

A ROTULAGEM DE ALIMENTOS INTEGRAIS: PERSPECTIVAS E DESAFIOS DO AMBIENTE REGULATÓRIO NO BRASIL

THE LABELING OF INTEGRAL FOODS: PERSPECTIVES AND CHALLENGES OF THE REGULATORY ENVIRONMENT IN BRAZIL

**Níria Costa Assis
Maria Júlia Pantoja**

Resumo

No setor alimentício, mais especificamente o de alimentos integrais, são evidenciadas imprecisões a partir da falta de normatização para uso do termo “integral” nos rótulos. Nesse sentido, o consumidor, elo mais frágil e mais importante da cadeia produtiva, está tendo seu direito de acesso à informação correta violado. Admitindo que é papel do ambiente institucional exercer a função regulatória, buscou-se, nesse estudo, analisar a percepção de atores do ambiente institucional da rotulagem de alimentos integrais acerca dos aspectos envolvidos na regulamentação dessa matéria. O objetivo do estudo é analisar a percepção do ambiente regulatório brasileiro acerca dos fatores envolvidos na regulamentação do uso do termo “integral” nos rótulos dos alimentos. Para tanto, utilizou-se a técnica de análise de conteúdo para analisar as verbalizações enunciadas no contexto de uma audiência pública cujo foco recaiu sobre a temática aqui investigada. Posteriormente, foram realizadas entrevistas semiestruturadas com atores-chaves da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), principal representante do ambiente regulatório da rotulagem de alimentos no Brasil. Os resultados evidenciam lacunas regulatórias acerca dos alimentos integrais associadas à tecnologia de produção, diversidade de alimentos, práticas das indústrias e falta de convergência internacional acerca do conceito/definição de alimento integral. Os dados obtidos apontam também, que os consumidores precisam ser mais bem informados sobre as práticas de fabricação de produtos integrais, a falta de regulamentação do uso do termo “integral” e, sobretudo, sobre os prejuízos que o consumo excessivo pode provocar à saúde. Ao traçar um cenário pós-regulamentação, identifica-se que os benefícios podem se estender tanto para os consumidores como para o setor produtivo.

Palavras-chave: Segurança alimentar; Consumidor; Alimentos saudáveis; Ambiente regulatório

Abstract

In the food sector, more specifically that of whole foods, inaccuracies are evident from the lack of standardization for the use of the term “integral” on labels. In this sense, the consumer, the weakest and most important link in the production chain, is having his right of access to correct information violated. Assuming that it is the role of the institutional environment to exercise the regulatory function, this study sought to analyze the perception of actors in the institutional environment for the labeling of whole foods about the aspects involved in the regulation of this matter. The aim of the study is to analyze the perception of the Brazilian regulatory environment about the factors involved in regulating the use of the term “integral” on food labels. For that, the content analysis technique was used to analyze the verbalizations stated in the context of a public audience whose focus was on the theme investigated here. Subsequently, semi-structured interviews were conducted with key actors from the National Health Surveillance Agency (ANVISA), the main representative of the regulatory environment for food labeling in Brazil. The results show regulatory gaps about whole foods associated with production technology, food diversity, industry practices and lack of international convergence regarding the concept / definition of whole foods. The data obtained also point out that consumers need to be better informed about the manufacturing practices of whole products, the lack of regulation on the use of the term “integral” and, above all, about the losses that excessive consumption can cause to health. When designing a post-regulatory scenario, it is identified that the benefits can extend to both consumers and the productive sector

Key words: Food security; Consumer; Healthy foods; Regulatory environment

1. Introdução

A compreensão da atividade agropecuária evoluiu para uma análise sistêmica, em que diversas variáveis estão inseridas e se inter-relacionam. Diante dessa visão, surge o conceito de Sistemas Agroindustriais (SAG), em que são consideradas como típicas as relações entre a indústria de insumos, a produção agrícola, a indústria de alimentos e fibras, o sistema de distribuição atacado e varejo, e por fim a transação com o consumidor final. Nesse sistema, o consumidor é considerado o ponto central para onde concorrem todas as transações do SAG. Nesse sentido, a satisfação das necessidades do consumidor ganha relevância.

A descoberta da possibilidade de promoção da saúde por meio da alimentação tem sido valorizada dentro dos enfoques da segurança alimentar. Além da preocupação com a quantidade de alimentos, a segurança alimentar tem discutido e enfatizado o dever de prover alimentos de qualidade e devidamente adequados para uma dieta alimentar saudável. Adicionalmente, vários autores tem salientado que doenças poderiam ser evitadas no Brasil apenas por hábitos alimentares saudáveis ao longo da vida, são elas diabetes melito, doenças cardiovasculares, tumores malignos, osteoporose entre outras (SILVA et al, 2013; MALTA et al, 2014; COSTA, 2018).

Dentro do contexto de alimentos saudáveis se destacam os alimentos integrais por terem seu consumo associado a diversos benefícios à saúde. Os alimentos ricos em fibra, como os grãos integrais, ganham importância, pois são alimentos que auxiliam diretamente no trânsito intestinal e no tratamento de doenças cardiovasculares; ajudam na digestão, na redução da pressão arterial e no nível de glicemia no sangue (IDEC, 2016). A presença de fibras na alimentação é considerada um critério de alimentação saudável, pois indica que a

alimentação é mais rica em nutrientes (WORLD CANCER RESEARCH FUND, 1997). Considerando a importância das fibras, a Organização Mundial da Saúde (OMS) recomenda aumentar o consumo de frutas, legumes, verduras, cereais integrais e leguminosas (OMS, 2004). O Ministério da saúde por meio do Guia Alimentar para a População Brasileira, recomenda que seja dada preferência aos alimentos que estão nas formas integrais, pois o alimento quando é processado perde muitas vitaminas, minerais, ácidos graxos e fibras, ou seja, tem a sua qualidade comprometida (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2008). Apesar da importância dos alimentos integrais, não existem normas para utilização desse termo nos rótulos. Atualmente, no Brasil, não há uma definição de base legal dos critérios que são considerados para que seja possível denominar um alimento como sendo “integral”.

A informação correta sobre o conteúdo dos alimentos influencia na adoção de práticas alimentares mais saudáveis, portanto o acesso à informação correta se caracteriza como um aspecto da segurança alimentar (VALENTE, 2002). A rotulagem de alimentos no Brasil está associada a um direito presente no código de defesa do consumidor em que atesta que ter uma informação clara, correta e compreensível constitui direito básico do consumidor. Apesar da importância dos alimentos integrais, no Brasil, não existem critérios claros para que a expressão integral seja descrita nos rótulos.

Essa lacuna tem permitido o repasse de informações incorretas sobre o conteúdo dos alimentos. A falta de legislação específica tem flexibilizado e autorizado a indústria alegar que produtos ultraprocessados são integrais mesmo quando não possuem nenhum tipo de cereal integral. Nesse sentido, a ausência de normativas claras para rotulagem de alimentos integrais no Brasil configura-se uma questão de segurança alimentar e nutricional.

