



Associação Brasileira das Indústrias de Massas Alimentícias

Diário Oficial - Nº161 - Seção 1, quarta-feira, 21 de agosto de 2002

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Diretoria Colegiada **RESOLUÇÃO-RDC Nº 234, DE 19 DE AGOSTO DE 2002**

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 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 14 de agosto de 2002,

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

considerando que é indispensável a adoção de procedimentos necessários para a obtenção de alimentos inócuos, saudáveis e sãos;

considerando a necessidade de garantir a segurança de uso tecnológico de aditivos alimentares na fabricação de alimentos;

considerando que antes de ser autorizado o uso de um aditivo em alimentos, este foi submetido a uma adequada avaliação toxicológica, em que se levou em conta, entre outros aspectos, qualquer efeito cumulativo, sinérgico e de proteção decorrente de seu uso;

considerando que a necessidade tecnológica do uso de um aditivo deve ser justificada sempre que proporcionar vantagens de ordem tecnológica e não quando estas possam ser alcançadas por operações de fabricação mais adequadas ou por maiores precauções de ordem higiênica ou operacional, conforme "Regulamento Técnico: Aditivos Alimentares - Definições, Classificação e Emprego";

considerando que estes aditivos constam da lista de aditivos permitidos pela Comunidade Européia para uso em alimentos (Diretiva 98/72/EC e posteriores);

considerando que a lista de aditivos alimentares utilizados segundo as boas práticas de fabricação reflete o consenso obtido no Mercosul;

considerando a importância de compatibilizar a legislação nacional, com base nos instrumentos harmonizados no Mercosul relacionados a aditivos alimentares (Resolução GMC nº 38/01) e considerando que esta legislação contempla uma lista de aditivos com IDA (Ingestão Diária Aceitável) "não especificada" e com IDA numérica estabelecidas pelo Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives - JECFA;

considerando que os aditivos presentes na Resolução que possuem IDA - "não especificada", o que significa que o uso está limitado à quantidade necessária para atender às Boas Práticas de Fabricação (BPF), ou seja, quantidade suficiente para obter o efeito tecnológico necessário,

considerando que na Resolução supra citada existem aditivos aos quais o JECFA estabeleceu IDA numérica, ficando a internalização destes pendente de complementação quanto à função, categoria de alimentos ou alimento específico e estipulação de limite máximo de uso,

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

Art. 1º Aprovar a tabela de aditivos para complementação do "REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE ADITIVOS UTILIZADOS SEGUNDO AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO E SUAS FUNÇÕES", constante do Anexo desta Resolução.

Parágrafo único. Os aditivos constantes da tabela anexa só poderão ser utilizados quando previstos nas categorias de alimentos, em legislação vigente.

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 Esta Resolução entrará em vigor na data de sua publicação.

GONZALO VECINA NETO

ANEXO

INS	NOME DO ADITIVO	Função
261	Acetato de Potássio	REGULADOR DE ACIDEZ / CONSERVADOR
262 i	Acetato de Sódio	REGULADOR DE ACIDEZ / CONSERVADOR
329	Lactato de magnésio D,L- e Lactato de magnésio L-	REGULADOR DE ACIDEZ MELHORADOR DE FARINHA
332 i	Citrato monopotássico; Citrato diácido de potássio	REGULADOR DE ACIDEZ / SEQUESTRANTE ESTABILIZANTE
333	Citrato tricálcico; Citrato de cálcio	REGULADOR DE ACIDEZ / AGENTE DE FIRMEZA / SEQUESTRANTE
350 i	Malato ácido de sódio D,L- ; Malato monossódico D,L-	REGULADOR DE ACIDEZ / UMECTANTE
350 ii	Malato dissódico D,L-	REGULADOR DE ACIDEZ / UMECTANTE
352 ii	Malato de cálcio D,L-; Malato monocálcico D,L-	REGULADOR DE ACIDEZ
365	Fumarato de sódio	REGULADOR DE ACIDEZ / REALÇADOR DE SABOR / ACIDULANTE
407 a	Alga Euchema processada (PES)	ESPESSANTE / ESTABILIZANTE GELIFICANTE
417	Goma Tara	ESPESSANTE / ESTABILIZANTE
460 ii	Celulose em pó	ANTIUMECTANTE / EMULSIFICANTE ESPESSANTE / AGENTE DE CORPO
462	Etilcelulose	EMULSIFICANTE / ESPESSANTE ESTABILIZANTE / AGENTE DE CORPO
464	Hidroxipropilmetilcelulose	EMULSIFICANTE / ESPESSANTE ESTABILIZANTE
467	Etilhidroxietilcelulose	EMULSIFICANTE / ESPESSANTE ESTABILIZANTE
500 iii	Sesquicarbonato de sódio	REGULADOR DE ACIDEZ
501 ii	Bicarbonato de potássio, Carbonato ácido de potássio	REGULADOR DE ACIDEZ / FERMENTO
504 ii	Bicarbonato de magnésio, Carbonato ácido de magnésio	REGULADOR DE ACIDEZ / ANTIUMECTANTE ESTABILIZANTE DE COR
507	Ácido clorídrico	ACIDULANTE
508	Cloreto de potássio	GELIFICANTE
510	Cloreto de amônio	MELHORADOR DE FARINHA
511	Cloreto de magnésio	AGENTE DE FIRMEZA / ESTABILIZANTE DE COR



Associação Brasileira das Indústrias de Massas Alimentícias

556	Silicato de cálcio e alumínio	ANTIUMECTANTE
576	Gluconato de sódio	SEQUESTRANTE
577	Gluconato de potássio	SEQUESTRANTE
580	Gluconato de magnésio	REGULADOR DE ACIDEZ / AGENTE DE FIRMEZA
634	5`-Ribonucleotideo de cálcio	REALÇADOR DE SABOR
635	5`-Ribonucleotideo dissódico	REALÇADOR DE SABOR
957	Taumatina	REALÇADOR DE SABOR / EDULCORANTE
1202	Polivinilpirrolidona insolúvel	ESTABILIZANTE / ESTABILIZANTE DE COR
1518	Triacetina, Triacetato de glicerila	UMECTANTE