

Joinville, 05 de junho de 2025

FOR 047-B - ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

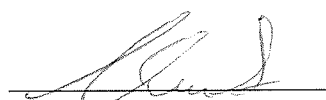
REGISTRO DE PREÇOS visando a eventual contratação de empresa para
FORNECIMENTO DE CAFÉ PARA A CÂMARA DE VEREADORES
DE JOINVILLE

VINCULADO AO DFD Nº 67/2024 NO PCA

Autor do Estudo Técnico Preliminar:



Paulo Antônio Ribeiro
Chefe da Divisão de Patrimônio e Serviços Auxiliares



Maurício Pereira dos Santos

Almoxarifado

SUMÁRIO

1.	JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO	3
1.1	DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE	3
1.2	VIABILIDADE DE COMPRA E/OU LOCAÇÃO	3
1.3	POSSIBILIDADE DE PARCELAMENTO DO OBJETO.....	3
1.4	POSSIBILIDADE DE CONTRATAÇÃO CONTINUADA.....	4
2.	ESTIMATIVAS DO QUANTITATIVO	4
2.1	QUANTIDADE ESTIMADA DO OBJETO	4
2.2	MEMÓRIA DE CÁLCULO E/OU FUNDAMENTO PARA A FIXAÇÃO DESTAS QUANTIDADES	4
2.3	ANÁLISE QUANTO À INTERDEPENDÊNCIA COM OUTRAS CONTRATAÇÕES DO MESMO OBJETO	4
3.	ESTIMATIVA PRÉVIA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO	5
3.1	ESTIMATIVA PRÉVIA PARA VALORES UNITÁRIOS E TOTAIS.....	5
3.2	REFERÊNCIAS NA FORMAÇÃO DA ESTIMATIVA DE PREÇOS E MEMÓRIA DE CÁLCULO 5	
4.	ANÁLISE DE RISCO	6
4.1	MAPA DE RISCOS	10
5.	PARECER CONCLUSIVO	11
6.	DEMAIS ELEMENTOS:	11
6.1	DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PCA.....	11
6.2	REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO.....	11
6.3	ANÁLISE DAS ALTERNATIVAS EXISTENTES NO MERCADO.....	11
6.4	DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO	13
6.5	DEMONSTRATIVO DA ECONOMICIDADE DA SOLUÇÃO	13
6.6	PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS À CELABRAÇÃO DO CONTRATO	13
6.7	CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES.....	13
6.8	POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS.....	13

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

1.1 DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A Câmara de Vereadores de Joinville, durante a execução de suas atividades institucionais (legislativas e administrativas), prepara e disponibiliza café aos vereadores, assessores parlamentares, servidores efetivos, autoridades, convidados e munícipes que participam das Reuniões das Comissões, Sessões Ordinárias e Especiais, Audiências Públicas e outros eventos e reuniões realizados nas dependências da Casa.

O fornecimento de café constitui uma prática consolidada e considerada necessária ao bom acolhimento dos usuários externos e ao bom desenvolvimento dos trabalhos. O consumo da bebida ocorre diariamente nos gabinetes parlamentares, setores administrativos e nos locais designados às discussões parlamentares (Salas das Comissões, Plenarinho e Plenário). Além disso, em locais estratégicos são disponibilizadas garrafas de café ao público em geral.

A preparação e a distribuição do café são executadas por profissionais terceirizados que prestam serviço de copeiragem, já regularmente contratados.

Ressalta-se que, historicamente, a aquisição do café tem sido realizada em conjunto com a aquisição de açúcar e água mineral. A última contratação destes itens foi promovida através da Ata de Registro de Preços 03/2024 (ARP). Recentemente a citada ARP foi renovada retirando a previsão de fornecimento do item café.

Dessa forma, visando garantir a continuidade dos serviços de hospitalidade institucional e o pleno funcionamento das rotinas da Câmara, requisita-se a aquisição de café em pó, em quantidade adequada à demanda média mensal, conforme estimativas baseadas em histórico de consumo - respeitando os princípios da razoabilidade e economicidade.

1.2 VIABILIDADE DE COMPRA E/OU LOCAÇÃO

Considerando que se trata de item de consumo de natureza alimentar (café em pó), não há viabilidade técnica ou econômica de locação, sendo plenamente justificável a sua aquisição.

1.3 POSSIBILIDADE DE PARCELAMENTO DO OBJETO

Não se aplica.

1.4 POSSIBILIDADE DE CONTRATAÇÃO CONTINUADA

Considerando a perene necessidade em relação a este item, poder-se-ia aventar a possibilidade de contratá-lo como fornecimento contínuo. Todavia, economicamente, esse modelo mostra-se inviável devido aos constantes aumentos de preços dessa commodity – o que afastaria possíveis interessados ao certame, gerando prejuízos à ampla concorrência.

Verifica-se vantajosa a manutenção do modelo atualmente adotado: através da assinatura de Ata de Registro de Preços – sendo possível sua renovação a depender do interessa da Administração e do fornecedor, conforme previsão legal.

2. ESTIMATIVAS DO QUANTITATIVO

2.1 QUANTIDADE ESTIMADA DO OBJETO

Estima-se a necessidade de aquisição de aproximadamente **1.680 unidades de 500g de café em pó** para o período de 12 meses, considerando o consumo médio mensal de 140 unidades - conforme levantamento do consumo.

2.2 MEMÓRIA DE CÁLCULO E/OU FUNDAMENTO PARA A FIXAÇÃO DESTAS QUANTIDADES

A estimativa de 140 unidades mensais foi obtida a partir da média de consumo registrada pelo Almoxarifado da Câmara de Vereadores de Joinville ao fim do período de vigência da ARP 03/2024. A média de consumo durante o fim da Legislatura anterior era de 120 mensais; porém, iniciada esta nova, o consumo de café tem aumentado - em decorrência da realização de mais Audiências Públicas e Sessões Solenes.

2.3 ANÁLISE QUANTO À INTERDEPENDÊNCIA COM OUTRAS CONTRATAÇÕES

Embora o item café tenha sido anteriormente adquirido em conjunto com açúcar e água mineral, atualmente tais itens será objeto de contratação apartada – tendo em vista que a ARP 03/2024 foi renovada sem este item.

3. ESTIMATIVA PRÉVIA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

3.1 ESTIMATIVA PRÉVIA PARA VALORES UNITÁRIOS E TOTAIS

Considerando o levantamento de preços realizado em sites de fornecedores regionais, bem como em contratações similares realizadas por entes públicos da região, estima-se o valor unitário médio de **R\$ 34,51 (trinta e quatro reais e cinquenta e um centavos)**, resultando em valor total estimado de **R\$ 57.976,80 (cinquenta e sete mil, novecentos e setenta e seis reais e oitenta centavos)** para um período de 12 meses.

