



UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ
CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS
DEPARTAMENTO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS
CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS

RITA ÉRICA SILVA DE QUEIROZ

AVALIAÇÃO DA ROTULAGEM DE PÃES INTEGRAIS DE ACORDO COM AS
NORMAS RDC Nº 712/22, RDC Nº 727/22, E IN Nº 75/20

FORTALEZA

2023

RITA ÉRICA SILVA DE QUEIROZ

**AVALIAÇÃO DA ROTULAGEM DE PÃES INTEGRAIS DE ACORDO COM AS
NORMAS RDC Nº 712/22, RDC Nº 727/22, E IN Nº 75/20**

Trabalho de conclusão de curso apresentado ao curso de Bacharelado em Engenharia de Alimentos do Departamento de Engenharia de Alimentos da Universidade Federal do Ceará, como requisito para obtenção do título de Engenheira de Alimentos.

Orientador: Prof. Andréa Cardoso de Aquino

FORTALEZA

2023

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação
Universidade Federal do Ceará
Sistema de Bibliotecas
Gerada automaticamente pelo módulo Catalog, mediante os dados fornecidos pelo(a) autor(a)

Q47a Queiroz, Rita Érica Silva de.
Avaliação da rotulagem de pães integrais de acordo com as normas RDC n° 712/22, RDC n° 727/22, e IN n° 75/20 / Rita Érica Silva de Queiroz. – 2023.
47 f. : il. color.

Trabalho de Conclusão de Curso (graduação) – Universidade Federal do Ceará, Centro de Ciências Agrárias, Curso de Engenharia de Alimentos, Fortaleza, 2023.
Orientação: Profa. Dra. Andréa Cardoso de Aquino.

1. Rotulagem de alimentos. 2. Pão integral. 3. Anvisa. I. Título.

CDD 664

RITA ÉRICA SILVA DE QUEIROZ

AVALIAÇÃO DA ROTULAGEM DE PÃES INTEGRAIS DE ACORDO COM AS
NORMAS RDC N° 712/22, RDC N° 727/22, E IN N° 75/20

Trabalho de conclusão de curso apresentada ao curso de Bacharelado em Engenharia de Alimentos do Departamento de Engenharia de Alimentos da Universidade Federal do Ceará, como requisito para obtenção do título de Engenheira de Alimentos.

Orientadora: Dr^a Andréa Cardoso de Aquino

Aprovada em: 17/07/2023.

BANCA EXAMINADORA

Prof. Dr^a. Andréa Cardoso de Aquino (Orientador)
Universidade Federal do Ceará (UFC)

Prof. Dr. Rafael Audino Zambelli
Universidade Federal do Ceará (UFC)

Instrutora Dr^a. Leiliane da Fonseca Lima Herculano
Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial (SENAI)

A Deus.

Ao meu esposo, minha mãe, minha irmã e
minha avó.

AGRADECIMENTOS

À Deus, por cuidar de tudo e preparar o caminho para que a conclusão desse trabalho fosse possível.

À Instituição Universidade Federal do Ceará, pelo aprendizado e por proporcionar a oportunidade de exercer a profissão que escolhi.

À Prof. orientadora Andrea de Aquino, pela disponibilidade, parceria e orientação.

Aos professores participantes da banca examinadora Rafael Zambelli e Leiliane Herculano por aceitar o convite, e por todas as colaborações e sugestões.

Ao meu esposo por todo carinho e auxílio durante os anos como universitária.

À minha mãe por acreditar na importância da educação e por todo seu amor em cada detalhe na minha vida.

À minha avó pelo cuidado e anos de dedicação.

À minha amiga, Larissa Lara, por todo auxílio e tempo de qualidade.

A todos que contribuíram para novos aprendizados e experiências.

RESUMO

A rotulagem do alimento é o principal meio utilizado para comunicação entre o seu fabricante e o consumidor, ao mesmo tempo que utiliza de recursos para atrair o olhar e desejo do máximo de pessoas, precisa trazer uma comunicação clara, eficaz e honesta. Após muitos anos sem o estabelecimento de uma diretriz, recentemente foi publicada uma legislação para regulamentação de composição e rotulagem de produtos à base de cereais integrais. A pesquisa teve como objetivo analisar 48 rótulos de pães denominados integrais de 24 diferentes marcas comercializadas em Fortaleza, Maracanaú e Pacatuba no estado do Ceará, a análise foi realizada a partir de um checklist elaborado com base na RDC nº 712/22, RDC nº 727/22, e IN nº 75/2020 do Ministério da Saúde. Foram avaliados os itens de denominação de venda, uso de ingredientes integrais, declaração do percentual de ingredientes integrais, presença de informações que induzem ao engano e rotulagem nutricional quanto ao teor de fibras. Com exceção dos requisitos que dispõem do uso de termos que induzem o consumidor ao engano com relação a propriedades medicinais e terapêuticas com intuito de associar o consumo para melhorar ou prevenir doenças, todos os demais requisitos resultaram em não conformidades entre as amostras analisadas. 75,0 % dos rótulos não apresentavam a alegação do percentual de ingredientes integrais na denominação de venda e/ou destaque no painel principal. O requisito sobre a obrigatoriedade de o produto denominado “integral” conter o mínimo de 30,0 % de ingredientes integrais somou 71,0 % de não conformidade, apenas 4,0 % dos rótulos não atenderam ao requisito que determina quais cereais e pseudocereais precisam estar presentes na formulação para que o produto seja considerado integral, e 69,0 % descumpriram a legislação com relação a presença de informações que indicam que o produto é integral sem atender aos requisitos estabelecidos. Em vista disso, é possível perceber que há uma grande falha no processo de adequação da rotulagem e/ou composição desses produtos.

Palavras-chave: rotulagem de alimentos; pão integral; Anvisa.

ABSTRACT

Food labeling is the main source used for communication between manufacturer and consumer. It is made to catch the eye and lure the maximum number of people. It not only needs to bring clear and effective communication, but also an honest one. After many years without an established guideline, a legislation has recently been published to regulate the composition and labelling of whole grain products. The research aimed to analyze 48 labels of bread denominated whole grains of 24 different brands marketed in Fortaleza, Maracanaú and Pacatuba in the state of Ceará. The analysis was carried out from a checklist which was prepared based on RDC No. 712/22, RDC No. 727/22, and IN No. 75/2020 of the Ministry of Health. Items such as trade description, use of whole ingredients, declaration of the percentage of whole ingredients, presence of misleading information and nutritional labeling regarding fiber content were evaluated. Except for the requirements that have terms that can mislead the consumer regarding medicinal and therapeutic properties with the intention of associating consumption to improve or prevent diseases, all other requirements resulted in non-conformities between the analyzed samples. 75.0% of the labels did not present the alleged percentage of whole ingredients in the trade description and/or highlighted in the main panel. The mandatory requirement on the so-called "whole food" product to contain a minimum of 30.0 % of whole ingredients amounted to 71.0 % of non-conformity, only 4.0 % of the labels did not meet the requirement that determines which cereals and pseudocereals need to be present in the formulation, so that the product can be considered whole, and 69.0 % did not comply with the legislation regarding the presence of information indicating that the product is whole without meeting the established requirements. Therefore, it is possible to perceive that there is a major flaw in the process of adequacy of the labeling and/or composition of these products.

Keywords: food labeling; whole grain bread; Anvisa.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 – Legislações para rotulagem de produtos à base de cereais integrais publicadas ao longo do tempo	16
Figura 2 – Processo regulatório de produtos à base de cereais integrais.....	17
Figura 3 – Rótulo de pão integral correto de acordo com os requisitos 1 e 3 do checklist	25
Figura 4 – Rótulo de pão integral incorreto de acordo com o requisito 4 do checklist.....	29

LISTA DE GRÁFICOS

Gráfico 1 – Resultado da análise dos requisitos 1 - Denominação de venda e 3 – Destaque no painel principal.....	26
Gráfico 2 – Resultado da análise do requisito 2 do checklist - Presença mínima de 30 % de ingrediente integral.....	26
Gráfico 3 – Resultado da análise do requisito 2 do checklist - Não conformidades por diferentes motivos.....	27
Gráfico 4 – Resultado da análise do requisito 4 do checklist – Presença de pelo menos um ingrediente integral.....	28
Gráfico 5 – Resultado da análise do requisito 5 do checklist - Presença de informações ou imagens que indicam que o produto é integral sem atender aos requisitos estabelecidos.....	30
Gráfico 6 – Resultado detalhado da análise do requisito 5 do checklist – Requisitos não atendidos para produto integral.....	31
Gráfico 7 – Resultado da análise do requisito 6 do checklist - Presença de informações ou imagens que induzem o consumidor ao engano em relação à verdadeira natureza, composição, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade rendimento ou forma de uso do alimento.....	31
Gráfico 8 – Resultado da análise do requisito 6 do checklist - Detalhamento das diferentes situações analisadas que podem induzir o consumidor ao engano..	32
Gráfico 9 – Resultado da análise do requisito 9 do checklist – Informação nutricional complementar de fibras.....	33

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 – Checklist de análise dos rótulos de pães denominados como integrais	21
Tabela 2 – Lista de amostragem de pães por marca.....	23
Tabela 3 – Resultado por marca.....	34

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

ABNT	Associação Brasileira de Normas Técnicas
IBGE	Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
RDC	Resolução da Diretoria Colegiada
IN	Instrução Normativa
ANVISA	Agência Nacional de Vigilância Sanitária
OMS	Organização Mundial da Saúde
IDEC	Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor
FAS	Fibra Alimentar Solúvel
FAI	Fibra Alimentar Insolúvel
RTIQ	Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade
VDR	Valor Diário de Referência
ITAL	Instituto de Tecnologia de Alimentos
SINDPAN	Sindicato da Indústria de Panificação e Confeitaria do Ceará

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	14
2	OBJETIVO	15
3	REVISÃO BIBLIOGRÁFICA	15
3.1	Fibras alimentares e relação com a saúde	15
3.2	Histórico das legislações de rotulagem de produtos à base de cereais integrais.....	16
3.3	RDC n° 712, 2022.....	18
3.4	RDC n° 727, 2022.....	19
3.5	IN n° 75, 2020.....	19
4	MATERIAIS E MÉTODOS.....	20
5	RESULTADOS E DISCUSSÃO.....	23
6	CONCLUSÃO.....	35
	REFERÊNCIAS.....	36
	MATERIAL COMPLEMENTAR – CHECKLIST PARA ANÁLISE DOS RÓTULOS PREENCHIDO	38

1 INTRODUÇÃO

Manter uma dieta saudável rica em cereais integrais, frutas, verduras e legumes, com redução do consumo de refinados é uma recomendação frequente e comum repetida pelos profissionais da área da saúde como médicos, nutricionistas e nutrólogos. A organização mundial de saúde (OMS) orienta que adultos devem ingerir o mínimo de 25 g de fibras diariamente. Em 9 anos os brasileiros tiveram uma diminuição significativa no consumo de fibras, que reduziu de 20,5 g de fibras por dia em 2009, para 15,6 g em 2018. (IBGE,2018).

É difícil imaginarmos, mas antes de toda tecnologia que conhecemos hoje na indústria, os alimentos eram consumidos na sua forma integral, onde o processamento de grãos resumia-se à uma limpeza externa e em alguns casos a moagem, mantendo-se todos os componentes do grão. A mudança do consumo perante o abundante processamento de cereais refinados aconteceu em meados de 1800, a partir daí o processo tornou-se mais rigoroso com o objetivo de separar o endosperma do grão, fração de sabor mais suave, macia e de cor mais clara. (ALMEIDA,2011). Por muitos anos foi possível perceber a disponibilidade de venda de alimentos à base de cereais em sua grande maioria na forma refinada, no entanto, atualmente após a disseminação da informação sobre os benefícios dos cereais integrais à saúde, a comercialização dos alimentos industrializados à base de cereais integrais tem ganhado espaço.

O consumo regular de fibras solúveis associado à uma dieta com baixo teor de gordura saturada e colesterol, pode reduzir o risco de doença cardíaca. (MAHAN,2018). Além de auxiliar na redução do nível de glicemia no sangue através da diluição enzimática realizada pelas fibras solúveis, que desaceleram o processo de absorção da glicose devido à capacidade de formar géis na presença de líquidos e retardar o trânsito gastrointestinal. (MAHAN,2013).

