
ADVERTÊNCIA

Este texto não substitui o publicado no Diário Oficial da União



Ministério da Saúde
Agência Nacional de Vigilância Sanitária

**RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA – RDC N° 65, DE 29 DE
NOVEMBRO DE 2011**

Dispõe sobre a aprovação de uso de aditivos alimentares para fabricação de cervejas.

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 n. 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 n. 354 da Anvisa, de 11 de agosto de 2006, republicada no DOU de 21 de agosto de 2006, em reunião realizada em 26 de novembro de 2011,

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

Art. 1º Fica aprovada a lista positiva de aditivos alimentares e suas respectivas funções e limites máximos para a fabricação de cervejas, constante do Anexo da presente Resolução.

Art. 2º Quando para uma determinada função, são utilizados dois ou mais aditivos autorizados com limite máximo numérico estabelecido, a soma das quantidades utilizadas no alimento não pode ser superior à quantidade máxima correspondente ao aditivo que possui maior limite máximo, e a quantidade de cada aditivo não poderá ser superior ao seu limite máximo individual.

Parágrafo único. Ficam excluídos da regra estabelecida neste artigo os aditivos alimentares com limite *quantum satis* (q.s.) que é a quantidade necessária para obter o efeito tecnológico desejado desde que não altere a identidade e a genuinidade do produto.

Art. 3º Esta Resolução se aplica a todos os tipos de cervejas comercializadas no Brasil.

Art. 4º Os estabelecimentos abrangidos por esta Resolução terão o prazo de 1 (um) ano contado a partir da data de sua publicação para promover as adequações necessárias a seu integral cumprimento.

Parágrafo único. Os novos estabelecimentos e aqueles que pretendam reiniciar suas atividades devem atender às exigências nela contidas previamente ao início de seu funcionamento.

Art. 5º O descumprimento das disposições contidas nesta Resolução constitui infração sanitária nos termos da Lei n. 6.437, de 20 de agosto de 1977, sem prejuízo das responsabilidades civil, administrativa e penal cabíveis.

Art. 6º Ficam revogados os itens referentes a cervejas constantes da Resolução CNS/MS n. 04, de 24 de novembro de 1988 e a Resolução RDC n. 89, de 17 de outubro de 2000 e a Resolução RDC n. 25, de 10 de fevereiro de 2006.

Art. 7º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

DIRCEU BRÁS APARECIDO BARBANO

ANEXO

ADITIVOS ALIMENTARES E SUAS RESPECTIVAS FUNÇÕES E LIMITES MÁXIMOS PERMITIDOS PARA CERVEJAS		
INS	Aditivo	Limite Máximo (g/100g ou g/100ml)
ACIDULANTE/ REGULADOR DE ACIDEZ		
270	Ácido láctico (L-, D- e DL-)	<i>quantum satis</i>
296	Ácido málico (D-,L-)	<i>quantum satis</i>
330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i>
338	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	0,044 (como P)
ANTIESPUMANTE		
900a	Dimetilsilicone, dimetilpolisiloxano, polidimetilsiloxano	0,001
ANTIOXIDANTE		
220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,005 (como SO ₂ sozinhos ou em combinação)
221	Sulfito de sódio	
222	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	
223	Metabissulfito de sódio	
224	Metabissulfito de potássio	
225	Sulfito de potássio	
227	Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio	
228	Bissulfito de potássio	0,03
300	Ácido ascórbico (L-)	
301	Ascorbato de sódio	
302	Ascorbato de cálcio	
303	Ascorbato de potássio	
315	Ácido eritórbito, ácido isoascórbico	
316	Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio	
539	Tiosulfato de sódio	0,005 (como SO ₂ sozinho ou em combinação)
AROMATIZANTE		
Aromatizantes naturais (somente óleo essencial, essência natural ou destilado vegetal de sua origem)		<i>quantum satis</i>
CORANTE		
101i	Riboflavina	0,01
120	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH ₄ e Ca	0,01 (como ác.

		carmínico)
140i	Clorofila	<i>quantum satis</i>
162	Vermelho de beterraba, betanina	<i>quantum satis</i>
150a	Caramelo I – simples	<i>quantum satis</i>
150c	Caramelo III – processo amônia	5,0
150d	Caramelo IV – processo sulfito-amônia	5,0
160aii	Carotenos: extratos naturais	0,06
ESTABILIZANTE		
405	Alginato de propileno glicol	0,007
414	Goma arábica, goma acácia	<i>quantum satis</i>
415	Goma xantana	<i>quantum satis</i>
440	Pectina, pectina amidada	<i>quantum satis</i>
461	Metilcelulose	<i>quantum satis</i>
464	Hidroxipropilmetilcelulose	<i>quantum satis</i>
466	Carboximetilcelulose sódica	<i>quantum satis</i>