

| |
|--|
| b) identificação dos nomes populares da espécie botânica regional, com respectivas referências bibliográficas; |
| c) documentação que comprove o depósito de exemplares da espécie botânica regional em herbários; |
| d) denominação e marca do aditivo aromatizante, razão social e o cadastro nacional da pessoa jurídica (CNPJ) da empresa fabricante; |
| e) descrição detalhada do processo de obtenção e de produção do aditivo aromatizante, incluindo a parte da espécie botânica utilizada, o método de processamento empregado, os solventes e demais ingredientes utilizados e a relação matéria-prima/ingrediente; |
| f) formulação final do aditivo alimentar aromatizante, com seus respectivos ingredientes e proporções. |
| g) documentação comprobatória que ateste a longa história de consumo do aditivo aromatizante proveniente de espécie botânica regional em alimentos e bebidas no Brasil, conforme o caso, sem evidências de efeitos adversos agudos, especificando os produtos nos quais o aditivo é adicionado, as quantidades utilizadas, as respectivas formas de uso, o período de tempo e os relatos de efeitos adversos, incluindo aqueles presentes na literatura científica ou recebidos por meio de Serviços de Atendimento ao Consumidor; |
| h) laudos analíticos do aditivo aromatizante, indicando os métodos de análises, as especificações e os resultados para os ensaios de caracterização físico-química e sensorial, determinação de matérias estranhas, contaminantes microbiológicos, contaminantes inorgânicos, além de resíduos de solventes para extratos que não sejam obtidos com etanol ou água; |
| i) descrição da finalidade e das condições de uso do aditivo aromatizante, especificando os alimentos ou bebidas nos quais será adicionado e as respectivas quantidades; |
| j) dados de consumo dos alimentos ou bebidas nos quais o aditivo aromatizante será adicionado; |
| k) estudos de farmacognosia e fitoquímica contendo os principais componentes presentes no aditivo alimentar aromatizante proveniente de espécie botânica regional, com ênfase nos princípios ativos tóxicos, contendo a identificação e a descrição das metodologias de análise laboratorial utilizadas; |
| l) laudo analítico que comprove que o uso do aditivo aromatizante proveniente de espécie botânica regional, conforme o caso, atende no produto final aos limites estabelecidos para as substâncias listadas no Anexo VIII desta Resolução; |
| m) estudo de avaliação de risco por meio da abordagem do Limiar de Preocupação Toxicológica (Threshold of Toxicological Concern - TTC) ou abordagem similar validada pelo Comitê Conjunto FAO/OMS de Peritos em Aditivos Alimentares (Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives - JECFA) ou pela Autoridade Europeia de Segurança dos Alimentos (European Food Safety Authority - EFSA); |
| n) caso o estudo citado na alínea "m" não seja realizado ou indique a necessidade de estudos adicionais, a empresa deverá encaminhar estudos toxicológicos de genotoxicidade, toxicidade aguda e toxicidade subcrônica realizados de acordo com as Boas Práticas Laboratoriais e com os parâmetros estabelecidos pela Organização para a Cooperação e Desenvolvimento Econômico (OECD-Guidelines for the Testing of Chemicals); e |
| o) caso os resultados dos estudos de curto prazo apontados na alínea "n" indiquem a necessidade de estudos a longo prazo para avaliação de efeitos crônicos, a empresa deverá apresentar estudos toxicológicos crônicos, de carcinogenicidade, toxicidade sobre a reprodução ou toxicidade sobre o desenvolvimento, realizados de acordo com as Boas Práticas Laboratoriais e com os parâmetros estabelecidos pela Organização para a Cooperação e Desenvolvimento Econômico (OECD- Guidelines for the Testing of Chemicals). |

RESOLUÇÃO - RDC Nº 726, DE 1º DE JULHO DE 2022

Dispõe sobre os requisitos sanitários dos cogumelos comestíveis, dos produtos de frutas e dos produtos de vegetais.

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 cogumelos comestíveis, dos produtos de frutas e dos produtos de vegetais.

