



UNIVERSIDADE FEDERAL DE LAVRAS

UNIVERSIDADE FEDERAL DE LAVRAS

CARTILHA DE LEGISLAÇÕES PARA ESTABELECIMENTOS PRODUTORES DE COGUMELO

LAVRAS - MG
2023



UNIVERSIDADE FEDERAL DE LAVRAS

DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS
DOS ALIMENTOS-DCA
UNIVERSIDADE FEDERAL DE
LAVRAS

**CARTILHA DE LEGISLAÇÕES PARA
ESTABELECIMENTOS PRODUTORES DE
COGUMELO**

**LAVRAS - MG
2023**



AUTORES

Giovanna Maria de Oliveira Santos
DCA/ESAL/UFLA, criadora.

Professora Dra. Luisa Pereira Figueiredo
DCA/ESAL/UFLA, orientadora.



SUMÁRIO

Lista de siglas.....	4
Apresentação.....	5
Órgãos responsáveis.....	7
Principal RDC - cogumelo.....	8
Rotulagem.....	12
Conteúdo líquido.....	15
Aditivos e Coadjuvantes alimentares.....	16
Contaminantes.....	17
Matérias estranhas.....	18
Padrão microbiológico.....	19
Boas Práticas de Fabricação.....	20
Registro de produto.....	22
Conclusão.....	23
Referências.....	24



LISTA DE SIGLAS

- ✓ **ANVISA** - Agência Nacional de Vigilância Sanitária
- ✓ **MAPA** - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
- ✓ **INMETRO** - Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia
- ✓ **MS** - Ministério da Saúde
- ✓ **BPF** - Boas Práticas de Fabricação
- ✓ **LMT** - Limites Máximos Tolerados

APRESENTAÇÃO

Esta cartilha foi desenvolvida para auxiliar os micro e pequenos produtores e comerciantes de cogumelos, a fim de conhecer as legislações específicas, sobre:

- Cogumelos;
- Rotulagem;
- Conteúdo líquido;
- Aditivos e coadjuvantes alimentares;
- Contaminantes;
- Matérias estranhas;
- Registro de produto entre outros.

Com objetivo de guiar e apresentar as legislações vigentes.

APRESENTAÇÃO

Os cogumelos conhecidos também como fungos comestíveis são apreciados desde a idade antiga. Além de serem considerados uma especiaria nobre na culinária de diversos países. São conhecidas aproximadamente 2000 espécies comestíveis e cerca de 25 delas são cultivadas comercialmente (FURLANI, 2007).

Cogumelos podem ser indicados para dietas balanceadas em razão da baixa concentração de gordura e de energia, bem como da alta concentração de fibras alimentares e proteínas (ORSINE, 2012).

ÓRGÃOS RESPONSÁVEIS

Os cogumelos comestíveis **crus/in natura** estão sob responsabilidade do **Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento** (MAPA).

Os cogumelos em **conserva** estão sob a responsabilidade da **Agência Nacional de Vigilância Sanitária** (ANVISA).

Para comercialização e produção são necessários legislações específicas do MAPA, da ANVISA e de outros órgãos regulamentadores, como Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (INMETRO) entre outros.

É primordial consultar as legislações, pois estão em constante atualização.

**PRINCIPAIS
LEGISLAÇÃO
SOBRE
COGUMELOS**

PRINCIPAL RDC – COGUMELO

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

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

Segundo a RDC a definição de cogumelo comestível é 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.**

PRINCIPAL RDC – COGUMELO

Cap II, art 3, III: o palmito em conserva e os **produtos de vegetais**, ou seja, **Cogumelos** não esterilizados com líquido de cobertura acidificado devem atender ao limite máximo de:

pH de 4,5;

Cap II, art 3, V: Os produtos de vegetais, como os **Cogumelos** secos ou desidratados que não sejam embalados a vácuo ou em atmosfera modificada devem possuir, no máximo:

12% de umidade;

DENOMINAÇÃO DE VENDA

A denominação de venda segundo a RDC 726:

Cogumelo, seguido do nome comum ou científico da espécie utilizada.

Exemplo de denominação:

Cogumelo Shitake

A denominação de venda para os cogumelos do gênero **Agaricus**, pode ser denominado:
"Champignon"

Cogumelo Champignon

ROTULAGEM

A rotulagem é toda inscrição, legenda, imagem ou matéria descritiva ou gráfica, escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo, litografada ou colada sobre a embalagem do alimento. É o principal meio de comunicação do alimento com o consumidor.

RESOLUÇÃO - RDC Nº 727, DE 1º DE JULHO DE 2022

Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados.

Informações obrigatórias que devem constar na rotulagem dos cogumelos:

- Denominação de venda (descrito acima);
- Lista de ingredientes;
- Advertências relacionadas ao uso de aditivos alimentares;
- Informação nutricional;

ROTULAGEM

- Conteúdo líquido;
- Identificação da origem;
- Identificação do lote;
- Prazo de validade;
- Instruções de conservação, preparo e uso do alimento, quando necessário;
- Outras informações exigidas por normas específicas.

