

O prazo para envio de comentários e sugestões à proposta de texto vai até o dia 22 de maio.

Está aberto por 45 dias o prazo de contribuições para a [Consulta Pública 792](#), que trata da atualização das listas de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em alimentos. As atualizações propostas são decorrentes das avaliações de riscos e eficácia da Anvisa, em resposta às petições de inclusão ou extensão de uso de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia protocoladas por fabricantes de alimentos.

O prazo para envio de comentários e sugestões à proposta de texto vai até o dia 22 de maio. [As contribuições devem ser feitas por este formulário.](#)

Alterações propostas

As principais alterações propostas pela consulta pública são:

- a) autoriza o uso dos ésteres graxos de sacarose, INS 473, em suplementos alimentares sólidos e semissólidos, na função antioxidante, com limite máximo de uso de 7 g/100 g, com as seguintes restrições: "somente para suplementos fontes de ferro", "somente para comprimidos, gomas, drágeas, tabletes, cápsulas, cápsulas gelatinosas, pastilhas e formas mastigáveis" e "sozinho ou em combinação com os aditivos oligoesteres de sacarose tipo I e tipo II, INS 473a, e ésteres de glicerol e sacarose, sucroglicerídeos, INS 474";
- b) autoriza o uso da goma laca, shellac, INS 904, no revestimento da casca de ovos, na função glaceante, com limite de uso quantum satis (quanto baste, ou seja, na quantidade que for suficiente);
- c) autoriza o uso da mistura concentrada de tocoferóis, INS 307b, em misturas lácteas com adição de óleos vegetais mistos e/ou óleo de peixe, na função antioxidante, com limite máximo de uso de 0,02 g/100 g ou ml;
- d) autoriza o uso do dimetil dicarbonato, INS 242, em sidras e fermentados de frutas, exceto de uva, na função de conservador, com limite máximo de uso de 0,025 g/100 ml, com a seguinte restrição: "como nível adicionado, resíduos não detectáveis em alimentos prontos para o consumo"; e
- e) amplia o limite de uso do aditivo conservante ácido sórbico em vinhos que contenham açúcares fermentáveis e teor alcoólico igual ou inferior a 14%, para 0,025 g/100 ml.

Como participar?

O primeiro passo é conhecer a proposta de Resolução da Diretoria Colegiada, que já está disponível na área de consultas públicas do portal da Anvisa. Depois da leitura e avaliação do texto, sugestões poderão ser enviadas eletronicamente, por meio do preenchimento de formulário específico.

As contribuições recebidas são consideradas públicas e estarão disponíveis a qualquer interessado, por meio de ferramentas contidas no menu "resultado" do formulário eletrônico, inclusive durante o processo de consulta.

Ao término do preenchimento do formulário, será disponibilizado ao interessado o número de protocolo do registro de sua participação, sendo dispensado o envio postal ou protocolo presencial de documentos.

Aqueles que não têm acesso à internet também podem participar. Nesse caso, as sugestões e comentários podem ser enviados por escrito, para o seguinte endereço: Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Gerência Geral de Alimentos, SIA Trecho 5, Área Especial 57, Brasília-DF, CEP 71.205-050.

Excepcionalmente, contribuições internacionais poderão ser encaminhadas em meio físico, para o mesmo endereço, mas direcionadas especificamente à Assessoria de Assuntos Internacionais (Ainte).

Finalizado o prazo da CP, será feita a análise das contribuições e, ao final, o resultado da consulta pública será publicado no portal da Agência. Após o término da CP, a Anvisa poderá, se for o caso, promover debates com órgãos, entidades e aqueles que tenham manifestado interesse no assunto, com o objetivo de fornecer mais subsídios para discussões técnicas e a deliberação final da Diretoria Colegiada (Dicol).

[Acesse a Consulta 792](#) e deixe sua contribuição!

[Participe por meio do formulário eletrônico da CP 792.](#)

O que são aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia?

Os aditivos alimentares são ingredientes adicionados intencionalmente aos alimentos, com o objetivo de modificar as suas características durante o processo produtivo, podendo desempenhar diversas funções, tais como conservante, corante e aromatizante.

Já os coadjuvantes de tecnologia são as substâncias que não são consumidas por si só como ingredientes alimentares e que são empregadas intencionalmente na elaboração de matérias-primas, alimentos ou seus ingredientes, para obter uma finalidade tecnológica durante seu tratamento ou fabricação. Os coadjuvantes de tecnologia devem ser eliminados do alimento ou inativados, podendo admitir-se no produto a presença de traços de substâncias ou seus derivados.

Os aditivos alimentares e os coadjuvantes de tecnologia somente podem ser usados quando aprovados em legislação específica para a categoria de cada alimento, observando-se suas funções tecnológicas, limites máximos e restrições de uso.

Fonte: ANVISA, em 08.04.2020.