Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA - RDC Nº 727, DE 1° DE JULHO DE 2022

(Publicada no DOU nº 126, de 6 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;

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.

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;

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.

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

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.

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; e

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

Art. 5º As denominações geográficas de um país, de uma região ou de uma população, reconhecidas como lugares onde são fabricados alimentos com determinadas características, não podem ser usadas na rotulagem ou na propaganda de alimentos fabricados em outros lugares quando possam induzir o consumidor a erro, equívoco ou engano.

Art. 6º A rotulagem dos alimentos embalados deve ser feita exclusivamente nos estabelecimentos processadores, habilitados pela autoridade competente do país de origem para elaboração ou fracionamento.

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.

CAPÍTULO III
INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS NA ROTULAGEM DOS ALIMENTOS EMBALADOS

Seção I
Requisitos gerais

Art. 7º A rotulagem de alimentos embalados deve apresentar, obrigatoriamente, a declaração das seguintes informações:

I - denominação de venda;

II - lista de ingredientes;

III - advertências sobre os principais alimentos que causam alergias alimentares;

IV - advertência sobre lactose;

V - nova fórmula, nos termos da Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 421, de 1º de setembro de 2020, ou outra que lhe vier a substituir;

VI - advertências relacionadas ao uso de aditivos alimentares;

VII - rotulagem nutricional;

VIII - conteúdo líquido;

IX - identificação da origem;

X - identificação do lote;

XI - prazo de validade;

XII - instruções de conservação, preparo e uso do alimento, quando necessário; e

XIII - outras informações exigidas por normas específicas.

§ 1º A declaração de que trata o inciso II desse artigo não é obrigatória para os alimentos com um único ingrediente.

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.

§ 2º As declarações de que tratam os incisos III, IV e V desse artigo não se aplicam aos:

I - alimentos embalados que sejam preparados ou fracionados e comercializados no próprio estabelecimento;

II - alimentos embalados nos pontos de venda a pedido do consumidor;

III - alimentos para dietas com restrição de lactose, no caso da declaração de que trata o inciso IV desse artigo; e

IV - alimentos destinados exclusivamente para fins industriais ou para serviços de alimentação, no caso da declaração de que trata o inciso V desse artigo.

§ 3º A declaração de que trata o inciso XI desse artigo não é obrigatória para os produtos listados no Anexo I desta Resolução.

§ 4º No caso de embalagens pequenas cuja superfície do painel principal seja inferior a 10 (dez) cm^2:

I - as declarações de que tratam os incisos II, IX, X, XI e XII desse artigo não são obrigatórias, exceto quando se tratar de especiarias e ervas aromáticas; e

II - a embalagem que contiver as embalagens pequenas deve apresentar a totalidade das informações exigidas no **caput** desse artigo.

Art. 8º As informações de que trata o art. 7º desta Resolução devem ser declaradas:

I - em português, sem prejuízo da existência de textos em outros idiomas;

II - com caracteres de tamanho, realce e visibilidade adequados; e

III - com tamanho mínimo de letras e números de 1 (um) milímetro (mm), quando não especificado em contrário.

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.

Parágrafo único. Quando as informações de que trata o **caput** desse artigo não estiverem em português, deve ser colocada uma etiqueta complementar, na origem ou no destino antes da comercialização, contendo a informação obrigatória em linha com o disposto no **caput** desse artigo.

Seção II
Denominação de venda

Art. 9º A declaração da denominação de venda deve:

I - observar, pelo menos, uma das denominações estabelecidas nas normas que definem os padrões de identidade e qualidade do alimento;

II - constar no painel principal em contraste de cores que assegure sua correta visibilidade;

III - conter a expressão "tipo", com letras de igual tamanho, realce e visibilidade àquelas empregadas na denominação, quando o alimento for fabricado segundo tecnologias características de diferentes lugares geográficos, para obter alimentos com propriedades sensoriais semelhantes com aquelas que são típicas de certas zonas reconhecidas.

Parágrafo único. A expressão de que trata o inciso III desse artigo não pode ser utilizada na denominação de venda das bebidas alcoólicas que possuem tais características.

