

Parágrafo único. Os LMT de contaminantes de que tratam o caput desse artigo se aplicam à parte comestível dos alimentos, considerando o produto tal como exposto à venda, exceto quando especificado em contrário na Instrução Normativa - IN nº 160, de 2022.

Art. 7º No caso de alimentos não previstos na Instrução Normativa - IN nº 160, de 2022, mas que tenham sido desidratados, diluídos, transformados ou compostos a partir de um ou mais ingredientes listados nesta Instrução Normativa, os LMT de contaminantes devem observar:

- I - as proporções relativas desses ingredientes no produto final;
- II - as alterações na concentração desses ingredientes decorrentes do seu processo de secagem, diluição ou transformação, quando aplicável; e
- III - o limite analítico de quantificação.

§ 1º A documentação referente ao atendimento dos requisitos previstos no caput desse artigo deve estar disponível para consulta da autoridade competente.

§ 2º Caso os dados de que trata o inciso II desse artigo não sejam informados ou não possuam uma justificativa adequada, a autoridade competente definirá os fatores que devem ser aplicados, a partir da informação disponível.

Art. 8º No caso de ingredientes alimentares cujos contaminantes não estejam previstos na Instrução Normativa IN nº 160, de 2022, e que não se enquadrem no disposto no art. 7º desta Resolução, devem ser observados os limites de contaminantes definidos nas especificações de identidade, pureza e composição aprovados pela Anvisa, ou, em sua ausência, uma das seguintes referências:

- I - Farmacopeia Brasileira;
- II - Farmacopeias oficialmente reconhecidas, conforme Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 511, de 27 de maio de 2021, ou outra que lhe vier a substituir;
- III - Código de Produtos Químicos Alimentares (Food Chemicals Codex - FCC); ou
- IV - Comitê Conjunto de Especialistas da FAO/OMS sobre Aditivos Alimentares (Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives - JECFA).

Art. 9º Os alimentos que não cumpram os LMT de contaminantes definidos nos arts. 6º a 8º desta Resolução não podem ser destinados ao consumo humano direto ou utilizados como ingredientes em alimentos destinados ao consumo humano.

Art. 10. Para verificação dos LMT de contaminantes, devem ser utilizadas metodologias que atendam aos critérios de desempenho estabelecidos na versão mais atual do Manual de Procedimentos do Codex Alimentarius.

§ 1º Para verificação dos LMT de arsênio inorgânico, podem ser utilizadas metodologias que quantifiquem o arsênio total.

§ 2º Caso o disposto no § 1º desse artigo seja aplicado e os resultados sejam superiores aos respectivos LMT, devem ser realizados ensaios para quantificação da forma inorgânica desse contaminante.

#### CAPÍTULO III DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 11. O descumprimento das disposições contidas nesta Resolução constitui infração sanitária, nos termos da Lei nº 6.437, de 20 de agosto de 1977, sem prejuízo das responsabilidades civil, administrativa e penal cabíveis.

Art. 12. Fica revogada a Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 487, de 26 de março de 2021, publicada no DOU nº 61, de 31 de março de 2021, Seção 1, pág. 225.

Art. 13. Esta Resolução entra em vigor no dia 1º de julho de 2022.

ANTONIO BARRA TORRES  
Diretor-Presidente

#### RESOLUÇÃO - RDC Nº 723, DE 1º DE JULHO DE 2022

Dispõe sobre os requisitos sanitários do açúcar, açúcar líquido invertido, açúcar de confeitaria, adoçante de mesa, bala, bombom, cacau em pó, cacau solúvel, chocolate, chocolate branco, goma de mascar, manteiga de cacau, massa de cacau, melaço, melado e rapadura.

O Diretor-Presidente da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, no uso da atribuição que lhe confere o art. 172, IV, aliado ao art. 187, VI do Regimento Interno aprovado pela Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 585, de 10 de dezembro de 2021, resolve, ad referendum, adotar a seguinte Resolução de Diretoria Colegiada e determinar a sua publicação.

#### CAPÍTULO I DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º Esta Resolução dispõe sobre os requisitos sanitários do açúcar, açúcar líquido invertido, açúcar de confeitaria, adoçante de mesa, bala, bombom, cacau em pó, cacau solúvel, chocolate, chocolate branco, goma de mascar, manteiga de cacau, massa de cacau, melaço, melado e rapadura.