Parágrafo único. Esta Resolução não se aplica aos seguintes produtos:

- I - amidos;
- II - biscoitos;
- III - cereais integrais;
- IV - cereais processados;
- V - farelos;
- VI - farinhas;
- VII - massas alimentícias;
- VIII - molhos;
- IX - pães; e
- X - suplementos alimentares.

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

I - acidificação: processo de adição de ácidos a alimentos com pH natural alto para a sua conservação e inibição de microrganismos, quando preparados em conservas;

II - alimento com soja: produto cuja principal fonte de proteínas é proveniente da soja, excluídos os produtos proteicos de origem vegetal obtidos da soja;

III - cogumelo comestível: produto obtido de espécies de fungos comestíveis tradicionalmente utilizadas como alimento, podendo ser dessecado, inteiro, fragmentado, moído ou em conserva, submetido a processo de secagem, defumação, cocção, salga, fermentação ou outro processo tecnológico considerados seguros para a produção de alimentos;

IV - concentrado de tomate: produto de fruta obtido da polpa de frutos do tomateiro (*Lycopersicon esculentum* L.);

V - glúten de trigo: produto obtido do grão do trigo ou farinha de trigo pela exclusão dos constituintes não proteicos;

VI - palmito em conserva: produto preparado a partir da parte comestível de palmeiras sadias de espécies próprias para consumo humano, das quais tenham sido removidas as partes fibrosas através de descascamento e corte, imerso em líquido de cobertura apropriado ao produto, processado por meio de acidificação e pasteurização pelo calor, e embalado hermeticamente, garantindo a esterilidade do produto sob condições normais de armazenamento, distribuição e comercialização;

VII - parte comestível da palmeira: gema apical da palmeira e as regiões acima e abaixo desta, correspondendo respectivamente às folhas macias em crescimento, caracterizadas por estrutura heterogênea, e aos tecidos macios do estipe, caracterizados por estrutura homogênea;

VIII - produtos de frutas: produtos elaborados a partir de frutas, inteiras ou em partes, ou sementes, obtidos por secagem, desidratação, laminação, cocção, fermentação, concentração, congelamento ou outros processos tecnológicos considerados seguros para a produção de alimentos, podendo apresentar líquido de cobertura e ser recobertos;

IX - produtos de vegetais: produtos obtidos a partir de partes comestíveis de espécies vegetais tradicionalmente consumidas como alimento, exceto frutas, submetidos a processos de secagem, desidratação, cocção, salga, fermentação, laminação, floculação, extrusão, congelamento ou outros processos tecnológicos considerados seguros para a produção de alimentos, podendo ser apresentados com líquido de cobertura; e

X - produto proteico de origem vegetal: alimento obtidos a partir de partes proteicas de espécies vegetais, podendo ser apresentados em grânulo, pó, líquido, ou outras formas com exceção daquelas não convencionais para alimentos.

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

Art. 3º Os produtos abrangidos por esta Resolução devem cumprir com os seguintes requisitos:

I - o concentrado de tomate deve possuir, no mínimo, de 6% (seis por cento) de sólidos solúveis naturais de tomate;

II - os produtos proteicos de origem vegetal devem atender ao teor proteico mínimo estabelecido no Anexo I desta Resolução;

III - o palmito em conserva e os produtos de vegetais não esterilizados com líquido de cobertura acidificado devem atender ao limite máximo de pH de 4,5;

IV - os alimentos com soja em pó devem possuir, no máximo, 6% (seis por cento) de umidade;

V - os produtos de vegetais secos ou desidratados que não sejam embalados a vácuo ou em atmosfera modificada devem possuir, no máximo, 12% de umidade;

VI - os produtos de frutas secos ou desidratados que não sejam tenros devem possuir, no máximo, 25% (vinte e cinco por cento) de umidade; e

VII - os alimentos com soja devem ser adicionados de, pelo menos, um dos seguintes ingredientes:

- a) extrato de soja integral ou desengordurado;
- b) proteína concentrada de soja;
- c) proteína isolada de soja;
- d) proteína texturizada de soja;
- e) outras fontes proteicas de soja, excluindo o farelo tostado de soja; ou

f) farinhas de soja e grãos de soja in natura, desde que o processo tecnológico de fabricação garanta a inativação das enzimas.