3.2 REFERÊNCIAS NA FORMAÇÃO DA ESTIMATIVA DE PREÇOS E MEMÓRIA DE CÁLCULO

- www.bistek.com.br
- www.angeloni.com.br
- www.giassi.com.br
- www.deliveryfort.com.br
- ARP 009/2025 – Câmara de Vereadores de Balneário Camboriú (assinada em 24 de março de 2025)
- ARP 167A02/2024 – Prefeitura de Ituporanga (assinada em 25 de março de 2025)

4. ANÁLISE DE RISCO

4.1 FASE 1: PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO

Risco 01	Risco:	Estimativa de consumo subdimensionada ou superdimensionada	
	Probabilidade:	Média	
	Impacto:	Médio	
	Dano 1:	Quantidade insuficiente ou desperdício de recursos públicos	
	ID	Ação Preventiva	Responsável
	1	Levantamento detalhado do histórico de consumo	Almoxarifado
	2	Validação dos dados obtidos	Divisão de Patrimônio e Serviços Auxiliares
	ID	Ação de Contingência	
	1	Realização de novo processo licitatório em caráter urgente	Divisão de Patrimônio e Serviços Auxiliares e Divisão de Compras e Licitações
	2	Racionamento de saldo	Almoxarifado

Risco 02	Risco:	Inadequação das especificações técnicas do item	
	Probabilidade:	Baixo	
	Impacto:	Alto	
	Dano 1:	Comprometimento da qualidade do produto adquirido e insegurança jurídica no certame	
	ID	Ação Preventiva	Responsável



	1	Utilizar especificação mais atual, tendo como base a última contratação	Divisão de Patrimônio e Serviços Auxiliares
	2	Consulta a especificações adotadas por outros entes públicos	Divisão de Patrimônio e Serviços Auxiliares e Divisão de Compras e Licitações
	ID	Ação de Contingência	
	1	Retificação das especificações	Divisão de Patrimônio e Serviços Auxiliares e Divisão de Compras e Licitações

FASE 2: SELEÇÃO DO FORNECEDOR

Risco 01	Risco:	Apresentação de proposta com produto em desacordo com as especificações	
	Probabilidade:	Média	
	Impacto:	Alto	
	Dano 1:	Licitação fracassada ou entrega de café de baixa qualidade ou fora dos padrões exigidos	
	ID	Ação Preventiva	Responsável
	1	Inclusão de critérios técnicos objetivos no Termo de Referência	Divisão de Patrimônio e Serviços Auxiliares e Almoxarifado
	2	Exigência de apresentação de amostra antes da adjudicação	Divisão de Patrimônio e Serviços Auxiliares e Almoxarifado
	3	Inclusão de cláusulas de penalidade contratual por descumprimento	Divisão de Compras e Licitações
	ID	Ação de Contingência	
	1	Análise técnica de proposta	Divisão de Patrimônio e Serviços Auxiliares e Almoxarifado
	2	Rejeição da proposta errônea ou em desacordo ao edital	Pregoeiro
	3	Aplicação de penalidade ao licitante ou contratado	Administração

4.2 FASE 3: GESTÃO DO CONTRATO

Risco 01	Risco:	Atraso na entrega do produto contratado	
	Probabilidade:	Média	
	Impacto:	Alto	
	Dano 1:	Prejuízo à rotina administrativa e eventos institucionais	
	ID	Ação Preventiva	Responsável
	1	Estabelecimento de cronograma de entrega compatível	Almoxarifado
	2	Monitoramento sistemático das entregas	Almoxarifado e Divisão de Patrimônio e Serviços Auxiliares
	3	Aplicação de cláusulas contratuais em caso de descumprimento	Gerenciamento de Contratos
	ID	Ação de Contingência	
	1	Estabelecer estoque emergencial	Almoxarifado
	2	Controle do estoque emergencial	Almoxarifado
	3	Rescisão contratual com acionamento da segunda colocada	Gerenciamento de Contratos



4.3 MAPA DE RISCOS

Identificação do risco	Análise do Risco	(P)robabilidade (1 a 10)	(I)mpacto (1 a 10)	(P) x (I)	Ação	Monitoramento	Alocação do Risco

5. PARECER CONCLUSIVO

Diante do exposto, conclui-se pela viabilidade e pela necessidade da contratação de empresa para fornecimento de café em pó, de forma a garantir o adequado funcionamento das atividades parlamentares e administrativas da Câmara de Vereadores de Joinville. A contratação está devidamente alinhada ao interesse público, atende aos princípios da razoabilidade e da economicidade e está prevista no Plano de Contratações Anual.

6. DEMAIS ELEMENTOS

6.1 DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PCA

O objeto deste Estudo Técnico Preliminar encontra-se previsto no Plano de Contratações Anual (PCA) 2025 como DFD nº 67/2024.

6.2 REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

De forma geral, a empresa fornecedora deverá ter a capacidade de entregar o produto conforme especificações definidas no Termo de Referência, de acordo com prazos e locais de entrega determinados pela Administração.

Em relação aos itens, poderá ser realizada a Análise de Amostras, conforme estabelecido no Termo de Referência.

Exigir-se-á da empresa apenas as comprovações mínimas quanto à Habilitação Jurídica, regularidade Fiscal, Social e Trabalhista e quanto à qualificação econômica (considerando o período de 12 meses de vigência e a possibilidade legal de prorrogação da futura Ata de Registro de Preços).

6.3 ANÁLISE DAS ALTERNATIVAS EXISTENTES NO MERCADO

No mercado institucional, identificam-se diversas alternativas para o fornecimento de café, que podem atender a ambientes públicos ou privados com diferentes níveis de complexidade operacional e exigência de qualidade. As principais alternativas observadas são:

- a) **Aquisição de café em pó (modelo atual):** Consiste na compra do produto, em embalagens padronizadas, com posterior preparo pelos profissionais terceirizados do serviço de copeiragem. Este modelo permite controle sobre a qualidade do produto e flexibilidade no fornecimento conforme a demanda.

É o sistema atualmente em uso na Câmara de Vereadores de Joinville e já está incorporado à rotina logística e administrativa da instituição.

b) Aquisição de máquinas automáticas de café (com fornecimento de insumos):

Essa alternativa pressupõe a compra de equipamentos específicos para preparo automático de café, muitas vezes exigindo insumos próprios (cápsulas, sachês, grãos ou pó em sistema fechado). Embora proporcione padronização na qualidade da bebida e certa praticidade de operação, envolve custos elevados de aquisição, manutenção técnica dos equipamentos, treinamento de operadores e substituição periódica de peças, o que pode gerar custos indiretos significativos à Administração.

c) Contratação de empresa para cessão de uso de máquinas de café com fornecimento dos insumos: Trata-se da instalação de equipamentos automáticos sob regime de comodato ou locação, com fornecimento mensal dos insumos. Apesar de aparentemente simplificar a operação, esse modelo está frequentemente atrelado a cláusulas contratuais de exclusividade de fornecimento, preços unitários significativamente superiores aos praticados no mercado convencional de café em pó e dependência do fornecedor para eventuais manutenções, podendo comprometer a autonomia operacional da Câmara.

d) Terceirização completa do serviço de fornecimento e preparo de café: Essa alternativa envolveria a contratação de empresa especializada que forneça o café já preparado (em garrafas térmicas, por exemplo) ou em sistema de buffet institucional. Embora aplicável em eventos pontuais, essa solução não se mostra viável para atendimento diário e contínuo, por gerar elevados custos logísticos e dificultar o controle de qualidade e regularidade no atendimento às diversas unidades administrativas.

Após análise das alternativas, conclui-se que a **manutenção do modelo atual de aquisição café em pó, com preparo interno realizado por equipe de copeiragem**, continua sendo a opção mais **simples, econômica e operacionalmente eficiente**. Trata-se de uma solução que:

a) Evita investimentos em equipamentos ou dependência tecnológica;

- b) Permite maior controle sobre a qualidade e quantidade do insumo; e
- c) Utiliza estrutura humana e física já existente - sem necessidade de adaptações;

6.4 DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução consiste na aquisição café em pó, embalado em pacotes de 500g, para suprir as necessidades diárias da Câmara - mediante entrega parcelada, conforme cronograma elaborado pelo Almoxarifado.

6.5 DEMONSTRATIVO DA ECONOMICIDADE DA SOLUÇÃO

A adoção do modelo de fornecimento através da Ata de Registro de Preços, após processo licitatório, assegura a contratação da proposta mais vantajosa para a Administração, observando os princípios da economicidade e da eficiência.

6.6 PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS À CELABRAÇÃO DO CONTRATO

Não há necessidade de providências prévias.

