



Agência Nacional de Vigilância Sanitária

Anvisa

MACROTEMA DE ALIMENTOS

PERGUNTAS & RESPOSTAS

**COMPOSIÇÃO E ROTULAGEM DOS ALIMENTOS
CONTENDO CEREAIS INTEGRAIS**

GERÊNCIA-GERAL DE ALIMENTOS

Coordenação de Padrões e Regulação de Alimentos

1ª edição

Brasília, 21 de dezembro de 2022

ELABORAÇÃO

Gerência-Geral de Alimentos (GGALI)

Patrícia Fernandes Nantes de Castilho

Angela Karinne Fagundes de Castro

Gerência de Avaliação de Riscos e Eficácia (GEARE)

Ligia Lindner Schreiner

Rebeca Almeida Silva

Ana Claudia Marquim Firmo de Araujo

Carolina Araújo Vieira

Clediana Rios Cary

Denise Reis Martins Homerod

Fatima Machado Braga

Larissa Bertollo Gomes Porto

Luana de Castro Oliveira

Maria Eugenia Vieira Martins

Marina Ferreira Goncalves

Patricia Mandali Figueiredo

Viviane Mega de Andrade Zalfa

Coordenação de Padrões e Regulação de Alimentos (COPAR)

Tiago Lanius Rauber

Rodrigo Martins de Vargas

Ana Paula de Rezende Peretti Giometti

Camila Miranda Moura

Lorena Beatriz Tozetto

Gerência de Regularização de Alimentos (GEREG)

Patricia Ferrari Andreotti

Andressa Gomes de Oliveira

Adriana Moufarrege

Andreia Carla Novais de Almeida

Rejane Rocha Franca

Simone Coulaud Cunha

Stefani Faro de Novaes

SUMÁRIO

I – INTRODUÇÃO	8
II – PERGUNTAS E RESPOSTAS.....	9
<i>Esclarecimentos sobre a regulamentação sobre produtos contendo cereais integrais.....</i>	9
1. <i>Qual é o ato normativo que define as regras de composição e rotulagem de produtos contendo cereais integrais?.....</i>	9
2. <i>Por que a Anvisa estabeleceu a regulamentação sobre produtos contendo cereais integrais?.....</i>	9
3. <i>Como foi desenvolvido o processo regulatório sobre produtos contendo cereais integrais?.....</i>	10
4. <i>O que são cereais integrais?.....</i>	11
<i>Esclarecimentos sobre o âmbito de aplicação da RDC nº 712/2022.....</i>	11
5. <i>Quais alimentos devem atender à RDC nº 712/2022?.....</i>	11
6. <i>A RDC nº 712/2022 se aplica às farinhas integrais e aos produtos constituídos exclusivamente por cereais integrais?.....</i>	12
7. <i>Por que as farinhas integrais e os produtos constituídos exclusivamente por cereais integrais foram excluídos do escopo da RDC nº 712/2022?</i>	12
8. <i>O que são produtos constituídos exclusivamente por cereais integrais?</i>	13
9. <i>A RDC 712/2022 é aplicável para produtos produzidos ou fracionados na presença do consumidor, como os produtos produzidos ou fracionados em padarias e comercializados no próprio estabelecimento?.....</i>	13
<i>Esclarecimentos sobre as definições contidas da RDC nº 712/2022</i>	13
10. <i>O que são ingredientes integrais?</i>	13
11. <i>O que são ingredientes refinados?</i>	14
12. <i>Como saber se determinado ingrediente é classificado como integral ou refinado? ..</i>	14
13. <i>Como saber se os componentes anatômicos dos cereais estão na proporção típica que ocorre na cariopse intacta?.....</i>	15
14. <i>A que se refere o termo “pseudocereal” que consta na legislação? Quais as espécies de grãos/alimentos que estão compreendidos nessa classificação?.....</i>	16
15. <i>Quais critérios e procedimentos serão adotados para atualização da lista de cereais e pseudocereais citados nas definições constantes na RDC nº 712/2022?</i>	17
16. <i>Por que outros tipos de arroz, além do arroz selvagem, não foram citados nas definições contidas na RCD nº 712/2022?</i>	17

17. Além dos ingredientes previstos no inciso II do art. 2º da RDC nº 712/2022, quais outros grãos e sementes podem ser considerados como ingrediente integral? 18
18. O glúten, uma vez que é um derivado do trigo, pode ser considerado também um ingrediente integral? 18
19. Qual padrão deve ser seguido para o alpiste, uma vez que não existem padrões de identidade e qualidade no Brasil, nem no Codex alimentarius? 18
- Esclarecimentos sobre a classificação, identificação dos alimentos como integral e denominação de venda 19
20. Quando um alimento pode ser classificado como integral? 19
21. Quais os critérios que devem ser utilizados para o uso da expressão "integral" na sua denominação de venda?..... 19
22. Como deve ser a denominação de venda de produtos classificados como integrais que tenham em sua composição ingredientes não integrais? 20
23. Um produto que não atenda aos requisitos para ser classificado como integral pode utilizar as denominações biscoito de cereais e biscoito com cereais? 21
24. Posso indicar o percentual de ingredientes integrais após todos os ingredientes integrais na denominação de venda? 21
25. É possível que o percentual dos ingredientes integrais seja declarado individualmente na denominação do produto? 23
26. É possível um produto integral apresentar um cereal refinado como primeiro ingrediente, mesmo possuindo mais cereais integrais do que refinado? 23
27. Quais são os critérios para que um produto possa utilizar a expressão "100% integral" na denominação de venda ou no destaque na rotulagem? 24
28. Como deve ser feita a denominação de venda de produtos para os quais o fabricante não tiver interesse em declarar a presença de ingredientes integrais? 25
29. Como deve ser feita a denominação das farinhas integrais e dos produtos constituídos exclusivamente por cereais integrais? 26
30. Como deve ser feita a denominação de misturas de farinhas integrais e farinhas refinadas? 26
31. A expressão "com cereais integrais" é exclusiva para a denominação de produtos líquidos ou poderá também ser utilizada na denominação de outros alimentos? 27
- Esclarecimentos sobre o destaque dos ingredientes integrais nos alimentos contendo cereais 27
32. O que são considerados destaques da presença de ingredientes integrais no rótulo dos produtos? 27

33. De que forma deve ser feito o destaque da presença de ingredientes integrais no produto? Existe uma padronização definida? 27
34. É preciso repetir o percentual de ingredientes integrais na denominação e em todos os destaques existentes na rotulagem? 28
35. O destaque da presença de ingredientes integrais pode ser feito na lista de ingredientes, por meio da colocação da porcentagem de cada ingrediente integral da formulação entre parênteses?..... 29
36. É permitido o agrupamento dos ingredientes integrais na lista de ingredientes? 29
37. No caso de alimentos contendo cereais que não sejam classificados como integral, é possível o destaque da presença de cereais integrais? 29
38. É permitido o uso de frases alternativas como “todos os cereais são integrais” ou “100% dos cereais são integrais”?..... 30
39. Nos produtos que atendam ao critério para classificação como integral, é permitido declarar, adicionalmente ao percentual, a quantidade de gramas de cereais integrais por porção? 30
40. Quando a marca ou nome fantasia do produto indique a presença de algum ingrediente integral ou sugira que o produto seja integral, é preciso incluir a porcentagem de ingredientes integrais ou do ingrediente integral destacado?..... 31
- Esclarecimentos sobre a determinação das porcentagens de ingredientes integrais no alimento 31
41. O cálculo da quantidade de ingredientes integrais é feito por base seca ou base úmida? 31
42. Um pão integral que tem em sua composição farinha de trigo integral, sal, açúcar, fermento biológico e melhorador, pode ser denominado “Pão 100% Integral”? 31
43. O que são produtos em pó ou concentrados que requerem reconstituição? 32
44. Por que foram estabelecidos requisitos diferentes para o cálculo da porcentagem de ingredientes integrais para os produtos em pó ou concentrados que requerem reconstituição? 32
45. Para o cálculo da porcentagem de ingredientes integrais em 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?..... 33
46. Como deve ser feita a declaração da porcentagem total de ingredientes integrais nos casos em que o produto apresentar mais de uma sugestão de preparo no rótulo, resultando em diferentes produtos prontos para consumo? 33

