



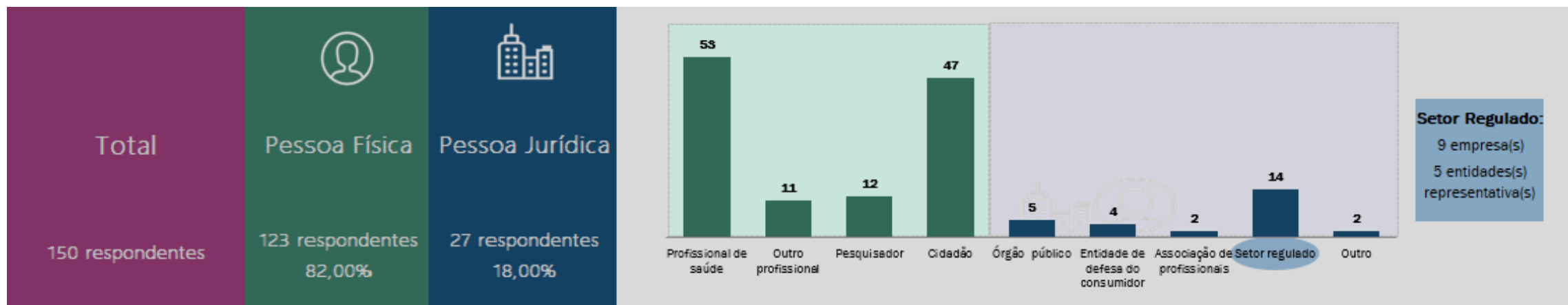
Diálogo Setorial sobre a análise das contribuições recebidas na Consulta Pública n. 811, de 2020

Produtos contendo cereais integrais

23 de fevereiro de 2021



Perfil dos participantes

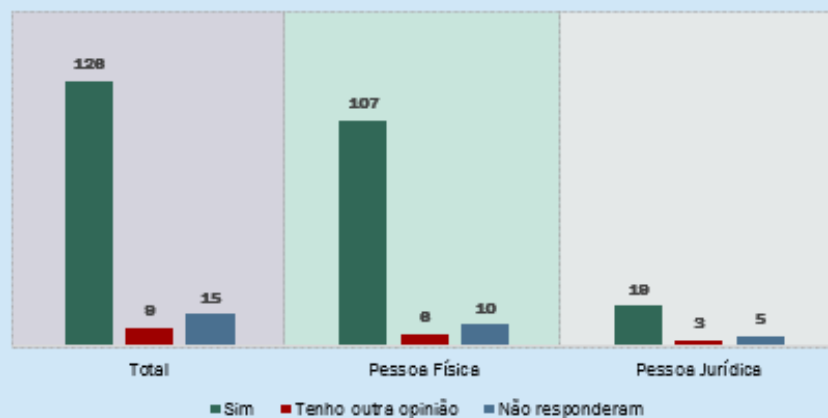




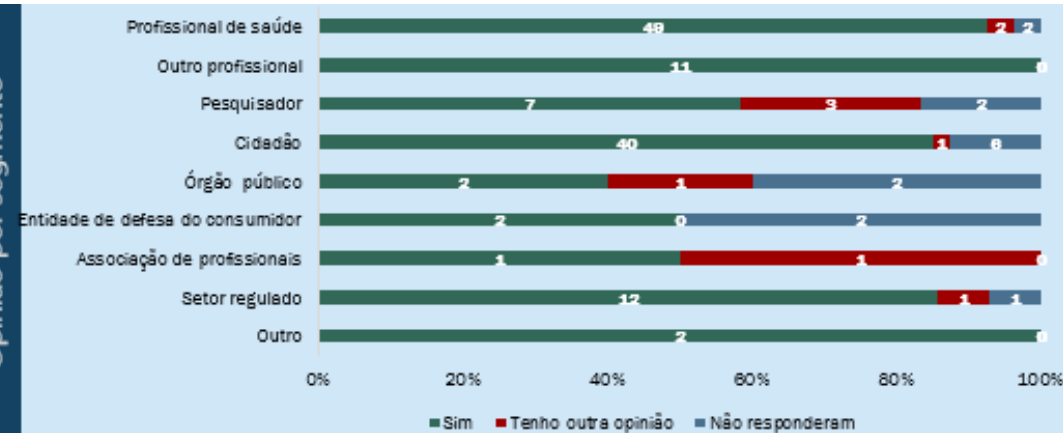
Avaliação da proposta e percepção de impactos



Você é a favor desta proposta de norma?



