



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

**RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA - RDC Nº 711, DE 1º DE JULHO DE 2022**

**(Publicada no DOU nº 126, de 6 de julho de 2022)**

Dispõe sobre os requisitos sanitários dos amidos, biscoitos, cereais integrais, cereais processados, farelos, farinhas, farinhas integrais, massas alimentícias e pães.

O **Diretor-Presidente da Agência Nacional de Vigilância Sanitária**, no uso da atribuição que lhe confere o art. 172, IV, aliado ao art. 187, VI do Regimento Interno aprovado pela Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 585, de 10 de dezembro de 2021, resolve, ad referendum, adotar a seguinte Resolução de Diretoria Colegiada e determinar a sua publicação.

**CAPÍTULO I**

**DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

Art. 1º Esta Resolução dispõe sobre os requisitos sanitários dos amidos, biscoitos, cereais integrais, cereais processados, farelos, farinhas, farinhas integrais, massas alimentícias e pães.

Parágrafo único. Esta Resolução não se aplica à farinha desengordurada de soja.

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

I - amido: produto amiláceo extraído de partes comestíveis de cereais, tubérculos, raízes ou rizomas;

II - biscoito ou bolacha: produto obtido pela mistura de farinhas, amidos ou féculas com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção, fermentados ou não, podendo apresentar cobertura, recheio, formato e textura diversos;

III - cereal integral: cariopse intacta de alpiste, amaranto, arroz, arroz selvagem, aveia, centeio, cevada, fonio, lágrimas-de-Jó, milheto, milho, painço, quinoa, sorgo, teff, trigo, trigo sarraceno e triticale ou qualquer derivado quebrado, trincado ou flocado, cujos componentes anatômicos - endosperma amiláceo, farelo e gérmen - estão presentes na proporção típica que ocorre na cariopse intacta, sendo permitidas perdas de até 2% do grão;



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

IV - cereal processado: produto obtido a partir de cereais laminados, cilindrados, rolados, inflados, flocados, extrudados, pré-cozidos ou por outros processos tecnológicos considerados seguros para a produção de alimentos, podendo apresentar cobertura, formato e textura diversos;

V - farelo: produto resultante do processamento de grãos de cereais ou leguminosas, constituídos principalmente de casca e gérmen, podendo conter partes do endosperma;

VI - farinha: produto obtido de partes comestíveis de uma ou mais espécies de cereais, leguminosas, frutos, sementes, tubérculos e rizomas por moagem ou outros processos tecnológicos considerados seguros para a produção de alimentos;

VII - farinha integral: produto resultante da trituração ou moagem de cariopses intactas de alpeste, amaranto, arroz, arroz selvagem, aveia, centeio, cevada, fonio, lágrimas-de-Jó, milheto, milho, painço, quinoa, sorgo, teff, trigo, trigo sarraceno e triticale, onde os componentes anatômicos - endosperma amiláceo, farelo e gérmen - estão presentes na proporção típica que ocorre no grão intacto, sendo permitidas perdas de até 2% do grão ou 10% do farelo;

VIII - massa alimentícia: produto obtido da farinha de trigo (gênero *Triticum*), de derivados de trigo durum (*Triticum durum* L.) ou de derivados de outros cereais, leguminosas, raízes ou tubérculos, resultante do processo de empasto e amassamento mecânico, sem fermentação, podendo ser apresentado seco, fresco, pré-cozido, instantâneo ou pronto para o consumo, em diferentes formatos e recheios; e

IX - pão: produto obtido do processo de cocção de farinha adicionada de líquido, fermentados ou não, podendo apresentar cobertura, recheio, formato e textura diversos.

## **CAPÍTULO II**

### **REQUISITOS DE COMPOSIÇÃO, QUALIDADE, SEGURANÇA E ROTULAGEM**

Art. 3º Os cereais processados, as massas alimentícias e os pães podem ser adicionados de outros ingredientes, desde que não descaracterizem o produto.

