

Informe Técnico n. 58, de 10 de junho de 2014.

Assunto: Limites dos aditivos alimentares dióxido de enxofre e sulfitos (INS 220 a 225, 227 e 228) em suco de caju reconstituído.

1. Introdução

A Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 8, de 06 de março de 2013, que dispõe sobre a aprovação de uso de aditivos alimentares para produtos de frutas e de vegetais e geleia de mocotó, prevê o uso de dióxido de enxofre e sulfitos (INS 220 a 225, 227 e 228) como aditivos alimentares com função antioxidante para a categoria IV. Suco, néctar, polpa de fruta, suco tropical e água de coco.

O limite geral estabelecido é de 0,005 g/100 ml (como SO₂ residual), para os aditivos sozinhos ou em combinação com outros tipos de sulfitos, devendo ser observado também que:

- no caso de produto concentrado ou desidratado (suco concentrado, suco desidratado, água de coco concentrada e água de coco desidratada), deverá ser observado o fator de diluição para o suco reconstituído e para a água de coco reconstituída - Nota 2;
- exceto para a polpa de caju, para o suco de caju integral, para o suco de caju clarificado e para o suco de caju alto teor de polpa, cujo limite máximo é de 0,02g/100ml (como SO₂ residual) – Nota 4.

Tendo em vista que a nota 4 não faz referência explícita a produtos enquadrados como suco de caju reconstituído, esta Agência tem recebido questionamentos acerca da aplicabilidade do limite estabelecido nessa nota para esse tipo de bebida. Desta forma, este Informe Técnico tem como objetivo fornecer orientações sobre o assunto.

2. Suco de caju reconstituído e limites de dióxido de enxofre e sulfitos

O Decreto nº 6871/2009, que regulamenta a Lei n. 8.918, de 14 de julho de 1994 e dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas, define em seu art. 18, § 12 que:



§ 12. Suco reconstituído é o suco obtido pela diluição de suco concentrado ou desidratado, até a concentração original do suco integral ou ao teor mínimo de sólidos solúveis estabelecido nos respectivos padrões de identidade e qualidade para cada tipo de suco integral, sendo obrigatório constar na sua rotulagem a origem do suco utilizado para sua elaboração, se concentrado ou desidratado, sendo opcional o uso da expressão reconstituído.

Desta forma, observa-se que a reconstituição a partir do concentrado para se elaborar o suco reconstituído deve ocorrer até que seja atingida a concentração original do suco integral. Sendo assim, considera-se que o suco de caju reconstituído, por possuir características semelhantes ao suco de caju integral, possui também as mesmas necessidades tecnológicas para o uso do limite de 0,02 g/100 ml (como SO₂ residual) para os aditivos dióxido de enxofre e sulfitos (INS 220 a 225, 227 e 228) com a função tecnológica de antioxidante.

Portanto, tendo em vista que o suco de caju reconstituído é um produto que apresentará concentração semelhante a do suco integral, considera-se que para essa bebida também pode-se aplicar o mesmo limite máximo de 0,02g/100ml estabelecido pela nota 4 da Resolução RDC nº 08/2013 para dióxido de enxofre e sulfitos (INS 220 a 225, 227 e 228) para o suco de caju integral.

Destaca-se que tal entendimento foi ratificado pela Coordenação Geral de Vinhos e Bebidas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (CGVB/ DIPOV/MAPA), por meio do Ofício 15/2014/DIPOV/SDA.

3. Conclusão

Para suco de caju reconstituído aplica-se o limite máximo estabelecido na nota 4 da Resolução RDC nº 08/2013 de 0,02 g/100 ml (como SO₂ residual) para os aditivos alimentares dióxido de enxofre e sulfitos (INS 220 a 225, 227 e 228) na função de antioxidante.