RESOLUÇÃO - RDC Nº 429, DE 8 DE OUTUBRO DE 2020

Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados.

INSTRUÇÃO NORMATIVA-IN Nº 75, DE 8 DE OUTUBRO DE 2020

Estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados.

ROTULAGEM

Os cogumelos **sem adição** de **ingredientes** que **agreguem valor nutricional significativo**, a informação nutricional (tabela nutricional), é totalmente voluntária, sendo assim **opcional**.

Cogumelos em conserva, é obrigatório obter a informação nutricional no rótulo.

Exemplo simples de um rótulo:



CONTEÚDO LÍQUIDO

PORTARIA INMETRO N° 249, DE 9 DE JUNHO DE 2021

Aprova o Regulamento Técnico Metrológico consolidado que estabelece a forma de expressar a indicação quantitativa do conteúdo líquido das mercadorias pré-embaladas.

Exemplo:

**CONTEÚDO LÍQUIDO ou
PESO LÍQ**

Ela se aplica aos cogumelos. Logo, confira a Portaria n°249 para declarar.

ADITIVOS E COADJUVANTES ALIMENTARES

RESOLUÇÃO - RDC N° 778, DE 1 DE MARÇO DE 2023

Dispõe sobre os princípios gerais, as funções tecnológicas e as condições de uso de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia em alimentos.

INSTRUÇÃO NORMATIVA - IN N° 211, DE 1 DE MARÇO DE 2023

Estabelece as funções tecnológicas, os limites máximos e as condições de uso para os aditivos alimentares e os coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em alimentos.

Consulte quais aditivos são liberados segundo as RDC's acima.

CONTAMINANTES

RESOLUÇÃO - RDC N° 722, DE 1° DE JULHO DE 2022

Dispõe sobre os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade.

INSTRUÇÃO NORMATIVA - IN N° 160, DE 1° DE JULHO DE 2022

Estabelece os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos.

**Contaminantes em cogumelos:
Arsênio, Cádmio e Chumbo.**

Consulte os limites na IN n°160/2022.

MATÉRIAS ESTRANHAS

RESOLUÇÃO - RDC N° 623, DE 9 DE MARÇO DE 2022

Dispõe sobre os limites de tolerância para matérias estranhas em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade.

Limites de tolerância para ácaros mortos em cogumelos:

75 em 100 g do produto drenado ou em 15 g do produto seco.

Limite de tolerância para matérias estranhas inevitáveis:

1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido.

PADRÕES MICROBIOLÓGICOS

RESOLUÇÃO - RDC N° 724, DE 1° DE JULHO DE 2022

Dispõe sobre os padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação.

INSTRUÇÃO NORMATIVA - IN N° 161, DE 1° DE JULHO DE 2022

Estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos.

Cogumelos crus e desidratados:
Salmonella e Escherichia coli.

Cogumelos em conserva:
Salmonella, Enterobacteriacear, Bolores e Leveduras.

Confira os limites na IN n°161/2022.

BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO

PORTARIA Nº 326, DE 30 DE JULHO DE 1997

Regulamento técnico sobre as condições higiênico - sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos.

Resolução - RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002

Dispõe sobre o regulamento técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos.

BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO

RESOLUÇÃO-RDC Nº 352, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2002

Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Frutas e ou Hortaliças em Conserva e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Frutas e ou Hortaliças em Conserva.

É obrigatório para todos estabelecimento o BPF (Boas Práticas de Fabricação) e atualização a cada 2 anos.

REGISTRO DE PRODUTO

RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA - RDC Nº 240, DE 26 DE JULHO DE 2018

Dispõe sobre as categorias de alimentos e embalagens isentos e com obrigatoriedade de registro sanitário.

Cogumelo inteiros, fragmentados, moídos e em conserva, são dispensados da obrigatoriedade de registro sanitário.

RESOLUÇÃO Nº 23, DE 15 DE MARÇO DE 2000

Dispõe sobre o manual de procedimentos básicos para registro e dispensa da obrigatoriedade de registro de produtos pertinentes à área de alimentos

É exigido uma notificação de um formulário de comunicação do início de fabricação de produtos dispensados de registro.

CONCLUSÃO

- Até a data de publicação desta cartilha, todas legislações se encontram vigentes. No entanto, faz-se necessário verificar se continuam sendo válidas no ato da sua leitura.
- Os título das legislações se encontram da seguinte forma:

Exemplo:

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

Se você clicar sob elas, será direcionado para a legislação correspondente.



REFERÊNCIAS

ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/alimentos> . Acesso em 28 de setembro de 2023.

MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento). Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br> . Acesso em 28 de setembro de 2023.

