

Parágrafo único. Esta Resolução não se aplica às farinhas integrais e aos produtos constituídos exclusivamente por cereais integrais.

Art. 2º Para fins desta Resolução, são adotadas as seguintes definições:

I - ingrediente integral: cariopses intactas de alpiste, amaranto, arroz, arroz selvagem, aveia, centeio, cevada, fonio, lágrimas-de-Jó, milheto, milho, painço, quinoa, sorgo, teff, trigo, trigo sarraceno e triticale, ou qualquer derivado quebrado, trincado, flocado, moído, triturado ou submetido a outros processos tecnológicos considerados seguros para produção de alimentos, cujos componentes anatômicos - endosperma amiláceo, farelo e gérmen - estão presentes na proporção típica que ocorre na cariopse intacta; e

II - ingrediente refinado: qualquer derivado de cariopses de alpiste, amaranto, arroz, arroz selvagem, aveia, centeio, cevada, fonio, lágrimas-de-Jó, milheto, milho, painço, quinoa, sorgo, teff, trigo, trigo sarraceno e triticale, no qual, pelo menos, um dos seus componentes anatômicos - endosperma amiláceo, farelo e gérmen - não está na proporção típica que ocorre na cariopse intacta.

CAPÍTULO II

REQUISITOS DE COMPOSIÇÃO E DE ROTULAGEM PARA CLASSIFICAÇÃO E IDENTIFICAÇÃO DOS ALIMENTOS CONTENDO CEREAIS E PSEUDOCEREAIS COMO INTEGRAL

Art. 3º Os alimentos contendo cereais e pseudocereais serão classificados como integral quando os seguintes requisitos de composição forem atendidos no produto tal como exposto à venda:

I - o produto contiver, no mínimo, 30% de ingredientes integrais; e

II - a quantidade dos ingredientes integrais for superior à quantidade dos ingredientes refinados.

Parágrafo único. No caso de mentos concentrados ou em pó que requerem reconstituição, os requisitos de composição que trata o caput desse artigo devem ser atendidos no alimento pronto para o consumo, conforme instruções de preparo indicadas pelo fabricante no rótulo.

Art. 4º Os alimentos de que trata o art. 3º desta Resolução podem apresentar na sua denominação de venda a expressão "integral", desde que a porcentagem total de ingredientes integrais presentes no produto seja declarada na denominação de venda, com caracteres do mesmo tipo, tamanho e cor.

§1º No caso de produtos líquidos, a expressão "integral" deve ser substituída pela expressão "com cereais integrais".

§2º No caso dos alimentos concentrados ou em pó que requerem reconstituição, a declaração da porcentagem total de ingredientes integrais de que trata o caput desse artigo deve ser informada considerando o produto pronto para o consumo, conforme instruções de preparo indicadas pelo fabricante no rótulo.

CAPÍTULO III

REQUISITOS DE ROTULAGEM PARA DESTAQUE DOS INGREDIENTES INTEGRAIS NOS ALIMENTOS CONTENDO CEREAIS E PSEUDOCEREAIS

Art. 5º A presença de ingredientes integrais pode ser destacada na rotulagem dos alimentos contendo cereais e pseudocereais, desde que a porcentagem destes ingredientes no produto tal como exposto à venda seja declarada próxima ao destaque, com caracteres de mesma fonte, cor, contraste e, no mínimo, mesmo tamanho do destaque.

§1º Caso os alimentos não atendam aos requisitos estabelecidos no art. 3º desta Resolução, não podem constar na denominação de venda do produto os termos "integral", "com cereais integrais" ou qualquer outro que destaque a presença de ingredientes integrais.

§2º Caso os alimentos atendam aos requisitos estabelecidos no art. 3º desta Resolução e destaquem o total de ingredientes integrais em seu painel principal com caracteres de maior tamanho e visibilidade do que aqueles empregados na denominação de venda do produto, a declaração da porcentagem total de ingredientes integrais de que trata o art. 4º desta Resolução deve estar localizada junto ao destaque.

§3º No caso dos alimentos concentrados ou em pó que requerem reconstituição, a declaração da porcentagem dos ingredientes integrais destacados de que trata o caput desse artigo deve ser informada considerando o produto pronto para o consumo, conforme instruções de preparo indicadas pelo fabricante no rótulo.

Art. 6º Sem prejuízo do disposto no art. 5º desta Resolução, a rotulagem dos alimentos que não atendam aos requisitos estabelecidos no art. 3º desta Resolução não pode conter vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou representações gráficas que indiquem que o produto é classificado como integral.