47. *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?.....* 34
48. *Como deve ser efetuado o cálculo das porcentagens de ingredientes integrais nos produtos contendo cereais integrais?* 34
- Esclarecimentos sobre a reconstituição da farinha integral* 35
49. *A farinha recombinação ainda no moinho é considerada integral ou “farinha reconstituída”?* 35
50. *Quando a farinha integral será considerada reconstituída?* 36
51. *Quais as informações precisam ser repassadas pelos fornecedores (moinhos) para garantir que a ingrediente integral adquirido seja realmente integral?* 36
52. *Quais as informações precisam ser repassadas pelos fornecedores (moinhos) para permitir que a farinha reconstituída no fabricante cumpra com os requisitos de integral?*
37
53. *Nas indústrias que irão utilizar a farinha reconstituída, é necessário que os moinhos informem qual a extração de farinha e qual a extração de farelo, visto que a indústria poderá reconstituir (misturar), farinha de um moinho e farelo de outro ou lotes diferentes?.....* 37
54. *Como os moinhos deverão fornecer aos fabricantes as informações sobre os ingredientes integrais ou refinados fornecidos?* 38
55. *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?...* 38
56. *Por que a Anvisa permitiu a utilização de farinhas integrais reconstituídas?* 39
- Esclarecimentos sobre expressões e figuras que podem causar erro ou engano ao consumidor* 40
57. *É permitido o destaque da presença de cereais, sem o uso da expressão “integral” na denominação, no caso de um alimento que não apresente o mínimo 30% de ingredientes integrais no produto como colocado à venda?* 40
58. *É permitido o uso dos termos “granola”, “multigrãos”, “12 grãos”, “6 sementes” ou similares, em produtos que contém cereais, mas não são classificados como integrais?..* 41
59. *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?.....* 41
- Esclarecimentos sobre o processo de fiscalização do regulamento* 41

<i>60. Como será a fiscalização do cumprimento dos requisitos estabelecidos na RDC nº 712/2022?.....</i>	<i>41</i>
<i>Esclarecimentos sobre a adequação à RDC nº 712/2022</i>	<i>42</i>
<i>61. Qual é o prazo para que os produtos se adequem às regras estabelecidas pela RDC nº 712/2022?.....</i>	<i>42</i>
<i>62. Os produtos fabricados durante o prazo de adequação poderão ser comercializados sem as adequações após a vigência da RDC nº 712/2022?</i>	<i>42</i>

I – INTRODUÇÃO

Este documento é um instrumento de esclarecimento, não regulatório, de caráter não vinculante, destinado unicamente a esclarecer dúvidas sobre a RDC nº 712/2022, de 01 de julho de 2022, que 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. Portanto, o presente documento não se destina à ampliação ou restrição de requisitos técnicos.

Espera-se que as orientações possam auxiliar os fabricantes de alimentos e os órgãos do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária (SNVS) na correta implementação e fiscalização dos regulamentos em questão.

Detalhes relacionados ao processo regulatório de elaboração do marco regulatório sobre a proposta de Resolução de Diretoria Colegiada (RDC), que 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 estão disponíveis na [Ficha de Planejamento Regulatório do Tema 4.15 da Agenda Regulatória 2017/2020](#).

Para dúvidas adicionais, entrar em contato com a Central de Atendimento da Anvisa: https://www.gov.br/anvisa/pt-br/canais_atendimento.

II – PERGUNTAS E RESPOSTAS

Esclarecimentos sobre a regulamentação sobre produtos contendo cereais integrais.

1. Qual é o ato normativo que define as regras de composição e rotulagem de produtos contendo cereais integrais?

A Resolução RDC nº 712/2022 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 Resolução RDC nº 712/2022 é fruto das ações de revisão da Resolução RDC nº 493, de 15 de abril de 2021, em cumprimento às determinações do [Decreto nº 10.139, de 2019](#).

A Resolução RDC nº 493, de 2021, é resultado do processo regulatório constante no tema 4.15 da Agenda Regulatória 2017/2020, cuja iniciativa foi publicada por meio do [Despacho de Iniciativa nº 62, de 27 de junho de 2016](#).

2. Por que a Anvisa estabeleceu a regulamentação sobre produtos contendo cereais integrais?

O consumo de grãos integrais tem sido associado a uma maior ingestão de nutrientes e a melhora da qualidade da dieta. No entanto, a ausência de critérios de composição e rotulagem para produtos à base de cereais integrais tem caracterizado uma falha de mercado e 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.

O processo regulatório conduzido teve como objetivo principal estabelecer critérios de composição e rotulagem para produtos à base de cereais integrais, visando reduzir a assimetria de informação existente no mercado.

Neste contexto, os estudos sobre o mercado brasileiro de produtos derivados de cereais integrais 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.

3. Como foi desenvolvido o processo regulatório sobre produtos contendo cereais integrais?

Para compreender o problema e identificar as alternativas mais adequadas de intervenção, a Anvisa conduziu uma série de atividades, as quais incluíram a análise do cenário regulatório brasileiro; o levantamento de referências internacionais; reunião com atores externos; visitas técnicas em empresas para avaliar o contexto produtivo de alimentos integrais; organização em conjunto com o setor produtivo de um Workshop sobre cereais integrais; e a avaliação de estudos científicos conduzidos para auxiliar o processo regulatório.

Como resultado das atividades desenvolvidas, foi elaborado um documento de base para discussão regulatória, o qual apresenta de forma detalhada os resultados das atividades executadas e as principais propostas de regulação, compreendendo a definição de farinha integral e os critérios de composição e rotulagem de produtos à base de cereais integrais. Foram mapeadas as opções regulatórias viáveis na tratativa do tema, bem como a comparação das vantagens e desvantagens de cada alternativa.

O documento de base para discussão foi apresentado em reunião de diálogo setorial ocorrida em 04/12/2018 e submetido a consulta dirigida aos participantes, no período de 04/12/2018 a 08/03/2019. Participaram das discussões representantes da sociedade civil, do setor produtivo, da academia, do sistema nacional de vigilância sanitária e do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

O conjunto de informações obtidas durante o processo e as contribuições recebidas na consulta dirigida subsidiaram a formulação da proposta regulatória, que foi apresentada e discutida com os interessados em reunião de diálogo setorial realizada em 05/03/2020 e, em seguida, submetida à [Consulta Pública \(CP\) nº 811/2020](#), no período de 15/04/2020 à 15/06/2020.

Da CP participaram 150 respondentes, sendo 123 pessoas físicas. Destaca-se a participação da categoria cidadão/consumidor, com 47 pessoas, e de profissionais de saúde, com 53 participantes. Do total de participantes, 126 afirmaram ser a favor da norma e 132 respondentes entenderam que a norma traria impactos positivos.

No dia 23/02/2021 foi realizado o terceiro diálogo setorial sobre o tema, no qual foi apresentada a análise e a consolidação das contribuições recebidas na consulta pública.

A proposta final foi submetida para deliberação e aprovada pela Diretoria Colegiada da Anvisa, resultando na publicação da Resolução RDC nº 493/2021.

Todos os documentos citados constam no processo nº 25351.715085/2015-78 e estão disponibilizados no [portal da Anvisa](#).

4. O que são cereais integrais?

O art. 11 da RDC nº 493/2021 incluiu no Anexo da RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005, os subitens 2.2.1 e 2.5, que tratam, respectivamente, das definições de farinhas integrais e de cereais integrais. A Resolução RDC nº 263/2005 foi revisada em cumprimento ao determinado pelo Decreto nº 10.139/2019, resultando na Resolução RDC nº 711, de 1º de julho de 2022, que dispõe sobre os requisitos sanitários dos amidos, biscoitos, cereais integrais, cereais processados, farelos, farinhas, farinhas integrais, massas alimentícias e pães.

Assim, no art. 2º da Resolução RDC nº 711/2022, os cereais integrais estão definidos como 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 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.

Cariopse de cereais é a parte comestível do grão, ou seja, o endosperma amiláceo, o farelo e o gérmen, sem a casca, naquelas espécies que apresentam a cariopse revestida (com casca).