6.7 CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

O presente objeto possui relação indireta com o contrato de prestação de serviços de copeiragem e com a ARP para fornecimento de água mineral e açúcar, que permanecem vigentes, mas não são interdependentes para a execução do objeto aqui tratado.

6.8 POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

Não há impactos ambientais significativos decorrentes do objeto contratado. Os resíduos gerados (embalagens) serão descartados conforme os procedimentos de coleta seletiva da Câmara. Já os resíduos orgânicos serão descartados através do sistema de coleta de lixo.

R\$ 34,94	valor
+ R\$ 0,08	frete
R\$ 35,02 //	



Cancelar o pedido

1. Cadastro 2. Identificação 3. Pagamento 4. Confirmação

	Café CABOCLO Extra Forte 500g	10	RS 349,00	
				Exatidão e variedade
				Entrega RS 11,90
				Subtotal RS 349,00
				TOTAL RS 360,90

FINALIZAR COMPRA

2x 34,90
+ R\$ 01,19
R\$ 36,09 //

Meu Carrinho

Em caso de falta de um produto, selecione uma das opções abaixo para aplicar a todos os produtos ou selecione a opção individualmente. Item obrigatório*

☐ Escolha um substituto por mim

☐ Exclua o produto do meu pedido

EM CASO DE FALTA*

EXCLUIR

TOTAL

QUANTIDADE

PREÇO

PRODUTO



Café Torrado e Moído e Vácuo Extraforte Pastado
Pacote 500g

1 0 +

R\$ 34,90

X

Substituir Excluir Contato

Observações:

Confira o endereço de entrega e o prazo de entrega antes de finalizar o pedido.

ADICIONAR CUPOM DE DESCONTO

Subtotal

R\$ 349,90

Entrega

R\$ 11,90

TOTAL

R\$ 360,90

🛒 Faltam R\$ 107,00 para FRETE GRÁTIS

FINALIZAR COMPRA

PROTEÇÃO E SEGURANÇA

🔍 Pesquisar



23 34,90
+ R\$ 01,19
R\$ 36,09 //



Café Caboclo Extra Forte Vácuo 500g

264 80703 Marca Caboclo

R\$ 33,89

THE UNIVERSITY OF CHICAGO

○ ○ ○ ○ ○

附录四

[illegible]

Formas de pagamento

Compre com seu VucnCard

Descrição

O Café Capão oferece o melhor das variedades de café e a sua hora conhecida, onde ver mais espaço no processo dos fazendeiros. O Café Capão oferece um espaço onde ver mais espaço no processo dos fazendeiros. O Café Capão oferece um espaço onde ver mais espaço no processo dos fazendeiros.

**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 009.2025****Dispensa Eletrônica nº 006/2025**

Aos 24 (vinte e quatro) dias do mês de março de dois mil e vinte e cinco (2025), a Câmara Municipal de Vereadores de Balneário Camboriú - CVBC, pessoa jurídica de direito público interno, com sede à Avenida das Flores, nº 675, Bairro dos Estados, inscrita no CNPJ/MF sob o nº. 83.551.549/0001-00, nos termos da Lei nº 14.133/2021, e demais normas legais aplicáveis, em face da classificação da proposta apresentada na **DISPENSA ELETRÔNICA Nº 006/2025**, RESOLVE registrar o preço ofertado pelo Fornecedor Beneficiário **CARLA CLAUDINO**, localizado na Rua Itajaí, nº 365, andar 1, Bairro São Domingos, Navegantes, SC, CEP 88.370-513, inscrito no CNPJ sob o nº 55.420.878.0001-78, representado pela representante legal, Sra. CARLA CLAUDINO conforme quadro abaixo:

Item	DESCRIÇÃO	Unid. medida	Marca	Quantidade	Valor unitário (R\$)	Valor total (R\$)
1	<u>CAFÉ PURO TORRADO E MOÍDO</u> Torrado e moído, extraforte, procedente de grãosãos, limpos e isentos de impurezas, acondicionado em pacote aluminizado, alto vácuo, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, quantidade do produto. Qualidade: a marca deve possuir Certificado no PQC – Programa de Qualidade do Café, da ABIC, em plena validade, ou Laudo de avaliação do café, emitido por laboratório especializado, com nota	UN	CABOCLO EXTRA FORTE	900	33,40	33.060,00



Câmara de Vereadores de Balneário Camboriú

de Qualidade Global mínima de 6,0 pontos e máxima de 7,2 na Escala Sensorial do Café e laudo de análise de microscopia do café, com tolerância de no máximo 1% de impureza. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data entrega. Embalagem 500g.					
Total (R\$):					33.060,00

Esta Ata de Registro de Preços tem vigência de um (01) ano contado da data da sua assinatura, com eficácia legal após a publicação do seu extrato, tendo início e vencimento em dia de expediente, devendo-se excluir o primeiro e incluir o último. O prazo de vigência da ata de registro poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.

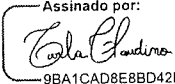
O registro de preços apresentado pelo fornecedor possui efeito jurídico de documento de ajuste contratual, respondendo pelo descumprimento das cláusulas previstas no edital de origem e seus anexos.

As especificações técnicas constantes do Edital de Dispensa Eletrônica Nº. 006/2025 integram esta Ata de Registro de Preços, independentemente de transcrição.

A presente Ata, após lida e achada conforme, é assinada pelos representantes legais da CVBC e do Fornecedor Beneficiário.

Balneário Camboriú (SC), 24 de março de 2025.

MARCOS AUGUSTO KURTZ:59637218904
Assinado de forma digital por
MARCOS AUGUSTO
KURTZ:59637218904
Dados: 2025.03.24 17:33:30 -03'00'
CÂMARA DE VEREADORES DE BALNEÁRIO CAMBORIÚ
MARCOS AUGUSTO KURTZ

Assinado por:

9BA1CAD8E8BD42D...
CARLA CLAUDINO
CPF nº 047.685.139-48



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE ITUPORANGA

ATA DE REGISTRO DE PREÇO Nº 167A02/2024/PMI

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 167/2024

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 72/2024

O **MUNICÍPIO DE ITUPORANGA**, pessoa jurídica de direito público, inscrita no CNPJ nº. 83.102.640/0001-30, com sede na Rua Vereador Joaquim Boeing, 40 – Ituporanga – S C, neste ato representado pelo Prefeito o **Sr. GEISON KURTZ**, inscrito no CPF sob nº **007.164.829-16**, denominado **CONTRATANTE**, e **A EMPRESA GC DISTRIBUIDORA LTDA - ME** pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob nº 18.531.205/0001-69, com sede na Rua Samuel Schaffer, nº 75, Bairro Saltinho, cidade de Alfredo Wagner, Estado de Santa Catarina, neste ato representada pelo Sr. **CLEITON DE SOUZA**, CPF nº 072.051.509-22, tendo em vista o que consta no Processo nº. 167/2024 e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021, na Lei nº 8.078, de 1990 - Código de Defesa do Consumidor, e supletivamente com as normas legais de direito privado, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão nº 72/2024, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA: DO OBJETO DO CONTRATO

1. 1.1 Tem o presente instrumento, por objeto AQUISIÇÃO DE CAFÉ, LEITE, AÇUCAR, COADORES E COPOS PARA O CONSUMO DAS SECRETARIAS DO MUNICÍPIO 3.1 DE ITUPORANGA/SC. PD 22.269/2024, conforme Termo de Referência do Edital de Pregão Eletrônico nº 72/2024 e constante na proposta vencedora no valor total de R\$ 125.529,95 (cento e vinte e cinco mil quinhentos e vinte e nove reais e noventa e cinco centavos).