O ambiente institucional, representado por instituições com competências regulatórias, é o responsável por proferir as regras do jogo e sanar as lacunas existentes no campo regulatório. No Brasil, a ANVISA é quem possui o papel de normatizar a produção, comercialização e rotulagem dos alimentos. Diante desse cenário, esta pesquisa teve como objetivo analisar as percepções de representantes do ambiente institucional da rotulagem de alimentos integrais acerca das perspectivas e desafios envolvidos na regulamentação dessa matéria.

2. Referencial Teórico

2.1 Segurança alimentar e alimentos integrais

A compreensão teórica e conceitual sobre a segurança alimentar e nutricional representa um campo de estudo ainda em desenvolvimento (BURLANDY; COSTA, 2007). De acordo com o documento do Fórum Brasileiro de Segurança Alimentar e Nutricional – FBSAN (2006) são diversos os enfoques que ocupam o âmbito da segurança alimentar, entre eles, estão o desperdício de alimentos, o uso de agrotóxicos na produção de alimentos, aspectos ambientais relacionados à produção de alimentos, acesso à alimentação, riscos sanitários, desnutrição, entre outras vertentes. Para Valente (2002), a segurança alimentar também engloba o acesso à informação correta sobre o conteúdo dos alimentos, pois elas influenciam a adoção de hábitos alimentares adequados à saúde.

Sobre a oferta de alimentos industrializados e a perda de qualidade na alimentação, Angelis (1999) afirma que, atualmente, se tem muitas opções de alimentos para o consumo,

por outro lado, há uma presença limitada de alimentos de grupos diferentes, principalmente hortaliças e frutas, nas principais refeições do dia, acarretando perda de qualidade alimentar. Diante do exposto, é possível afirmar que os produtos processados, apesar de garantirem a quantidade de alimentos, ameaçam o “[...] acesso regular e permanente a alimentos de qualidade”, ou seja, uma das premissas da segurança alimentar (ANGELIS, 1999, p. 164).

Diversas doenças poderiam ser evitadas no Brasil apenas por hábitos alimentares saudáveis ao longo da vida, sendo elas diabetes melito, doenças cardiovasculares, tumores malignos, saúde oral, osteoporose e hipovitaminose E (ANGELIS, 1999). O interesse dos consumidores em relação à oferta de alimentos com qualidade é uma tendência, incluindo atributos como sabor, conteúdo nutricional e segurança alimentar (ANTLE, 1999). Apesar dos consumidores buscarem alimentos

O interesse por uma alimentação semelhante a hábitos alimentares do passado tem sido identificado como uma nova demanda social e mercadológica (NITZKE et al., 2012). Nesse sentido, observa-se a existência de um paradoxo, pois as pessoas atualmente querem a qualidade dos alimentos do passado, mas com a praticidade e rapidez que permitem a economia de tempo e esforços dos consumidores (NITZKE et al., 2012).

2.2 Ambiente institucional e rotulagem de alimentos

No Brasil, é um direito do consumidor ter acesso a uma informação clara e compreensível sobre um produto conforme atesta o artigo 6º, inciso III, do Código de Defesa do Consumidor (CDC), que “a informação adequada e clara sobre os diferentes produtos e serviços, com especificação correta de quantidade, características, composição, qualidade, tributos incidentes e preço, bem como sobre os riscos que apresentem” é um direito básico do consumidor (BRASIL, 1990). Quando se refere a alimentos, a principal fonte de informação sobre suas características é o rótulo. Segundo Marins et al. (2008), o rótulo dos alimentos se configura como fundamental para a relação do consumidor com um determinado produto, além disso, representa uma ferramenta significativa para a formação alimentar.

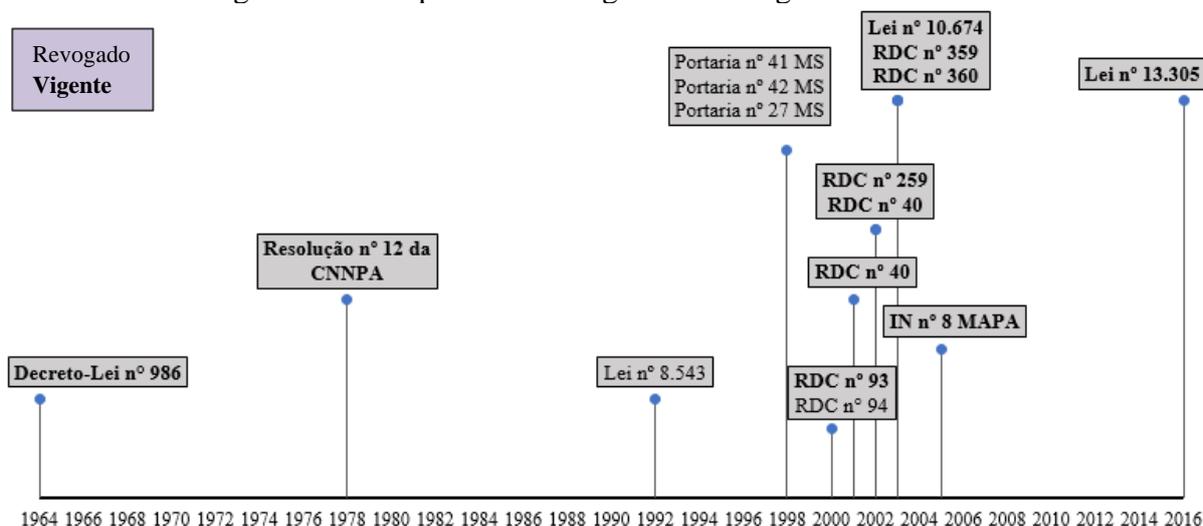
Muitos estudos sobre rotulagem de alimentos indicam que existe uma banalização das normas exigidas para rotulagem de produtos alimentícios ocasionada e/ou incentivada, principalmente, pela falta de uma fiscalização eficiente (CÂMARA et al., 2008). As discrepâncias entre os valores nutricionais encontrados nos rótulos e em testes laboratoriais foram constatadas em diversos produtos como: massas alimentícias, pratos prontos, alimentos diets, leites longa vida... (CÂMARA et al., 2008). Apesar da rotulagem em alimentos ser um importante instrumento na adoção de hábitos alimentares saudáveis, percebe-se que esse potencial pode ser diminuído ou prejudicado pela falta de coerência entre as informações apresentadas e as características reais dos alimentos. Essa disformidade pode levar o consumidor a fazer uma escolha equivocada, tendo seu direito de ter acesso a informações corretas e claras, lesado. O acesso ou a falta dele às informações verdadeiras sobre os elementos que estão contidos nos alimentos é uma questão de segurança alimentar, pois está diretamente associado à adoção de práticas alimentares (CÂMARA et al., 2008).

