

RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA – RDC N° 123 DE 04 DE NOVEMBRO de 2016.

Dispõe sobre os aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em vinhos.

A Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, no uso da atribuição que lhe conferem o art. 15, III e IV aliado ao art. 7º, III, e IV, da Lei nº 9.782, de 26 de janeiro de 1999, o art. 53, V, §§ 1º e 3º do Regimento Interno aprovado nos termos do Anexo I da Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 61, de 3 de fevereiro de 2016, resolve adotar a seguinte Resolução da Diretoria Colegiada, conforme deliberado em reunião realizada em 25 de outubro de 2016, e eu, Diretor-Presidente, determino a sua publicação.

Art. 1º Esta Resolução dispõe sobre os aditivos alimentares e os coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em vinhos.

Parágrafo único. Para fins desta Resolução, adotam-se as definições e as classificações constantes na Lei nº 7.678, de 8 de novembro de 1988, no Decreto nº 8.198, de 20 de fevereiro de 2014, e nos regulamentos e atos administrativos complementares vigentes estabelecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA.

Art. 2º Os aditivos alimentares autorizados para fabricação de vinhos, suas respectivas funções, limites máximos e condições de uso são aqueles listados no Anexo I desta Resolução.

Art. 3º Os coadjuvantes de tecnologia autorizados para fabricação de vinhos, suas respectivas funções, limites máximos e condições de uso são aqueles listados no Anexo II desta Resolução.

Art. 4º Quando utilizados dois ou mais aditivos alimentares com limite máximo numérico que exerçam a mesma função tecnológica, a soma das quantidades desses aditivos no produto pronto para o consumo não pode ser superior ao maior limite máximo estabelecido para o aditivo permitido em maior quantidade.

§ 1º Se um aditivo for autorizado com limite máximo numérico para um mesmo produto em duas ou mais funções, a quantidade máxima do aditivo a ser utilizada no produto não pode ser superior ao maior limite máximo estabelecido para este aditivo entre as funções para as quais é autorizado.

§ 2º A quantidade de cada aditivo não pode ser superior ao seu limite máximo individual.

Art. 5º Os aditivos alimentares devem atender às especificações mais atuais estabelecidas pelo *Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives – JECFA* (Comitê da FAO/OMS de Especialistas em Aditivos Alimentares) ou pelo *Food Chemicals Codex – FCC* (Código dos Produtos Químicos Alimentícios), conforme estabelece a Portaria nº 540, de 27 de outubro de 1997.

Parágrafo único. Caso o aditivo alimentar não possua especificação nas referências citadas no **caput**, podem ser adotadas as especificações mais atuais do Codex Enológico Internacional, da

Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV), sem prejuízo da comprovação de segurança da substância perante a ANVISA.

Art. 6º Os coadjuvantes de tecnologias devem atender às especificações mais atuais do Codex Enológico Internacional da OIV.

Parágrafo único. Caso o coadjuvante de tecnologia não possua especificação no Codex Enológico Internacional, devem ser adotadas as especificações mais atuais estabelecidas pelo JECFA ou pelo FCC.

Art. 7º É permitido o uso de enzimas e de preparações enzimáticas para fabricação de vinhos, incluindo no mosto, desde que atendam à Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 54, de 07 de outubro de 2014, e à Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 53, de 07 de outubro de 2014.

Parágrafo único. A utilização da enzima e da preparação enzimática que trata o **caput** deve ser realizada de acordo com o Código Internacional de Práticas Enológicas da Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV) ou com os regulamentos e atos administrativos complementares vigentes estabelecidos pelo MAPA.

Art. 8º O descumprimento das disposições contidas nesta Resolução constitui infração sanitária nos termos da Lei nº 6.437, de 20 de agosto de 1977, sem prejuízo das responsabilidades civil, administrativa e penal cabíveis.

Art. 9º Ficam revogadas as provisões de aditivos alimentares e de coadjuvantes de tecnologia para vinhos, incluindo vinhos compostos e licorosos, constantes na:

- I - Resolução CNS/MS nº 04, de 24 de novembro de 1988; e
- II - Resolução RDC nº 286, de 28 de setembro de 2005.

Art. 10 O art. 1º da Resolução RDC nº 286, de 28 de setembro de 2005, passa a vigorar acrescido do seguinte parágrafo:

“Parágrafo único. A previsões referentes a "bebidas alcoólicas em geral" constantes no Anexo desta Resolução não se aplicam aos vinhos”.