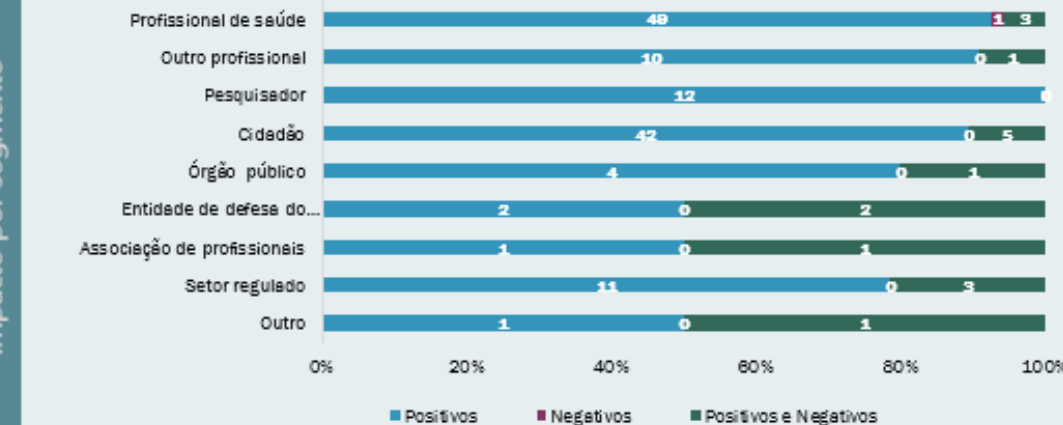
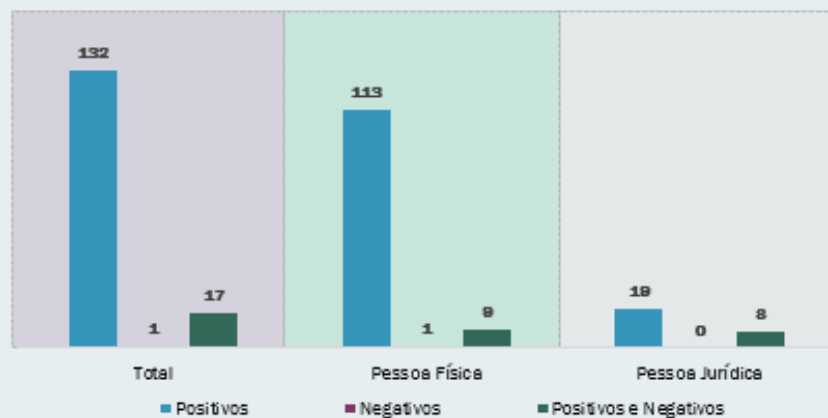
Opinião por segmento