No Brasil, é a ANVISA que possui competência para estabelecer as normas sobre segurança e rotulagem de alimentos (CÂMARA et al., 2008). A definição de regras é uma das características fundamentais das instituições que compõem esferas regulatórias. Para Sá (2014, p. 59), as instituições podem ser definidas como “instâncias de defesa de interesses coletivos difusos, fomentadoras, fiadoras e defensoras do cumprimento das leis, códigos e regras [...]”. Logo, a principal missão das instituições em uma sociedade é diminuir a insegurança,

constituindo uma estrutura estável, mas não necessariamente eficiente, para a interação humana (NORTH, 1994). Nesse sentido, as instituições ganham relevância, por serem elas consideradas “as regras do jogo em uma sociedade [...] são as restrições concebida pelos homens que moldam a interação humana” (NORTH, 1994, p. 3). Essas restrições contribuem para que as incertezas sejam reduzidas, possibilitando, portanto, uma estrutura mais estável para a interação humana (NORTH, 1993).

Abaixo estão apresentadas em uma linha do tempo os principais normativos da rotulagem de alimentos, ressaltando suas contribuições.

Figura 1 - Principais marcos legais da rotulagem de alimentos



Fonte: Elaborado pelas autoras

A trajetória legal/jurídica da rotulagem de alimentos iniciou-se em 1964 com a publicação do Decreto-Lei nº 986. Este decreto foi pioneiro na definição de conceitos como alimento, matéria-prima alimentar, embalagem, propaganda, estabelecimento, entre outros. Ademais, foi definido o termo rótulo conforme se apresenta abaixo:

Qualquer identificação impressa ou litografada, bem como os dizeres pintados ou gravados a fogo, por pressão ou decalcação aplicados sobre o recipiente, vasilhame envoltório, cartucho ou qualquer outro tipo de embalagem do alimento ou sobre o que acompanha o continente (BRASIL, 1969).

Os normativos voltados para rotulagem de alimentos regulamentam o uso de expressões como “diet”, “sem adição de açúcar”, “alto teor”, “sem colesterol”, “fonte de cálcio”, “baixo teor de gordura”, “contém glúten” e a presença de lactose nos alimentos. Os normativos que fazem menção aos alimentos integrais, ainda que de forma indireta, são: Resolução nº 12/1978, RDC nº 359/2003 e RDC nº 360/2003.

A Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA) publicou em 1978 a Resolução nº 12 que estabelece Normas Técnicas Especiais para 47 alimentos. Alguns desses incluem alimentos integrais como: farinhas integrais, farinha de trigo integral e pão integral. As normas para alguns alimentos foram revogadas e substituídas por regulamentos mais recentes. O pão integral se enquadra nessa situação, em 2000 foi publicado através da RDC nº 90 o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do pão que o define como

“produto preparado, obrigatoriamente, com farinha de trigo e farinha de trigo integral e ou fibra de trigo e ou farelo de trigo.” (BRASIL, 2000). Anteriormente, pela resolução nº12 de 1978 o pão era considerado integral somente quando preparado com pelo menos 50% de farinha de trigo integral na sua composição, sendo proibido o uso de caramelo.

Em 2003, houve uma alteração das porções de alimentos e dos valores calóricos por conta de uma redução na base de Ingestão Diária Recomendada (IDR) de 2500kcal para 2000Kcal imposta pela RDC nº 359. Além disso, essa resolução apresentou esses novos valores a partir de uma classificação em quatro níveis e oito grupos de alimentos, envolvendo o grupo de produtos de panificação, cereais, leguminosas, raízes, tubérculos e seus derivados; de verduras, hortaliças e conservas vegetais; de frutas sucos, néctares e refrescos de frutas, de leite e derivados; de carnes e ovos; de óleos, gorduras, e sementes oleaginosas; de açúcares e de molhos, temperos prontos, caldos, sopas e pratos preparados. A RDC nº 359 integra os alimentos integrais possibilitando a aplicação das regras relacionadas ao tamanho das porções dos alimentos embalados também a esses produtos. Os alimentos integrais estão sendo contemplados no grupo 1, que trata dos produtos de panificação, cereais, leguminosas, raízes e tubérculos e seus derivados. Na especificação dos produtos desse grupo, estão inclusos “biscoitos salgados, integrais e *grissines*” e “cereais integrais crus”. O estabelecimento das porções para cada produto facilita a declaração dos nutrientes na rotulagem nutricional. A inclusão desses alimentos representa uma grande conquista no sentido de poder possibilitar que o consumidor seja informado sobre as características nutricionais dos produtos integrais

Ainda em 2003, foi publicada a RDC nº 360 com o intuito de regulamentar a rotulagem nutricional dos alimentos embalados. Uma das medidas foi tornar facultativa a declaração de ferro, cálcio e colesterol. A declaração desses nutrientes havia sido conquistada no ano 2000 pela RDC nº 94 e, após três anos, passou a ser opcional, ao passo que a declaração de gordura trans foi incluída como obrigatória. Para Ferreira e Lanfer-Marquez (2007), as retiradas dessas informações representam um retrocesso na evolução da legislação brasileira. Além disso, deve-se considerar que o termo “trans” pode ser confundido com os “transgênicos” ocasionando dúvidas para o consumidor (FERREIRA; LANFER-MARQUEZ, 2007). Sobre as regras para rotulagem nutricional, está inclusa a declaração da quantidade de fibras dos alimentos. Pressupõe-se que os alimentos integrais sejam ricos em fibras, diante disso, é possível que a declaração de fibras seja um artifício para que o consumidor avalie a veracidade de um produto intitulado como integral.

Apesar de alguns normativos incluírem alguns alimentos integrais fica evidente que nenhum deles regulamenta o uso da expressão “integral”. Percebe-se que tanto a questão da presença de lactose (Lei nº 13.305) como a de glúten (Lei nº 10.674/2003), ganharam relevância dentro do ambiente institucional da rotulagem de alimentos, tendo suas pautas priorizadas dentro das agendas regulatórias. Diferente dos alimentos integrais, esses assuntos podem ter ganhado relevância devido a sua relação direta entre o consumo e o aparecimento de sintomas e agravamento das doenças relativas ao glúten e à lactose. No caso dos alimentos integrais, sua relação com a saúde não está associada diretamente com alguma doença, e sim com o fato de preveni-las e auxiliar na manutenção da saúde.

3. Material e Métodos

Para delimitação desse estudo, estão sendo considerados como alimentos integrais os

alimentos comercializados que têm presentes nos rótulos a expressão/qualificação “integral”.

Essa pesquisa é natureza descritiva exploratória, na medida em que descreve as percepções dos envolvidos no ambiente institucional da rotulagem de alimentos integrais no Brasil. Em relação à temporalidade, o estudo possui caráter transversal, pois não será realizado um acompanhamento sistemático do objeto de pesquisa.