A falta de critérios claros de composição e rotulagem de produtos à base de cereais integrais desde 2005 até o ano de 2021, contribuiu para um cenário de vulnerabilidade com relação as estratégias de marketing, que por muitas vezes são capazes de induzir o consumidor ao engano quanto a verdadeira característica do produto e influenciar uma escolha equivocada. Em 2016 o Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor - IDEC divulgou o resultado de uma pesquisa onde 14 rótulos de biscoitos denominados como integrais foram avaliados, apenas 3 produtos continham farinha de trigo ou outro cereal integral como principal ingrediente da formulação, 6 biscoitos tinham uma quantidade de farinha refinada superior a integral, e os outros 5 sequer tinha algum ingrediente integral na composição. (IDEC,2016).

De acordo com a Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 727 de 1º de julho de 2022, rotulagem é: “Toda inscrição, legenda, imagem ou matéria descritiva ou gráfica, escrita,

impressa, estampada, gravada, gravada em relevo ou litografada ou colada sobre a embalagem do alimento” (BRASIL,2022). As legislações relacionadas padronizam a rotulagem dos alimentos, garantindo assim o direito do consumidor ao acesso as devidas informações sobre os alimentos embalados na sua ausência e dispostos a venda.

Diante do exposto, o intuito da pesquisa foi avaliar a adequação da rotulagem de pães industrializados denominados como “integrais” comercializados em Fortaleza-CE e região metropolitana, de acordo com as normas RDC n° 727, de 1° de julho de 2022, RDC n° 712, de 1° de julho de 2022 e IN n° 75, de 08 de outubro de 2020.

2 OBJETIVO

Analisar a rotulagem de diferentes tipos de pães integrais afim de verificar o processo de adequação à nova legislação de composição e rotulagem de produtos à base de cereais integrais.

3 REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

3.1 Fibras alimentares e relação com a saúde

As fibras alimentares são polissacarídeos não digeríveis presentes em todos os alimentos vegetais como grãos, verduras, legumes e frutas, podem ser classificadas como solúveis ou insolúveis. As fibras solúveis (FAS) são fermentadas e formam uma espécie de gel viscoso quando em contato com água, aumentando o bolo alimentar e o tempo de digestão e de esvaziamento gástrico, conseqüentemente retardando a absorção de glicose, além de apresentar efeitos benéficos no metabolismo dos lipídeos. Também possuem efeito bifidogênico, ou seja, contribuem para o crescimento de bactérias desejáveis no cólon (bifidobactérias), que podem suprimir atividades maléficas de outras bactérias presentes, contribuindo para seletividade e composição de uma microbiota mais saudável. As FAS estão presentes nas polpas de frutas cítricas, polpa de maçã, beterraba, banana, aveia, e muitos outros alimentos. (NASCIMENTO et al., 2016).

As fibras insolúveis (FAI) não sofrem fermentação no cólon, têm como principal objetivo aumentar o volume do bolo fecal, estimulando os movimentos peristálticos e facilitando o trânsito intestinal. Estão presentes na casca da soja e de frutas, arroz integral etc. (NASCIMENTO et al., 2016).

Alguns estudos apontam que uma dieta com consumo regular de cereais integrais pode favorecer o controle da glicose e melhorar a sensibilidade à insulina, e ainda pode estar

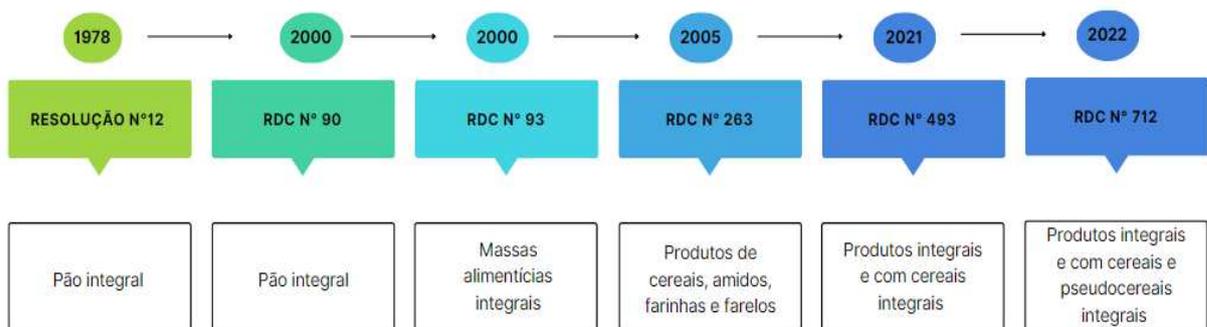
relacionado à redução do colesterol LDL e colesterol total (SOCIEDADE BRASILEIRA DE DIABETES,2020).

3.2 Histórico das legislações de rotulagem de produtos à base de cereais integrais

Era comum a prática desleal de denominar o produto como integral mesmo contendo quantidades mínimas desses cereais na formulação, no entanto, tal prática não poderia ser considerada incorreta, pois até pouco tempo não havia parâmetros definidos para esses produtos, nem mesmo um senso comum, devido a ausência de uma legislação específica para o tema.

A primeira legislação que tratava esse tema definia apenas um tipo de produto como integral, o pão, os demais permaneciam sem nenhum tipo de regulamentação. A figura 1 a seguir apresenta uma linha do tempo histórica das legislações criadas e revogadas para atender a composição e rotulagem desses produtos.

Figura 1 - Legislações para rotulagem de produtos à base de cereais integrais publicadas ao longo do tempo



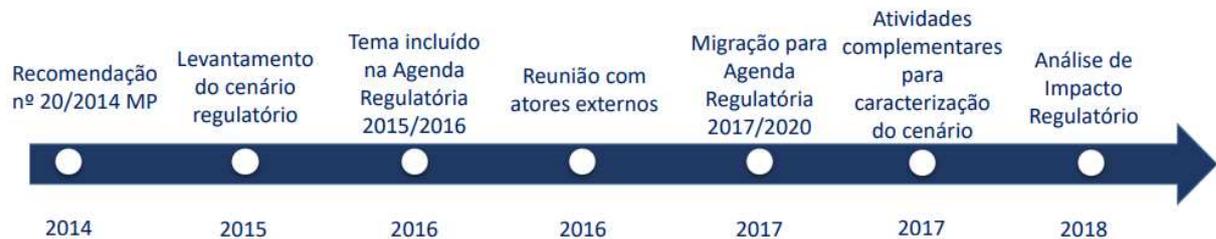
Fonte: Elaborado pelo autor (2023)

A Resolução n°12, de 1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos, definia pão integral como o produto preparado, no mínimo, com 50,0 % de farinha de trigo integral, sendo-lhe proibido o emprego de corante caramelo. Em 18 de outubro de 2000 era publicada a RDC n°90, que fornecia o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) do Pão, que definia pão integral como produto preparado, obrigatoriamente, com farinha de trigo e farinha de trigo integral e ou fibra de trigo e ou farelo de trigo, sem estabelecer nenhum parâmetro mínimo para a quantidade de cereais integrais presentes, apenas obrigando a apresentação do percentual dos seguintes ingredientes caso houvesse na composição: farinha de trigo integral, fibra de trigo, farelo de trigo e ou farinha de cereais (exceto trigo), leguminosas,

raízes e tubérculos. Para abranger as massas alimentícias integrais, a RDC nº 93, de 2000 definiu como o produto obtido a partir de farinha de trigo integral e ou farinha integral de trigo durum ou a partir da mistura de farinha de trigo integral e ou farinha integral de trigo durum e ou farelo de trigo e ou farelo de trigo durum com farinha de trigo comum e ou sêmola/semolina de trigo e ou farinha de trigo durum e ou sêmola/semolina de trigo durum, também sem definição de nenhum parâmetro de quantidade mínima desses cereais, obrigando a declaração do percentual na lista de ingredientes. Revogando todas as resoluções acima, a RDC 263, de 2005 que tinha como objetivo aprovar o RTIQ para produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos, não trazia mais o termo “integral”, possibilitando uma rotulagem muitas vezes tendenciosa de acordo com o entendimento do seu fabricante.

Como mostra a figura 2, em 2014 deu-se início a um novo processo regulatório a partir da recomendação nº20/2014 MP, o processo evoluiu lentamente, mas foi de grande importância para sua contextualização. (ANVISA,2018).

Figura 2 – Processo regulatório de produtos à base de cereais integrais



Fonte: Anvisa (2018)

A reunião com atores externos que ocorreu em 2016 representada na imagem acima, incluiu fabricantes de farinha, fabricantes de alimentos e bebidas, consumidores, órgãos do governo e pesquisadores, com intuito de obter subsídios adicionais sobre o tema. Com o objetivo de conhecer o contexto produtivo de farinha integral e dos produtos à base de cereais integrais como pães, massas e biscoitos, e esclarecer informações adquiridas durante o processo, foram realizadas várias visitas técnicas à diversas plantas de processamento. Durante a análise de impacto regulatório em 2018, foram discutidas questões sobre a percepção dos consumidores, convergência internacional, literatura técnico científica, tecnologia e viabilidade no controle. (ANVISA,2018).

Em 2017 ainda durante o processo de regulamentação da resolução, a Anvisa se posicionou contrariamente a um projeto de lei mesmo tendo voto positivo de 85,5 % dos entrevistados, que definiria que um produto só poderia ser considerado integral caso sua

formulação fosse composta por pelo menos 50,0 % de ingredientes integrais, justificou a inviabilização tecnológica prejudicando o setor produtivo e o consumidor, e ao final do processo ficou definido o percentual mínimo de 30,0 % após alguns estudos científicos realizados pelo Instituto de Tecnologia de Alimentos (ITAL) para garantir a viabilidade da substituição da farinha refinada (ANVISA,2018). Portanto, mesmo considerando um aumento no custo e possíveis mudanças nas características sensoriais de um produto com percentual de ingredientes integrais maior que os refinados, a mudança é possível.

Também foram abordados alguns pontos durante o processo para contextualizar a nova regulamentação, alguns deles são a melhora da qualidade da dieta, estímulo para consumo de cereais integrais e maior disponibilidade de substâncias bioativas como vitaminas, minerais, ligninas, beta-glucana, inulina, fitoesteróis, compostos fenólicos e esfingolípídios. (ANVISA, 2018).

Em junho de 2020 a Agência Nacional de Vigilância sanitária (ANVISA), realizou uma consulta pública nº 811/2020, com o objetivo de abrir espaço para que os interessados opinassem sobre a proposta de norma sobre os requisitos para classificação e identificação como integral e para destaque da presença de ingredientes integrais, e finalmente em abril de 2021 a nova resolução foi publicada.

3.3 RDC nº 712, 2022

Atendendo a várias expectativas, em 2021 foi publicada a RDC nº 493, de 15 de abril, 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, entrando em vigor em 22 de abril de 2022, exceto para massas alimentícias que foi estabelecido um prazo de 24 meses para adequação, o qual será encerrado em 22 de abril de 2024. Com o intuito de fazer pequenas alterações no texto, em pouco mais de um ano foi substituída pela RDC nº 712, de 1º de julho de 2022, legislação vigente no período de publicação deste trabalho, que dispõe sobre os requisitos de composição e rotulagem dos alimentos contendo cereais e pseudocereais para classificação e identificação como integral e para destaque da presença de ingredientes integrais, mantendo o prazo de adequação da RDC nº 493 para novos produtos e aumentando o prazo de adequação de produtos que já eram comercializados para 22 de abril de 2023, sendo obrigatória a adequação de forma integral mesmo sendo realizada antes do prazo final estabelecido.

A resolução estabelece que o produto denominado como “integral” deve conter no mínimo 30,0 % de ingrediente(s) integral(is) em peso seco, e a quantidade deste(s) deve ser

superior ao de cereais refinados. A porcentagem total de ingredientes integrais deve estar declarada na denominação de venda, com caracteres do mesmo tipo, tamanho e cor. No caso de produtos líquidos, a expressão “integral” deve ser substituída pela expressão “com cereais integrais”. Para alimentos contendo cereais e que não sejam classificados como integral, é possível destacar a presença desses ingredientes desde que a porcentagem deles seja declarada próximo ao destaque, com caracteres de mesma fonte, cor, contraste e, no mínimo, mesmo tamanho do destaque.

Contrariando muitas expectativas, não está contemplado na lista de ingredientes integrais definida pela resolução produtos derivados de leguminosas, nozes, sementes e raízes. Define como ingrediente integral: cariopses intactas de alpiste, amaranto, arroz, arroz selvagem, aveia, centeio, cevada, fonio, lágrimas-de-Jó, milheto, milho, painço, quinoa, sorgo, teff, trigo, trigo sarraceno, e 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. Define ingrediente refinado qualquer derivado de cariopse desses mesmos cereais que não está na proporção típica da cariopse intacta. (BRASIL,2022).

