

INFORME TÉCNICO 16/2016

Publicação da Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 123, de 04 de novembro de 2016

Informamos que foi publicada, no Diário Oficial da União do dia 07 de novembro de 2016, a Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 123, de 04 de novembro de 2016, que dispõe sobre os aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em vinhos.

Há anos o Instituto Brasileiro do Vinho, vêm acompanhando as mudanças de legislação e tem proposto melhorias com sua participação em Consultas Públicas, tanto da ANVISA quanto do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), porém algumas propostas foram aceitas e outras não.

Assim, relativamente à RDC nº 123/2016, temos as seguintes considerações:

ADITIVOS

1. O teor máximo de **Dióxido de Enxofre** foi reduzido para 0,03 g/100 mL. Na Consulta Pública havíamos solicitado manutenção do valor original da Resolução 04/88, que era de 0,035 g/100mL. Como este valor é aplicado a todos os vinhos, secos, demi-sec e suaves, ele pode ser insuficiente para alguns casos específicos. Além disso, o Dióxido de Enxofre foi enquadrado em duas categorias: conservador e antioxidante, o que poderá gerar confusão junto ao consumidor. Na próxima Consulta Pública será sugerido novamente alteração para que o SO₂ seja classificado apenas como antioxidante, justamente para evitar confusão.

2. De acordo com o Art. 4º, quando utilizados dois ou mais aditivos alimentares com limite máximo numérico que exerçam a mesma função tecnológica, a soma das quantidades desses aditivos no produto pronto para o consumo não pode ser superior ao maior limite máximo estabelecido para o aditivo permitido em maior quantidade. Portanto, se o SO₂ estiver declarado na composição do produto ou no rótulo como **antioxidante** pode-se usar até 0,03 g/100mL, mas se este estiver declarado como **conservante** e também estiver sendo utilizado Sorbato (que também é um

conservante), não poderá ser usado 0,03g/100mL de SO₂ e 0,02 g/100mL de Sorbato. Neste caso, a soma dos dois (SO₂ e Sorbato) não poderá ultrapassar 0,03g/100mL.

3. Foi proposta a inclusão de Lisozima como coadjuvante de tecnologia, como agente de controle de microorganismos, mas foi publicada como aditivo conservante (INS 1105). Neste caso exige menção na lista de ingredientes.

4. O teor de **Ácido Sórbico** foi mantido em 0,02 g/100mL, contrariando o Regulamento Vitivinícola do Mercosul fixado pela Resolução nº 45/96, que prevê um limite de 0,025 g/100mL. Deverá ser solicitada a equiparação às doses permitidas no âmbito do Mercosul.

5. Foi proposta inclusão do **Bissulfito de Amônio** na lista de aditivos, mas a ANVISA não aceitou, pois não há estudos que comprovem a segurança alimentar do produto.

6. O **Carbonato de Cálcio** foi enquadrado na categoria de aditivo (INS 170i), assim, como outras substâncias utilizadas na desacidificação de vinhos (bitartarato de potássio, tartarato de potássio e bicarbonato de potássio). Deverá ser solicitada a alteração para a categoria de coadjuvante de tecnologia.

COADJUVANTES DE TECNOLOGIA

1. O **Polivinilpolipirrolidona (PVPP)**, previsto na Resolução 286/2005 foi excluído da listagem, logo, ao entrar em vigor a RDC nº 123/2016, este não poderá mais ser utilizado. Deverá ser solicitada seu retorno à lista de coadjuvantes de tecnologia.

2. O Extrato Proteico de Leveduras (manoproteínas de leveduras) só é permitido para uso em MOSTO.

3. O **Cloreto de Amônio**, proibido para vinho pela Resolução nº 286/2005, foi incluído na lista de ativantes de fermentação. Pelo fato de alterar a identidade dos vinhos e dificultar a verificação de sua genuinidade, este ativante não é autorizado em nenhum país com tradição vinícola (Comunidade Europeia, Estados Unidos, Austrália, entre outros). Não há justificativa técnica ou de similaridade, que justifique sua presença na lista de coadjuvantes permitidos. Portanto poderá ser feita solicitação de retirada na próxima mudança de norma.

O Comitê Técnico de Enologia deverá se reunir oportunamente para formular à ANVISA um peticionamento para adequar a RDC 123/2016 às práticas enológicas em uso nas regiões com maior representatividade no cenário vitivinícola mundial.

A RDC nº 123/2016 segue em anexo e entra em vigor em 07 de novembro de 2017, porém os fabricantes podem se adequar ao disposto nesta Resolução antes do prazo fixado no caput, desde que seja observado seu atendimento integral.

Bento Gonçalves, 12 de dezembro de 2016

Para mais esclarecimentos:

Valter Marzarotto

Coordenador do Comitê Técnico de Enologia do Ibravin
Assessor Técnico do Sindivinho – RS

Leocir Bottega

Diretor Técnico do Ibravin
E-mail: leobottega@ibravin.org.br