Impacto por segmento

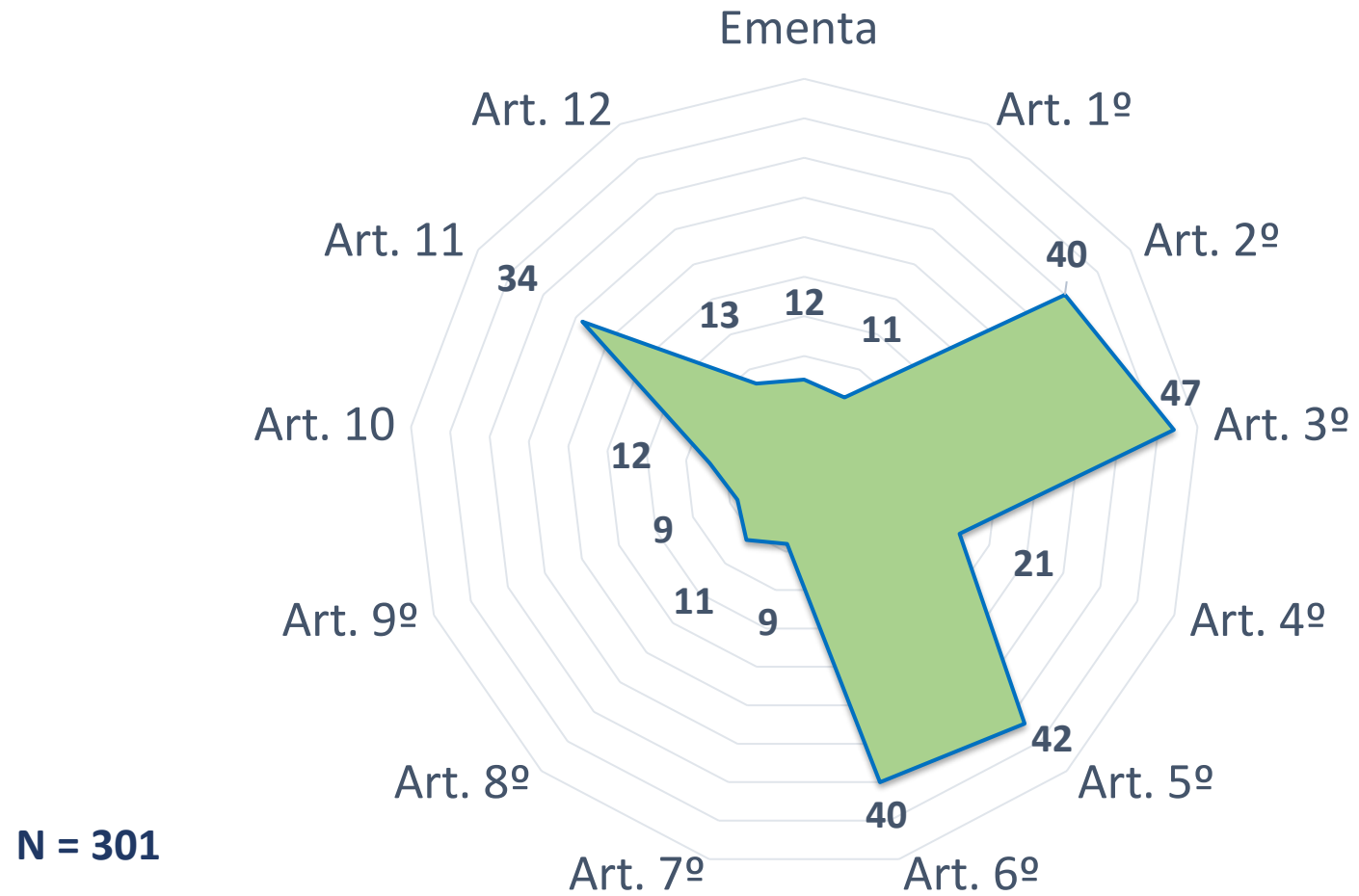


Percepção de Impactos





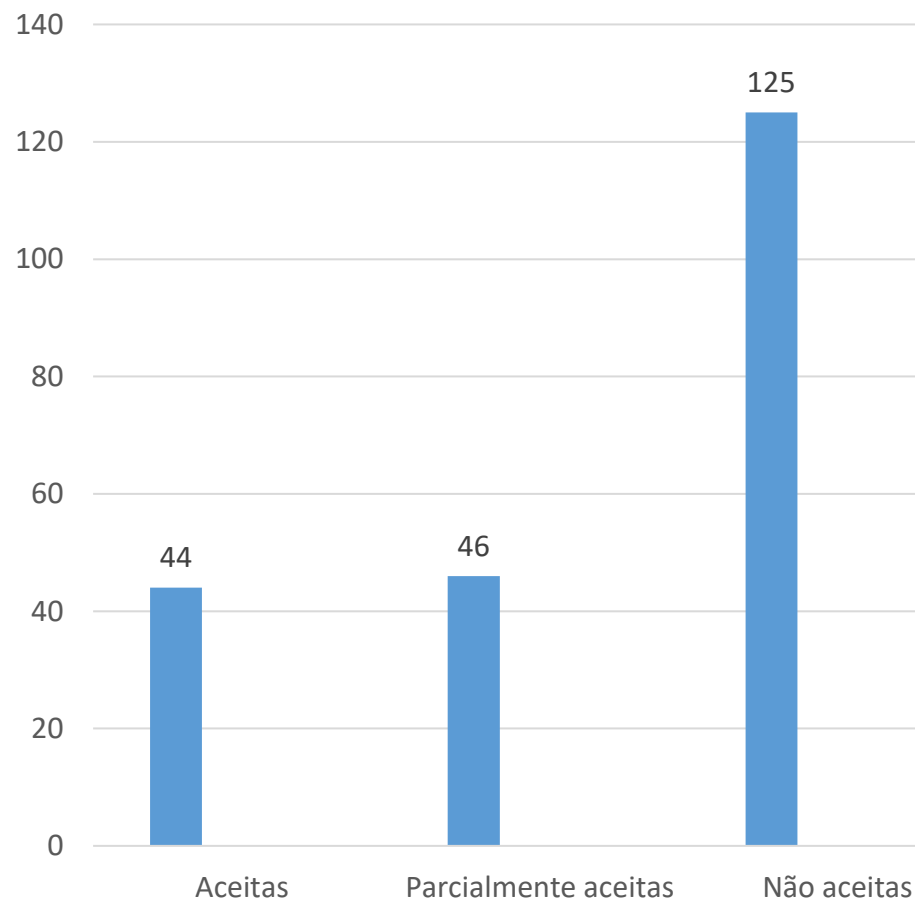
Contribuições de acordo com os dispositivos da norma





Panorama da aceitação ou não das contribuições

N = 215



Das 215 contribuições analisadas, 125 não foram aceitas, representando 58% das contribuições. Foram aceitas 44 contribuições, representando 21% do total analisado. Outras 46 contribuições foram parcialmente aceitas, representando também 21% do total. O elevado número de contribuições repetidas interfere nesse resultado, pois desconsidera a perspectiva em relação ao teor das contribuições.



Alteração na estrutura da proposta normativa submetida a consulta pública, visando maior clareza normativa

- Âmbito de aplicação (art. 1º)
- Definições (art. 2º)
- Critérios para classificação de um produto como integral (art. 3º)
- Rotulagem (arts. 4º - identificação, 5º - engano ou confusão e 6º - destaques)
- Cálculo e expressão das porcentagens (art. 7º)
- **Prazo de adequação**



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

Art. 1º Esta Resolução dispõe sobre os requisitos para identificação de cereais como integral e para destaque dos ingredientes integrais na rotulagem dos alimentos.

Parágrafo único. Esta Resolução não se aplica às farinhas integrais e aos produtos constituídos exclusivamente por cereais integrais, conforme Resolução - RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005.