Os dados foram coletados por meio da audiência pública sobre alimentos integrais e da realização de entrevistas semiestruturadas com pessoas chaves do principal representante do ambiente institucional. Foi adotada a abordagem qualitativa para analisar o fenômeno. Envolvendo, portanto, a análise das verbalizações da audiência pública e análise dos conteúdos das entrevistas. Normalmente, as pesquisas qualitativas são coletadas por meio de múltiplas formas de dados, tais como entrevistas, observações e documentos, em vez de confiarem em uma única fonte de dados (CRESWELL, 2010). Apesar do estudo se caracterizar pela predominância da abordagem qualitativa, ele será quantitativo na etapa de operacionalização dos dados coletados na audiência pública. Esses dados devidamente organizados foram submetidos ao recurso do cálculo da frequência para obtenção de dados descritivos para que fosse possível fazer inferências a partir indicadores quantitativos. A principal característica da análise de conteúdo é a viabilidade de se fazer inferências e isso independentemente de se basear em indicadores quantitativos; portanto, “[...] a análise qualitativa não rejeita toda e qualquer forma de quantificação” (BARDIN, 2004, ROCHA, *et al*, 2011).

Foram considerados, nesse estudo, os discursos dos representantes de organizações envolvidas com a regulamentação de alimentos integrais, contidos na audiência pública realizada na Câmara dos Deputados no dia doze de setembro de dois mil e dezessete. Estavam presentes os representantes das seguintes organizações: Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), Instituto Adolf Lutz (IAL), Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA), Associação Brasileira das Indústrias de Alimentação (ABIA), Associação Brasileira das Indústrias de Biscoitos, Massas Alimentícias e Pães e Bolos Industrializados (ABIMAPI) e da própria Câmara dos Deputados. O objetivo dessa audiência pública foi a discussão do Projeto de Lei n 6.797, de 2017, que propôs incluir na Legislação Federal (Decreto-Lei n 986/69) uma definição para “Alimento integral”. Apesar do objetivo dessa audiência ter sido decidir pela aprovação ou não do projeto de lei, julgou-se oportuno utilizá-la como amostra documental, visto que a matéria em discussão e o conteúdo explorado estiveram alinhados com o problema de pesquisa aqui apresentado.

Para realização da análise de conteúdo, seguiram-se as seguintes etapas: 1) constituição de um corpus de análise por meio da seleção de frases que mantiveram o foco na discussão sobre alimentos integrais, sendo retirados os comentários que desviavam do objeto de estudo desse trabalho; 2) leitura atenta do corpus; 3) identificação e recorte do conjunto de palavras que tem um significado em si conhecido, ou seja, das Unidades de Contexto Elementar (UCE); 4) junção das UCE que representam um mesmo significado; 5) constituição de categorias e subcategorias; 6) realização de inferências e explicações baseadas nos discursos realizados na audiência pública e no referencial teórico.

4. Resultados e Discussão

Foram identificadas 7 categorias e suas respectivas subcategorias que se revelaram de um *corpus* constituído pelas verbalizações feitas na audiência pública que teve,

aproximadamente, uma hora e seis minutos de duração. O Quadro 3 apresenta as categorias e subcategorias que emergiram, após realizada as etapas da análise de conteúdo, bem como, a frequência das UCEs e a representatividade delas na amostra de conteúdos analisados.

Tabela 1 – Resultado da Análise de Conteúdo da Audiência Pública

Categoria e subcategorias	Frequência	Subtotal (%)	Total (%)
Consumidor	55	100%	13,20%
Necessidade de informações claras para o consumidor	31	56,40%	-
Saúde do Consumidor – benefícios e malefícios do alimento integral	24	43,60%	-
Regulamento	136	100,00%	32,70%
Procedimentos e características do futuro regulamento	19	14,00%	-
Necessidade de padronizar os critérios para definição do termo integral	35	25,70%	-
Controle, fiscalização e monitoramento dos alimentos integrais	15	11,00%	-
Lacunas na regulamentação e legislação	5	3,70%	-
Convergência e experiência internacional	20	14,70%	-
Questões técnicas	10	7,40%	-
Desafios e dificuldades	13	9,60%	-
Definição de critérios para qualidade e identidade	19	14,00%	-
Stakeholders	68	100,00%	16,30%
ANVISA	24	35,30%	-
Laboratórios	10	14,70%	-
Outros	34	50,00%	-
Processo Produtivo	56	100,00%	13,50%
Perdas do processo produtivo – definição da porcentagem aceitável	11	19,60%	-
Processo de reconstituição e recombinação do grão	24	42,90%	-
Beneficiamento – grau aceitável	10	17,90%	-
Contaminantes	11	19,60%	-
Composição nutricional dos alimentos integrais	45	100,00%	10,80%
Conteúdo do projeto de lei	32	100,00%	7,70%
Estudos sobre o tema	24	100,00%	5,80%
Total geral das UCEs	416	-	100,00%

Fonte: Elaborado pelas autoras

As categorias que apresentaram maior representatividade na amostra foram “Regulamentação”, “Stakeholders”, “Processo Produtivo” e “Consumidor”. A seguir serão exibidas as interpretações feitas a partir das categorias que apresentaram maior concentração de UCEs buscando identificar a percepção do ambiente organizacional e institucional acerca da rotulagem de alimentos integrais. Os trechos destacados em itálico correspondem aos conteúdos que fundamentaram a proposição das categorias.

Regulamentação

Essa categoria é a mais expressiva do *corpus* analisado, representando 32,7% do total de UCEs. Os representantes das instituições apontaram para a existência de lacunas na regulamentação de alimentos integrais. Além disso, foi destacada a necessidade de padronização dos critérios para definição do termo integral, revelando o desejo/intenção em definir e conceituar o termo “Integral”. Para alguns, uma definição “[...] *muito genérica*

(*poderá não atender situações particulares [...]*) (IAL) além disso “[...] *não se deve definir alimento integral porque é muito amplo, mas, sim cereal integral [...]*” (EMBRAPA). Foi possível perceber também um consentimento em atribuir para o termo integral à obrigatoriedade de uma “*quantidade mínima de 50% de matéria-prima integral*” (IAL). Apesar de insuficiente, para resolver as lacunas relacionadas à regulamentação, essa determinação traria maior segurança para o consumidor, pois, atualmente, não tem nenhuma porcentagem fixada. Assim, a presença dessa determinação garantiria que os produtos denominados integrais possuíssem algum tipo de cereal integral nos seus ingredientes e em quantidade razoável. Ainda sobre a regulamentação, foi possível observar que os representantes presentes na audiência pública consideram a regulamentação desse tema bastante complicada por abranger questões essencialmente técnicas. Além disso, existem diversos tipos de alimentos integrais com características diferentes, sendo difícil estabelecer uma base normativa comum que sirva para todos eles. Num campo tão heterogêneo como esse, a tarefa de estabelecer um regulamento se configura como um desafio para as instituições responsáveis.

Stakeholders

A partir da análise de conteúdo, foi possível identificar os principais atores que estão envolvidos no processo de regulamentação dos alimentos integrais. Os *Stakeholders* mais citados foram a ANVISA e os laboratórios de saúde pública. Dentro das diversas instituições e organizações que fazem parte desse setor, é a ANVISA quem ocupa o papel central, pois é a principal responsável pelo processo regulatório. Segundo Santos (2003, p. 138), as agências reguladoras têm competência para regular, controlar e fiscalizar. De outro modo, tem-se os laboratórios de saúde pública que se destacam por atuarem no Sistema Nacional de Vigilância Sanitária “[...] *executando as análises fiscais dos alimentos colhidos pela vigilância [...]*” a fim de gerar “[...] *laudos analíticos que serão subsídio de eventuais autos de infração [...]*” (IAL). Além da ANVISA e dos Laboratórios, foram citados, a indústria de forma geral, a OMS, a Associação Brasileira de Defesa do Consumidor - PROTESTE, o IDEC, o Ministério Público, Ministério Público de Minas Gerais, ABIA, ABIMAPI, ABITRIGO, a Universidade Estadual de Campinas - UNICAMP, EMBRAPA e Ministério da Saúde.