Art. 10. A declaração de que trata o art. 9º desta Resolução pode:

I - ser acompanhada de denominações consagradas, de fantasia, de fábrica ou marcas registradas; e

II - conter palavras ou frases adicionais, junto ou próximas da denominação do alimento, para evitar que o consumidor seja induzido a erro ou engano com respeito à natureza e condições físicas próprias do alimento, incluindo o tipo de cobertura, a forma de apresentação, a condição ou o tipo de tratamento a que tenha sido submetido.

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.

Seção III
Lista de ingredientes

Art. 11. A declaração da lista de ingredientes deve ser realizada por meio da expressão "ingredientes:" ou "ingr.:" seguida da relação dos ingredientes utilizados na formulação do produto, em ordem decrescente de proporção.

§ 1º Os ingredientes compostos definidos em normas específicas ou do **Codex Alimentarius** podem ser declarados como tais, desde que venham seguidos da relação, entre parênteses, de seus ingredientes, em ordem decrescente de proporção.

§ 2º Os ingredientes compostos de que trata o §1º desse artigo e que representem menos do que 25% (vinte e cinco por cento) do alimento não precisam ser declarados com a relação, entre parênteses, dos seus ingredientes, exceto pelos aditivos alimentares que desempenham uma função tecnológica no produto acabado.

§ 3º A água que faz parte de ingredientes compostos declarados como salmouras, xaropes, caldas, molhos ou similares, não precisa ser declarada na lista de ingredientes.

§ 4º A água e outros ingredientes voláteis evaporados durante a fabricação do alimento não precisam ser declarados na lista de ingredientes.

§ 5º Os ingredientes podem ser declarados por meio dos nomes genéricos estabelecidos no Anexo II desta Resolução, desde que correspondam à respectiva classe de ingredientes.

§ 6º No caso de alimentos desidratados, concentrados, condensados ou evaporados que necessitam de reconstituição para seu consumo através da adição de água, a lista de ingredientes pode ser declarada com a expressão "Ingredientes do produto preparado segundo as indicações do rótulo:" seguida da relação dos ingredientes do alimento reconstituído, em ordem decrescente de proporção.

§ 7º No caso de misturas de frutas, de hortaliças, de especiarias ou de plantas aromáticas sem predominância de peso significativa de nenhuma delas, a declaração da relação destes ingredientes não precisa seguir uma ordem decrescente de proporção, desde que acompanhada da expressão: "em proporção variável".

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.

Art. 12. Os aditivos alimentares devem ser declarados na lista de ingredientes após os demais ingredientes, por meio da função tecnológica principal do aditivo no alimento seguida de, pelo menos, uma das seguintes informações:

I - nome completo do aditivo alimentar; ou

II - número do aditivo alimentar no Sistema Internacional de Numeração do **Codex Alimentarius** (INS).

§ 1º No caso de aditivos alimentares com a mesma função tecnológica, a declaração de que trata o **caput** desse artigo pode ser agrupada por função, seguida da relação dos respectivos aditivos alimentares.

§ 2º No caso do aditivo alimentar corante tartrazina (INS 102), a declaração de que trata o inciso I desse artigo é obrigatória.

§ 3º No caso de aditivos alimentares aromatizantes, a declaração deve ser realizada por meio da função tecnológica, podendo ser acrescida da respectiva classificação, conforme estabelecido na Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 725, de 1º de julho de 2022, ou outra que lhe vier a substituir. (Incluir numeração da RDC que será atribuída à minuta SEI 1826452).

§ 4º No caso de aditivos alimentares presentes no alimento em função do princípio da transferência de que trata o item 2.6 da Portaria SVS/MS nº 540, de 27 de outubro de 1997, ou outra que lhe vier a substituir, sua declaração na lista de ingredientes não é obrigatória quando:

I - estiverem presentes em um nível significativamente menor do que o requerido para exercer uma função tecnológica no alimento; e

II - a declaração do aditivo não for obrigatória em função de questões de risco à saúde.

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.