Art. 7º Para os produtos contendo cereais e pseudocereais destinados exclusivamente ao processamento industrial ou aos serviços de alimentação, as informações de que tratam os arts. 4º e 5º desta Resolução podem ser fornecidas alternativamente nos documentos que acompanham o produto ou por outros meios.

CAPÍTULO IV

DETERMINAÇÃO DAS PORCENTAGENS DE INGREDIENTES INTEGRAIS NOS ALIMENTOS CONTENDO CEREAIS E PSEUDOCEREAIS

Art. 8º A porcentagem do ingrediente integral deve ser determinada com base na quantidade do ingrediente adicionado ao alimento no momento da sua fabricação em relação ao peso do produto final tal como exposto à venda.

§1º Para a determinação de que trata o caput desse artigo, poderão ser considerados como ingredientes integrais a mistura de farinha refinada, farelo e gérmen, desde que estes ingredientes sejam:

I - adicionados ao alimento em quantidades que garantam que os componentes anatômicos - endosperma amiláceo, farelo e gérmen - estejam presentes na proporção típica que ocorre na cariopse intacta; e

II - declarados na lista de ingredientes como "farinha integral reconstituída", seguida do nome comum da espécie vegetal utilizada.

§2º Para fins de atendimento ao disposto no parágrafo único do art. 3º, no §2º do art. 4º e no § 3º do art. 5º desta Resolução, a determinação de que trata o caput desse artigo deve ser realizada com base na quantidade do ingrediente adicionado ao alimento no momento da sua fabricação em relação ao peso do produto pronto para o consumo, conforme instruções de preparo indicadas pelo fabricante no rótulo.

§3º As porcentagens de que tratam o caput desse artigo devem ser expressas em números com uma cifra decimal, exceto nos casos em que a primeira cifra decimal for zero, nos quais a declaração deve ser expressa em números inteiros.

§4º Para fins de arredondamento dos percentuais, aplicam-se os seguintes requisitos:

I - quando a segunda casa decimal for menor que 5 (cinco), a primeira casa decimal deve ser mantida inalterada; e

II - quando a segunda casa decimal for maior ou igual a 5 (cinco), a primeira casa decimal deve ser arredondada para cima em 1 (uma) unidade.

CAPÍTULO V

DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 9º A documentação referente ao atendimento dos requisitos previstos nesta Resolução deve estar disponível para consulta ou disponibilizada à autoridade competente, quando solicitada.

Parágrafo único. Os moinhos devem fornecer informações aos fabricantes de alimentos sobre a proporção dos constituintes - endosperma amiláceo, farelo e gérmen - que ocorrem nos ingredientes integrais e refinados fornecidos.

Art. 10. 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. 11. Fica estabelecido o prazo até 22 de abril de 2023 para adequação dos produtos de que trata esta Resolução.

§1º No caso das massas alimentícias, o prazo de que trata o caput desse artigo será até 22 de abril de 2024.

§2º A adequação dos produtos de que trata o caput desse artigo deve ser feita de maneira integral, em ato único.

Art. 12. Os produtos fabricados até o final do prazo de adequação de que trata o art. 11 desta Resolução poderão ser comercializados até o fim do seu prazo de validade.

Art. 13. Fica revogada a Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 493, de 15 de abril de 2021, publicada no Diário Oficial da União nº 74, de 22 de abril de 2022, Seção 1, pág. 236.

Art. 14. Esta Resolução entra em vigor em 1º de setembro de 2022.

ANTONIO BARRA TORRES
Diretor-Presidente

RESOLUÇÃO - RDC Nº 713, DE 1º DE JULHO DE 2022

Dispõe sobre os requisitos sanitários dos gelados comestíveis e dos preparados para gelados comestíveis.

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 dos gelados comestíveis e dos preparados para gelados comestíveis.

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

I - gelados comestíveis: produtos congelados obtidos a partir de uma emulsão de gorduras e proteínas, ou de uma mistura de água e açúcares; e

II - preparados para gelados comestíveis: produtos que, após serem submetidos ao congelamento, resultam em gelados comestíveis, sem necessidade de adição de outros ingredientes.

CAPÍTULO II

REQUISITOS DE COMPOSIÇÃO, QUALIDADE, SEGURANÇA E ROTULAGEM

Art. 3º Os gelados comestíveis podem ser adicionados de outros ingredientes, desde que não descaracterizem o produto.

Art. 4º Os gelados comestíveis devem possuir densidade aparente mínima de 475 gramas por litro.

