**RESOLUÇÃO DE DIRETORIA COLEGIADA – RDC Nº 83, DE 15 DE SETEMBRO DE 2000**

**(Publicada em DOU nº 181-E, de 19 de setembro de 2000)**

**(Revogada pela Resolução – RDC nº 272, de 22 de setembro de 2005)**

|  |  |
| --- | --- |
|  | ~~Dispõe sobre o Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Leite de Coco.~~ |

~~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 art. 8°, inciso IV do Regimento Interno aprovado pela Portaria n° 593, de 25 de agosto de 2000, em reunião realizada em 13 de setembro de 2000,~~

~~adota 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 Leite de Coco, em Anexo.~~

~~Art. 2° As empresas têm o prazo de 180 (cento e oitenta) dias, a contar da data da publicação deste Regulamento, para se adequarem no mesmo.~~

~~Art. 3° O descumprimento desta Resolução constitui infração sanitária sujeitando os infratores às penalidades da Lei n° 6.437, de 20 de agosto do 1977 e demais disposições aplicáveis.~~

~~Art. 4° Ficam revogados os itens 1 a 9 do Titulo referente a Leite de Coco da Resolução nº 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos, publicada no D.O.U. de 24/07/78.~~

~~Art. 5° Esta Resolução da Diretoria Colegiada entra em vigor na data de sua publicação.~~

~~GONZALO VECINA NETO~~

**~~ANEXO~~**

**~~REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE LEITE DE COCO~~**

~~1. ALCANCE~~

~~1.1. Objetivo: fixar a identidade e as características mínimas de qualidade a que deve obedecer o Leite de Coco.~~

~~1.2. Âmbito de Aplicação: o presente Regulamento Técnico aplica-se ao Leite de Coco, conforme definido no item 2.1.~~

~~2. DESCRIÇÃO~~

~~2.1. Definição: Leite de Coco é produto obtido da emulsão aquosa extraída do endosperma do fruto do coqueiro (Cocos nucifera L.), através de processo tecnológico adequado~~

~~2.2. Classificação~~

~~2.2.1. Quanto à adição de açúcar~~

~~2.2.1.1. Leite de Coco: quando o produto não for adicionado de açúcar.~~

~~2.2.1.2. Leite de Coco Adoçado: quando o produto for adicionado de açúcar.~~

~~2.2.2. Quanto à umidade~~

~~2.2.2.1. Leite de Coco: quando o produto não for submetido a processo de desidratação.~~

~~2.2.2.2. Leite de Coco Concentrado: quando o produto for submetido a processo de desidratação parcial.~~

~~2.2.2.3. Leite de Coco Desidratado: quando o produto for submetido a processo de desidratação, podendo se apresentar em pasta ou em pó.~~

~~2.3. Designação~~

~~O produto é designado conforme a sua classificação, item 2.2.~~

~~3. REFERÊNCIAS~~

~~3.l.BRASIL. Decreto n° 55.871. de 26 de março de 1965. Normas Reguladoras do emprego de aditivos para alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, 9 abril 1965. Seção 1, pt.l.~~

~~3.2.BRASIL. Decreto-Lei n° 986, de 21/10/1969. Institui normas básicas de alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, 11 de novembro 1969. Seção 1, pt.l.~~

~~3.3. BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria n° 1428, de 26/11/93. Aprova Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentou, Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e da 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, p1.1.~~

~~3.4. BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria n° 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.~~

~~3.5.BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria nº 451, de 19/09/1997. Estabelece os princípios gerais para o estabelecimento de critérios e padrões microbiológicos para alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, n° 124-E, p. 4-13, 2 jul. 1998. Seção 1, pt.l.~~

~~3.6.BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria n° 27, de 13/01/1998, Regulamento Técnico referente à Informação Nutricional Complementar (declarações relacionadas ao conteúdo de nutrientes). Diário Oficial da União, Brasília, n° 11-E, p.1-3, 16 jan. 1998. Seção 1, pt.1~~

