



NOTA INFORMATIVA Nº 5/2022

Florianópolis, 09 de dezembro de 2022.

Esclarecimentos sobre as novas normativas  
federais da área de alimentos.

A presente Nota informativa tem o objetivo de orientar a Vigilância Sanitária (VISA) de Santa Catarina sobre as normativas federais da área de alimentos e foi elaborada conforme o documento intitulado Biblioteca de Alimentos, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e é atualizado constantemente pela agência.

As Bibliotecas são documentos que reúnem todas as normas vigentes de determinado macrotema, divididos por temas. O objetivo é facilitar o acesso e a compreensão do Estoque Regulatório ao público interno e externo, bem como aprimorar o processo de elaboração e revisão das normativas.

O acesso das Bibliotecas é pelo site da ANVISA em <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/regulamentacao/legislacao/bibliotecas-tematicas>.

### **Principais legislações atualizadas recentemente**

#### **Boas Práticas de Fabricação (BPF) para estabelecimentos industrializadores de alimentos**

No item 3.1 da Biblioteca estão listadas as legislações de BPF que devem ser utilizadas para a fiscalização dos estabelecimentos. Destaca-se a alteração da RDC 18/1999 sobre Palmito, a RDC 729/2022, Art. 4º. Além disso, há também requisitos específicos para o Palmito na RDC 726/2022.

#### **Recolhimento de alimentos**

A RDC 655/2022 dispõe sobre o recolhimento de alimentos e sua comunicação à Anvisa e aos consumidores. Esta Resolução se aplica aos estabelecimentos que realizam atividades de produção, industrialização, armazenamento, fracionamento, transporte, distribuição, importação e ou comercialização de alimentos, inclusive in natura, bebidas,



águas envasadas, suas matérias-primas, ingredientes, aditivos alimentares, coadjuvantes de tecnologia e embalagens e outros materiais em contato com alimentos.

Levando em consideração a necessidade das empresas apresentarem POP de recolhimento conforme RDC 275/2002, orientamos que nas inspeções as VISA verifiquem se o POP foi elaborado de acordo com esse nova normativa.

### **Certidão de Venda Livre para Exportação de Alimentos (CVLEA)**

Os Procedimentos para emissão da Certidão de Venda Livre para Exportação de Alimentos (CVLEA) estão agora na RDC 603/2022. A CVLEA é um documento emitido pela autoridade sanitária competente, requerido voluntariamente pela empresa interessada, para atender exclusivamente exigências sanitárias de países importadores de alimentos fabricados em território brasileiro. Art. 2º A CVLEA é emitida pela autoridade sanitária competente do SNVS responsável pelo licenciamento do estabelecimento fabricante do alimento que será exportado, com base no modelo constante no Anexo da Resolução.

### **Contaminantes, matérias estranhas e microbiologia**

Além das normativas específicas para cada categoria, também devem ser levados em consideração os parâmetros de Contaminantes, matérias estranhas e microbiologia.

Os Limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade podem ser pesquisados na RDC 722/2022 e IN 160/2022.

Sobre as matérias estranhas, a normativa vigente é a RDC 623/2022 - Limites de tolerância para matérias estranhas em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade.

Já os Padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação devem ser consultados na RDC 724/2022 e na IN 161/2022.

### **Gordura trans**

Os requisitos para uso de gordura trans industrial em alimentos estão na RDC 632/2022. Destaca-se que até 1º de janeiro de 2023, a quantidade de gorduras trans industriais não pode exceder 2 gramas por 100 gramas de gordura total nos alimentos destinados ao consumidor final e nos alimentos destinados aos serviços de alimentação. Ainda, ficam proibidos a produção, a importação, o uso e a oferta de óleos e gorduras parcialmente hidrogenados para uso em alimentos e de alimentos formulados com estes ingredientes.



### **Gelados comestíveis**

Os requisitos sanitários dos gelados comestíveis e dos preparados para gelados comestíveis podem ser consultados na RDC 267/2003 e na RDC 713/2022.

### **Requisitos sanitários para misturas para o preparo de alimentos e alimentos prontos para consumo**

Os novos requisitos sanitários das misturas para o preparo de alimentos e dos alimentos prontos para o consumo podem ser consultados na RDC 719/2022. Destaca-se que Alimentos semiprontos ou prontos para o consumo são alimentos preparados, cujos requisitos sanitários não se encontram definidos em outras normas, e que não precisam da adição de outros ingredientes para o seu consumo, podendo ser pré-cozidos ou cozidos, ou requerer aquecimento ou cozimento complementar.

### **Requisitos sanitários para águas envasadas e gelo**

Os requisitos sanitários das águas envasadas e do gelo para consumo humano estão na RDC 717/2022. Deve-se levar em consideração também as normativas relacionadas a potabilidade da água constantes nas portarias do Ministério da Saúde.

### **Fortificação de alimentos**

Sobre a fortificação de alimentos como o sal e as farinhas, deve-se consultar as seguintes legislações: RDC 604/2022 (Alterada pela RDC 612/2022) e RDC 714/2022.

### **Requisitos de composição e rotulagem dos alimentos contendo cereais**

Destaca-se as novas Resoluções sobre o assunto, que trazem os requisitos sanitários, RDC 711/2022, e sobre composição e rotulagem para produtos integrais, a RDC 712/2022.

