

conhecimento em produtos, processos e serviços inovadores, em articulação às demais unidades envolvidas com sua implementação, conforme os objetivos, princípios, eixos e diretrizes estabelecidos nesta Portaria.

Art. 5º Caberá ao Comitê de Gestão Estratégica, Riscos e Inovação Institucional (CGE) o acompanhamento da implementação e avaliação dos resultados da Política de Inovação.

Art. 6º A Anvisa poderá estabelecer parcerias ou realizar a contratação de instituições públicas ou privadas, nacionais ou internacionais, e pessoas físicas para realização de atividades de pesquisa científica, desenvolvimento tecnológico e inovação em produtos, serviços ou processos de trabalho.

§1º O início das atividades previstas nas parcerias e contratações de que trata o caput deste artigo deverá ser precedido da formalização de instrumento jurídico específico que o discipline.

§2º O planejamento das contratações e parcerias citadas no caput deverá considerar as questões relacionadas à propriedade intelectual sobre os resultados gerados, ao tratamento de eventuais conflitos de interesse, e à segurança da informação.

§3º As contratações e parcerias poderão prever, entre outras questões: a transferência ou compartilhamento de infraestrutura e de recursos financeiros, materiais ou tecnológicos; a disponibilização de servidores públicos ou outros profissionais da Anvisa para a instituição parceira e vice-versa; a troca e o compartilhamento de informações, bases de dados, repositórios científicos e outros documentos; e a realização de eventos científicos, a capacitação profissional, e a elaboração, publicação e divulgação de artigos, relatórios, pareceres, projetos e outros documentos e produtos relacionados à pesquisa e inovação.

#### CAPÍTULO IV

##### DAS DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 7º Os casos omissos referentes à Política de Inovação da Anvisa serão resolvidos pelo Comitê de Gestão Estratégica, Riscos e Inovação Institucional (CGE).

Art. 8º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

ANTONIO BARRA TORRES  
Diretor-Presidente

#### DIRETORIA COLEGIADA

#### RESOLUÇÃO - RDC Nº 818, DE 28 DE SETEMBRO DE 2023

Dispõe sobre os requisitos sanitários dos adoçantes de mesa e dos adoçantes dietéticos.

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 27 de setembro de 2023, e eu, Diretor-Presidente, determino a sua publicação.

#### CAPÍTULO I

##### DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º Esta Resolução dispõe sobre os requisitos sanitários dos adoçantes de mesa e dos adoçantes dietéticos.

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

I - adoçante de mesa: aditivo alimentar formulado com um ou mais edulcorantes autorizados, que é destinado ao uso pelo consumidor final para adoçar alimentos ou bebidas; e

II - adoçante dietético: adoçante de mesa que é formulado sem adição dos ingredientes sacarose, frutose e glicose.

#### CAPÍTULO II

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

Art. 3º Os produtos abrangidos por esta Resolução devem conter um ou mais edulcorantes que estão autorizados para uso em alimentos pela Instrução Normativa - IN nº 211, de 1º de março de 2023, ou outra que lhe vier a substituir.

§1º Os adoçantes de mesa podem conter os ingredientes listados no Anexo I desta Resolução.

§2º Os adoçantes dietéticos podem conter os ingredientes listados no Anexo II desta Resolução.

Art. 4º Os produtos abrangidos por esta Resolução devem corresponder às seguintes denominações de venda, de acordo com as definições do art. 2º desta Resolução:

I - "Adoçante de mesa", acrescida do nome dos monossacarídeos e dissacarídeos adicionados; ou

II - "Adoçante dietético".

Art. 5º 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;

III - da equivalência de seu poder adoçante em relação à sacarose; e

IV - 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. 6º A rotulagem dos adoçantes dietéticos deve conter a declaração:

I - da advertência "Diabéticos: contém...", seguido do nome dos mono ou dissacarídeos, em negrito, no caso de glicose, sacarose ou frutose; e

II - da orientação "Consumir preferencialmente sob orientação de nutricionista ou médico", em negrito.

Art. 7º A rotulagem dos adoçantes dietéticos pode conter a declaração da expressão "Diet".

Art. 8º 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 Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 778, de 1º de março de 2023, e na Instrução Normativa - IN nº 211, de 2023;

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 Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 714, de 1º de julho de 2022;

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 429, de 8 de outubro de 2020, e na Instrução Normativa - IN nº 75, de 8 de outubro de 2020.

