**RESOLUÇÃO DE DIRETORIA COLEGIADA – RDC Nº 65, DE 4 DE OUTUBRO DE 2007**

**(Publicada em DOU nº 194, de 8 de outubro de 2007)**

|  |  |
| --- | --- |
|  | Dispõe sobre o uso de aditivos alimentares para geléias e dá outras providências. |

A **Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária**, no uso da atribuição que lhe confere o inciso IV do art. 11 do Regulamento aprovado pelo Decreto no - 3.029, de 16 de abril de 1999, e tendo em vista o disposto no inciso II e nos §§ 1o - e 3o - do art. 54 do Regimento Interno aprovado nos termos do Anexo I da Portaria no - 354 da ANVISA, de 11 de agosto de 2006, republicada no DOU de 21 de agosto de 2006, em reunião realizada em 1º de outubro de 2007, e

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

considerando a necessidade de segurança de uso de aditivos na fabricação de alimentos;

considerando que o uso dos aditivos deve ser limitado a alimentos específicos, em condições específicas e ao menor nível para alcançar o efeito desejado;

considerando que os aditivos listados no Anexo deste Regulamento Técnico constam da Lista Geral Harmonizada de Aditivos do Mercosul - Resolução GMC no - . 11 de 2006;

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

Art. 1º - Aprovar o "Regulamento Técnico sobre o Uso de Aditivos Alimentares, Estabelecendo suas Funções e seus Limites Máximos para Geléias (de Frutas, Vegetais, Baixa Caloria e Mocotó)", constante do Anexo desta Resolução.

Art. 2º - O descumprimento aos termos desta Resolução constitui infração sanitária, sujeitando os infratores às penalidades previstas na Lei nº - . 6.437, de 20 de agosto de 1977 e demais disposições aplicáveis.

Art. 3º - Revogam-se as disposições em contrário, em especial, os itens referentes a geléias, geléias de frutas, geléia de cereja, geléia de mocotó e geléias artificiais constantes da Tabela I e do Anexo VII da Resolução CNS/ MS nº 04, de 24 de novembro de 1988; itens referentes a geléias de baixa caloria constantes da Portaria DINAL 38/89; e itens referentes a geléias e geléia de mocotó constantes da Portaria DETEN 13/96.

Art. 4º - Esta Resolução entra em vigor na data da sua publicação.