Seção IV
Advertências sobre os principais alimentos que causam alergias alimentares.

Art. 13. Os alimentos que contenham ou sejam derivados dos principais alimentos que causam alergias alimentares, listados no Anexo III desta Resolução, devem conter as seguintes advertências, conforme o caso:

I - "ALÉRGICOS: CONTÉM (NOMES COMUNS DOS ALIMENTOS QUE CAUSAM ALERGIAS ALIMENTARES)";

II - "ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE (NOMES COMUNS DOS ALIMENTOS QUE CAUSAM ALERGIAS ALIMENTARES)"; ou

III - "ALÉRGICOS: CONTÉM (NOMES COMUNS DOS ALIMENTOS QUE CAUSAM ALERGIAS ALIMENTARES) E DERIVADOS".

Parágrafo único. No caso dos crustáceos, a declaração das advertências de que trata o **caput** desse artigo deve incluir o nome comum das espécies, da seguinte forma, conforme o caso:

I - "ALÉRGICOS: CONTÉM CRUSTÁCEOS (NOMES COMUNS DAS ESPÉCIES)";

II - "ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE CRUSTÁCEOS (NOMES COMUNS DAS ESPÉCIES)"; ou

III - "ALÉRGICOS: CONTÉM CRUSTÁCEOS E DERIVADOS (NOMES COMUNS DAS ESPÉCIES)".

Art. 14. Nos casos em que não for possível garantir a ausência de contaminação cruzada por alérgenos alimentares dos principais alimentos que causam alergias alimentares listados no Anexo III desta Resolução, deve ser declarada a advertência "ALÉRGICOS: PODE CONTER (NOMES COMUNS DOS ALIMENTOS QUE CAUSAM ALERGIAS ALIMENTARES)".

§ 1º A utilização da declaração estabelecida no **caput** desse artigo deve ser baseada em um Programa de Controle de Alergênicos.

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.

§ 2º No caso dos crustáceos, a declaração da advertência que trata o **caput** desse artigo deve incluir o nome comum das espécies, da seguinte forma: "ALÉRGICOS: PODE CONTER CRUSTÁCEOS (NOMES COMUNS DAS ESPÉCIES)".

Art. 15. As advertências de que tratam os arts. 13 e 14 desta Resolução devem estar agrupadas imediatamente após ou abaixo da lista de ingredientes e com caracteres legíveis que atendam aos seguintes requisitos de declaração:

I - caixa alta;

II - negrito;

III - cor contrastante com o fundo do rótulo; e

IV - altura mínima de 2 (dois) mm e nunca inferior à altura de letra utilizada na lista de ingredientes.

§ 1º As declarações a que se refere o **caput** desse artigo não podem estar dispostas em locais encobertos, removíveis pela abertura do lacre ou de difícil visualização, como áreas de selagem e de torção.

§ 2º No caso das embalagens com área de painel principal igual ou inferior a 100 (cem) cm^2, a altura mínima dos caracteres é de 1 (um) mm.

§ 3º Quando mais de uma das advertências de que trata o **caput** desse artigo for aplicável ao alimento, a informação deve ser agrupada em uma única frase, iniciada pela expressão "ALÉRGICOS:" seguida das respectivas indicações de conteúdo.

Art. 16. No caso dos produtos destinados exclusivamente ao processamento industrial ou aos serviços de alimentação, as declarações de que tratam os arts. 13 e 14 desta Resolução podem ser realizadas, alternativamente, nos documentos que acompanham o produto.

Art. 17. Alterações na lista dos principais alimentos que causam alergias alimentares definida no Anexo III desta Resolução devem ser solicitadas mediante petição específica, de acordo com os procedimentos estabelecidos na Resolução - RES nº 17, de 30 de abril de 1999, ou outra que lhe vier a substituir.

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.

Parágrafo único. As alterações de que trata o **caput** desse artigo incluem os pedidos para exclusão da declaração das advertências de que tratam os arts. 13 e 14 desta Resolução para os ingredientes, os aditivos alimentares e os coadjuvantes de tecnologia derivados dos principais alimentos que causam alergias alimentares listados no Anexo III desta Resolução.

