



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA  
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
NÚCLEO DE PESQUISA DE NUTRIÇÃO EM PRODUÇÃO DE  
REFEIÇÕES



## SUGESTÕES DE PREENCHIMENTO

### CONSULTA PÚBLICA Nº 811/2020 DA ANVISA IDENTIFICAÇÃO COMO INTEGRAL E DESTAQUE DOS INGREDIENTES INTEGRAIS NA ROTULAGEM DOS ALIMENTOS CONTENDO CEREAIS

A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) iniciou uma consulta pública que dispõe sobre os requisitos para identificação como integral e para destaque dos ingredientes integrais na rotulagem dos alimentos contendo cereais, que estará aberta até o dia 15/06/2020.

Considerando a possibilidade de contribuição da sociedade, o Núcleo de Pesquisa de Nutrição em Produção de Refeições da Universidade Federal de Santa Catarina (NUPPRE/UFSC) elaborou o presente documento a fim de auxiliar para que as contribuições tenham base científica. Este documento incorpora algumas sugestões disponibilizadas pelo Instituto de Defesa do Consumidor (IDEC). Sinta-se livre para copiar os argumentos utilizados nesse guia para estruturar a sua contribuição. Para contribuir, acesse: [http://formsus.datasus.gov.br/site/formulario.php?id\\_aplicacao=54934](http://formsus.datasus.gov.br/site/formulario.php?id_aplicacao=54934)

Como fazer uma contribuição relevante

Você

Antes de enviar, prepare a sua contribuição.

Evidências concretas

Referências bibliográficas

Argumentos bem formulados

Informação qualificada para uma melhor regulação

As consultas da Anvisa buscam, principalmente, contribuições de cunho técnico-científico. Portanto, seguem algumas dicas:

- Evite se desviar do tema da Consulta;
- Suas opiniões pessoais são importantes. Para enviá-las, utilize o campo adequado do formulário.
- Seja respeitoso. Não utilize palavras rudes, ofensas ou xingamentos.

Para contribuir na Consultas Pública, após o preenchimento dos dados pessoais da página 1, sugerimos o preenchimento das opções conforme figura abaixo, na página 2 da Consulta:

Consulta Pública nº 811/2020 - Rotulagem dos alimentos contendo cereais

Formulário | Resultado | Busca Ficha | Altera Ficha | Imprimir Formulário

**\* Preenchimento Obrigatório**

**Atenção:** nos campos marcados com 'Visível ao público' não devem ser colocados dados de sua intimidade e privacidade. Clique aqui em caso de dúvidas relativas a este formulário.

**Resposta preliminar**

Como você gostaria de contribuir nesta Consulta Pública? \*(Visível ao público)

- Gostaria de deixar **opiniões, argumentos ou justificativas** sobre as propostas de normas.
- Desejo contribuir **nos artigos/anexos** das propostas de normas que estão em Consulta Pública.



Ementa: Dispõe sobre os requisitos para identificação como integral e para destaque dos ingredientes integrais na rotulagem dos alimentos contendo cereais.

#### **Art. 1º SEM SUGESTAO**

#### **Art. 2º Para efeitos desta Resolução são adotadas as seguintes definições:**

I - alimentos contendo cereais: incluem os produtos de cereais conforme definido na Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005, e outros alimentos que contenham cereais em sua composição;

#### **Sugestão de alteração**

**Art. 2º**, “I - alimentos contendo cereais: incluem os produtos de cereais (*produtos obtidos a partir de partes comestíveis de cereais, podendo ser submetidos a processos de maceração, moagem, extração, tratamento térmico e ou outros processos tecnológicos considerados seguros para produção de alimentos*), como massas alimentícias, pães, biscoitos, bolachas e cereais processados, conforme definido na Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005, outros alimentos que contenham cereais e pseudocereais como quinoa, amaranto e trigo sarraceno.