Esclarecimentos sobre o âmbito de aplicação da RDC nº 712/2022

5. Quais alimentos devem atender à RDC nº 712/2022?

O âmbito de aplicação da RDC nº 712/2022 está definido no artigo 1º da norma:

“Art. 1º Esta Resolução 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.”

Portanto, a RDC nº 712/2022 aplica-se aos alimentos que contém cereais integrais em sua composição.

A RDC nº 712/2022 não se aplica às farinhas integrais e aos produtos constituídos exclusivamente por cereais integrais, conforme estabelecido no parágrafo único do art. 1º. Portanto, as farinhas integrais e aos produtos constituídos exclusivamente por cereais integrais deverão cumprir os requisitos sanitários estabelecidos na RDC nº 711/2022.

6. A RDC nº 712/2022 se aplica às farinhas integrais e aos produtos constituídos exclusivamente por cereais integrais?

Não. De acordo com o parágrafo único do art. 1º, a RDC nº 712/2022 não se aplica às farinhas integrais e aos produtos constituídos exclusivamente por cereais integrais.

Estes produtos deverão cumprir os requisitos de composição e rotulagem estabelecidos na RDC nº 711/2022, conforme estabelecido em seu art. 1º.

7. Por que as farinhas integrais e os produtos constituídos exclusivamente por cereais integrais foram excluídos do escopo da RDC nº 712/2022?

O foco da intervenção regulatória foram aqueles produtos em que a formulação apresenta uma mistura de cereais integrais e outros ingredientes. Não foram identificados problemas relacionados a assimetria de informação quanto a farinhas integrais e a produtos constituídos exclusivamente por cereais integrais.

A exclusão de tais produtos do escopo do regulamento teve como objetivo não permitir que produtos constituídos apenas por cereais integrais passem a ser denominados como integrais caso cumpram os requisitos da RDC nº 712/2022.

Assim, farinhas e os produtos constituídos exclusivamente por cereais somente poderão ser denominados integrais quando cumprirem os requisitos estabelecidos nos incisos III e VII do artigo II da RDC nº 711/2022.

8. O que são produtos constituídos exclusivamente por cereais integrais?

Dentre os produtos constituídos exclusivamente por cereais integrais, estão compreendidos tanto aqueles constituídos por cereais integrais isolados, como por exemplo arroz integral ou aveia integral, como por misturas de cereais integrais.

Esses produtos deverão cumprir os requisitos de composição e rotulagem estabelecidos na RDC nº 711/2022, podendo ser utilizado o termo integral em sua rotulagem. Entretanto, se foram adicionados quaisquer outros ingredientes, inclusive aditivos ou aromatizantes, deverá ser atendido o disposto na RDC nº 712/2022.

9. A RDC 712/2022 é aplicável para produtos produzidos ou fracionados na presença do consumidor, como os produtos produzidos ou fracionados em padarias e comercializados no próprio estabelecimento?

A classificação do produto como integral depende do atendimento aos critérios estabelecidos no art. 3º da RDC nº 712/2022, no qual é considerado o produto tal como exposto a venda. Não há qualquer diferenciação na norma relacionada aos produtos produzidos ou fracionados na presença do consumidor.

Assim, um pão vendido em uma padaria, por exemplo, para ser denominado como integral, deve atender os critérios definidos no art. 3º da RDC nº 712/2022.

Entretanto, a RDC nº 712/2022 não dispõe sobre o detalhamento dos requisitos de rotulagem para alimentos contendo cereais oferecidos sem embalagem, como é o caso de muitos produtos de panificação.

Em relação às informações disponibilizadas ao consumidor, é recomendado que sejam cumpridos os requisitos de rotulagem definidos nos art. 5º e 6º do regulamento, minimamente destacando o percentual de ingredientes integrais do produto.

Esclarecimentos sobre as definições contidas da RDC nº 712/2022

10. O que são ingredientes integrais?

De acordo com o disposto no inciso I do art. 2º da RDC nº 712/2022, ingredientes integrais são as cariopses intactas de alpeste, 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.

11. O que são ingredientes refinados?

De acordo com o disposto no inciso II do art. 2º da RDC nº 712/2022, ingredientes refinados são 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.

12. Como saber se determinado ingrediente é classificado como integral ou refinado?

Para que o ingrediente seja classificado como integral, é preciso que os componentes anatômicos, isto é, endosperma amiláceo, farelo e gérmen, estejam presentes na proporção típica que ocorre na cariopse intacta, podendo haver uma perda de até 2% do peso do grão. Como cariopse intacta entende-se o grão inteiro, sem a casca, no caso dos cereais que apresentam casca.

Assim, são classificados como integrais os grãos inteiros ou qualquer derivado quebrado, trincado, flocado, moído, triturado ou submetido a outros processos tecnológicos considerados seguros para produção de alimentos, em que estiver mantida a proporção típica dos componentes anatômicos presentes na cariopse intacta.

O mesmo se aplica às farinhas produzidas a partir de cereais integrais que mantenham a proporção dos componentes anatômicos da cariopse intacta.

Por outro lado, são classificados como ingredientes refinados qualquer derivado das cariopses de cereais que não tiver os três componentes anatômicos nas proporções que ocorrem no grão inteiro. Desta forma, ingredientes que não forem classificados como integrais, serão classificados como refinados.

Portanto, um cereal do qual tenha sido retirado apenas o gérmen, é considerado refinado, assim como o glúten e o gérmen de trigo usados de forma isolada. Também é considerada refinada uma farinha em que a proporção dos componentes tenha sido alterada, uma vez que os componentes podem ter sido separados no processo de moagem, e tenham sido utilizadas quantidades diferentes da proporção típica que ocorre na cariopse intacta no processo de reconstituição.

Para fins de quantificação do percentual de ingredientes integrais no produto, considera-se integral apenas aqueles que mantêm a proporção dos componentes anatômicos que ocorrem no grão inteiro. Todos os demais ingredientes derivados de cereais, incluindo o excedente de determinado componente anatômico misturado na reconstituição de farinha integral, serão considerados refinados.

13. Como saber se os componentes anatômicos dos cereais estão na proporção típica que ocorre na cariopse intacta?

O termo “cariopse intacta” se refere ao grão inteiro, sem considerar a casca, para os grãos que possuem casca. A cariopse é constituída pelos componentes anatômicos - endosperma amiláceo, farelo e gérmen.

Os incisos III e VII do art. 2º da RDC nº 711/2022 apresentam a definição de cereal integral e de farinha integral:

“III - Cereal integral: cariopse intacta 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;” e

“VII - Farinha integral: produto resultante 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.”

Portanto, o fornecedor do ingrediente deve informar, de acordo com o processo produtivo aplicado, se o cereal apresenta todos os seus componentes anatômicos, na proporção típica do grão intacto sem a casca, considerando as perdas permitidas.

O fornecimento de tal informação é obrigatório por parte do fornecedor, conforme disposto no parágrafo único do art. 9º da RDC nº 712/2022.

“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.”

Em função das variações de grãos, espécies e processo produtivo utilizado na produção de farinhas, no qual o percentual de segregação dos componentes pode variar, o moinho deve apresentar aos fabricantes a proporção dos componentes anatômicos dos grãos moídos.

Todavia, tal questão é de preocupação apenas nos casos em que há reconstituição de farinha integral. 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. Nestes casos, o moinho manter e apresentar registros de produção que assegurem que:

1. o grão integral apresenta todos os seus componentes anatômicos, na proporção típica do grão intacto sem a casca, considerando a perda permitida de até 2% do grão; ou
2. a farinha cumpra com os requisitos de integral, ou seja, que a trituração ou moagem dos grãos mantenha os componentes anatômicos na proporção típica que ocorre no grão intacto, sendo permitidas perdas de até 2% do grão ou 10% do farelo.

14. A que se refere o termo “pseudocereal” que consta na legislação? Quais as espécies de grãos/alimentos que estão compreendidos nessa classificação?

Algumas espécies popularmente conhecidas como cereais são classificadas, sob o ponto de vista científico e botânico, como pseudocereais. Tais espécies não pertencem a família das gramíneas, porém apresentam importância e características nutricionais semelhantes aos cereais.

Do ponto de vista regulatório, a expressão pseudocereais foi mantida no conceito de alimentos contendo cereais, por uma questão de precisão científica. As seguintes espécies

incluídas no conceito de cereais integrais são botanicamente classificadas como pseudocereais: amaranto, trigo sarraceno, quinoa e arroz selvagem.