A Anvisa considerou que a nova regra fornece maior clareza sobre a composição do produto, incita a competitividade entre fabricantes, possibilita ao consumidor a escolha do produto a partir da informação de quantidade de ingredientes integrais que melhor lhe atenda, e estimula o consumo.

3.4 RDC nº 727, 2022

Apesar da RDC nº 727 ter sido publicada em 2022 com o objetivo de reunir oito diferentes legislações de rotulagem de alimentos, a regulamentação das informações obrigatórias na rotulagem de alimentos embalados deu-se início a partir do decreto-lei nº 986, em 21 de outubro de 1969. (AVANZI,2019).

Além de declarar 13 itens como obrigatórios na rotulagem de alimentos embalados, a RDC também expõe princípios gerais para rotulagem, proibindo algumas práticas e uso de termos inadequados. Para a presente pesquisa foi considerado como relevante os requisitos de obrigatoriedade da denominação de venda no painel principal, e a proibição do uso de termos que ressaltem qualidades do alimento que podem induzir ao engano.

3.5 IN nº 75, 2020

Pode parecer confuso, mas o teor de fibras não está necessariamente relacionado ao produto denominado como “integral”, isso porque fibras alimentares de outras origens diversas podem ser adicionadas ao produto.

A Instrução Normativa nº75 de 8 de outubro de 2020 estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados. Disponibiliza um total de 23 anexos que se aplicam de maneira complementar à RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020, que dispõe sobre a rotulagem nutricional de alimentos embalados. Define valores diários de referência (VDR) e tamanho das porções para rotulagem nutricional, requisitos específicos para formatação da tabela de informação nutricional, modelos para declaração da rotulagem frontal e várias outras informações pertinentes. Uma delas é sobre o uso dos termos “Fonte”, “Alto conteúdo” e “Aumentado” em fibras alimentares, requisito utilizado para o presente estudo.

Para a determinação dos requisitos do uso dessas alegações no rótulo, o anexo II da IN estabelece que o valor diário de referência (VDR) de fibras para fins de rotulagem nutricional dos alimentos em geral, baseado em uma dieta de 2.000 kcal é 25 g. Assim, o produto deve fornecer no mínimo 10,0 % e 20,0 % do VDR por porção para a declaração de “Fonte de fibras” e “Alto conteúdo de fibras”, respectivamente, e para o “Aumentado em fibras” o alimento de referência deve atender aos critérios para o atributo nutricional Fonte de fibras alimentares, e ainda proporcionar um aumento mínimo de 25,0 %. A porção estabelecida no anexo V da IN é 50,0 g, ou seja, a porção do pão deve conter o mínimo de 2,5 g de fibras para ser um produto fonte fibra de fibras e 5,0 g para ter um alto conteúdo de fibras.

4 MATERIAIS E MÉTODOS

A pesquisa é do tipo analítico descritiva, realizada a partir da análise dos rótulos de pães integrais comercializados em supermercados nas cidades de Fortaleza, Maracanaú e Pacatuba no estado do Ceará entre os meses de maio e junho de 2023. A análise dos rótulos teve como base a RDC nº 727, de 1º de julho 2022 que trata da rotulagem de itens obrigatórios em alimentos embalados, a RDC nº 712, de 1º de julho de 2022 que dispõe sobre os requisitos de composição e rotulagem dos alimentos contendo cereais e pseudocereais para classificação e identificação como integral e para destaque da presença de ingredientes integrais, e a IN nº 75, de 08 de outubro de 2020 que estabelece os requisitos técnicos para a declaração da rotulagem nutricional dos alimentos embalados. Foi utilizado como ferramenta principal um checklist previamente elaborado com os requisitos considerados importantes para o embasamento do estudo. Os requisitos contemplados no checklist para avaliação dos rótulos abrangeram:

“denominação de venda”, “declaração do percentual de ingredientes integrais”, “uso de ingredientes integrais”, “alegações que induzem ao engano” e “rotulagem nutricional quanto ao teor de fibras”. Foram avaliados um total de 9 requisitos como mostra a tabela 1, cada requisito foi respondido como “Conforme”, “Não conforme” e “Não se aplica de acordo com o material complementar.

Tabela 1 - Checklist de análise dos rótulos de pães denominados como integrais

n°	REQUISITO	AMOSTRA			
		1	2	3	n
1	<p>A Denominação de venda deve estar presente no painel principal em contraste de cores que assegure sua correta visibilidade, quando aplicável com o uso correto do termo “integral” (opcional) + percentagem total de ingredientes integrais presentes no produto com caracteres do mesmo tipo, tamanho e cor. (obrigatório se houver o termo “integral”). (RDC 727/22 Art. 9º Item II e RDC 712/22 Art. 4º)</p> <p><i>Observação:</i></p>				
2	<p>Produto classificado como “integral” deve conter o mínimo de 30 % de ingredientes integrais. (RDC 712/22 Art. 3º Item I)</p> <p><i>Observação:</i></p>				
3	<p>Rótulos com destaque de “integral” no painel principal devem indicar a porcentagem de ingredientes integrais junto ou próximo ao destaque, em contraste de cores que assegure sua correta visibilidade, com caracteres do mesmo tipo, tamanho e cor. (RDC 712/22 Art. 5º)</p> <p><i>Observação:</i></p>				
4	<p>Produtos classificados como “integral” devem conter na formulação pelo menos um dos ingredientes integrais estabelecidos pela resolução: 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. (RDC 712/22 Art. 2º Item I)</p> <p><i>Observação:</i></p>				

- 5 A rotulagem deve estar isenta de vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que indiquem que o produto é classificado como integral sem atender aos requisitos estabelecidos.
(RDC 712/22 Art 6º)

Observação:

- 6 A rotulagem não pode 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.
(RDC 727/22 Art 4º item I)

Observação:

- 7 A rotulagem não pode ressaltar qualidades que possam induzir ao engano com relação a reais ou supostas propriedades terapêuticas que alguns componentes ou ingredientes tenham ou possam ter quando consumidos em quantidades diferentes daquelas que se encontram no alimento ou quando consumidos sob forma farmacêutica.
(RDC 727/22 Art 4º item VI)

Observação:

- 8 A rotulagem não pode indicar que o alimento possui propriedades medicinais ou terapêuticas, e aconselhar seu consumo como estimulante, para melhorar a saúde, para prevenir doenças ou com ação curativa.
(RDC 727/22 Art 4º item VII e VIII)

Observação:

- 9 A rotulagem nutricional de fibras deve seguir os seguintes parâmetros:
- Fonte de fibra: Mínimo de 10,0 % do VDR por porção;
- Alto conteúdo de fibras: Mínimo de 20,0 % do valor diário VDR por porção;
- Aumentado em fibras: O alimento de referência deve atender aos critérios para o atributo nutricional fonte de fibras alimentares, e ainda proporcionar um aumento mínimo de 25,0 %.
(IN nº 75/20 Anexo XX item 14)

Observação:

Fonte: Elaborado pelo autor (2023)

Os produtos amostrados não foram adquiridos, a análise foi realizada em parte no comércio, e uma análise mais minuciosa com o preenchimento do checklist foi realizada

posteriormente através de fotografias registradas de todo o rótulo de cada produto. As amostras foram agrupadas e identificadas (tabela 2) seguindo a ordem alfabética de acordo com a marca, e tabuladas no programa Excel para a análise dos resultados.

Tabela 2: Lista de amostragem de pães por marca

Marca	Produto
A	- Pão tipo Tortilha Chia e Quinoa Integral 36 % - Pão tipo Tortilha Integral 35 %
B	- Pão Hamburger Integral - Pão de forma Integral Multigrãos - Pão de forma Integral Light - Pão de forma Integral - Pão de forma 69 % Integral - Pão de forma 65 % Integral com 10 grãos
C	- Pão de forma 60 % Integral com Banana - Pão de forma 65 % Integral Grãos e Castanhas - Pão de forma 75 % integral com Ameixa
D	- Pão de forma Integral Linhaça e Girassol - Pão de forma Integral 9 Grãos - Pão de forma Integral - Pão de forma Integral - Pão de forma 100 % Integral
E	- Pão de forma Integral com linhaça - Pão de forma Integral com Aveia - Pão de forma integral sem casca - Pão de forma Integral 50 % Grãos e castanhas
F	- Pão de forma Integral 30 % - Pão de forma Integral linha especial 30 % - Pão de forma Integral 8 Grãos
G	- Pão de forma Integral Grãos e Castanha de caju - Pão de forma Integral
H	- Pão Bisnaguinha Integral
I	- Pão de forma Integral
J	- Pão de forma Integral
K	- Pão Bisnaguinha Integral - Pão de forma Banana com canela 100 % Integral
L	- Pão de forma de coco 100 % Integral - Pão de forma de mix grãos Chia, Aveia, Linhaça e Gergelim 100% Integral
M	- Pão de forma de Integral - Pão de forma de 100 % Integral
N	- Pão de forma Integral Multigrãos - Pão de forma Integral
O	- Pão Sírio Integral - Pão de forma Integral

	- Pão de forma Integral 10 grãos
P	- Pão de forma Integral
Q	- Pão de forma Integral com casca
R	- Pão de forma Integral
S	- Pão de forma Integral sem casca
T	- Pão de forma Integral
U	- Pão Hamburguer 100 % Integral
V	- Pão de forma Integral 35 %
X	- Pão de forma Integral
Z	- Pão de forma 55 % integral

Fonte: Elaborado pelo autor (2023).

É importante ressaltar que a RDC n° 712 publicada em 2022 tinha um prazo estabelecido para adequação da rotulagem de produtos à base de cereais integrais (com exceção das massas alimentícias) até 23 de abril de 2023 para produtos já comercializados. Sendo assim, a coleta de amostras foi realizada levando em consideração pães produzidos após essa data. A informação de data de fabricação não é um item obrigatório na rotulagem, portanto, para que a pesquisa fosse realizada de forma precisa e justa, no caso das embalagens que não dispuseram essa informação foi realizado contato com os fabricantes.

5 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Foram analisados um total de 48 rótulos de pães denominados como integrais, abrangendo 24 diferentes marcas. Os requisitos 7 e 8 do checklist (tabela 1) foram os únicos que obtiveram 100,0 % de conformidade, os quais tratam da proibição do uso de termos que ressaltam qualidades sobre supostas propriedades terapêuticas que algum ingrediente possa ter quando consumido em quantidade diferente ao que tem presente no produto, e de termos que possam indicar propriedades medicinais ou terapêuticas e aconselhar o uso por motivos de benefícios à saúde, respectivamente. O resultado positivo pode estar relacionado ao fato de que a maioria dos alimentos tem a mesma proibição, com exceção de alimentos com alegações funcionais com propriedades relacionadas ao papel metabólico ou fisiológico que determinado composto tem no crescimento, desenvolvimento, manutenção e demais funções exercidas pelo corpo humano, as quais necessitam de comprovação de eficácia perante evidências científicas. (ANVISA,2018).

Sobre os resultados dos requisitos 1 e 3 (tabela 1) que abordam a obrigatoriedade da declaração do percentual de ingredientes integrais junto a denominação de venda (obrigatório somente quando há o destaque de “integral”) e junto ou próximo ao destaque de

“integral” no painel principal, respectivamente, apenas 25,0 % dos pães estavam em conformidade como mostra o gráfico 1. Das 36 amostras não conformes no 1º requisito, 30 destacaram o termo “integral” no painel principal sem declarar a porcentagem de ingredientes integrais na denominação de venda, e as outras 6 amostras declararam incorretamente “100 % integral”, já que a porcentagem deve ser determinada com base na quantidade do ingrediente integral adicionado ao alimento no momento da sua fabricação em relação ao peso do produto final tal como exposto à venda, informação reforçada no compilado de perguntas e respostas da Anvisa (2022). Um resultado similar ocorreu na pesquisa de Galvão (2021) em Taubaté-SP, onde apenas 19,2 % de pães denominados como integrais indicavam a porcentagem de cereais integrais, uma observação importante é que Galvão realizou a análise dos rótulos dois meses antes do prazo final da RDC nº 493/21, que posteriormente foi substituída pela RDC nº 712/22 mantendo todos os requisitos e aumentando o prazo para adequação por mais um ano. A figura 3 a seguir é um exemplo de um rótulo de um dos pães analisados que está correto quanto a esses dois requisitos.

