

---

**ADVERTÊNCIA**

Este texto não substitui o publicado no Diário Oficial da União

---



**Ministério da Saúde**  
**Agência Nacional de Vigilância Sanitária**

**RESOLUÇÃO DE DIRETORIA COLEGIADA – RDC Nº.28, DE 26 DE MAIO  
DE 2009**

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 19 de maio de 2009, e

considerando a competência da Anvisa para regulamentar os produtos e serviços que envolvam risco à saúde pública, estabelecida na Lei nº. 9.782, de 26 de janeiro de 1999, e especialmente no inciso II do § 1º de ser art. 8º, que inclui os alimentos, inclusive bebidas, águas envasadas, seus insumos, suas embalagens, aditivos alimentares, limites de contaminantes orgânicos, resíduos de agrotóxicos e de medicamentos veterinários entre os bens e produtos submetidos ao controle e fiscalização sanitária pela Agência;

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 alimentares 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 a necessidade de complementar a lista positiva de aditivos para geléias de baixa caloria, constante de Regulamento Técnico específico – Resolução RDC nº. 65 de 4 de outubro de 2007;

considerando que os aditivos listados neste Regulamento Técnico constam da Lista Geral Harmonizada de Aditivos do Mercosul – Resolução GMC nº. 11 de 2006;

considerando que este Regulamento Técnico foi submetido ao processo de Consulta Pública nº. 54, publicado no D.O.U. em 10/09/2008;

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

Art. 1º Aprovar a lista de aditivos alimentares com suas respectivas funções e limites máximos para geléias (de frutas, de vegetais, de mocotó e com informação nutricional complementar de baixo ou reduzido valor energético), em substituição ao Anexo da Resolução RDC nº. 65 de 4 de outubro de 2007.

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 Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

### DIRCEU RAPOSO DE MELLO

#### ANEXO

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)
<b>ACIDULANTE/ REGULADOR DE ACIDEZ</b>		
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
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)
<b>AGENTE DE FIRMEZA</b>		
341iii	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	0,05 (como P)
<b>ANTIESPUMANTE</b>		
471	Mono e diglicerídeos de ácidos graxos	<i>quantum satis</i>
900a	Dimetilsilicone, dimetilpolisiloxano, polidimetilsiloxano	0,003
<b>ANTIOXIDANTE</b>		
300	Ácido ascórbico (L-)	<i>quantum satis</i>
301	Ascorbato de sódio	<i>quantum satis</i>
315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	<i>quantum satis</i>
316	Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio	<i>quantum satis</i>
<b>AROMATIZANTE</b>		
<i>(somente aromas naturais de frutas para reconstituir sabor)</i>		
Todos os autorizados		<i>quantum satis</i>

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, NH <sub>4</sub> e Ca	0,02	
140i	Clorofila	<i>quantum satis</i>	
141i	Clorofila cúprica	0,02	
141ii	Clorofilina cúprica, sais de Na e K	0,02	
150a	Caramelo I – simples	<i>quantum satis</i>	
150c	Caramelo III – processo amônia	<i>quantum satis</i>	
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	<i>quantum satis</i>	
ESPESSANTE/ ESTABILIZANTE/ GELIFICANTE			
406	Agar ( <i>somente para geléias de mocotó</i> )	<i>quantum satis</i>	
407	Carragena (inclui a furcellarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês ( <i>somente para geléias de mocotó e geléias com informação nutricional complementar de baixo ou reduzido valor energético</i> )	<i>quantum satis</i>	

410	Goma garrofina (caroba, alfarroba ou jataí)  <i>(somente para geléias com informação nutricional complementar de baixo ou reduzido valor energético)</i>	<i>quantum satis</i>
415	Goma xantana  <i>(somente para geléias com informação nutricional complementar de baixo ou reduzido valor energético)</i>	<i>quantum satis</i>
440	Pectina, pectina amidada	<i>quantum satis</i>

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 SO<sub>2</sub> 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.