Durante o processo regulatório foi entendido que a utilização da expressão pseudocereais no rótulo poderia trazer uma maior complexidade à informação, com potencial de causar confusão ou dificuldade de compreensão pelo consumidor.

15. Quais critérios e procedimentos serão adotados para atualização da lista de cereais e pseudocereais citados nas definições constantes na RDC nº 712/2022?

A inclusão de outros cereais não previstos na RDC nº 712/2022 pode ser solicitada de duas formas:

- a) por meio de pedido de atualização do regulamento a ser protocolado para a GGALI; ou
- b) por meio de petição de avaliação de segurança de novo alimento ou novo ingrediente, caso se trate de cereal que se enquadre na definição de novo alimento, conforme estabelecido no item 2 da [Resolução nº 16, de 30 de abril de 1999](#).

Para atualização do regulamento, deve ser indicada a espécie vegetal, apresentando dados que permitam que o ingrediente não seja considerado um novo alimento, ou seja, que o cereal possui histórico de consumo no País, ou que não venham a ser utilizadas em níveis muito superiores aos atualmente observados nos alimentos utilizados na dieta regular.

Entretanto, caso o cereal se enquadre no conceito de um novo alimento ou novo ingrediente, deve ser consultado o [Guia 23/2019 - Comprovação de Segurança de Alimentos e Ingredientes](#), disponível no portal da Anvisa, para instrução da petição de avaliação de segurança.

16. Por que outros tipos de arroz, além do arroz selvagem, não foram citados nas definições contidas na RDC nº 712/2022?

Ainda que os incisos do artigo 2º da RDC nº 712/2022 e o incisos III e VII do art. 2º da RDC nº 711/2022, cite expressamente apenas o termo “arroz”, as definições compreendem todas as espécies de arroz pertencentes ao gênero *Oryza*, incluindo, por exemplo, o arroz vermelho, o arroz cateto e o arroz negro.

Já o “arroz selvagem”, apesar de ser conhecido pelo nome de arroz e ser visualmente parecido com o arroz, é uma gramínea que pertence ao gênero *Zizania*, e não ao gênero *Oryza*.

Destaca-se que cereal é qualquer fruto ou semente comestível da família das gramíneas que pode ser utilizado como alimento. A família das gramíneas compreende cerca de 8.000 espécies.

Na RDC nº 712/2022, visando simplificar o texto normativo, foi opção incluir apenas os nomes comuns das espécies mais utilizadas como alimento para uso humano, tendo sido utilizado referências internacionais para esta definição, tal como a aquela proposta pela [Health Grain Forum](#).

17. Além dos ingredientes previstos no inciso II do art. 2º da RDC nº 712/2022, quais outros grãos e sementes podem ser considerados como ingrediente integral?

Somente podem ser definidos como ingredientes integrais aqueles cereais e pseudocereais que constam no inciso II do art. 2º da RDC nº 712/2022.

Sementes como a linhaça, a chia, o gergelim e o girassol não são cereais e, portanto, não podem ser consideradas como ingredientes integrais nos termos da RDC nº 712/2022.

Grãos de leguminosas, como a soja e o grão de bico também não podem ser consideradas como ingredientes integrais, nos termos da RDC nº 712/2022.

18. O glúten, uma vez que é um derivado do trigo, pode ser considerado também um ingrediente integral?

Não. O glúten é um composto de proteínas presente em cereais como o trigo, a aveia, o centeio, a cevada e o malte. Assim, o glúten é parte do cereal e não a cariopse intacta de um cereal, não podendo ser classificado como ingrediente integral.

19. Qual padrão deve ser seguido para o alpiste, uma vez que não existem padrões de identidade e qualidade no Brasil, nem no *Codex alimentarius*?

[A Portaria nº 65/MAA, de 16 de fevereiro de 1993](#), publicada no DOU de 19/02/1993, trata da Identidade, Qualidade, Embalagem, Marcação e Apresentação do Alpiste, da Ervilha, da Lentilha, do Girassol e da Mamona.

Contudo, para caracterização do alpiste como integral, deve ser observado a cariopse intacta, isto é, se o grão inteiro, seja na forma do grão intacto ou de derivados, está presente no produto.

Esclarecimentos sobre a classificação, identificação dos alimentos como integral e denominação de venda

20. Quando um alimento pode ser classificado como integral?

De acordo com o disposto no artigo 3º da RDC nº 712/2022, os alimentos contendo cereais serão classificados como integral 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.

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

21. Quais os critérios que devem ser utilizados para o uso da expressão "integral" na sua denominação de venda?

De acordo com o disposto no artigo 4º da RDC nº 712/2022, os alimentos contendo cereais que sejam classificados como integral podem apresentar na sua denominação de venda a expressão "integral", 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.

É importante destacar que no caso de produtos líquidos, a expressão "integral" deve ser substituída pela expressão "com cereais integrais".

Já no caso 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.

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

Produtos classificados como integrais podem ter em sua composição outros ingredientes, sendo eles cereais ou não. A presença destes ingredientes pode ser indicada na denominação de venda do produto. Nestes casos será necessário observar os requisitos estabelecidos na RDC nº 712/2022, em conjunto com os estabelecidos pela RDC nº 727, de 01 de julho de 2022, que trata da rotulagem de alimentos embalados, de forma complementar.

Um exemplo seria denominação de venda utilizada para um pão constituído por 60% de farinha de trigo integral, que tenha em sua composição os ingredientes não integrais linhaça e uva-passa.

De acordo com a RDC nº 712/2022, a denominação do produto, “Pão integral 60%”, ou “Pão 60% integral” cumpriria com os requisitos constantes no art. 4º do regulamento, desde que a porcentagem total de ingredientes integrais presentes no produto fosse declarada na denominação de venda, com caracteres do mesmo tipo, tamanho e cor.

Todavia, com relação aos ingredientes linhaça e uva-passa, os requisitos da RDC nº 712/2022, são complementares aos requisitos estabelecidos pela regra geral de rotulagem de alimentos embalados, estabelecidos pela RDC nº 727/2022, destacando-se, neste caso, o disposto no inciso I do art. 4º e no inciso II do art. 10, em especial:

“Art. 4º A rotulagem dos alimentos embalados não pode:

I - conter vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam tornar a informação falsa, incorreta, insuficiente, ou que possa induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano em relação à verdadeira natureza, composição, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, rendimento ou forma de uso do alimento;”

“Art. 10. A declaração de que trata o art. 9º desta Resolução (da denominação de venda) pode:

II - conter palavras ou frases adicionais, junto ou próximas da denominação do alimento, para evitar que o consumidor seja induzido a erro ou engano com respeito à natureza e condições físicas próprias do alimento, incluindo o tipo de cobertura, a forma de apresentação, a condição ou o tipo de tratamento a que tenha sido submetido.”

Assim, os ingredientes linhaça e uva-passa poderiam constar na denominação de venda deste produto, uma vez que atende ao disposto no regulamento, pois trata-se de ingredientes constantes na composição do produto.

Assim, a denominação de venda “Pão integral 60% com linhaça e uva-passa” poderia ser utilizada para o produto, uma vez que são atendidos os requisitos de ambos os regulamentos citados.

O mesmo se aplica a outros produtos com as mesmas características, como por exemplo “Pão 51% integral com banana e canela”.

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

Se o produto apresenta cereais em sua composição, não há restrição quanto ao uso das denominações citadas.

Importante destacar que conforme o art. 6º da RDC nº 712/2022, 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.

Além disso, conforme previsto no § 1º do art. 5º da RDC nº 712/2022, no caso de alimentos contendo cereais que não sejam 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.

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

Em seu art. 4º, a RDC nº 712/2022 prevê a possibilidade de inclusão da palavra integral na denominação de venda do produto e, nestes casos, o percentual total dos ingredientes integrais deve ser declarado na denominação. O local de inclusão do percentual de

ingredientes integrais na denominação do produto não é definido no regulamento. A empresa deve avaliar em cada caso a melhor localização, de forma a reduzir o erro ou engano ao consumidor.

Vamos considerar o seguinte exemplo: “Arroz integral com cevada, triticales, aveia, trigo, linhaça e semente de canola”.