~~3.7.BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria n° 41, de 14/01/1998 Regulamento Técnico referente à Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados. Diário Oficial da União, Brasília, n° 14 E. p. 4-5,21 jan. 1998. Seção 1. pt.l.~~

~~3.8.BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria n° 42, de 14/01/1998. Regulamento Técnico referente à Rotulagem de Alimentos Embalados. Diário Oficial da União, Brasília, n° 11-E. p.12-15, 16 jan. 1998. Seção 1, pt. 1.~~

~~3.9.BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria n° 685, de 27/08/1998. Aprova o Regulamento Técnico sobre princípios gerais para o estabelecimento de níveis máximos de contaminantes químicos em alimentos e seu anexo limites máximos de tolerância para contaminantes inorgânicos. Diário Oficial da União, Brasília, n° 183-E p. 3, 24 set. 1998, Seção 1, pt.l.~~

~~3.10. CODEX ALIMENTARIUS. Codex Coordinating Committee for Asia - Proposed Draft Standard for Aqueous Coconut Product at Step 4 CX/ASIA 97/3(d).~~

~~3.11. UNIÃO EUROPÉIA, Directiva 95/2/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 20 de fevereiro de 1995. Relativa aos aditivos alimentares com excepção dos corantes e dos edulcorantes. Jornal Oficial das Comunidades Européias. n° L61. 40 p. 18 mar. 1995.~~

~~4. COMPOSIÇÃO E REQUISITOS~~

~~4. 1. Composição~~

~~4.1.1. Ingredientes obrigatórios: emulsão aquosa procedente do endosperma de cocos maduros e sãos, açúcar, para o produto Leite de Coco Adoçado, e maltodextrina, quando o produto se apresentar na forma de pó.~~

~~4.1.2. Ingredientes opcionais: sal (cloreto de sódio) e água.~~

~~4.2. Requisitos~~

~~4.2.1. Características sensoriais~~

~~4.2.1.1. Aspecto: característico. O produto em pasta pode apresentar separação de fases.~~

~~4.2.1.2. Cor: característica. Amarelada para os tipos concentrado, desidratado e adoçado.~~

~~4.2.1.3. Odor: característico.~~

~~4.2.1.4. Sabor: característico.~~

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ~~PRODUTO~~ | ~~UMIDADE (%, g/110g)~~ | ~~ACIDEZ, em solução normal (%, ml/100g)~~ |
| ~~Leite de Coco~~ |  | ~~Máximo 5,0~~ |
| ~~Leite de Coco Adoçado~~ |  | ~~Máximo 5,0~~ |
| ~~Leite de Coco Concentrado~~ |  | ~~Máximo 7,0~~ |
| ~~Leite de Coco Desidratado~~ | ~~Máximo 3,5~~ | ~~Máximo 7,0~~ |

~~4.2.3. Acondicionamento: o produto deve ser acondicionado em embalagens adequadas às condições previstas de transporte e armazenamento e que confiram ao produto 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 na matéria-prima empregada, estabelecidos em legislação específica.~~

~~7. HIGIENE~~

~~7.1. Condições gerais: o produto deve ser processado, acondicionado, armazenado, conservado e transportado conforme as Boas Práticas de Fabricação, atendendo à legislação especifica.~~

~~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 especifica.~~

~~8. PESOS E MEDIDAS~~

~~Devem obedecer à legislação específica.~~

~~9. ROTULAGEM~~

~~9.1. Devem atender ao Regulamento Técnico de Rotulagem de Alimentos Embalados.~~

~~9.2. Devem apresentar, obrigatoriamente, a declaração de nutrientes de acordo com o Regulamento Técnico sobre rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados.~~

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

~~10. MÉTODOS DE ANÁLISE E AMOSTRAGEM~~

~~A avaliação da identidade e qualidade deve ser realizada de acordo como os planos de amostragem e métodos de ensaio adotados e ou recomendados pela Association of Official Analytical Chemists International (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 ensaio pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária.~~