



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA – RDC Nº 7, DE 6 DE MARÇO DE 2013

(Publicada no DOU nº 46, de 8 de março de 2013)

Dispõe sobre a aprovação de uso de coadjuvantes de tecnologia para fabricação de produtos de frutas e de vegetais (incluindo cogumelos comestíveis).

A **Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária**, no uso das atribuições que lhe conferem os incisos III e IV, do art. 15 da Lei n.º 9.782, de 26 de janeiro de 1999, o inciso II, e §§ 1º e 3º do art. 54 do Regimento Interno aprovado nos termos do Anexo I da Portaria n.º 354 da ANVISA, de 11 de agosto de 2006, republicada no DOU de 21 de agosto de 2006, e suas atualizações, tendo em vista o disposto nos incisos III, do art. 2º, III e IV, do art. 7º da Lei n.º 9.782, de 1999, e o Programa de Melhoria do Processo de Regulamentação da Agência, instituído por meio da Portaria n.º 422, de 16 de abril de 2008, em reunião realizada em 21 de fevereiro de 2013, adota a seguinte Resolução da Diretoria Colegiada e eu, Diretor-Presidente, determino a sua publicação:

Art. 1º Fica aprovada a lista positiva de coadjuvantes de tecnologia com suas respectivas funções para a fabricação de produtos de frutas e de vegetais (incluindo cogumelos comestíveis), que consta no Anexo da presente Resolução.

Art. 2º As enzimas e preparações enzimáticas podem ser utilizadas no processo de produção de produtos de frutas e de vegetais (incluindo cogumelos comestíveis) como coadjuvantes de tecnologia, desde que previstas em Regulamento Técnico específico, inclusive suas fontes de obtenção, e que atendam às especificações estabelecidas neste regulamento.

Art. 3º As empresas terão o prazo de 24 (vinte e quatro) meses contados a partir da data de publicação desta Resolução para promover as adequações necessárias ao cumprimento do disposto neste Regulamento Técnico.

§ 1º Os produtos fabricados até o fim do prazo para adequação estabelecido no caput deste artigo podem ser comercializados até o fim de seus prazos de validade.

§ 2º A partir da publicação desta Resolução, os novos produtos e os produtos reformulados devem atender na íntegra ao disposto neste Regulamento Técnico.

Art. 4º 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. 5º Fica revogada a Resolução RDC n. 2 de 08 de janeiro de 2004 (hortifrutícolas), publicada no DOU de 9 de janeiro de 2004, Seção 1, pág. 28~~

Art. 5º Fica revogado o uso do ácido peracético como coadjuvante de tecnologia na função de agente de controle de microrganismos na lavagem de hortifrutícolas em

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

quantidade suficiente para obter o efeito desejado, sem deixar resíduos no produto final, alterando o art. 1º da Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 2, de 8 de janeiro de 2004. **(Retificado no DOU nº 243, de 17 de setembro de 2019)**

DIRCEU BRÁS APARECIDO BARBANO

ANEXO

**ATRIBUIÇÃO DE COADJUVANTES DE TECNOLOGIA COM SUAS
RESPECTIVAS FUNÇÕES PARA PRODUTOS DE FRUTAS E DE VEGETAIS**

Função	Coadjuvante de Tecnologia	Alimentos
Gás propelente para embalagem	Nitrogênio	Suco, néctar, polpa de fruta e suco tropical
	Dióxido de carbono	
Agentes de clarificação/ filtração Agentes de floculação	Argila adsorvente	
	Resinas adsorventes	
	Carvão ativado (somente de origem vegetal)	
	Bentonita	
	Hidróxido de cálcio (somente para sucos de uva)	
	Celulose	
	Sílica coloidal	
	Terra diatomácea	
	Resinas de troca iônica	
	Caolin	
	Perlita	
	Polivinilpirrolidona	
Carbonato de cálcio precipitado (somente para sucos de uva)		



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

	Casca de arroz	
	Tanino (ácido tânico)	
	Gelatina	
	Ictiocola (cola de peixe)	
	Proteína de trigo – 70%	
Lubrificante, agente de moldagem ou desmoldagem	Lecitinas	Frutas secas ou desidratadas
Agente de inibição enzimática	Bicarbonato de sódio	Vegetais descascados e ou picados, congelados ou não (incluindo cogumelos comestíveis)