



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

**RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA - RDC Nº 726, DE 1º DE JULHO DE 2022**

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

Dispõe sobre os requisitos sanitários dos cogumelos comestíveis, dos produtos de frutas e dos produtos de vegetais.

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 cogumelos comestíveis, dos produtos de frutas e dos produtos de vegetais.

Parágrafo único. Esta Resolução não se aplica aos seguintes produtos:

- I - amidos;
- II - biscoitos;
- III - cereais integrais;
- IV - cereais processados;
- V - farelos;
- VI - farinhas;
- VII - massas alimentícias;
- VIII - molhos;
- IX - pães; e
- X - suplementos alimentares.

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

I - acidificação: processo de adição de ácidos a alimentos com pH natural alto para a sua conservação e inibição de microrganismos, quando preparados em conservas;



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

II - alimento com soja: produto cuja principal fonte de proteínas é proveniente da soja, excluídos os produtos proteicos de origem vegetal obtidos da soja;

III - cogumelo comestível: produto obtido de espécies de fungos comestíveis tradicionalmente utilizadas como alimento, podendo ser dessecado, inteiro, fragmentado, moído ou em conserva, submetido a processo de secagem, defumação, cocção, salga, fermentação ou outro processo tecnológico considerados seguros para a produção de alimentos;

IV - concentrado de tomate: produto de fruta obtido da polpa de frutos do tomateiro (*Lycopersicon esculentum* L.);

V - glúten de trigo: produto obtido do grão do trigo ou farinha de trigo pela exclusão dos constituintes não proteicos;

VI - palmito em conserva: produto preparado a partir da parte comestível de palmeiras sadias de espécies próprias para consumo humano, das quais tenham sido removidas as partes fibrosas através de descascamento e corte, imerso em líquido de cobertura apropriado ao produto, processado por meio de acidificação e pasteurização pelo calor, e embalado hermeticamente, garantindo a esterilidade do produto sob condições normais de armazenamento, distribuição e comercialização;

VII - parte comestível da palmeira: gema apical da palmeira e as regiões acima e abaixo desta, correspondendo respectivamente às folhas macias em crescimento, caracterizadas por estrutura heterogênea, e aos tecidos macios do estipe, caracterizados por estrutura homogênea;

VIII - produtos de frutas: produtos elaborados a partir de frutas, inteiras ou em partes, ou sementes, obtidos por secagem, desidratação, laminação, cocção, fermentação, concentração, congelamento ou outros processos tecnológicos considerados seguros para a produção de alimentos, podendo apresentar líquido de cobertura e ser recobertos;

IX - produtos de vegetais: produtos obtidos a partir de partes comestíveis de espécies vegetais tradicionalmente consumidas como alimento, exceto frutas, submetidos a processos de secagem, desidratação, cocção, salga, fermentação, laminação, floculação, extrusão, congelamento ou outros processos tecnológicos considerados seguros para a produção de alimentos, podendo ser apresentados com líquido de cobertura; e

X - produto proteico de origem vegetal: alimento obtidos a partir de partes proteicas de espécies vegetais, podendo ser apresentados em grânulo, pó, líquido, ou outras formas com exceção daquelas não convencionais para alimentos.



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

**CAPÍTULO II**

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

Art. 3º Os produtos abrangidos por esta Resolução devem cumprir com os seguintes requisitos:

I - o concentrado de tomate deve possuir, no mínimo, de 6% (seis por cento) de sólidos solúveis naturais de tomate;

II - os produtos proteicos de origem vegetal devem atender ao teor proteico mínimo estabelecido no Anexo I desta Resolução;

III - o palmito em conserva e os produtos de vegetais não esterilizados com líquido de cobertura acidificado devem atender ao limite máximo de pH de 4,5;

IV - os alimentos com soja em pó devem possuir, no máximo, 6% (seis por cento) de umidade;

V - os produtos de vegetais secos ou desidratados que não sejam embalados a vácuo ou em atmosfera modificada devem possuir, no máximo, 12% de umidade;

VI - os produtos de frutas secos ou desidratados que não sejam tenros devem possuir, no máximo, 25% (vinte e cinco por cento) de umidade; e

VII - os alimentos com soja devem ser adicionados de, pelo menos, um dos seguintes ingredientes:

- a) extrato de soja integral ou desengordurado;
- b) proteína concentrada de soja;
- c) proteína isolada de soja;
- d) proteína texturizada de soja;
- e) outras fontes proteicas de soja, excluindo o farelo tostado de soja; ou
- f) farinhas de soja e grãos de soja in natura, desde que o processo tecnológico de fabricação garanta a inativação das enzimas.

§ 1º A composição proteica mínima de que trata inciso II desse artigo deve ser determinada em base seca pelo método Kjeldahl, aplicando o fator de 6,25.

§ 2º O perfil de aminoácidos da proteína de soja utilizada nos produtos de que trata o inciso VII desse artigo deve atender aos limites mínimos estabelecidos no Anexo II desta Resolução.