Fornecedor: GC DISTRIBUIDORA LTDA(18.531.205/0001-69)						
Sem lote						
Item	Descrição	Marca	Unidade	Quantidade	Valor	
					Unitário	Total
1	LEITE INTEGRAL. EMBALAGEM TETRA PACK DE 1 LITRO, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, RÓTULO COM INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, PESO, FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA, CX COM 12 UNIDADES.	TERRA VIVA TERRA VIVA	CX	728	R\$ 56,89	R\$ 33.792,66
2	AÇUCAR REFINADO: DEVERÁ SER FABRICADO DE CANA DE AÇUCAR LIVRE DE FERMENTAÇÃO, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, DE PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS, EMBALAGEM DE 5 KG.	ALTO ALEGRE ALTO ALEGRE	PCT	262	R\$ 20,89	R\$ 5.473,18
3	CAFÉ TORRADO E MOIDO, EXTRA FORTE PACOTE COM 500 GRAMAS, EMBALADO A VÁCUO, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, VALOR NUTRICIONAL, PESO, FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES E DATA DE EMBALAMENTO NO MÁXIMO 30 DIAS	OURO OURO	PCT	2.582	R\$ 30,49	R\$ 66.071,83
5	COADOR DE PAPEL PARA CAFÉ Nº 103, FILTRO DE PAPEL COM MICROFUREOS QUE RETÉM APENAS O PÓ E DÃO PASSAGEM LIVRE PARA 100% SABOR E AROMA DO CAFÉ. PESO LÍQUIDO 2,151 KG, PESO BRUTO 3,175 KG. DIMENSÃO DA CAIXA: 352X265X248MM. CAIXA COM 30 UNIDADES.	TRÁSS CORAÃ+Ã TRÁSS CORAÃ+Ã	CX	200	R\$ 4,29	R\$ 858,00
6	COADOR DE CAFÉ EM FLANELA 100% ALGODÃO, ARAME DE AÇO	ZALEANA ZALEANA	UN	131	R\$ 5,47	R\$ 716,57



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE ITUPORANGA

	GALVANIZADO COM CABO DE MADEIRA DE 90 MM DE DIAMETRO.					
7	COADOR DE CAFÉ EM FLANELA 100% ALGODÃO. ARAME DE AÇO, GALVANIZADO COM CABO DE MADEIRA DE 150MM DE DIAMETRO.	ZALEANA ZALEANA	UN	76	R\$ 6,97	R\$ 529,72
8	COPO PLÁSTICO 180 ML, CAIXA COM 25 PCT DE 100 UNIDADES, TRANSPARENTE/BRANCO, REFORÇADO DE ÓTIMA QUALIDADE. CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE.	ZALEANA ZALEANA	CX	201	R\$ 89,99	R\$ 18.087,99
Total do Fornecedor:						R\$ 125.529,95
Total Geral dos Itens:						R\$ 125.529,95

1.2 A **Contratada** deverá emitir nota fiscal/fatura referente ao bem entregue a **Prefeitura Município de Ituporanga**. Na nota fiscal/fatura a **Contratada** deverá discriminar a quantidade entregue, seus respectivos valores, além dos demais elementos habituais fiscais e legais;

1.3 A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente motivada.

1.4 A quantidade é estimativa para o período de vigência do contrato, e será fornecida de acordo com as necessidades do Município de Ituporanga, sendo objeto de faturamento e pagamento os quantitativos efetivamente fornecidos.

CLÁUSULA SEGUNDA - DOS DOCUMENTOS APLICÁVEIS

2.1 - Aplica-se ao presente contrato, como se nele estivessem integralmente transcritos, os documentos, a seguir relacionados, de cujo inteiro teor e forma as partes declaram, expressamente, ter pleno conhecimento.

- a) Processo Administrativo nº 167/2024;
- b) Pregão Eletrônico n.º 72/2024
- c) Proposta do contratado, nos termos aceitos pela contratante
- d) termo de Referência.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO VALOR CONTRATUAL

3.2 - O valor da presente ata é de R\$ 125.529,95 (cento e vinte e cinco mil quinhentos e vinte e nove reais e noventa e cinco centavos).

3.3 – O valor acordado nesta cláusula é considerado completo, e devem compreender todos os custos e despesas que direta ou indiretamente, decorra do cumprimento pleno e integral do objeto deste contrato, tais como, e sem limitar a: materiais, despesas com deslocamentos, seguro, seguros de transporte e embalagem, salários, honorários, encargos sociais e trabalhistas, previdenciários e securitários, lucro, taxa de administração, tributos e impostos incidentes e outros encargos não explicitamente citados e tudo mais que possa influir no custo do objeto contratado, conforme as exigências constantes no edital que norteou o presente contrato.

CLÁUSULA QUARTA – DOS ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES

4.1. Eventuais alterações no contrato devem ser realizadas através de termo aditivo nas hipóteses previstas no art. 124 da Lei 14.133/2021 e serão regulados pelas mesmas condições do contrato resultante da licitação, aplicando-se aos preços base da contratante, um redutor, no mesmo percentual encontrado entre o valor global da proposta vencedora e o preço base incluso neste



16.1 – A contratante não se responsabilizará, em hipótese alguma, por quaisquer penalidade ou gravames futuros decorrentes de tributos indevidamente recolhidos ou erroneamente calculados por parte da contratada.

16.3 – Durante a vigência do contrato, caso a contratante, venha a se beneficiar da isenção de impostos, deverá informar a contratada, para que o mesmo possa cumprir todas as obrigações acessórias atinentes à isenção.

16.4 – Ficará a contratada com a responsabilidade de comunicar, imediatamente e por escrito, a contratante, tão logo sejam do seu conhecimento, os procedimentos fiscais, ainda que de caráter interpretativo, os quais possam ter reflexos financeiros sobre o contrato.

16.5 – Na contagem dos prazos estabelecidos neste contrato, excluir-se-á o dia de início e incluir-se-á o de vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dia de expediente na contratante.

16.6 O presente contrato é regido, em todos os seus termos, pela legislação federal sobre licitações e contratos administrativos (Lei nº 14.133/2021), pelos preceitos de direito público, e a eles serão aplicados, supletivamente, os princípios da teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado.

16.7 O CONTRATANTE poderá modificar unilateralmente o presente contrato para melhor adequação às finalidades de interesse público, respeitados os direitos da CONTRATADA.

16.8 O presente contrato está vinculado ao Edital de Pregão eletrônico nº 72/2024, do Processo de Licitação nº 167/2024, dele fazendo parte integrante para todos os fins e efeitos.

16.9 As partes elegem o foro da Comarca de Ituporanga-SC, para dirimir quaisquer dúvidas surgidas da aplicação deste instrumento. E, por estarem assim ajustados, assinam o presente instrumento.

16.10 Incumbirá à CONTRATANTE providenciar a publicação deste instrumento nos termos e condições previstas na Lei nº 14.133/21.

Ituporanga, 25 de março de 2025

GEISON KURTZ:0
07164829
16
GEISON KURTZ
Contratante

GC	Assinado de forma digital por GC
DISTRIBUIDORA	DISTRIBUIDORA
LTDA:18531205	LTDA:18531205000169
000169	Dados: 2025.03.28 11:29:23 -03'00'

CLEITON DE SOUZA
Contratada

Solicita informação - dotação - café - Ata de Registro de Preços

Mônica Gomes Westrup <monica.gomes@cvj.sc.gov.br>
Para: Paulo Antônio Ribeiro <paulo.antonio@cvj.sc.gov.br>

11 de junho de 2025 às 15:41

Boa tarde Paulo,

Seguem informações solicitadas:

- Código da Despesa: 129
- Natureza da Despesa: 33.90.30.07 - Gêneros de Alimentação.

Cordialmente,

Mônica Gomes Westrup
Contadora - CRC/SC 034971/O-8
Divisão de Orçamento e Contabilidade.
(47) 2101-3228



Em qua., 11 de jun. de 2025 às 15:19, Paulo Antônio Ribeiro <paulo.antonio@cvj.sc.gov.br> escreveu:
Boa tarde, Mônica.