#### **Comentário:**

No **Art. 2º**, “I - Sugere-se a inclusão da especificação do que consta na Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005, do que seriam os "produtos de cereais". Essa alteração deixaria a redação mais clara ao leitor. Além de incluir a classificação correta dos pseudocereais, sendo eles: quinoa, amaranto e trigo sarraceno. Os cereais, do ponto de vista da botânica, são plantas classificadas como monocotiledôneas. A quinoa, o amaranto e o trigo sarraceno são plantas dicotiledôneas, entretanto, por produzirem sementes ricas em amido, são classificadas como pseudocereais (CHLOPICKA et al., 2012, BERTI et al., 2005, ALVAREZ-JUBETE et al., 2009).

#### **II - SEM SUGESTAO**

#### **III - SEM SUGESTAO**

**Art. 3º Os alimentos contendo cereais serão considerados integrais quando os seguintes requisitos de composição forem atendidos:**

I - o produto contiver, no mínimo, 30% de ingredientes integrais; e

II - a quantidade dos ingredientes integrais for superior a quantidade dos ingredientes refinados.

#### **Sugestão de alteração**



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA  
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
NÚCLEO DE PESQUISA DE NUTRIÇÃO EM PRODUÇÃO DE  
REFEIÇÕES



**Art. 3º, “I - o produto contiver, no mínimo, 50% de ingredientes integrais; e**  
**Art. 3º, “II - a quantidade dos ingredientes integrais for superior a quantidade dos**  
**ingredientes refinados. E esta deverá ser comprovada com os ingredientes integrais**  
**presentes nas primeiras posições na lista de ingredientes.**

**Comentário:**

No **Art. 3º, I** - Sugere-se a revisão da porcentagem (30%) dos ingredientes integrais. A sugestão da revisão é baseada nas recomendações que vários países estão adotando, onde todos apresentam proporções maiores de ingredientes integrais, a exemplo, EUA (FDA, 2006); Canadá (CANADA, 2020), Reino Unido (UNITED KINGDOM, 1998), Suécia e Dinamarca (EFSA, 2010). Além de seguir a recomendação de valores preconizados por organismos internacionais, como AACCI, "*International Association for Cereal Chemistry*" (ICC), "*Health Grain Forum*" e "*Whole Grain Council*".

Sugere-se que o Brasil utilize recomendação semelhante com o recomendado internacionalmente, isso poderia ainda facilitar o comércio entre países.

Além disso, conforme discurso dos representantes de organizações envolvidas com a regulamentação de alimentos integrais (discussão realizada na Câmara dos deputados, Brasília, 2017) houve um consenso em atribuir para o termo integral a obrigatoriedade de uma “quantidade mínima de 50% de matéria-prima integral” (ASSIS, 2018).

Destaca-se que o percentual mínimo de 50% também poderá facilitar o monitoramento da qualidade nutricional dos alimentos rotulados como integrais, considerando a inclusão de outros ingredientes como gorduras ou açúcares, que aumentam a palatabilidade, principalmente de bolachas.

No **Art. 3º, II** - Considerando que os indivíduos percebem o termo integral como designando um alimento saudável (INTERNATIONAL FOOD INFORMATION COUNCIL FOUNDATION, 2020; IDEC, 2017; HEALTHGRAIN FORUM, 2017) reforça-se que a indicação de integral somente deve ser usada em alimentos que atendam a critérios mínimos de conteúdo de açúcar, sal e isento de gorduras trans. Neste sentido, se os primeiros ingredientes são os integrais, diminui-se a possibilidade de que ingredientes como açúcar, sal ou gorduras sejam usados em maiores quantidade nos alimentos industrializados. Nesse sentido, o uso da expressão integral pode ajudar a garantir ao consumidor que o produto possui alto teor de grãos integrais e baixo teor de gordura, sal e açúcar (PETERSEN, 2020).