Art. 4º Os amidos, os farelos e as farinhas devem cumprir os seguintes limites máximos de umidade:

I - 15%, no caso de amidos de cereais, farelos e farinhas;

II - 21%, no caso de amido de batata; e

III - 18%, no caso de amido de mandioca.



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

Art. 5º Os produtos abrangidos por esta Resolução devem corresponder às seguintes denominações de venda, de acordo com as definições do art. 2º desta Resolução:

- I - "Amido", seguido do nome comum das espécies vegetais utilizadas;
- II - "Biscoito" ou "Bolacha";
- III - no caso de cereais processados, por designação consagrada pelo uso;
- IV - "Farelo", seguido do nome comum das espécies vegetais utilizadas;
- V - "Farinha", seguido do nome comum das espécies vegetais utilizadas;
- VI - "Farinha integral", seguido do nome comum das espécies vegetais utilizadas;
- VII - "Massa alimentícia"; e
- VIII - "Pão".

§ 1º No caso de amidos obtidos de raízes, tubérculos ou rizomas, a denominação de venda pode ser "Fécula", seguida do nome comum das espécies vegetais utilizadas.

§ 2º No caso de mistura de farelos, a denominação de venda deve ser "Mistura de farelos", seguida do nome comum das espécies vegetais utilizadas.

§ 3º No caso de mistura de farelos com outros ingredientes, a denominação de venda deve ser "Mistura à base de farelos".

§ 4º No caso de massa alimentícia obtida exclusivamente de farinha de trigo (gênero *Triticum*), a denominação de venda pode ser "Macarrão".

§ 5º No caso de massa alimentícia obtida exclusivamente de derivados de farinha de trigo durum (*Triticum durum* L.), a denominação de venda pode ser acrescida da expressão "de trigo durum".

§ 6º No caso de massa alimentícia obtida a partir da substituição parcial da farinha de trigo, a denominação de venda deve ser acrescentada da expressão "mista".

§ 7º Os produtos de que trata o caput desse artigo podem ser denominados por denominações consagradas pelo uso, podendo ser acrescida de expressões relativas ao ingrediente que caracteriza o produto, processo de obtenção, forma de apresentação, finalidade de uso e ou característica específica.

Art. 6º No rotulagem de misturas à base de farelos deve constar a seguinte advertência, em destaque e em negrito: "O Ministério da Saúde adverte: não existem evidências científicas de que este produto previna, trate ou cure doenças".



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

Parágrafo único. A rotulagem dos produtos de que trata o caput desse artigo não pode conter declarações de que o produto é indicado para suprir deficiências nutricionais.

Art. 7º Os produtos abrangidos por esta Resolução devem também atender aos requisitos das seguintes normas, ou outras que lhes vierem a substituir:

I - aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia estabelecidos:

a) na Resolução - RES nº 383, de 5 de agosto de 1999, no caso de pães e biscoitos;

b) na Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 77, de 5 de setembro de 2000, no caso de trigo, milho, centeio, arroz, aveia, cevada e sorgo;

c) na Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 60, de 5 de setembro de 2007, no caso de cereais processados, farinhas e massas alimentícias; e

d) na Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 27, de 26 de maio de 2009, no caso de biscoitos e pães.

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

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 estabelecidos 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



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

X - rotulagem nutricional estabelecidos 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. 8º A utilização de ingredientes não usados tradicionalmente como alimento ou obtidos por processos não empregados tradicionalmente na produção de alimentos pode ser autorizada, de acordo com os procedimentos estabelecidos na Resolução -RES nº 17, de 30 de abril de 1999, ou outra que lhe vier a substituir.

**CAPÍTULO III**

**DISPOSIÇÕES FINAIS**

Art. 9º 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. 10. Fica revogada a Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005, publicada no Diário Oficial da União nº 184, de 23 de setembro de 2005, Seção 1, pág. 368.

Art. 11. Esta Resolução entra em vigor em 1º de setembro de 2022.

**ANTONIO BARRA TORRES**  
**Diretor-Presidente**