Figura 3 - Rótulo de pão integral correto de acordo com os requisitos 1 e 3 do checklist (tabela 1)

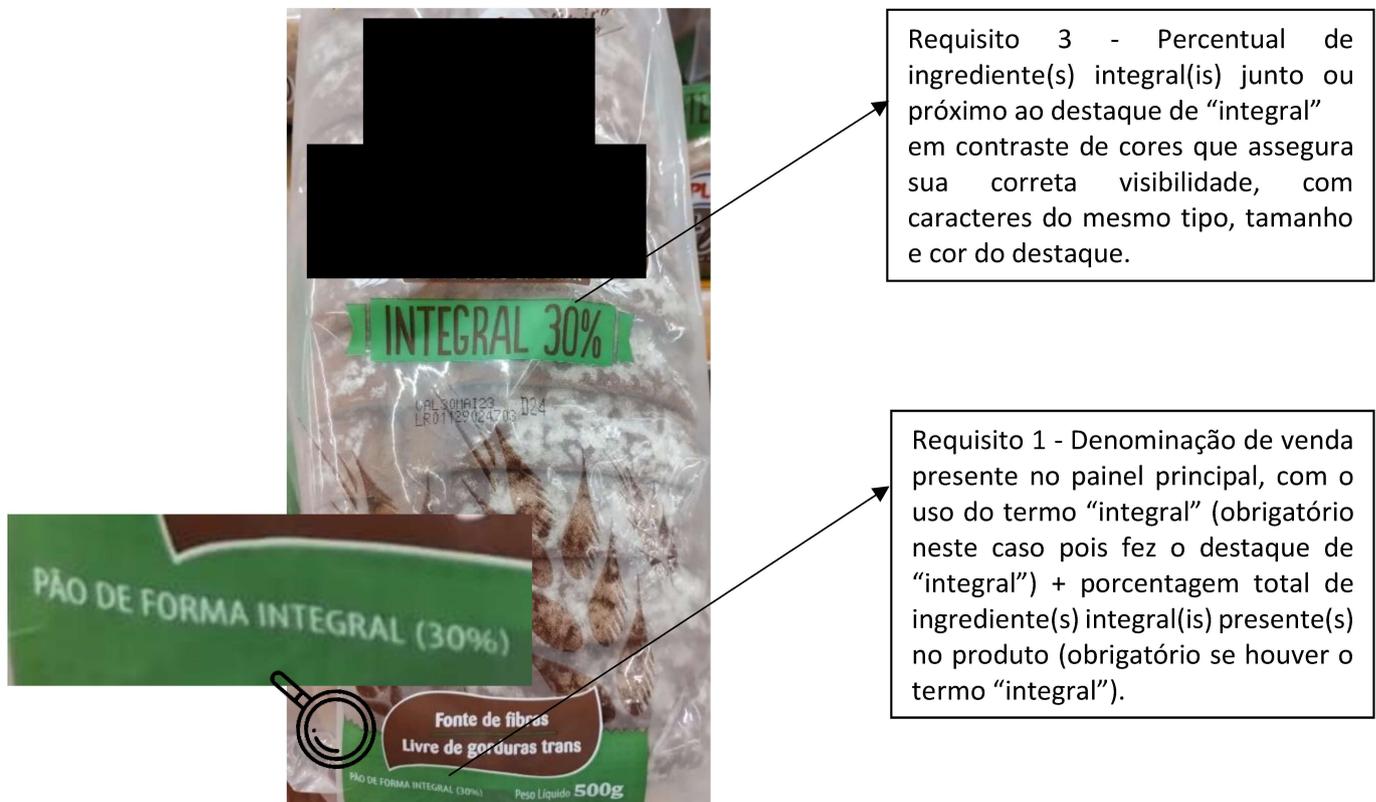


Gráfico 1: Resultado da análise dos requisitos 1 - Denominação de venda e 3 - Destaque no painel principal



Fonte: Elaborado pelo autor (2023).

Para analisar se o rótulo está de acordo com o requisito 2 (tabela 1) que dispõe da obrigatoriedade de o produto denominado “integral” conter o mínimo de 30,0 % de ingredientes integrais, é necessário que a informação seja disponibilizada no rótulo. Como citado no resultado anterior, na maioria dos rótulos não havia a declaração do percentual desses ingredientes, portanto, estes também foram considerados não conformes na análise deste requisito. Dois pães de mesma marca apesar de não declararem o percentual desses ingredientes no painel principal, declararam na lista de ingredientes uma composição de 32,0 % de farinha de trigo integral, totalizando em 71,0 % de pães não conformes como mostra o gráfico 2.

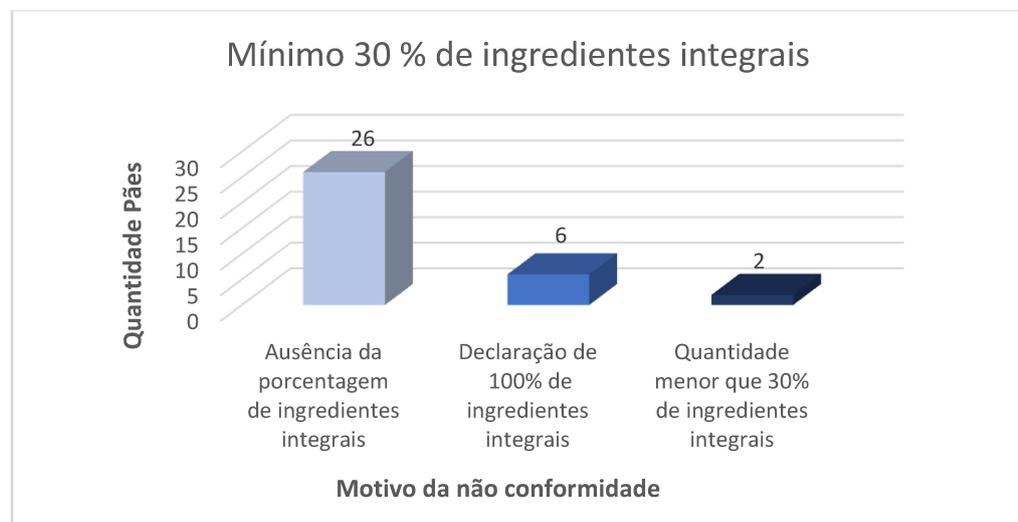
Gráfico 2: Resultado da análise do requisito 2 do checklist - Presença mínima de 30 % de ingrediente integral



Fonte: Elaborado pelo autor (2023)

Detalhando o resultado obtido ainda no requisito 2, de um total de 48 pães, 34 não atenderam ao requisito de composição mínima de 30,0 % de ingredientes integrais. Considerando os casos de ausência do percentual no rótulo, não é possível afirmar que todos esses produtos realmente não dispõem da quantidade mínima obrigatória desses ingredientes, assim como a alegação de 100,0 % integral, apesar de todos que fizeram essa declaração ter a farinha de trigo integral como primeiro ingrediente, não é possível afirmar se o ingrediente está ou não presente na quantidade mínima quando considerado a soma dos outros ingredientes da formulação que não são considerados integrais. Como especificado no gráfico 3, foi possível realmente confirmar o não atendimento ao percentual mínimo de apenas 2 pães de diferentes marcas, que continham na formulação uma quantidade menor que 30,0 %, apesar de não declararem no painel principal o percentual de ingredientes integrais, descreveram na lista de ingredientes a presença de 24,0 % e 25,0 % de farinha de trigo integral, e não havia outro ingrediente integral na composição.

Gráfico 3: Resultado da análise do requisito 2 do checklist - Não conformidades por diferentes motivos



Fonte: Elaborado pelo autor (2023)

O requisito 4 do checklist (tabela 1) determina quais cereais e pseudocereais (RDC nº712/22) são considerados ingredientes integrais, e pelo menos um deles deve estar presente na formulação do produto na quantidade mínima já citada para que o produto seja considerado integral. Com exceção de dois pães de uma mesma marca, todos os demais continham pelo menos um dos ingredientes exigidos, resultando em apenas 4 % de pães inconformes, resultado representado no gráfico 4. Na grande maioria dos casos analisados o ingrediente integral

presente era a farinha de trigo, ingrediente obrigatório desde a primeira legislação que denominava pão integral, sendo hoje já um senso comum que contribuiu para o resultado

Gráfico 4: Resultado da análise do requisito 4 do checklist - Presença de pelo menos um ingrediente integral



Fonte: Elaborado pelo autor (2023)

O 1º parágrafo do artigo 8 da mesma resolução (RDC nº712/22) estabelece que a mistura de farinha refinada, farelo e gérmen, pode ser considerada como ingrediente integral, desde que sejam adicionados ao alimento em quantidades que garantam que os componentes anatômicos - endosperma amiláceo, farelo e gérmen - estejam presentes na proporção típica que ocorre na cariopse intacta, e deve ser declarado na lista de ingredientes como “farinha integral reconstituída” seguida do nome comum da espécie vegetal utilizada. Ainda sobre o requisito 4, os dois pães considerados não conformes declararam os três componentes do trigo composto na formulação, na lista de ingredientes, mas estavam descritos de forma individual assim como mostra a figura 4.

Figura 4 - Rótulo de pão integral incorreto de acordo com o requisito 4 do checklist (tabela 1)



INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.
Porções por embalagem: 10 porções
Porção: 50g (2 Fatias)

	100g	50g	%VD*
Valor Energético (kcal)	332	166	8
Carboidratos (g)	58	29	10
Açúcares Totais (g)	0	0	-
Açúcares Adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	13	6,7	13
Gorduras Totais (g)	2,6	1,3	2
Gorduras Saturadas (g)	0,6	0,3	2
Gordura Trans (g)	0	0	-
Fibras (g)	11	5,4	22
Sódio (mg)	84	41	2

* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

INGREDIENTES: Farinha de trigo, Vinagre de maçã, Açúcar, Farelo de trigo, Glúten de trigo, Gordura de palma, Extrato de malte de cevada, Femento, Sal, Gérmen de trigo, Fécula de mandioca, Óleo de soja, Conservante: propionato de cálcio e Antioxidante: ácido ascórbico.

ALÉRGICOS: CONTÉM TRIGO. CONTÉM DERIVADOS DE CENTEIO E CEVADA. CONTÉM GLÚTEN.

Para a mistura de farinha, farelo e gérmen ser considerada um ingrediente integral, os componentes precisam estar presentes na mesma proporção do grão antes de qualquer processamento, atendendo a essa obrigatoriedade, a declaração correta na lista de ingredientes neste caso seria: “Farinha integral reconstituída de trigo”.

Fonte: Elaborado pelo autor (2023)

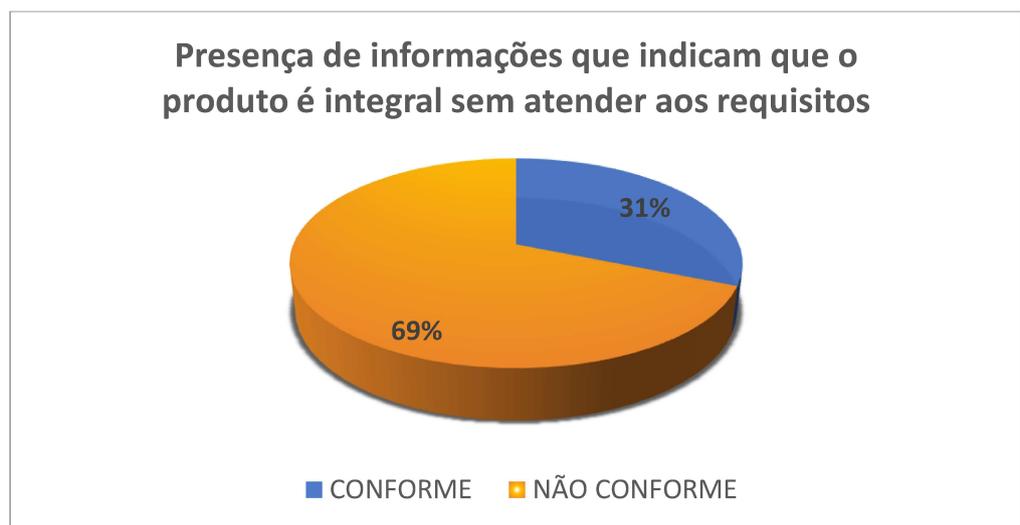
Ainda de acordo com a RDC nº712/22, para que a denominação desses produtos seja considerada correta, além de conter o mínimo de 30,0 % de ingredientes integrais, a quantidade desses deve ser superior à quantidade dos ingredientes refinados, informação a qual não é possível analisar a partir dos rótulos.

