

Informe Técnico n. 70, de 19 de janeiro de 2016.

Assunto: Esclarecimentos sobre a declaração de alegações de conteúdo para aditivos alimentares na rotulagem de alimentos e bebidas.

1. Introdução:

Atualmente, existe uma tendência mundial de reformulação de alimentos e bebidas processados para diminuir o uso de aditivos alimentares e tornar a lista de ingredientes mais simples e compreensível. Esse processo tem sido motivado, em parte, pelo impacto negativo que a presença de aditivos causa na avaliação da qualidade e segurança dos alimentos pelos consumidores¹⁻⁸. Além disso, verifica-se uma crescente preocupação científica e regulatória quanto à segurança de certos aditivos e sua forma de declaração na rotulagem⁹⁻²⁰.

A importância de se evitar o consumo de alimentos ultraprocessados, os quais geralmente apresentam maiores quantidades de aditivos alimentares, também é reforçada pelo Guia Alimentar para a População Brasileira. Esse documento recomenda que a quantidade e os nomes dos ingredientes declarados na lista de ingredientes sejam utilizados para auxiliar na identificação de produtos que deveriam ter seu consumo evitado²¹.

Embora a reformulação da composição e rotulagem dos produtos processados possa contribuir para torná-los mais adequados às necessidades dos consumidores, em certos casos essas iniciativas podem ser conduzidas apenas como uma estratégia de *marketing*, sem que exista qualquer vantagem nutricional, de qualidade ou de segurança para o consumidor. Nessas situações, é comum que os dispositivos legais sobre rotulagem de alimentos não sejam observados, expondo o consumidor a informações incompletas e demasiadamente técnicas que podem causar enganos e colocar em risco sua saúde.

Nesse sentido, a Gerência Geral de Alimentos (GGALI) tem recebido diversos questionamentos e denúncias sobre a veiculação de alegações de conteúdo para aditivos alimentares na rotulagem de alimentos industrializados. Essas alegações geralmente destacam a ausência de aditivos alimentares classificados como artificiais (ex. sem adição de corantes artificiais, sem aromatizantes artificiais); a presença de aditivos alimentares classificados como naturais (ex. contém corantes naturais); a ausência de certas classes de



aditivos alimentares (ex. sem conservantes); ou, ainda, a ausência de aditivos alimentares específicos (ex. livre de ácido fosfórico).

Essas denúncias indicam que o uso dessas alegações com finalidade promocional tem se tornado uma prática cada vez mais comum no mercado brasileiro, sem que existam critérios claros e padronizados para sua utilização ou qualquer benefício evidente para os consumidores em relação à segurança ou qualidade do produto.

Além disso, algumas denúncias demonstram que essas alegações têm gerado interpretações equivocadas em relação à verdadeira composição e qualidade do produto, colocando em risco a saúde dos consumidores, especialmente de grupos populacionais mais vulneráveis, como indivíduos com alergias ou intolerâncias alimentares a aditivos.

2. Objetivo:

O presente documento tem como objetivo esclarecer ao Sistema Nacional de Vigilância Sanitária (SNVS) e ao setor produtivo de alimentos a legislação aplicável à veiculação de alegações de conteúdo para aditivos alimentares na rotulagem de alimentos e bebidas, a fim de evitar situações que coloquem em risco a saúde dos consumidores e minimizar situações de engano quanto à composição e qualidade dos produtos.

Ressalta-se que os esclarecimentos oferecidos neste documento referem-se à interpretação do arcabouço legal diante de uma prática crescente observada no mercado e não se configura, portanto, inovação normativa.

3. Regulamentação e segurança dos aditivos alimentares:

Entre os produtos submetidos à regulamentação, controle e fiscalização pela ANVISA, estão incluídos os aditivos alimentares, conforme disposto no artigo 8º, inciso II, da Lei n. 9782, de 26 de janeiro de 1999.

O item 1.2 da Portaria n. 540, de 27 de outubro de 1997, define os aditivos alimentares como os ingredientes adicionados intencionalmente aos alimentos com objetivo de modificar suas características físicas, químicas, biológicas ou sensoriais. Isso significa que

os aditivos não são utilizados com finalidade nutricional, mas para proporcionar benefícios tecnológicos aos produtos.