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

Art. 4º O palmito em conserva deve apresentar:

I - cor característica, variando do branco a branco ligeiramente rosa, creme, cinza, ou amarelado;

II - sabor característico, podendo ser normal ou amargo;

III - textura característica, devendo ceder a menor pressão de corte sem se desfazer e estando livre da presença de fibras grossas, que não permitam o corte e dificultem a deglutição;

IV - uniformidade característica;

V - aspecto de tolete característico, com a ausência de defeitos, como marcas de faca, arranhões, pedaços quebrados ou pequenos, embriões de cacho, bandas e coração da palmeira na base do tolete, respeitadas as tolerâncias fixadas para o produto, conforme o documento Standard for Certain Canned Vegetables (CODEX STAN 297-2009);

VI - acondicionamento em embalagens plásticas, metálicas ou vidros com lacre, hermeticamente fechadas, de modo a garantir a proteção do produto contra contaminações físicas, químicas e microbiológicas, não devendo o material empregado interferir desfavoravelmente nas características de sua qualidade e na segurança do consumidor;

VII - vácuo mínimo de 180 mm Hg, nas embalagens metálicas e de vidro;

VIII - enchimento mínimo de 90% da capacidade de água do recipiente com palmito e líquido de cobertura; e

IX - um dos seguintes formatos de apresentação:

a) tolete da gema apical da palmeira e da região acima transversalmente cortada em pedaços de comprimento não superior a 95 mm, permitindo-se até 10% do peso drenado em pedaços cortados longitudinalmente;

b) rodela da gema apical da palmeira e da região acima transversalmente cortada em rodela de espessura não superior a 35 mm;

c) estipe da palmeira da região abaixo da gema apical da palmeira cortada em pedaços que podem ser ou não simétricos e uniformes em tamanho e forma;

d) picado de pedaços da parte comestível da palmeira, situada acima e ou abaixo da gema apical, cortados nas mais diversas formas e tamanhos;

e) bandas de pedaços da parte comestível da palmeira, acima da gema apical, cortados transversalmente em pedaços, de comprimento não superior a 95 mm; ou



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

f) outra forma de apresentação, desde que assegurado o cumprimento dos demais requisitos desta Resolução.

Parágrafo único. Para fins de atendimento ao disposto no inciso VIII desse artigo, considera-se como a capacidade de água do recipiente, o volume de água destilada a 20°C que o recipiente contém quando completamente cheio e fechado.

Art. 5º Os alimentos com soja, os produtos de frutas, os produtos de vegetais e os produtos proteicos de origem vegetal podem ser adicionados de outros ingredientes, desde que não descaracterizem o produto.

§ 1º No caso do concentrado de tomate, é permitida a adição de sal e açúcar.

§ 2º No caso do palmito em conserva, é permitida a adição dos seguintes ingredientes:

I - sal;

II - sacarose;

III - xarope de açúcar invertido;

IV - dextrose;

V - xarope de glicose;

VI - xarope de glicose seco;

VII - vinagre;

VIII - pedaços ou sucos de vegetais ou ervas aromáticas, como cebolas, pimentas, pimentão verde, pimentão vermelho, até um máximo de 10% (dez por cento) do peso drenado de todos os ingredientes vegetais; e

IX - manteiga, margarina ou outras gorduras ou óleos comestíveis de origem animal ou vegetal, em quantidade total não inferior a 3% (três por cento) do produto.

§ 3º Quando o palmito em conserva for adicionado dos ingredientes de que trata o inciso VIII desse artigo, o líquido de cobertura não pode exceder 10% (dez por cento) do produto.

Art. 6º Os produtos abrangidos por esta Resolução devem corresponder às seguintes denominações de venda, de acordo com as definições do art. 2º desta Resolução:

I - "Alimento com soja", ou "Alimento com ...", seguido no nome do principal ingrediente de soja utilizado;



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

II - "Cogumelo", seguido do nome comum ou científico da espécie utilizada;

III - "Extrato", "Farinha" ou Proteína, no caso de produtos proteicos de origem vegetal, conforme teor proteico mínimo do inciso II do art. 3º desta Resolução, seguido do nome comum das espécies vegetais de origem;

IV - "Guaraná", no caso de produto de fruta obtido, exclusivamente, de sementes de *Paulinia cupana* L. Var. *sorbilis* Mart., seguida da forma de apresentação do produto;

V - "Glúten", seguido do nome comum das espécies vegetais de origem;

VI - "Palmito", acrescido do nome popular da espécie utilizada na elaboração do produto; e

VII - uma denominação consagrada pelo uso, no caso de outros produtos de frutas ou de produtos de vegetais.

§ 1º A denominação de venda dos produtos de que trata o caput desse artigo:

I - pode ser acrescida ou substituída por denominação consagrada pelo uso;

II - pode ser acrescida de expressões relativas ao ingredientes que conferem características específicas ao produto e à forma de apresentação; e

III - não pode conter a expressão "leite de soja".