Seção V
Advertência sobre lactose

Art. 18. Os alimentos que contenham lactose em quantidade maior do que 100 (cem) miligramas por 100 (cem) gramas ou mililitros do alimento tal como exposto à venda devem conter a advertência "CONTÉM LACTOSE".

§ 1º No caso das fórmulas infantis destinadas a necessidades dietoterápicas específicas, a declaração da advertência de que trata o **caput** desse artigo é obrigatória quando a quantidade de lactose for maior do que 10 (dez) miligramas por 100 (cem) quilocalorias, considerando o produto pronto para o consumo, de acordo com as instruções de preparo fornecidas pelo fabricante.

§ 2º No caso das fórmulas para nutrição enteral, a declaração da advertência de que trata o **caput** desse artigo é obrigatória quando a quantidade de lactose for maior ou igual a 25 (vinte e cinco) miligramas por 100 (cem) quilocalorias, considerando o produto pronto para o consumo, de acordo com as instruções de preparo fornecidas pelo fabricante.

Art. 19. A advertência de que trata o art. 18 desta Resolução deve estar localizada imediatamente após ou abaixo da lista de ingredientes com caracteres legíveis que atendam aos seguintes requisitos:

I - caixa alta;

II - negrito;

III - cor contrastante com o fundo do rótulo; e

IV - altura mínima de 2 (dois) mm e nunca inferior à altura de letra utilizada na lista de ingredientes.

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.

§ 1º As declarações a que se refere o **caput** desse artigo não podem estar dispostas em locais encobertos, removíveis pela abertura do lacre ou de difícil visualização, como áreas de selagem e de torção.

§ 2º No caso das embalagens com área de painel principal igual ou inferior a 100 (cem) cm^2, a altura mínima dos caracteres é de 1 (um) mm.

§ 3º No caso dos produtos destinados exclusivamente ao processamento industrial ou aos serviços de alimentação, a declaração de que trata o **caput** desse artigo pode ser realizada, alternativamente, nos documentos que acompanham o produto.

Seção VI
Nova fórmula

Art. 20. Os alimentos que sofrerem alterações na sua composição devem conter uma das seguintes declarações:

I - "NOVA FÓRMULA";

II - "NOVA COMPOSIÇÃO"; ou

III - "NOVA RECEITA".

Parágrafo único. Não são permitidas variações textuais das declarações exigidas pelo **caput** desse artigo.

Art. 21. As alterações de composição tratadas no art. 20 desta Resolução contemplam aquelas que resultem na modificação de, pelo menos, um dos seguintes dizeres de rotulagem:

I - lista de ingredientes, incluindo a adição ou exclusão de ingredientes, a alteração na ordem de declaração dos ingredientes e a alteração da quantidade declarada de ingredientes, conforme Seção III do Capítulo III desta Resolução;

II - tabela nutricional, incluindo a adição ou exclusão de nutrientes da tabela e a alteração dos valores nutricionais declarados, conforme Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003, ou outra que lhe vier a substituir;

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.

III - advertência sobre os principais alimentos que causam alergias alimentares, conforme Seção IV do Capítulo III desta Resolução.

IV - presença de lactose, conforme Seção V do Capítulo III desta Resolução; e

V - presença ou ausência de glúten, conforme Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003, ou outra que lhe vier a substituir.

Art. 22. A declaração de que trata o art. 20 desta Resolução deve ser informada por um período mínimo de 90 (noventa) dias nos rótulos dos produtos, contados a partir da data de implementação da alteração de composição.

Parágrafo único. Decorrido o prazo estabelecido no **caput** desse artigo, a mensagem pode ser retirada da rotulagem ou da etiqueta de nacionalização do produto sem a necessidade de gerar peticionamento para atualização do processo de regularização.

Art. 23. A declaração de que trata o art. 20 desta Resolução deve estar disposta no painel principal com caracteres legíveis e que atendam aos seguintes requisitos de declaração:

I - caixa alta;

II - negrito;

III - cor contrastante com o fundo do rótulo; e

IV - altura mínima de 2 (dois) mm.