Art. 5º Os produtos abrangidos por esta Resolução devem corresponder às seguintes denominações de venda, de acordo com as definições do art. 2º desta Resolução:

I - no caso dos gelados comestíveis, por denominação consagrada pelo uso; ou

II - "Preparados para gelados comestíveis".

Parágrafo único. A denominação de venda dos produtos de que tratam os incisos I e II desse artigo podem ser acrescidas de expressões relativas ao ingrediente que caracteriza o produto, o processo de obtenção, a forma de apresentação ou outra característica específica.

Art. 6º 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 3, de 15 de janeiro de 2007;

II - boas práticas de fabricação estabelecidos na Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 267, de 25 de setembro de 2003;

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. 7º 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.

CAPÍTULO III

DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 8º 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. 9º Fica revogada a Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 266, de 22 de setembro de 2005, publicada no Diário Oficial da União nº 184, de 23 de setembro de 2005, Seção 1, pág. 370.

Art. 10. Esta Resolução entra em vigor em 1º de setembro de 2022.

ANTONIO BARRA TORRES
Diretor-Presidente

RESOLUÇÃO - RDC Nº 714, DE 1º DE JULHO DE 2022

Dispõe sobre os requisitos sanitários para enriquecimento e restauração de alimentos.

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 para enriquecimento e restauração de alimentos.

Parágrafo único. Esta Resolução não se aplica aos alimentos que possuem normas específicas que proíbem ou disciplinam o enriquecimento ou a restauração.

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

I - enriquecimento: adição de um ou mais nutrientes essenciais, contidos naturalmente ou não no alimento, com o objetivo de reforçar o seu valor nutritivo ou de prevenir ou corrigir deficiências nutricionais;

II - nutriente: substância química consumida normalmente como componente de um alimento, que forneça energia, que seja necessária para o crescimento, o desenvolvimento e a manutenção da saúde e da vida, ou cuja deficiência resulte em mudanças químicas ou fisiológicas características;

III - nutriente essencial: nutriente necessário para o crescimento, desenvolvimento e manutenção da saúde e da vida que não é sintetizado pelo organismo ou que é sintetizado em quantidade insuficiente; e

IV - restauração: adição de um ou mais nutrientes essenciais com a finalidade de repor a quantidade perdida durante o processamento ou o armazenamento.



CAPÍTULO II
DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 3º O enriquecimento e a restauração de alimentos são permitidos, desde que sejam observados os seguintes critérios:

I - nenhuma substância nociva ou inadequada deve ser introduzida ou formada;

II - interações negativas com outros nutrientes ou componentes do alimento não podem ocorrer;

III - os nutrientes essenciais adicionados devem estar presentes em quantidades que não impliquem em uma ingestão excessiva ou insignificante, considerando as quantidades derivadas de outros alimentos da dieta e as necessidades dos consumidores aos quais o produto que se destina;

IV - as quantidades de nutrientes essenciais adicionados não podem alcançar níveis terapêuticos no alimento; e

V - os ingredientes utilizados como fonte de nutrientes essenciais devem ser biodisponíveis e seguros.

Art. 4º O enriquecimento de alimentos para programas institucionais é permitido, desde que sejam observados os seguintes critérios adicionais:

I - exista uma baixa ingestão do nutriente comprovada por estudos epidemiológicos;

II - o alimento selecionado como veículo do nutriente seja ou venha a ser consumido significativamente pela população vulnerável ou com carência nutricional; e

III - o enriquecimento seja realizado de forma compatível com a deficiência da população afetada.

Art. 5º Para enriquecimento ou restauração dos alimentos com vitaminas e minerais, devem ser observados os seguintes critérios adicionais:

I - as vitaminas e os minerais que podem ser adicionados restringem-se àqueles listados no Anexo I desta Resolução;

II - os ingredientes adicionados como fonte de vitaminas e minerais devem estar na forma elementar, de sal ou composto de comprovada biodisponibilidade;

III - no caso de restauração, a quantidade da vitamina ou do mineral presente naturalmente no alimento deve atender aos limites mínimos estabelecidos no Anexo I desta Resolução;

IV - no caso de enriquecimento igual ou superior aos limites mínimos estabelecidos no Anexo I desta Resolução, o alimento deve ter sua denominação de venda convencional acrescida de uma das seguintes expressões:

a) "Enriquecido com Vitamina(s)";

b) "Fortificado com Vitamina(s)";

c) "Vitaminado";

d) "Enriquecido com Mineral(is)";

e) "Fortificado com Mineral(is)";

f) "Enriquecido com Vitamina(s) e Mineral(is)";

g) "Fortificado com Vitamina(s) e Mineral(is)";

h) "Enriquecido com ... (citar nome dos nutrientes)"; ou

i) "Fortificado com... (citar nome dos nutrientes)".

