



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, Cádmiio 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 inº 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.