Art. 9º A utilização de ingredientes não usados tradicionalmente como alimento ou obtidos por processos não empregados tradicionalmente na produção de alimentos pode ser autorizados, de acordo com os procedimentos estabelecidos na Resolução - RES nº 17, de 30 de abril de 1999, ou outra que lhe vier a substituir.

#### CAPÍTULO III

##### DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 10. No caso dos produtos abrangidos por esta Resolução cujos rótulos já tenham incluído a declaração rotulagem nutricional frontal, fica estabelecido o prazo de 24 (vinte e quatro) meses, contado a partir da data de entrada em vigor desta Resolução, para sua adequação.

Parágrafo único. Os produtos fabricados até o final do prazo de adequação a que se refere o caput deste artigo podem ser comercializados até o fim de seus prazos de validade.

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. O Anexo I da Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 27, de 6 de agosto de 2010, passa a vigorar na forma do Anexo III desta Resolução.

Art. 13. O Anexo IV da Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 715, de 1º de julho de 2022, passa a vigorar na forma do Anexo IV desta Resolução.

Art. 14. A Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 723, de 1º de julho de 2022, passa a vigorar com as seguintes alterações:

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

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

Art. 15. Revogam-se as seguintes disposições:

I - o art. 23 e o Anexo I da Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 460, de 21 de dezembro de 2020, publicada no Diário Oficial da União nº 245, de 23 de dezembro de 2020, Seção 1, pág. 128;

II - o inciso I do art. 2º e o inciso I do art. 6º, da Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 715, de 1º de julho de 2022, publicada no Diário Oficial da União nº 126, de 6 de julho de 2022, Seção 1, pág. 186; e

III - o parágrafo único do art. 1º, o inciso IV do art. 2º, o art. 3º, o inciso V do caput do art. 8º, o §1º do art. 8º, o art. 9º e o Anexo I da Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 723, de 1º de julho de 2022, publicada no Diário Oficial da União nº 126, de 6 de julho de 2022, Seção 1, pág.203.

Art. 16. Esta Resolução entra em vigor na data da sua publicação.

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 INGREDIENTES AUTORIZADOS PARA USO EM ADOÇANTES DIETÉTICOS

Álcool etílico
Amidos e amidos modificados
Água
Dextrinas
Fruto-oligossacarídeos
Isomalto-oligossacarídeos
Glicerina ou glicerol
Isomalte
Lactose
Maltitol e seu xarope
Maltodextrina
Manitol
Polidextrose
Polietileno glicol
Propilenoglicol
Sorbitol

#### ANEXO III

##### ALIMENTOS E EMBALAGENS DISPENSADOS DA OBRIGATORIEDADE DE REGISTRO SANITÁRIO

Código	Categoria
100115	Açúcares e produtos para adoçar
4200047	Aditivos alimentares (1)
4300164	Águas adicionadas de sais
4200020	Água mineral natural e água natural
4300083	Alimentos para controle de peso
4300078	Alimentos para dietas com restrição de nutrientes
4300086	Alimentos para dietas com ingestão controlada de açúcares
4300087	Alimentos para idosos
4300167	Bala, bombons e gomas de mascar
4100018	Café, cevada, chá, erva-mate e produtos solúveis
4100166	Chocolate e produtos de cacau
4200055	Coadjuvantes de tecnologia (2)
4200071	Embalagens
4300194	Enzimas e preparações enzimáticas (3)
4100042	Especiarias, temperos e molhos
4300076	Fórmulas dietoterápicas para erros inatos do metabolismo
4200012	Gelados comestíveis e preparados para gelados comestíveis



4200123	Gelo
4200098	Mistura para o preparo de alimentos e alimentos prontos para o consumo
4100158	Óleos vegetais, gorduras vegetais e creme vegetal
4300151	Produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos
4300196	Produtos proteicos de origem vegetal
4100077	Produtos de vegetais (exceto palmito), produtos de frutas e cogumelos (4)
4000009	Vegetais em conserva (palmito)
4100204	Sal
4200101	Sal hipossódico/sucedâneos do sal
4300041	Suplementos alimentares (5)

## Observações:

(1) Todos os aditivos alimentares devem estar previstos em regulamento técnico específico. Estão incluídos os fermentos químicos, os adoçantes de mesa e os adoçantes dietéticos.

(2) Incluindo os fermentos biológicos e as culturas microbianas.

