



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

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

**(Publicada no DOU nº 46, de 8 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.

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



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

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.

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



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

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 10ºC", 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.



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

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**