§1º A informação exigida pelo **caput** desse artigo não pode estar disposta em locais encobertos, removíveis pela abertura do lacre ou de difícil visualização, como áreas de selagem e de torção.

§ 2º No caso das embalagens com área de painel principal igual ou inferior a 100 (cem) cm^2, a altura mínima dos caracteres é de 1 (um) mm.

Art. 24. Informações detalhadas sobre as diferenças existentes na composição do alimento em relação à sua versão anterior devem ser disponibilizadas via Serviços de Atendimento do Consumidor (SAC), código QR ou por outros meios e tecnologias.

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.

Seção VII
Advertências relacionadas ao uso de aditivos alimentares

Art. 25. Os alimentos adicionados de aditivos alimentares edulcorantes que sejam poliois devem conter a advertência "Este produto pode ter efeito laxativo", em negrito, quando a previsão razoável de consumo diário for superior a 20 (vinte) gramas de manitol, 50 (cinquenta) gramas de sorbitol ou 90 (noventa) gramas de outros poliois que possam ter efeito laxativo.

Art. 26. Os alimentos adicionados do aditivo alimentar edulcorante aspartame devem conter a advertência "Contém fenilalanina", em negrito.

Seção VIII
Rotulagem nutricional

Art. 27. A declaração da rotulagem nutricional deve atender aos requisitos das seguintes normas, ou outras que lhes vierem a substituir:

I - Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003;

II - Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003; e

III - Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 54, de 12 de novembro de 2012.

Seção IX
Conteúdo líquido

Art. 28. A declaração do conteúdo líquido deve seguir o disposto na Portaria INMETRO nº 249, de 9 de junho de 2021, ou outra que lhe vier a substituir.

Seção X
Identificação de origem

Art. 29. A declaração da identificação de origem deve conter:

I - o nome (razão social) do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular (proprietário) da marca;

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.

II - o endereço completo;

III - o país de origem e município;

IV - o número de registro ou código de identificação do estabelecimento fabricante junto ao órgão competente; e

V - o nome (razão social) e o endereço do importador, no caso de alimentos importados.

Parágrafo único: Para a identificação da origem deve ser utilizada uma das seguintes expressões:
I - "Fabricado em...";
II - "Produto ..."; ou
III - "Indústria ...".

Seção XI
Identificação do lote

Art. 30. A declaração da identificação do lote deve ser realizada de forma visível, legível e indelével, por meio:

I - da letra "L" seguida de um código chave; ou

II - da data de fabricação, embalagem ou prazo de validade, seguidas, pelo menos, do dia e mês ou do mês e o ano, conforme inciso II do art. 31 desta Resolução.

§ 1º O lote deve ser determinado pelo fabricante, produtor ou fracionador do alimento, segundo seus critérios.

§ 2º O código chave de que trata o inciso I desse artigo deve estar disponível para consulta da autoridade competente e constar da documentação comercial quando ocorrer o intercâmbio entre os países.

Seção XII
Prazo de validade

Art. 31. A declaração do prazo de validade deve:

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.

I - ser precedida por uma das seguintes expressões:

a) "consumir antes de...";

b) "válido até...";

c) "validade...";

d) "val:...";

e) "vence...";

f) "vencimento...";

g) "vto:...";

h) "venc:...."; ou

i) "consumir preferencialmente antes de...".

II - ser seguida da declaração da data de validade, contendo, pelo menos:

a) o dia e o mês, para produtos que tenham prazo de validade igual ou inferior a três meses; ou

b) o mês e o ano, para produtos que tenham prazo de validade superior a três meses.

Parágrafo único. A declaração de que trata o inciso II desse artigo:

I - deve ser realizada em algarismos, em ordem numérica não codificada, exceto pelo mês que pode ser abreviado por meio das suas três primeiras letras; e

II - pode ser substituída:

a) pela indicação clara do local onde está declarada a data de validade, conforme inciso II desse artigo;

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.

b) por perfurações ou marcas indeléveis com a data de validade, conforme inciso II desse artigo; e

c) pela expressão "fim de...", seguida do ano, no caso de alimentos com prazo de validade vencendo em dezembro.