**Art. 4º - SEM SUGESTAO**

**Art. 5º Os alimentos contendo cereais que não atendam aos requisitos de composição do art. 3º desta Resolução não podem usar a expressão “integral” na sua designação ou veicular alegações que indiquem que o produto é integral.**

Parágrafo único. A presença de ingredientes integrais pode ser destacada nos rótulos dos produtos de que trata o caput, desde que:

I - a porcentagem total de ingredientes integrais seja declarada próxima ao destaque, com caracteres de, no mínimo, mesmo tamanho; e

II - a porcentagem de cada um dos ingredientes integrais seja declarada na lista de ingredientes entre parênteses, após o nome do respectivo ingrediente.



**Sugestão de exclusão:**

**Art. 5º e seus incisos I e II - Exclusão.**

**Comentário:**

No **Art. 5º**: Sugere-se a exclusão desse artigo pela possibilidade de gerar engano e confusão ao consumidor. O conteúdo desse artigo parece contraditório, por um lado se criam regras de utilização e por outro lado se abre espaço para utilização.

**Art. 6º As porcentagens de ingredientes integrais de que tratam os arts. 3º a 5º desta Resolução devem ser calculadas com base nas quantidades médias de ingredientes adicionados ao alimento no momento da sua fabricação, sem considerar o peso da água ou de ingredientes voláteis que tenham sido adicionados e tenham evaporado durante a fabricação do alimento.**

Parágrafo único. As porcentagens de que tratam o caput devem ser calculadas no produto tal como exposto à venda, devendo ser expressas em:

I - números inteiros, no caso de valores maiores do que 1 (um); e

II - números com uma cifra decimal, no caso de valores menores do que 1 (um).

**Sugestão de alteração:**

**Art. 6, Parágrafo único** -“As porcentagens de que tratam o caput devem ser calculadas no produto tal como exposto à venda, com exceção daqueles produtos que necessitam de reconstituição por meio do acréscimo de água, leite ou ovo, que devem ter as porcentagens calculadas no produto reconstituído a partir das informações de preparo do rótulo, devendo ser expressas em:”

**Comentário:**

No **Art. 6, Parágrafo único** - Propõe-se o acréscimo dos alimentos que necessitam de reconstituição no parágrafo único, visto que esses alimentos não são consumidos tal como expostos à venda. O cálculo das porcentagens de ingredientes integrais deve ser feito no alimento pronto para o consumo para não haver superestimação.

**Art. 7º - SEM SUGESTAO**

**Art. 8º - SEM SUGESTAO**

**Art. 9º - SEM SUGESTAO.**

**Art. 10º - SEM SUGESTAO**

**Art. 11. Fica estabelecido o prazo de 24 (vinte e quatro) meses para adequação dos produtos de que trata esta Resolução.**

§ 1º No caso das massas alimentícias, o prazo de que trata o caput será de 36 (trinta e seis) meses.

§ 2º Os produtos fabricados até o final do prazo de adequação poderão ser comercializados até o fim do seu prazo de validade.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA  
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
NÚCLEO DE PESQUISA DE NUTRIÇÃO EM PRODUÇÃO DE  
REFEIÇÕES



§ 3º A adequação dos produtos de que trata o caput deve ser feita de maneira integral, em ato único.

**Sugestão de alteração:**

**Art. 11º**, “Fica estabelecido o prazo de *12 (doze)* meses para adequação dos produtos que trata esta Resolução.

§ 1º No caso das massas alimentícias, o prazo de que trata o caput *será de 24 (vinte e quatro) meses.*”

**Comentário:**

No **Art. 11º**, propõe-se a alteração do prazo de adequação dos produtos com cereais à nova regulamentação. Como é uma questão de direito à informação clara e adequada ao consumidor e de mudanças na rotulagem dos alimentos, o prazo para a adequação dos produtos deve ser diminuído para o mínimo possível, o que já se mostrou possível em outras Resoluções da Diretoria Colegiada (RDCs), como a de alergênicos.