§1º A composição proteica mínima de que trata inciso II desse artigo deve ser determinada em base seca pelo método Kjeldahl, aplicando o fator de 6,25.

§2º O perfil de aminoácidos da proteína de soja utilizada nos produtos de que trata o inciso VII desse artigo deve atender aos limites mínimos estabelecidos no Anexo II desta Resolução.

Art. 4º O palmito em conserva deve apresentar:

I - cor característica, variando do branco a branco ligeiramente rosa, creme, cinza, ou amarelado;

II - sabor característico, podendo ser normal ou amargo;

III - textura característica, devendo ceder a menor pressão de corte sem se desfazer e estando livre da presença de fibras grossas, que não permitam o corte e dificultem a deglutição;

IV - uniformidade característica;

V - aspecto de tolete característico, com a ausência de defeitos, como marcas de faca, arranhões, pedaços quebrados ou pequenos, embriões de cacho, bandas e coração da palmeira na base do tolete, respeitadas as tolerâncias fixadas para o produto, conforme o documento Standard for Certain Canned Vegetables (CODEX STAN 297-2009);

VI - acondicionamento em embalagens plásticas, metálicas ou vidros com lacre, hermeticamente fechadas, de modo a garantir a proteção do produto contra contaminações físicas, químicas e microbiológicas, não devendo o material empregado interferir desfavoravelmente nas características de sua qualidade e na segurança do consumidor;

VII - vácuo mínimo de 180 mm Hg, nas embalagens metálicas e de vidro;

VIII - enchimento mínimo de 90% da capacidade de água do recipiente com palmito e líquido de cobertura; e

IX - um dos seguintes formatos de apresentação:

a) tolete da gema apical da palmeira e da região acima transversalmente cortada em pedaços de comprimento não superior a 95 mm, permitindo-se até 10% do peso drenado em pedaços cortados longitudinalmente;

b) rodela da gema apical da palmeira e da região acima transversalmente cortada em rodela de espessura não superior a 35 mm;

c) estipe da palmeira da região abaixo da gema apical da palmeira cortada em pedaços que podem ser ou não simétricos e uniformes em tamanho e forma;

d) picado de pedaços da parte comestível da palmeira, situada acima e ou abaixo da gema apical, cortados nas mais diversas formas e tamanhos;

e) bandas de pedaços da parte comestível da palmeira, acima da gema apical, cortados transversalmente em pedaços, de comprimento não superior a 95 mm; ou

f) outra forma de apresentação, desde que assegurado o cumprimento dos demais requisitos desta Resolução.

Parágrafo único. Para fins de atendimento ao disposto no inciso VIII desse artigo, considera-se como a capacidade de água do recipiente, o volume de água destilada a 20°C que o recipiente contém quando completamente cheio e fechado.

Art. 5º Os alimentos com soja, os produtos de frutas, os produtos de vegetais e os produtos proteicos de origem vegetal podem ser adicionados de outros ingredientes, desde que não descaracterizem o produto.

§1º No caso do concentrado de tomate, é permitida a adição de sal e açúcar.

§2º No caso do palmito em conserva, é permitida a adição dos seguintes ingredientes:

I - sal;

II - sacarose;

III - xarope de açúcar invertido;

IV - dextrose;

V - xarope de glicose;

VI - xarope de glicose seco;

VII - vinagre;

VIII - pedaços ou sucos de vegetais ou ervas aromáticas, como cebolas, pimentas, pimentão verde, pimentão vermelho, até um máximo de 10% (dez por cento) do peso drenado de todos os ingredientes vegetais; e

IX - manteiga, margarina ou outras gorduras ou óleos comestíveis de origem animal ou vegetal, em quantidade total não inferior a 3% (três por cento) do produto.

§3º Quando o palmito em conserva for adicionado dos ingredientes de que trata o inciso VIII desse artigo, o líquido de cobertura não pode exceder 10% (dez por cento) do produto.

