



Webinar sobre alimentos contendo cereais

Resolução - RDC nº 493/2021



Realização:

Agência Nacional de Vigilância Sanitária

Coordenação de Gestão da Transparência e Acesso à Informação – CGTAI
Gerência-Geral de Conhecimento, Inovação e Pesquisa – GGCIP

Gerência-Geral de Alimentos – GGALI
Coordenação de Padrões e Regulação de Alimentos – COPAR



Temas a serem abordados

- O processo regulatório
- Abrangência e Definições
- Classificação e identificação de alimentos como integrais
- Destaques na rotulagem e expressões e figuras que causam erro ou engano
- Reconstituição da farinha integral
- Fiscalização e implementação



O processo regulatório

Objetivo: reduzir a assimetria de informação

- O consumo de grãos integrais tem sido associado com uma maior ingestão de nutrientes e melhora da qualidade da dieta.
- A ausência de critérios de composição e rotulagem em produtos à base de cereais integrais tem caracterizado uma falha de mercado, onde a assimetria de informações entre fabricantes e consumidores pode induzir ao engano quanto às verdadeiras características de composição dos produtos e influenciar escolhas alimentares de forma equivocada.
- Estudos realizados pela Associação Brasileira de Defesa do Consumidor (PROTESTE) e pelo Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor (IDEC), bem como os dados do Inquérito Civil Público nº 1.22.000.002778/2012-82, motivaram a inclusão do tema “Requisitos sanitários para produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos” na Agenda Regulatória da Anvisa - ciclo 2017/2020.



O processo regulatório

Atividades realizadas, transparência e participação social

- Estudos preliminares: análise do cenário regulatório brasileiro; levantamento de referências internacionais; reunião com atores externos; visitas técnicas em empresas; organização de workshop em conjunto com o setor produtivo; avaliação de estudos científicos conduzidos para auxiliar o processo regulatório
- Elaboração de um **documento de base para discussão regulatória**
- Consulta dirigida
- Diálogos setoriais
- Consulta pública nº 811, 06 de abril de 2020
- Publicação da Resolução RDC nº 493, 22 de abril de 2021.



Abrangência e Definições

Dispõe sobre os requisitos de composição e rotulagem dos alimentos contendo cereais para classificação e identificação como integral e para destaque da presença de ingredientes integrais

- A RDC nº 493/21 se aplica aos alimentos que contém cereais integrais em sua composição.
- Não se aplica às farinhas integrais e aos produtos constituídos exclusivamente por cereais integrais, que deverão cumprir os requisitos de composição e rotulagem estabelecidos na [RDC nº 263/2005](#)



Abrangência e Definições

Alimentos contendo cereais: produtos de cereais definidos na [RDC nº 263/2005](#), que são as massas alimentícias, os pães, os biscoitos ou bolachas e os cereais processados e outros alimentos que contenham cereais e pseudocereais em sua composição.

ingrediente integral: **cariopses intactas** de alpiste, amaranto, arroz, arroz selvagem, aveia, centeio, cevada, fonio, lágrimas-de-Jó, milheto, milho, painço, quinoa, sorgo, teff, trigo, trigo sarraceno e triticales, **ou qualquer derivado** quebrado, trincado, flocado, moído, triturado ou submetido a outros processos tecnológicos considerados seguros para produção de alimentos, cujos **componentes anatômicos** - endosperma amiláceo, farelo e gérmen - estão presentes **na proporção típica que ocorre na cariopse intacta**

ingrediente refinado: derivado de cariopses de alpiste, amaranto, arroz, arroz selvagem, aveia, centeio, cevada, fonio, lágrimas-de-Jó, milheto, milho, painço, quinoa, sorgo, teff, trigo, trigo sarraceno e triticales, no qual, pelo menos, um dos seus componentes anatômicos - endosperma amiláceo, farelo e gérmen - **não está na proporção típica que ocorre na cariopse intacta.**



Abrangência e Definições

Cereais integrais: cariopses intactas de **alpiste, amaranto, arroz, arroz selvagem, aveia, centeio, cevada, fonio, lágrimas-de-Jó, milho, 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**.

Farinhas integrais: produtos resultantes da **trituração ou moagem de cariopses intactas** de alpiste, amaranto, arroz, arroz selvagem, aveia, centeio, cevada, fonio, lágrimas-de-Jó, milho, 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**.



Classificação do alimento como integral

Os alimentos contendo cereais serão classificados como integrais quando os seguintes requisitos de composição forem atendidos no **produto tal como exposto à venda**:

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

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

Alimentos concentrados ou em pó que requerem reconstituição: no alimento pronto para o consumo, conforme instruções de preparo indicadas pelo fabricante no rótulo.



Classificação do alimento como integral

Como saber se um ingrediente é integral ou refinado?