Além disso, esta Portaria define os princípios fundamentais de utilização dessas substâncias em alimentos (item 2), assim como as funções tecnológicas reconhecidas (item 3). Atualmente, existem 23 classes funcionais de aditivos alimentares previstas na legislação sanitária como, por exemplo, conservadores, aromatizantes, corantes e edulcorantes.

A principal discussão sobre o emprego de aditivos alimentares na produção de alimentos resulta da controvérsia entre a necessidade tecnológica e a segurança de uso. Embora sob o ponto de vista tecnológico haja benefícios alcançados com a utilização de aditivos alimentares, existe a preocupação constante quanto aos riscos toxicológicos potenciais decorrentes da exposição crônica a essas substâncias.

Com base em princípios da análise de risco, a ANVISA estabelece quais são os aditivos permitidos para as diferentes categorias de alimentos, com suas respectivas funções e limites máximos de uso, visando a proporcionar o efeito tecnológico desejável sem oferecer risco considerável à saúde humana. Desta forma, o processo regulatório inclui a avaliação caso a caso dessas substâncias, mediante solicitação da parte interessada, que deve apresentar, dentre outras informações, a comprovação da segurança de uso, a necessidade tecnológica, o limite proposto, a estimativa da ingestão do aditivo e as referências internacionalmente reconhecidas.

Apesar de os aditivos alimentares serem submetidos a uma avaliação de segurança e de eficácia tecnológica previamente à autorização de uso, a abordagem mundialmente aceita e utilizada na avaliação de segurança possui diversas limitações, tais como: a dificuldade na transposição de dados toxicológicos obtidos em estudos com animais para humanos e a dificuldade de previsão da variabilidade interindividual. Ademais, novos estudos têm sugerido que estas substâncias podem causar reações adversas não identificadas na avaliação de segurança, incluindo reações de alergia, intolerâncias alimentares e hiperatividade^{9,13,22}.

Diante deste cenário, informações precisas, claras e compreensíveis de rotulagem são fundamentais para permitir que o consumidor conheça a composição do produto e evite o consumo de substâncias que possam colocar em risco a sua saúde.

4. Declarações obrigatórias sobre aditivos alimentares na rotulagem de alimentos:

A legislação sanitária estabelece as informações sobre a presença de aditivos que devem ser veiculadas na rotulagem de alimentos e bebidas, a fim de possibilitar sua identificação pelos consumidores e a realização de escolhas conscientes.

A Resolução-RDC n. 259, de 20 de setembro, de 2002, exige que os aditivos alimentares sejam declarados na lista de ingredientes por meio de sua classe funcional seguida do seu nome completo ou número INS (Sistema Internacional de Numeração).

Ademais, quando o corante tartrazina (INS 102) estiver presente na lista de ingredientes de qualquer produto alimentício, dever-se-á declarar o nome do corante por extenso, conforme determina a Resolução-RDC n. 340, de 13 de dezembro, de 2002.

Já o Decreto-Lei n. 986, de 21 de outubro de 1969 determina que as informações “Colorido Artificialmente” e “Aromatizado Artificialmente” sejam declaradas no painel principal dos alimentos que contenham adição de corantes artificiais e aromas artificiais, respectivamente. Ademais, a presença de aromas artificiais e naturais deve ser informada por meio das indicações “Sabor Artificial de...” e “Sabor de...”, conforme o caso.

Do exposto, observa-se que as declarações de alegações de conteúdo para aditivos alimentares na rotulagem de alimentos e bebidas são específicas e disciplinadas pela legislação sanitária vigente. Desta forma, outras informações relacionadas a aditivos alimentares na rotulagem são consideradas facultativas e, portanto, regidas pelos princípios gerais de rotulagem e de defesa do consumidor.

5. Princípios gerais de rotulagem relacionados a alegações de conteúdo de aditivos:

O Art. 22 do Decreto-Lei n. 986/69 determina que não são permitidas na rotulagem quaisquer indicações relativas à qualidade do alimento que não sejam as estabelecidas por este Decreto-lei e seus regulamentos. Já a RDC n. 259/02 (Regulamento Técnico sobre



Rotulagem de Alimentos Embalados), no item 7.1, permite que outras informações não previstas nos regulamentos técnicos sejam veiculadas, desde que não contrariem os requisitos obrigatórios e os princípios gerais de rotulagem.