Seção XIII
Instruções de conservação, preparo e uso

Art. 32. No caso de alimentos que exijam condições especiais para sua conservação ou que possam sofrer alterações após a abertura da embalagem, a declaração de que trata o art. 31 desta Resolução deve ser acompanhada:

I - de informações sobre as precauções necessárias para manutenção das características do alimento;

II - da indicação das temperaturas máxima e mínima para a conservação do alimento; e

III - do tempo que o fabricante, produtor ou fracionador garante sua durabilidade nessas condições.

Parágrafo único. No caso dos alimentos congelados:

I - deve ser indicado que o prazo de validade varia segundo a temperatura de conservação; e

II - pode ser indicado o prazo de validade para cada temperatura, por meio das expressões "validade a - 18º C (freezer): ...", "validade a - 4º C (congelador): ...", e "validade a 4º C (refrigerador):...", seguida da declaração da data de validade, conforme inciso II do art. 31 desta Resolução.

Art. 33. A declaração das instruções sobre o preparo e uso do alimento deve garantir o uso correto do produto pelo consumidor, incluindo sua reconstituição, descongelamento ou tratamento a ser aplicado.

Parágrafo único. A declaração de que trata o **caput** desse artigo não pode ser ambígua ou dar margem a falsas interpretações.

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.

Art. 34. As carnes suínas cruas, incluindo miúdos, toucinho, pele, embutidos, carne moída e produtos cárneos moldados, e as carnes de aves cruas, incluindo miúdos e produtos cárneos à base de carne moída ou picada de aves, devem conter a declaração das instruções de preparo, uso e conservação previstas no Anexo IV desta Resolução.

§ 1º Os produtos de que trata o **caput** desse artigo incluem aqueles temperados, maturados, refrigerados, congelados ou embalados a vácuo.

§ 2º A declaração de que trata o **caput** desse artigo não se aplica aos alimentos destinados exclusivamente ao processamento industrial.

§ 3º No caso dos alimentos destinados exclusivamente aos serviços de alimentação, as instruções de que trata o **caput** desse artigo podem ser fornecidas alternativamente nos documentos que acompanham o produto ou por outros meios acordados entre as partes.

Art. 35. Os ovos devem conter as seguintes instruções de conservação e uso:

I - "O consumo deste alimento cru ou mal cozido pode causar danos à saúde"; e

II - "Manter os ovos preferencialmente refrigerados".

§ 1º As declarações de que trata o **caput** desse artigo se aplicam aos entrepostos que embalam ovos destinados ao consumo humano.

§ 2º As declarações de que trata o **caput** desse artigo podem ser complementadas com ilustrações, de forma a facilitar a sua compreensão.

CAPÍTULO IV
INFORMAÇÕES FACULTATIVAS NA ROTULAGEM DOS ALIMENTOS EMBALADOS

Art. 36. A rotulagem dos alimentos embalados pode conter a declaração de outras informações ou representações gráficas, desde que não contrariem o disposto nesta Resolução.

Parágrafo único. As denominações de qualidade somente podem ser declaradas, quando:

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.

I - tenham sido tenham sido estabelecidas especificações correspondentes para determinado alimento em norma específica;

II - forem facilmente compreensíveis e não induzirem o consumidor ao engano; e

III - constarem do painel principal do alimento.

Art. 37. Declarações de advertências sobre alimentos que causam alergias alimentares não previstos no Anexo III desta Resolução podem ser realizadas, desde que sejam atendidos os requisitos estabelecidos na Seção IV do Capítulo III desta Resolução.

CAPÍTULO V
DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 38. A documentação referente ao atendimento dos requisitos previstos nesta Resolução deve ser disponibilizada à autoridade sanitária, quando requerida.

