



ANVISA

Agência Nacional de Vigilância Sanitária

**Regulamentação da rotulagem de
corantes e aromatizantes em alimentos
embalados**

Documento para discussão regulatória

Gerência-Geral de Alimentos

Maio/2026

Elaboração

Gerência-Geral de Alimentos – GGALI

Patrícia Fernandes Nantes de Castilho

Ângela Karinne Fagundes de Castro

Coordenação de Padrões e Regulação de Alimentos – COPAR

Tiago Lanius Rauber

Rodrigo Martins de Vargas

Ana Paula de Rezende Peretti Giometti

Camila Miranda Moura

Lorena Beatriz Tozetto

Gerência de Avaliação de Risco e Eficácia – GEARE

Lígia Lindner Schreiner

Rebeca Almeida Silva Martins

Ana Claudia Marquim Firmo de Araujo

Carolina Araújo Vieira

Cleidiana Rios Cary

Denise Reis Martins Homerod

Edvaldo Oliveira Neves

Kalinka de Melo Carrijo

Larissa Bertollo Gomes Porto

Luana de Castro Oliveira

Luciana Cristina Averbeck Pelles

Nathalia Reinehr Fernandes

Patrícia Mandali de Figueiredo

Priscila Lemos Costa

Simone Aparecida Rodrigues de Oliveira Gonçalves

Suelen Eloise Simoni

Viviane Mega de Andrade Zalfa

William Cruzeiro Silva

Gerência de Regularização de Alimentos – GEREG

Patrícia Ferrari Andreotti

Andressa Gomes de Oliveira

Adriana Moufarrege

Andreia Carla Novais de Almeida

Nice Gabriela Alves Bauchspiess

Rejane Rocha Franca

Simone Coulaud Cunha

Stefani Faro de Novaes

Sumário

Lista de abreviaturas.....	5
1. Introdução	7
2. Cenário regulatório nacional	10
2.1 Princípios gerais para uso de aromatizantes e corantes.....	10
2.1.1 Requisitos específicos para aromatizantes.....	12
2.1.2 Requisitos específicos para corantes.....	14
2.2 Alimentos que podem ser adicionados de aromatizantes e corantes no Brasil...	15
2.3 Requisitos de rotulagem de alimentos com adição de aromatizantes e corantes	16
2.3.1 Requisitos específicos para rotulagem de aromatizantes	16
2.3.2 Requisitos específicos para rotulagem de corantes	17
2.4 Histórico da regulamentação nacional de aromatizantes e corantes	18
3. Aromatizantes e corantes nas diretrizes alimentares nacionais.....	20
4. Evidências sobre o uso de aromatizantes e corantes no Brasil	22
4.1 Estudos sobre o uso de aromatizantes e corantes em alimentos no Brasil	23
4.2 Aromatizantes e corantes na base Mintel-GNPD	28
4.2.1 Avaliação dos dados relativos a aromatizantes	29
4.2.2 Avaliação dos dados relativos a corantes	30
5. Demandas recebidas pela Anvisa	35
5.1 Dúvidas sobre rotulagem de corantes e aromatizantes.....	35
5.2 Ação civil pública para advertência sobre o corante tartrazina	36
5.3 Demandas legislativas sobre aditivos corantes	36
6. Cenário regulatório internacional.....	40
6.1 Codex Alimentarius.....	40
6.2 União Europeia	41
6.3 Estados Unidos	43
6.4 Canadá	46
6.5 Austrália e Nova Zelândia	48
6.6 Restrições internacionais relativas a corantes.....	49
7. Problema regulatório.....	52
8. Objetivo da intervenção	56

Anexo I. Princípios fundamentais para o uso de aditivos alimentares.....	58
Anexo II. Requisitos específicos aplicáveis ao uso de aromatizantes em alimentos.....	59
Anexo III. Relação de corantes autorizados para uso em alimentos no Brasil	62
Anexo IV. Requisitos de rotulagem para alimentos com aromatizantes e corantes.....	67
Anexo V. Histórico dos atos nacionais sobre aromatizantes e corantes em alimentos..	71
Anexo VI. Descritores das categorias de alimentos da base Mintel-GNPD mencionadas no documento	77
Anexo VII. Informe Técnico nº 26/2007	78
Anexo VIII. Informe Técnico nº 68/2015.....	80
Anexo IX. Questionamentos sobre rotulagem de aromatizantes e corantes	85

Lista de abreviaturas.

Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

Agenda Regulatória – AR

Análise de Impacto Regulatório – AIR

Autoridade Europeia de Segurança Alimentar – EFSA

Câmara Técnica de Alimentos – CTA

Chemical Abstracts Service – CAS

Codex Committee on Food Additives – CCFA

Código de Regulamentos Federais dos Estados Unidos – CFR

Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA

Comitê Conjunto de especialistas da FAO/OMS sobre Aditivos Alimentares – JECFA

Consulta Pública – CP

European Food Safety Authority – EFSA

Flavor Extract Manufacturers Association – FEMA

Food and Drug Administration – FDA

Food Chemicals Codex – FCC

Gerência de Avaliação de Risco e Eficácia de Alimentos – GEARE

Gerência-Geral de Alimentos – GGALI

Ingestão Diária Aceitável – IDA

Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE

Instrução Normativa – IN

International Agency for Research on Cancer – IARC

International Organization of the Flavor Industry – IOFI

Mercado Comum do Sul – Mercosul

Ministério da Agricultura e Pecuária – MAPA

Ministério da Saúde – MS

Ministério Público Federal – MPF

Mintel Global New Products Database – Intel-GNPD

Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde – NUPENS

Objetivo Estratégico – OE

Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura – FAO

Organização Mundial de Saúde – OMS

Organização Pan-Americana de Saúde – OPAS

Peso corporal – pc

Pesquisa de Orçamentos Familiares — POF

Quilocalorias – kcal

Regulamento Técnico Mercosul – RTM

Resolução – RES

Resolução de Diretoria Colegiada – RDC

Secretaria de Vigilância Sanitária – SVS

Sistema de Numeração Internacional – INS

Sistema Nacional de Vigilância Sanitária – SNVS

Universidade de São Paulo – USP

1. Introdução

A rotulagem de alimentos é um instrumento essencial para assegurar o acesso do consumidor a informações adequadas, claras e precisas sobre os produtos ofertados. Além de apoiar escolhas alimentares mais informadas, a rotulagem contribui para a proteção da saúde, a prevenção de práticas enganosas e o fortalecimento do direito do consumidor à informação.

No caso dos alimentos embalados, a regulamentação da rotulagem está inserida nas competências da Anvisa e compreende tanto requisitos gerais aplicáveis à maioria dos alimentos quanto exigências específicas definidas em atos normativos próprios de cada categoria. Esses requisitos buscam assegurar que as informações declaradas nos rótulos sejam apresentadas de forma verdadeira, clara, ostensiva e compreensível para o consumidor.

Os aromatizantes e os corantes são classes funcionais de aditivos alimentares empregados com a finalidade tecnológica de modificar características sensoriais dos alimentos, conferindo ou reforçando aroma, sabor ou cor. Por integrarem a composição dos produtos aos quais são adicionados, sua presença deve ser informada na rotulagem, permitindo que os consumidores identifiquem adequadamente esses ingredientes.

Atualmente, a declaração de aromatizantes e corantes nos rótulos de alimentos embalados deve observar os requisitos da [RDC nº 727/2022](#), que disciplina a rotulagem dos alimentos embalados, incluindo a forma de declaração dos aditivos alimentares na lista de ingredientes. Além disso, devem ser observadas as disposições do [Decreto-Lei nº 986/1969](#), que estabelecem declarações relacionadas à presença de aromatizantes e corantes no painel principal dos rótulos.

A coexistência desses comandos normativos tem gerado dúvidas recorrentes quanto à forma adequada de identificação de aromatizantes e corantes nos rótulos dos alimentos. Parte dessas dúvidas decorre da utilização, pelo [Decreto-Lei nº 986/1969](#), de conceitos e expressões associados ao contexto regulatório vigente à época de sua publicação, como “essências naturais”, “essências artificiais” e “corantes artificiais”, que não se articulam de maneira consistente com a terminologia, a classificação e os critérios atualmente adotados na regulamentação sanitária de aditivos alimentares.

Além de interpretações distintas pelos fabricantes e questionamentos frequentes à Anvisa, esse cenário tem provocado dificuldades para a atuação das autoridades sanitárias. Do ponto de vista do consumidor, a falta de padronização pode prejudicar a identificação adequada dessas substâncias e reduzir a efetividade da rotulagem como instrumento de informação e suporte a escolhas alimentares conscientes.

Nesse contexto, a necessidade de aprimorar a regulamentação da rotulagem de aromatizantes e corantes foi inicialmente incorporada à [AR 2024-2025](#) da Anvisa, como parte do tema 3.9, voltado à regulamentação dos aditivos corantes formulados e da rotulagem de corantes e aromatizantes em alimentos embalados.

A priorização do tema foi motivada pelas lacunas regulatórias identificadas, pelas demandas recebidas durante a construção da Agenda e pela necessidade de conferir maior clareza, consistência e previsibilidade aos requisitos aplicáveis. Esse tema está alinhado ao OE 4 do [Plano Estratégico 2024-2027](#) da Anvisa, de empoderar as pessoas com informações para fazer as melhores escolhas em saúde.

Durante a vigência da AR 2024-2025, foram aprovadas as condições processuais da medida regulatória por meio do [TAP nº 28/2025](#), com previsão de realização de AIR e de CP. Nesse período, foi iniciada a elaboração da AIR, tendo como uma das primeiras atividades a sistematização dos insumos técnicos e regulatórios reunidos pela GGALI.

A relevância da matéria também foi reforçada por sua interface com políticas públicas voltadas à promoção da alimentação adequada e saudável. Nesse contexto, tratativas interinstitucionais resultaram na inclusão da regulamentação da rotulagem de aromatizantes e corantes no [Plano Operativo da Estratégia Intersectorial de Prevenção da Obesidade](#), instituída pelo [Decreto nº 12.680/2025](#).

Em razão da continuidade do tratamento do tema, a iniciativa foi migrada para a [AR 2026-2027](#), como item 3.5. Além disso, considerando sua amplitude e complexidade, a GGALI optou por organizar sua condução em duas propostas normativas.

Nesta proposta, a discussão será concentrada na rotulagem de aromatizantes e corantes em alimentos embalados. A regulamentação de requisitos sanitários aplicáveis aos aditivos corantes formulados será tratada por meio de outra proposta normativa, considerando o conjunto de atos normativos vigentes sobre aditivos e coadjuvantes formulados, sem prejuízo da contextualização necessária sobre sua relação com as lacunas regulatórias atualmente existentes.

Dessa forma, esse documento tem o objetivo de apresentar os principais insumos técnicos, regulatórios e científicos levantados até o momento pela GGALI sobre a rotulagem de aromatizantes e corantes em alimentos embalados.

Esses elementos serão usados para subsidiar as tratativas iniciais com os agentes interessados no diálogo setorial virtual sobre o tema, agendado para o dia 28/05/2026, e para apoiar a participação qualificada da sociedade nas etapas subsequentes do processo regulatório.

O presente documento apresenta o cenário regulatório nacional, incluindo os requisitos vigentes para uso e rotulagem desses aditivos e o histórico da regulamentação do tema; as recomendações afetas a aromatizantes e corantes no âmbito das diretrizes alimentares nacionais; as evidências sobre o uso de aromas e corantes em alimentos no Brasil; as principais demandas recebidas pela Anvisa; e o levantamento de referências regulatórias internacionais relevantes.