Parágrafo único. Esta Resolução não se aplica aos adoçantes dietéticos.

Art. 2º Para fins desta Resolução, aplicam-se as seguintes definições:

I - açúcar: mono e dissacarídeos, incluindo a sacarose obtida a partir do caldo de cana-de-açúcar (*Saccharum officinarum* L.) ou de beterraba (*Beta alba* L.), podendo apresentar granulometrias e formas de apresentação variadas;

II - açúcar líquido invertido: produto obtido a partir da hidrólise da sacarose com diferentes concentrações de glicose, frutose e sacarose;

III - açúcar para confeitaria: açúcar que pode ser adicionado de outros ingredientes;

IV - adoçante de mesa: produto formulado para conferir sabor doce aos alimentos e bebidas, constituído de um ou mais edulcorantes listados na Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 18, de 24 de março de 2008, ou outra que lhe vier a substituir;

V - bala: produto constituído por açúcar ou outros ingredientes, podendo apresentar recheio, cobertura, formato e consistência variados;

VI - bombom: produto constituído por massa de chocolate ou por um núcleo formado de recheio, recoberto por uma camada de chocolate ou glacê, podendo apresentar formato e consistência variados;

VII - cacau em pó: produto obtido da massa, pasta ou liquor de cacau;

VIII - cacau solúvel: produto obtido a partir do cacau em pó adicionado de outros ingredientes que promovam a solubilidade em líquidos;

IX - chocolate: produto obtido a partir da mistura de derivados de cacau (*Theobroma cacao* L.), massa, pasta ou liquor de cacau, cacau em pó ou manteiga de cacau, com outros ingredientes, podendo apresentar recheio, cobertura, formato e consistência variados;

X - chocolate branco: produto obtido a partir da mistura de manteiga de cacau com outros ingredientes, podendo apresentar recheio, cobertura, formato e consistência variados;

XI - goma de mascar: é o produto constituído por base gomosa, elástica, mastigável e não deglutível, podendo apresentar recheio, cobertura, formato e consistência variados;

XII - manteiga de cacau e cacau em pó: produtos obtidos da massa, pasta ou liquor de cacau;

XIII - massa, pasta ou liquor de cacau: produto obtido das amêndoas de cacau (*Theobroma cacao* L.);

XIV - melaço: subproduto resultante da produção de açúcar;

XV - melado: produto obtido pela concentração do caldo de cana-de-açúcar (*Saccharum officinarum* L.) ou a partir da rapadura derretida; e

XVI - rapadura: produto sólido obtido pela concentração do caldo de cana-de-açúcar (*Saccharum officinarum* L.).

#### CAPÍTULO II

#### REQUISITOS DE COMPOSIÇÃO, QUALIDADE, SEGURANÇA E ROTULAGEM

Art. 3º Os adoçantes de mesa podem conter os ingredientes listados no Anexo I desta Resolução.

Art. 4º Os componentes autorizados para uso em base gomosas e suas especificações constam do Anexo II desta Resolução.

Art. 5º O chocolate deve ser constituído de, no mínimo, 25% (vinte e cinco por cento) de sólidos totais de cacau.

Art. 6º O chocolate branco deve ser constituído de, no mínimo, 20% (vinte por cento) de sólidos totais de manteiga de cacau.

Art. 7º O açúcar de confeitaria, os bombons, as gomas de mascar e as rapaduras podem ser adicionados de outros ingredientes, desde que não descaracterizem o produto.

Art. 8º Os produtos abrangidos por esta Resolução devem corresponder às seguintes denominações de venda, de acordo com as definições do art. 2º desta Resolução:

- I - "Açúcar", no caso de sacarose;
- II - no caso de outros monossacarídeos ou dissacarídeos, pelo nome da substância;
- III - "Açúcar líquido invertido";
- IV - "Açúcar para confeitaria";
- V - "Adoçante de mesa";
- VI - "Bala";
- VII - "Bombom";
- VIII - "Cacau em pó";
- IX - "Cacau solúvel";
- X - "Chocolate";
- XI - "Chocolate branco";
- XII - "Goma de mascar";
- XIII - "Manteiga de cacau";
- XIV - "Massa de cacau", "Pasta de cacau" ou "Liquor de cacau";
- XV - "Melaço";
- XVI - "Melado"; ou
- XVI - "Rapadura".