Art. 11 O **caput** do art. 1º da Resolução n. RDC nº 40, de 13 de setembro de 2011, passa a vigorar com a seguinte redação:

“Art. 1º Fica aprovado o uso de ácido tânico e de taninos como coadjuvantes de tecnologia na função e agentes de clarificação/filtração para fabricação e açúcar e bebidas alcoólicas em geral comercializadas no país, exceto o ácido tânico para vinhos, com limite de uso *quantum satis* (quantidade suficiente para obter o efeito tecnológico desejado, desde que não altere a identidade e genuinidade do alimento).” (NR)

Art. 12 Esta Resolução entra em vigor após decorridos 12 (doze) meses de sua publicação.

Parágrafo único. Os fabricantes podem se adequar ao disposto nesta Resolução antes do prazo fixado no caput, desde que seja observado seu atendimento integral.

JARBAS BARBOSA DA SILVA JÚNIOR

ANEXO I

ADITIVOS ALIMENTARES AUTORIZADOS PARA USO EM VINHOS, SUAS RESPECTIVAS FUNÇÕES, LIMITES MÁXIMOS E CONDIÇÕES DE USO

Função	INS	Aditivo	Limite Máximo (g/100ml)	Notas
ACIDULANTE	270	Ácido láctico (L-, D- e DL-)	<i>quantum satis</i>	1 e 2
	296	Ácido málico (DL-)	<i>quantum satis</i>	1 e 2
	330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i>	1, 2, 3 e 4
	334	Ácido tartárico (L(+)-)	0,40	1,2 e 5
ANTIOXIDANTE	220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,03	6 e 7
	224	Metabissulfito de potássio		
	228	Bissulfito de potássio		
	300	Ácido ascórbico (L-)	0,03	8
CONSERVADOR	200	Ácido sórbico	0,02	3, 6 e 9
	202	Sorbato de potássio		
	220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,03	6 e 7
	224	Metabissulfito de potássio		
	228	Bissulfito de potássio		
	1105	Lisozima	0,05	10
CORANTE	150a	Corante caramelo	<i>quantum satis</i>	11
ESTABILIZANTE	353	Ácido metatartárico	0,01	5
	414	Goma arábica, goma acácia	0,03	-
	466	Carboximetilcelulose sódica	0,01	-
REGULADOR DE ACIDEZ	170(i)	Carbonato de cálcio	<i>quantum satis</i>	1 e 12
	336(i)	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,40	1, 5, 6 e 12
	336(ii)	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio		
	501(ii)	Bicarbonato de potássio, carbonato ácido de potássio, hidrogeno carbonato de potássio	<i>quantum satis</i>	1 e 12

Notas:

- (1) Aditivos com função de acidificação e de desacidificação não podem ser utilizados conjuntamente.
- (2) Considera-se que a quantidade de aditivos alimentares acidulantes suficiente para se obter o efeito tecnológico desejado, sem alterar a identidade e genuinidade do produto, é aquela que não resulta em um incremento na acidez do vinho superior a 54 meq/l, o que equivale a 0,4 g/100 ml expresso em ácido tartárico.
- (3) Somente no vinho.
- (4) O conteúdo máximo de ácido cítrico no vinho naturalmente presente e oriundo da adição do aditivo alimentar não deve ser superior a 0,1 g/100 ml.
- (5) Como ácido tartárico.
- (6) Sozinhos ou em combinação.

- (7) Como SO₂ residual.
- (8) Como ácido ascórbico.
- (9) Como ácido sórbico.
- (10) Quando o mosto e o vinho forem tratados com lisozima, a dose acumulada não pode exceder 0,05 g/100 ml.
- (11) Somente para vinhos licorosos e compostos.
- (12) O vinho desacidificado ou proveniente de mosto desacidificado deve conter no mínimo 100 mg/ 100 ml de ácido tartárico.

