

Regulamento de alimentos integrais como garantia de informação

Ao olhar as prateleiras de mercados, padarias e demais locais que vendam alimentos embalados [1], como bolos, biscoitos, pães, massas ou cereais matinais, os consumidores se deparam com uma variedade cada vez maior de produtos que ostentam em sua rotulagem a informação de que são integrais. Contudo, ao se realizar a leitura da lista de ingredientes, nem sempre o que lá se encontra parece ser um alimento que se autodenomina integral.



A incoerência da rotulagem pode ocasionar uma percepção equivocada

sobre o que o alimento realmente é, desrespeitando o direito básico do consumidor à informação clara e adequada e, com isso, sua liberdade de escolha estará comprometida.

Especialmente quanto aos alimentos em questão, são evidenciadas imprecisões decorrentes da até então falta de estipulação de regras pelo poder público para uso do termo "integral". A problemática se tornou latente ante a lacuna regulatória atrelada à indefinição de parâmetros para identificação dos alimentos que poderiam ser considerados integrais. Esse panorama crítico está prestes a mudar, tendo em conta a recente publicação da Resolução de Diretoria Colegiada (RDC) nº 493/21 pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) [2], que vem proporcionar uma estrutura legal mais previsível e confiável para fornecedores e consumidores.

Na ausência de regulamentação específica, o consumidor fica totalmente exposto a práticas de mercado definidas pelos próprios fabricantes. Assim, ao se analisar a composição desses produtos, não raro encontramos ingredientes refinados em maior quantidade àqueles que são integrais.

A mensuração sobre a composição de um alimento pode ser acompanhada a partir de parâmetros determinados pelo Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados (RDC nº 259/02 [3]). Essa resolução prevê que a lista de ingredientes de um determinado produto seja apresentada, em regra, em ordem decrescente [4]. Assim, aqueles componentes que ocupam os primeiros lugares da lista são os que estão em maior quantidade no produto, sendo válido ressaltar que os aditivos alimentares são declarados sempre depois dos ingredientes [5], não significando que estejam em menor quantidade [6].

Nessa seara, mister esclarecer que a RDC nº 259/02, Anvisa, item 5, explicita como obrigatórias na rotulagem dos alimentos embalados as seguintes informações: denominação de venda do alimento, lista de ingredientes, conteúdos líquidos, identificação da origem, nome ou razão social e endereço do importador (no caso de alimentos importados), identificação do lote, prazo de validade, instruções sobre o preparo e uso do alimento (quando necessário).

Especificamente sobre rotulagem nutricional, há regras traçadas pela RDC nº 360/03, Anvisa, que define o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, com a finalidade de informar o consumidor sobre as propriedades nutricionais de um alimento, compreendendo: valor energético, carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans e sódio, conforme estabelecido no anexo [\[7\]](#).

Mas, afinal de contas, o que é rotulagem?

Em termos técnicos, a rotulagem é *"toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica, escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo ou litografada ou colada sobre a embalagem do alimento"* [\[8\]](#). Em termos práticos, a rotulagem é um imprescindível veículo de comunicação entre o fabricante, produtor, importador e o consumidor, explicitando a real natureza do alimento. É ela, também, que traz informações de advertência para se garantir saúde, vida e segurança aos consumidores, a exemplo da referência ao glúten (Lei nº 10.674/03), à lactose (Lei nº 13.305/16, RDC nº 135/17 e RDC nº 136/17, Anvisa) e aos alérgenos (RDC nº 26/15, Anvisa).

Parte significativa dos consumidores não detém conhecimentos específicos sobre a apresentação e o conteúdo das informações na rotulagem de um alimento, o que é bastante preocupante diante de um produto tão cotidiano, essencial e que causa impactos na saúde das pessoas. Tanto é assim que um dos problemas regulatórios apontados pela própria Anvisa ao analisar a rotulagem nutricional, nos últimos anos, foi a pouca compreensão que o consumidor tem sobre ela.

Essa constatação motivou a realização de um processo de análise de impacto regulatório (AIR) para identificar caminhos para a publicação de novas regras [\[9\]](#), resultando na publicação da RDC nº 429/21 (dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados) e da IN nº 75/21 (estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados).