(3) Enzimas e preparações enzimáticas, desde que previstas em regulamentos técnicos específicos, inclusive suas fontes de obtenção, e que atendam às especificações estabelecidas nestes regulamentos

(4) Cogumelos comestíveis nas formas de apresentação: inteiras, fragmentadas, moídas e em conserva.

(5) Exceto os suplementos alimentares contendo enzimas ou probióticos.

## ANEXO IV

REQUISITOS DE COMPOSIÇÃO ESSENCIAL DOS ALIMENTOS PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE NUTRIENTES E DOS ALIMENTOS PARA DIETAS DE INGESTÃO CONTROLADA DE NUTRIENTES

Tipo de alimento	Requisitos de composição essencial que devem ser observados
Alimentos hipossódicos	Devem apresentar redução ou isenção de sódio.
Alimentos para dietas com restrição de gorduras	A quantidade de gorduras totais deve ser igual ou menor do que 0,5 (zero vírgula cinco) grama por 100 (cem) gramas ou 100 (cem) mililitros do alimento pronto para o consumo, de acordo com as instruções de preparo do fabricante.
Alimentos para dietas com restrição de lactose com baixo teor de lactose	A quantidade de lactose deve ser maior que 100 (cem) miligramas por 100 (cem) gramas ou 100 (cem) mililitros e igual ou menor do que 1 (um) grama por 100 (cem) gramas ou 100 (cem) mililitros do alimento pronto para o consumo, de acordo com as instruções de preparo do fabricante.
Alimentos para dietas com restrição de lactose isentos de lactose	A quantidade de lactose deve ser igual ou menor a 100 (cem) miligramas por 100 (cem) gramas ou 100 (cem) mililitros do alimento pronto para o consumo, de acordo com as instruções de preparo do fabricante.
Alimentos para dietas com restrição de outros mono e dissacarídeos	A quantidade do mono ou dissacarídeo de referência deve ser igual ou menor do que 0,5 (zero vírgula cinco) grama por 100 (cem) gramas ou 100 (cem) mililitros do alimento pronto para o consumo, de acordo com as instruções de preparo do fabricante.
Alimentos para dietas com restrição de proteínas	Devem ser totalmente isentos do aminoácido ou da proteína associada ao distúrbio.
Alimentos para dietas com restrição de sacarose, frutose e ou glicose	A quantidade total de sacarose, frutose e glicose deve ser igual ou menor do que 0,5 (zero vírgula cinco) grama por 100 (cem) gramas ou 100 (cem) mililitros do alimento pronto para o consumo, de acordo com as instruções de preparo do fabricante.
Alimentos para dietas de ingestão controlada de açúcares	Não podem ser formulados com adição de açúcares. Podem conter açúcares naturalmente existentes nas matérias-primas utilizadas.
Farinhas de trigo e de milho para dietas com restrição de ferro	Devem ser processadas sem a adição de ferro e atender aos requisitos para enriquecimento com ácido fólico estabelecidos na Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 604, de 10 de fevereiro de 2022, ou outra que lhe vier a substituir.

## INSTRUÇÃO NORMATIVA - IN Nº 252, DE 27 DE SETEMBRO DE 2023

Dispõe sobre alteração das Monografias dos ingredientes ativo na Relação de Ingredientes Ativos de Agrotóxicos, Saneantes Desinfestantes e Preservativos de Madeira, publicada por meio da Instrução Normativa - IN nº 103, de 19 de outubro de 2021.

A Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, no uso da atribuição que lhe confere o art. 15, III e IV, aliado ao art. 7º, III da Lei nº 9.782, de 26 de janeiro de 1999, e ao art. 187, VII, § 1º do Regimento Interno aprovado pela Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 585, de 10 de dezembro de 2021, resolve adotar a seguinte Instrução Normativa, conforme deliberado em reunião realizada em 27 de setembro de 2023, e eu, Diretor-Presidente, determino a sua publicação.

Art. 1º Determinar a alteração da identificação e da classificação toxicológica da monografia do ingrediente ativo I23 - IPBC, na Relação de Monografias de Ingredientes Ativos de Agrotóxicos, Saneantes Desinfestantes e Preservativos de Madeira.

Art. 2º Disponibilizar o conteúdo da referida monografia no endereço eletrônico: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/setorregulado/regularizacao/agrotoxicos/monografias/monografias-autorizadas-por-letra>.

