

**Nº 46 - DOU – 08/03/23 - Seção 1 – p.110**

**MINISTÉRIO DA SAÚDE**  
**AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA**  
**DIRETORIA COLEGIADA**

**RESOLUÇÃO - RDC Nº 779, DE 1º DE MARÇO DE 2023**

Dispõe sobre os aditivos alimentares fermentos químicos e sobre os coadjuvantes de tecnologia fermentos biológicos e nutrientes para levedura destinados ao uso em produtos de panificação e biscoitos.

A Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, no uso das competências que lhe conferem os arts. 7º, inciso III, e 15, incisos III e IV, da Lei nº 9.782, de 26 de janeiro de 1999, e considerando o disposto no art. 187, inciso VI e §§ 1º e 3º, do Regimento Interno aprovado pela Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 585, de 10 de dezembro de 2021, resolve adotar a seguinte Resolução de Diretoria Colegiada, conforme deliberado em reunião realizada em 1º de março de 2023, e eu, Diretor-Presidente, determino a sua publicação.

**CAPÍTULO I**

**DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

Art. 1º Esta Resolução dispõe sobre os aditivos alimentares fermentos químicos e sobre os coadjuvantes de tecnologia fermentos biológicos e nutrientes para levedura destinados ao uso em produtos de panificação e biscoitos.

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

I - fermento biológico: levedura e outros microrganismos utilizados em processos de tecnologia alimentar que envolvem fermentação;

II - fermento químico: substância ou mistura de substâncias que liberam gás e, desta maneira, aumentam o volume da massa; e

III - nutriente para leveduras: substância que nutre os fermentos biológicos para que mantenham seu desempenho durante o processo de fermentação.

**CAPÍTULO II**

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

Art. 3º Os fermentos biológicos devem ser obtidos de culturas puras dos microrganismos autorizados no Anexo IV da Instrução Normativa - IN nº 211, de 1º de março de 2023, para uso em produtos de panificação e biscoitos, na função tecnológica de fermento biológico.

Parágrafo único. Os fermentos biológicos podem ser adicionados de:

I - farinhas, amidos e féculas, em quantidade máxima de 5%;

II - óleos e gorduras comestíveis; e

III - aditivos alimentares autorizados no Anexo III da Instrução Normativa - IN nº 211, de 2023, para uso em produtos de panificação e biscoitos, desde que observadas as respectivas funções tecnológicas, limites máximos e condições de uso.

Art. 4º Os fermentos biológicos são classificados em:

I - frescos, quando atenderem as seguintes características físico-químicas:

a) teor máximo de umidade de 75%;

b) teor máximo de cinzas de 5%; e

c) poder fermentativo aferido pelo aparelho Haydyck-Nagel de, no mínimo, 800 mililitros de dióxido de carbono em 2 horas.

II - secos, quando atenderem às seguintes características físico-químicas:

a) teor máximo de umidade de 12%; e

b) poder fermentativo aferido pelo aparelho Hayduck-Nagel de, no mínimo 800 mililitros de dióxido de carbono em 2 horas.

Art. 5º Os fermentos químicos devem ser formulados com as substâncias autorizadas no Anexo III da Instrução Normativa - IN nº 211, de 2023, para uso em produtos de panificação e biscoitos, na função tecnológica de fermento químico.

Parágrafo único. Os fermentos químicos podem ser adicionados de:

I - ingredientes alimentares, como açúcares, farinhas, amidos e féculas;

II - aditivos alimentares autorizados no Anexo III da Instrução Normativa - IN nº 211, de 2023, para uso em produtos de panificação e biscoitos, desde que observadas as respectivas funções tecnológicas, limites máximos e condições de uso; e

III - enzimas e preparações enzimáticas autorizadas pela Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 728, de 1 de julho de 2022, ou outra que lhe vier a substituir.

Art. 6º Os fermentos químicos destinados ao uso doméstico devem liberar, no mínimo, 1450 mililitros de dióxido de carbono por amostra de 18 gramas, a 25°C e 700 milímetros de mercúrio (mm de Hg), considerando o valor médio de três amostras.

Art. 7º Os nutrientes para levedura devem ser formulados com as substâncias autorizadas no Anexo IV da Instrução Normativa - IN nº 211, de 2023, para uso em produtos de panificação e biscoitos, na função tecnológica de nutrientes para levedura.

Parágrafo único. Os fermentos biológicos podem ser adicionados de:

I - farinhas, amidos, féculas e açúcares;

II - aditivos alimentares autorizados no Anexo III da Instrução Normativa - IN nº 211, de 2023, para uso em produtos de panificação e biscoitos, desde que observadas as respectivas funções tecnológicas, limites máximos e condições de uso; e

III - enzimas e preparações enzimáticas autorizadas pela Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 728, de 1 de julho de 2022, ou outra que lhe vier a substituir.

Art. 8º Os produtos abrangidos por esta Resolução devem corresponder às seguintes designações, de acordo com o art. 2º desta Resolução:

I - "Fermento biológico fresco", no caso do fermento biológico fresco, conforme classificação do inciso I do art. 4º desta Resolução;

II - "Fermento biológico seco", no caso do fermento biológico seco, conforme classificação do inciso II do art. 4º desta Resolução;

III - "Fermento químico"; ou

IV - "Nutriente para levedura" ou "Alimentos para Fermento".

§1º No caso dos fermentos biológicos frescos, a designação de que trata o inciso I desse artigo pode ser:

I - "Fermento prensado";

II - "Fermento verde"; ou

III - "Levedura prensada".

§2º No caso dos fermentos biológicos secos, a designação de que trata o inciso I desse artigo pode ser:

I - "Fermento desidratado"; ou

II - "Levedura seca".

Art. 9º A rotulagem dos fermentos biológicos frescos deve conter a declaração da instrução de conservação "Mantenha à temperatura inferior a 10°C", ou outra expressão equivalente.

Art. 10. A rotulagem dos fermentos químicos deve conter a declaração da instrução de conservação "Conserve ao abrigo da umidade", "Conserve em ambiente seco", ou outra expressão equivalente.

Art. 11. Os produtos abrangidos por esta Resolução devem atender integralmente às especificações de identidade, pureza e composição estabelecidas em, pelo menos, uma das seguintes referências:

I - Comitê Conjunto de Especialistas da FAO/OMS sobre Aditivos Alimentares (Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives - JECFA);

II - Código de Produtos Químicos Alimentares (Food Chemicals Codex - FCC); ou

III - Farmacopeia Brasileira.

Art. 12. Os produtos de que trata essa Resolução devem ser avaliados pelas metodologias constantes:

I - nas "Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz" ou "Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists", quando se tratar de fermentos químicos ou fermentos biológicos; ou

II - na Farmacopeia Brasileira ou FCC, quando se tratar de nutrientes para leveduras.

### CAPÍTULO III

#### DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 13. 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. 14. Ficam revogadas:

I - a Resolução CNNPA/MS nº 38, de 12 de outubro de 1977; e

II - a Resolução - RES nº 4, de 11 de outubro de 1999.

Art. 15. Esta Resolução entra em vigor na data da sua publicação.

ANTONIO BARRA TORRES

Diretor-Presidente