Especificamente sobre os alimentos integrais, o contexto vivenciado nos últimos tempos foi de desequilíbrio diante da carência de critérios claros e precisos para a correta identificação dos produtos, em um mercado recheado de estratégias publicitárias que, por vezes, acabam induzindo o consumidor a erro.

Perante o fato de que *"o consumo de grãos integrais é associado à melhora da qualidade da dieta"* e que a *"ausência de critérios de composição e rotulagem em produtos à base de cereais integrais tem caracterizado uma falha de mercado, em que a assimetria de informações pode induzir a equívocos sobre as verdadeiras características de composição dos produtos"* [\[10\]](#), a Anvisa destinou atenção ao tema, a fim de garantir segurança jurídica e proteção da saúde da população.



Para auxiliar o processo, a agência realizou consulta pública (CP), importante instrumento de participação social, para recebimento de contribuições visando a identificação das melhores possibilidades regulatórias e dos seus impactos no mercado de consumo.

A CP nº 811/20 recebeu comentários e sugestões ao texto da proposta de resolução de diretoria colegiada (RDC) que tratava sobre condições para identificação de alimentos integrais e para informação dos ingredientes integrais na rotulagem [\[11\]](#).

Com a consolidação dos subsídios recebidos, foi publicada a RDC nº 493/21 [\[12\]](#), Anvisa, dispondo *"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 regulação trouxe previsões para enquadramento do tema e, certamente, o principal destaque será dado à classificação de alimentos integrais, já que dois requisitos de composição do produto deverão ser simultaneamente satisfeitos: oferecer um mínimo de 30% de ingredientes integrais e eles estarem em quantidade superior aos ingredientes refinados (artigo 3º).

Tais alimentos poderão apresentar na sua denominação de venda o termo "integral". Contudo, para isso, deve ser declarada na própria denominação de venda a porcentagem total de ingredientes integrais, com caracteres do mesmo tipo, tamanho e cor (artigo 4º). Quando se tratar de produtos líquidos, o termo "integral" deve ser substituído pela indicação "com cereais integrais" (artigo 4º, §1º).

Os alimentos que não atingirem os critérios para serem classificados como integrais, mas que possuem cereais dessa natureza em sua composição, poderão destacar a presença deles, *"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"* (artigo 5º). No entanto, os produtos não poderão ostentar termos como "integral" ou "com cereais integrais" na sua denominação de venda, se eles não forem classificados como integrais (artigo 5º, §1º).

Além disso, para os alimentos que contenham cereais que não sejam qualificados como integrais, será vedada a utilização de *"vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou representações gráficas que indiquem que o produto é classificado como integral"* (artigo 6º). Essa medida proporcionará maior controle no próprio *design* das rotulagens que se utilizam de imagens de ingredientes saudáveis que nem sempre estão presentes na composição do alimento.

É válido ressaltar que a RDC nº 493/21 trouxe a indicação de ingredientes integrais como sendo as *"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 seus derivados quebrados, trincados, flocados, moídos, triturados ou que foram submetidos a processos tecnológicos que preservem a proporção *"esperada de seus componentes anatômicos (endosperma, amiláceo, farelo e gérmen)"* (artigo 2º, II) [\[13\]](#).

A aplicação das novas regras não é automática, visto que a Anvisa concedeu prazo para adaptação da indústria alimentícia. A previsão para que a RDC nº 493/21 entre em vigor é em abril de 2022 e, após essa data, serão concedidos mais 12 meses para adequação dos produtos objetos da referida resolução e 24 meses para massas alimentícias (artigos 12 e 14).

Sempre que se questiona a qualidade de determinados alimentos e a necessidade de se estabelecer requisitos mais claros na rotulagem, o setor produtivo se posiciona no sentido de ressaltar que o consumidor tem liberdade de escolha. Entretanto, além da complexidade do referido argumento, é necessário frisar que, quando se trata de alimentos, é sabido que um dos fatores que possibilitam o exercício da livre escolha é o acesso à informação clara e adequada. Sem informação não há que se falar em liberdade, pois todo o processo estará irremediavelmente viciado.

Assim, o que se espera com a implementação desses regramentos é uma maior transparência e previsibilidade no mercado de consumo, excluindo a assimetria de informações e afastando a praxe atual de cada fornecedor estipular seus parâmetros para a inserção do título "integral" na rotulagem dos alimentos embalados.