Ao final, são apresentados a proposta de problema regulatório, suas principais causas e consequências, bem como o objetivo da intervenção regulatória. As demais etapas da AIR serão conduzidas em momento posterior, a partir dos subsídios recebidos e do aprofundamento das tratativas.

2. Cenário regulatório nacional

Esta seção apresenta um panorama da regulamentação nacional aplicável aos aditivos alimentares aromatizantes e corantes e à sua declaração na rotulagem de alimentos embalados. Para isso, são abordados os princípios gerais que orientam o uso dessas substâncias em alimentos, os requisitos específicos aplicáveis aos aromatizantes e aos corantes, as categorias de alimentos em que seu uso é autorizado, os requisitos de rotulagem vigentes e o histórico da regulamentação nacional sobre o tema.

A abordagem considera os principais atos normativos vigentes, especialmente:

- a [RDC nº 778/2023](#), que disciplina os princípios gerais, as funções tecnológicas e as condições de uso de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia em alimentos;
- a [IN nº 211/2023](#), que estabelece as funções tecnológicas, os limites máximos e as condições de uso dessas substâncias;
- a [RDC nº 725/2022](#), que dispõe sobre os aditivos aromatizantes;
- a [RDC nº 727/2022](#), que trata da rotulagem dos alimentos embalados; e
- o [Decreto-Lei nº 986/1969](#), que traz disposições específicas para identificação de alimentos adicionados de aromatizantes e corantes.

2.1 Princípios gerais para uso de aromatizantes e corantes em alimentos

Os aromatizantes e os corantes são classes funcionais específicas de aditivos alimentares. Nos termos da legislação vigente, os aditivos alimentares são ingredientes adicionados intencionalmente aos alimentos com propósito tecnológico, para modificar suas características físicas, químicas, biológicas ou sensoriais durante as etapas de fabricação, embalagem, transporte ou armazenamento.

De acordo com o Anexo I da [IN nº 211/2023](#), o aroma ou aromatizante é definido como a substância ou mistura de substâncias com propriedades aromáticas ou sápidas, capaz de conferir ou reforçar o aroma ou sabor dos alimentos. Já corante é definido como a substância utilizada para conferir, intensificar ou restaurar a cor de um alimento.

Tratam-se, portanto, de substâncias que, independentemente de terem valor nutricional, não são normalmente consumidas por si só como alimentos e têm seu uso justificado pelo efeito tecnológico pretendido. No caso dos aromatizantes, esse efeito está relacionado à modificação, ao reforço ou à reconstituição de aroma ou sabor. No caso dos corantes, está relacionado à atribuição, intensificação ou restauração da cor.

O uso de aromatizantes e corantes em alimentos, assim como das demais classes funcionais de aditivos alimentares, deve cumprir os requisitos sanitários previstos na [RDC nº 778/2023](#). O [Anexo I](#) apresenta os princípios fundamentais aplicáveis ao uso de aditivos, incluindo aromatizantes e corantes.

Esses princípios estão estruturados em quatro eixos principais: segurança de uso, finalidade tecnológica, atendimento às especificações de identidade e pureza, e informação ao consumidor. Em conjunto, esses princípios buscam assegurar que os aditivos sejam utilizados apenas quando houver justificativa tecnológica, em condições seguras, com composição adequada e sem induzir o consumidor ao engano ou confusão.

Os aditivos autorizados para uso em alimentos, suas funções tecnológicas, limites máximos e condições de uso estão listados no Anexo III da [IN nº 211/2023](#). Isso significa que a regulamentação nacional adota o sistema de listas positivas, de modo que apenas os aditivos expressamente autorizados podem ser utilizados, observadas as categorias de alimentos, funções tecnológicas e condições de uso estabelecidas.

Nos termos do art. 9º, § 2º, da [RDC nº 778/2023](#), quando forem utilizados dois ou mais aditivos alimentares com a mesma função tecnológica para os quais existam limites máximos numéricos estabelecidos, a soma das quantidades desses aditivos não pode ser superior ao limite máximo definido para o aditivo permitido em maior quantidade. Esse requisito é aplicável aos corantes quando houver limites máximos numéricos definidos. Para os aromatizantes, em geral, o uso é autorizado em quantidade suficiente para alcançar o efeito tecnológico pretendido, observados os requisitos específicos da [RDC nº 725/2022](#) e as condições previstas na [IN nº 211/2023](#).

A atualização das listas de aditivos observa os procedimentos previstos no art. 11 da [RDC nº 778/2023](#). Esse rito aplica-se especialmente aos pedidos de inclusão de novos aditivos ou de alteração das condições de uso de aditivos já autorizados, como ocorre com os corantes. No caso dos aromatizantes, a lógica regulatória é distinta, pois o Anexo III da IN nº 211/2023 autoriza, em regra, o uso da classe funcional nas categorias de alimentos, desde que os aromatizantes atendam aos requisitos da [RDC nº 725/2022](#) e as condições previstas na [IN nº 211/2023](#).

As seguintes referências internacionais podem ser usadas para fundamentar tais pedidos: *Codex Alimentarius*, União Europeia, JECFA, EFSA, FDA e IARC.

Essas petições são avaliadas pela GEARE/GGALI, para verificar o atendimento aos requisitos definidos na legislação sanitária. Em caso de manifestação técnica favorável, a GGALI adota procedimentos regulatórios para alteração normativa das listas.

Caso esses pedidos incluam categorias de alimentos sob competência do MAPA, como bebidas, vinagre e produtos de origem animal, é exigida a anuência deste órgão quanto à necessidade tecnológica e aos limites de uso propostos, considerando o disposto no art. 2º da [Lei nº 8.918/1994](#), e no art. 270 do [Decreto nº 9.013/2017](#). Quando a alteração pretendida envolve provisões harmonizadas no Mercosul, a revisão deve ser tratada no âmbito do bloco antes da internalização nacional.

Para auxiliar as partes interessadas, são disponibilizadas várias orientações sobre os procedimentos que devem ser observados na atualização das listas positivas e sobre os documentos para instrução processual, incluindo:

- o [Guia nº 43/2020](#), que apresenta orientações sobre os pedidos de inclusão e de extensão de uso de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia;
- o [documento de perguntas e respostas sobre aditivos e coadjuvantes](#);
- o [fluxograma para aprovação de aditivos entre a Anvisa e MAPA](#); e
- a [relação de assuntos e documentos para instrução das petições de inclusão ou extensão de uso](#); e
- o [Painel sobre Aditivos Alimentares](#), que permite o acesso às informações da legislação sanitária, de forma célere e sistematizada.

A atualização dessas listas constitui atividade regulatória recorrente, em razão da natureza dinâmica do tema e da necessidade de acompanhar a evolução científica, tecnológica e regulatória. Por isso, essas atualizações integram a relação de [assuntos de atualização periódica](#)¹ da Anvisa, sendo conduzidas por fluxos regulatórios específicos, conforme as condições processuais aplicáveis.

2.1.1 Requisitos específicos para aromatizantes

Os aromatizantes são regulamentados pela [RDC nº 725/2022](#), que estabelece sua classificação, os ingredientes autorizados para sua elaboração, as condições específicas para determinados tipos de aromatizantes e requisitos de rotulagem.

Nos termos do art. 2º, inciso I, da [RDC nº 725/2022](#), e do Anexo I da [IN nº 211/2023](#), aromatizante é a substância ou mistura de substâncias com propriedades aromáticas ou sápidas, capaz de conferir ou reforçar o aroma ou sabor dos alimentos, sendo classificado em:

- aromatizante natural;
- aromatizante sintético;
- aromatizante de fumaça; e

¹ Conjunto de atos normativos que regulamentam temas de natureza dinâmica que requerem edições periódicas e frequentes para permitir que a regulamentação acompanhe a sua evolução.

- aromatizante de reação ou transformação.

Os aromatizantes naturais são obtidos exclusivamente por métodos físicos, microbiológicos ou enzimáticos, a partir de matérias-primas aromatizantes naturais, compreendendo o óleo essencial, o extrato, a oleoresina e a substância aromatizante natural isolada.

Os aromatizantes sintéticos são compostos quimicamente definidos obtidos por processos químicos, sendo classificados em artificiais e idênticos ao natural. Os aromas artificiais são compostos químicos obtidos por síntese não identificados em produtos de origem animal, vegetal ou microbiana, utilizados em seu estado primário ou preparados para o consumo humano. Já os aromas idênticos ao natural são substâncias obtidas por síntese e aquelas isoladas por processos químicos a partir de matérias-primas de origem animal, vegetal ou microbiana que apresentam uma estrutura química idêntica às substâncias presentes nas referidas matérias-primas naturais processadas ou não.

Os aromatizantes de fumaça e os aromatizantes de reação ou transformação, por sua vez, possuem requisitos específicos relacionados às matérias-primas e aos processos utilizados em sua elaboração.

A [RDC nº 725/2022](#) também define os ingredientes que podem ser utilizados na elaboração dos aromas, incluindo componentes aromatizantes reconhecidos, espécies vegetais regionais, aditivos alimentares, solventes de extração e processamento, outros ingredientes autorizados, fontes de nitrogênio e carboidratos para aromatizantes de reação e espécies de madeiras, cascas e galhos para aromatizantes de fumaça. O [Anexo II](#) traz uma síntese dos principais requisitos específicos aplicáveis aos aromatizantes.

Assim, os aromatizantes são, em sua maioria, aditivos formulados, elaborados a partir da combinação de diferentes ingredientes previamente autorizados para uso. Essa característica diferencia sua lógica regulatória daquela aplicável à maioria das demais classes funcionais de aditivos alimentares.

De acordo com o Anexo III da [IN nº 211/2023](#), o uso de aromas é autorizado em diversas categorias de alimentos. Em regra, a autorização contempla aromatizantes que atendam à [RDC nº 725/2022](#), observadas as condições específicas estabelecidas para cada categoria de alimento. Em alguns casos, a autorização pode restringir o tipo de aromatizante permitido ou vedar determinadas classificações em categorias específicas.

Os aromatizantes são autorizados para uso em quantidade suficiente para alcançar o efeito tecnológico pretendido, sem definição de um limite máximo numérico. Essa abordagem não afasta a necessidade de cumprimento dos princípios gerais da [RDC nº 778/2023](#), especialmente o uso no menor nível necessário, a justificativa tecnológica e a vedação de indução do consumidor ao erro ou confusão.

A atualização de listas relacionadas a espécies botânicas regionais autorizadas para uso na elaboração de aromatizantes deve observar os critérios previstos na [RDC nº 725/2022](#), podendo ser realizada mediante petição específica à Anvisa.

Para auxiliar os interessados, a Agência disponibiliza documentos orientativos, sobre os procedimentos que devem ser observados e os documentos para instrução processual, incluindo:

- o [documento de perguntas e respostas sobre aditivos aromatizantes de espécies botânicas regionais](#); e
- a [relação de assuntos e documentos para instrução das petições de inclusão ou extensão de uso](#).

2.1.2 Requisitos específicos para corantes

Os corantes estão definidos no Anexo I da [IN nº 211/2023](#) como substâncias utilizadas para conferir, intensificar ou restaurar a cor de um alimento. As substâncias autorizadas para uso como corantes, suas respectivas categorias de alimentos, limites máximos e condições de uso estão estabelecidas no Anexo III desta IN.

Atualmente, estão autorizadas 59 substâncias com função de corante no Brasil. O [Anexo III](#) deste documento apresenta a relação dos corantes autorizados, com seus respectivos nomes, números INS e forma de obtenção. Destaca-se que alguns corantes obtidos por síntese química podem ser utilizados também na forma de lacas, que, em geral, são obtidas a partir da matéria corante e óxido de alumínio.