- Os moinhos devem fornecer informações sobre a proporção dos constituintes - endosperma amiláceo, farelo e gérmen - que ocorrem nos ingredientes integrais e refinados fornecidos.
- Tais informações são fundamentais quando ocorre a reconstituição de farinha integral, pois a utilização da farinha integral já fornecida pelo moinho ou a utilização de grão inteiro, dentro dos limites de perdas permitidos, não requer que sejam efetuados cálculos de proporção, pois entende-se que a matéria-prima utilizada no produto é integral.



Identificação de alimentos integrais

Possibilidade de inclusão da expressão integral na denominação de venda, desde que a porcentagem total de ingredientes integrais presentes no produto seja declarada na denominação de venda, com caracteres do mesmo tipo, tamanho e cor

- No caso de produtos líquidos, a expressão "integral" deve ser substituída pela expressão "com cereais integrais".
- No casos dos alimentos concentrados ou em pó que requerem reconstituição, a declaração da porcentagem total de ingredientes integrais deve ser informada considerando o produto pronto para o consumo, conforme instruções de preparo indicadas pelo fabricante no rótulo.



Identificação de alimentos integrais

Como deve ser a denominação de venda de produtos classificados como integrais que tenham em sua composição ingredientes não integrais?

Posso indicar o percentual de ingredientes integrais após todos os ingredientes integrais na denominação de venda?

Um produto que não atenda aos requisitos para ser classificado como integral pode utilizar as denominações biscoito de cereais e biscoito com cereais?

Como deve ser feita a denominação das farinhas integrais e dos produtos constituídos exclusivamente por cereais integrais?

Como deve ser feita a denominação de misturas de farinhas integrais e farinhas refinadas?



Destques sobre a presença de ingredientes integrais

A presença de ingredientes integrais pode ser destacada na rotulagem dos alimentos contendo cereais, desde que a porcentagem destes ingredientes no produto tal como exposto à venda seja declarada próxima ao destaque, com caracteres de mesma fonte, cor, contraste e, no mínimo, mesmo tamanho do destaque

- Destaque da presença de ingredientes integrais são todas as informações constantes no rótulo que indiquem a presença de ingredientes integrais não definidas como informações obrigatórias de rotulagem.
- **Não são considerados destaques as informações constantes na denominação do produto ou na lista de ingredientes.** As demais **informações não obrigatórias, incluindo aquelas constantes na marca do produto serão consideradas destaques.**



Destques sobre a presença de ingredientes integrais

Em alimentos **não classificados como integral**, os termos "integral", "com cereais integrais" ou qualquer outro que destaque a presença de ingredientes integrais não podem constar na denominação de venda do produto.

Em alimentos **classificados como integral** e que destaquem o total de ingredientes integrais em seu painel principal com caracteres de maior tamanho e visibilidade do que aqueles empregados na denominação de venda do produto, a declaração da porcentagem total de ingredientes integrais deve estar localizada junto ao destaque.

Em alimentos **concentrados ou em pó que requerem reconstituição**, a declaração da porcentagem dos ingredientes integrais destacados deve ser informada considerando o produto pronto para o consumo, conforme instruções de preparo indicadas pelo fabricante no rótulo.



Destques sobre a presença de ingredientes integrais

A rotulagem dos alimentos contendo cereais que não sejam classificados como integral não pode conter vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou representações gráficas que indiquem que o produto é classificado como integral



Destques sobre a presença de ingredientes integrais

De que forma deve ser feito o destaque da presença de ingredientes integrais no produto? Existe uma padronização?

É preciso repetir o percentual de ingredientes integrais na denominação e em todos os destaques?

É permitido o uso de frases alternativas como “todos os cereais são integrais” ou “100% dos cereais são integrais”?

Quando a marca ou nome fantasia do produto indique a presença de algum ingrediente integral é preciso incluir a porcentagem do ingrediente integral?

É permitido declarar, adicionalmente ao percentual, a quantidade de gramas de cereais integrais por porção?

É permitido o uso dos termos “granola”, “multigrãos”, “12 grãos”, “6 sementes” ou similares, em produtos não classificados como integrais?

Produtos que utilizam marcas que indicam ou sugerem que o produto seja integral, poderão continuar a fazê-lo se atingirem os critérios para serem designados como integral?



Cálculo do percentual de ingredientes integrais

A porcentagem do ingrediente integral deve ser determinada com base na quantidade do **ingrediente adicionado ao alimento no momento da sua fabricação** em relação ao **peso do produto final tal como exposto à venda**.