Art. 6º Os produtos abrangidos por esta Resolução devem corresponder às seguintes denominações de venda, de acordo com as definições do art. 2º desta Resolução:

I - "Alimento com soja", ou "Alimento com ...", seguido no nome do principal ingrediente de soja utilizado;

II - "Cogumelo", seguido do nome comum ou científico da espécie utilizada;

III - "Extrato", "Farinha" ou "Proteína", no caso de produtos proteicos de origem vegetal, conforme teor proteico mínimo do inciso II do art. 3º desta Resolução, seguido do nome comum das espécies vegetais de origem;

IV - "Guaraná", no caso de produto de fruta obtido, exclusivamente, de sementes de *Paulinia cupana* L. Var. *sorbilis* Mart., seguida da forma de apresentação do produto;

V - "Glúten", seguido do nome comum das espécies vegetais de origem;

VI - "Palmito", acrescido do nome popular da espécie utilizada na elaboração do produto; e

VII - uma denominação consagrada pelo uso, no caso de outros produtos de frutas ou de produtos de vegetais.

§1º A denominação de venda dos produtos de que trata o caput desse artigo:

I - pode ser acrescida ou substituída por denominação consagrada pelo uso;

II - pode ser acrescida de expressões relativas ao ingredientes que conferem características específicas ao produto e à forma de apresentação; e

III - não pode conter a expressão "leite de soja".

§2º A denominação de venda de que trata o inciso II desse artigo pode ser "Champignon", para os cogumelos do gênero *Agaricus*.



§3º As denominações de venda de que tratam os incisos II, IV e VII desse artigo podem ser acrescidas de expressões relativas ao ingrediente que caracteriza o produto, processo de obtenção, forma de apresentação, finalidade de uso ou outra característica específica do produto.

§4º As denominações de venda de que tratam os incisos III e V desse artigo:

I - devem ser acrescidas dos nomes de outros ingredientes que venham a ser adicionados ao produto; e

II - podem ser acrescidas de expressões consagradas pelo uso ou de expressões relativas ao processo de obtenção, forma de apresentação, finalidade de uso ou outra característica específica do produto.

§5º A denominação de venda de que trata o inciso VI desse artigo:

I - deve ser seguida ou precedida da palavra "conserva", ou seguida do nome do respectivo líquido de cobertura; e

II - deve ser acrescida da palavra "temperado", quando o palmito em conserva for adicionado de cebola, pimenta ou especiarias.

Art. 7º A rotulagem do palmito em conserva deve conter a declaração:

I - do CNPJ do fabricante e do distribuidor ou importador;

II - do número de registro no IBAMA; e

III - das informações necessárias para conservação do produto pelo consumidor.

Art. 8º A rotulagem do guaraná deve conter a declaração:

I - da frase de advertência "Crianças, gestantes, nutrízes, idosos e portadores de enfermidades devem consultar o médico ou nutricionista antes de consumir o produto", em destaque e em negrito; e

II - da quantidade de cafeína presente na porção indicada pelo fabricante.

Art. 9º A avaliação da identidade e qualidade dos alimentos com soja deve ser realizada de acordo com os planos de amostragem e métodos de ensaio adotados ou recomendados por uma das seguintes referências:

I - American Public Health Association (APHA);

II - AOAC International;

III - Bacteriological Analytical Manual (BAM);

IV - Código Alimentar (Codex Alimentarius);

V - Código de Produtos Químicos Alimentares (Food Chemical Codex - FCC);

VI - Instituto Adolfo Lutz;

VII - Métodos Analíticos Oficiais para Controle de Produtos de Origem Animal e seus Ingredientes do Laboratório Nacional de Referência Animal (LANARA); ou

VIII - Organização Internacional de Normalização (ISO).

Art. 10. 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:

a) na Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 25, de 15 de fevereiro de 2005, e na Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 70, de 22 de outubro de 2007, no caso de bebidas não alcoólicas à base de soja;

b) na Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 8, de 6 de março de 2013, para os demais produtos.

II - boas práticas de fabricação estabelecidos:

a) na Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 18, de 19 de novembro de 1999, no caso do palmito em conserva; e

b) 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, para os demais produtos.