Diferentemente dos aromatizantes, os corantes não possuem atualmente um regulamento específico que discipline sua composição, classificação, denominação e rotulagem como aditivos alimentares formulados. Além disso, não há classificação de corantes em naturais e sintéticos estabelecida nos regulamentos sanitários, como ocorre para os aromatizantes.

Desse modo, os corantes autorizados para uso em alimentos devem atender aos requisitos de segurança de uso, justificativa tecnológica e identidade e pureza aplicáveis aos aditivos alimentares. Os limites máximos definidos na [IN nº 211/2023](#) consideram a avaliação de segurança disponível, incluindo, quando aplicável, parâmetros como a IDA. Esses limites não representam quantidades recomendadas ou típicas de uso, mas os níveis máximos autorizados para o emprego do aditivo em determinadas categorias de alimentos, considerando a finalidade tecnológica e a proteção da saúde.

Em alguns casos, a autorização de uso dos corantes é acompanhada de notas, que podem limitar os tipos de alimentos abrangidos, definir condições particulares de aplicação ou esclarecer a forma de cálculo dos limites máximos.

Em certos casos, os corantes podem ser autorizados apenas para aplicações específicas, como tratamento de superfície, marcação ou categorias particulares.

Alguns corantes também podem exercer outras funções tecnológicas ou ter outros usos autorizados na regulamentação sanitária. O peróxido de benzoíla, por exemplo, está autorizado como corante em determinadas categorias e como melhorador de farinha em outras. O sulfato de cálcio pode exercer funções como corante, agente de firmeza, estabilizante, melhorador de farinha, regulador de acidez ou sequestrante, conforme a categoria de alimento e as condições de uso.

Além disso, substâncias como carbonato de cálcio e riboflavina podem ser utilizadas em determinados alimentos como fontes de nutrientes, quando autorizadas pela regulamentação específica. Nessas situações, a substância deve ser interpretada de acordo com a finalidade de uso no alimento, considerando se foi adicionada para exercer função tecnológica como corante ou para cumprir outra finalidade autorizada na regulamentação sanitária.

2.2 Alimentos que podem ser adicionados de aromatizantes e corantes no Brasil

O Anexo III da [IN nº 211/2023](#) organiza as autorizações de uso de aditivos por categorias e subcategorias de alimentos, estabelecendo, para cada caso, as funções tecnológicas permitidas, as substâncias autorizadas e os respectivos limites máximos e restrições de uso. Assim, a possibilidade de adição de aromatizantes e corantes depende do enquadramento do alimento na categoria ou subcategoria correspondente e do atendimento às condições previstas na norma.

No caso dos aromatizantes, a autorização de uso é ampla e abrange diversas categorias de alimentos. Em regra, a [IN nº 211/2023](#) autoriza o uso da classe funcional aromatizante nas diferentes categorias, desde que os aromas utilizados atendam aos requisitos da [RDC nº 725/2022](#). Em algumas situações, contudo, a autorização pode restringir o tipo de aroma permitido ou vedar determinadas classificações, considerando as características do alimento e a finalidade tecnológica admitida.

Para os corantes, a autorização é definida de forma mais específica, considerando a substância, a categoria ou subcategoria de alimento, o limite máximo e eventuais condições particulares de uso. Observa-se, assim, maior variabilidade nas condições autorizadas, incluindo corantes com limites máximos numéricos, corantes autorizados em quantidade suficiente para alcançar o efeito tecnológico pretendido e corantes restritos a determinados tipos de alimentos ou aplicações específicas.

A partir da análise da [IN nº 211/2023](#), verifica-se que os aromatizantes e os corantes estão entre as classes funcionais autorizadas em maior número de alimentos.

Esses dados indicam a ampla abrangência regulatória dessas substâncias, embora não permitam inferir, por si só, sua frequência de uso efetivo nos alimentos comercializados.

A amplitude das autorizações de uso de aromatizantes e corantes indica que os requisitos de rotulagem dessas substâncias podem alcançar alimentos de diferentes categorias. Contudo, a autorização normativa não implica necessariamente seu uso efetivo nos produtos disponíveis no mercado.

Por essa razão, a avaliação da frequência de uso de aromatizantes e corantes em alimentos comercializados no Brasil é explorada em seção específica deste documento, com base em estudos nacionais e em levantamento realizado na base da GNPD.

2.3 Requisitos de rotulagem de alimentos com adição de aromatizantes e corantes

Os alimentos adicionados de aromatizantes ou corantes devem cumprir os requisitos gerais e específicos de rotulagem destinados a informar o consumidor sobre a presença dessas substâncias no produto.

A [RDC nº 727/2022](#) estabelece que os aditivos devem ser declarados na lista de ingredientes, após os demais ingredientes, por meio de sua função tecnológica principal no alimento, seguida de, pelo menos, seu nome completo ou número INS, conforme o caso. Para aromatizantes, a norma permite que a declaração seja realizada apenas pela função tecnológica, podendo ser acrescida da respectiva classificação.

Além das regras gerais de declaração na lista de ingredientes, o [Decreto-Lei nº 986/1969](#) estabelece requisitos específicos para identificação de alimentos adicionados de aromatizantes e corantes no painel principal do rótulo.

Ademais, diversos regulamentos específicos da Anvisa e do MAPA estabelecem requisitos próprios para a identificação da presença de aromatizantes ou corantes em determinadas categorias de alimentos, especialmente na denominação de venda.

O [Anexo IV](#) deste documento apresenta uma síntese dos principais requisitos de rotulagem aplicáveis aos alimentos adicionados de aromatizantes e corantes, incluindo regras gerais e requisitos específicos identificados na regulamentação sanitária vigente.

2.3.1 Requisitos específicos para rotulagem de aromatizantes

De acordo com a [RDC nº 727/2022](#), os aromatizantes devem ser declarados na lista de ingredientes por meio da função tecnológica, podendo ser acrescida a respectiva classificação, conforme a [RDC nº 725/2022](#). Assim, a identificação da classificação do aromatizante — como natural, idêntico ao natural, artificial, de fumaça ou de reação ou transformação — não é obrigatória na lista de ingredientes dos alimentos embalados.

Essa regra está harmonizada no âmbito do Mercosul e é convergente com o [Padrão Geral para Rotulagem de Alimentos Pré-embalados do Codex Alimentarius](#) (CXS 1-1985).

Além disso, o [Decreto-Lei nº 986/1969](#) estabelece que os rótulos dos alimentos adicionados desses aditivos devem apresentar no painel principal:

- a declaração “Contém Aromatizante...” seguido do código correspondente, nos alimentos adicionados de essências naturais ou artificiais, com o objetivo de reforçar, ou reconstituir o sabor natural do alimento;
- a declaração "Aromatizado Artificialmente", no caso de ser empregado aroma artificial;
- as expressões "Sabor de..." e "Contém aromatizante", quando se tratar de alimentos adicionados de essenciais naturais; e
- as expressões "Sabor imitação ou artificial de..." seguida da declaração "Aromatizado artificialmente", no painel principal, quando se tratar de alimentos adicionados de essenciais artificiais.

Além disso, alguns regulamentos específicos da Anvisa e do MAPA estabelecem regras próprias para indicação da presença de aromatizantes na denominação de venda de determinadas categorias de alimentos, conforme detalhado no [Anexo IV](#).

Essas regras variam entre categorias e podem exigir ou permitir expressões como “sabor...”, “sabor artificial...”, “aroma de...”, “aromatizado” ou “com aroma de...”. Em alguns casos, essas exigências contemplam parcialmente as declarações previstas no [Decreto-Lei nº 986/1969](#); em outros, constituem informações adicionais específicas para a categoria do produto.

2.3.2 Requisitos específicos para rotulagem de corantes

De acordo com a [RDC nº 727/2022](#), os corantes devem ser declarados na lista de ingredientes por meio da função tecnológica no alimento, seguida de, pelo menos, seu nome completo ou número INS. No caso específico do corante tartrazina, INS 102, a declaração deve ser realizada sempre pelo nome completo.

Nas discussões recentes de harmonização dos requisitos de rotulagem geral de alimentos no Mercosul, foi acordada proposta para que todos os aditivos alimentares sejam declarados obrigatoriamente por extenso na lista de ingredientes. Essa proposta foi submetida à participação social, por meio da [CP nº 1.357/2025](#), e, caso aprovada, facilitará a identificação dos corantes usados nos alimentos embalados, ao excluir a possibilidade de declaração apenas pelo número INS.

Além da declaração dos corantes na lista de ingredientes, o [Decreto-Lei nº 986/1969](#) estabelece que alimentos adicionados de corantes artificiais devem veicular a expressão “Colorido artificialmente” no painel principal do rótulo.

Nos regulamentos técnicos específicos de produtos sob competência da Anvisa, não foram identificados requisitos adicionais gerais para declaração de corantes além daqueles previstos na [RDC nº 727/2022](#) e no [Decreto-Lei nº 986/1969](#). No âmbito do MAPA, há requisitos pontuais para determinadas categorias, como a exigência de que a denominação de venda do fermentado acético adicionado de corante contenha o termo “colorido”.

2.4 Histórico da regulamentação nacional de aromatizantes e corantes

O [Anexo V](#) apresenta a síntese dos principais marcos normativos relacionados ao uso e à rotulagem de aromatizantes e corantes em alimentos no Brasil.

A regulamentação nacional sobre aromatizantes e corantes em alimentos teve início na década de 1960, em um contexto de estruturação das primeiras regras sobre aditivos alimentares. O [Decreto nº 50.040/1961](#) foi o primeiro ato normativo a tratar de forma abrangente dos aditivos alimentares, incluindo aromatizantes e corantes. Esse Decreto definiu classes funcionais, estabeleceu lista positiva de aditivos autorizados e introduziu requisitos de identificação dessas substâncias nos rótulos dos alimentos.

Ao longo da década de 1960, a regulamentação sobre aditivos alimentares foi progressivamente alterada, com ajustes em definições, listas de substâncias autorizadas e princípios aplicáveis ao seu uso. Esse processo culminou na edição do [Decreto-Lei nº 986/1969](#), que instituiu as normas básicas sobre alimentos e estabeleceu disposições específicas para a identificação de alimentos adicionados de aromatizantes e corantes. Os arts. 13 a 17 desse Decreto-Lei permanecem como referência legal para declarações no painel principal relacionadas a esses aditivos.

Na década de 1970, a CNNPA editou normas complementares relevantes. A [RES CNNPA nº 27/1977](#) disciplinou aspectos gerais da rotulagem de alimentos, incluindo a declaração de ingredientes e aditivos. No mesmo ano, a [RES CNNPA nº 44/1977](#) adotou requisitos específicos para corantes, incluindo classificação, designação, composição e códigos de identificação. Essa norma foi importante porque estruturou uma classificação de corantes que incluía categorias como corantes naturais, sintéticos, artificiais, idênticos aos naturais, inorgânicos e caramelos.

A partir da década de 1990, com a criação do Mercosul, os temas de aditivos alimentares e de rotulagem passaram a ser progressivamente harmonizados no bloco. Nesse período, foram internalizadas regras sobre aditivos alimentares e aromatizantes e

sobre rotulagem geral, estabelecendo critérios para declaração de aditivos na lista de ingredientes e permitindo, no caso dos aromatizantes, sua declaração pela função tecnológica, com declaração facultativa da classificação.

Nos anos 2000, foram revisados os requisitos de rotulagem geral de alimentos embalados, mantendo a lógica de declaração dos aditivos na lista de ingredientes. No mesmo ano, a [RDC nº 340/2002](#) estabeleceu a obrigatoriedade de declaração por extenso do nome do corante tartrazina na lista de ingredientes.