Durante a reunião realizada em dezembro de 2018 sobre o processo regulatório, a ANVISA já abordou estratégias de fiscalização e monitoramento devido à falta de metodologia analítica capaz de quantificar os grãos/farinhas de cereais integrais presentes na formulação dos produtos, cabendo aos órgãos de fiscalização a avaliação dos processos produtivos, registros e controles em inspeções rotineiras ou para investigação de denúncias. (ANVISA,2018). Levando em consideração os limitados recursos do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária, possivelmente a inclusão do percentual de todos os ingredientes integrais e refinados na lista de

ingredientes por exemplo, traria uma maior confiabilidade ao consumidor, além de fortalecer uma concorrência justa.

A resolução ainda aborda proibições do uso de informações ou imagens no rótulo que indiquem que o produto é classificado como integral sem atender aos requisitos estabelecidos, item descrito no requisito 5 do checklist (tabela 1). Como exposto no gráfico 5 um total de 69,0 % dos pães foram considerados não conformes, e novamente a maioria desses pelo motivo do destaque de “integral” no painel principal sem a informação do percentual de ingrediente integral, deixando margem para dúvidas se o produto atende a quantidade mínima na formulação.

Gráfico 5: Resultado da análise do requisito 5 do checklist - Presença de informações ou imagens que indicam que o produto é integral sem atender aos requisitos estabelecidos



Fonte: Elaborado pelo autor (2023)

Detalhando o resultado do 5º requisito no gráfico 6, dentre os três diferentes motivos das inconformidades, dois dos pães analisados listaram a farinha de trigo integral após a farinha de trigo refinada na lista de ingredientes indicando estar em menor quantidade, e não havia outro ingrediente integral.

Gráfico 6: Resultado detalhado da análise do requisito 5 do checklist - Requisitos não atendidos para produto integral



Fonte: Elaborado pelo autor (2023)

Corroborando a proibição do uso de termos ou imagens que possam induzir o consumidor ao engano com relação todas as características e informações do produto, o requisito 6 baseado na RDC n° 727/22 acumulou um total de 73,0 % de não conformidades representado no gráfico 7. Resultado impactado negativamente pelo descumprimento do requisito que trata da alegação do percentual dos ingredientes integrais.

Gráfico 7: Resultado da análise do requisito 6 do checklist - Presença de informações ou imagens que induzem o consumidor ao engano em relação à verdadeira natureza, composição, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, rendimento ou forma de uso do alimento



Fonte: Elaborado pelo autor (2023)

Analisando cada caso, foi possível perceber os diferentes tipos de situações relacionadas ao não cumprimento do requisito 6. A amostra classificada em “outros” no gráfico 8, apesar de declarar na denominação de venda um percentual de 55,0 % de ingredientes integrais, optou por não destacar o “integral” no painel principal, se eximindo da obrigatoriedade de destacar o percentual desses ingredientes, entretanto, destacou a frase “100% de grãos inteiros”, é possível que a escolha desse destaque com o percentual em fonte maior que todas as informações do rótulo possa induzir o consumidor ao engano com relação a composição do produto.

Gráfico 8: Resultado da análise do requisito 6 do checklist - Detalhamento das diferentes situações analisadas que podem induzir o consumidor ao engano



Fonte: Elaborado pelo autor (2023)

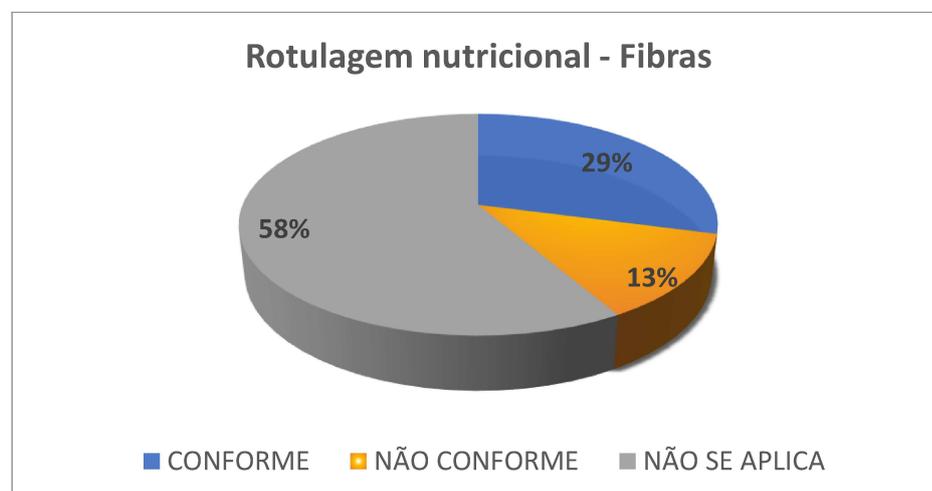
O rótulo de um pão integral com todas as informações devidas pode facilitar a escolha de consumidores portadores de alguma comorbidade que é impactada positivamente pelo consumo desses produtos, ou na pior das hipóteses, um produto denominado como integral sem atender aos requisitos de acordo com a legislação, pode influenciar em uma escolha errônea. O fato de o consumidor se sentir enganado ao ler o rótulo de um produto pode ser complexo, essas situações podem variar de acordo com o entendimento de cada um. O que para alguns pode ser óbvio, para outros pode não estar claro, dessa forma, para que esses episódios sejam evitados, as empresas responsáveis por esses produtos precisam estar totalmente comprometidas com a transparência das informações transmitidas através dos rótulos. Em uma pesquisa de opinião on-line realizada pelo IDEC em 2017 com 944 internautas, 23,3 % dos consumidores de produtos integrais afirmaram não ler a lista de ingredientes, e identificavam o

produto apenas pelo uso do termo integral na rotulagem (IDEC,2017). Considerando a pequena amostragem dos entrevistados e aplicação restrita via formulário virtual, é possível que essa parcela de consumidores seja ainda maior.

Apesar de o teor de fibras não caracterizar um alimento como integral, foi considerado uma informação relevante para a pesquisa por se tratar de uma informação de interesse para o público consumidor desse tipo de produto, as diretrizes para utilização de informação nutricional complementar de fibras foram abordadas no requisito 9 do checklist (tabela 1). As alegações nutricionais sobre a presença de fibras são opcionais, mas se utilizadas precisam seguir as regras definidas pela IN n°75/20. Os rótulos que não apresentaram nenhuma das três formas possíveis de alegação (fonte, alto conteúdo ou aumentado em fibras) tiveram a classificação do requisito como “Não se aplica”.

Analisando o gráfico 9 podemos perceber que mais da metade dos pães analisados não utilizaram nenhuma das alegações, 64,0 % desses cumpriam o requisito de teor mínimo para declarar fonte ou alto conteúdo de fibras, mas é provável que por falta de conhecimento da norma deixaram de utilizá-las. Dos 13,0 % dos pães que não estavam conformes, alguns tinham a declaração de “Fonte de fibras” e os outros “Rico em fibras” (termo autorizado em substituição do “Alto conteúdo”) sem atender ao teor mínimo do componente na porção, resultado inferior ao obtido na pesquisa realizada por Santos (2019), que analisou 50 rótulos de produtos diversos com destaque de fonte de fibras, e 20,0 % deles não tinham o teor mínimo para tal alegação, e de França et al. (2022), que analisou 37 rótulos de biscoitos integrais dos quais 59,0 % não atendiam a quantidade mínima para o destaque de fonte de fibras.

Gráfico 9: Resultado da análise do requisito 9 do checklist - Informação nutricional complementar de fibras



Fonte: Elaborado pelo autor (2023)

Das 24 marcas de pães que fizeram parte da amostragem, 21 apresentaram pelo menos uma não conformidade dentre os 9 requisitos do checklist (tabela 1) em um dos seus produtos. A tabela 3 detalha o percentual máximo de não conformidade de cada marca analisada, por exemplo: foram analisados três tipos de pães da marca D que resultaram em 62,5 %, 50,0 % e 25,0 % de não conformidade, foi listado na tabela o percentual de erro máximo que foi 62,5 %.

Tabela 3: Resultado por marca

Marca	% de não conformidade
A	00,0 %
B	62,5 %
C	12,5 %
D	62,5 %
E	75,0 %
F	00,0 %
G	62,5 %
H	62,5 %
I	75,0 %
J	75,0 %
K	62,5 %
L	62,5 %
M	62,5 %
N	62,5 %
O	75,0 %
P	62,5 %
Q	62,5 %
R	62,5 %
S	62,5 %
T	75,0 %
U	50,0 %
V	00,0 %
X	62,5 %
Z	12,5 %

Fonte: Elaborado pelo autor (2023)

Foi realizado contato com o Sindicato da Indústria de Panificação e Confeitaria do Ceará - SINDPAN, e foi informado que estavam cientes do atual cenário e que no último 22 de junho foi oferecido um workshop para os associados a fim de orientar e esclarecer todas as dúvidas com relação a nova legislação. No e-mail resposta foi enfatizado que apenas as indústrias parceiras dispõem desses serviços oferecidos pelo sindicato.

6 CONCLUSÃO

Apesar de um prazo total de dois anos para adequação da rotulagem de produtos integrais, a grande maioria das marcas analisadas ainda não adequaram o produto e/ou o rótulo de acordo com a nova legislação publicada pela Anvisa.

A julgar pela quantidade de pães que atendiam a quantidade de fibras por porção que possibilitava a utilização de alegações nutricionais, mas não apresentavam nenhum destaque nos rótulos, possivelmente a indústria de panificação local não utiliza fontes para atualização das normatizações de rotulagem, que não é uma atividade simples diante de tantas legislações que envolvem esse processo, e exatamente devido a essa demanda, hoje vários profissionais do setor alimentício oferecem serviços de consultoria de rotulagem de alimentos, opção que pode sanar esse tipo de problema.

Em outubro deste ano entrará em vigor a RDC n° 429, legislação que dispõe sobre rotulagem nutricional frontal, mudança de grande impacto no setor alimentício como um todo. Para que não sejam necessárias as declarações de “Alto em açúcar adicionado/gordura saturada/sódio” em seus rótulos, as indústrias alimentícias que não realizaram um efetivo planejamento, estão nos últimos momentos para concluir mudanças nas formulações. Todas as atenções estão voltadas para o cumprimento desta demanda, e alguns optam por uma atualização única da rotulagem até outubro. O risco de notificações e multas parece mais vantajoso do que atualizar a rotulagem dos pães antes da atualização da rotulagem nutricional frontal.

Outra questão bastante relevante que também pode ter influência no resultado obtido na pesquisa, é o aumento do custo do produto devido ao aumento na proporção de ingredientes integrais para aquelas indústrias que ainda não cumprem com os requisitos de composição de produto integral.

REFERÊNCIAS

- ALMEIDA, Carlos Alberto Nogueira; FERNANDES, Geórgia de Castro. *Cereais integrais na alimentação infantil*. v. 4, n. 3, p. 12-16, São Paulo, 2011.
- ANVISA. Consulta pública nº 811, 6 de abril de 2020.
- ANVISA. *Processo regulatório de produtos à base de cereais integrais*. 4 de dezembro de 2018.
- ANVISA. *Guia para avaliação de alegação de propriedade funcional e de saúde para substâncias bioativas presentes em alimentos e suplementos alimentares*. 2021.
- AVANZI, Bárbara Bertocini. *Estudo da rotulagem de alimentos e compreensão do consumidor da cidade de Londrina-PR*. Universidade Tecnológica Federal do Paraná. Paraná, 2019.
- BRASIL. *Diretrizes Sociedade Brasileira de Diabetes - SBD 2019/2020*. Brasília: SBD, cap.4, p. 102, 2020.
- BRASIL. Ministério da Marinha de guerra, Exército e Aeronáutica Militar. Decreto-lei Casa Civil nº 986, 21 de outubro de 1969.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Instrução normativa IN ANVISA nº 75, 8 de outubro de 2020.
- BRASIL. Ministério da Saúde. *Perguntas e Respostas - Composição e Rotulagem dos alimentos contendo cereais integrais*. ANVISA, 21 de dezembro de 2022.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução RDC ANVISA nº 12 de 1978.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução RDC ANVISA nº 90, 18 de outubro de 2000.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução RDC ANVISA nº 93, 31 de outubro de 2000.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução RDC ANVISA nº 263, 22 de setembro de 2005.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução RDC ANVISA nº 429, 8 de outubro de 2020.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução RDC ANVISA nº 493, 15 de abril de 2021.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução RDC ANVISA nº 712, 1º de julho de 2022.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução RDC ANVISA nº 727, 1º de julho de 2022.
- FRANÇA, Bruna Nunes Silva et. al. *Análise da rotulagem de biscoitos integrais fontes de fibras realizado no município de Recife*. Recife, 2020.
- GALVÃO, Karen Cristine Santos. *Análise de rotulagem de pães integrais industrializados e da adequação à resolução nº 493 da Anvisa, de 15 de abril de 2021*. Universidade do Estado de Minas Gerais, 2021.