BRASIL, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução nº726, de 1º de julho de 2022.** Dispõe sobre os requisitos sanitários dos cogumelos comestíveis, dos produtos de frutas e dos produtos de vegetais. Diário Oficial da União, seção: 1, p. 212. BRASIL, Agência Nacional de Vigilância Sanitária, 2022.

Resolução nº 727, de 1º de julho de 2022. Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados. Diário Oficial da União, edição,126, seção: 1, p.213, 2022.

FURLANI, Z, P, R. e GODOY,T, H. **Valor Nutricional de Cogumelos Comestíveis.** Disponível em: <https://www.scielo.br/j/cta/a/778cD6MTPJ5KfYZ6y7GyW8h/?format=pdf&lang=pt> . Acesso em: 15 de agosto de 2023.

REFERÊNCIAS

BRASIL, Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia. **Portaria inmetro nº 249, de 9 de junho de 2021**. Aprova o Regulamento Técnico Metrológico consolidado que estabelece a forma de expressar a indicação quantitativa do conteúdo líquido das mercadorias pré-embaladas. Diário Oficial da União, edição,109, seção: 1, p.18, 2021.

BRASIL, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução nº 778, de 1 de março de 2023**. Dispõe sobre os princípios gerais, as funções tecnológicas e as condições de uso de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia em alimentos. Diário Oficial da União, edição,46, seção: 1, p.108, 2023.

BRASIL, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Instrução normativa nº 211, de 1 de março de 2023**. Estabelece as funções tecnológicas, os limites máximos e as condições de uso para os aditivos alimentares e os coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em alimentos. Diário Oficial da União, edição,46, seção: 1, p.110, 2023.

REFERÊNCIAS

BRASIL, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução nº 722, de 1 de julho de 2022.** Dispõe sobre os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade. Diário Oficial da União, edição, 126, seção: 1, p.202, 2022.

BRASIL, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Instrução normativa nº 211, de 1 de março de 2023.** Estabelece os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos. Diário Oficial da União, edição, 126, seção: 1, p.227, 2023.

BRASIL, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução nº 724, de 1 de julho de 2022.** Dispõe sobre os padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação. Diário Oficial da União, edição, 126, seção: 1, p.205, 2022.

BRASIL, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Instrução normativa nº 161, de 1 de julho de 2022.** Estabelece padrões microbiológicos dos alimentos. Diário Oficial da União, edição, 126, seção: 1, p.235, 2022.

REFERÊNCIAS

BRASIL, Ministério da Saúde. **Portaria SVS/MS nº. 326, de 30 de julho de 1997.** Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 01 ago. 1997. Seção 1, 1997.

BRASIL, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução nº 275, de 21 de outubro de 2002.**

Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos

Produtores/Industrializadores de Alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 06 nov. 2002. Seção 1.

ORTELAM, A.; CAMARGO, R. B.; GAZIM, Z. C.; RAHAL, I. L.; LAGINESTRA, B. de. F. A.;

SILVA, G. C. C.; JUNIOR, R. P. **Superalimentos:**

fundamentação científica. Arquivos de Ciências da Saúde da UNIPAR. Umuarama. v. 26, n. 3, p. 1127-1148, set./dez. 2022.:

REFERÊNCIAS

BRASIL, Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

Resolução nº 352, de 23 de dezembro de 2002.

Regulamento Técnico de Boas Práticas de
Fabricação para Estabelecimentos

Produtores/Industrializadores de Frutas e ou
Hortaliças em Conserva e a Lista de Verificação das
Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos
Produtores/ Industrializadores de Frutas e ou
Hortaliças em Conserva. Diário Oficial da União,
Brasília, DF, 08 jan. 2003. Seção 1. Pág 140.

BRASIL, Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

Resolução nº 240, de 26 de julho de 2018. Dispõe
sobre as categorias de alimentos e embalagens
isentos e com obrigatoriedade de registro sanitário.
Diário Oficial da União, edição, 144, seção: 1, p.96.

BRASIL, Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

Resolução nº 23 de 15 de março de 2000. Dispõe
sobre O Manual de Procedimentos Básicos para
Registro e Dispensa da Obrigatoriedade de Registro
de Produtos Pertinentes à Área de Alimentos. Diário
Oficial da União, Brasília, DF, 10, mar. 2000.

REFERÊNCIAS

BRASIL, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução nº 429, de 8 de outubro de 2020.** Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados. Diário Oficial da União, edição,195, seção: 1, p.106.

BRASIL, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Instrução Normativa nº 75, de 8 de outubro de 2020.** Estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados. Diário Oficial da União, edição,195, seção: 1, p.113.

BRASIL, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução nº 623, de 9 de março de 2022.** Dispõe sobre os limites de tolerância para matérias estranhas em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade. Diário Oficial da União, edição,51, seção: 1, p.119.