Em 2007, foi atualizada a regulamentação de aromatizantes harmonizada no Mercosul, e a GGALI publicou o [Informe Técnico nº 26/2007](#), com orientações sobre a declaração de aromatizantes em rótulos de alimentos. Em 2015, foi publicado o [Informe Técnico nº 68/2015](#), voltado à classificação e à rotulagem de corantes caramelo.

A partir de 2020, o processo de revisão e consolidação trouxe mudanças relevantes para esse tema. A [RDC nº 454/2020](#) revogou diversas Resoluções CNNPA consideradas obsoletas, incluindo a [RES CNNPA nº 44/1977](#), sobre corantes. Além disso, o [Informe Técnico nº 26/2007](#) foi excluído com base no [Decreto nº 10.139/2019](#) e o [Informe Técnico nº 68/2015](#) foi retirado do portal por obsolescência. Esses movimentos encerraram a vigência ou a disponibilidade de instrumentos que, embora antigos ou não normativos, vinham sendo utilizados como referências práticas para interpretação das regras de rotulagem.

Em 2022 e 2023, foram publicadas normas de consolidação relevantes para o tema. A [RDC nº 725/2022](#) consolidou os requisitos aplicáveis aos aromatizantes e a [RDC nº 727/2022](#), as regras gerais de rotulagem dos alimentos embalados. Por fim, a [RDC nº 778/2023](#) e a [IN nº 211/2023](#) consolidaram os princípios gerais, as funções tecnológicas, os limites máximos e as condições de uso de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia em alimentos.

3. Aromatizantes e corantes nas diretrizes alimentares nacionais

As diretrizes alimentares brasileiras elaboradas pelo MS são referências oficiais para orientar escolhas alimentares saudáveis, apoiar ações de educação alimentar e nutricional e subsidiar políticas, programas e medidas regulatórias voltadas à promoção da saúde e da segurança alimentar e nutricional.

Em 2014, foi publicada a 2ª edição do [Guia Alimentar para a População Brasileira](#), que adotou a classificação dos alimentos com base na extensão e no propósito do processamento. O Guia recomenda que a alimentação tenha como base alimentos *in natura* ou minimamente processados, que os ingredientes culinários sejam utilizados em pequenas quantidades, que o consumo de alimentos processados seja limitado e que os alimentos ultraprocessados sejam evitados.

Essas diretrizes descrevem os alimentos ultraprocessados como formulações industriais que, em geral, contêm muitos ingredientes, incluindo substâncias de uso exclusivamente industrial e aditivos utilizados para modificar características sensoriais dos produtos. Nesse contexto, aromatizantes e corantes são considerados exemplos de aditivos que podem caracterizar alimentos ultraprocessados, por serem empregados para conferir, intensificar ou modificar atributos sensoriais como sabor, aroma e cor.

Em 2019, foi publicada a 1ª edição do [Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de 2 Anos](#). Esse documento orienta a alimentação nos primeiros anos de vida e tem como objetivo promover saúde, crescimento e desenvolvimento infantil, além de subsidiar profissionais e políticas públicas voltadas à proteção da saúde e da segurança alimentar e nutricional das crianças brasileiras. O Guia destaca que os primeiros anos de vida são decisivos para a formação de hábitos alimentares e recomenda que alimentos ultraprocessados não façam parte da alimentação de crianças menores de 2 anos.

Esse Guia também adota a classificação com base na extensão e no propósito do processamento dos alimentos. Nessa classificação, a presença de aditivos que modificam atributos sensoriais, como aromatizantes e corantes, é um dos elementos utilizados para identificar alimentos ultraprocessados. Dessa forma, as diretrizes nacionais de alimentação e nutrição reforçam a necessidade de que a composição dos alimentos seja apresentada de forma clara e compreensível, especialmente quando se trata de substâncias associadas à caracterização de alimentos ultraprocessados.

Além dos Guias Alimentares, o [Decreto nº 11.821/2023](#), estabeleceu princípios, objetivos, eixos estratégicos e diretrizes destinadas a orientar ações de promoção da alimentação adequada e saudável no ambiente escolar.

Para fins desse Decreto, os alimentos ultraprocessados são definidos como formulações industriais feitas tipicamente com muitos ingredientes e diversos tipos de processamento, com pouca ou nenhuma presença de alimentos *in natura*, caracterizadas pela presença de aditivos que modificam as características sensoriais do produto, incluindo aromatizantes e corantes, entre outros.

O [Decreto nº 11.821/2023](#) orienta que as ações de promoção da alimentação adequada e saudável no ambiente escolar devem estar em conformidade com o Guia Alimentar para a População Brasileira, o Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de 2 Anos e as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar. Dessa forma, o Decreto reforça a centralidade dos Guias Alimentares como referência para políticas públicas voltadas à proteção de crianças e adolescentes no ambiente escolar.

A relevância do tema também se insere no contexto da [Estratégia Intersetorial de Prevenção da Obesidade](#), instituída pelo [Decreto nº 12.680/2025](#). O [Plano Operativo da Estratégia Intersetorial de Prevenção da Obesidade](#) reconhece a obesidade como questão social influenciada por fatores ambientais e pelos sistemas alimentares, demandando abordagem intersetorial e interseccional. O documento organiza ações federais em eixos voltados à promoção de ambientes alimentares saudáveis, ao fortalecimento de sistemas de proteção social e ao engajamento social.

No âmbito dessa Estratégia, a Anvisa é responsável por ações relacionadas ao aprimoramento da rotulagem de alimentos, incluindo a regulamentação da rotulagem de corantes e aromatizantes em alimentos embalados.

Assim, a condução dessa proposta está alinhada às diretrizes nacionais de promoção da alimentação adequada e saudável e às ações intersetoriais de prevenção da obesidade. A autorização de uso de aromatizantes e corantes observa princípios sanitários voltados à segurança, à justificativa tecnológica e à proteção do consumidor. A rotulagem, por sua vez, complementa essa abordagem ao ampliar a transparência sobre a composição dos alimentos e apoiar políticas públicas de informação, proteção da saúde e promoção de escolhas alimentares mais conscientes.

4. Evidências sobre o uso de aromatizantes e corantes no Brasil

Esta seção apresenta um panorama das evidências sobre o uso de aromatizantes e corantes em alimentos comercializados no Brasil, com base em estudos que analisaram informações declaradas na rotulagem de alimentos embalados e em dados fornecidos à GGALI, no âmbito da Carta Acordo firmada entre a NUPENS/USP, OPAS e MS.

As evidências disponíveis derivam, em sua maioria, de estudos transversais que avaliaram listas de ingredientes de alimentos embalados ofertados em supermercados, bases de dados de rotulagem ou informações disponíveis em páginas eletrônicas de fabricantes e varejistas. Esses estudos permitem estimar a frequência de declaração de aditivos nos rótulos, identificar as classes funcionais mais recorrentes e caracterizar sua distribuição em diferentes categorias.

A interpretação desses dados deve considerar limitações próprias da forma de declaração de aditivos alimentares na lista de ingredientes. No caso dos aromatizantes, a regulamentação permite que sua declaração seja realizada exclusivamente pela função tecnológica, sem identificação das substâncias aromatizantes. Dessa forma, os estudos avaliados conseguem estimar a frequência de declaração da função aromatizante, mas não permitem identificar quais substâncias aromatizantes foram utilizadas.

Essa limitação também deve ser considerada na interpretação de estudos que analisam ingredientes compostos, produtos formulados a partir de outros ingredientes industrializados ou situações em que a presença de aditivos pode não ser imediatamente evidente para o consumidor.

Apesar dessas limitações, os estudos disponíveis são consistentes ao indicar que os aditivos são amplamente usados em alimentos embalados comercializados no Brasil, com destaque para as funções tecnológicas destinadas a modificar atributos sensoriais, como aromatizantes e corantes.

Nos estudos de abrangência geral, os aromatizantes aparecem como a função tecnológica mais frequente. Os corantes também figuram entre as classes de maior ocorrência, com variações conforme a base de dados, o período de coleta, as categorias avaliadas e os critérios metodológicos adotados.

Os achados indicam que aromatizantes e corantes estão presentes em diferentes recortes do mercado de alimentos, incluindo alimentos direcionados a crianças, com alegações associadas a preparações caseiras ou artesanais, bebidas, doces, produtos lácteos, produtos de panificação, refeições prontas e alimentos ultraprocessados.

Alguns estudos demonstram que essas substâncias estão associadas a padrões de combinação com outros aditivos, indicando que sua presença frequentemente ocorre no contexto de formulações complexas, com múltiplas funções tecnológicas.

Outro ponto relevante é a relação entre aromatizantes, corantes e alimentos ultraprocessados. Estudos que aplicaram a classificação NOVA ou avaliaram a rotulagem nutricional frontal indicam que esses aditivos podem contribuir para a identificação de alimentos ultraprocessados pela lista de ingredientes. Essa constatação dialoga com as diretrizes alimentares brasileiras, que destacam a presença de aditivos destinados a modificar cor, aroma, sabor e textura como uma característica comum desses produtos.

Os estudos com recorte infantil apontam presença expressiva de aromatizantes e corantes em produtos direcionados ou habitualmente consumidos por crianças. Essa constatação merece atenção no contexto das políticas de promoção da alimentação adequada e saudável, considerando a maior vulnerabilidade desse público às estratégias de marketing, à formação de preferências alimentares e à exposição acumulada a produtos com múltiplos aditivos.

Evidências comparativas regionais indicam que a presença de aromatizantes e corantes em alimentos embalados não é uma particularidade do mercado brasileiro. Estudo envolvendo países da América Latina mostrou que essas classes são amplamente utilizadas na região, embora o perfil de uso de corantes específicos varie entre os países, possivelmente em função de diferenças regulatórias, práticas industriais e preferências de consumo.

Em conjunto, essas evidências reforçam a relevância de requisitos de rotulagem claros, consistentes e aplicáveis a diferentes categorias de alimentos. A identificação adequada de aromas e corantes contribui para a transparência sobre a composição dos alimentos embalados.

4.1 Estudos sobre o uso de aromatizantes e corantes em alimentos no Brasil

[Montera et al. \(2021\)](#) avaliaram a distribuição e os padrões de uso de aditivos em 9.856 alimentos e bebidas embalados ofertados em supermercados brasileiros. A coleta foi realizada entre abril e julho de 2017 em dez lojas de grandes redes varejistas localizadas em São Paulo e Salvador, mediante registro fotográfico dos rótulos e análise das listas de ingredientes. Os produtos foram classificados em 25 grupos de alimentos, e os aditivos foram identificados e categorizados segundo sua função tecnológica.

O estudo identificou elevada presença de aditivos nos alimentos avaliados: apenas 20,6% dos produtos não continham aditivos, enquanto 24,8% declaravam seis ou mais aditivos.

Os aromatizantes foram a classe funcional mais frequente, presentes em 47,1% dos produtos, enquanto os corantes foram declarados em 27,8%. Os grupos com maior proporção de produtos com seis ou mais aditivos foram bebidas aromatizadas de fruta, refrigerantes, bebidas lácteas adoçadas, outras bebidas e carnes processadas.

Os autores identificaram padrões de combinação de aditivos. Um dos padrões incluiu aromatizantes, corantes, antieméticos, edulcorantes artificiais, realçadores de sabor, reguladores de acidez e maltodextrina ou povidona, com associação positiva a bebidas aromatizadas de fruta, snacks salgados, alimentos de conveniência, doces e sobremesas, outras bebidas e cereais matinais ou barras de granola. Outro padrão incluiu corantes, estabilizantes, espessantes, conservadores e coagulantes, com associação positiva a queijos, produtos lácteos não adoçados e refrigerantes.