Além do arroz integral, há na composição do produto outros ingredientes integrais, além de grãos não considerados cereais. Nesta situação, a empresa deve avaliar o local mais apropriado da denominação para incluir o percentual total de ingredientes integrais, para que não confunda o consumidor quanto a que se refere o percentual indicado.

Um local para a indicação do percentual seria após a palavra integral: “Arroz integral (90%) com cevada, triticales, aveia, trigo, linhaça e semente de canola”. Porém, tal denominação poderia indicar ao consumidor que o percentual se refere apenas ao arroz integral.

Outra alternativa seria a inclusão do percentual após a relação de todos os ingredientes integrais descritos. Ex. “Arroz integral com triticales, aveia, trigo (90%), linhaça e semente de canola”.

A indicação do percentual de ingredientes integrais ao final da denominação também é uma alternativa que não contraria o regulamento: “Arroz integral com cevada, triticales, aveia, trigo, linhaça e semente de canola (90%)”. Entretanto, esta forma de denominação pode causar erro ou engano ao consumidor, que pode entender que o conjunto de ingredientes citados (integrais e não integrais) compõem o percentual indicado, notadamente em função do entendimento popular de que alguns grãos que não pertencem a família das gramíneas são classificados como integrais, como a linhaça e a canola, no exemplo citado.

A inclusão do percentual entre ingredientes integrais pode ser aquela que maior potencial de confundir o consumidor. Ex.: “Arroz integral com cevada, triticales, aveia (90%), trigo, linhaça e semente de canola” ou “Arroz integral com cevada, triticales (90%), aveia, trigo, linhaça e semente de canola”. Nestes exemplos pode ser entendido que o percentual se refere apenas aos ingredientes listados previamente, não contemplando o trigo ou a aveia e o trigo, respectivamente.

25. É possível que o percentual dos ingredientes integrais seja declarado individualmente na denominação do produto?

Em seu art. 4º, a RDC nº 712/2022 prevê a possibilidade de inclusão da palavra integral na denominação de venda do produto e, nestes casos, o percentual total dos ingredientes integrais deve ser declarado na denominação. Assim, na denominação do produto, não há previsão para indicação individual do percentual para cada um dos ingredientes integrais citados. O percentual a ser incluído será apenas referente ao total de ingredientes integrais que compõem o produto.

Importante esclarecer que as informações definidas na regulamentação como obrigatórias para a rotulagem não são consideradas destaque. Assim, a inclusão de ingredientes integrais que compõem o produto na denominação não se configura como um destaque, e sim uma forma de identificação do produto.

Adicionalmente, esclarecemos que o art. 5º da RDC nº 712/2022 estabelece que 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.

Assim, caso a empresa destaque a presença de algum ingrediente integral individualmente em outros locais do rótulo, deve declarar o percentual de cada ingrediente junto ao destaque.

26. É possível um produto integral apresentar um cereal refinado como primeiro ingrediente, mesmo possuindo mais cereais integrais do que refinado?

Entende-se que é possível um produto apresentar um ingrediente refinado na primeira posição da lista de ingredientes e mesmo assim possuir mais cereais integrais do que refinados em sua formulação.

Um pão, por exemplo, em que os ingredientes são os seguintes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (20%), farinha de trigo integral (15%), farinha de centeio integral (10%), aveia laminada (5%), açúcar e sal. Neste caso a quantidade de ingredientes integrais é de 30%, e, a de refinados é 20%.

A ordem de declaração deverá seguir os requisitos definidos na RDC nº 727/2022, que em seu art. 11, estabelece que todos os ingredientes devem constar em ordem decrescente, da respectiva proporção. Não há previsão de agrupamento dos ingredientes integrais na lista.

27. Quais são os critérios para que um produto possa utilizar a expressão “100% integral” na denominação de venda ou no destaque na rotulagem?

A porcentagem de ingredientes integrais no produto a ser declarado na denominação ou no destaque deve ser determinada de acordo com os critérios definidos no art. 8º da RDC nº 712/2022, que estabelece que 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.

Assim, a quantidade desses cereais deve ser considerada juntamente com a quantidade total de ingredientes do produto e, em geral, o produto não poderá ser classificado como 100% integral porque, provavelmente, os ingredientes integrais estarão presentes em concentração inferior a 100%.

Uma situação em que o produto tenha outros ingredientes além dos cereais integrais e cumpra com o requisito para indicar que seja 100% integral é quando há a evaporação da água e componentes voláteis durante o processo de fabricação, resultando um produto cujo peso conforme exposto a venda seja o mesmo peso dos ingredientes integrais utilizados na formulação.

Outra questão que deve ser observada são as regras para o arredondamento dos percentuais de ingredientes integrais, definidas no parágrafo 4º do art. 8º da RDC nº 712/2022. Em seu inciso II é estabelecido que quando a segunda casa decimal for maior ou igual a cinco, a primeira casa deve ser arredondada para cima em uma unidade. Ou seja, para produtos com 99,95% ou mais de ingredientes integrais em sua composição, poderá ser indicado que é 100% integral.

Assim, a expressão “100% integral” poderá ser utilizada quase que unicamente nas farinhas integrais e os produtos constituídos exclusivamente por cereais integrais.

Entretanto, no caso de produtos em que a água e componentes voláteis evaporem durante o processo de fabricação ou de secagem, como na fabricação de algumas massas

alimentícias, é possível a classificação como 100% integral, ainda que o produto apresente outros ingredientes, em função das regras definidas para o cálculo dos percentuais de ingredientes integrais e também para o arredondamento dos valores obtidos.

Destaca-se que, em função do exposto acima, a expressão “100% integral” não pode ser utilizada quando a formulação do produto apresenta diversos ingredientes, porém a totalidade dos cereais utilizados sejam integrais (ex. produto elaborado com uma relação de ingredientes e farinha integral, sem a utilização de farinha refinada). Nestes casos deve ser declarado o percentual dos ingredientes integrais frente ao peso do produto tal como exposto à venda.

28. Como deve ser feita a denominação de venda de produtos para os quais o fabricante não tiver interesse em declarar a presença de ingredientes integrais?

Os requisitos estabelecidos na RDC nº 712/2022 devem ser aplicados quando se deseja designar um produto como integral ou fazer algum destaque em relação à presença de ingredientes integrais no rótulo do produto.

Portanto, a inclusão de tais informações no rótulo é opcional. Porém caso constem informações em relação à presença de ingredientes integrais no rótulo do produto seja na designação do produto ou por meio de destaques, devem ser seguidos os requisitos estabelecidos na RDC nº 712/2022.

Em relação a denominação, o art. 4º do regulamento estabelece que os alimentos contendo cereais que sejam classificados como integral podem apresentar na sua denominação de venda a expressão "integral", 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 que se refere ao destaque, o art. 5º estabelece que a presença de ingredientes integrais pode ser destacada na rotulagem dos alimentos contendo cereais e pseudocereais, 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.

É importante destacar que é permitido que o produto apresente uma ou ambas as informações, isto é, pode ser utilizado apenas o termo “integral” na denominação, apenas o destaque da presença de ingredientes integrais ou ambas as informações.

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

Os requisitos estabelecidos pela RDC nº 712/2022 não se aplicam às farinhas integrais e aos produtos constituídos exclusivamente por cereais integrais. Estes produtos deverão cumprir os requisitos de composição e rotulagem estabelecidos na RDC nº 711/2022.

É permitido o uso do termo “integral” na rotulagem desses produtos, uma vez que farinha integral e cereal integral estão definidos no art. 2º da RDC nº 711/2022.

Para que uma farinha ou um arroz, por exemplo, sejam classificados e denominados como integrais, devem ser constituídos exclusivamente por farinha integral ou arroz integral, respectivamente, podendo ser utilizada a expressão “100% integral” na rotulagem.

Outro exemplo de produto constituído exclusivamente por cereais integrais, é a aveia integral em flocos laminada. O produto poderia ser rotulado como "Aveia 100% integral em flocos laminada" ou "Aveia em flocos laminada 100% integral".

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

Um produto constituído por uma mistura de farinha de trigo integral e refinada não poderá ser denominada como integral e sua rotulagem deve seguir as regras gerais de rotulagem estabelecidas na RDC nº 727/2022.