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 voluntário estabelecida 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 estabelecidas 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 estabelecidas 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. 11. A utilização de ingrediente, incluindo proteína vegetal, vegetal, cogumelo e suas partes, não usado tradicionalmente como alimento ou obtido por processo não empregado 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. 12. 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. 13. Revogam-se as seguintes disposições:

I - Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 17, de 19 de novembro de 1999;

II - Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 91, de 18 de outubro de 2000;

III - Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 268, de 22 de setembro de 2005;

IV - Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 272, de 22 de setembro de 2005; e

V - Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 85, de 27 de junho de 2016, publicada no Diário Oficial da União nº 122, de 28 de junho de 2016, Seção 1, pág.23.

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

ANTONIO BARRA TORRES
Diretor-Presidente

ANEXO I

REQUISITOS DE COMPOSIÇÃO PROTEICA MÍNIMA DOS PRODUTOS PROTEICOS DE ORIGEM VEGETAL

| Tipo de produto | Teor proteico mínimo (%) |
|--------------------------------|--------------------------|
| Proteína texturizada de soja | 50,0 |
| Proteína concentrada de soja | 68,0 |
| Proteína isolada de soja | 88,0 |
| Extrato de soja em pó | 40,0 |
| Extrato de soja líquido | 3,0 |
| Farinha de soja desengordurada | 45,0 |
| Proteína hidrolisada vegetal | 25,0 |
| Glúten de trigo | 60,0 |
| Outros produtos proteicos | 40,0 |

ANEXO II

PERFIL MÍNIMO DE AMINOÁCIDOS DAS PROTEÍNAS DE SOJA ADICIONADAS AOS ALIMENTOS COM SOJA

| Aminoácidos | Perfil mínimo de aminoácidos (miligrama de aminoácido por grama de proteína) |
|-------------|--|
| Histidina | 19 |
| Isoleucina | 33 |
| Leucina | 67 |

| | |
|-------------------------|-----|
| Lisina | 55 |
| Metionina + cistina | 23 |
| Fenilalanina + tirosina | 71 |
| Treonina | 31 |
| Triptofano | 10 |
| Valina | 45 |
| Total | 353 |

RESOLUÇÃO - RDC Nº 727, DE 1º DE JULHO DE 2022

Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados.

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 a rotulagem dos alimentos embalados. Parágrafo único. Esta Resolução incorpora ao ordenamento jurídico nacional a Resolução GMC/MERCOSUL nº 26, de 10 de dezembro de 2003.

Art. 2º Esta Resolução se aplica aos alimentos embalados na ausência dos consumidores, incluindo as bebidas, os ingredientes, os aditivos alimentares e os coadjuvantes de tecnologia, inclusive aqueles destinados exclusivamente ao processamento industrial ou aos serviços de alimentação.

Art. 3º Para fins desta Resolução, aplicam-se as seguintes definições:

I - aditivo alimentar: todo ingrediente adicionado intencionalmente aos alimentos, sem propósito de nutrir, com o objetivo de modificar as características físicas, químicas, biológicas ou sensoriais, durante a fabricação, processamento, preparação, tratamento, embalagem, acondicionamento, armazenagem, transporte ou manipulação de um alimento, não incluindo contaminantes ou substâncias nutritivas que sejam incorporadas ao alimento para manter ou melhorar suas propriedades nutricionais;

II - alérgeno alimentar: qualquer proteína, incluindo proteínas modificadas e frações proteicas, derivada dos principais alimentos que causam alergias alimentares;

III - alergias alimentares: reações adversas reprodutíveis mediadas por mecanismos imunológicos específicos que ocorrem em indivíduos sensíveis após o consumo de determinado alimento;

IV - alimento: toda substância que se ingere no estado natural, semielaborada ou elaborada, destinada ao consumo humano, incluídas as bebidas e qualquer outra substância utilizada em sua elaboração, preparo ou tratamento, excluídos os cosméticos, o tabaco e as substâncias utilizadas unicamente como medicamentos;