Mesmo com inegáveis avanços nos últimos anos, ainda se faz necessário que a rotulagem alimentar seja aprimorada, a fim de que o consumidor possa tomar decisões condizentes com suas preferências ou necessidades.

[1] AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (Anvisa). RESOLUÇÃO DE DIRETORIA COLEGIADA – RDC nº 259/02. Item 2.8. Alimento: É toda substância que se ingere no estado natural, semi-elaborada ou elaborada, destinada ao consumo humano, incluídas as bebidas e qualquer outra substância utilizada em sua elaboração, preparo ou tratamento, excluídos os cosméticos, o tabaco e as substâncias utilizadas unicamente como medicamentos. Disponível em: <<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/legislacao-1/biblioteca-de-normas-vinhos-e-bebidas/resolucao-rdc-no-259-de-20-de-setembro-de-2002.pdf/view>>. Acesso em: 29 de agosto de 2021.

[2] AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (Anvisa). RESOLUÇÃO DE DIRETORIA COLEGIADA – RDC nº 493/21: 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. Disponível em: <<https://www.in.gov.br/web/dou/-/resolucao-rdc-n-493-de-15-de-abril-de-2021-315225504>>. Acesso em: 29 de agosto de 2021.

[3] AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (Anvisa). RESOLUÇÃO DE DIRETORIA COLEGIADA – RDC nº 259/02.

[4] AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (Anvisa). RESOLUÇÃO DE DIRETORIA COLEGIADA – RDC nº 259/02. Item 6.2.2. (...) a) todos os ingredientes devem constar



em ordem decrescente, da respectiva proporção.

[5] AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (Anvisa). RESOLUÇÃO DE DIRETORIA COLEGIADA – RDC nº 259/02. Item 2.7. Aditivo Alimentar: É qualquer ingrediente adicionado intencionalmente aos alimentos, sem propósito de nutrir, com o objetivo de modificar as características físicas, químicas, biológicas ou sensoriais, durante a fabricação, processamento, preparação, tratamento, embalagem, acondicionamento, armazenagem, transporte ou manipulação de um alimento. Isto implicará direta ou indiretamente fazer com que o próprio aditivo ou seus produtos se tornem componentes do alimento. Esta definição não inclui os contaminantes ou substâncias nutritivas que sejam incorporadas ao alimento para manter ou melhorar suas propriedades nutricionais.

[6] AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (Anvisa). RESOLUÇÃO DE DIRETORIA COLEGIADA – RDC nº 259/02. Item 6.2.4. (...) Os aditivos alimentares devem ser declarados depois dos ingredientes.

[7] AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (Anvisa). RESOLUÇÃO DE DIRETORIA COLEGIADA – RDC nº 360/03: Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, artigo 2º. Acesso em: 29 de agosto de 2021.

[8] AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (Anvisa). RESOLUÇÃO DE DIRETORIA COLEGIADA – RDC nº 259/02.

[9] Mais informações sobre o tema podem ser encontradas em "MAGALHÃES, Simone. Rotulagem Nutricional Frontal dos Alimentos Industrializados: política pública fundamentada no direito básico do consumidor à informação clara e adequada. 2 ed. Belo Horizonte: Ed. Dialética, 2020".

[10] AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (Anvisa). Disponível em: <<https://www.gov.br/Anvisa/pt-br/assuntos/noticias-Anvisa/2020/alimentos-com-cereais-integrais-cp-termina-em-16-6>>. Acesso em: 29 de agosto de 2021.

[11] AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (Anvisa). Disponível em: <<https://www.in.gov.br/web/dou/-/consulta-publica-n-811-de-6-de-abril-de-2020-251705549>>. Acesso em: 29 de agosto de 2021.

[12] AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (Anvisa). Disponível em: <<https://www.in.gov.br/web/dou/-/resolucao-rdc-n-493-de-15-de-abril-de-2021-315225504>>. Acesso em: 29 de agosto de 2021.

[13] AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (Anvisa). Disponível em: <<https://www.gov.br/Anvisa/pt-br/assuntos/noticias-Anvisa/2021/Anvisa-publica-norma-para-classificacao-de-alimentos-a-base-de-cereais-como-integrais>>



>. Acesso em: 29 de agosto de 2021.