**RESOLUÇÃO DE DIRETORIA COLEGIADA– RDC Nº 302, 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 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 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 Ficam revogadas a Portaria SVS/MS n.º 234, de 25 de março de 1998 e a Resolução ANVS/MS n.º 210, de 17 de junho de 1999.~~

~~GONZALO VECINA NETO~~

**~~ANEXO~~**

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

~~1. ALCANCE~~

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

~~1.2. Âmbito de Aplicação: o presente Regulamento Técnico aplica-se à Erva-Mate, conforme definido no item 2.1.2.~~

~~2. DESCRIÇÃO~~

~~2.1. Definições~~

~~2.1.1. Chimarrão: é a bebida preparada, exclusivamente, com erva-mate para consumo com água quente.~~

~~2.1.2. Erva-Mate: é o produto constituído, exclusivamente, pelas folhas e ramos, das variedades de Ilex paraguariensis, na forma inteira ou moída obtido através de processo de secagem e fragmentação, o qual constitui matéria-prima para chimarrão e tererê. Não é considerada erva-mate, a matéria-prima que teve, parcial ou totalmente, retirados os princípios ativos, por qualquer processo tecnológico.~~

~~2.1.3. Tererê: é a bebida preparada, exclusivamente, com erva-mate para consumo com água fria.~~

~~2.2. Designação~~

~~2.2.1. O produto, quando produzido exclusivamente com erva-mate, é designado "Erva-Mate" ou "Mate", seguido da expressão:~~

~~2.2.1.1. "Chimarrão", quando preparado para consumo com água quente.~~

~~2.2.1.2. "Tererê", quando preparado para consumo com água fria.~~

~~2.2.2. O produto, quando produzido com Erva-Mate adicionada de açúcar, é designado de "Erva-Mate com Açúcar" .~~

~~2.2.3. Quando a Erva-Mate for descafeinada deve ser designada de: “Erva-Mate descafeinada”, seguida das expressões constantes nos itens 2.2.1.1., 2.2.1.2. e 222.~~

~~3. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS~~

~~3.1. BRASIL. Decreto - Lei n.º 986, de 21 de outubro de 1969. Institui normas básicas sobre alimentos. Diário Oficial da União. Brasília, DF, 21out 1969. Seção I.~~

~~3.2. 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.~~

~~3.3. 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.~~

~~3.4. 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.~~

~~3.5. 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.~~

~~3.6. BRASIL. Portaria SVS/MS n.º 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.~~

~~3.7. 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.~~

~~3.8. 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.~~

~~3.9. 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.~~

~~3.10. 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. Ingrediente obrigatório: Erva-Mate~~

~~4.1.2. Ingrediente opcional: Açúcar~~

~~4.2. Requisitos~~

~~4.2.1. Características sensoriais~~

~~4.2.1.1. Aspecto: folhas e outras partes do ramo fragmentadas e secas.~~

~~4.2.1.2. Cor: de verde e seus matizes à amarelo pardo~~

~~4.2.1.3. Odor: característico~~

~~4.2.1.4. Sabor: característico~~

~~4.2.2. Características físicas, químicas e físico-químicas~~

|  |  |
| --- | --- |
| ~~Umidade~~ | ~~Máximo 10g/100g~~ |
| ~~Cafeína para a erva-mate descafeinada~~ | ~~Máximo 0,1 g/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~~

~~Não é permitido o uso de aditivos e coadjuvantes de tecnologia no produto Erva-Mate.~~

~~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 a 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. Deve obedecer aos Regulamentos Técnicos sobre Rotulagem de Alimentos Embalados e Rotulagem Nutricional Obrigatória de Alimentos e Bebidas Embalados~~

~~9.2. Devem constar, obrigatoriamente:~~

~~9.2.1. O nome científico da Erva-Mate.~~

~~9.2.2. A instrução de preparo de forma clara e legível.~~

~~9.3. Quando qualquer Informação Nutricional Complementar for utilizada, deve atender ao Regulamento Técnico específico.~~

~~9.4. Não é permitida qualquer informação que atribua indicações medicamentosas e/ou terapêuticas, de forma direta ou indireta.~~

~~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.~~