Estamos elaborando requisição visando a eventual aquisição de café para a Câmara (nova Ata de Registro de Preços).

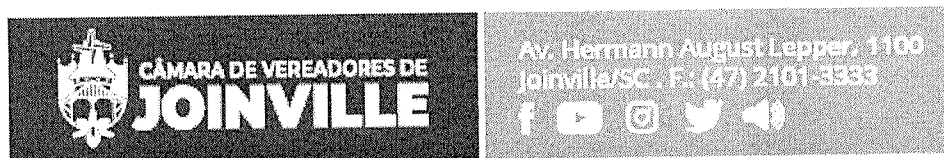
O valor estimado para esta contratação é R\$ 57.976,80.

Solicito que seja informada a respectiva dotação para inserção desta no Termo de Referência.

Atenciosamente,

--

Paulo Antônio Ribeiro
Chefe da Divisão de Patrimônio e Serviços Auxiliares
Divisão de Patrimônio e Serviços Auxiliares
(47) 2101-3276



MINISTÉRIO DA SAÚDE
AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA
DIRETORIA COLEGIADA
RESOLUÇÃO-RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002

Revogada pela Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 727, de 01/07/2022

A Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária no uso da atribuição que lhe confere o art. 11 inciso IV do Regulamento da ANVISA aprovado pelo Decreto n.º 3.209, de 16 de abril de 1999, c/c § 1º do art. 111 do regimento Interno aprovado pela Portaria n.º 593, de 25 de agosto de 2000, republicada no DOU de 22 de dezembro de 2000, em reunião realizada em 18 de setembro de 2002.

considerando a necessidade do constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos visando a proteção à saúde da população;

considerando a importância de compatibilizar a legislação nacional com base nos instrumentos harmonizados no Mercosul relacionados à rotulagem de alimentos embalados - Resoluções GMC nº 06/94 e 21/02;

considerando que é indispensável o estabelecimento de regulamentos técnicos de rotulagem de alimentos embalados, adotou a seguinte Resolução de Diretoria Colegiada e eu, Diretor-Presidente, determino a sua publicação:

Art. 1º Aprovar o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados.

Art. 2º As empresas têm o prazo de 180 (cento e oitenta) dias, a contar da data da publicação desta Resolução para se adequarem à mesma.

Art. 3º O descumprimento aos termos desta Resolução constitui infração sanitária sujeita aos dispositivos da Lei n.º 6437, de 20 de agosto de 1977 e demais disposições aplicáveis.

Art. 4º Fica revogada a Portaria SVS/MS nº 42 de 14 de janeiro de 1998, publicada no D.O.U de 16 de janeiro de 1998.

Art. 5º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

GONZALO VECINA NETO

ANEXO

REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS

1. ÂMBITO DE APLICAÇÃO

O presente Regulamento Técnico se aplica à rotulagem de todo alimento que seja comercializado, qualquer que seja sua origem, embalado na ausência do cliente, e pronto para oferta ao consumidor.

Naqueles casos em que as características particulares de um alimento requerem uma regulamentação específica, a mesma se aplica de maneira complementar ao disposto no presente Regulamento Técnico.

2. DEFINIÇÕES

2.1. Rotulagem: É toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica, escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo ou litografada ou colada sobre a embalagem do alimento.

2.2. Embalagem : É o recipiente, o pacote ou a embalagem destinada a garantir a conservação e facilitar o transporte e manuseio dos alimentos.

2.2.1. Embalagem primária ou envoltório primário: É a embalagem que está em contato direto com os alimentos.

2.2.2. Embalagem secundária ou pacote: É a embalagem destinada a conter a(s) embalagem(ns) primária(s).

2.2.3. Embalagem terciária ou embalagem : É a embalagem destinada a conter uma ou várias embalagens secundárias.

2.3. Alimento embalado: É todo o alimento que está contido em uma embalagem pronta para ser oferecida ao consumidor.

2.4. Consumidor: É toda pessoa física ou jurídica que adquire ou utiliza alimentos.

2.5. Ingrediente: É toda substância, incluídos os aditivos alimentares, que se emprega na fabricação ou preparo de alimentos, e que está presente no produto final em sua forma original ou modificada.

2.6. Matéria - prima: É toda substância que para ser utilizada como alimento necessita sofrer tratamento e ou transformação de natureza física, química ou biológica.

2.7. Aditivo Alimentar: É qualquer 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. Isto implicará direta ou indiretamente fazer com que o próprio aditivo ou seus produtos se tornem componentes do alimento. Esta definição não inclui os contaminantes ou substâncias nutritivas que sejam incorporadas ao alimento para manter ou melhorar suas propriedades nutricionais.

2.8. Alimento: É toda substância que se ingere no estado natural, semi-elaborada 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.

2.9. Denominação de venda do alimento: É o nome específico e não genérico que indica a verdadeira natureza e as características do alimento. Será fixado no Regulamento Técnico específico que estabelecer os padrões de identidade e qualidade inerentes ao produto.

2.10. Fracionamento de alimento: É a operação pela qual o alimento é dividido e acondicionado, para atender a sua distribuição, comercialização e disponibilização ao consumidor.

2.11. Lote: É o conjunto de produtos de um mesmo tipo, processados pelo mesmo fabricante ou fracionador, em um espaço de tempo determinado, sob condições essencialmente iguais.

2.12. País de origem: É aquele onde o alimento foi produzido ou, tendo sido elaborado em mais de um país, onde recebeu o último processo substancial de transformação.

2.13. Paineis principais: É a parte da rotulagem onde se apresenta, de forma mais relevante, a denominação de venda e marca ou o logotipo, caso existam.

3. PRINCÍPIOS GERAIS

3.1. Os alimentos embalados não devem ser descritos ou apresentar rótulo que:

- a) utilize 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;
- b) atribua efeitos ou propriedades que não possuam ou não possam ser demonstradas;
- c) destaque a presença ou ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios de alimentos de igual natureza, exceto nos casos previstos em Regulamentos Técnicos específicos;
- d) ressalte, em certos tipos de alimentos processados, a presença de componentes que sejam adicionados como ingredientes em todos os alimentos com tecnologia de fabricação semelhante;
- e) ressalte 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;
- f) indique que o alimento possui propriedades medicinais ou terapêuticas;
- g) aconselhe seu consumo como estimulante, para melhorar a saúde, para prevenir doenças ou com ação curativa.

3.2. 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.

3.3. Quando os alimentos são fabricados segundo tecnologias características de diferentes lugares geográficos, para obter alimentos com propriedades sensoriais semelhantes ou parecidas com aquelas que são típicas de certas zonas reconhecidas, na denominação do alimento deve figurar a expressão "tipo", com letras de igual tamanho, realce e visibilidade que as correspondentes à denominação aprovada no regulamento vigente no país de consumo.

Não se poderá utilizar a expressão "tipo", para denominar vinhos e bebidas alcoólicas com estas características. *(Redação dada pela Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 123, de 13/05/2004)*

3.4. A rotulagem dos alimentos deve ser feita exclusivamente nos estabelecimentos processadores, habilitados pela autoridade competente do país de origem, para elaboração ou fracionamento. Quando a rotulagem não estiver redigida no idioma do país de destino deve ser colocada uma etiqueta complementar, contendo a informação obrigatória no idioma correspondente com caracteres de tamanho, realce e visibilidade adequados. Esta etiqueta pode ser colocada tanto na origem como no destino. No último caso, a aplicação deve ser efetuada antes da comercialização.

4. IDIOMA

A informação obrigatória deve estar escrita no idioma oficial do país de consumo com caracteres de tamanho, realce e visibilidade adequados, sem prejuízo da existência de textos em outros idiomas.