V - alimento embalado: todo o alimento que está contido em uma embalagem pronta para ser oferecida ao consumidor;

VI - consumidor: pessoa física ou jurídica que adquire ou utiliza alimentos;

VII - contaminação cruzada: presença de qualquer alérgeno alimentar não adicionado intencionalmente ao alimento como consequência do cultivo, produção, manipulação, processamento, preparação, tratamento, armazenamento, embalagem, transporte ou conservação de alimentos, ou como resultado da contaminação ambiental;

VIII - denominação de venda ou designação de venda: nome específico e não genérico que indica a verdadeira natureza e as características do alimento;

IX - embalagem: recipiente, pacote ou embalagem destinada a garantir a conservação e facilitar o transporte e manuseio dos alimentos;

X - entreposto de ovos: estabelecimento destinado ao recebimento, classificação, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos, dispondo ou não de instalações para sua industrialização;

XI - fracionamento: operação pela qual o alimento é dividido e acondicionado para atender a sua distribuição, comercialização e disponibilização ao consumidor;

XII - ingrediente: toda substância, incluídos os aditivos alimentares, empregada na fabricação ou preparo de alimentos e que está presente no produto final em sua forma original ou modificada;

XIII - ingrediente composto: ingrediente constituído por dois ou mais ingredientes;

XIV - lote: conjunto de produtos de um mesmo tipo, processados pelo mesmo fabricante ou fracionador, em um espaço de tempo determinado, sob condições essencialmente iguais;

XV - ovo: ovo em casca produzido por aves domésticas de qualquer espécie, destinado ao consumo humano;

XVI - painel principal: parte da rotulagem onde se apresenta, de forma mais relevante, a denominação de venda e marca ou o logotipo, caso existam;

XVII - país de origem: aquele onde o alimento foi produzido ou, tendo sido elaborado em mais de um país, onde recebeu o último processo substancial de transformação;

XVIII - Programa de Controle de Alergênicos: programa para a identificação e o controle dos principais alimentos que causam alergias alimentares e para a prevenção da contaminação cruzada com alérgenos alimentares em qualquer estágio do seu processo de fabricação, desde a produção primária até a embalagem e comércio;

XIX - rotulagem: toda inscrição, legenda, imagem ou matéria descritiva ou gráfica, escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo, litografada ou colada sobre a embalagem do alimento; e

XX - serviços de alimentação: estabelecimentos institucionais ou comerciais onde o alimento é manipulado, preparado, armazenado, distribuído ou exposto à venda, podendo ou não ser consumido no local, como restaurantes, lanchonetes, bares, padarias, unidades de alimentação e nutrição de serviços de saúde, de escolas, de creches, entre outros.

CAPÍTULO II

PRINCÍPIOS GERAIS PARA ROTULAGEM DOS ALIMENTOS EMBALADOS

Art. 4º A rotulagem dos alimentos embalados não pode:

I - conter vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam tornar a informação falsa, incorreta, insuficiente, ou que possa induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano em relação à verdadeira natureza, composição, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, rendimento ou forma de uso do alimento;

II - atribuir efeitos ou propriedades que não possuam ou que não possam ser demonstradas;

III - destacar a presença ou a ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios de alimentos de igual natureza, exceto nos casos previstos em normas específicas;

IV - veicular qualquer tipo de alegação relacionada à ausência de alimentos alergênicos ou alérgenos alimentares, exceto nos casos previstos em normas específicas;

V - ressaltar, em certos tipos de alimentos processados, a presença de componentes que sejam adicionados como ingredientes em todos os alimentos com tecnologia de fabricação semelhante;

VI - ressaltar qualidades que possam induzir a engano com relação a reais ou supostas propriedades terapêuticas que alguns componentes ou ingredientes tenham ou possam ter quando consumidos em quantidades diferentes daquelas que se encontram no alimento ou quando consumidos sob forma farmacêutica;

VII - indicar que o alimento possui propriedades medicinais ou terapêuticas;

VIII - aconselhar seu consumo como estimulante, para melhorar a saúde, para prevenir doenças ou com ação curativa.