DIRCEU RAPOSO DE MELLO

**~~ANEXO~~**

**~~ATRIBUIÇÃO DE ADITIVOS ALIMENTARES, SUAS FUNÇÕES E SEUS LIMITES MÁXIMOS PARA GELÉIAS (DE FRUTAS, VEGETAIS, BAIXA CALORIA E MOCOTÓ)~~**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **~~INS~~** | **~~Aditivo~~** | **~~Limite máximo (g/100g)~~** |
| **~~ACIDULANTE/ REGULADOR DE ACIDEZ~~** | | |
| ~~Todos os autorizados como BPF~~ | | *~~quantum satis~~* |
| ~~334~~ | ~~Ácido tartárico (L(+)-)~~ | ~~0,3~~ |
| ~~335i~~ | ~~Tartarato monossódico~~ | ~~0,3 (como ác. tartárico)~~ |
| ~~335ii~~ | ~~Tartarato dissódico~~ | ~~0,3 (como ác. tartárico)~~ |
| ~~336i~~ | ~~Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio~~ | ~~0,3 (como ác. tartárico)~~ |
| ~~336ii~~ | ~~Tartarato dipotássico, tartarato de potássio~~ | ~~0,3 (como ác. tartárico)~~ |
| ~~337~~ | ~~Tartarato duplo de sódio e potássio, tartarato de sódio e potássio~~ | ~~0,3 (como ác. tartárico)~~ |
|  | | |
| **~~AGENTE DE FIRMEZA~~** | | |
| ~~341iii~~ | ~~Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio~~ | ~~0,05 (como P)~~ |
|  | | |
| **~~ANTIESPUMANTE~~** | | |
| ~~471~~ | ~~Mono e diglicerídeos de ácidos graxos~~ | *~~quantum satis~~* |
| ~~900a~~ | ~~Dimetilsilicone, dimetilpolisiloxano, polidimetilsiloxano~~ | ~~0,003~~ |
|  | | |
| **~~ANTIOXIDANTE~~** | | |
| ~~300~~ | ~~Ácido ascórbico (L-)~~ | *~~quantum satis~~* |
| ~~301~~ | ~~Ascorbato de sódio~~ | *~~quantum satis~~* |
| ~~315~~ | ~~Ácido eritórbico, ácido isoascórbico~~ | *~~quantum satis~~* |
| ~~316~~ | ~~Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio~~ | *~~quantum satis~~* |
|  | | |
| **~~AROMATIZANTE~~**  ~~(~~*~~somente aromas naturais de frutas para reconstituir sabor~~*~~)~~ | | |
| ~~Todos os autorizados como BPF~~ | | *~~quantum satis~~* |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | |
| **~~CONSERVADOR~~** | | | | | |
| ~~200~~ | | ~~Ácido sórbico~~ | ~~0,1~~ | | ~~Sozinhos ou em combinação~~ |
| ~~201~~ | | ~~Sorbato de sódio~~ | ~~0,1 (como ác. sórbico)~~ | |
| ~~202~~ | | ~~Sorbato de potássio~~ | ~~0,1 (como ác. sórbico)~~ | |
| ~~203~~ | | ~~Sorbato de cálcio~~ | ~~0,1 (como ác. sórbico)~~ | |
| ~~210~~ | | ~~Ácido benzóico~~ | ~~0,1~~ | |
| ~~211~~ | | ~~Benzoato de sódio~~ | ~~0,1 (como ác. benzóico)~~ | |
| ~~212~~ | | ~~Benzoato de potássio~~ | ~~0,1 (como ác. benzóico)~~ | |
| ~~213~~ | | ~~Benzoato de cálcio~~ | ~~0,1 (como ác. benzóico)~~ | |
|  | | | | | |
| **~~CORANTE~~** | | | | | |
| ~~100i~~ | ~~Cúrcuma, curcumina~~ | | | ~~0,05 (como curcumina)~~ | |
| ~~101i~~ | ~~Riboflavina~~ | | | ~~0,02~~ | |
| ~~101ii~~ | ~~Riboflavina 5' fosfato de sódio~~ | | | ~~0,02~~ | |
| ~~120~~ | ~~Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH~~~~4~~ ~~e Ca~~ | | | ~~0,02~~ | |
| ~~140i~~ | ~~Clorofila~~ | | | *~~quantum satis~~* | |
| ~~141i~~ | ~~Clorofila cúprica~~ | | | ~~0,02~~ | |
| ~~141ii~~ | ~~Clorofilina cúprica, sais de Na e K~~ | | | ~~0,02~~ | |
| ~~150a~~ | ~~Caramelo I - simples~~ | | | *~~quantum satis~~* | |
| ~~150c~~ | ~~Caramelo III - processo amônia~~ | | | *~~quantum satis~~* | |
| ~~150d~~ | ~~Caramelo IV - processo sulfito-amônia~~ | | | ~~0,15~~ | |
| ~~160a i~~ | ~~Beta-caroteno (sintético idêntico ao natural)~~ | | | ~~0,05~~ | |
| ~~160a ii~~ | ~~Carotenos: extratos naturais~~ | | | ~~0,1~~ | |
| ~~160e~~ | ~~Beta-apo-8' carotenal~~ | | | ~~0,05~~ | |
| ~~160f~~ | ~~Éster metílico ou etílico do ácido beta-apo-8' carotenóico~~ | | | ~~0,05~~ | |
| ~~161g~~ | ~~Cantaxantina~~ | | | ~~0,02~~ | |
| ~~162~~ | ~~Vermelho de beterraba, betanina~~ | | | *~~quantum satis~~* | |
|  | | | | | |
| **~~ESPESSANTE/ ESTABILIZANTE/ GELIFICANTE~~** | | | | | |
| ~~406~~ | | ~~Agar~~  ~~(~~*~~somente para geléia de mocotó~~*~~)~~ | *~~quantum satis~~* | | |
| ~~407~~ | | ~~Carragena (inclui a furcelarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês~~  ~~(~~*~~somente para geléias de mocotó e de baixa caloria~~*~~)~~ | *~~quantum satis~~* | | |
| ~~425~~ | | ~~Goma konjac~~ | *~~quantum satis~~* | | |
| ~~440~~ | | ~~Pectina, pectina amidada~~ | *~~quantum satis~~* | | |

~~Restrições:~~

~~1 É tolerada a presença de dióxido de enxofre (INS 220) e ou seus sais (INS 221 a 228) no produto final, na quantidade máxima de 0,01g/100g (expresso em SO~~~~2~~ ~~residual), decorrente do seu eventual emprego no processamento de ingredientes básicos, como açúcar, fruta(s) e ou vegetal(is), desde que esse aditivo esteja autorizado em legislação específica para os mesmos.~~

~~2 Quando para uma determinada função são autorizados dois ou mais aditivos com limite máximo numérico estabelecido, a soma das quantidades a serem utilizadas no alimento não pode ser superior ao limite máximo correspondente ao aditivo permitido em maior concentração, e a quantidade de cada aditivo não poderá ser superior ao seu limite individual. Se um aditivo apresentar duas ou mais funções permitidas para o mesmo alimento, a quantidade a ser utilizada neste alimento não poderá ser superior ao limite indicado na função em que o aditivo é permitido em maior concentração.~~