### **Requisitos sanitários para produtos de cacau e açúcar**

Como parte das atualizações sobre padrões de identidade e qualidade a ANVISA publicou a RDC 723/2022, que contempla os seguintes produtos: açúcar, açúcar líquido invertido, açúcar de confeitaria, adoçante de mesa, bala, bombom, cacau em pó, cacau solúvel, chocolate, chocolate branco, goma de mascar, manteiga de cacau, massa de cacau, melaço, melado e rapadura.



### **Produtos proteicos de origem vegetal**

Sobre o assunto, a ANVISA publicou a RDC 726/2022, que dispõe sobre os requisitos sanitários dos cogumelos comestíveis, dos produtos de frutas e dos produtos de vegetais, trazendo Composição, Qualidade, Segurança e Rotulagem.

### **Requisitos sanitários para óleos vegetais, gorduras vegetais e creme vegetal**

Os Requisitos sanitários para óleos e gorduras vegetais devem ser consultados em RDC 481/2021 (alterada por RDC 729/2022) e IN 87/2021.

### **Prestação de serviços de alimentação em eventos de massa**

A RDC 656/2022 estabelece as regras sobre a prestação de serviços de alimentação em eventos de massa, incluindo requisitos mínimos para avaliação prévia e funcionamento de instalações e serviços relacionados ao comércio e manipulação de alimentos e definição de responsabilidades.

Esta Resolução se aplica aos eventos, públicos ou privados, que envolvam diariamente um contingente superior a 1.000 (um mil) pessoas, podendo se aplicar a eventos com quantitativo inferior se houver determinação da autoridade sanitária local, no âmbito de sua competência, e considerando as características do evento e as peculiaridades de sua localidade.

### **Rotulagem**

Inicialmente deve-se levar em consideração a normativa geral RDC nº 727/2022, que 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.

A rotulagem dos alimentos embalados deve ser feita exclusivamente nos estabelecimentos processadores, conforme Art. 6º. O Art. 7º define a declaração das informações obrigatórias, conforme o caso.

### **Rotulagem nutricional**

Sobre o assunto, as normativas em vigência são a RDC nº 429/2020, IN nº 75/2020, RDC 460/2020 e RDC 729/2022, se aplicando 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, não se aplicando a água mineral natural, água natural e água adicionada de sais e água do mar dessalinizada, potável e envasada.

Rotulagem nutricional é toda declaração destinada a informar ao consumidor as propriedades nutricionais do alimento, compreendendo a tabela de informação nutricional, a rotulagem nutricional frontal e as alegações nutricionais.

Destaca-se que a ANVISA determinou prazos para o setor regulado se adequar as novas normativas, conforme segue:

Para os produtos que já se encontram no mercado até a data, os prazos para adequação são:

- Até 09 de outubro de 2023 para os alimentos em geral;
- Até 09 de outubro de 2024 para os alimentos fabricados por agricultor familiar ou empreendedor familiar rural, empreendimento econômico solidário, microempreendedor individual, agroindústria de pequeno porte, agroindústria artesanal e alimentos produzidos de forma artesanal; e
- Até 09 de outubro de 2025 para as bebidas não alcoólicas em embalagens retornáveis, observando o processo gradual de substituição dos rótulos.

#### **Outras normativas que serão alteradas**

A VISA deve estar atenta as mudanças que irão ocorrer na atualização da RDC 23/2000 e 27/2010 que estará em consulta pública até dia 13/12, referente a regularização de alimentos e embalagens. A alteração irá impactar no registro junto a ANVISA, criando também a notificação, bem como no Comunicado de início de fabricação recebido pela VISA.

À consideração superior,

Michele Vieira Ebone  
Chefe Divisão de Alimentos –  
DIALI/GEIMP/DIVS/SES  
(assinado digitalmente)

Eduardo Henrique Silva Bastos  
Gerente GEIMP/DIVS/SES  
(assinado digitalmente)

De acordo,

**Lucélia Scaramussa Ribas Kryckyj**  
Diretora de Vigilância Sanitária/SUV/SES  
(assinado digitalmente)



# Assinaturas do documento



Código para verificação: **9D18X1YO**

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:



**MICHELE VIEIRA EBONE** (CPF: 061.XXX.419-XX) em 12/12/2022 às 11:12:05

Emitido por: "SGP-e", emitido em 13/07/2018 - 14:48:51 e válido até 13/07/2118 - 14:48:51.

(Assinatura do sistema)



**EDUARDO HENRIQUE SILVA BASTOS** (CPF: 031.XXX.399-XX) em 12/12/2022 às 13:14:53

Emitido por: "SGP-e", emitido em 13/07/2018 - 13:47:15 e válido até 13/07/2118 - 13:47:15.

(Assinatura do sistema)



**LUCÉLIA SCARAMUSSA RIBAS KRYCKYJ** (CPF: 028.XXX.439-XX) em 12/12/2022 às 14:19:56

Emitido por: "SGP-e", emitido em 27/02/2020 - 10:56:16 e válido até 27/02/2120 - 10:56:16.

(Assinatura do sistema)

Para verificar a autenticidade desta cópia, acesse o link <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo/conferencia-documento/U0VTXzcwNTifMDAyMzk0NDNfMjQyMjU2XzlwMjJfOUQxOFgxWU8=> ou o site

<https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo> e informe o processo **SES 00239443/2022** e o código **9D18X1YO** ou aponte a câmera para o QR Code presente nesta página para realizar a conferência.