

**REQUISITOS DE COMPOSIÇÃO E ROTULAGEM DOS ALIMENTOS CONTENDO CEREAIS E PSEUDOCEREAIS PARA CLASSIFICAÇÃO E IDENTIFICAÇÃO COMO INTEGRAL E PARA DESTAQUE DA PRESENÇA DE INGREDIENTES INTEGRAIS****AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA****RESOLUÇÃO-RDC Nº 712, DE 1º DE JULHO DE 2022**

(Publicado no DOU nº 126, de 06/07/2022)

Dispõe sobre os requisitos de composição e rotulagem dos alimentos contendo cereais e pseudocereais para classificação e identificação como integral e para destaque da presença de ingredientes integrais.

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 de composição e rotulagem dos alimentos contendo cereais e pseudocereais para classificação e identificação como integral e para destaque da presença de ingredientes integrais.

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 alface, amaranto, arroz, arroz selvagem, aveia, centeio, cevada, fonio, lágrimas-de-Jó, 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 alface, amaranto, arroz, arroz selvagem, aveia, centeio, cevada, fonio, lágrimas-de-Jó, 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



## INFORMATIVO

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.



## INFORMATIVO

§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