[Arruda et al. \(2023\)](#) usaram informações de rotulagem para avaliar a distribuição de aditivos em produtos comercializados no Brasil. A seleção dos alimentos partiu dos itens descritos no módulo de consumo alimentar pessoal da POF 2017/2018, do IBGE. Dos 1.593 itens alimentares reportados na pesquisa, os autores identificaram 426 itens que poderiam conter aditivos, distribuídos em 80 categorias e 20 grupos de alimentos. Para esses itens, foram avaliados 3.300 rótulos de produtos comercializados no Brasil, obtidos entre agosto de 2021 e maio de 2022 em páginas eletrônicas de empresas, redes varejistas, aplicativo de rotulagem e visitas a estabelecimentos comerciais.

O estudo identificou 186 aditivos distintos entre os produtos avaliados. A média de aditivos declarados por produto variou entre quatro e cinco substâncias, sendo que 27% dos produtos continham de dois a três aditivos e 9,4% continham dez ou mais. A função tecnológica mais frequente foi aromatizante, identificada em 61,7% dos rótulos, seguida por conservadores, corantes, estabilizantes, acidulantes, emulsificantes, antioxidantes, espessantes e realçadores de sabor. Os corantes foram declarados em 36,2% dos rótulos avaliados.

Entre os corantes específicos, destacaram-se os extratos de urucum (7,6%), o carmim (7,2%) e o caramelo IV (6,6%). O estudo também identificou outros corantes declarados nos rótulos, como curcumina, tartrazina, amarelo crepúsculo FCF, azorrubina, amaranto, ponceau 4R, eritrosina, vermelho allura AC, indigotina, azul brilhante FCF, caramelos II e III, dióxido de titânio, carvão vegetal, clorofilas, carotenoides, vermelho de beterraba, páprica e antocianinas, embora esses não apareçam entre os dez aditivos com IDA numérica mais frequentes apresentados no artigo.

Além dos estudos de abrangência geral, parte da literatura nacional avaliou a presença de aditivos em alimentos direcionados ao público infantil.

[Kraemer et al. \(2024\)](#) analisaram a presença de aditivos em produtos embalados direcionados a lactentes e crianças no Brasil, a partir de uma base de rótulos composta por 7.828 alimentos coletados em 2020 em uma grande rede varejista de Florianópolis. Foram identificados 1.118 produtos direcionados a esse público, definidos pela presença de estratégias de marketing infantil na embalagem ou por serem destinados à alimentação de lactentes e crianças de primeira infância, como fórmulas infantis, cereais infantis e purês de frutas e vegetais.

O estudo identificou que 86,1% dos produtos avaliados declaravam pelo menos um aditivo alimentar na lista de ingredientes. A maioria dos produtos continha mais de um aditivo, com média de quatro aditivos por produto e máximo de 20 aditivos em um único alimento. Em 17 grupos de alimentos, não foram identificadas opções livres de aditivos.

Os aromatizantes foram a classe funcional mais frequente, presentes em 70,7% dos produtos direcionados a lactentes e crianças, seguidos por emulsificantes e corantes. Os corantes foram declarados em 33,8% dos produtos, com identificação de 25 tipos diferentes de substâncias. Entre os corantes declarados em mais de 5% dos produtos, destacaram-se carmim, caramelo IV, azul brilhante FCF, urucum, vermelho allura AC e tartrazina. Frequências elevadas de corantes foram observadas em categorias como balas, pirulitos e gomas de mascar, bebidas não alcoólicas, sobremesas lácteas, chocolates e confeitados, iogurtes e bebidas lácteas, sorvetes e picolés.

A análise de coocorrência mostrou que diferentes classes funcionais de aditivos eram frequentemente declaradas em conjunto nos mesmos produtos. Aromatizantes e corantes estavam entre as classes mais associadas a outras funções tecnológicas, indicando sua presença frequente em combinações de aditivos em produtos direcionados ao público infantil.

Estudo anterior já apontava a presença expressiva de aditivos em alimentos voltados a crianças. [Lorenzoni et al. \(2012\)](#) avaliaram a presença de aditivos em produtos direcionados ou usualmente consumidos por crianças comercializados no Brasil. O estudo foi conduzido entre agosto e outubro de 2010, com base nas informações de rotulagem disponíveis no site de uma grande rede brasileira de supermercados. Entre 5.882 produtos avaliados, excluídas as bebidas alcoólicas, 506 foram classificados como produtos destinados a crianças.

Desses, 468 tinham lista de ingredientes disponível para análise. Os produtos foram organizados em quatro categorias: cereais e produtos de cereais, produtos lácteos e cárneos, doces e chocolates, e bebidas.

Os autores identificaram que 93,59% dos produtos analisados continham pelo menos um aditivo alimentar. Os aromatizantes foram a classe funcional mais frequente, presentes em 78,85% dos produtos, com maiores frequências em doces e chocolates (94,42%) e bebidas (88,89%). Quanto aos corantes, essas substâncias foram identificadas em 20,94% dos produtos. Os corantes artificiais foram mais frequentes em doces e chocolates (28,29%) e bebidas (19,44%). Os corantes artificiais mais declarados foram vermelho allura AC (9,83%), tartrazina (6,84%), amarelo crepúsculo FCF (5,77%), azul brilhante FCF (5,77%) e ponceau 4R (4,27%). O estudo também identificou produtos com múltiplos corantes artificiais em sua composição, especialmente em gomas, bebidas lácteas com cereais coloridos e produtos de confeitaria.

Outros estudos analisaram recortes específicos de rotulagem ou exploraram a presença de aromatizantes e corantes como elemento para compreender a composição e o grau de processamento dos alimentos.

[Kanematsu et al. \(2020\)](#) investigaram a presença de aditivos em alimentos com alegações do tipo “caseiro” ou similares, comparando-os com produtos convencionais semelhantes. O estudo usou informações de rotulagem de 5.620 alimentos embalados coletadas em um grande supermercado de Florianópolis entre outubro e dezembro de 2013. Após a identificação dos produtos com alegação “caseiro” e a seleção de produtos convencionais comparáveis, foram analisados 237 produtos, sendo 65 com a alegação e 172 sem a alegação.

Os autores observaram que 79,3% dos produtos avaliados continham pelo menos um aditivo, sem diferença estatisticamente significativa entre os produtos com alegação “caseiro” e os convencionais. Os aromatizantes foram a classe funcional mais frequente, presentes em 56,1% dos produtos avaliados, incluindo 49,2% dos produtos com alegação “caseiro” e 58,7% dos produtos convencionais. Os corantes foram identificados em 27,0% dos produtos, com frequência semelhante entre aqueles com alegação “caseiro” (26,1%) e os convencionais (27,3%).

[Canella et al. \(2023\)](#) avaliaram a presença de nutrientes críticos em excesso, segundo o Modelo de Perfil Nutricional da OPAS, e de aditivos cosméticos em 9.851 alimentos e bebidas embalados comercializados em supermercados brasileiros. A coleta foi realizada entre abril e julho de 2017 em dez lojas de grandes redes varejistas localizadas em São Paulo e Salvador.

Os produtos foram classificados segundo a classificação NOVA, e os aditivos foram agrupados conforme sua função tecnológica e sua finalidade cosmética, incluindo aromatizantes, corantes, entre outros aditivos utilizados para modificar atributos sensoriais dos produtos.

Entre os produtos avaliados, 71,9% foram classificados como ultraprocessados. Nesse grupo, 82,1% continham pelo menos um aditivo cosmético, e 71,4% continham aromatizantes ou corantes. As maiores frequências de aromatizantes ou corantes foram observadas em bebidas carbonatadas, margarinas, bolos e tortas doces, chocolates, biscoitos doces, outras bebidas açucaradas, sorvetes e bebidas lácteas. A combinação entre presença de aditivo cosmético e excesso de pelo menos um nutriente crítico permitiu identificar 98,8% dos produtos classificados como ultraprocessados.

[Canella et al. \(2025\)](#) avaliaram a combinação entre a rotulagem nutricional frontal brasileira e a presença de aditivos cosméticos em alimentos processados e ultraprocessados comercializados no Brasil. O estudo foi conduzido com base em dados de listas de ingredientes e tabelas nutricionais de 8.436 produtos coletados entre abril e julho de 2017 em dez supermercados localizados em São Paulo e Salvador. Os produtos foram classificados segundo a classificação NOVA, e os autores analisaram a presença da rotulagem nutricional frontal prevista na regulamentação brasileira, bem como de três classes de aditivos cosméticos: aromatizantes, corantes e edulcorantes.

Entre os produtos ultraprocessados, 62,7% apresentariam rotulagem nutricional frontal segundo os critérios brasileiros, enquanto 65,1% continham aromatizantes e 37,9% continham corantes. A presença de aromatizantes foi mais frequente em bebidas carbonatadas (93,3%), chocolates (91,0%), bolos e tortas doces (88,7%), biscoitos doces (88,2%), outras bebidas açucaradas (83,8%), sorvetes (83,3%), bebidas lácteas (82,0%), doces em geral (66,5%), embutidos e salsichas (64,5%), biscoitos salgados (63,0%), molhos e pastas (54,0%), refeições prontas (50,0%), pizzas, lasanhas ou pastéis (44,1%), pães ultraprocessados (21,9%) e outros ultraprocessados (13,4%). Já os corantes foram mais frequentes em margarinas (88,7%), bebidas carbonatadas (67,6%), bebidas lácteas (60,5%), outras bebidas açucaradas (50,0%), embutidos e salsichas (47,3%), sorvetes (46,3%), pizzas, lasanhas ou pastéis (43,5%), outros ultraprocessados (40,9%), refeições prontas (37,7%), doces em geral (37,1%), molhos e pastas (32,6%), biscoitos doces (28,7%), biscoitos salgados (28,3%), bolos e tortas doces (25,5%), chocolates (7,3%) e pães ultraprocessados (3,5%).

O estudo mostrou que a combinação entre a presença da rotulagem nutricional frontal ou de pelo menos uma das três classes de aditivos avaliadas permitiu identificar 89,9% dos ultraprocessados.

Em perspectiva regional, [Zancheta et al. \(2025\)](#) avaliaram a presença e os padrões de uso de aditivos em 49.797 alimentos e bebidas embalados comercializados em supermercados de cinco países latino-americanos: Brasil, México, Chile, Colômbia e Equador. A base brasileira incluiu 9.673 produtos coletados em 2017, e a identificação

dos aditivos foi realizada a partir das listas de ingredientes, utilizando como referência os nomes, sinônimos e números INS descritos no *Codex Alimentarius*.

No conjunto dos países, 77,7% dos produtos continham pelo menos um aditivo, e 64,3% continham dois ou mais aditivos. Os aromatizantes foram o grupo de aditivos mais frequente, presentes em 47,5% dos produtos avaliados. A frequência observada no Brasil foi de 48,3%, próxima à média regional e semelhante à do Chile (50,0%), superior à do México (46,3%) e da Colômbia (43,2%), e inferior à do Equador (54,1%). Esses resultados indicam que o uso de aromatizantes é disseminado nos alimentos embalados dos países avaliados, com variações moderadas entre eles.

Para os corantes, a frequência geral foi de 31,4% no conjunto da amostra. O Brasil apresentou frequência de 28,1%, inferior à observada no México (35,4%), no Equador (34,1%) e no Chile (31,1%), e próxima à da Colômbia (27,6%). A comparação por substâncias específicas mostrou diferenças entre os países. No Brasil, destacaram-se os extratos de urucum (8,3%), os caramelos (7,5%) e o carmim (5,7%), com frequências superiores às médias regionais. Em contraste, a tartrazina, o vermelho allura AC e o amarelo crepúsculo FCF foram mais frequentes no México, onde foram identificados em 10,0%, 10,4% e 7,3% dos produtos, respectivamente, em comparação a 3,2%, 1,6% e 3,4% no Brasil.

