de milho para consumo humano.~~

~~Art. 4º Esta Resolução de Diretoria Colegiada entrará em vigor na data de sua publicação.~~

~~GONZALO VECINA NETO~~

**~~ANEXO~~**

**~~REGULAMENTO TÉCNICO MERCOSUL SOBRE LIMITES MÁXIMOS DE AFLATOXINAS ADMISSÍVEIS NO LEITE, NO AMENDOIM, NO MILHO~~**

**~~1. ALCANCE~~**

**~~1.1. Objetivo~~**

~~O presente Regulamento estabelece os limites máximos de aflatoxinas admissíveis no leite fluído, no leite em pó, no amendoim, na pasta de amendoim, no milho em grão, na farinha ou sêmola de milho para consumo humano, bem como os planos de amostragem e métodos de análise correspondentes.~~

**~~1.2. Âmbito de Aplicação~~**

~~O presente Regulamento se aplica ao leite fluído, ao leite em pó, ao amendoim, à pasta de amendoim, ao milho em grão, à farinha ou sêmola de milho.~~

**~~2. REFERÊNCIAS~~**

~~2.1 Planos de Amostragem para Análise de Aflatoxinas em Milho e Amendoim. FAO Alimento e Nutrição, Boletim 55, 1993.~~

~~2.2. Associação de Analistas Químicos Oficiais - AOAC, 1990. Métodos Oficiais de Análise AOAC, 15ª Edição.~~

~~2.3. Norma FIL - IDF 50 B, 1985. Métodos de Amostragem para Leite e Produtos Lácteos.~~

~~2.4. Norma ISO 950, 1979. Amostragem de Cereais em Grãos.~~

~~2.5. Waltking, A. E, 1980. Amostragem e Preparação de Amostras de Manteiga de Amendoim para Análise de Aflatoxinas, Jornal AOAC 63:103-106.~~

**~~3. REQUISITOS~~**

~~LIMITES MÁXIMOS ADMISSÍVEIS DE CONCENTRAÇÃO DE AFLATOXINAS~~

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ALIMENTO | AFLOTOXINA | LIMITE |
| 1. Leite  1.1. Leite fluido  1.2. Leite em pó | M 1  M 1 | 0,5 µg/L  5,0 µg/kg |
| 2. Milho  2.1. Milho em grão (inteiro, partido, amassado, moído).  2.2. Farinhas ou sêmolas de milho | B1 + B2 + G1 + G2 | 20,0 µg/kg |
| 3. Amendoim  3.1. Amendoim (com casca), (descascado, cru ou tostado),  3.2. Pasta de amendoim (pasta de amendoim ou manteiga de amendoim) | B1 + B2 + G1 + G2 | 20,0 µg/kg |

**~~4. MÉTODOS DE AMOSTRAGEM~~**

**~~4.1. Leite~~**

~~Para a coleta de amostras de leite em pó e leite fluído, utilizar a Norma FIL - IDF 50 B, 1985,"Métodos de Amostragem para Leite e Produtos Lácteos“ e/ou suas atualizações. As amostras de leite fluído ou em pó serão subdivididas no mínimo em três subamostras. As subamostras de leite fluído se conservarão congeladas; as subamostras de leite em pó serão armazenados em embalagens impermeáveis, em umidade relativa máxima de 60% à temperatura máxima de 25º C. A alíquota do leite em pó para análise será de 25 g (em vez dos 5 gramos indicados no procedimento AOAC 980.21, 1990), que serão dissolvidos em 250 ml e homogeneizados, tomando-se desta suspensão uma alíquota de 50 ml e daí seguindo como indicado no procedimento citado.~~

**~~4.2. Milho e Amendoim~~**

~~Os planos de amostragem de milho e de amendoim serão executados tomando como base as recomendações dos~~**~~Planos de Amostragem para Análise de Aflatoxinas em Milho e Amendoim - FAO Food and Nutrition Paper 55, 1993, devendo ser utilizada a Norma de Amostragem ISO 950, 1979 - "Amostragem de Cereais em Grãos“~~**~~.~~

~~A amostra de milho para laboratório (de 5 kg) será moída em malha 20, em sua totalidade, homogeneizada e posteriormente, subamostrada, no mínimo, em três partes. Poderá ser tomada uma quarta subamostra para análise de rotina.~~