**ANEXO**

**(Redação dada pela Resolução - RDC nº 28, de 26 de maio de 2009)**

**ATRIBUIÇÃO DE ADITIVOS ALIMENTARES, SUAS FUNÇÕES E SEUS LIMITES MÁXIMOS PARA GELÉIAS (DE FRUTAS, DE VEGETAIS, DE MOCOTÓ E COM INFORMAÇÃO NUTRICIONAL COMPLEMENTAR DE BAIXO OU REDUZIDO VALOR ENERGÉTICO)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| INS | Aditivo | Limite máximo (g/100g) |
| **ACIDULANTE/ REGULADOR DE ACIDEZ** | | |
| Todos os autorizados como BPF | | quantum satis |
| 334 | Ácido tartárico (L(+)-) | 0,3 |
| 335i | Tartarato monossódico | 0,3 (como ác. tartárico) |
| 335ii | Tartarato dissódico | 0,3 (como ác. tartárico) |
| 336i | Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio | 0,3 (como ác. tartárico) |
| 336ii | Tartarato dipotássico, tartarato de potássio | 0,3 (como ác. tartárico) |
| 337 | Tartarato duplo de sódio e potássio, tartarato de sódio e potássio | 0,3 (como ác. tartárico) |
|  | | |
| **AGENTE DE FIRMEZA** | | |
| 341iii | Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio | 0,05 (como P) |
|  | | |
| **ANTIESPUMANTE** | | |
| 471 | Mono e diglicerídeos de ácidos graxos | quantum satis |
| 900a | Dimetilsilicone, dimetilpolisiloxano, polidimetilsioxano | 0,003 |
|  | | |
| **ANTIOXIDANTE** | | |
| 300 | Ácido ascórbico (L-) | quantum satis |
| 301 | Ascorbato de sódio | quantum satis |
| 315 | Ácido eritórbico, ácido isoascórbico | quantum satis |
| 316 | Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio | quantum satis |
|  | | |
| **AROMATIZANTE**  *(somente aromas naturais de frutas para reconstituir sabor)* | | |
| Todos os autorizados quantum satis | | |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **CONSERVADOR** | | | | |
| 200 | Ácido sórbico | 0,1 | | Sozinhos ou em combinação |
| 201 | Sorbato de sódio | 0,1 (como ác. sórbico) | |
| 202 | Sorbato de potássio | 0,1 (como ác. sórbico) | |
| 203 | Sorbato de cálcio | 0,1 (como ác. sórbico) | |
| 210 | Ácido benzóico | 0,1 | |
| 2 11 | Benzoato de sódio | 0,1 (como ác. benzóico) | |
| 212 | Benzoato de potássio | 0,1 (como ác. benzóico) | |
| 213 | Benzoato de cálcio | 0,1 (como ác. benzóico) | |
|  | | | | |
| **CORANTE** | | | | |
| 100i | Cúrcuma, curcumina | | 0,05 (como curcumina) | |
| 101i | Riboflavina | | 0,02 | |
| 101ii | Riboflavina 5' fosfato de sódio | | 0,02 | |
| 120 | Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH4 e Ca | | 0,02 | |
| 140i | Clorofila | | *quantum satis* | |
| 141i | Clorofila cúprica | | 0,02 | |
| 141ii | Clorofilina cúprica, sais de Na e K | | 0,02 | |
| 150a | Caramelo I - simples | | *quantum satis* | |
| 150c | Caramelo III - processo amônia | | *quantum satis* | |
| 150d | Caramelo IV - processo sulfito-amônia | | 0,15 | |
| 160a i | Beta-caroteno (sintético idêntico ao natural) | | 0,05 | |
| 160a ii | Carotenos: extratos naturais | | 0,1 | |
| 160e | Beta-apo-8' carotenal | | 0,05 | |
| 160f | Éster metílico ou etílico do ácido beta-apo-8' carotenóico | | 0,05 | |
| 161g | Cantaxantina | | 0,02 | |
| 162 | Vermelho de beterraba, betanina | | *quantum satis* | |
|  | | | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ESPESSANTE/ ESTABILIZANTE/ GELIFICANTE** | | |
| 406 | Agar (somente para geléias de mocotó) | *quantum satis* |
| 407 | Carragena (inclui a furcelarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês  (somente para geléias de mocotó e geléias com informação nutricional complementar de baixo ou reduzido valor energético) | *quantum satis* |
|  | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 410 | Goma garrofina (caroba, alfarroba ou jataí) | *quantum satis* |
|  | (somente para geléias com informaçãonutricional complementar de baixo ou reduzido valor energético) |  |
| 415 | Goma xantana | *quantum satis* |
|  | (somente para geléias com informaçãonutricional complementar de baixo ou reduzido valor energético) |  |
| 440 | Pectina, pectina amidada | *quantum satis* |

Restrições:

É tolerada a presença de dióxido de enxofre (INS 220) e ou seus sais (INS 221 a 228) no produto final, na quantidade máxima de 0,01g/100g (expresso em SO2 residual), decorrente do seu eventual emprego no processamento de ingredientes básicos, como açúcar, fruta(s) e ou vegetal(is), desde que esse aditivo esteja autorizado em legislação específica para os mesmos.

Quando para uma determinada função são autorizados dois ou mais aditivos com limite máximo numérico estabelecido, a soma das quantidades a serem utilizadas no alimento não pode ser superior ao limite máximo correspondente ao aditivo permitido em maior concentração, e a quantidade de cada aditivo não poderá ser superior ao seu limite individual.

 Se um aditivo apresentar duas ou mais funções permitidas para o mesmo alimento, a quantidade a ser utilizada neste alimento não poderá ser superior ao limite indicado na função em que o aditivo é permitido em maior concentração.