Entre os princípios gerais de rotulagem, o item 3.1 (a) da RDC n. 259/02 e o Art. 21 do Decreto-Lei n. 986/69 estabelecem que os alimentos embalados não podem conter quaisquer informações que possam induzir o consumidor a erro ou engano quanto à verdadeira composição, qualidade ou quantidade do alimento. Tais disposições estão em consonância com o Art. 31 da Lei n. 8078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor), que assegura o direito a informações corretas, claras, precisas e ostensivas nas relações de consumo.

Alegações de ausência ou presença de aditivos alimentares na rotulagem de alimentos como, por exemplo, “*sem conservantes*” e “*sem corantes artificiais*” destacam características específicas de composição dos alimentos, que estão baseadas em classificações normativas e técnicas que não têm relação com benefícios à saúde e que não são de conhecimento da população em geral. Adicionalmente, estas alegações focam em um único componente e não informam com a mesma ostensividade os outros componentes do produto, levando o consumidor a crer que o produto possui qualidade superior.

Por exemplo, alimentos com a alegação “*sem conservantes*” podem conter outros aditivos ou ingredientes que podem contribuir para o aumento da vida de prateleira do produto, tais como sal e aditivos alimentares com função antioxidante, acidulante. Já produtos com a alegação “*sem corantes artificiais*” podem conter outros corantes classificados como “*sintéticos idênticos ao natural*” ou “*naturais*”, que não possuem vantagem em relação à qualidade e à segurança. Neste sentido, cabe ressaltar que alguns corantes naturais possuem limites de segurança inferiores aos de corantes artificiais e que esses aditivos também podem desencadear reações adversas em pessoas sensíveis.

Um exemplo prático do potencial enganoso dessas informações foi relatado em denúncia do Ministério Público do Estado do Rio de Janeiro, na qual um consumidor adquiriu um produto para seu filho, que possui hipersensibilidade a corantes, porque foi induzido a engano pelas alegações “*sem conservantes*” e “*sem corantes artificiais*” veiculadas na

rotulagem. Após o consumo, a criança apresentou manchas vermelhas e prurido na pele, pois o produto continha o corante Caramelo IV, classificado normativamente como “sintético idêntico ao natural”. Neste sentido, ainda que a classificação normativa dos aditivos esteja correta, contraria-se o Art. 21 do DL 986/69; o item 3.1, alínea “a” da RDC n. 259/02 e o Art. 31 da Lei n. 8078/90.

Além disso, a veiculação de alegações de ausência ou não adição de classes específicas de aditivos alimentares na rotulagem de alimentos com o intuito de atribuir qualidade superior ao produto contraria também os itens 7.2.1 e 7.2.2 da RDC n. 259/02, que proíbem a declaração de denominações de qualidade não previstas em regulamentos técnicos específicos.

Por fim, muitas vezes o regulamento que estabelece a lista positiva de aditivos alimentares, seus limites e funções para determinadas categorias de alimentos não prevê a utilização de certas classes de aditivos (ex.: conservadores e corantes em fórmulas infantis) e, nestes casos, a alegação de ausência ou não adição de aditivos alimentares na rotulagem viola também o item 3.1 (c) da RDC n. 259/02, por destacar a ausência de componentes que não estão previstos em produtos de igual natureza.

6. Conclusão:

As declarações de alegações de conteúdo para aditivos alimentares na rotulagem de alimentos diferentes daquelas exigidas pela legislação contrariam os princípios gerais de rotulagem de alimentos estabelecidos na legislação sanitária vigente e no Código de Defesa do Consumidor. Desta forma, não são permitidas alegações como “sem conservantes”, “sem corantes artificiais”, “contém corantes naturais”, entre outras semelhantes.

Tais práticas configuram infração sanitária, estando sujeitas às sanções previstas na Lei n. 6437, de 20 de agosto de 1977 e demais legislações estaduais, distritais e municipais complementares.