Processo Produtivo

Foi apontado que a principal característica do processo produtivo do alimento integral é a prática de reconstituição e recombinação do grão realizada nos moinhos e nas fábricas. Esse processo é bastante comum e envolve a separação, “[...] *no moinho onde você mesmo tem a separação farelo e o endosperma [...]*” (ABIMAPI), e posterior junção de partes do grão:). Portanto, percebe-se que, mesmo na produção de alimentos integrais existe o processo de beneficiamento do grão. No entanto, foi destacado que é “[...] *impossível ter um beneficiamento sem alterações das características do grão original [...]*” (IAL). Considerando a realidade de que a “[...] *maior parte da farinha hoje utilizada no Brasil é proveniente da reconstituição e recombinação de partes dos grãos [...]*” (ANVISA), os representantes dos ambientes organizacional e institucional consideram essencial definir o grau de beneficiamento considerado adequado para que os alimentos sejam classificados como integrais. Sobre essa questão foi discutido que, apesar do beneficiamento alterar as características do grão, ele auxilia na diminuição das micotoxinas, que estão presentes nas partes mais externas do grão, e, inclusive, “[...] *diminui resíduos de pesticidas [...]*”

(EMBRAPA). Diante do exposto, pode-se considerar o beneficiamento, em graus aceitáveis, como sendo positivo para a produção de alimentos integrais. No entanto, deve ser avaliada a relação entre maior quantidade de nutrientes e menor quantidade de contaminantes para se definir o grau de beneficiamento que traga mais benefícios para a saúde do consumidor.

A partir do que foi abordado nessa categoria, percebe-se que o grau ótimo de beneficiamento pode ser representado pela expressão (1), sendo que o grau ótimo de beneficiamento está diretamente proporcional à quantidade de nutriente e inversamente proporcional à quantidade de contaminantes.

$$\text{Grau ótimo de beneficiamento} \propto \frac{\text{quantidade de nutrientes}}{\text{quantidade de contaminantes}} \quad (1)$$

Fonte: Assis (2018).

Além dos aspectos relativos ao grau aceitável de beneficiamento, os representantes mencionaram a maior propensão da presença de contaminantes nos alimentos integrais. Para resolver esse problema, Gonsalves (2001) considera que, para que os alimentos mantenham seu potencial nutritivo, eles devem ser, além de integrais, orgânicos.

Consumidor

A partir da análise das UCEs presentes nessa categoria, foi possível identificar certa preocupação com a prestação de informações corretas para o consumidor a respeito dos alimentos integrais. Determinar a classificação dos produtos de cereais integrais e declarar dados quantitativos no painel frontal dos rótulos foram algumas ações sugeridas para proteger o consumidor do engano e minimizar as suas dúvidas quanto a esses produtos. Nesse sentido, o rótulo, espaço reservado para fornecer informações essenciais sobre algum produto para o comprador, se configura como principal fonte de informação para o consumidor.

Dada a importante função que o rótulo desempenha, a Portaria n° 42, de 1998, publicada pelo Ministério da Saúde, e a RDC n° 259, de 2002, publicada pela ANVISA, fixam que ele não poderá conter aspectos que vão além das propriedades reais dos alimentos que possam induzir o consumidor ao erro. Para que normas exigidas para rotulagem de alimentos sejam respeitadas é necessária uma fiscalização eficiente pela ANVISA já que ela é instituição responsável pela rotulagem de alimentos no Brasil (CÂMARA., et al, 2008). Já a ANVISA declara que a adequação a legislação fica a cargo das empresas (BRASIL, 2015). Diante disso, apesar do envolvimento da ANVISA na discussão sobre a regulamentação de alimentos integrais, percebe-se que não está claro quem é o responsável pela fiscalização dos rótulos.

Além das questões discutidas acima, os representantes do ambiente organizacional e institucional parecem indicar uma preocupação em relação aos aspectos associados à saúde do consumidor. Apesar dos representantes considerarem esses alimentos benéficos para a saúde do consumidor, eles destacam que só o são se consumidos de forma equilibrada. Pois alegam que “[...] o consumo em excesso de grãos integrais pode trazer complicações à saúde” (IAL) como, por exemplo, “[...] diminuir a absorção dos minerais [...]” (IAL). Portanto, é o “[...] equilíbrio desses componentes todos é que traduz a alimentação saudável [...]” (IAL). Sendo assim, considera-se que a informação sobre os malefícios inerentes ao consumo desequilibrado de alimentos integrais deveria ser mais divulgada para os consumidores, tornando-os conscientes sobre a nocividade desses produtos.

Com relação as entrevistas semiestruturadas, foram realizadas com dois representantes da ANVISA. Essas pessoas é que estavam diretamente envolvidas com o processo de regulamentação de alimentos integrais. A ANVISA foi priorizada por ser considerada a principal representante do ambiente institucional da rotulagem de alimentos integrais.

A partir da entrevista, foi possível confirmar os principais *Stakeholders* mencionados na audiência pública e complementar os principais órgãos governamentais que operam dentro do contexto de rotulagem de alimentos no Brasil conforme sistematiza o quadro abaixo.

Quadro 1 – Stakeholders e suas áreas de atuação

Área de atuação	Stakeholders
Representante internacional	Organização Mundial da Saúde
Representantes do Estado	Agência Nacional de Vigilância Sanitária
	Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
	Câmara dos Deputados
	Ministério da Saúde
Representantes do setor produtivo	Ministério Público e Ministério Público de Minas Gerais
	Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação
	Associação Brasileira das Indústrias de Biscoitos, Massas e Pães e Bolos Industrializados
Representantes do setor produtivo	Associação Brasileira da Indústria do Trigo
	Indústria
Representantes do consumidor	Fornecedor
	Associação Brasileira de Defesa do Consumidor
Representantes do setor de pesquisa e desenvolvimento	Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor
	Universidade Estadual de Campinas
	Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária

Fonte: Elaborado pelas autoras

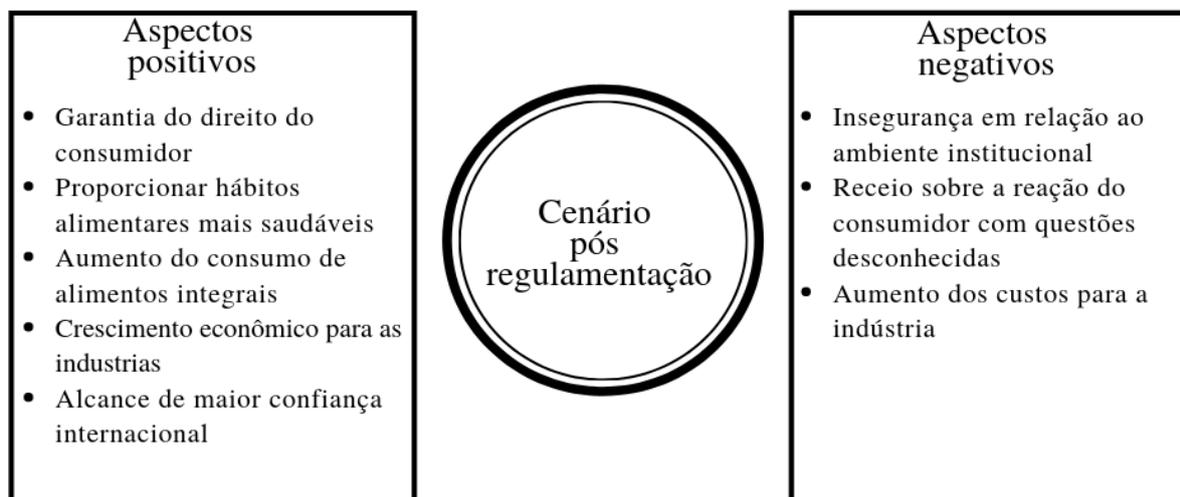
Para os entrevistados, a ANVISA possui o ambiente regulatório ideal para regulamentar essa questão, principalmente por poder oferecer condições de ponderar as necessidades do consumidor e as condições específicas em que as indústrias operam, favorecendo, portanto, a elaboração de uma regulamentação mais equilibrada. Foi possível constatar a presença de instituições de diversos segmentos diferentes, como universidades,

associações, órgãos públicos, institutos, entre outros. Embora esse assunto conte com a participação de outros órgãos governamentais, é a ANVISA, de fato, quem ocupa o papel central na regulamentação desse tema.

Na visão do ambiente institucional, a complexidade de regulamentar essa matéria se justifica, primeiramente, por não existir uma convergência internacional de definições sobre os alimentos à base de cereais integrais. Além disso, dentro do escopo de alimentos integrais, tem-se a presença de diversos produtos (massas, pães, biscoitos...) com características específicas que devem ser consideradas. Os produtos possuem particularidades que vão desde a tecnologia adotada no processo de fabricação até a composição dos ingredientes de cada produto específico.

Para a ANVISA a fiscalização é um grande gargalo, no entanto, essa falha se justifica pela falta de metodologia, inclusive internacional, de análise de produto que identifique quanto de integral tem determinado alimento. Atualmente, a fiscalização se restringe à verificação da quantidade de cereais que está sendo utilizada e à comparação com a informação declarada no rótulo dentro da indústria. A ANVISA entende que o consumidor e o setor produtivo também ocupam o papel de fiscalizadores, pois eles atuam informando sobre práticas e produtos muito dissonantes dos disponibilizados no mercado. Apesar da relevância dos alimentos integrais para a manutenção de hábitos alimentares saudáveis esse tema tem baixa prioridade na agenda regulatória da ANVISA. Essa falta de priorização torna mais lento o processo regulatório e, conseqüentemente, impede que o consumidor tenha o acesso às informações claras e corretas sobre os produtos garantido. Baseado nos resultados da análise de conteúdo e do discurso proferido nas entrevistas, mapeou-se os principais aspectos positivos e negativos inerentes a regulamentação de alimentos integrais, conforme apresenta a figura 2.

Figura 2 – Aspectos positivos e negativos no cenário pós regulamentação



Fonte: Elaborado pelas autoras

O direito do consumidor de acessar informações corretas sobre os produtos é uma consequência positiva que a regulamentação irá possibilitar. Entendendo o rótulo como instrumento para a formação alimentar, o regulamento irá permitir escolhas mais conscientes e o desenvolvimento de hábitos alimentares mais saudáveis. Além disso, a regulamentação poderá trazer maior segurança e satisfação para o consumidor, aumento do consumo de

alimentos integrais e, conseqüentemente, maior incremento econômico para todo o sistema agroindustrial.

Ainda, a definição de um regulamento permitirá que o setor de produção oriente seus processos produtivos de forma mais segura e adequada. Por fim, a regulamentação traria maior confiança internacional a respeito dos alimentos integrais brasileiros. No tocante aos aspectos negativos relacionados à regulamentação dessa matéria, tem-se a falta de convergência externa e como o ambiente internacional irá encarar as determinações realizadas. Outra questão é a incerteza de como o consumidor irá receber questões desconhecidas, como, por exemplo, a prática de recombinação e reconstituição do grão. Além disso, novas determinações na regulamentação poderão acarretar aumento nos custos de produção, por conta da necessidade de adaptações no processo produtivo de alimentos integrais.

5. Considerações finais

A partir dessa pesquisa, foram identificados diversos obstáculos inerentes à regulamentação de alimentos integrais, os quais estão associados à tecnologia de produção, diversidade de alimentos, práticas das indústrias, falta de convergência internacional acerca do que está sendo considerado alimento integral, entre outras barreiras que tornam o preenchimento dessa lacuna regulatória, na percepção do ambiente institucional, bastante complexa. A partir desse estudo constata-se que os consumidores precisam ser mais bem informados sobre os benefícios dos alimentos integrais, mas, sobretudo, quanto aos prejuízos que o consumo excessivo pode provocar à saúde. As questões relacionadas à rotulagem de alimentos integrais se configuram como um campo de estudo relacionado à segurança alimentar, visto que, ela abrange, o acesso à informação acerca do conteúdo dos alimentos.

Considera-se que essa pesquisa apresenta como contribuição a geração de informações esclarecedoras para o consumidor relativas a maior presença de contaminantes dos alimentos integrais e que a farinha integral utilizada em diversos produtos é submetida ao processo de beneficiamento e separação do grão em partes que, posteriormente, serão juntadas. Ao elencar os possíveis impactos relacionados à regulamentação dessa matéria, fica evidente que as conseqüências positivas são superiores. Percebe-se que a regulamentação tornaria a relação entre o consumidor e mercado mais equilibrada e justa, visto que o consumidor, elo mais frágil e, ao mesmo tempo, mais importante da cadeia produtiva, teria condições de realizar escolhas alimentares com base em informações que condizem com a realidade. Além disso, o setor produtivo de alimentos integrais pode encarar essa regulamentação como uma vantagem competitiva, pois ela pode provocar aumento da demanda por esses produtos, bem como, a redução de assimetria de informações por conta das limitações impostas pelo ambiente institucional.

6. Referências

ANGELIS, R. C. **Fome oculta**: impacto para a população do Brasil. São Paulo: Atheneu, 1999.

ANTLE, J. M. Benefits and costs of food safety regulation. **Food Policy**, v. 24, n. 6, p. 605-23, 1999.

AUDIENCIA PUBLICA SOBRE ALIMENTOS INTEGRAIS: Câmara dos Deputados. Disponível em: <<https://edemocracia.camara.leg.br/audiencias/sala/377>>. Acesso em: 01 nov. 2017.

