

Resultado da atualização periódica da lista de ingredientes, norma define substâncias, funções e limites que podem ser adicionados em cada categoria de alimento

A Anvisa publicou uma nova autorização para o uso de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia em diversas categorias de alimentos. O documento é resultado da atualização periódica da lista desses ingredientes e traz a definição das substâncias, suas respectivas funções e limites máximos que podem ser adicionados em cada categoria de alimento.

As novas inclusões estão na [Resolução da Diretoria Colegiada \(RDC\) 322/2019](#), publicada no Diário Oficial da União (D.O.U.) da última quarta-feira (4/12).

O que está autorizado?

Entre os itens incluídos está o coadjuvante de tecnologia polivinilpolipirrolidona, INS 1202, na função de agente de clarificação/filtração, para uso em vinhos, no limite máximo de 0,08 g por 100 ml.

Outro é o coadjuvante de tecnologia celulose em pó, INS 460ii, também na função de agente de clarificação/agente de filtração, com uso restrito para óleos e gorduras refinados.

A RDC contempla os aditivos alimentares dióxido de silício, INS 551, na função de antioxidante, e citrato de sódio, INS 331iii, como estabilizante, ambos para uso em óleos ou gorduras vegetais modificados desidratados.

Na Resolução, consta também o aditivo alimentar polidimetilsiloxano, INS 900a, na função de antiespumante, para uso em proteína de soja isolada, com limite máximo de 0,001 g por 100 g ou 100 ml, com a nota "No produto pronto para o consumo".

O rol de inclusões traz o aditivo alimentar dióxido de silício, INS 551, na função de antiúmectante, com limite máximo de 1 g por 100 g e com a nota "Somente para produtos em pó que contenham probióticos".

Também houve a inclusão dos aditivos alimentares mono e diglicerídeos de ácidos graxos, INS 471, na função glaceante, além de cloreto de magnésio, INS 511, e cloreto de cálcio, INS 509, ambos na função de estabilizantes.

A RDC 322 define, ainda, um acréscimo à redação da nota da subcategoria 14.3 do Anexo II da RDC 239/2018, que trata do aditivo alimentar ascorbato de sódio, INS 301, na função de antioxidante. Confira: "Para produtos destinados a crianças de 12 a 36 meses que contenham probióticos liofilizados, aplicam-se os limites máximos de 0,333 gramas por 100 gramas, para pós, e de 0,5 gramas por 100 mililitros, para líquidos".

Para conferir as informações detalhadas na legislação, basta acessar a [RDC 322/2019](#).

Regulamento técnico

Também foi publicada no dia 4/12 a [RDC 326/2019](#), que trata do regulamento técnico sobre a lista positiva de aditivos para elaboração de materiais plásticos e revestimentos poliméricos destinados a entrar em contato com alimentos. A norma estabelece limites de composição, de migração específica e as restrições de uso, além de definir a forma de cálculo e o uso dos fatores de correção.

A [RDC 326/2019](#) incorpora ao ordenamento jurídico nacional a Resolução GMC/MERCOSUL 39/19, o que significa que as regras brasileiras estão harmonizadas com as dos demais países do bloco econômico, facilitando o comércio exterior de produtos nacionais.

A nova resolução revoga a **RDC 17/2008** e estabelece prazo de 180 dias para adequação do setor regulado às novas regras.

Definições

Basicamente, um aditivo alimentar é qualquer ingrediente adicionado intencionalmente aos alimentos sem propósito de nutrir, mas com o objetivo de modificar as características físicas, químicas, biológicas ou sensoriais, durante a fabricação, processamento, preparação, tratamento, embalagem, acondicionamento, armazenagem, transporte ou manipulação dos alimentos.

Já o coadjuvante de tecnologia é toda substância, excluindo os equipamentos e os utensílios utilizados na elaboração e/ou conservação de um produto, que não se consome por si só como ingrediente alimentar e que se emprega na elaboração de matérias-primas, alimentos ou seus ingredientes, para obter uma finalidade tecnológica durante o tratamento ou fabricação.

Segurança

O emprego de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia segue critérios apoiados em regulamentações e sugestões internacionais. No Brasil, um aditivo ou coadjuvante somente pode ser utilizado quando constar da legislação específica para a categoria de alimento. A legislação está sujeita a atualização, de acordo com o avanço do conhecimento científico e tecnológico. O objetivo é obter efeitos tecnológicos sem oferecer risco à saúde humana.

Leia mais:

[Regulamentação de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia no Brasil](#)

Fonte: ANVISA, em 10.12.2019