7. Referências:

1. European Commission. Special Eurobarometer 64.3: Health and food, 2006.
2. Adams. Supermarkets pledge to eliminate e-numbered food colorants from their own label products. *Focus on Pigments*, 8: 1-2, 2007.
3. Evans et al. Consumers' ratings of the natural and unnatural qualities of foods. *Appetite*, 54 (3): 557-563, 2010.
4. Aoki et al. Consumer reaction to information on food additives: evidence from an eating experiment and a field survey. *Journal of Economic Behavior & Organization*, 73: 433-438, 2010.
5. Bobe e Michel. Processing and product design for natural food products. In: Proceedings of the 11th International congress on engineering and food. Athens, Greece: International Congress on Engineering and Food, 2011.
6. Shim et al. Consumers' knowledge and safety perceptions of food additives: Evaluation on the effectiveness of transmitting information on preservatives. *Food Control*, 22: 1054-1060, 2011.
7. Dickson-Spillmann et al. Attitudes toward chemicals are associated with preference for natural food. *Food Quality and Preference*, 22: 149-156, 2011.
8. Varela e Fiszman. Exploring consumers' knowledge and perceptions of hydrocolloids used as food additives and ingredients. *Food Hydrocolloids*, 30: 477-484, 2013.



9. McCann et al. Food additives and hyperactive behaviour in 3-year old and 8–9 year old children in the community: a randomised, double blind, placebo-controlled trial. *The Lancet*, 370, 1560–1567, 2007.

10. European Food Safety Authority. Panel on Food Additives, Flavourings, Processing Aids and Food Contact Materials. Assessment of the results of the study by McCann et al 2007 on the effect of some colours and sodium benzoate on children’s behaviour. *The EFSA Journal*, 660: 1-54, 2008.

11. Food Standard Agency. Food additives and hyperactivity, 2008.

12. Parlamento Europeu e Conselho da União Europeia. Regulamento (CE) n. 1.333 de 16 de dezembro de 2008, relativo aos aditivos alimentares. *Jornal Oficial da União Europeia*, 31 de dezembro de 2008.

13. Polônio e Peres. Consumo de aditivos alimentares e efeitos à saúde: desafios para a saúde pública brasileira. *Cad. Saúde Pública*, Rio de Janeiro, 25(8): 1653-1666, 2009.

14. European Food Safety Authority. Panel on Dietetic Products, Nutrition and Allergies. Scientific Opinion on the appropriateness of the food azo-colours Tartrazine (E 102), Sunset Yellow FCF (E 110), Carmoisine (E 122), Amaranth (E 123), Ponceau 4R (E 124), Allura Red AC (E 129), Brilliant Black BN (E 151), Brown FK (E 154), Brown HT (E 155) and Litholrubine BK (E 180) for inclusion in the list of food ingredients set up in Annex IIIa of Directive 2000/13/EC. *EFSA Journal*, 8(10): 1778, 2010.

15. Parlamento Europeu e Conselho da União Europeia. Regulamento (UE) n. 1.161 de 25 de outubro de 2011 relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios, que altera os Regulamentos (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 do Parlamento Europeu e do Conselho e revoga as Diretivas 87/250/CEE da Comissão,



90/496/CEE do Conselho, 1999/10/CE da Comissão, 2000/13/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, 2002/67/CE e 2008/5/CE da Comissão e o Regulamento (CE) n. 608/2004 da Comissão. Jornal Oficial da União Europeia, 22 de novembro de 2011.

16. Bryan et al. Ingested nitrate and nitrite and stomach cancer risk: An updated review. *Food and Chemical Toxicology* 50: 3646-3665, 2012.

17. Bokulich e Blaser. A bitter aftertaste: unintended effects of artificial sweeteners on the gut microbiome. *Cell Metab.* 20(5): 701-703, 2014.

18. Suez et al. Artificial sweeteners induce glucose intolerance by altering the gut microbiota. *Nature* 514: 181-186, 2014.

19. Chassaing et al. Dietary emulsifiers impact the mouse gut microbiota promoting colitis and metabolic syndrome. *Nature* 519: 92-96, 2015.

20. Department of Health. Regulations Amending the Food and Drug Regulations – Nutrition Labelling, Other Labelling Provisions and Food Colours. *Canada Gazette* vol. 149, n. 24, Part I, 2015.

21. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. 2. Edição. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

22. Montaño-García ML, Orea-Solano M. Estudio de la frecuencia de urticaria y angioedema inducidos por aditivos de alimentos. *Alergia Méx* 1989; 36:15-8.