§1º Para aplicação dos incisos III e IV desse artigo deve ser considerado o valor do nutriente em 100 gramas ou 100 mililitros do produto pronto para o consumo, conforme instruções de preparo indicadas pelo fabricante no rótulo.

§2º Para garantir a quantidade declarada na rotulagem, é permitida a sobredosagem de vitaminas e minerais, desde que justificada tecnologicamente.

Art. 6º O enriquecimento e a restauração de alimentos com aminoácidos são permitidos, desde que sejam realizados para:

I - repor as quantidades de aminoácidos perdidos do alimento original, em função do processamento; ou

II - corrigir limitações de aminoácidos em produtos formulados à base de proteínas incompletas, em quantidade suficiente para atingir o perfil de aminoácidos de uma das proteínas de referência estabelecidas no Anexo II desta Resolução.

Parágrafo único. Os ingredientes adicionados como fontes de aminoácidos devem fornecer estes nutrientes na forma levogira, com exceção da DL metionina.

Art. 7º O alimento que tenha sido submetido a enriquecimento ou restauração também deve observar os requisitos sanitários estabelecidos nas normas que disciplinam a identidade, qualidade, segurança e rotulagem do alimento original.

Parágrafo único. Todo alimento que tenha sido submetido a enriquecimento ou restauração deve observar os requisitos de rotulagem estabelecidos na Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 727, de 1º de julho de 2022, e 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, ou outras que lhes vierem a substituir.

Art. 8º No caso de alimentos submetidos à restauração, as expressões "Restaurado com ... (citar o nome dos nutrientes)" ou "Com reposição de ... (citar os nomes dos nutrientes)", podem ser utilizadas no painel principal.

CAPÍTULO III

DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 9º 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. 10. Fica revogada a Portaria SVS/MS nº 31, de 13 de janeiro de 1998.

Art. 11. Esta Resolução entra em vigor no dia 9 de outubro de 2022.

ANTONIO BARRA TORRES
Diretor-Presidente

ANEXO I

LIMITES MÍNIMOS DE VITAMINAS E MINERAIS PARA ENRIQUECIMENTO OU RESTAURAÇÃO DE ALIMENTOS

Nutrientes	Unidades	Quantidades mínimas naturalmente presentes para restauração	Quantidades mínimas para líquidos	
			Quantidades mínimas de designação enriquecidos	Quantidades mínimas para designação de sólidos enriquecidos
Vitamina A	µg RE	60	90	180
Vitamina D	µg	0,5	0,75	1,5
Vitamina C	mg	4,5	6,75	13,5
Vitamina E	mg	1	1,5	3
Tiamina	mg	0,12	0,18	0,36
Riboflavina	mg	0,13	0,195	0,39
Niacina	mg	1,6	2,4	4,8
Vitamina B6	mg	0,13	0,195	0,39
Ácido fólico	µg	24	36	72
Vitamina B12	µg	0,24	0,36	0,72
Biotina	µg	3	4,5	9
Ácido pantotênico	mg	0,5	0,75	1,5
Vitamina K	µg	6,5	9,75	19,5
Colina	mg	55	82,5	165
Cálcio	mg	100	150	300
Ferro	mg	1,4	2,1	4,2
Magnésio	mg	26	39	78
Zinco	mg	0,7	1,05	2,1
Iodo	µg	13	19,5	39
Fósforo	mg	70	105	210
Flúor	mg	0,4	0,6	1,2
Cobre	µg	90	135	270
Selênio	µg	3,4	5,1	10,2
Molibdênio	µg	4,5	6,75	13,5
Cromo	µg	3,5	5,25	10,5
Manganês	mg	0,23	0,345	0,69

ANEXO II

PERFIL DE AMINOÁCIDOS DAS PROTEÍNAS DE REFERÊNCIA

Aminoácidos	Proteínas de referência (miligrama de aminoácido por grama de proteína)		
	Ovo	Leite de vaca	Carne bovina
Histidina	22	27	34
Isoleucina	54	47	48
Leucina	86	95	81
Lisina	70	78	89
Metionina e cistina	57	33	40
Fenilalanina e tirosina	93	102	80
Treonina	47	44	46
Triptofano	17	14	12
Valina	66	64	50
Total incluindo a histidina	512	504	479
Total excluindo a histidina	490	477	445