A análise comparativa sugere que, embora aromatizantes e corantes estejam amplamente presentes nos alimentos embalados da região, o perfil de uso de corantes específicos varia entre os países. Segundo os autores, essas diferenças podem estar relacionadas a marcos regulatórios nacionais, práticas industriais e preferências dos consumidores.

4.2 Aromatizantes e corantes na base Mintel-GNPD

Para complementar as evidências disponíveis e dimensionar a abrangência das regras de rotulagem de aromatizantes e corantes previstas no [Decreto-Lei nº 986/1969](#), a GGALI solicitou ao NUPENS/USP levantamento na base Mintel-GNPD, no âmbito da Carta Acordo firmada entre a entidade, a OPAS e o MS.

A base Mintel-GNPD reúne informações de alimentos e bebidas comercializados no varejo, incluindo dados declarados nos rótulos dos produtos. Para este documento, foram analisadas informações da lista de ingredientes coletadas e padronizadas pela Mintel-GNPD, com foco na identificação da presença declarada de aromatizantes e corantes nos alimentos e bebidas disponíveis na base.

A avaliação da frequência da presença de aromatizantes e corantes ao longo do tempo considerou os produtos disponíveis na base Mintel-GNPD no período de janeiro

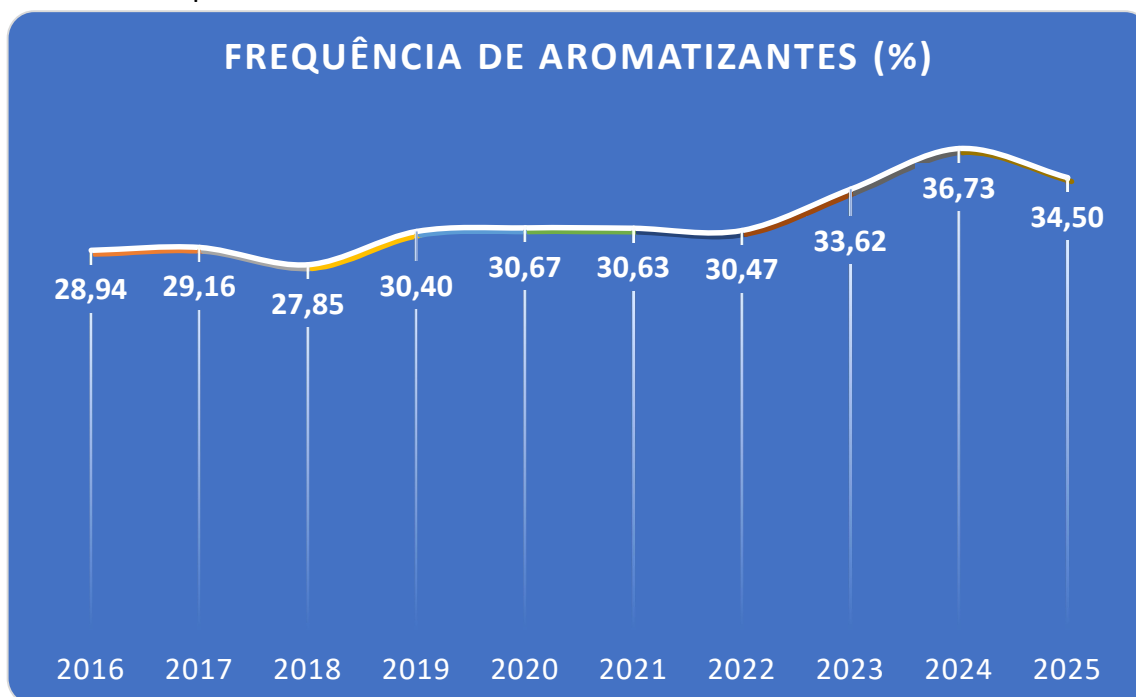
de 2016 a dezembro de 2025, totalizando 99.549 produtos. Para a análise da distribuição desses aditivos segundo as categorias de alimentos da Mintel-GNPD, foi considerado o período de janeiro de 2016 a julho de 2025, totalizando 95.300 produtos. A diferença no número de produtos decorre dos distintos recortes temporais utilizados nas análises.

A base Mintel-GNPD permite observar tendências relevantes ao longo do tempo e identificar categorias de alimentos em que a presença declarada de aromatizantes e corantes é mais frequente. Esses dados complementam a literatura científica ao oferecer uma série temporal mais ampla e ao permitir avaliar a extensão potencial de aplicação das regras de rotulagem desses aditivos em diferentes grupos de alimentos e bebidas.

4.2.1 Avaliação dos dados relativos a aromatizantes

De acordo com os dados da base Mintel-GNPD, a frequência de aromatizantes nos alimentos e bebidas apresentou trajetória ascendente ao longo da série histórica avaliada. A frequência aumentou de 28,94% em 2016 para 36,73% em 2024, maior valor observado no período, com aceleração mais evidente a partir de 2023, conforme apresentado no Gráfico 1.

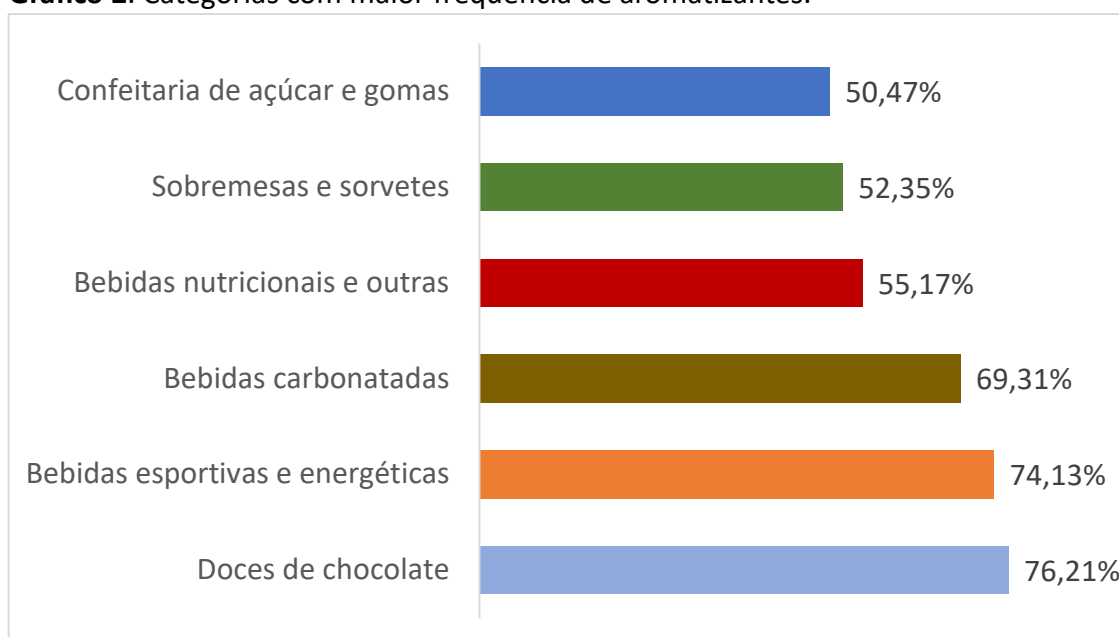
Gráfico 1. Frequência de aromatizantes em alimentos no Brasil.



Esses resultados indicam que mais de um terço dos alimentos e bebidas incluídos na base passaram a declarar aromatizantes em sua composição no período mais recente da série. A frequência observada é compatível com os resultados dos estudos científicos apresentados na seção 4.1, embora variações sejam esperadas em função das diferenças metodológicas, do período de coleta, da abrangência da base e das categorias de produtos avaliadas.

Quanto às categorias de alimentos com maior frequência de aromatizantes, os dados indicam maior presença desses aditivos em produtos com forte componente sensorial associado a sabor e aroma. A categoria de doces de chocolate apresentou a maior frequência, com pouco mais de 76% dos produtos declarando aromatizantes. Em seguida, destacaram-se as bebidas esportivas e energéticas, com 74,13%, e as bebidas carbonatadas, com 69,3%, conforme apresentado no Gráfico 2. Os descritores das categorias utilizadas na base Mintel-GNPD mencionadas nesse documento encontram-se listados no [Anexo VI](#).

Gráfico 2. Categorias com maior frequência de aromatizantes.



A elevada frequência de aromatizantes nessas categorias é coerente com a finalidade tecnológica desses aditivos. Também reforça a abrangência potencial dos requisitos de rotulagem aplicáveis aos alimentos com aromatizantes, especialmente em categorias de ampla presença no mercado e com grande diversidade de sabores e apresentações comerciais.

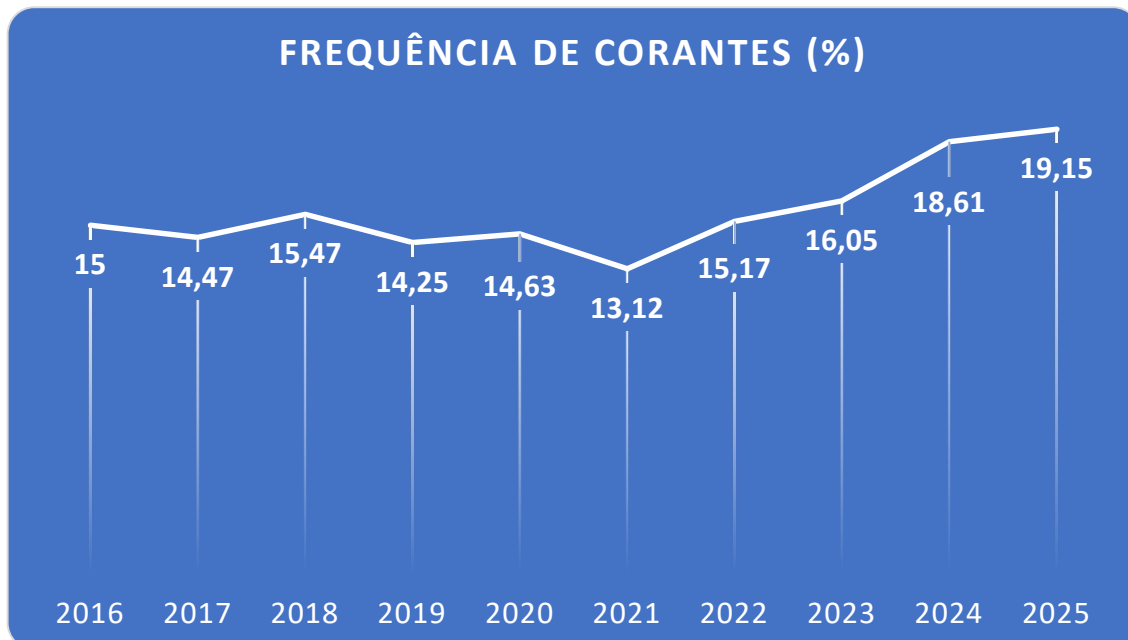
Como a [RDC nº 727/2022](#) não exige a declaração obrigatória da classificação dos aromatizantes na lista de ingredientes, e, dessa forma, não foi possível avaliar, com base nesses dados, a frequência de uso de aromatizantes naturais, sintéticos, idênticos ao natural, artificiais, de fumaça ou de reação ou transformação.

4.2.2 Avaliação dos dados relativos a corantes

A frequência de corantes nos alimentos avaliados foi inferior à observada para aromatizantes. Os dados indicam leve queda na frequência de corantes entre 2016 e 2021, seguida de aumento a partir de 2022, alcançando o maior valor da série em 2025,

com 19,15% dos produtos declarando corantes na lista de ingredientes, como pode ser observado no Gráfico 3.