BARDIN, L. **Análise de conteúdo**. 3. ed. Lisboa: Edições 70, 2004.

BRASIL. ANVISA. **Rotulagem de alimentos**. 2015. Disponível em: <<http://portal.ANVISA.gov.br/registros-e-autorizacoes/alimentos/produtos/rotulagem>>. Acesso em: 14 abr. 2017.

_____. Câmara dos Deputados. **Projeto de Lei 6.797/2017**. Altera o Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969, que institui normas básicas sobre alimentos, para dispor sobre alimentos integrais. Disponível em: <<http://www.camara.gov.br/sileg/integras/1525925.pdf>>. Acesso em: 20 nov. 2017.

_____. **Lei 10.674, de 16 de maio de 2003**. Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/2003/L10.674.htm>. Acessado em: 18 de out de 2016

_____. Ministério da Justiça. Código de Defesa do Consumidor (CDC). **Lei nº 8 078/90 de 11 de setembro de 1990**. Disponível em: <<http://www.planalto.gov.br/ccivil/LEIS/L8078.htm>>. Acesso em: 20 out. 2017.

_____. Ministério da Marinha de Guerra do Exército e da Aeronáutica Militar. **Decreto-lei nº 986/69 sobre rotulagem de alimentos embalados**. Brasília: Ministério da Marinha de Guerra do Exército e da Aeronáutica Militar; 1969. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto-lei/Del0986.htm>. Acesso em: 14 dez. 2007.

_____. Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Regulamento técnico sobre rotulagem de alimentos embalados**. Resolução RDC nº 259 de 20 de setembro de 2002. Brasília: Ministério da saúde; 2002. Disponível em: <<http://www.ibravin.org.br/admin/arquivos/informes/1455824267-1ed.pdf>>. Acesso em: 10 out. 2006.

_____. Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Rotulagem de alimentos e bebidas embalados que contenham glúten**. Resolução RDC nº 40 de 8 de fevereiro de 2002. Brasília: Ministério da Saúde; 2002. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/documents/33880/2568070/RDC_40_2002.pdf/b89f1e6d-12b5-4885-945f-4f9aa42f4aa2>. Acesso em: 10 out. 2017.

_____. Ministério da Saúde. **Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional**. Resolução RDC nº 359, de 23 de

dezembro de 2003. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Poder Executivo, Brasília, DF, 26 dez. 2003a. Seção 1. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/documents/33880/2568070/res0359_23_12_2003.pdf/76676765-a107-40d9-bb34-5f05ae897bf3>. Acesso em: 14 out. 2017.

_____. Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Regulamento Técnico referente à informação nutricional complementar**. Portaria n° 27 de 13 de janeiro de 1998. Brasília: Ministério da Saúde; 1998. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/394219/PORTARIA_27_1998.pdf/72db7422-ee47-4527-9071-859f1f7a5f29>. Acesso em: 10 out. 2017.

_____. Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Regulamento técnico referente à rotulagem nutricional obrigatória de alimentos e bebidas embalados**. Resolução RDC n° 94 de 1 de novembro de 2000. Brasília: Ministério da saúde; 2002. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/documents/10181/2718376/RDC_94_2000_COMP.pdf/9e54c782-d7e9-45ee-b72a-c723c0152205>. Acesso em: 10 out. 2006.

_____. Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Regulamento técnico sobre rotulagem de alimentos embalados**. Resolução RDC n° 259 de 20 de setembro de 2002. Brasília: Ministério da saúde; 2002. Disponível em: <<http://www.ibravin.org.br/admin/arquivos/informes/1455824267-1ed.pdf>>. Acesso em: 10 out. 2006.

_____. Ministério da Saúde. **Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável**. Brasília, DF, 2008.

_____. Portaria n. 42, de 14 de Janeiro de 1998. A Secretaria de Vigilância Sanitária do MS aprova o regulamento técnico para rotulagem de alimentos embalados. **Diário Oficial da União**. 1998 16 jan; Seção 1. Disponível em: <<http://pesquisa.in.gov.br/imprensa/jsp/visualiza/index.jsp?data=16/01/1998&jornal=1&pagina=12&totalArquivos=80>>. Acesso em: 15 out. 2017.

BURLANDY, L.; COSTA, R. S. da. Segurança alimentar e nutricional: concepções e desenhos de investigação. In: KAC, Gilberto; SICHIERI, Rosely; GIGANTE, Denise Petrucci (org.). **Epidemiologia nutricional**. Rio de Janeiro: Fiocruz–Atheneu, 2007. p. 485-502.

CÂMARA, M. et al. A produção acadêmica sobre a rotulagem de alimentos no Brasil. **Revista Panamericana de Salud Pública**, v. 23, n. 1, p. 52-8, 2008.

CÂNDIDO, L. M. B. Atualização da legislação sobre alimentos. **Higiene alimentar**, São Paulo, v. 14, n. 78/79, p. 103-112, nov./dez. 2000.

CRESWELL, J. W. **Projeto de pesquisa: métodos qualitativo, quantitativo e misto**. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010.

FARINA, E. M. M. Q. Consolidation, multinationalisation, and competition in Brazil: impacts on horticulture and dairy products systems. **Development Policy Review**, v. 20, n. 4, p. 441-457, 2002.

_____. Regulamentação, política antitruste e política industrial. In: FARINA, E. M. M. Q.; AZEVEDO, P. F.; SAES, M. S. M. **Competitividade: mercado, estado e organizações**. São Paulo: Singular, 1997. p. 115-159.

FERREIRA, A. B. de H. **Dicionário Aurélio da língua portuguesa**. 5. ed. Curitiba: Positivo, 2010. 1, 2222 p. ISBN 9788538541981.

FERREIRA, A. B.; LANFER-MARQUEZ, U. M. Legislação brasileira referente à rotulagem nutricional de alimentos. **Revista de Nutrição**, v. 20, n. 1, p. 83-93, 2007.

FIANI, R. Teoria dos custos de transação. IN: KUPFER, David; HASENCLEVER, David (org.). **Economia Industrial: fundamentos teóricos e práticas no Brasil**. São Paulo: Campus, p. 267-286. 2002. Disponível em <https://books.google.com.br/books?hl=pt-BR&lr=&id=hispDwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PT300&dq=custos+de+transacao+sao+&ots=jQtbnQ_ewp&sig=GwUupct2e5baWuG-p1RaZvrXkX4#v=onepage&q=custos%20de%20transacao%20sao&f=false>. Acesso em: 01 fev. 2017.

FÓRUM BRASILEIRO DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL (FBSAN). **Carta do V Encontro do Fórum Brasileiro de Segurança Alimentar e Nutricional**. Belo Horizonte, 2006. Disponível em: <www.fbsan.org.br/cartadacidadedebelohorizonte.doc>. Acesso em: 11 jan. 2017.

GONSALVES, P. E. **Maus hábitos alimentares: esclarecendo suas dúvidas**. São Paulo: Ágora, 2001. 119 p.

