

Câmara Setorial da Cadeia Produtiva da Viticultura, Vinhos e Derivados

Aditivos e coadjuvantes de tecnologia que podem ser solicitados para aprovação pela Anvisa

Dra. Fernanda R. Spinelli
Coordenadora da CII da CTBVV

19 de abril de 2023

A regulamentação a respeito do uso de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia de fabricação faz parte das atribuições da ANVISA, salvo disposições contrárias estabelecidas em normas e decretos do Mapa, conforme estabelecido na **Lei nº 9.782, de 26 de janeiro de 1999**.

Os aditivos e coadjuvantes de tecnologia autorizados para vinhos eram regulamentados pela **RDC 123/2016, revogada pela RDC 778/2023**, que dispõe sobre os princípios gerais, as funções tecnológicas e as condições de uso de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia em alimentos.

A **IN 211/2023** consolida as funções tecnológicas, os limites máximos e as condições de uso para os aditivos alimentares e os coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em alimentos diversos (Vinhos: Anexo. II aditivos, Anexo IV coadjuvantes).

DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO

Publicado em: 08/03/2023 | Edição: 46 | Seção: 1 | Página: 108

Órgão: Ministério da Saúde/Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Diretoria Colegiada

RESOLUÇÃO - RDC Nº 778, DE 1º DE MARÇO DE 2023

Dispõe sobre os princípios gerais, as funções tecnológicas e as condições de uso de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia em alimentos.

Art. 7º

§3º No caso dos aditivos alimentares destinados ao uso em vinhos, aplicam-se as especificações mais atuais do Código Enológico Internacional da Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV), quando não existirem especificações estabelecidas nas referências de que trata o caput desse artigo.

§4º No caso do coadjuvantes de tecnologia destinados ao uso em vinhos, as especificações estabelecidas nas referências de que trata o caput desse artigo podem ser adotadas somente quando não existir uma especificação estabelecida no Código Enológico Internacional da OIV.

A OIV recomenda uma lista de aditivos e coadjuvantes de tecnologia que são aceitos para uso enológico. Cada substância possui uma classificação própria, com recomendações de concentrações de uso, assim como concentração máxima residual.

A organização preza por seguir o **Code of Oenological Practices** e o **International Oenological Codex**, documentos que possuem caráter orientativo para os países que apresentem atividade vitivinícola.

Apesar do regulamento ser de caráter internacional, cada país tem autonomia para definir as substâncias permitidas e suas respectivas concentrações, julgando a periculosidade que as mesmas podem oferecer ao consumidor final.

Aditivos recomendados pela OIV que ainda não são previstos na legislação brasileira vigente:

Substância	INS ou CAS	Código de Práticas Enológicas		Referência CODEX OIV	Recomendação
		Uva	Vinho		
Bissulfito de amônio (conservante - OENO 3/04 e ativante de fermentação - Oeno 3/2007)	CAS 10192-30-0	Fichas 1.12 e 2.1.2	-	COEI-1-AMMHYD	Resíduo máx.: 150 mg/L v. tintos; 200 mg/L v. brancos e rosés; 300 mg/L v. tintos, brancos e rosés com mais de 4 g/L de susbt. redutoras; 400 mg/L excepcional para certos v. brancos doces.
Ácido Eritórbico (conservante - OENO 10/01)	INS 315	Fichas 1.11 e 2.2.7	Ficha 3.4.7	COEI-1-ASCACI	Uso máx. 0,25 g/L Resíduo máx. 300 mg/L
Glutationa (antioxidante - Oeno 445/2015)	CAS 70-18-8	Ficha 2.2.8	Ficha 3.4.18	COEI-1-GLUTAT	Uso máx. 0,02 g/L

Coadjuvantes de tecnologia recomendados pela OIV que ainda não são previstos na legislação brasileira vigente:

Substância	INS ou CAS	Código de Práticas Enológicas		Referência CODEX OIV	Recomendação
		Uva	Vinho		
Oxigênio (hiperoxidação do mosto ou oxidação dos vinhos) (OENO 32/2004).	INS 948	Ficha 2.1.1	Ficha 3.5.5	COEI-1-OXYGEN	—
Taninos enológicos (estabilizante) (Oeno 5/2008, 6/2008, OIV-Oeno352-2009, OIV-OENO 554-2015 OIV-OENO 574-2017).	—	Fichas 2.1.7 e File 2.1.17	Fichas 3.2.6 e 3.3.1	COEI-1-TANINS	—

Ofício nº 0117696230, do Processo 25351.367870/2018-44 , Expediente 0107641/23-2 - GERÊNCIA DE AVALIAÇÃO DE RISCOS E EFICÁCIA/ANVISA

Brasília, 06/02/2023

**Ao(À) Senhor(a)
Responsável Legal**

Alameda Fenavinho, 481 Fenavinho
CEP 95700000. BENTO GONÇALVES/RS

Prezado(a) Senhor(a),

1. Em atenção ao expediente n. 0107641/23-2 do processo n. 25351.367870/2018-44, protocolado no sistema Datavisa em 02/02/2023 sobre a petição 4130 – Inclusão ou extensão de uso de aditivos alimentares ou coadjuvantes de tecnologia com parecer favorável da Anvisa e MAPA, informamos que será incluída no processo de regulamentação de atualização periódica de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia nº 25351.901252/2023-01 a manifestação favorável da ANVISA constante no Parecer nº 3865044/20-2 quanto à segurança e a manifestação do MAPA quanto à justificativa tecnológica constante no Parecer nº 8/2022/CRVB/CGVB/DIPOV/SDA/MAPA sobre a inclusão do uso de manoproteínas de levedura, INS 455, como aditivo alimentar com a função estabilizante para uso na categoria 16.1.1.2 vinhos com limite 0,04 g/100ml (400 mg/L), sem nota, na Resolução de Diretoria Colegiada - RDC n. 123/2016.
2. Informo ainda que o expediente será encerrado.

Atenciosamente,

LIGIA LINDNER SCHREINER

Gerente de Avaliação de Risco e Eficácia

Sobre as manoproteínas de levedura – expediente encerrado, será prevista na próxima revisão da IN.