Um exemplo de denominação para um produto que contenha 60% de farinha de trigo refinada e 40% de farinha de trigo integral seria “Mistura de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e farinha de trigo integral”. No caso de haver maior quantidade de farinha integral do que farinha refinada, a denominação poderia ser “Mistura de farinha de trigo integral e farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico”.

Nestes produtos, a empresa poderá fazer o destaque no rótulo da presença de ingredientes integrais na sua composição, destacando o percentual deste ingrediente, conforme os requisitos estabelecidos na RDC nº 712/2022.

31. A expressão "com cereais integrais" é exclusiva para a denominação de produtos líquidos ou poderá também ser utilizada na denominação de outros alimentos?

O § 1º do artigo 4º da RDC nº 712/2022 determina que a expressão "com cereais integrais" seja utilizada na denominação de produtos líquidos classificados como integrais. Para os demais produtos, a expressão a ser utilizada é "integral", conforme preconiza o artigo 4º da RDC nº 712/2022.

No caso, por exemplo, de um biscoito de maçã e canela, seriam adequados os seguintes exemplos de denominações "Biscoito de maçã e canela integral 35%" ou "Biscoito 35% integral de maçã e canela". Não estaria correta a denominação "Biscoito de maçã e canela com cereais integrais 35%".

Esclarecimentos sobre o destaque dos ingredientes integrais nos alimentos contendo cereais

32. O que são considerados destaques da presença de ingredientes integrais no rótulo dos produtos?

Destaque da presença de ingredientes integrais são todas as informações constantes no rótulo que indiquem a presença de ingredientes integrais ou de determinadas características relacionadas aos ingredientes integrais que não estão contidas nas informações obrigatórias de rotulagem definidas no artigo 7º da RDC nº 727/2022.

Assim, não serão considerados destaques as informações constantes na denominação do produto ou na lista de ingredientes, por exemplo. As demais informações não obrigatórias, incluindo aquelas constantes na marca do produto serão consideradas destaques.

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

O art. 5º da RDC nº 712/2022 estabelece que 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.

O regulamento não estabelece um padrão rígido para o destaque, havendo flexibilidade para a elaboração dos destaques. Como exemplo, apresentamos, de forma não exaustiva, algumas opções de destaque:

- xx% integral
- integral xx%
- com xx% cereais integrais
- contém xx% de cereais integrais
- cereais integrais xx%
- xx% ingredientes integrais
- com ingredientes integrais xx%
- espaguete integral, com xx% de farinha de trigo integral.

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

O art. 5º da RDC nº 712/2022 estabelece que 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.

No desenvolvimento da proposta regulatória foi adotado um critério para que as empresas fabricantes não fossem obrigadas a incluir o percentual de ingredientes integrais repetidas vezes no rótulo do produto.

O §2º do art. 5º da RDC nº 712/2022 determina que, caso a empresa opte por efetuar um destaque no painel principal do rótulo sobre a presença de ingredientes integrais, com maior tamanho visibilidade que a denominação do produto, o percentual de ingredientes integrais deve ser incluído junto ao destaque, com caracteres de mesma fonte, cor, contraste e, no mínimo, mesmo tamanho do destaque.

A informação sobre o percentual de ingredientes integrais deve ser localizada no local de maior visibilidade para o consumidor, sem a obrigatoriedade de repetir a informação na denominação ou em outros locais da rotulagem.

35. O destaque da presença de ingredientes integrais pode ser feito na lista de ingredientes, por meio da colocação da porcentagem de cada ingrediente integral da formulação entre parênteses?

Salienta-se que não são consideradas destaques as informações de declaração obrigatória da rotulagem, tais como a lista de ingredientes. A RDC nº 712/2022 não estabeleceu a obrigatoriedade de apresentação do percentual de cada um dos ingredientes integrais na lista de ingredientes, sendo facultativa para o fabricante a inclusão destes dados, devendo ser observado o disposto na Seção III da RDC nº 727/2022.

Foi considerado que tal percentual seria mais bem identificado pelo consumidor quando apresentado junto ao destaque da presença de ingredientes integrais com maior visibilidade no painel principal do rótulo ou junto a expressão integral na denominação de venda.

36. É permitido o agrupamento dos ingredientes integrais na lista de ingredientes?

A lista de ingredientes é informação obrigatória e deve seguir o estabelecido na Seção III da RDC nº 727/2022.

Não há previsão para o agrupamento de ingredientes integrais na lista de ingredientes.

37. No caso de alimentos contendo cereais que não sejam classificados como integral, é possível o destaque da presença de cereais integrais?

Apesar do produto não ser classificado como integral, a presença de ingredientes integrais pode ser destacada na rotulagem, 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, conforme o art. 5º da RDC nº 712/2022.

É importante observar que na denominação de venda do produto desses produtos não podem constar os termos "integral", "com cereais integrais" ou qualquer outro que destaque a presença de ingredientes integrais, de acordo com o disposto no § 1º do art. 5º.

A rotulagem desses alimentos não pode conter vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou representações gráficas que indiquem que o produto é classificado como integral, de acordo com o art. 6º da RDC nº 712/2022.

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

Não. A partir da vigência da RDC nº 712/2022, foram estabelecidas regras para a rotulagem de produtos que contenham cereais integrais em sua composição, com o objetivo de diminuir a assimetria de informações e reduzir as situações de erro ou engano ao consumidor.

As frases alternativas citadas não estão previstas no regulamento e divergem dos objetivos regulatórios previstos no processo regulatório estabelecido, tendo em vista que apresentam as informações de forma distinta daquela estabelecida no regulamento.

A declaração de que o produto é 100% integral refere-se aos produtos que apresentem apenas ingredientes integrais em sua composição, considerando os esclarecimentos apresentados na pergunta 27 deste documento. Informar que 100% dos cereais são integrais ou que todos os cereais são integrais poderia confundir o consumidor e gerar engano quando o produto for constituído por grãos integrais e outros ingredientes, contrariando o disposto no inciso I do artigo 4º da RDC nº 727/2022.

39. Nos produtos que atendam ao critério para classificação como integral, é permitido declarar, adicionalmente ao percentual, a quantidade de gramas de cereais integrais por porção?

A RDC nº 712/2022 se aplica para os produtos que contenham cereais integrais em sua composição, sejam eles classificados como integral ou não. Assim, o percentual a ser declarado deve seguir a forma de cálculo determinada no art. 8º da Resolução, 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.

A apresentação da informação em termos quantitativos por porção poderá induzir o consumidor a erro ou engano ao consumidor, pois utiliza base distinta daquela definida no regulamento específico, contrariando o disposto no inciso I do artigo 4º da RDC nº 727/2022.

40. Quando a marca ou nome fantasia do produto indique a presença de algum ingrediente integral ou sugira que o produto seja integral, é preciso incluir a porcentagem de ingredientes integrais ou do ingrediente integral destacado?

Sim. A marca ou nome fantasia do produto não é uma informação obrigatória da rotulagem, logo a indicação da presença de algum cereal integral específico ou a utilização de alguma expressão que sugira que o produto seja integral serão considerados destaques e requerem que seja incluída a porcentagem de ingredientes integrais ou do ingrediente integral destacado, próxima ao destaque, com caracteres de mesma fonte, cor, contraste e, no mínimo, mesmo tamanho do destaque, conforme o art. 5º da RDC nº 712/2022.

Esclarecimentos sobre a determinação das porcentagens de ingredientes integrais no alimento

41. O cálculo da quantidade de ingredientes integrais é feito por base seca ou base úmida?

Conforme o art. 8º da RDC nº 712/2022, 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. Assim, a relação será efetuada comparando o peso do ingrediente integral com o peso do produto final.

A determinação independe da classificação como base seca ou úmida, pois conforme o processo de fabricação, o produto pode ter a água adicionada totalmente ou parcialmente evaporada. Destaca-se que a mesma regra aplica-se aos produtos líquidos, nos quais será considerado o peso do produto conforme exposto a venda, tal como para os produtos sólidos e semissólidos.

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

A porcentagem de ingredientes integrais no produto é determinada de acordo com os critérios definidos no art. 8º da RDC nº 712/2022, que estabelece que 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.