Em produtos em pó ou concentrados que requerem reconstituição, a determinação deve ser realizada com base na **quantidade do ingrediente adicionado ao alimento no momento da sua fabricação** em relação ao **peso do produto pronto para o consumo**, conforme instruções de preparo indicadas pelo fabricante no rótulo



Cálculo do percentual de ingredientes integrais

Ingredientes	Adicionado no processo fabricação (kg)	Peso do produto ao final do processo de fabricação (kg)
Farinha de trigo integral	300,5	
Aveia integral	150	
Açúcar	200	
Gordura vegetal	175	
TOTAL	825,5	768,74

$$\frac{\textit{Entrada}}{\textit{Saída}} \times 100 = \% \textit{ cereais integrais}$$

$$\frac{300,5}{768,74} \times 100 = 39,089\% \textit{ cereais integrais}$$

$$\frac{150}{768,74} \times 100 = 19,512\% \textit{ cereais integrais}$$

Portanto, o percentual de ingredientes integrais no produto é 58,601% = 58,6%, considerando a forma de expressão e os arredondamentos



Cálculo do percentual de ingredientes integrais

No caso de uma bolacha recheada, o recheio à base de gordura vegetal é contabilizado para o cálculo da porcentagem de ingredientes integrais, ou apenas a massa da bolacha, desconsiderando a quantidade de recheio?

Um pão integral que tem em sua composição farinha de trigo integral, sal, açúcar, fermento biológico e melhorador, pode ser denominado “Pão 100% Integral”?

O que são produtos em pó ou concentrados que requerem reconstituição?

Por que foram estabelecidos requisitos diferentes para o cálculo da porcentagem de ingredientes integrais para os produtos em pó ou concentrados que requerem reconstituição?

Para o cálculo da porcentagem de ingredientes integrais para os produtos em pó ou concentrados que requerem reconstituição podem ser considerados os ingredientes integrais adicionados pelo consumidor conforme as instruções de preparo constantes no rótulo?



Requisitos sobre farinha integral reconstituída

Para a determinação do percentual de ingredientes integrais em um produto, **poderão ser considerados como ingredientes integrais a mistura de farinha refinada, farelo e gérmen**, desde que estes ingredientes sejam:

I - adicionados ao alimento em quantidades que garantam que os **componentes anatômicos** — endosperma amiláceo, farelo e gérmen — estejam presentes **na proporção típica que ocorre na cariopse intacta**; e

II - declarados na lista de ingredientes como **“farinha integral reconstituída”**, seguida do nome comum da espécie vegetal utilizada.



Requisitos sobre farinha integral reconstituída

O fabricante deve manter os registros de fabricação que assegurem que a farinha reconstituída cumpra com os requisitos de integral, considerando a proporção de cada componente anatômico presente no grão intacto, e a proporção de cada componente presente na farinha e no farelo utilizados.

Tais informações são essenciais para a definição da quantidade de cada componente a ser utilizada na reconstituição da farinha integral.

Estas informações devem ser repassadas pelos fornecedores (moinhos) para permitir que a farinha reconstituída no fabricante cumpra com os requisitos de integral.



Requisitos sobre farinha integral reconstituída

Por que a Anvisa permitiu o uso de farinha integral reconstituída?

Como os moinhos deverão fornecer aos fabricantes as informações sobre os ingredientes integrais ou refinados fornecidos?

Nos processos de fabricação em que é utilizada farinha integral reconstituída no qual algum componente anatômico do grão foi colocado em maior proporção do que ocorre no grão intacto, a empresa deve declarar na lista de ingredientes o excedente separado?



Prazo de adequação dos produtos

O prazo estabelecido para adequação dos produtos é de 12 (doze) meses.

A [RDC nº 493/2021](#) entrou em vigor no dia 22 de abril de 2022 e os produtos que já se encontrem no mercado nesta data deverão ter seus rótulos adequados ao novo regulamento, **até o dia 22 de abril de 2023**.

No caso das **massas alimentícias**, o prazo de adequação estabelecido foi de 24 (vinte e quatro) meses, **até 22 de abril de 2024**.

**Produtos fabricados até o final do prazo de adequação
poderão ser comercializados até o fim de seus prazos de validade.**



Estratégias de Fiscalização a serem adotadas

A inexistência de metodologia analítica para verificar o percentual de ingredientes no produto e a necessidade de adoção de estratégias alternativas para a fiscalização do cumprimento dos requisitos estabelecidos.

A fiscalização deverá ser documental, a partir dos registros de produção, incluindo as informações fornecidas pelos moinhos.

O fabricante do produto será responsável pela disponibilização das informações obtidas a partir dos dados de formulação do produto, considerando as informações prestadas pelos seus fornecedores de ingredientes.

A documentação sobre o processo produtivo deverá estar disponível para consulta ou ser disponibilizada quando solicitada pelas autoridades sanitárias.



Obrigado!

Tiago Lanius Rauber

Coordenação de Padrões e Regulação de Alimentos (COPAR)
Gerência-Geral de Alimentos (GGALI)
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Anvisa

<https://www.gov.br/anvisa/pt-br>



Anvisa Atende: 0800-642-9782