IDEC. Disponível em: <http://www.idec.org.br/uploads/revistas_materias/pdfs/26_integrais.pdf>. Acesso em: 20 maio 2017.

MACHADO, S. S. et al. Comportamento dos consumidores com relação à leitura de rótulo de produtos alimentícios. **Alimentos e Nutrição Araraquara**, v. 17, p. 97-103, 2006.

MARINS, B. R.; JACOB, S. DO C.; PERES, F. Avaliação qualitativa do hábito de leitura e entendimento: recepção das informações de produtos alimentícios. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**, v. 28, n. 3, p. 579-85, set. 2008.

MONTEIRO, R. A.; COUTINHO, J. G.; RECINE, E. Consulta aos rótulos de alimentos e bebidas por frequentadores de supermercados em Brasília, Brasil. **Rev Panam Salud Publica**, v. 18, n. 3, p. 172-177, 2005. Disponível em: <<http://iris.paho.org/xmlui/bitstream/handle/123456789/8051/27666.pdf?sequence=1&isAlloved=y>>. Acesso em: 2 fev. 2018.

NITZKE, J. A. et al. Segurança alimentar: retorno às origens? **Brazilian Journal of Food Technology**, v. 15, n. spe, p. 02-10, maio 2012.

NORTH, D. C. **Instituciones, cambio institucional y desempeño económico**. México: Fondo de Cultura Económica, 1993.

_____. **Institutions, institutional change and economic performance**. Cambridge: Cambridge University Press, 1994. viii, 152 p.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE (OMS). **Estratégia Global para a Alimentação Saudável, Atividade Física e Saúde: 57.a Assembléia Mundial de Saúde: Wha 57.17 8.a sessão plenária de 22 de maio de 2004 (versão em português, tradução não oficial)**. [S.l.], 2004.

PIOVESAN, A; TEMPORINI, E. R. Pesquisa exploratória: procedimento metodológico para o estudo de fatores humanos no campo da saúde pública. **Revista de Saúde Pública**, v. 29, n. 4, p. 318-325, 1995. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0034-89101995000400010&lng=en&nrm=iso>. Acesso em: 09 fev. 2018.

ROCHA, F. E. C. et al. Avaliação de Crenças e Comportamentos sobre o Uso e a Conservação dos Recursos Hídricos por meio da Análise de Conteúdo Conjugada: modelo de Bardin e software Alceste. **Boletim de Pesquisa e Desenvolvimento**, Planaltina, v. 301, 2011.

SÁ, H. S. de. **Violações da propriedade intelectual sobre sementes: percepção de atores do agronegócio brasileiro quanto aos riscos econômicos decorrentes dessa prática**. 2014, 121 f. Dissertação. (Mestrado em Agronegócios) – Faculdade de Agronomia e Medicina Veterinária, Universidade de Brasília, Brasília, 2014.

SAES, M. S. M. Organizações e instituições. In: ZYLBERSZTAJN, D. & NEVES, M. F. (Orgs.). **Economia e gestão dos negócios agroalimentares**. São Paulo: Pioneira, 2000. p. 165-186.

SANTOS, C. M. B. et al. Experiência de extensão: “Rotulagem nutricional: conheça o que você consome”. **Rev. Ciênc. Ext.**, v. 12, n. 4, p.160-173, 2016. Disponível em: <http://ojs.unesp.br/index.php/revista_proex/article/viewFile/1200/1312>. Acesso em: 2 fev. 2018.

SANTOS, L. L. A. A Regulação Econômica e os Direitos dos Consumidores no Brasil. In: ANDRADE, R. E. (Coord.). **Regulação pública da economia no Brasil**. Campinas: Edicamp, 2003. p. 131-151.

UNNEVEHR, L. J. Food safety as a global public good. **Agricultural Economics**, v. 37, p. 149-58, 19 dez. 2007.

VALENTE, F. L. S. V. Do combate à fome à segurança alimentar e nutricional: o direito à alimentação adequada. In: VALENTE, F. L. S. V. (org.). **Direito humano à alimentação: desafios e conquistas**. São Paulo: Cortez, 2002. p. 37-70.

WALD, A.; MORAES, L. R. de. Agências reguladoras. id/496873, 1999. **Revista de Informação Legislativa**, v. 36, n. 141, p. 143-171, jan./mar. 1999. Disponível em: <<http://www2.senado.leg.br/bdsf/bitstream/handle/id/457/r141-12.pdf?sequence=4>>. Acesso em: 01 fev. 2017.

WORLD CANCER RESEARCH FUND (WCRF). **Food, nutrition and the prevention of cancer: a global perspective**. Washington, 1997.

YOSHIKAWA, N. et al. Rotulagem de alimentos como veículo de informação ao consumidor: adequações e irregularidades. **Boletim do Centro de Pesquisa de Processamento de Alimentos**, v. 21, n. 1, p. 169-180, 2003. Disponível em: <http://revistas.ufpr.br/alimentos/article/view/1157/958>>. Acesso em: 2 fev. 2018.

ZYLBERSZTAJN, D. Conceitos gerais, evolução e apresentação do sistema agroindustrial. In: ZYLBERSZTAJN, D. & NEVES, M. F. (Orgs.). **Economia e gestão dos negócios agroalimentares**. São Paulo: Pioneira, 2000. p. 1-21.

_____. **Estruturas de governança e coordenação do agribusiness: uma aplicação da nova economia das instituições**. Tese (Livre-Docência em Economia). 1995. 239 f. Faculdade de Economia, Administração e Contabilidade, Universidade de São Paulo, São Paulo, 1995.

SANTOS, Taíse Gama dos et al . Tendência e fatores associados à insegurança alimentar no Brasil: Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios 2004, 2009 e 2013. **Cad. Saúde Pública**, Rio de Janeiro , v. 34, n. 4, e00066917, 2018 . Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0102-311X2018000405006&lng=en&nrm=iso>. Acessado em: 19 fev. 2019.

Silva LS, Cotta RMM, Rosa COB. Estratégias de promoção da saúde e prevenção primária para enfrentamento das doenças crônicas: revisão sistemática. *Rev Panam Salud Publica*. 2013;34(5):343-50. Disponível em: < <https://www.scielosp.org/article/rpsp/2013.v34n5/343-350/#ModalArticles>>. Acessado em: 19 fev. 2019

MALTA, Deborah Carvalho et al . Doenças crônicas Não transmissíveis e o suporte das ações intersetoriais no seu enfrentamento. **Ciênc. saúde coletiva**, Rio de Janeiro , v. 19, n. 11, p. 4341-4350, Nov. 2014. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1413-81232014001104341&lng=en&nrm=iso>. Acessado em: 19 Fev. 2019.

COSTA, Fabiana Garcia Shimabukuro Nova da. Modelo lógico: instrumento de avaliação para a estratégia saúde da família no Distrito Federal. 2018. 171 f., il. Dissertação (Mestrado Profissional em Gestão Pública)—Universidade de Brasília, Brasília, 2018. Disponível em: < <http://repositorio.unb.br/handle/10482/32239>>. Acessado em: 20 fev. 2019.