Neste caso, a quantidade de farinha de trigo deve ser proporcional à quantidade total de ingredientes do produto e, seguramente, será em concentração inferior a 100%.

Assim como no exemplo, a maioria dos produtos não será classificada como 100% integral, devendo ser consideradas as questões expostas na pergunta 27 do presente documento.

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

É importante diferenciar os produtos em pó ou concentrado que requerem reconstituição dos produtos que requerem preparo prévio ao consumo, pois, de acordo com §2º do art. 4º da RDC nº 712/2022, nos 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.

Como exemplo de produtos em pó ou concentrados que requerem reconstituição podem ser citados os achocolatados, as misturas para o preparo de bolos ou pães, as sopas, dentre outros.

Dentre os produtos que requerem preparo antes do consumo pode ser citado, por exemplo, o arroz, que apesar de absorver água durante o seu preparo, não pode ser considerado como concentrado. Também pode ser citado como exemplo um produto à base de flocos de cereais adoçado, que poderá ser consumido diretamente com frutas ou na forma de bebida, com adição de leite.

44. 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 evitar que o percentual de ingredientes integrais seja superestimado nestes produtos, evitando erro ou engano ao consumidor.

Vamos considerar uma mistura para o preparo de bolo que contenha farinha de trigo integral em sua composição.

Caso fosse efetuado o cálculo com base no produto tal como exposto a venda, o percentual de ingredientes integrais seria muito superior ao observado no produto final, ao qual foi

adicionado de água, ovo, leite ou outros ingredientes para seu preparo, induzindo o consumidor a erro ou engano, por considerar que o produto consumido teria uma concentração de ingredientes integrais superior àquela que realmente foi ingerida.

45. Para o cálculo da porcentagem de ingredientes integrais em 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?

Não. Conforme o § 2º do art. 8º da RDC nº 712/2022, a determinação das porcentagens de ingredientes integrais em produtos em pó ou concentrados que requerem reconstituição 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.

Apenas a quantidade do ingrediente integral adicionado pelo fabricante e que esteja na embalagem do produto exposto a venda deverá ser considerada. Os demais ingredientes adicionados pelo consumidor, conforme as instruções de preparo constantes no rótulo, não poderão ser considerados integrais para fins do cálculo.

46. Como deve ser feita a declaração da porcentagem total de ingredientes integrais nos casos em que o produto apresentar mais de uma sugestão de preparo no rótulo, resultando em diferentes produtos prontos para consumo?

De acordo com art. 4º §2º da RDC nº 712/2022, nos 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.

Quando houver mais de uma forma de preparação constante na rotulagem, é razoável que o cálculo seja realizado com o alimento preparado cujo percentual de ingredientes integrais apresente o menor valor, considerando ser este o pior caso em relação as situações de indução de erro ou engano ao consumidor.

47. 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?

O cálculo da porcentagem deve atender ao disposto no artigo 8º da RDC nº 712/2022, 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.

Para o cálculo do percentual de ingredientes integrais do biscoito recheado, deve ser considerado o produto tal como exposto à venda, ou seja, o biscoito em sua totalidade. Assim, tanto o recheio, como uma eventual cobertura, deverão fazer parte do cálculo da porcentagem de ingredientes integrais do produto.

48. Como deve ser efetuado o cálculo das porcentagens de ingredientes integrais nos produtos contendo cereais integrais?

O cálculo da porcentagem deve atender ao disposto no artigo 8º RDC nº 712/2022, 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.

Vamos considerar o exemplo de um biscoito com a seguinte formulação:

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

Neste caso deve-se somar o peso dos ingredientes integrais adicionados no momento da fabricação e dividir pelo peso do produto final, utilizando a seguinte fórmula:

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

Cálculo para a Farinha de trigo integral:

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

Cálculo para a Aveia integral:

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

Portanto, o percentual de ingredientes integrais no produto seria 39,089% + 19,512% = 58,601% ou seja, 58,6% considerando a forma de expressão e os arredondamentos estabelecidos no art. 8º da RDC nº 712/2022.

Esclarecimentos sobre a reconstituição da farinha integral

49. A farinha recombinaada ainda no moinho é considerada integral ou “farinha reconstituída”?

No desenvolvimento do processo regulatório foi identificado que existem diferentes tecnologias utilizadas para fabricação da farinha integral. Assim, alguns moinhos fazem a moagem direta, sem a separação do farelo, gérmen e amido, e outros fazem a chamada recombinação, em que o moinho separa os componentes anatômicos no processo de moagem e volta a misturá-los em etapa posterior, na mesma proporção em que ocorrem nos grãos inteiros.

Independentemente do processo de fabricação utilizado pelo moinho, moagem direta ou recombinação, a farinha fornecida pelo moinho será considerada integral, caso cumpra os requisitos estabelecidos na definição de farinha integral constante no inciso VII do artigo 2º da RDC nº 711/2022. Ou seja, quando a empresa que fabrica o produto final já compra o ingrediente único e recombinaado, este será denominado farinha integral na lista de ingredientes.

50. Quando a farinha integral será considerada reconstituída?

Algumas empresas adquirem os componentes (o amido, o farelo e o gérmen) separadamente e misturam tais componentes no momento da fabricação do produto, na proporção em que ocorrem no grão inteiro.

Nestas situações a farinha integral é considerada reconstituída, devendo ser declarada na lista de ingredientes como farinha integral reconstituída, seguida do nome comum da espécie vegetal, conforme prevê o § 1º, art. 8º da RDC nº 712/2022.

51. Quais as informações precisam ser repassadas pelos fornecedores (moinhos) para garantir que a ingrediente integral adquirido seja realmente integral?

A precisão das informações nutricionais e de rotulagem de um produto depende de ações e responsabilidades de todos os entes da cadeia de produção, ou seja, os fornecedores são responsáveis por apresentar as informações necessárias aos fabricantes, bem como os fabricantes são responsáveis por certificar que tais informações estejam corretas.

No caso do fornecimento da farinha integral, é esperado que esta matéria-prima fornecida cumpra com os requisitos para ser classificada como integral, independente se o processo de fabricação utilizado pelo moinho tenha sido a moagem direta ou a recombinação. Nestes casos, o moinho deve manter os registros de fabricação que comprovem que a proporção dos componentes anatômicos do grão inteiro foi mantida na matéria-prima fornecida.

A mesma situação ocorre quando o fornecimento é de grãos integrais. O fornecedor deve manter informações para garantir que o material fornecido cumpra com os requisitos, tais como os percentuais de perdas estabelecidos no regulamento.

Todavia, o fabricante deve solicitar as informações que assegurem que a matéria-prima adquirida como integral cumpra com os requisitos estabelecidos, de modo garantir que o produto fabricado atenda aos critérios regulamentados.

Apesar da RDC nº 712/2022, em seu art. 9º, parágrafo único, estabelecer a responsabilidade dos moinhos em fornecer tais informações aos fabricantes, não é definida uma forma única para comprovação.

Assim há flexibilidade para a cadeia produtiva em comprovar o atendimento aos requisitos, seja por meio de documentos de produção, por laudos fornecidos lote a lote, por programas de qualificação de fornecedores ou por outro mecanismo que garanta a fidedignidade da informação.

52. Quais as informações precisam ser repassadas pelos fornecedores (moinhos) para permitir que a farinha reconstituída no fabricante cumpra com os requisitos de integral?

Quando o fabricante reconstituir a farinha integral, serão necessárias informações mais detalhadas sobre a composição do grão moído e de cada um dos componentes refinados adquiridos, para permitir que a mistura a ser efetuada resulte em um produto que apresente a proporção típica do grão intacto.

O parágrafo único do art. 9º da RDC nº 712/2022 estabelece que 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.

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

53. Nas indústrias que irão utilizar a farinha reconstituída, é necessário que os moinhos informem qual a extração de farinha e qual a extração de farelo, visto que a indústria poderá reconstituir (misturar), farinha de um moinho e farelo de outro ou lotes diferentes?

Não há restrição para que o fabricante utilize a farinha de um moinho e o farelo de outro fornecedor. Todavia, esta situação apresenta o cenário mais complexo quanto à precisão da reconstituição a ser efetuada.