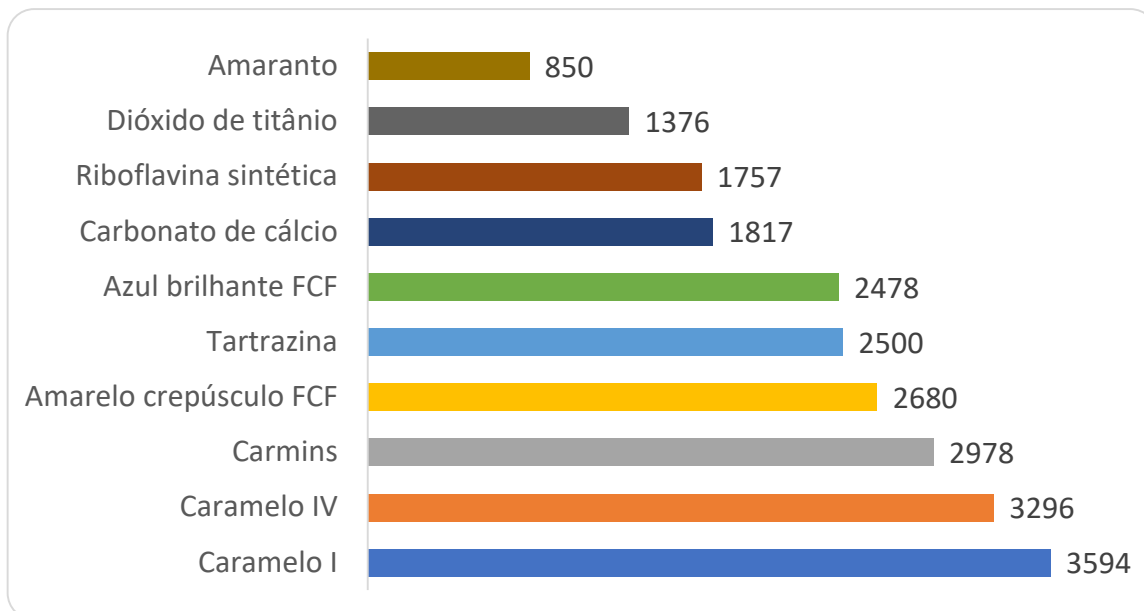
Gráfico 3. Frequência de corantes em alimentos.



Considerando a relação dos 59 corantes autorizados para uso em alimentos no Brasil, observou-se que cerca de 60% foram identificados em quatro anos ou mais da série histórica avaliada. Os demais 40% não foram identificados nos produtos avaliados ou tiveram uso raro, definido, para fins desta análise, como presença em até três anos da série.

No período de 2016 a 2025, foi verificada concentração da presença declarada de corantes específicos, como caramelo I (INS 150a), caramelo IV (INS 150d), carmins (INS 120), amarelo crepúsculo FCF (INS 11), tartrazina (INS 102) e azul brilhante FCF (INS 133). Os dez corantes mais identificados no período estão apresentados no Gráfico 4.

Gráfico 4. Dez corantes mais utilizados no Brasil.



Na análise desse gráfico, recomenda-se avaliar separadamente substâncias que também podem ser adicionadas com finalidade nutricional ou com outras funções tecnológicas, como carbonato de cálcio (INS 170(ii)) e riboflavina. Essas substâncias podem aparecer na lista de ingredientes em razão de seu uso como fontes de nutrientes em determinadas categorias de alimentos, e não necessariamente como corantes. Por isso, sua presença na base deve ser interpretada com cautela quando o objetivo da análise for caracterizar especificamente o uso de aditivos com função corante.

A presença dos corantes caramelo I (INS 150a) e IV (INS 150d) foi mais observada em categorias como bebidas carbonatadas, bebidas esportivas e energéticas, sopas e sobremesas e sorvetes. Na base avaliada, esses corantes foram identificados, respectivamente, em 37,2% e 42,1% das bebidas carbonatadas; 31,0% e 29,9% das bebidas esportivas e energéticas; 13,5% e 14,2% das sopas; e 8,4% e 7,0% das sobremesas e sorvetes.

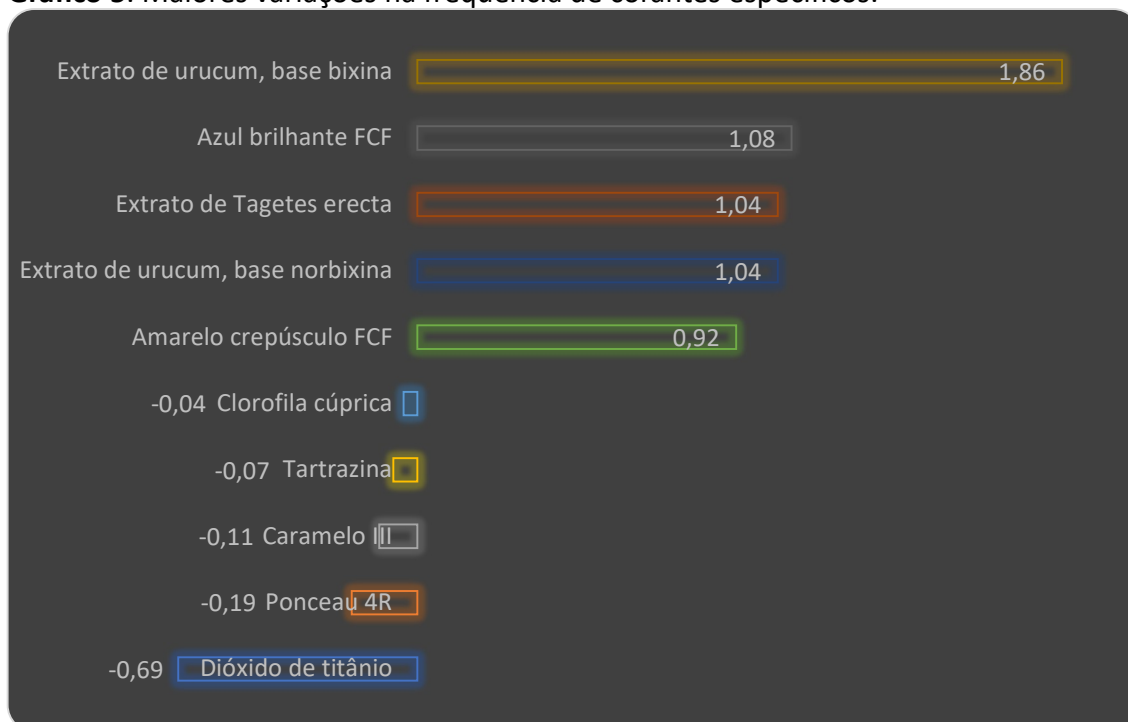
Com relação ao corante carmim (INS 120), observou-se maior presença em produtos processados de peixes, carnes e ovos, nos quais foi identificado em 13,3% dos produtos, e em laticínios, com frequência de 10,0%. Já os corantes amarelo crepúsculo FCF (INS 110) e tartrazina (INS 102) foram mais encontrados nas categorias de confeitaria de açúcar e gomas de mascar, presentes em 21,3% e 19,0% dos produtos, respectivamente, e em bebidas esportivas e energéticas, com frequências de 19,1% e 22,5%, respectivamente.

Entre os corantes autorizados pela legislação, mas não identificados nas listas de ingredientes dos alimentos avaliados na base Mintel-GNPD, encontram-se: azul de jenipapo (INS 183), betacaroteno de *Dunaliella salina* (INS 160a(iv)), extrato de espirulina (INS 134), extrato de groselha negra (INS 163(iii)), extrato de páprica (INS 160c(ii)), oleorresina de páprica (INS 160c(i)), licopeno sintético (INS 160d(i)), licopeno de *Blakeslea trispora* (INS 160d(iii)), ouro (INS 175), prata (INS 174), riboflavina de *Bacillus subtilis* (INS 101(iii)), éster metílico ou etílico do ácido beta-apo-8'-carotenoico (INS 160f), ésteres de luteína de *Tagetes erecta* (INS 160b(iii)), óxido de ferro amarelo (INS 172(iii)) e óxido de ferro preto (INS 172(i)).

A análise da variação temporal dos corantes específicos indica aumento na frequência de alguns corantes ao longo do período, como extrato de urucum, nas bases bixina (INS 160b(i)) e norbixina (INS 160b(ii)), extrato de *Tagetes erecta* (INS 161b(ii)), azul brilhante FCF (INS 133) e amarelo crepúsculo FCF (INS 110). O extrato de urucum, na base bixina (INS 160b(i)), apresentou a maior alta de frequência, de 1,86 ponto percentual. Por outro lado, a maior queda foi observada para o dióxido de titânio (INS 171), com redução de 0,69 ponto percentual, conforme apresentado no Gráfico 5.

A redução observada para o dióxido de titânio pode estar relacionada ao debate internacional sobre a segurança desse aditivo e às medidas regulatórias adotadas em outros mercados, especialmente na União Europeia.

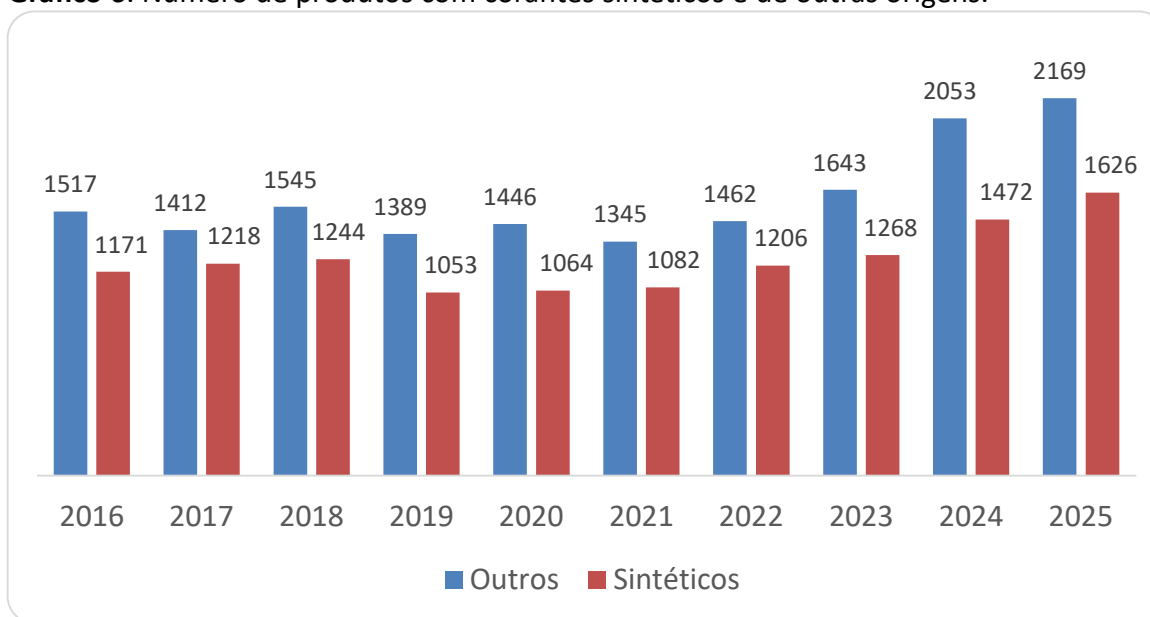
Gráfico 5. Maiores variações na frequência de corantes específicos.