**Art. 12. SEM SUGESTAO**

**Referencias bibliográficas**

- CHLOPICKA, J; PASKO, P; GORINSTEIN, S; JEDRYAS, A; ZAGRODZKI, P. Total phenolic and total flavonoid content, antioxidant activity and sensory evaluation of pseudocereal breads. *Lwt - Food Science And Technology*, [s.l.], v. 46, n. 2, p. 548-555, 2012. <http://dx.doi.org/10.1016/j.lwt.2011.11.009>
- BERTI, C; RISO, P; BRUSAMOLINO, A; PORRINI, M. Effect on appetite control of minor cereal and pseudo cereal products. *British Journal of Nutrition*, [s.l.], v. 94, n. 5, p. 850-858, 2005. <http://dx.doi.org/10.1079/bjn20051563>
- ALVAREZ-JUBETE, L; AUTY, M; ARENDT, EK.; GALLAGHER, E. Baking properties and microstructure of pseudocereal flours in gluten-free bread formulations. *European Food Research And Technology*, [s.l.], v. 230, n. 3, p. 437-445, 2009. <http://dx.doi.org/10.1007/s00217-009-1184-z>
- FDA. Draft Guidance for Industry and FDA Staff: Whole Grain Label Statements. 2006. Disponível em: <https://www.fda.gov/regulatory-information/search-fda-guidance-documents/draft-guidance-industry-and-fda-staff-whole-grain-label-statements>. Acesso em: 06 maio 2020.
- CANADA. Food and Drug Regulations, C.R.C., c. 870. Canada: Justice Ministry, 2020. Disponível em: [https://laws-lois.justice.gc.ca/PDF/C.R.C.,\\_c.\\_870.pdf](https://laws-lois.justice.gc.ca/PDF/C.R.C.,_c._870.pdf). Acesso em: 06 maio 2020.
- UNITED KINGDOM. The Bread and Flour Regulations 1998. United Kingdom: 1998. Disponível em: <http://www.legislation.gov.uk/ukSI/1998/141/made>. Acesso em: 06 maio 2020.
- EFSA. Scientific opinion on the substantiation of health claims related to whole grain (ID 831, 832, 833, 1126, 1268, 1269, 1270, 1271, 1431) pursuant to Article 13(1) of Regulation (EC) No 1924/2006. *Efsa Journal*, [s.l.], v. 8, n. 10, p. 1766-1782, 2010. <http://dx.doi.org/10.2903/j.efsa.2010.1766>.
- ASSIS, NC. Rotulagem de alimentos integrais: a perspectiva do ambiente institucional. 2018, 64 f. Dissertação. (Mestrado em Agronegócio) – Faculdade de Agronomia e Medicina Veterinária, Universidade de Brasília, Brasília, 2018.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA  
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
NÚCLEO DE PESQUISA DE NUTRIÇÃO EM PRODUÇÃO DE  
REFEIÇÕES



- INTERNATIONAL FOOD INFORMATION COUNCIL FOUNDATION. 2018 Food and Health Survey. Disponível em: <https://foodinsight.org/wp-content/uploads/2018/05/2018-FHS-Report-FINAL.pdf>. Acesso em: 15 maio 2020
- HEALTHGRAIN FORUM. Perspective: a definition for whole-grain food products- recommendations from the Health grain Forum. **Advances in Nutrition**, [s.l.], v. 8, n. 4, p. 525-531, 2017. <https://doi.org/10.3945/an.116.014001>
- IDEC. Quanto mais integral, melhor. **Revista do Idec**, [s.l.], v. 210, p. 26-28, jan. 2017. Disponível em: <https://idec.org.br/em-acao/revista/dificil-de-renegociar/materia/quanto-mais-integral-melhor>. Acesso em: 14 maio 2020
- PETERSEN, CT. **FAQ om fuldkorn**. Disponível em: <https://fuldkorn.dk/front-page/hvad-er-fuldkorn/faq-om-fuldkorn/>. Acesso em: 08 maio 2020