INSTITUTO BRASILEIRO DE DEFESA DO CONSUMIDOR - IDEC. *Integral, só que não*. 2016. Disponível em: <https://idec.org.br/em-acao/revista/da-para-achar-o-caminho/materia/integral-so-que-no>. Acesso em: 09 jun. 2023.

INSTITUTO BRASILEIRO DE DEFESA DO CONSUMIDOR - IDEC. *Opinião dos consumidores sobre uso do termo “integral”*. 2017. Disponível em: <https://idec.org.br/o-idec/sala-de-imprensa/release/pesquisa-do-idec-revela-opinio-dos-consumidores-sobre-uso-do-termo-integral>. Acesso em: 09 jun. 2023.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. *Pesquisa de orçamentos familiares 2017-2018*. IBGE, 2018.

NASCIMENTO, José Pereira; RODRIGUES, Daniela da Silva; MAGALHÃES, Fernanda Guilhermino; CLEMENTINO, Maria Daniela. *Introdução à nutrição: conceitos básicos*. 1º ed. cap. 1, p. 21, São Paulo, 2016.

MAHAN, L. Kathleen; RAYMOND, Janice L. *Krause - Alimentos, nutrição e dietoterapia*. 14º ed. p.717, Rio de Janeiro, 2018.

MAHAN, L. Kathleen; RAYMOND, Janice L.; STUMP, Sylvia Escott. *Krause - Alimentos, nutrição e dietoterapia*. 13º ed. p.1964, Rio de Janeiro, 2013.

SANTOS, Gabriela Silveira. *Análise de rotulagem de alimentos fontes de fibras alimentares*. Faculdade Pernambucana de Saúde. Recife, 2019.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ. Biblioteca Universitária. *Guia de normalização de trabalhos acadêmicos da Universidade Federal do Ceará*. Fortaleza: Biblioteca Universitária, 2022. Disponível em: <https://biblioteca.ufc.br/wp-content/uploads/2022/05/guianormalizacaotrabalhosacademicos-17.05.2022.pdf>. Acesso em: 15 jun. 2023.

MATERIAL COMPLEMENTAR – CHECKLIST PARA ANÁLISE DOS RÓTULOS PREENCHIDO

REQUISITO	MARCA A		MARCA B				AMOSTRA					MARCA D		
	1 Pão tipo Tortilha Chia e Quinoa	2 Pão tipo Tortilha Integral 35%	3 Pão Hamburguer Integral	4 Pão Integral Multigrãos	5 Pão Integral Light	6 Pão de forma Integral	7 Pão 65% Integral	8 Pão 65% Integral com 10 grãos	9 Pão 60% Integral com banana	10 Pão 65% Integral Grãos e castanhas	11 Pão 75% Integral com Amêijoas	12 Pão de forma Integral Linhaça e	13 Pão de forma Integral 9 Grãos	14 Pão de forma Integral
1 A Denominação de venda deve estar presente no painel principal em contraste de cores que assegure sua correta visibilidade, quando aplicável com o uso correto do termo "Integral" (opcional) + porcentagem total de ingredientes integrais presentes no produto com caracteres do mesmo tipo, tamanho e cor. (obrigatório se houver o termo "Integral"). (RDC 712/21 Art. 9º Item II e RDC 712/22 Art. 4º)	CONFORME	CONFORME	NÃO CONFORME	NÃO CONFORME	NÃO CONFORME	NÃO CONFORME	CONFORME	CONFORME	CONFORME	CONFORME	CONFORME	NÃO CONFORME	NÃO CONFORME	NÃO CONFORME
Observação:			Não declara a porcentagem de ingredientes integrais.	Não declara a porcentagem de ingredientes integrais.	Não declara a porcentagem de ingredientes integrais.	Não declara a porcentagem de ingredientes integrais.						Não declara a porcentagem de ingredientes integrais.	Não declara a porcentagem de ingredientes integrais.	Não declara a porcentagem de ingredientes integrais.
2 Produto classificado como "Integral" deve conter o mínimo de 30% de ingredientes integrais. (RDC 712/22 Art. 3º Item I)	CONFORME	CONFORME	NÃO CONFORME	NÃO CONFORME	NÃO CONFORME	NÃO CONFORME	CONFORME	CONFORME	CONFORME	CONFORME	CONFORME	NÃO CONFORME	NÃO CONFORME	CONFORME
Observação:			Não declara a porcentagem de ingredientes integrais.	Apesar de a farinha integral ser o 1º ingrediente, não é possível confirmar sem a declaração da porcentagem de ingredientes integrais.	Apesar de a farinha integral ser o 1º ingrediente, não é possível confirmar sem a declaração da porcentagem de ingredientes integrais.	Não declara a porcentagem de ingredientes integrais.						Na lista de ingredientes tem 24% de farinha de trigo integral, único ingrediente integral, semente de linhaça e de Grãosol não se aplica.	Declara 24% de farinha de trigo integral, o restante pode ser de amaranto, quinoa branca, quinoa vermelha, centeio e aveia, mas não é possível confirmar.	Declara 32% de farinha de trigo integral na lista de ingredientes.
3 Rótulos com destaque de "Integral" no painel principal devem indicar a porcentagem de ingredientes integrais junto ou próximo ao destaque, em contraste de cores que assegure sua correta visibilidade, com caracteres do mesmo tipo, tamanho e cor. (RDC 712/22 Art. 5º)	CONFORME	CONFORME	NÃO CONFORME	NÃO CONFORME	NÃO CONFORME	NÃO CONFORME	CONFORME	CONFORME	CONFORME	CONFORME	CONFORME	NÃO CONFORME	NÃO CONFORME	NÃO CONFORME
Observação:			Não declara a porcentagem de ingredientes integrais.	Não declara a porcentagem de ingredientes integrais.	Não declara a porcentagem de ingredientes integrais.	Não declara a porcentagem de ingredientes integrais.						Não declara a porcentagem de ingredientes integrais.		

REQUISITO		AMOSTRA										
		MARCA K	MARCA L			MARCA M		MARCA N		MARCA O		
		29 Pão Bisnaguinha Integral	30 Pão de forma Banana com canela 100%	31 Pão de forma de coco 100% integral	32 Pão de forma de mix grãos chia, aveia,	33 Pão de forma Integral	34 Pão de forma 100% integral	35 Pão de forma Integral Multigrãos	36 Pão de forma Integral	37 Pão Sírio Integral	38 Pão de forma Integral	39 Pão de forma Integral 10 grãos
1	A Denominação de venda deve estar presente no painel principal em contraste de cores que assegure sua correta visibilidade, quando aplicável com o uso correto do termo "integral" (opcional) + porcentagem total de ingredientes integrais presentes no produto com caracteres do mesmo tipo, tamanho e cor. (obrigatório se houver o termo "integral"). (RDC 727/22 Art. 9º Item II e RDC 712/22 Art. 4º)	NÃO CONFORME	NÃO CONFORME	NÃO CONFORME	NÃO CONFORME	NÃO CONFORME	NÃO CONFORME	NÃO CONFORME	NÃO CONFORME	NÃO CONFORME	NÃO CONFORME	NÃO CONFORME
	Observação:	Não declara a porcentagem de ingredientes integrais	Declara 100% integral	Declara 100% integral	Declara 100% integral	Não declara a porcentagem de ingredientes integrais	Declara 100% integral	Não declara a porcentagem de ingredientes integrais	Não declara a porcentagem de ingredientes integrais	Não declara a porcentagem de ingredientes integrais	Não declara a porcentagem de ingredientes integrais	Não declara a porcentagem de ingredientes integrais
2	Produto classificado como "integral" deve conter o mínimo de 30% de ingredientes integrais. (RDC 712/22 Art. 3º Item I)	NÃO CONFORME	NÃO CONFORME	NÃO CONFORME	NÃO CONFORME	NÃO CONFORME	NÃO CONFORME	NÃO CONFORME	NÃO CONFORME	NÃO CONFORME	NÃO CONFORME	NÃO CONFORME
	Observação:	Não declara a porcentagem de ingredientes integrais	Não declara a porcentagem correta, declara 100%. Obs.: Não tem farinha refinada	Não declara a porcentagem correta, declara 100%. Obs.: Não tem farinha refinada	Não declara a porcentagem correta, declara 100%. Obs.: Não tem farinha refinada, mas tem chia, linhaça e gergelim que não são ingr integrais	Não declara a porcentagem de ingredientes integrais	Não declara a porcentagem correta, declara 100%.	Não declara a porcentagem de ingredientes integrais	Declara 25% de farinha integral na lista de ingredientes, único ingrediente integral	Não declara a porcentagem de ingredientes integrais	Não declara a porcentagem de ingredientes integrais	Não declara a porcentagem de ingredientes integrais
3	Rótulos com destaque de "integral" no painel principal devem indicar a porcentagem de ingredientes integrais junto ou próximo ao destaque, em contraste de cores que assegure sua correta visibilidade, com caracteres do mesmo tipo, tamanho e cor. (RDC 712/22 Art. 5º)	NÃO CONFORME	NÃO CONFORME	NÃO CONFORME	NÃO CONFORME	NÃO CONFORME	NÃO CONFORME	NÃO CONFORME	NÃO CONFORME	NÃO CONFORME	NÃO CONFORME	NÃO CONFORME
	Observação:	Não declara a porcentagem de ingredientes integrais	Além de destacar incorretamente 100%, os caracteres são de tamanho diferente do termo "integral"	Além de destacar incorretamente 100%, os caracteres são de tamanho diferente do termo "integral"	Além de destacar incorretamente 100%, os caracteres são de tamanho diferente do termo "integral"	Não declara a porcentagem de ingredientes integrais	Destaca incorretamente 100%	Não declara a porcentagem de ingredientes integrais	Não declara a porcentagem de ingredientes integrais	Não declara a porcentagem de ingredientes integrais	Não declara a porcentagem de ingredientes integrais	Não declara a porcentagem de ingredientes integrais

REQUISITO		AMOSTRA								
		MARCA P	MARCA Q	MARCA R	MARCA S	MARCA T	MARCA U	MARCA V	MARCA X	MARCA Z
		40 Pão de forma integral	41 Pão de forma integral com casca	42 Pão de forma integral	43 Pão de forma integral sem casca	44 Pão de forma integral	45 Pão Hamburguer 100% integral	46 Pão de forma integral 35% cereais	47 Pão de forma integral	48 Pão 55% integral
1	A Denominação de venda deve estar presente no painel principal em contraste de cores que assegure sua correta visibilidade, quando aplicável com o uso correto do termo "integral" (opcional) + porcentagem total de ingredientes integrais presentes no produto com caracteres do mesmo tipo, tamanho e cor. (obrigatório se houver o termo "integral"). (RDC 727/22 Art. 9º Item II e RDC 712/22 Art. 4º)	NÃO CONFORME	NÃO CONFORME	CONFORME	NÃO CONFORME	CONFORME				
	<i>Observação:</i>	Não declara a porcentagem de ingredientes integrais	Declara 100% integral		Não declara a porcentagem de ingredientes integrais					
2	Produto classificado como "integral" deve conter o mínimo de 30 % de ingredientes integrais. (RDC 712/22 Art. 3º Item I)	NÃO CONFORME	NÃO CONFORME	CONFORME	NÃO CONFORME	CONFORME				
	<i>Observação:</i>	Não declara a porcentagem de ingredientes integrais	Não declara a porcentagem de ingredientes integrais. A quantidade de ing. integral é inferior a farinha refinada	Não declara a porcentagem correta, declara 100%.		Não declara a porcentagem de ingredientes integrais. A quantidade de ing. integral é inferior a farinha refinada	Declara 55%			
3	Rótulos com destaque de "integral" no painel principal devem indicar a porcentagem de ingredientes integrais junto ou próximo ao destaque, em contraste de cores que assegure sua correta visibilidade, com caracteres do mesmo tipo, tamanho e cor. (RDC 712/22 Art. 5º)	NÃO CONFORME	NÃO CONFORME	CONFORME	NÃO CONFORME	CONFORME				
	<i>Observação:</i>	Não declara a porcentagem de ingredientes integrais	Destaca incorretamente 100%		Não declara a porcentagem de ingredientes integrais	Não destacou o "integral", manteve apenas na denominação de venda				