5. INFORMAÇÃO OBRIGATÓRIA

Caso o presente Regulamento Técnico ou um regulamento técnico específico não determine algo em contrário, a rotulagem de alimentos embalados deve apresentar, obrigatoriamente, as seguintes informações:

Denominação de venda do alimento

Lista de ingredientes

Conteúdos líquidos

Identificação da origem

Nome ou razão social e endereço do importador, no caso de alimentos importados

Identificação do lote

Prazo de validade

Instruções sobre o preparo e uso do alimento, quando necessário.

6. APRESENTAÇÃO DA INFORMAÇÃO OBRIGATÓRIA

6.1. Denominação de venda do alimento:

A denominação ou a denominação e a marca do alimento deve(m) estar de acordo com os seguintes requisitos:

- a) quando em um Regulamento Técnico específico for estabelecido uma ou mais denominações para um alimento deve ser utilizado pelo menos uma dessas denominações;
- b) pode ser empregada uma denominação consagrada, de fantasia, de fábrica ou uma marca registrada, sempre que seja acompanhada de uma das denominações indicadas no item anterior;
- c) podem constar palavras ou frases adicionais, necessárias para evitar que o consumidor seja induzido a erro ou engano com respeito a natureza e condições físicas próprias do alimento, as quais devem estar junto ou próximas da denominação do alimento. Por exemplo: tipo de cobertura, forma de apresentação, condição ou tipo de tratamento a que tenha sido submetido.

6.2. Lista de ingredientes

6.2.1. Com exceção de alimentos com um único ingrediente (por exemplo: açúcar, farinha, erva-mate, vinho, etc.) deve constar no rótulo uma lista de ingredientes.

6.2.2. A lista de ingredientes deve constar no rótulo precedida da expressão "ingredientes:" ou "ingr.:", de acordo com o especificado abaixo:

- a) todos os ingredientes devem constar em ordem decrescente, da respectiva proporção;
- b) quando um ingrediente for um alimento elaborado com dois ou mais ingredientes, este ingrediente composto, definido em um regulamento técnico específico, pode ser declarado como tal na lista de ingredientes, sempre que venha acompanhado imediatamente de uma lista, entre parênteses, de seus ingredientes em ordem decrescente de proporção;

c) quando para um ingrediente composto for estabelecido um nome em uma norma do CODEX ALIMENTARIUS FAO/OMS ou em um Regulamento Técnico específico, e represente menos que 25% do alimento, não será necessário declarar seus ingredientes, com exceção dos aditivos alimentares que desempenhem uma função tecnológica no produto acabado;

d) a água deve ser declarada na lista de ingredientes, exceto quando formar parte de salmoras, xaropes, caldas, molhos ou outros similares, e estes ingredientes compostos forem declarados como tais na lista de ingredientes não será necessário declarar a água e outros componentes voláteis que se evaporem durante a fabricação;

e) quando se tratar de alimentos desidratados, concentrados, condensados ou evaporados, que necessitam de reconstituição para seu consumo, através da adição de água, os ingredientes podem ser enumerados em ordem de proporção (m/m) no alimento reconstituído. Nestes casos, deve ser incluída a seguinte expressão: "Ingredientes do produto preparado segundo as indicações do rótulo" ;

f) no caso de misturas de frutas, de hortaliças, de especiarias ou de plantas aromáticas em que não haja predominância significativa de nenhuma delas (em peso), estas podem ser enumeradas seguindo uma ordem diferente, sempre que a lista desses ingredientes venha acompanhada da expressão: " em proporção variável".

6.2.3. Pode ser empregado o nome genérico para os ingredientes que pertencem à classe correspondente, de acordo com a Tabela 1.

Tabela 1

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"
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"

6.2.4. Declaração de Aditivos Alimentares na Lista de Ingredientes

Os aditivos alimentares devem ser declarados fazendo parte da lista de ingredientes. Esta declaração deve constar de:

- a) a função principal ou fundamental do aditivo no alimento; e
- b) seu nome completo ou seu número INS (Sistema Internacional de Numeração, Codex Alimentarius FAO/OMS), ou ambos.

Quando houver mais de um aditivo alimentar com a mesma função, pode ser mencionado um em continuação ao outro, agrupando-os por função.

Os aditivos alimentares devem ser declarados depois dos ingredientes.

Para os casos dos aromas/aromatizantes declara-se somente a função e, optativamente sua classificação, conforme estabelecido em Regulamentos Técnicos sobre Aromas/Aromatizantes.

Alguns alimentos devem mencionar em sua lista de ingredientes o nome completo do aditivo utilizado. Esta situação deve ser indicada em Regulamentos Técnicos específicos.

6.3 . Conteúdos Líquidos

Atender o estabelecido nos Regulamentos Técnicos específicos.

6.4. Identificação de Origem

6.4.1. Deve ser indicado: o nome (razão social) do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular (proprietário) da marca; endereço completo; país de origem e município; número de registro ou código de identificação do estabelecimento fabricante junto ao órgão competente.

6.4.2. Para identificar a origem deve ser utilizada uma das seguintes expressões: "fabricado em... ", "produto ..." ou "indústria ...".

6.5. Identificação do Lote

6.5.1. Todo rótulo deve ter impresso, gravado ou marcado de qualquer outro modo, uma indicação em código ou linguagem clara, que permita identificar o Lote a que pertence o alimento, de forma que seja visível, legível e indelével.

6.5.2. O lote é determinado em cada caso pelo fabricante, produtor ou fracionador do alimento, segundo seus critérios.

6.5.3. Para indicação do lote, pode ser utilizado:

a) um código chave precedido da letra "L". Este código deve estar à disposição da autoridade competente e constar da documentação comercial quando ocorrer o intercâmbio entre os países; ou

b) a data de fabricação, embalagem ou de prazo de validade, sempre que a(s) mesma(s) indique(m), pelo menos, o dia e o mês ou o mês e o ano (nesta ordem), em conformidade com o item 6.6.1.b).

6.6. Prazo de Validade

6.6.1. Caso não esteja previsto de outra maneira em um Regulamento Técnico específico, vigora a seguinte indicação do prazo de validade:

a) deve ser declarado o "prazo de validade";

b) o prazo de validade deve constar de pelo menos:

o dia e o mês para produtos que tenham prazo de validade não superior a três meses;

o mês e o ano para produtos que tenham prazo de validade superior a três meses. Se o mês de vencimento for dezembro, basta indicar o ano, com a expressão "fim de....." (ano);

c) o prazo de validade deve ser declarado por meio de uma das seguintes expressões:

"consumir antes de..."

"válido até..."

"validade..."

"val:..."

"vence..."

"vencimento..."

"vto:..."

"venc:...."

"consumir preferencialmente antes de..."

d) as expressões estabelecidas no item "c" devem ser acompanhadas:

do prazo de validade; ou de uma indicação clara do local onde consta o prazo de validade; ou

de uma impressão através de perfurações ou marcas indelévels do dia e do mês ou do mês e do ano, conforme os critérios especificados em 6.6.1 (b).

Toda informação deve ser clara e precisa;

e) o dia, o mês e o ano devem ser expressos em algarismos, em ordem numérica não codificada, com a ressalva de que o mês pode ser indicado com letras nos países onde este uso não induza o consumidor a erro. Neste último caso, é permitido abreviar o nome do mês por meio das três primeiras letras do mesmo;

f) apesar do disposto no item 6.6.1 (a), não é exigida a indicação do prazo de validade para:

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;

goma de mascar;

sal de qualidade alimentar (não se aplica para sal enriquecido)

alimentos isentos por Regulamentos Técnicos específicos.