Art. 3º Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

ANTONIO BARRA TORRE

## INSTRUÇÃO NORMATIVA - IN Nº 256, DE 28 DE SETEMBRO DE 2023

Dispõe sobre a alteração de monografias dos ingredientes ativos na Relação de Ingredientes Ativos de Agrotóxicos, Saneantes Desinfestantes e Preservativos de Madeira, publicada por meio da Instrução Normativa - IN nº 103, de 19 de outubro de 2021.

A Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, no uso da atribuição que lhe confere o art. 15, III e IV, aliado ao art. 7º, III da Lei nº 9.782, de 26 de janeiro de 1999, e ao art. 187, VII, § 1º do Regimento Interno aprovado pela Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 585, de 10 de dezembro de 2021, resolve adotar a seguinte Instrução Normativa, conforme deliberado em reunião realizada em 27 de setembro de 2023, e eu, Diretor-Presidente, determino a sua publicação.

Art. 1º Incluir as culturas de milho e sorgo, com Limite Máximo de Resíduo - LMR de 0,02 mg/kg e Intervalo de Segurança - IS "Não determinado devido à modalidade de emprego", na modalidade de emprego (aplicação) sementes, na monografia do ingrediente ativo C64 - CLOTIANIDINA, na Relação de Monografias de Ingredientes Ativos de Agrotóxicos, Saneantes Desinfestantes e Preservativos de Madeira.

Art. 2º Alterar o LMR das culturas de amendoim, ervilha, feijão, feijões, grão-de-bico e lentilha para 0,09 mg/kg, na monografia do ingrediente ativo C70 - CLORANTRANILIPROLE, na Relação de Monografias de Ingredientes Ativos de Agrotóxicos, Saneantes Desinfestantes e Preservativos de Madeira.

Art. 3º Incluir a modalidade de emprego (aplicação) solo para a cultura da uva, mantendo o LMR e o IS atualmente aprovados para essa cultura, na monografia do ingrediente ativo F69 - FLUPIRADIFURONE, na Relação de Monografias de Ingredientes Ativos de Agrotóxicos, Saneantes Desinfestantes e Preservativos de Madeira.

Art. 4º Incluir a cultura da maçã, com LMR de 0,01 mg/kg e IS de 14 dias, na modalidade de emprego (aplicação) foliar, e incluir a frase: "Definição de resíduo para conformidade com o LMR e avaliação do risco dietético: ipflufenoquim", na monografia do ingrediente ativo I33 - IPFLUFENOQUIM, na Relação de Monografias de Ingredientes Ativos de Agrotóxicos, Saneantes Desinfestantes e Preservativos de Madeira.

Art. 5º Alterar o item "i", Classificação toxicológica, incluindo-se tabela e texto referentes aos dados de rotulagem e classificação: "Nos termos do artigo 46 da RDC - Resolução de Diretoria Colegiada n. 294, de 29 de julho de 2019, a comunicação do perigo deve ser realizada nos rótulos e bulas dos produtos, conforme desfechos relevantes e classificação toxicológica determinada", para o desfecho Carcinogenicidade (Categoria 2), com a Palavra de advertência "Atenção" e a Frase de perigo "Suspeito de provocar câncer", na monografia do ingrediente ativo L03 - LACTOFEM, na Relação de Monografias de Ingredientes Ativos de Agrotóxicos, Saneantes Desinfestantes e Preservativos de Madeira.

Art. 6º Alterar o LMR para 1,5 mg/kg e o IS para 30 dias, para a cultura do arroz, na modalidade de emprego (aplicação) foliar, na monografia do ingrediente ativo P46 - PIRACLOSTROBINA, na Relação de Monografias de Ingredientes Ativos de Agrotóxicos, Saneantes Desinfestantes e Preservativos de Madeira.

Art. 7º Incluir as culturas de milho e soja, com LMR de 0,01 mg/kg e IS "Não determinado devido à modalidade de emprego", na modalidade de emprego (aplicação) sementes, e incluir a frase: "Definição de resíduo para conformidade com o LMR e avaliação do risco dietético: penflufem", na monografia do ingrediente ativo P72 - PENFLUFEM, na Relação de Monografias de Ingredientes Ativos de Agrotóxicos, Saneantes Desinfestantes e Preservativos de Madeira.