ANEXO II

COADJUVANTES DE TECNOLOGIA AUTORIZADOS PARA USO EM VINHOS, SUAS RESPECTIVAS FUNÇÕES, LIMITES MÁXIMOS E CONDIÇÕES DE USO

Função	Nome	Uso autorizado	Notas
AGENTE DE FILTRAÇÃO / CLARIFICAÇÃO	Albumina de ovo	no vinho	-
	Alginato de cálcio	no vinho	1
	Alginato de potássio		
	Alginato de sódio		
	Bentonita	no mosto e no vinho	-
	Carvão ativado	no mosto e no vinho	2
	Caolin	no vinho	-
	Caseína	no mosto e no vinho	-
	Caseinato de potássio	no mosto e no vinho	-
	Celulose	no mosto e no vinho	-
	Citrato de cobre	no vinho	3
	Cloreto de prata	no vinho	4
	Dióxido de silício	no mosto e no vinho	5
	Extrato protéico de levedura	no mosto	6
		no vinho	7
	Ferrocianeto de potássio	no mosto e no vinho	-
	Fitato de cálcio	no mosto e no vinho	-
	Gelatina	no mosto e no vinho	-
	Ictiocola	no vinho	-
	Leite desnatado	no vinho	-
	Proteína de origem vegetal	no mosto e no vinho	-
	Perlita	no mosto e no vinho	-
	Quitina-glucana	no mosto	8
		no vinho	8 e 9
	Quitosana	no mosto	8
		no vinho	8 e 9
	Taninos	no mosto e no vinho	-
	Terra diatomácea	no mosto e no vinho	-
	Sulfato de cobre pentahidratado	no vinho	10
	Tartarato de cálcio	no vinho	11
Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	no vinho	-	
Tartarato dipotássico, tartarato de potássio	no vinho	-	
AGENTE DE CONTROLE DE MICRORGANISMOS	Quitosana	no vinho	12
	Dimetildicarbonato	no vinho	13

DETERGENTE	Mono e diglicerídeos do ácido oleico	no mosto	-
FERMENTO BIOLÓGICO	Bactérias lácticas	no mosto	-
		no vinho	-
	Leveduras	no mosto	-
		na segunda fermentação do vinho espumante	-
GÁS PROPELENTE/GÁS PARA EMBALAGENS	Argônio	durante a produção e embalagem do produto	-
	Gás carbônico		-
	Nitrogênio		-
NUTRIENTE PARA LEVEDURAS	Ácidos graxos de cadeia longa	durante a fermentação	-
	Autolisados de leveduras	durante a fermentação	-
	Celulose microcristalina	durante a fermentação	-
	Extrato proteico de leveduras	durante a fermentação	14
	Leveduras inativas	durante a fermentação	-
	Sulfato de amônio	durante a fermentação	15
	Fosfato de diamônio		
	Cloreto de amônio		
Tiamina	antes ou durante a fermentação	16	
	no mosto e no vinho		
RESINAS DE TROCA IÔNICA	Copolímero de estireno - divinilbenzeno sulfonado	no mosto	-
		no vinho	-
	Copolímero de ácido metacrílico - divinilbenzeno	no mosto	-
		no vinho	-

Notas:

- (1) Na segunda fermentação do vinho espumante só é permitido o uso de alginato de potássio.
- (2) Não pode ser aplicado sucessivamente no mosto e no vinho. A quantidade máxima de carbono seco usada deve ser menor que 0,1 g/100 ml.
- (3) Adição máxima permitida de 0,001 g/100 ml.
- (4) Adição máxima permitida de 0,001 g/100 ml. O limite máximo de resíduo não pode ser superior a 0,01 mg/100 ml, expresso em prata.
- (5) Utilização no mosto, somente quando associado à gelatina.
- (6) Adição máxima permitida de 0,03 g/100 ml.
- (7) Adição máxima permitida de 0,06 g/100 ml para vinho tinto e 0,03 g/100 ml para vinho branco e rosé.
- (8) Adição máxima permitida de 0,1 g/100 ml.
- (9) Adição máxima permitida de 0,1 g/100 ml para redução do nível de metais pesados, principalmente ferro, chumbo, cádmio, níquel, cobre e para prevenir turvação por ferro e cobre. Adição máxima permitida de 0,5 g/100 ml para redução de possíveis contaminantes, especialmente ocratoxina A.
- (10) Adição máxima permitida de 0,001 g/100 ml.
- (11) Adição máxima permitida de 0,2 g/100 ml.
- (12) Adição máxima permitida de 0,01 g/100 ml.
- (13) Adição máxima permitida de 0,02 g/100 ml, expresso como dimetildicarbonato. O uso do dimetildicarbonato não pode implicar em quantidade de metanol superior à quantidade máxima permitida para vinho pelo MAPA.
- (14) Adição máxima permitida de 0,04 g/100 ml.

- (15) Na segunda fermentação para vinho espumante é permitido o uso de sulfato de amônio e fosfato de diamônio até 0,03 g/100 ml (expressa como seu sal).
- (16) Adição máxima permitida de 0,06 mg/100 ml.