§ 2º A denominação de venda de que trata o inciso II desse artigo pode ser "Champignon", para os cogumelos do gênero *Agaricus*.

§ 3º As denominações de venda de que tratam os incisos II, IV e VII desse artigo podem ser acrescidas de expressões relativas ao ingrediente que caracteriza o produto, processo de obtenção, forma de apresentação, finalidade de uso ou outra característica específica do produto.

§ 4º As denominações de venda de que tratam os incisos III e V desse artigo:

I - devem ser acrescidas dos nomes de outros ingredientes que venham a ser adicionados ao produto; e

II - podem ser acrescidas de expressões consagradas pelo uso ou de expressões relativas ao processo de obtenção, forma de apresentação, finalidade de uso ou outra característica específica do produto.



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

§ 5º A denominação de venda de que trata o inciso VI desse artigo:

I - deve ser seguida ou precedida da palavra "conserva", ou seguida do nome do respectivo líquido de cobertura; e

II - deve ser acrescida da palavra "temperado", quando o palmito em conserva for adicionado de cebola, pimenta ou especiarias.

Art. 7º A rotulagem do palmito em conserva deve conter a declaração:

I - do CNPJ do fabricante e do distribuidor ou importador;

II - do número de registro no IBAMA; e

III - das informações necessárias para conservação do produto pelo consumidor.

Art. 8º A rotulagem do guaraná deve conter a declaração:

I - da frase de advertência "Crianças, gestantes, nutrizes, idosos e portadores de enfermidades devem consultar o médico ou nutricionista antes de consumir o produto", em destaque e em negrito; e

II - da quantidade de cafeína presente na porção indicada pelo fabricante.

Art. 9º A avaliação da identidade e qualidade dos alimentos com soja deve ser realizada de acordo com os planos de amostragem e métodos de ensaio adotados ou recomendados por uma das seguintes referências:

I - American Public Health Association (APHA);

II - AOAC International;

III - Bacteriological Analytical Manual (BAM);

IV - Código Alimentar (Codex Alimentarius);

V - Código de Produtos Químicos Alimentares (Food Chemical Codex - FCC);

VI - Instituto Adolfo Lutz;

VII - Métodos Analíticos Oficiais para Controle de Produtos de Origem Animal e seus Ingredientes do Laboratório Nacional de Referência Animal (LANARA);  
ou

VIII - Organização Internacional de Normalização (ISO).



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

Art. 10. 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 de Diretoria Colegiada - RDC nº 25, de 15 de fevereiro de 2005, e na Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 70, de 22 de outubro de 2007, no caso de bebidas não alcoólicas à base de soja;

b) na Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 8, de 6 de março de 2013, para os demais produtos.

II - boas práticas de fabricação estabelecidos:

a) na Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 18, de 19 de novembro de 1999, no caso do palmito em conserva; e

b) 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, para os demais produtos.

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 voluntário 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.





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

Art. 11. A utilização de ingrediente, incluindo proteína vegetal, vegetal, cogumelo e suas partes, não usado tradicionalmente como alimento ou obtido por processo não empregado 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. 12. 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. 13. Revogam-se as seguintes disposições:

I - Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 17, de 19 de novembro de 1999;

II - Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 91, de 18 de outubro de 2000;

III - Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 268, de 22 de setembro de 2005;

IV - Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 272, de 22 de setembro de 2005; e

V - Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 85, de 27 de junho de 2016, publicada no Diário Oficial da União nº 122, de 28 de junho de 2016, Seção 1, pág.23.

Art. 14. Esta Resolução entra em vigor em 1º de setembro de 2022.

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



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

**ANEXO I**

**REQUISITOS DE COMPOSIÇÃO PROTEICA MÍNIMA DOS PRODUTOS PROTEICOS DE ORIGEM VEGETAL**

<b>Tipo de produto</b>	<b>Teor proteico mínimo (%)</b>
Proteína texturizada de soja	50,0
Proteína concentrada de soja	68,0
Proteína isolada de soja	88,0
Extrato de soja em pó	40,0
Extrato de soja líquido	3,0
Farinha de soja desengordurada	45,0
Proteína hidrolisada vegetal	25,0
Glúten de trigo	60,0
Outros produtos proteicos	40,0

**ANEXO II**

**PERFIL MÍNIMO DE AMINOÁCIDOS DAS PROTEÍNAS DE SOJA ADICIONADAS AOS ALIMENTOS COM SOJA**

<b>Aminoácidos</b>	<b>Perfil mínimo de aminoácidos (miligrama de aminoácido por grama de proteína)</b>
Histidina	19
Isoleucina	33
Leucina	67
Lisina	55
Metionina + cistina	23
Fenilalanina + tirosina	71
Treonina	31
Triptofano	10
Valina	45
Total	353