~~A amostra de amendoim para laboratório (de 5 kg) será transformada em pasta homogênea ou moída em malha 14, em sua totalidade, homogeneizada e posteriormente, dividida no mínimo em três partes, podendo ser tomada uma quarta amostra para análise de rotina.~~

~~As amostras e subamostras de milho e de amendoim serão armazenadas em embalagem de papel, algodão ou outro material apropriado em umidade relativa máxima de 60% à temperatura máxima de 25ºC.~~

**~~4.3. Farinha de Milho~~**

~~No produto embalado: Será considerado um lote de 50 toneladas ou menor. Será coletado, aleatoriamente, um número de unidades igual a raiz quadrada do número de componentes do lote ou 1% (um por cento) dos mesmos, optando-se pelo menor deles. Quando o número de unidades calculado for fracionário, será tomado o número inteiro superior. De cada uma das unidades será extraído um mínimo de 50 g. Estas alíquotas serão homogeneizadas e pelo menor de 300 g serão divididas em três subamostras. Podendo ser tomada uma quarta subamostra para análise de rotina.~~

~~Para o produto a granel: Proceder como indicado no ponto 4.2 para milho a granel.~~

**~~Pasta de Amendoim (pasta ou manteiga de amendoim)~~**

~~Adotar o procedimento de amostragem descrito na Referência 2.5.~~

**~~5. MÉTODOS DE ANÁLISE~~**

**~~5.1. Métodos de Análise de Referência~~**

~~5.1.1. Leite - Na determinação da Aflatoxina M 1 no leite fluído e no leite em pó, utilizar o procedimento AOAC 980.21, citado na Referência (2.2), e/ou suas respectivas atualizações. O controle das soluções padrões deverá observar os procedimentos AOAC 970.44 e 971.22, integrantes da referência supramencionada.~~

~~5.1.2. Milho - Na determinação de aflatoxinas totais (B1 + B2 + G1 + G2) no Milho, na Farinha ou Sêmola de Milho, utilizar o procedimento AOAC 968.22, citado na referência (2.2), e/ou suas respectivas atualizações. O controle das soluções padrões deverá observar os procedimentos AOAC 970.44 e 971.22, integrantes da referência supramencionada.~~

~~5.1.3 Amendoim - Na determinação de Aflatoxinas Totais (B1 + B2 + G1 + G2) no amendoim e pasta de amendoim, utilizar o procedimento AOAC 970.45, citado na Referência (2.2), e/ou suas respectivas atualizações. O controle das soluções padrões deverá observar os procedimentos AOAC 970.44 e 971.22, integrantes da referência supramencionada.~~

~~5.2. Métodos de Análise de Rotina - Para a determinação de aflatoxinas no leite fluído, no leite em pó, no milho, na farinha de milho, no amendoim, na pasta de amendoim, deverão ser observados os procedimentos analíticos de rotina utilizados normalmente no país, desde que estejam validados internacionalmente.~~

**~~6. CRITÉRIOS PARA ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO DO LOTE~~**

~~6.1. Se na análise da primeira subamostra de milho, farinha de milho, amendoim, ou pasta de amendoim,~~**~~o resultado for igual ou menor que 20 „µ/kg de aflatoxinas totais, o lote será aceito~~**~~. Se o resultado da análise for superior a 20 „µ/kg de aflatoxinas totais, o lote será rejeitado.~~

~~6.2. Se na análise da primeira subamostra de leite, o resultado for igual ou menor que 0,5 „µ/L de aflatoxina M1 para leite fluído, ou igual ou menor que 5,0 „g/kg de aflatoxina M1 para leite em pó, o lote será aceito. Se o resultado da análise for superior aos valores supramencionados, o lote será rejeitado.~~

~~6.3. No caso do lote rejeitado na primeira análise, a requerimento da parte interessada, o laboratório que realizou a primeira análise, efetuará a análise da segunda subamostra, na presença dos peritos técnicos indicados pelas partes envolvidas.~~

~~6.4. No caso de haver discordância entre os resultados analíticos da primeira e da segunda subamostra, poderá ser realizada pelo mesmo laboratório, a análise da terceira subamostra, sendo o seu resultado inapelável.~~

~~6.5. Na análise da segunda e terceira subamostras, serão adotados os mesmos critérios de aceitação ou rejeição para os lotes, estabelecidos nos itens 6.1 e 6.2 desta Resolução.~~