Poderá ser utilizada a especificação do teor do grão intacto apresentada pelo moinho fornecedor, ou, alternativamente, referências científicas que descrevam o teor médio de cada componente do grão intacto das diferentes espécies vegetais como base para a definição das proporções, considerando a composição de cada componente utilizado.

O fabricante deverá considerar os dados de composição dos grãos moídos nos dois moinhos e efetuar os cálculos sobre a proporção de cada um dos componentes a ser adicionado na mistura, visando manter a proporção do grão.

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

Apesar da RDC nº 712/2022, em seu art. 9º, parágrafo único, estabelecer a responsabilidade dos moinhos em fornecer tais informações aos fabricantes, não é definida uma forma única para comprovação.

Assim, há flexibilidade para a cadeia produtiva em comprovar o atendimento aos requisitos, seja por meio de documentos de produção, por laudos fornecidos lote a lote, em programas de qualificação de fornecedores ou outro mecanismo que garanta a fidedignidade da informação.

55. 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?

Sim. De acordo com o §1º do art. 8º da RDC nº 712/2022, a mistura de farinha refinada, farelo e gérmen poderá ser considerada como farinha integral reconstituída apenas quando as quantidades adicionadas dos componentes anatômicos - endosperma amiláceo, farelo e gérmen - estejam presentes na proporção típica que ocorre na cariopse intacta.

A porção excedente de algum componente deve ser declarada separadamente na lista de ingredientes e sua quantidade não pode ser considerada como ingrediente integral no cálculo da proporção de ingredientes integrais.

Assim, por exemplo, uma formulação em que se utiliza farinha de trigo integral reconstituída, com uma quantidade de farelo de trigo intencionalmente maior, a fim de aumentar a quantidade de fibras no produto, na lista de ingredientes devem ser declarados a farinha integral reconstituída de trigo e o farelo de trigo, como ingredientes separados. Para a definição da ordem de declaração dos ingredientes deverá ser considerada a quantidade dos componentes misturado na proporção correta para fins de reconstituição da farinha integral e a quantidade excedente do farelo de trigo adicionado.

56. Por que a Anvisa permitiu a utilização de farinhas integrais reconstituídas?

Durante os estudos efetuados no processo regulatório, foram identificadas três tecnologias de fabricação utilizadas para a fabricação de farinha integral, cuja aplicação apresentam vantagens e desvantagens.

A moagem direta é aquela que melhor mantém as características do grão intacto, pois não há necessariamente a segregação dos diferentes componentes do grão moído. Entretanto, a utilização exclusivamente deste tipo de processo representaria um desafio frente à possível necessidade de ampliação da capacidade instalada dos moinhos que utilizam a moagem direta.

A recombinação no próprio moinho já apresenta alguma variação na composição dos componentes frente ao grão intacto moído, pois não há requerimentos para que sejam recombinados os componentes do mesmo lote de produção, podendo haver variações naturais na composição de diferentes lotes.

A reconstituição é aquela que apresenta maior variação na composição frente ao grão intacto. Todavia, é bastante utilizada em função de flexibilidade de produção, visto que os componentes que contém o gérmen apresentam menor tempo de validade e frequentemente são armazenados em condições específicas. Os custos de armazenamento e de gestão do estoque são reduzidos quando apenas a parte da farinha com menor proporção necessita de condições controladas.

Ainda no desenvolvimento do processo regulatório, o problema identificado foi a assimetria de informação quanto aos produtos contendo cereais. Não foi identificado problema na qualidade das farinhas integrais utilizadas, embora os regulamentos anteriores não disciplinassem as tecnologias utilizadas.

Qualquer alteração nas tecnologias de produção representariam um impacto adicional significativo nos custos de fabricação, o que poderia acarretar menor acesso da população aos produtos contendo cereais integrais, sem dados que caracterizassem o problema e justificassem tal intervenção.

Embora permitam a utilização de técnicas produtivas que apresentam maior ou menor variação, os requisitos contidos na RDC nº 712/2022 são proporcionais aos objetivos regulatórios definidos e apresentam um avanço nos requerimentos técnicos sobre farinhas integrais, pois trazem parâmetros que até então não existiam, ou seja, cada fabricante adotava seus procedimentos de produção com critérios distintos.

Ainda em conformidade com o objetivo de reduzir a assimetria de informação sobre alimentos contendo cereais integrais, foi estabelecido que na lista de ingredientes as farinhas reconstituídas sejam denominadas como farinhas integrais reconstituídas seguido do nome comum da espécie vegetal, dando transparência ao consumidor e permitindo que as escolhas sejam feitas de forma consciente.

Esclarecimentos sobre expressões e figuras que podem causar erro ou engano ao consumidor

57. É permitido o destaque da presença de cereais, sem o uso da expressão “integral” na denominação, no caso de um alimento que não apresente o mínimo 30% de ingredientes integrais no produto como colocado à venda?

Sim. O art. 5º da RDC nº 712/2022 permite que seja destacada a presença de ingredientes integrais na rotulagem de produtos que não sejam classificados como integrais, 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.

Os produtos que não sejam classificados como integrais podem destacar a presença de ingredientes integrais, entretanto 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.

Além disso, o art. 6º do regulamento determina que estes produtos não podem conter vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou representações gráficas que indiquem que o produto é classificado como integral.

58. É permitido o uso dos termos “granola”, “multigrãos”, “12 grãos”, “6 sementes” ou similares, em produtos que contém cereais, mas não são classificados como integrais?

Sim. Não há proibição do uso dos termos citados no rótulo de produtos que os contenham, visto que tais expressões não indicam, por si só, que se trate de ingredientes integrais. Entretanto, o uso destas expressões no rótulo requer que seja também considerado o disposto no art. 6º da RDC nº 712/2022, que estabelece que os rótulos dos produtos não classificados como integral não podem conter vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou representações gráficas que indiquem que o produto é classificado como integral.

Assim, apesar de permitido o uso das expressões citadas, o conjunto das informações e elementos constantes no rótulo (figuras, desenhos, marca, entre outros) não pode trazer a percepção ao consumidor de que o produto é integral, de modo a induzi-lo a erro ou engano.

59. 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?

Somente os produtos classificados como integrais podem conter em sua rotulagem elementos que os caracterizem e identifiquem como integrais. Nestes produtos, as marcas utilizadas podem estar relacionadas com a indicação de que se trata de um produto integral.

Por outro lado, para os produtos não classificados como integrais, o art. 6º da RDC nº 712/2022, não permite que o rótulo contenha vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou representações gráficas que indiquem que o produto é classificado como integral.

Não há exceção para que tais expressões sejam utilizadas nas marcas destes produtos.

Esclarecimentos sobre o processo de fiscalização do regulamento

60. Como será a fiscalização do cumprimento dos requisitos estabelecidos na RDC nº 712/2022?

Conforme mencionado no documento de base de discussão regulatória, divulgado no [portal da Anvisa](#), um dos fatores limitantes enfrentados no processo regulatório que resultou na publicação da RDC nº 712/2022 é 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.

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.

Por esta razão, foi estabelecido no art. 9º da RDC nº 712/2022, que a documentação sobre o processo produtivo deverá estar disponível para consulta ou ser disponibilizada quando solicitada pelas autoridades sanitárias. Em seu parágrafo único, foi estabelecido que os moinhos devem apresentar as informações sobre as proporções típicas em que os componentes ocorrem nos ingredientes integrais e refinados fornecidos.

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

Esclarecimentos sobre a adequação à RDC nº 712/2022

61. Qual é o prazo para que os produtos se adequem às regras estabelecidas pela RDC nº 712/2022?

Em seu artigo 11, a RDC nº 712/2022 estabelece o prazo até o dia 22 de abril de 2023 para a adequação dos produtos aos requisitos estabelecidos no regulamento.

No caso das massas alimentícias, foi definida a data de 22 de abril de 2024 para o final do prazo de adequação dos produtos.

62. Os produtos fabricados durante o prazo de adequação poderão ser comercializados sem as adequações após a vigência da RDC nº 712/2022?

Sim, até o final do prazo de adequação, os produtos poderão ser fabricados sem cumprir os novos requisitos estabelecidos pela RDC nº 712/2022 e poderão ser comercializados até o fim de seus prazos de validade, de acordo com o art. 12 da RDC nº 712/2022.