Art. 39. 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. 40. Revogam-se as seguintes disposições:

I - a Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;

II - a Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 123, de 13 de maio de 2004;

III - a Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 340, de 13 de dezembro de 2002;

IV - a Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 35, de 17 de junho de 2009;

V - a Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 26, de 2 de julho de 2015, publicada no DOU nº 125, de 3 de julho de 2015, Seção 1, pág. 52;

VI - a Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 136, de 8 de fevereiro de 2017, publicada no DOU nº 29, de 9 de fevereiro de 2017, Seção 1, pág. 44 ;

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.

VII - a Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 459, de 21 de dezembro de 2020, publicada no DOU nº 245, de 23 de dezembro de 2020, Seção 1, pág. 127; e

VIII - a Instrução Normativa - IN nº 67, de 1° de setembro de 2020, publicada no DOU nº 170, de 3 de setembro de 2020.

Art. 41. Esta Resolução entra em vigor no dia 1° de setembro de 2022.

§ 1º Os produtos abrangidos por esta Resolução têm até o dia 23 de dezembro de 2022 para adequação ao disposto no art. 34 desta Resolução.

§ 2º Os produtos fabricados até o final do prazo de adequação a que se refere o §1º desse artigo podem ser comercializados até o fim de seus prazos de validade.

ANTONIO BARRA TORRES

Diretor-Presidente

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.

Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

ANEXO I

LISTA DE ALIMENTOS ISENTOS DA DECLARAÇÃO OBRIGATÓRIA DO PRAZO DE VALIDADE

Frutas e hortaliças frescas, incluídas as batatas não descascadas, cortadas ou tratadas de outra forma análoga.
Vinhos, vinhos licorosos, vinhos espumantes, vinhos aromatizados, vinhos de frutas e vinhos espumantes de frutas.
Bebidas alcoólicas que contenham 10% (v/v) ou mais de álcool.
Produtos de panificação e confeitaria que, pela natureza de conteúdo, sejam em geral consumidos dentro de 24 horas seguintes à sua fabricação.
Vinagre.
Açúcar sólido.
Produtos de confeitaria à base de açúcar, aromatizados e ou coloridos, tais como: balas, caramelos, confeitos, pastilhas e similares.
Gomas de mascar.
Sal não enriquecido com iodo, conforme Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 604, de 10 de fevereiro de 2022, ou outra que lhe vier a substituir.
Outros alimentos isentos por normas específicas.

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.

Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

ANEXO II

LISTA DE NOMES GENÉRICOS DE CLASSE DE INGREDIENTES AUTORIZADOS PARA DECLARAÇÃO NA LISTA DE INGREDIENTES

CLASSE DE INGREDIENTES	NOME GENÉRICO
Óleos refinados diferentes do azeite de oliva	Óleo de. completar com: - a qualificação de "vegetal" ou "animal", de acordo com o caso - a indicação da origem específica vegetal ou animal A qualificação hidrogenado ou parcialmente hidrogenado, de acordo com o caso, deve acompanhar a denominação de óleo cuja origem vegetal ou origem específica vegetal ou animal, venha indicado.
Gorduras refinadas, exceto a manteiga	"Gorduras" juntamente com o termo "vegetal" ou "animal" de acordo com o caso.
Amidos e amidos modificados por ação enzimática ou física	"Amido"
Amidos modificados quimicamente	"Amido modificado"
Todas as espécies de pescado quando o pescado constitua um ingrediente de outro alimento e sempre que no rótulo e na apresentação deste alimento não faça referência a uma determinada espécie de pescado	"Pescado"
Todos os tipos de carne de aves quando constitua um ingrediente de outro alimento e sempre que no rótulo e na apresentação deste alimento não faça referência a nenhum tipo específico de carne de aves	"Carne de ave"
Todos os tipos de queijo, quando o queijo ou uma mistura de queijos constitua um ingrediente de outro alimento e sempre que no rótulo e na apresentação deste alimento não faça referência a um tipo específico de queijo	"Queijo"

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.