Incluído o parágrafo único em função de contribuição da Abitrigo, sobre a necessidade de dar maior clareza as regras de rotulagem de farinhas integrais vendidas ao consumidor. No mesmo sentido, foi identificada a necessidade de inclusão do conceito de cereais integrais na RDC 263/05, visando a exclusão do escopo dos produtos constituído exclusivamente por cereais integrais.



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 e **pseudocereais** em sua composição;

Acatada a sugestão de inclusão dos pseudocereais no conceito.

Sugestão de reprodução do texto normativo da RDC 263/2005 e outras contribuições relacionadas a técnica legislativa não foram aceitas.



II - ingredientes integrais: 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 triticale 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

III - ingredientes refinados: qualquer 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 triticale, no qual, pelo menos, um dos seus componentes anatômicos - endosperma amiláceo, farelo e gérmen - não está na proporção típica que ocorre na cariopse intacta.

Aceita a sugestão para inclusão do milheto na relação de cereais elencadas no dispositivo e para a inclusão de outros processos tecnológicos no conceito de ingredientes integrais.

Inclusão de chia, linhaça e gergelim não foi aceita por não se tratar de espécies de cereais.

Não aceita sugestões para discriminar as espécies autorizadas ou para definir apenas a família das gramíneas e para alterar a denominação para grãos integrais e refinados.