§1º A denominação de venda do produto de que trata o inciso V desse artigo deve ser acrescida do nome dos monossacarídeos e dissacarídeos adicionados.

§2º A denominação de venda do produto de que trata o inciso XVI desse artigo deve ser acrescida do nome dos outros ingredientes adicionados.

§3º Os produtos de que trata o caput desse artigo podem ser denominados por denominações consagradas pelo uso e ter sua denominação acrescida de expressões relativas ao ingrediente que caracteriza o produto, processo de obtenção, finalidade de uso, forma de apresentação ou outra característica específica.

Art. 9º A rotulagem dos adoçantes de mesa deve conter a declaração:

- I - da informação "Contém edulcorante(s)..." seguida dos nomes dos edulcorantes, próxima à denominação de venda do produto;
- II - do valor energético, expresso em quilocalorias (kcal), da medida prática usual do produto, como gotas, colher de café, colher de chá, envelope, tabletes ou outras, e a equivalência de seu poder adoçante em relação à sacarose; e
- III - das seguintes advertências, em destaque e em negrito, "Diabéticos: contém..." seguida da quantidade em gramas e nome dos açúcares presentes na medida prática usual do produto.

Art. 10. Os produtos abrangidos por esta Resolução devem também atender aos requisitos das seguintes normas, ou outras que lhes vierem a substituir:

- I - aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia estabelecidos na:
    - a) Portaria SVS/MS nº 39, de 13 de janeiro de 1998, no caso de adoçantes de mesa; ou
    - b) Resolução - RES nº 387, de 5 de agosto de 1999, no caso de balas, bombons, cacau em pó, cacau solúvel, chocolate, chocolate branco, goma de mascar, manteiga de cacau e da massa de cacau.
  - II - boas práticas de fabricação estabelecidos na Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997, e na Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002;
  - III - contaminantes estabelecidos na Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 722, de 1º de julho de 2022, e na Instrução Normativa - IN nº 160, de 1º de julho de 2022;
  - IV - enriquecimento e restauração de alimentos estabelecidos na Portaria SVS/MS nº 31, de 13 de janeiro de 1998;
  - V - matérias estranhas estabelecidas na Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 623, de 9 de março de 2022;
  - VI - padrões microbiológicos estabelecidos na Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 724, de 1º de julho de 2022, e na Instrução Normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022;
  - VII - regularização estabelecidos na Resolução - RES nº 22, de 15 de março de 2000, e na Resolução - RES nº 23, de 15 de março de 2000;
  - VIII - resíduos de agrotóxicos estabelecidos na Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 4, de 18 de janeiro de 2012;
  - IX - rotulagem dos alimentos embalados estabelecida pela Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 727, de 1º de julho de 2022; e
  - X - rotulagem nutricional estabelecidos na Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003, na Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003, e na Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 54, de 12 de novembro de 2012.
- Art. 11. A utilização de ingredientes não usados tradicionalmente como alimento ou obtidos por processos não empregados tradicionalmente na produção de alimentos pode ser autorizada, de acordo com os procedimentos estabelecidos na Resolução - RES nº 17, de 30 de abril de 1999, ou outra que lhe vier a substituir.

ANTONIO BARRA TORRES  
Diretor-Presidente



## ANEXO I

## LISTA DE INGREDIENTES AUTORIZADOS PARA USO EM ADOÇANTES DE MESA

Álcool etílico
Amidos e amidos modificados
Água
Dextrinas
Dextrose
Fruto-oligossacarídeos
Isomalto-oligossacarídeos
Frutose e seus xaropes
Xarope de glicose
Glicerina ou glicerol
Isomalte
Lactose
Maltitol e seu xarope
Maltodextrina
Manitol
Polidextrose
Polietileno glicol
Propilenoglicol
Sacarose
Sorbitol

