



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 da Diretoria Colegiada - RDC nº 286, de 28 de setembro de 2005.

Art. 10 O art. 1º da Resolução da Diretoria Colegiada - 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 da Diretoria Colegiada - 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 JR.

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-)	quantum satis	1 e 2
	296	Ácido málico (DL-)	quantum satis	1 e 2
	330	Ácido cítrico	quantum satis	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-)		
CONSERVADOR	200	Ácido sórbico	0,02	3, 6 e 9
	202	Sorbato de potássio	0,03	6 e 7
	220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso		
	224	Metabissulfito de potássio		
	228	Bissulfito de potássio		
	1105	Lisozima		
150a	Corante caramelo	quantum satis		
ESTABILIZANTE	353	Ácido metatartárico	0,01	5
	414	Goma arábica, goma acácia	0,03	-
	466	Carboximetilcelulose sódica	0,01	-
	170(i)	Carbonato de cálcio	quantum satis	1 e 12
REGULADOR DE ACIDEZ	336(i)	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,40	1, 5, 6 e 12
	336(ii)	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio	quantum satis	1 e 12
	501(ii)	Bicarbonato de potássio, carbonato ácido de potássio, hidrogeno carbonato de potássio		

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	-
	Alginate de cálcio	no vinho	1
	Alginate de potássio	no vinho	-
	Alginate de sódio		
	Bentonita	no mosto e no vinho	-
	Carvão ativado	no mosto e no vinho	2
	Caolín	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 MICROORGANISMOS	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		-
	Ácidos graxos de cadeia longa	durante a fermentação	-
NUTRIENTE PARA LEVEDURAS	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		16
	Tiamina	antes ou durante a fermentação	
		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.

DIRETORIA DE CONTROLE E MONITORAMENTO SANITÁRIOS

RESOLUÇÃO - RE Nº 2.960, DE 4 DE NOVEMBRO DE 2016(*)

O Diretor da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, no uso das atribuições que lhe conferem o art. 151, III e o art. 54, I, § 1º do Regimento Interno aprovado nos termos do Anexo I da Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 61, de 3 de fevereiro de 2016, e a Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 99, de 02 de agosto de 2016, resolve:

Art. 1º Indeferir o pedido de Autorização de Funcionamento para os estabelecimentos de Farmácias e Drogarias, em conformidade com o anexo desta Resolução.

Art. 2º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

JOSÉ CARLOS MAGALHÃES DA SILVA MOUTINHO

(*) Esta Resolução e o anexo a que se refere serão publicados em suplemento à presente edição.

RESOLUÇÃO - RE Nº 2.961, DE 04 DE NOVEMBRO DE 2016(*)

O Diretor da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, no uso das atribuições que lhe conferem o art. 151, III e o art. 54, I, § 1º do Regimento Interno aprovado nos termos do Anexo I da Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 61, de 3 de fevereiro de 2016, e a Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 99, de 02 de agosto de 2016, resolve:

Art. 1º Conceder Autorização de Funcionamento para os estabelecimentos de Farmácias e Drogarias, em conformidade com o anexo desta Resolução.

Art. 2º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

JOSÉ CARLOS MAGALHÃES DA SILVA MOUTINHO

(*) Esta Resolução e o anexo a que se refere serão publicados em suplemento à presente edição.