REQUISITO	AMOSTRA													
	MARCA A		MARCA B				MARCA C					MARCA D		
	1 Pão tipo Tortilha Chia e Quinoa	2 Pão tipo Tortilha Integral 35%	3 Pão Hamburger integral	4 Pão integral Multigrãos	5 Pão integral Light	6 Pão de forma integral	7 Pão 69% integral	8 Pão 65% integral com 10 grãos	9 Pão 60% integral com banana	10 Pão 65% integral Grãos e castanhas	11 Pão 75% integral com Ameixa	12 Pão de forma integral Linhaça e	13 Pão de forma integral 9 Grãos	14 Pão de forma integral
4	Produtos classificados como “integral” devem conter na formulação pelo menos um dos ingredientes integrais estabelecidos pela resolução: cariopses intactas de alface, amaranto, arroz, arroz selvagem, aveia, centeio, cevada, fonio, lágrimas-de-Jô, milho, milho, painço, quinoa, sorgo, teff, trigo, trigo sarraceno e triticale. (RDC 712/22 Art. 2º Item I)													
	CONFORME	CONFORME	CONFORME	CONFORME	CONFORME	CONFORME	CONFORME	CONFORME	CONFORME	CONFORME	CONFORME	CONFORME	CONFORME	CONFORME
	<i>Observação:</i>													
5	A rotulagem deve estar isenta de vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que indiquem que o produto é classificado como integral sem atender aos requisitos estabelecidos. (RDC 712/22 Art 6º)													
	CONFORME	CONFORME	NÃO CONFORME	NÃO CONFORME	NÃO CONFORME	NÃO CONFORME	CONFORME	CONFORME	CONFORME	CONFORME	CONFORME	NÃO CONFORME	NÃO CONFORME	CONFORME
			Não é possível confirmar sem a declaração do percentual dos ingredientes integrais	Não é possível confirmar sem a declaração do percentual dos ingredientes integrais	Não é possível confirmar sem a declaração do percentual dos ingredientes integrais	Não é possível confirmar sem a declaração do percentual dos ingredientes integrais						Não é considerado um produto integral com apenas 24% de ingredientes integrais	Não é possível confirmar sem a declaração do percentual dos ingredientes integrais	
6	A rotulagem não pode 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. (RDC 727/22 Art 4º item I)													
	CONFORME	CONFORME	NÃO CONFORME	NÃO CONFORME	NÃO CONFORME	NÃO CONFORME	CONFORME	CONFORME	CONFORME	CONFORME	CONFORME	NÃO CONFORME	NÃO CONFORME	CONFORME
			A classificação de integral é duvidosa sem a declaração do percentual de ingredientes integrais	A classificação de integral é duvidosa sem a declaração do percentual de ingredientes integrais	A classificação de integral é duvidosa sem a declaração do percentual de ingredientes integrais	A classificação de integral é duvidosa sem a declaração do percentual de ingredientes integrais						Não é integral	A classificação de integral é duvidosa sem a declaração do percentual de ingredientes integrais	

REQUISITO		AMOSTRA													
		MARCA E					MARCA F			MARCA G			MARCA H	MARCA I	MARCA J
		15 Pão de forma integral	16 Pão de forma 100% integral	17 Pão de forma integral com linhaça	18 Pão de forma integral com Aveia	19 Pão de forma integral sem casca	20 Pão integral 50% Grãos e castanhas	21 Pão integral 30%	22 Pão de forma linha artesano 30% integral	23 Pão de forma integral 8 Grãos	24 Pão de forma integral Grãos e Castanha de	25 Pão de forma integral	26 Pão Bisnaguinha Integral	27 Pão de forma Integral	28 Pão de forma integral
4	Produtos classificados como "integral" devem conter na formulação pelo menos um dos ingredientes integrais estabelecidos pela resolução: 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. (RDC 712/22 Art. 2º Item I)	CONFORME	CONFORME	CONFORME	CONFORME	CONFORME	CONFORME	CONFORME	CONFORME	CONFORME	CONFORME	CONFORME	CONFORME	NÃO CONFORME	NÃO CONFORME
	Observação:													forma individual na lista ingredientes os 3	forma individual na lista ingredientes os 3
5	A rotulagem deve estar isenta de vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que indiquem que o produto é classificado como integral sem atender aos requisitos estabelecidos. (RDC 712/22 Art 6º)	NÃO CONFORME	NÃO CONFORME	NÃO CONFORME	NÃO CONFORME	NÃO CONFORME	CONFORME	CONFORME	CONFORME	NÃO CONFORME	NÃO CONFORME	CONFORME	NÃO CONFORME	NÃO CONFORME	NÃO CONFORME
	Observação:	Não é possível confirmar sem a declaração do percentual dos ingredientes integrais	Não é possível confirmar com a declaração errônea de 100% integral	Não é possível confirmar sem a declaração do percentual dos ingredientes integrais	Não é possível confirmar sem a declaração do percentual dos ingredientes integrais	Não é possível confirmar sem a declaração do percentual dos ingredientes integrais				Não é possível confirmar sem a declaração do percentual dos ingredientes integrais	Não é possível confirmar sem a declaração do percentual dos ingredientes integrais		Não é possível confirmar sem a declaração do percentual dos ingredientes integrais	Não é possível confirmar sem a declaração do percentual dos ingredientes integrais	Não é possível confirmar sem a declaração do percentual dos ingredientes integrais
6	A rotulagem não pode 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. (RDC 727/22 Art 4º item I)	NÃO CONFORME	NÃO CONFORME	NÃO CONFORME	NÃO CONFORME	NÃO CONFORME	CONFORME	CONFORME	CONFORME	NÃO CONFORME	NÃO CONFORME	CONFORME	NÃO CONFORME	NÃO CONFORME	NÃO CONFORME
	Observação:	A classificação de integral é duvidosa sem a declaração do percentual de ingredientes integrais	Não é possível o produto ser 100% integral	A classificação de integral é duvidosa sem a declaração do percentual de ingredientes integrais	A classificação de integral é duvidosa sem a declaração do percentual de ingredientes integrais	A classificação de integral é duvidosa sem a declaração do percentual de ingredientes integrais				A classificação de integral é duvidosa sem a declaração do percentual de ingredientes integrais	A classificação de integral é duvidosa sem a declaração do percentual de ingredientes integrais		A classificação de integral é duvidosa sem a declaração do percentual de ingredientes integrais	A classificação de integral é duvidosa sem a declaração do percentual de ingredientes integrais	A classificação de integral é duvidosa sem a declaração do percentual de ingredientes integrais

REQUISITO		AMOSTRA										
		MARCA K	MARCA L			MARCA M		MARCA N		MARCA O		
		29 Pão Bisnaguinha Integral	30 Pão de forma Banana com canela 100%	31 Pão de forma de coco 100% integral	32 Pão de forma de mix grãos chia, aveia,	33 Pão de forma Integral	34 Pão de forma 100% integral	35 Pão de forma Integral Multigrãos	36 Pão de forma Integral	37 Pão Sírio Integral	38 Pão de forma Integral	39 Pão de forma Integral 10 grãos
4	Produtos classificados como “integral” devem conter na formulação pelo menos um dos ingredientes integrais estabelecidos pela resolução: 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. (RDC 712/22 Art. 2º Item I) <i>Observação:</i>	CONFORME	CONFORME	CONFORME	CONFORME	CONFORME	CONFORME	CONFORME	CONFORME	CONFORME	CONFORME	CONFORME
5	A rotulagem deve estar isenta de vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que indiquem que o produto é classificado como integral sem atender aos requisitos estabelecidos. (RDC 712/22 Art 6º) <i>Observação:</i>	NÃO CONFORME	NÃO CONFORME	NÃO CONFORME	NÃO CONFORME	NÃO CONFORME	NÃO CONFORME	NÃO CONFORME	NÃO CONFORME	NÃO CONFORME	NÃO CONFORME	NÃO CONFORME
		Não é possível confirmar sem a declaração do percentual dos ingredientes integrais	Podemos supor que é integral pela lista de ingredientes, mas o rótulo não deixa claro a porcentagem desses	Podemos supor que é integral pela lista de ingredientes, mas o rótulo não deixa claro a porcentagem desses	Não é possível confirmar sem a declaração do percentual dos ingredientes integrais	Não é possível confirmar sem a declaração do percentual dos ingredientes integrais	Não é possível confirmar sem a declaração do percentual dos ingredientes integrais	Não é possível confirmar sem a declaração do percentual dos ingredientes integrais	Não é considerado um produto integral com apenas 25% de ingredientes integrais	Não é possível confirmar sem a declaração do percentual dos ingredientes integrais	Não é possível confirmar sem a declaração do percentual dos ingredientes integrais	Não é possível confirmar sem a declaração do percentual dos ingredientes integrais
6	A rotulagem não pode 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. (RDC 727/22 Art 4º item I) <i>Observação:</i>	NÃO CONFORME	NÃO CONFORME	NÃO CONFORME	NÃO CONFORME	NÃO CONFORME	NÃO CONFORME	NÃO CONFORME	NÃO CONFORME	NÃO CONFORME	NÃO CONFORME	NÃO CONFORME
		A classificação de integral é duvidosa sem a declaração do percentual de ingredientes integrais	Não é possível o produto ser 100% integral	Não é possível o produto ser 100% integral	Não é possível o produto ser 100% integral	A classificação de integral é duvidosa sem a declaração do percentual de ingredientes integrais	Não é possível o produto ser 100% integral	A classificação de integral é duvidosa sem a declaração do percentual de ingredientes integrais	A classificação de integral é duvidosa sem a declaração do percentual de ingredientes integrais	A classificação de integral é duvidosa sem a declaração do percentual de ingredientes integrais	A classificação de integral é duvidosa sem a declaração do percentual de ingredientes integrais	A classificação de integral é duvidosa sem a declaração do percentual de ingredientes integrais

REQUISITO		AMOSTRA								
		MARCA P 40	MARCA Q 41	MARCA R 42	MARCA S 43	MARCA T 44	MARCA U 45	MARCA V 46	MARCA X 47	MARCA Z 48
		Pão de forma integral	Pão de forma integral com casca	Pão de forma integral	Pão de forma integral sem casca	Pão de forma integral	Pão Hamburger 100% integral	Pão de forma integral 35% cereais	Pão de forma integral	Pão 55% integral
4	<p>Produtos classificados como "Integral" devem conter na formulação pelo menos um dos ingredientes integrais estabelecidos pela resolução: cariópses intactas de alface, amaranho, arroz, arroz selvagem, aveia, centeio, cevada, fonio, lágrimas-de-íó, milho, milho-painço, quinoa, sorgo, tef, trigo, trigo saraceno e triticale. (RDC 712/22 Art. 2º item I)</p> <p>Observação:</p>	CONFORME	CONFORME	CONFORME	CONFORME	CONFORME	CONFORME	CONFORME	CONFORME	CONFORME
5	<p>A rotulagem deve estar isenta de vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que induzam que o produto é classificado como integral sem atender aos requisitos estabelecidos. (RDC 712/22 Art 6º)</p> <p>Observação:</p>	NÃO CONFORME	CONFORME	CONFORME	NÃO CONFORME	CONFORME				
		Não é possível confirmar sem a declaração do percentual dos ingredientes integrais	Não é possível confirmar sem a declaração dos ingredientes integrais	Não é possível confirmar sem a declaração dos ingredientes integrais	Não é possível confirmar sem a declaração do percentual dos ingredientes integrais	Não é considerado produto integral, a quantidade de ingrediente integral é inferior a farinha refinada pela lista de ingredientes	Apesar de não declarar a porcentagem correta, não tem ingrediente refinado		Não é considerado produto integral, a quantidade de ingrediente integral é inferior a farinha refinada pela lista de ingredientes	
6	<p>A rotulagem não pode conter vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam tornar a informação falsa, incompleta, 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. (RDC 727/22 Art 4º item I)</p> <p>Observação:</p>	NÃO CONFORME	NÃO CONFORME	CONFORME	NÃO CONFORME	NÃO CONFORME				
		A classificação de integral é duvidosa sem a declaração do percentual de ingredientes integrais	A classificação de integral é duvidosa sem a declaração do percentual de ingredientes integrais	A classificação de integral é duvidosa sem a declaração do percentual de ingredientes integrais	A classificação de integral é duvidosa sem a declaração do percentual de ingredientes integrais	Não é considerado produto integral, a quantidade de ingrediente integral é inferior a farinha refinada pela lista de ingredientes	Declara 100% integral, errado mesmo tendo apenas a farinha integral		Não é considerado produto integral, a quantidade de ingrediente integral é inferior a farinha refinada pela lista de ingredientes	Optou por não destacar o "Integral" no painel principal, não sendo obrigado a destacar a porcentagem de ingr integrais, no entanto, destacou "100% de grãos inteiros"