## ANEXO II

## LISTA DE COMPONENTES E SUAS ESPECIFICAÇÕES AUTORIZADOS PARA USO EM BASES GOMOSAS

COMPONENTES	ESPECIFICAÇÕES
Coágulo de látex natural	Elaborado a partir de uma ou mais das seguintes espécies vegetais: a) Família Sapotaceas: <b>Manikara zapotilla;</b> <b>Manikara chicle;</b> <b>Manikara huberi;</b> <b>Manikara solimoensis;</b> <b>Manikara willamsii;</b> <b>Micropholis sp;</b> <b>Palaquium leiocarpum;</b> ou <b>Palaquium oblongifolium.</b> b) Família Apocináceas: <b>Couma utilis;</b> <b>Dyera costulata;</b> ou <b>Dyera lowii.</b> c) Família Moraceae: <b>Brosimum utile;</b> <b>Castilla fallax;</b> ou <b>Ficus platyphylla.</b> d) Família Euphorbiaceae: <b>Hevea brasiliensis</b> (sólidos do látex e lâminas defumadas); <b>Cnidocolus elasticus;</b> ou <b>Cnidocolus tepiquensis.</b>
	<b>Polímeros sintéticos</b>
Acetato de Polivinila	Peso Molecular mínimo de 2.000.
Copolímero estireno-butadieno	Isento de monômeros.
Copolímeros ispreno - isobutileno	Isento de monômeros.
Polietileno	Peso Molecular entre 2.000 e 21.000.
Poli-isobutileno	Peso Molecular acima de 37.000.
Copolímero de acetato de vinila e laurato de vinila - PVAcVL (CAS: 26354-30-3)	Concentração máxima de até 9% na goma de mascar. Razão molar acetato de vinila: laurato de vinila: 10:0,20 - 3,00; Resíduos de acetato de vinila: £ 5 mg/kg; Resíduos de laurato de vinila: £ 1.000 mg/kg; Acetaldeído: < 1 mg/kg; Ácido acético livre: £ 500 mg/kg; e Isopropanol: £ 5 mg/kg.
	<b>Resina terpênicas</b>
Polímero de alfafinema	-
Polímeros de alfafinema-betapinema e ou dipentena	Índice de acidez máximo de 5. Índice de saponificação máximo de 5
	<b>Plastificantes</b>
Ácido esteárico	-
Ester de glicerol com breu	Índice de acidez entre 3 e 9.
Ester de glicerol com breu parcialmente dimerizado	Índice de acidez entre 3 e 8.
Ester de glicerol com breu parcialmente hidrogenado	Índice de acidez entre 3 e 10.
Ester de glicerol com breu parcialmente polimerizado	Índice de acidez entre 3 e 12.
Ester de glicerol com "Tall oil"	Índice de acidez entre 5 e 12.
Ester metílico com breu parcialmente hidrogenado	Índice de acidez entre 4 e 8. Índice de refração a 20°C: 1,5170 - 1,5202
Ester de pentaeritrico com breu parcialmente hidrogenado	Índice de acidez entre 7 e 18.
Ester de glicerol com ácido esteárico	Mono e diesterado.
Gelatina comestível	-
Gorduras comestíveis	-
Lanolina	-
Lecitina	-
	<b>Outros</b>
Amido	-
Carbonato de cálcio	-
Carbonato de magnésio	-
Cera de abelhas	-
Cera de carnaúba	-
Cera de petróleo	Mistura de hidrocarboretos sólidos de natureza parafínica, com as seguintes especificações: a) Absorbância (1 cm) (Método F.D.A., 121-1.156) mm: 280-289 - máximo 0,15; 290-299 - máximo 0,12; 300-359 - máximo 0,08; e 360-400 - máximo 0,02.
Cera de petróleo-sintética (microcristalina)	Mistura de hidrocarboretos sólidos de natureza parafínica obtida por polimerização de etileno, com as seguintes especificações: a) P.M. entre 500 e 1.200; e b) Absorbâncias - idênticas às das ceras de petróleo. Estearato de sódio e de potássio; Fosfato de cálcio.
Parafinas sintéticas	Obtidas de monóxido de carbono e hidrogênio segundo Bischer - Tropsh - com as seguintes especificações: a) Conteúdo de óleo - máximo 0,5% (método A.S.T.M.D. - 721-56T); b) Absorbância a 290 no máximo 0,01 em decahidronaftaleno (método A.S.T.M. 131); e c) P. Congel. - 93,3 - 98,8°C (método A.S.T.M.D-938-49).
Sulfato de sódio	-