Sugestão para inclusão do conceito de alegação foi aceita parcialmente, tendo sido contemplada no texto do art. 5º a questão de regras para evitar o engano ou confusão, com redação semelhante a utilizada nos princípios gerais de rotulagem definidos na RDC n. 259, de 2002



Art. 3º Os alimentos contendo cereais serão considerados 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 a quantidade dos ingredientes refinados.

Parágrafo único. No caso de alimentos concentrados ou em pó que requerem reconstituição, os requisitos de composição que trata o caput devem ser atendidos no alimento pronto para o consumo, conforme instruções de preparo indicadas pelo fabricante no rótulo.

.

Em função de uma série de questionamentos, foi identificada a necessidade de dar clareza quanto a aplicação dos critérios no produto exposto a venda ou nos alimentos prontos para o consumo, preparados conforme instruções do fabricante no rótulo.

Foram aceitas as sugestões para que nos produtos concentrados ou em pó para reconstituição, os critérios fossem aplicado no produto pronto para o consumo, conforme instruções do fabricante.



Outras contribuições recebidas e que não foram aceitas

- Ampliar o percentual mínimo de cereais integrais na composição de produto classificado como integral
- Estabelecer limites distintos para cada tipo de produto
- Aplicar um limite adicional por porção (8g em 30g ou 8g por porção)
- Adicionar um requisito adicional para que o produto seja considerado integral- o produto que não utilizar cereais refinados em sua formulação e contiver, no mínimo, 30% de ingredientes integrais e 8 g de ingredientes integrais por porção.
- Que os ingredientes integrais estejam nas primeiras posições na lista de ingredientes
- **Não considerar a mistura de farinha refinada, farelo e gérmen como ingrediente integral**



Art. 4º Para identificação dos alimentos contendo cereais como integrais, devem ser atendidos os seguintes requisitos de rotulagem:

I - no caso de produtos sólidos ou semissólidos, a expressão “integral” deve ser incluída na designação do produto, com caracteres do mesmo tipo, tamanho e cor;

II - no caso de produtos líquidos, a expressão "com cereais integrais" deve ser incluída na designação do produto, com caracteres do mesmo tipo, tamanho e cor; e

III - a porcentagem total de ingredientes integrais presentes no produto deve ser declarada próxima à designação, com caracteres de, no mínimo, mesmo tamanho daqueles utilizados na designação.

§1º No caso dos alimentos concentrados ou em pó que requerem reconstituição, a informação exigida no inciso III deve ser substituída por frase que informe a porcentagem total de ingredientes integrais no produto pronto para o consumo, conforme instruções de preparo indicadas pelo fabricante no rótulo, sem prejuízo dos requisitos de legibilidade.

§2º No caso de produtos que destaquem o total de ingredientes integrais em seu painel principal com caracteres de maior tamanho e visibilidade do que aqueles empregados na designação do produto, a declaração de que trata o inciso III deve seguir o disposto no art. 6º desta Resolução.



Principais contribuições recebidas

- Permitir que o produto seja classificado como integral, em qualquer forma de apresentação.
- Não declarar a quantidade de cada ingrediente integral e sim do total de ingredientes integrais que compõem o produto
- Agrupar os ingredientes integrais na lista de ingredientes
- Adicionar frase de que o produto não é fonte de fibra caso não cumpra o mínimo definido na RDC n. 54/2012
- Permitir o destaque que o produto apresenta 100% de cereais integrais, quando não houver cereal refinado na sua composição.



Art. 5º Os alimentos contendo cereais que não atendam aos requisitos de composição do art. 3º desta Resolução não podem declarar:

I - a expressão “integral” ou "com cereais integrais" na sua designação; e

III - na sua rotulagem vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou representações gráficas que indiquem que o produto é integral.

Foi compatibilizado o texto da designação no caso de produtos líquidos serem classificados como integrais.

Incluído dispositivo em atenção a sugestão de definir alegação, com vistas a evitar engano ou confusão ao consumidor



Art. 6º Os alimentos contendo cereais podem destacar na rotulagem a presença dos seus ingredientes integrais, desde que a porcentagem desses ingredientes seja declarada próximo ao destaque, com caracteres de mesma fonte, cor, contraste e, no mínimo, mesmo tamanho do destaque.