Art. 8º Disponibilizar o conteúdo das referidas monografias no endereço eletrônico: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/setorregulado/regularizacao/agrotoxicos/monografias/monografias-autorizadas-por-letra>.

Art. 9º Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

ANTONIO BARRA TORRES  
Diretor-Presidente

## INSTRUÇÃO NORMATIVA - IN Nº 257, DE 28 DE SETEMBRO DE 2023

Dispõe sobre a alteração das monografias dos ingredientes ativo na Relação de Ingredientes Ativos de Agrotóxicos, Saneantes Desinfestantes e Preservativos de Madeira, publicada por meio da Instrução Normativa - IN nº 103, de 19 de outubro de 2021.

A Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, no uso da atribuição que lhe confere o art. 15, III e IV, aliado ao art. 7º, III da Lei nº 9.782, de 26 de janeiro de 1999, e ao art. 187, VII, § 1º do Regimento Interno aprovado pela Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 585, de 10 de dezembro de 2021, resolve adotar a seguinte Instrução Normativa, conforme deliberado em reunião realizada em 27 de setembro de 2023, e eu, Diretor-Presidente, determino a sua publicação.

Art. 1º Determinar a alteração da classe agrônômica para inseticida microbiológico, na monografia do ingrediente ativo P66 - Pseudomonas chlororaphis, na Relação de Monografias de Ingredientes Ativos de Agrotóxicos, Saneantes Desinfestantes e Preservativos de Madeira.

Art. 2º Disponibilizar o conteúdo da referida monografia no endereço eletrônico: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/setorregulado/regularizacao/agrotoxicos/monografias/monografias-autorizadas-por-letra>.

Art. 3º Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

ANTONIO BARRA TORRES  
Diretor-Presidente

## ARESTO Nº 1.598, DE 28 DE SETEMBRO DE 2023

A Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, em Reunião Ordinária Pública - ROP nº 14, realizada em 13 de setembro de 2023, com fundamento no art. 15, VI da Lei nº 9.782, de 26 de janeiro de 1999, e no art. 64 da Lei nº 9.784, de 29 de janeiro de 1999, aliado ao art. 187, VIII, § 1º do Regimento Interno aprovado pela Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 585, de 10 de dezembro de 2021, e em conformidade com a Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 266, de 8 de fevereiro de 2019, decidiu sobre os recursos, conforme anexo.

ANTONIO BARRA TORRES  
Diretor-Presidente

## ANEXO

Recorrente: Blau Farmacêutica S.A.

CNPJ: 58.430.828/0001-60

Processos: 25351.915855/2023-82 (SEI); 25351.416825/2023-98 (Datavisa)

Processos: 25351.913776/2023-37 (SEI); 25351.410798/2023-40 (Datavisa)

Expediente: 0673381/23-4

Expediente: 0663100/23-2

Área: GGPAF

Deliberação:

A Diretoria Colegiada decidiu, por unanimidade, CONHECER e NEGAR PROVIMENTO, nos termos do voto da relatora - Voto nº 230/2023/SEI/DIRE2/Anvisa.

## ARESTO Nº 1.599, DE 28 DE SETEMBRO DE 2023

A Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, em reuniões realizadas por meio de Circuitos Deliberativos, de acordo com a Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 522, de 23 de junho de 2021, aliado aos fundamentos do art. 15, VI da Lei nº 9.782, de 26 de janeiro de 1999, do art. 64 da Lei nº 9.784, de 29 de janeiro de 1999, e do art. 187, VIII, § 1º do Regimento Interno aprovado pela Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 585, de 10 de dezembro de 2021, e em conformidade com a Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 266, de 8 de fevereiro de 2019, decidiu sobre os recursos incluídos na pauta da Reunião Ordinária Pública - ROP 14/2023, conforme anexo.

ANTONIO BARRA TORRES  
Diretor-Presidente

## ANEXO

Recorrente: Laborclin Produtos para Laboratórios Ltda.

CNPJ: 76.619.113/0001-31

Processos: 25351.915515/2023-51 (SEI); 25351.588469/2022-22 (Datavisa)

Expediente: 0503452/23-8

Área: CRES2/GGREC

Deliberação: Em Circuito Deliberativo nº 943/2023, de 14 de setembro de 2023.

- A Diretoria Colegiada decidiu, por unanimidade, pela PERDA DE OBJETO, nos termos do voto da relatora - Voto nº 217/2023/SEI/DIRE2/Anvisa.

