

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.

Publicada em el DOU de 8/10/07

ANEXO (Sustituído por Resolución N° 28/09 - ANVISA).

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 eritórbito, 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	
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, 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 furcellarana 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 informação nutricional complementar de baixo ou reduzido valor energético)

415 Goma xantana quantum satis
(somente para geléias com informação nutricional 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.

Saúde Legis - Sistema de Legislação da Saúde