Parágrafo único. No caso dos alimentos concentrados ou em pó que requerem reconstituição, a declaração de que trata o **caput** deve ser substituída por frase que informe a porcentagem dos ingredientes integrais destacados no produto pronto para o consumo, conforme instruções de preparo indicadas pelo fabricante no rótulo, sem prejuízo dos requisitos de legibilidade.

Sugestões para excluir o dispositivo que permitia destaque de ingredientes integrais em produtos não classificados como integrais

Sugestões para que o destaque fosse na metade inferior do rótulo, caso o produto tenha rotulagem nutricional frontal

Proibição de destaque para produtos com menos de 15% de ingredientes integrais em sua composição (apenas declaração na lista de ingredientes)



Sobre as questões relacionadas a rotulagem

- Foi dada clareza para o cálculo em produtos tais como expostos a venda ou para aqueles que requerem reconstituição;
- Foi mantida a permissão para destaque da presença de ingredientes integrais no produto, mesmo que não seja classificado como integral
- Foi evitada a duplicidade de informações no rótulo, sendo privilegiado sempre a melhor visualização (na designação ou no destaque)
- O que for destacado deve ter a percentagem declarada junto ao destaque (o total de cereais integrais ou o ingrediente específico destacado)
- No caso de produtos integrais, quando o destaque for maior ou de melhor visualização que a designação, o percentual deve ser localizado junto ao destaque.
- Excluída a obrigatoriedade de declaração quantitativa individual de todos os ingredientes integrais na lista de ingredientes.



Art. 7º A porcentagem do ingrediente integral deve ser calculada 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**.

§1º Para o cálculo de que trata o caput, 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 - estão 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.

§2º No caso de alimentos concentrados ou em pó que requerem reconstituição, o cálculo de que trata o **caput** deve ser realizado 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.



§ 3º As porcentagens de que tratam o **caput** devem ser expressas em números com **uma cifra decimal, exceto nos casos em que a primeira cifra decimal for zero, nos quais a declaração deve ser expressa em números inteiros.**

§ 4º Para fins de arredondamento dos percentuais, aplicam-se os seguintes requisitos:

I - quando a segunda casa decimal for menor que 5, a primeira casa decimal deve ser mantida inalterada; e

II - quando a segunda casa decimal for maior ou igual a 5, a primeira casa decimal deve ser arredondada para cima em 1 unidade.

- Foi dada clareza para o cálculo em produtos tais como expostos a venda ou para aqueles que requerem reconstituição, não obstante, documentos de orientação deverão abordar este tema, apresentando exemplos para facilitar o entendimento.
- Foi mantida a permissão para o uso da farinha integral reconstituída. Texto retirado do art. 3º e realocado para o art. 7º
- Foi estabelecido o arredondamento matemático dos valores das porcentagens e forma de apresentação com um cifra decimal.



Art. 8º Para os produtos contendo cereais destinados exclusivamente ao processamento industrial ou aos serviços de alimentação, as informações exigidas nos artigos 4º e 6º desta Resolução podem ser fornecidas alternativamente nos documentos que acompanham o produto ou por outros meios.

Art. 9º A documentação referente ao atendimento dos requisitos previstos nesta Resolução deve estar disponível para consulta ou disponibilizada à autoridade competente, quando solicitada.

Parágrafo único. Os moinhos devem fornecer informações aos fabricantes de alimentos sobre a proporção dos constituintes - endosperma amiláceo, farelo e gérmen - que ocorrem nos ingredientes integrais e refinados fornecidos.

Art. 10. 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. 11. Ficam incluídos os subitens 2.2.1 e 2.5 no Anexo da Resolução - RDC nº 263, de 2005, com a seguinte redação:

“2.2.1. Farinhas integrais: produtos resultantes da trituração ou moagem de 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 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.

.....

2.5. Cereais integrais: 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 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.” (NR).



Art. 12. Fica estabelecido o prazo **de 12 (doze) 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 **24 (vinte e quatro) meses**.

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

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

Art. 13. Esta Resolução entra em vigor em **XX de XX de 2022. (12 meses após a sua publicação)**



Obrigado

Gerência de Padrões e Regulação de Alimentos

GEPAR/GGALI/ANVISA

gepar@anvisa.gov.br