6.6.2. Nos rótulos das embalagens de alimentos que exijam condições especiais para sua conservação, deve ser incluída uma legenda com caracteres bem legíveis, indicando as precauções necessárias para manter suas características normais, devendo ser indicadas as temperaturas máxima e mínima para a conservação do alimento e o tempo que o fabricante, produtor ou fracionador garante sua durabilidade nessas condições. O mesmo dispositivo é aplicado para alimentos que podem se alterar depois de abertas suas embalagens.

Em particular, para os alimentos congelados, cujo prazo de validade varia segundo a temperatura de conservação, deve ser indicada esta característica. Nestes casos, pode ser indicado o prazo de validade para cada temperatura, em função dos critérios já mencionados, ou então o prazo de validade para cada temperatura, indicando o dia, o mês e o ano de fabricação.

Para declarar o prazo de validade, podem ser utilizadas as seguintes expressões:

"validade a - 18º C (freezer): ..."

"validade a - 4º C (congelador): ..."

"validade a 4º C (refrigerador): ..."

6.7. Preparo e instruções de uso do Produto

6.7.1. Quando necessário, o rótulo deve conter as instruções sobre o modo apropriado de uso, incluídos a reconstituição, o descongelamento ou o

tratamento que deve ser dado pelo consumidor para o uso correto do produto.

6.7.2. Estas instruções não devem ser ambíguas, nem dar margem a falsas interpretações, a fim de garantir a utilização correta do alimento.

7. ROTULAGEM FACULTATIVA

7.1. Na rotulagem pode constar qualquer informação ou representação gráfica, assim como matéria escrita, impressa ou gravada, sempre que não estejam em contradição com os requisitos obrigatórios do presente regulamento, incluídos os referentes a declaração de propriedades e as informações enganosas, estabelecidos no item 3 - Princípios Gerais.

7.2. Denominação de Qualidade

7.2.1. Somente podem ser utilizadas denominações de qualidade quando tenham sido estabelecidas as especificações correspondentes para um determinado alimento, por meio de um Regulamento Técnico específico.

7.2.2. Essas denominações devem ser facilmente compreensíveis e não devem de forma alguma levar o consumidor a equívocos ou enganos, devendo cumprir com a totalidade dos parâmetros que identifica a qualidade do alimento.

7.3. Informação Nutricional

Pode ser utilizada a informação nutricional sempre que não entre em contradição com o disposto no item 3 - Princípios Gerais.

8. APRESENTAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DA INFORMAÇÃO OBRIGATÓRIA

8.1. Deve constar no painel principal, a denominação de venda do alimento, sua qualidade, pureza ou mistura, quando regulamentada, a quantidade nominal do conteúdo do produto, em sua forma mais relevante em conjunto com o desenho, se houver, e em contraste de cores que assegure sua correta visibilidade.

8.2. O tamanho das letras e números da rotulagem obrigatória, exceto a indicação dos conteúdos líquidos, não pode ser inferior a 1mm.

9. CASOS PARTICULARES

9.1 A menos que se trate de especiarias e de ervas aromáticas, as unidades pequenas, cuja superfície do painel principal para rotulagem, depois de embaladas, for inferior a 10 cm², podem ficar isentas dos requisitos estabelecidos no item 5 (Informação Obrigatória), com exceção da declaração de, no mínimo, denominação de venda e marca do produto.

9.2 Nos casos estabelecidos no item 9.1, a embalagem que contiver as unidades pequenas deve apresentar a totalidade da informação obrigatória exigida.

PUB D.O.U., 23/09/2002 - Seção 1

Este texto não substitui a Publicação Oficial.

MINISTÉRIO DA SAÚDE
AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA
RESOLUÇÃO - RDC Nº 727, DE 1º DE JULHO DE 2022

Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados.

Ficha Técnica

Veja Também

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; 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.

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.

§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) cm²:

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.

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.

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".

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.

§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.

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.

§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) cm², 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.

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.

§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) cm², 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;

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) cm², 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.

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;

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:

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;

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 - 18° C (freezer): ...", "validade a - 4° C (congelador): ...", e "validade a 4° 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.

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:

- I - 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 ;

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 1º de setembro de 2020, publicada no DOU nº 170, de 3 de setembro de 2020.

Art. 41. Esta Resolução entra em vigor no dia 1º 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

(*) Republicada, em parte, por ter saído com incorreção no original, publicado no Diário Oficial da União nº 126, de 6 de julho de 2022, Seção 1, págs. 213 a 216.

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.

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"
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 caseínatos	"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"

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.

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.	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.
	• 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.	
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.	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."
	• 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.	

PUB D.O.U., 06/07/2022 - Seção 1

REP., 19/10/2022 - Seção 1

Este texto não substitui a Publicação Oficial.



MINISTÉRIO DA SAÚDE
AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA
RESOLUÇÃO - RDC Nº 716, DE 1º JULHO DE 2022

Dispõe sobre os requisitos sanitários do café, cevada, chás, erva-mate, especiarias, temperos e molhos.

Ficha Técnica

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 do café, cevada, chás, erva-mate, especiarias, temperos e molhos.

Parágrafo único. Esta Resolução não se aplica aos produtos obtidos de espécies vegetais com finalidade medicamentosa ou terapêutica.

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

I - café solúvel: produto resultante da desidratação do extrato aquoso de espécies do gênero *Coffea*, como *Coffea arábica* L., *Coffea liberica* Hiern, *Coffea canephora* Pierre (*Coffea robusta* Linden), obtidos por métodos físicos, utilizando água como único agente extrator;

II - café torrado: endosperma (grão) beneficiado do fruto maduro de espécies do gênero *Coffea*, como *Coffea arábica* L., *Coffea liberica* Hiern, *Coffea canephora* Pierre (*Coffea robusta* Linden), submetido a tratamento térmico até atingir o ponto de torra escolhido, em grãos ou moído, podendo apresentar resquícios do endosperma (película invaginada intrínseca);

III - catchup: produto elaborado a partir da polpa de frutos maduros do tomateiro (*Lycopersicon esculentum* L.), podendo ser adicionado de outros ingredientes desde que não descaracterizem o produto;

IV - cevada solúvel: produto resultante da desidratação do extrato aquoso da espécie *Hordeum vulgare* L., obtido por métodos físicos, utilizando água como único agente extrator;

V - cevada torrada: grão beneficiado da espécie *Hordeum vulgare* L., dessecado e submetido à torrefação;

VI - chá: produto constituído de uma espécie vegetal autorizada para o seu preparo, inteira, fragmentada ou moída, com ou sem fermentação, tostada ou não;

VII - chá misto: produto elaborado com duas ou mais espécies vegetais autorizadas para o seu preparo, inteiras, fragmentadas ou moídas, com ou sem fermentação, tostadas ou não;

VIII - chá misto solúvel: produto resultante da desidratação do extrato aquoso de espécie vegetal autorizada para seu preparo, obtido por métodos físicos, utilizando água como único agente extrator;

IX - chá solúvel: produto resultante da desidratação do extrato aquoso de espécie vegetal autorizada para seu preparo, obtido por métodos físicos, utilizando água como único agente extrator;

X - composto de erva-mate: produto, destinado ao preparo de chimarrão ou tererê, constituído de erva-mate, adicionado de especiarias ou espécies vegetais autorizadas para o preparo de chás;

XI - erva-mate: produto constituído exclusivamente pelas folhas e ramos de *Ilex paraguariensis* St. Hil., obtido por processo de secagem e fragmentação destinado ao preparo de chimarrão ou tererê;

XII - esgotamento: processo tecnológico utilizado para a retirada parcial ou total das substâncias sápidas ou aromáticas de uma espécie vegetal;

XIII - especiaria: produto constituído de partes de uma ou mais espécies vegetais tradicionalmente utilizadas para agregar sabor ou aroma aos alimentos e bebidas;

XIV - maionese: produto cremoso em forma de emulsão estável, óleo em água, preparado a partir de óleos vegetais, água e ovos, acidificado, podendo ser adicionado de outros ingredientes desde que não descaracterizem o produto;

XV - molho: produto em forma líquida, pastosa, emulsão ou suspensão à base de especiarias, temperos ou outros ingredientes, fermentados ou não, utilizados para preparar ou agregar sabor ou aroma aos alimentos e bebidas;

XVI - produtos descafeinados: produtos obtidos das espécies vegetais autorizadas para seu preparo que tenham sido submetidas a processo de esgotamento para retirada da cafeína; e

XVII - tempero ou condimento preparado: produto obtido da mistura de especiarias e de outros ingredientes, fermentados ou não, empregados para agregar sabor ou aroma aos alimentos e bebidas.