REQUISITO	AMOSTRA													
	MARCA A		MARCA B				MARCA C					MARCA D		
	1 Pão tipo Tortilha Chia e Quinoa	2 Pão tipo Tortilha Integral 35%	3 Pão Hamburguer integral	4 Pão integral Multigrãos	5 Pão integral Light	6 Pão de forma integral	7 Pão 69% integral	8 Pão 65% integral com 10 grãos	9 Pão 60% integral com banana	10 Pão 65% integral Grãos e castanhas	11 Pão 75% integral com Ameixa	12 Pão de forma integral Linhaça e	13 Pão de forma integral 9 Grãos	14 Pão de forma integral
7	A rotulagem não pode ressaltar qualidades que possam induzir ao engano com relação a reais ou supostas propriedades terapêuticas que alguns componentes ou ingredientes tenham ou possam ter quando consumidos em quantidades diferentes daquelas que se encontram no alimento ou quando consumidos sob forma farmacêutica. (RDC 727/22 Art 4º item VI)													
	CONFORME	CONFORME	CONFORME	CONFORME	CONFORME	CONFORME	CONFORME	CONFORME	CONFORME	CONFORME	CONFORME	CONFORME	CONFORME	CONFORME
	<i>Observação:</i>													
8	A rotulagem não pode indicar que o alimento possui propriedades medicinais ou terapêuticas, e aconselhar seu consumo como estimulante, para melhorar a saúde, para prevenir doenças ou com ação curativa. (RDC 727/22 Art 4º item VII e VIII)													
	CONFORME	CONFORME	CONFORME	CONFORME	CONFORME	CONFORME	CONFORME	CONFORME	CONFORME	CONFORME	CONFORME	CONFORME	CONFORME	CONFORME
	<i>Observação:</i>													
9	A rotulagem nutricional de fibras deve seguir os seguintes parâmetros: - Fonte de fibra: Mínimo de 10,0 % do VDR por porção; - Alto conteúdo de fibras: Mínimo de 20,0 % do valor diário VDR por porção; - Aumentado em fibras: O alimento de referência deve atender aos critérios para o atributo nutricional fonte de fibras alimentares, e ainda proporcionar um													
	CONFORME	CONFORME	CONFORME	NÃO SE APLICA	NÃO SE APLICA	NÃO SE APLICA	NÃO SE APLICA	CONFORME	CONFORME	NÃO CONFORME	CONFORME	NÃO SE APLICA	NÃO SE APLICA	NÃO SE APLICA
	Fonte de fibras com 11% VD	Fonte de fibras com 10% VD	Fonte de fibras com 11% VD	Sem destaque. Poderia utilizar o termo fonte de fibras, tem 10% VD	Sem destaque	Sem destaque	Sem destaque. Poderia utilizar o termo fonte de fibras, tem 11% VD	Fonte de fibras com 11% VD	Fonte de fibras com 12% VD	Declara fonte de fibras com apenas 7% do VD	Fonte de fibras com 12% VD	Sem destaque. Poderia utilizar o termo fonte de fibras, tem 11% VD	Sem destaque. Poderia utilizar o termo fonte de fibras, tem 12% VD	Sem destaque. Poderia utilizar o termo fonte de fibras, tem 11% VD

REQUISITO		AMOSTRA													
		MARCA E					MARCA F			MARCA G			MARCA H	MARCA I	MARCA J
		15 Pão de forma integral	16 Pão de forma 100% integral	17 Pão de forma integral com linhaça	18 Pão de forma integral com Aveia	19 Pão de forma integral sem casca	20 Pão integral 50% Grãos e castanhas	21 Pão integral 30%	22 Pão de forma linha artesano 30% integral	23 Pão de forma integral 8 Grãos	24 Pão de forma integral Grãos e Castanha de	25 Pão de forma integral	26 Pão Bisnaguinha Integral	27 Pão de forma Integral	28 Pão de forma integral
7	A rotulagem não pode ressaltar qualidades que possam induzir ao engano com relação a reais ou supostas propriedades terapêuticas que alguns componentes ou ingredientes tenham ou possam ter quando consumidos em quantidades diferentes daquelas que se encontram no alimento ou quando consumidos sob forma farmacêutica. (RDC 727/22 Art 4º item VI) <i>Observação:</i>	CONFORME	CONFORME	CONFORME	CONFORME	CONFORME	CONFORME	CONFORME	CONFORME	CONFORME	CONFORME	CONFORME	CONFORME	CONFORME	CONFORME
8	A rotulagem não pode indicar que o alimento possui propriedades medicinais ou terapêuticas, e aconselhar seu consumo como estimulante, para melhorar a saúde, para prevenir doenças ou com ação curativa. (RDC 727/22 Art 4º item VII e VIII) <i>Observação:</i>	CONFORME	CONFORME	CONFORME	CONFORME	CONFORME	CONFORME	CONFORME	CONFORME	CONFORME	CONFORME	CONFORME	CONFORME	CONFORME	CONFORME
9	A rotulagem nutricional de fibras deve seguir os seguintes parâmetros: - Fonte de fibra: Mínimo de 10,0 % do VDR por porção; - Alto conteúdo de fibras: Mínimo de 20,0 % do valor diário VDR por porção; - Aumentado em fibras: O alimento de referência deve atender aos critérios para o atributo nutricional fonte de fibras alimentares, e ainda proporcionar um <i>Observação:</i>	NÃO CONFORME	CONFORME	CONFORME	NÃO CONFORME	NÃO CONFORME	CONFORME	CONFORME	CONFORME	NÃO SE APLICA	NÃO SE APLICA	NÃO SE APLICA	NÃO SE APLICA	NÃO SE APLICA	NÃO SE APLICA
		Declara fonte de fibras com apenas 8,4% de fibras, e ainda arredondou para 9%	Fonte de fibras com 14% VD	De acordo com a quantidade de fibras na porção, a %VD é 11, mas na tabela tem 9%	Declara fonte de fibras com apenas 9% VD	Declara fonte em fibras com apenas 9% do VD	Fonte de fibras com 18% VD	Fonte de fibras com 12% VD	Fonte de fibras com 11% VD	Sem destaque	Sem destaque.. Poderia utilizar o termo fonte de fibras, tem 10% VD	Sem destaque.. Poderia utilizar o termo fonte de fibras, tem 11% VD	Sem destaque.. Poderia utilizar o termo Alto conteúdo de fibras, tem 22% VD	Sem destaque.. Poderia utilizar o termo Alto conteúdo de fibras, tem 22% VD	Sem destaque.. Poderia utilizar o termo Alto conteúdo de fibras, tem 28% VD

REQUISITO		AMOSTRA										
		MARCA K	MARCA L			MARCA M		MARCA N		MARCA O		
		29 Pão Bisnaguinha Integral	30 Pão de forma Banana com canela 100%	31 Pão de forma de coco 100% integral	32 Pão de forma de mix grãos chia, aveia,	33 Pão de forma Integral	34 Pão de forma 100% integral	35 Pão de forma Integral Multigrãos	36 Pão de forma Integral	37 Pão Sírio Integral	38 Pão de forma Integral	39 Pão de forma Integral 10 grãos
7	A rotulagem não pode ressaltar qualidades que possam induzir ao engano com relação a reais ou supostas propriedades terapêuticas que alguns componentes ou ingredientes tenham ou possam ter quando consumidos em quantidades diferentes daquelas que se encontram no alimento ou quando consumidos sob forma farmacêutica. (RDC 727/22 Art 4º item VI) <i>Observação:</i>	CONFORME	CONFORME	CONFORME	CONFORME	CONFORME	CONFORME	CONFORME	CONFORME	CONFORME	CONFORME	CONFORME
8	A rotulagem não pode indicar que o alimento possui propriedades medicinais ou terapêuticas, e aconselhar seu consumo como estimulante, para melhorar a saúde, para prevenir doenças ou com ação curativa. (RDC 727/22 Art 4º item VII e VIII) <i>Observação:</i>	CONFORME	CONFORME	CONFORME	CONFORME	CONFORME	CONFORME	CONFORME	CONFORME	CONFORME	CONFORME	CONFORME
9	A rotulagem nutricional de fibras deve seguir os seguintes parâmetros: - Fonte de fibra: Mínimo de 10,0 % do VDR por porção; - Alto conteúdo de fibras: Mínimo de 20,0 % do valor diário VDR por porção; - Aumentado em fibras: O alimento de referência deve atender aos critérios para o atributo nutricional fonte de fibras alimentares, e ainda proporcionar um <i>Observação:</i>	CONFORME	NÃO SE APLICA	NÃO SE APLICA	NÃO SE APLICA	NÃO SE APLICA	CONFORME	NÃO SE APLICA	NÃO SE APLICA	NÃO SE APLICA	NÃO SE APLICA	NÃO CONFORME
		Fonte com 10% VD	Sem destaque. Poderia utilizar o termo fonte de fibras, tem 14% VD	Sem destaque	Sem destaque	Sem destaque	Fonte de fibras com 18%VD	Na tabela nutricional tem 53% do VD, cálculo baseado na porção de 350g (pacote). Tabela toda errada.	Sem destaque	Sem destaque. Poderia utilizar o termo fonte de fibras, tem 11% VD	Sem destaque. Poderia utilizar o termo fonte de fibras, tem 13% VD	Declara Rico em fibras, utilizado em Alto teor, que precisa ter mínimo de 20% VD, tem apenas 14%

REQUISITO		AMOSTRA								
		MARCA P 40 Pão de forma integral	MARCA Q 41 Pão de forma integral com casca	MARCA R 42 Pão de forma integral	MARCA S 43 Pão de forma integral sem casca	MARCA T 44 Pão de forma integral	MARCA U 45 Pão Hamburger 100% integral	MARCA V 46 Pão de forma integral 35% cereais	MARCA X 47 Pão de forma integral	MARCA Z 48 Pão 55% integral
7	A rotulagem não pode ressaltar qualidades que possam induzir ao engano com relação a reais ou supostas propriedades terapêuticas que alguns componentes ou ingredientes tenham ou possam ter quando consumidos em quantidades diferentes daquelas que se encontram no alimento ou quando consumidos sob forma farmacêutica. (RDC 727/22 Art 4º item VI) <i>Observação:</i>	CONFORME	CONFORME	CONFORME	CONFORME	CONFORME	CONFORME	CONFORME	CONFORME	CONFORME
8	A rotulagem não pode indicar que o alimento possui propriedades medicinais ou terapêuticas, e aconselhar seu consumo como estimulante, para melhorar a saúde, para prevenir doenças ou com ação curativa. (RDC 727/22 Art 4º item VII e VIII) <i>Observação:</i>	CONFORME	CONFORME	CONFORME	CONFORME	CONFORME	CONFORME	CONFORME	CONFORME	CONFORME
9	A rotulagem nutricional de fibras deve seguir os seguintes parâmetros: - Fonte de fibra: Mínimo de 10,0 % do VDR por porção; - Alto conteúdo de fibras: Mínimo de 20,0 % do valor diário VDR por porção; - Aumentado em fibras: O alimento de referência deve atender aos critérios para o atributo nutricional fonte de fibras alimentares, e ainda proporcionar <i>Observação:</i>	NÃO SE APLICA	NÃO SE APLICA	NÃO SE APLICA	NÃO SE APLICA	NÃO CONFORME	NÃO SE APLICA	NÃO SE APLICA	NÃO SE APLICA	CONFORME
		Sem destaque. Poderia utilizar o termo fonte de fibras, tem 10% VD	Sem destaque. Poderia utilizar o termo fonte de fibras, tem 17% VD	Sem destaque	Sem destaque. Poderia utilizar o termo fonte de fibras, tem 12% VD	Declara Rico em fibras, utilizado em Alto teor, que precisa ter mínimo de 20% VD, tem apenas 10%	Sem destaque. Poderia utilizar o termo fonte de fibras, tem 14% VD	Sem destaque	Sem destaque. Poderia utilizar o termo fonte de fibras, tem 11% VD	Fonte com 16% VD