Todas as especiarias e extratos de especiarias isoladas ou misturadas no alimento	"Especiaria", "especiarias", ou "mistura de especiarias", de acordo com o caso.
Todas as ervas aromáticas ou partes de ervas aromáticas isoladas ou misturadas no alimento	"Ervas aromáticas" ou "misturas de ervas aromáticas", de acordo com o caso.
Todos os tipos de preparados de goma utilizados na fabricação da goma base para a goma de mascar.	"Goma base"
Todos os tipos de sacarose	"Açúcar"
Dextrose anidra e dextrose monohidratada	"Dextrose ou glicose"
Todos os tipos de caseinatos	"Caseinato"
Manteiga de cacau obtida por pressão, extração ou refinada	"Manteiga de cacau"
Todas as frutas cristalizadas, sem exceder 30% do peso do alimento	"Frutas cristalizadas"

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.

Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

ANEXO III

LISTA DOS PRINCIPAIS ALIMENTOS QUE CAUSAM ALERGIAS ALIMENTARES

1. Trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas.
2. Crustáceos.
3. Ovos.
4. Peixes.
5. Amendoim.
6. Soja.
7. Leites de todas as espécies de animais mamíferos.
8. Amêndoa (**Prunus dulcis**, sin.: **Prunus amygdalus**, **Amygdalus communis L.**).
9. Avelãs (**Corylus spp.**).
10. Castanha-de-caju (**Anacardium occidentale**).
11. Castanha-do-brasil ou castanha-do-pará (**Bertholletia excelsa**).
12. Macadâmias (**Macadamia spp.**).
13. Nozes (**Juglans spp.**).
14. Pecãs (**Carya spp.**).
15. Pistaches (**Pistacia spp.**).
16. Pinoli (**Pinus spp.**).
17 Castanhas (**Castanea spp.**).
18. Látex natural.

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.

Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

ANEXO IV

INSTRUÇÕES DE PREPARO, USO E CONSERVAÇÃO DE PRODUTOS DE CARNE CRUA SUÍNA E DE AVES

Condições de conservação	Dizeres obrigatórios de instrução de preparo, uso e conservação	Requisitos adicionais
Produtos refrigerados	Este alimento, se manuseado incorretamente ou consumido cru, pode causar danos à saúde. Para sua segurança, siga as instruções abaixo: • Mantenha refrigerado até o momento do preparo. • Mantenha o produto cru separado dos outros alimentos. • Não lave o produto cru antes do manuseio. • Lave com água e sabão as superfícies de trabalho (incluindo as tábuas de corte), utensílios e mãos depois de manusear o produto cru. • Consuma somente após cozido, frito ou assado completamente.	O texto “Este alimento se manuseado incorretamente e ou consumido cru pode causar danos à saúde. Para sua segurança, siga as instruções abaixo:” deve ser impresso em negrito. As instruções mínimas obrigatórias podem ser complementadas com ilustrações, de forma a facilitar a sua compreensão.
Produtos congelados	Este alimento, se manuseado incorretamente ou consumido cru, pode causar danos à saúde. Para sua segurança, siga as instruções abaixo: • Mantenha congelado. Descongele somente no refrigerador ou no micro-ondas. • Mantenha o produto cru separado dos outros alimentos.	O texto “Este alimento se manuseado incorretamente e ou consumido cru pode causar danos à saúde. Para sua segurança, siga as instruções abaixo:” deve ser impresso em negrito. Caso não seja recomendado descongelar o produto em micro-ondas, a informação “Mantenha congelado. Descongele somente no refrigerador ou no micro-ondas” deverá ser substituída por “Mantenha congelado. Descongele somente no refrigerador.”

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.

	• Não lave o produto cru antes do manuseio. • Lave com água e sabão as superfícies de trabalho (incluindo as tábuas de corte), utensílios e mãos depois de manusear o produto cru. • Consuma somente após cozido, frito ou assado completamente.	Caso não seja recomendado descongelar o produto previamente ao preparo, a informação “Mantenha congelado. Descongele somente no refrigerador ou no micro-ondas” deverá ser substituída por "Não descongele. Cozinhe a partir de congelado". As instruções mínimas obrigatórias podem ser complementadas com ilustrações, de forma a facilitar a sua compreensão.

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.