CAPÍTULO II

REQUISITOS DE COMPOSIÇÃO, QUALIDADE, SEGURANÇA E ROTULAGEM

Seção I

Café, cevada, chás e erva-mate

Art. 3º Os produtos abrangidos pela Seção I desta Resolução podem ser adicionados de açúcar, exceto o café torrado, moído ou em grãos, e a cevada torrada.

Art. 4º As espécies vegetais utilizadas para a obtenção dos produtos abrangidos pela Seção I desta Resolução não podem ser previamente esgotadas no todo ou em parte, exceto para a obtenção dos produtos descafeinados.

Art. 5º As partes das espécies vegetais autorizadas para o preparo de chás constam no Anexo I da Instrução Normativa - IN nº 159, de 1º de julho de 2022.

Parágrafo único. Os chás, incluindo os mistos e solúveis, podem ser adicionados das partes de espécies vegetais autorizadas para uso como

especiarias pelo Anexo II da Instrução Normativa - IN nº 159, de 2022.

Art. 6º O café torrado, moído ou em grãos, a cevada torrada e os produtos solúveis deverão conter, no máximo, 5,0% de umidade.

Art. 7º Os produtos descafeinados devem observar os seguintes limites máximos de cafeína:

I - 0,1%, no caso de chá, café e erva-mate; ou

II - 0,3%, no caso de produtos solúveis.

Art. 8º Os produtos abrangidos pela Seção I desta Resolução devem corresponder às seguintes denominações de venda, de acordo com as definições do art. 2º desta Resolução:

I - "Café solúvel";

II - "Café torrado em grão";

III - "Café torrado moído";

IV - "Cevada solúvel";

V - "Cevada torrada", seguida da forma de apresentação;

VI - "Chá", seguido do nome comum da espécie vegetal utilizada, podendo ser acrescido do processo de obtenção, característica específica ou denominações consagradas pelo uso;

VII - "Chá" seguido do nome comum da espécie vegetal utilizada ou de denominação consagrada pelo uso, e da expressão "solúvel", podendo constar expressões relativas ao processo de obtenção;

VIII - "Chá misto", seguido dos nomes comuns das espécies vegetais ou de denominação consagrada pelo uso;

IX - "Chá misto solúvel" ou "Chá" seguido dos nomes comuns das espécies vegetais utilizadas ou de denominação consagrada pelo uso, mais a expressão "solúvel";

X - "Composto de erva-mate" seguido dos nomes comuns das espécies vegetais adicionadas; ou

XI - "Erva-mate" ou "mate", podendo ser seguido das expressões "chimarrão" ou "tererê", conforme a finalidade de uso.

§ 1º Quando os produtos de que tratam os incisos VI, VII, VIII e IX desse artigo forem adicionados de especiarias, a denominação de venda deve ser acrescida de uma das seguintes expressões:

I - "com especiarias"; ou

II - "com...", seguido do nome comum das especiarias utilizadas.

§ 2º Quando os produtos de que tratam os incisos VI, VII, VIII, IX, X e XI desse artigo forem adicionados de açúcar, a denominação de venda deve ser acrescida da expressão "com açúcar".

§ 3º Quando os produtos de que tratam os incisos I, II, III, IV, V, VI, VII, VIII, IX e X desse artigo forem adicionados de aditivos alimentares aromatizantes, a denominação de venda deve ser acrescida das expressões "sabor....." ou "sabor artificial.....", conforme o caso, seguido da classificação do aditivo alimentar aromatizante, conforme Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 725, de 1º de julho de 2022, ou outra que lhe vier a substituir.

RET., 19/10/2022 - Seção 1

Art. 9º A rotulagem dos produtos abrangidos pela Seção I desta Resolução deve conter:

I - a declaração dos nomes comuns e as partes das espécies vegetais utilizadas nos chás na lista de ingredientes; e

II - a expressão "descafeinado" próximo à denominação de venda, no caso de produtos descafeinados.

Parágrafo único. A rotulagem dos produtos de que trata o caput desse artigo não pode conter indicação de finalidade medicamentosa ou terapêutica ou indicação para lactentes.

Seção II

Especiarias, temperos e molhos

Art. 10. As partes das espécies vegetais autorizadas para uso como especiarias constam no Anexo II da Instrução Normativa - IN nº 159, de 2022.

Art. 11. Os produtos abrangidos pela Seção II desta Resolução devem corresponder às seguintes denominações de venda, de acordo com as definições do art. 2º desta Resolução:

I - "Catchup" ou "Ketchup";

II - "Maionese";

III - "Molho" seguido do ingrediente que caracteriza o produto;

IV - no caso de especiarias, pelos nomes comuns das espécies vegetais utilizadas; ou

V - "Tempero" ou "Condimento preparado" seguido do ingrediente que caracteriza o produto, desde que não seja somente o nome comum das espécies vegetais utilizadas.

Parágrafo único. No caso dos incisos III, IV e V desse artigo, o ingrediente que caracteriza o produto pode ser substituído por denominações consagradas pelo uso e as denominações de venda podem ser acrescidas de expressões relativas ao processo de obtenção, forma de apresentação ou característica específica.

RET., 19/10/2022 - Seção 1

Seção III

Requisitos gerais

Art. 12. Os produtos abrangidos por esta Resolução devem atender aos requisitos das seguintes normas ou outras que lhe vierem a substituir:

I - aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia de fabricação, estabelecidos:

a) na Portaria SVS/MS nº 554, de 3 de novembro de 1997, no caso de chás; e

b) na Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 4, de 15 de janeiro de 2007, no caso de especiarias, temperos e molhos;

II - boas práticas de fabricação, estabelecidas na Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997 , e Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002 ;

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 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. 13. A utilização de espécie vegetal e suas partes para preparo de chás e para o uso como especiarias não previstas nos arts. 5º e 10 desta Resolução deve ser solicitada pelas empresas mediante protocolo de petição específica, contendo documentação que comprove o atendimento ao disposto nas seguintes normas, ou outras que lhes vierem a substituir: *(Redação dada pela Resolução 839/2023)*

I - na Resolução - RES nº 17, de 30 de abril de 1999 ; e *(Incluído pela Resolução 839/2023)*

II - na Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 839, de 14 de dezembro de 2023 . *(Incluído pela Resolução 839/2023)*

CAPÍTULO III

DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 14. 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. 15. Revogam-se as seguintes disposições:

I - Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 267, de 22 de setembro de 2005 ;

II - Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005 ;

III - Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 277, de 22 de setembro de 2005 ;

IV - Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 219, de 22 de dezembro de 2006 ; e

V - arts. 3º e 4º e Anexos I e II da Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 450, de 16 de dezembro de 2020 , publicada no Diário Oficial da União nº 245, de 23 de dezembro de 2020, Seção 1, pág. 120.

Art. 16. Esta Resolução entra em vigor no dia 1º de setembro de 2022.

ANTONIO BARRA TORRES
Diretor-Presidente

PUB D.O.U., 06/07/2022 - Seção 1

Este texto não substitui a Publicação Oficial.