Para fins analíticos, os corantes identificados na base também foram agrupados conforme sua origem, distinguindo aqueles obtidos por síntese química daqueles de

origem animal, vegetal, mineral ou microbiana. A série histórica apresentada no Gráfico 6 mostra que, em todos os anos avaliados, o número de produtos com corantes de origem animal, vegetal, mineral ou microbiana, agrupados no gráfico como “Outros”, foi superior ao número de produtos com corantes sintéticos. Também se observa aumento em ambos os grupos a partir de 2022, com crescimento mais acentuado dos corantes de origem animal, vegetal, mineral ou microbiana.

Gráfico 6. Número de produtos com corantes sintéticos e de outras origens.



Em conjunto, os dados da base Mintel-GNPD demonstram que os corantes estão presentes em parcela relevante dos alimentos e bebidas comercializados no Brasil, embora com frequência inferior à dos aromatizantes.

A análise também mostra concentração do uso em determinados corantes e categorias de alimentos, além de mudanças temporais que podem refletir tendências de substituição ou reformulação no mercado. Esses achados reforçam a importância de requisitos de rotulagem que permitam identificar de forma clara a presença de corantes nos alimentos embalados e acompanhar sua evolução no mercado brasileiro.

5. Demandas recebidas pela Anvisa

As demandas recebidas pela Anvisa sobre aromatizantes e corantes abrangem consultas técnicas sobre a aplicação dos requisitos vigentes de rotulagem, demanda judicial relacionada à declaração do corante tartrazina e proposições legislativas voltadas à restrição ou reavaliação de determinados corantes.

Em conjunto, essas demandas evidenciam a sensibilidade do tema, a existência de dúvidas práticas de aplicação da regulamentação vigente e a necessidade de conferir maior clareza, consistência e previsibilidade aos requisitos aplicáveis.

5.1 Dúvidas sobre rotulagem de corantes e aromatizantes.

No processo de elaboração da AR 2024-2025, foi recebida contribuição relativa à regulamentação da rotulagem de aromatizantes após a exclusão do [Informe Técnico nº 26/2007](#). Parte da demanda estaria contemplada na proposta de revisão dos requisitos de rotulagem geral de alimentos embalados, especialmente no tocante à forma de declaração dos aromatizantes na lista de ingredientes, em discussão no Mercosul. Outra parte da demanda, relacionada aos requisitos específicos de identificação no painel principal, foi tratada em conjunto com o tema da rotulagem de corantes.

Com o objetivo de reunir subsídios para a avaliação do tema, foi realizado um levantamento no banco de dados de questionamentos recebidos via Central de Atendimento da Anvisa sobre as principais dúvidas recebidas pela GGALI relacionadas a rotulagem de aromatizantes e corantes nos termos do [Decreto-Lei nº 986/1969](#). Os exemplos de perguntas recebidas estão sistematizados no [Anexo IX](#).

No caso dos aromatizantes, as dúvidas concentram-se na aplicabilidade dos comandos do Decreto-Lei nº 986/1969 em situações como uso de aromatizante sintético idêntico ao natural, uso de aromatizante para conferir sabor não específico, presença de aromatizantes em ingredientes utilizados na formulação de outros alimentos e uso concomitante de aromatizantes naturais, idênticos ao natural ou artificiais.

No caso dos corantes, os questionamentos envolvem principalmente a definição dos corantes sujeitos à declaração “Colorido artificialmente”, a ausência de classificação atual dos corantes em naturais, sintéticos ou artificiais nos regulamentos sanitários, a aplicação da declaração em ingredientes compostos e os requisitos de localização e de legibilidade dessa informação.

Também foram identificadas dúvidas acerca da possibilidade de veicular essas declarações na denominação de venda e de agrupá-las no painel principal.

Essas consultas indicam que a coexistência entre os dispositivos do [Decreto-Lei nº 986/1969](#) e a regulamentação sanitária atual de aditivos e rotulagem geral pode gerar interpretações divergentes. A sistematização das perguntas recebidas contribui para identificar os principais pontos de incerteza regulatória e orientar a delimitação do problema a ser enfrentado na proposta normativa.

5.2 Ação civil pública para advertência sobre o corante tartrazina

Além das consultas técnicas, há demanda judicial relacionada à rotulagem do corante tartrazina. Trata-se de Ação Civil Pública nº 0008841-22.2005.4.03.6100 movida pelo MPF em face da Anvisa, na qual foi negado provimento à apelação da Agência e confirmada sentença para que a Anvisa edite ato normativo exigindo menção expressa à presença do corante amarelo tartrazina na rotulagem dos alimentos que contenham essa substância.

A sentença define que a informação deve ser destacada no rótulo, com a seguinte redação: “Este produto contém o corante amarelo tartrazina que pode causar reações de natureza alérgica, entre as quais asma brônquica, especialmente em pessoas alérgicas ao ácido acetil salicílico”.

A GGALI apresentou subsídios para manifestação institucional da Anvisa no cumprimento da sentença, ponderando limitações relevantes à execução literal do comando judicial e propondo alternativa voltada a assegurar comunicação adequada ao consumidor, sem veicular informação incompatível com as evidências científicas atuais. Até o momento, aguarda-se retorno para cumprimento da sentença.

Essa demanda judicial reforça a necessidade de tratamento regulatório claro para a declaração de corantes específicos, especialmente quando há exigências diferenciadas de informação ao consumidor.

5.3 Demandas legislativas sobre aditivos corantes

Também foram identificadas demandas legislativas relacionadas a aditivos corantes, especialmente aqueles usualmente chamados de artificiais ou obtidos por síntese química.

O tema tem sido objeto de questionamentos há muitos anos, em particular quanto à possível relação entre o consumo desses aditivos e efeitos comportamentais em crianças. Os estudos sobre o tema são conduzidos desde a década de 1970, mas, de modo geral, não avaliaram relação dose-resposta nem atribuíram os efeitos comportamentais adversos a um aditivo específico.

Em janeiro de 2025, a discussão ganhou maior visibilidade após a FDA revogar a autorização de uso da eritrosina, também conhecida como Vermelho nº 3, nos Estados Unidos. A decisão concedeu prazo até janeiro de 2027 para retirada desse corante de alimentos e até janeiro de 2028 para medicamentos ingeridos que contenham essa substância. Segundo a FDA, a decisão foi baseada na cláusula [Delaney](#) do *Federal Food, Drug and Cosmetic Act*, que impede a autorização de aditivos que tenham demonstrado potencial carcinogênico em humanos ou animais.

No caso da eritrosina, a decisão considerou estudos que indicaram câncer em ratos machos expostos a doses elevadas do corante, associado a mecanismo hormonal específico desses animais. A própria FDA esclarece que esse mecanismo não ocorre em humanos, que os níveis típicos de exposição humana são muito inferiores aos observados nos estudos com ratos e que estudos em outros animais e em humanos não demonstraram o mesmo efeito. Assim, a medida adotada nos Estados Unidos decorreu da aplicação de uma restrição legal específica, e não de nova conclusão de avaliação de risco indicando evidência de câncer em humanos.

Destaca-se que a eritrosina foi avaliada pelo JECFA em 2006, com definição de IDA. Essa avaliação foi revisada em 2018, ocasião em que o Comitê concluiu que os dados mais recentes não justificavam alteração desse valor e que a exposição estimada não representava risco à saúde. Diante da medida adotada pela FDA em janeiro de 2025, na [55ª reunião do CCFA](#) o Brasil propôs a inclusão da eritrosina como prioridade alta na lista de reavaliações para o JECFA. A decisão do Comitê foi de que, até aquele momento, não havia novos dados disponíveis que justificassem a reavaliação do referido corante.

Além da eritrosina, a FDA informou que pretende atuar junto ao setor produtivo para eliminar corantes sintéticos derivados de petróleo da cadeia de alimentos. Em abril de 2025, a [FDA anunciou](#) que trabalharia com a indústria para eliminar seis corantes — FD&C Green nº 3 (verde rápido), FD&C Red nº 40 (vermelho allura), FD&C Yellow nº 5 (tartrazina), FD&C Yellow nº 6 (amarelo crepúsculo), FD&C Blue nº 1 (azul brilhante) e FD&C Blue nº 2 (indigotina) — até o fim de 2026. Em atualização posterior, a FDA informou que esse esforço passou a considerar a eliminação até o fim de 2027.

A partir da divulgação da medida adotada pela FDA, surgiram proposições no Legislativo brasileiro relativas aos corantes. Entre elas, foram identificados Requerimento de Informação sobre o uso da eritrosina e sobre o uso de corantes e aromatizantes no Brasil, Projetos de Lei voltados à restrição ou proibição de corantes artificiais ou derivados de petróleo em alimentos, especialmente aqueles destinados ao público infantil, além de indicação parlamentar sugerindo a reavaliação do perfil de segurança da eritrosina:

- [Requerimento de Informação nº 70/2025](#), que requer informações sobre o uso do corante vermelho nº 3 ou eritrosina no Brasil e existência de estudos para sua proibição;
- [Projeto de Lei nº 1.233/2025](#), que dispõe sobre a restrição e regulamentação do uso de corantes artificiais em alimentos destinados ao consumo infantil e estabelece diretrizes para a promoção de hábitos alimentares saudáveis;
- [Projeto de Lei nº 2.090/2025](#), que proíbe o uso de corantes artificiais derivados de petróleo em alimentos industrializados destinados ao público infantil e dá outras providências;
- [Projeto de Lei nº 2.283/2025](#), que dispõe sobre a proibição, em todo o território nacional, da fabricação, importação, comercialização, distribuição e utilização de corantes sintéticos derivados do petróleo em produtos alimentícios, cosméticos, farmacêuticos e têxteis, institui medidas de transição e incentivo à substituição por insumos naturais ou de origem vegetal, e dá outras providências;
- [Projeto de Lei nº 2.615/2025](#), que altera a Lei nº 6.360, de 23 de setembro de 1976, que dispõe sobre a Vigilância Sanitária a que ficam sujeitos os Medicamentos, as Drogas, os Insumos Farmacêuticos e Correlatos, Cosméticos, Saneantes e Outros Produtos, e dá outras providências, para proibir a utilização de corantes alimentícios derivados de petróleo;
- [Projeto de Lei nº 2.922/2025](#), que dispõe sobre a proibição da utilização de corantes artificiais sintéticos derivados de petróleo em alimentos, suplementos, bebidas, medicamentos e demais produtos destinados ao consumo humano, e dá outras providências;
- [Requerimento de Apensação nº 3.773/2025](#), que requer o apensamento dos Projetos de Lei 2.090, 2.283, 2.615 e 2.922, todos de 2025, ao Projeto de Lei 1233, de 2025, por tratarem de matérias correlatas;
- [Indicação Parlamentar nº 3.140/2025](#), que sugere ao Senhor Ministro da Saúde, Alexandre Padilha, que, junto à Anvisa, promova a reavaliação do perfil de segurança da eritrosina e adoção de medidas regulatórias cabíveis, inclusive a proibição de seu uso em alimentos e medicamentos, à luz das evidências científicas de riscos à saúde humana.

- [Requerimento de Informação nº 407/2026](#): que requer do Excelentíssimo Ministro da Saúde, Senhor Alexandre Padilha, informações sobre aromatizantes, flavorizantes e corantes artificiais.

Com exceção do Requerimento de Informação e da Indicação Parlamentar que se referem explicitamente à eritrosina, as demais proposições não identificam exatamente quais corantes seriam abrangidos, utilizando expressões gerais como “corantes derivados de petróleo” ou “corantes artificiais sintéticos”. O Requerimento de Informação de 2026 incluiu questionamentos sobre o uso de aromatizantes no Brasil.

Em razão dessa imprecisão, entende-se que essas proposições podem estar se referindo, em termos gerais, a corantes obtidos por síntese química, como tartrazina, amarelo de quinoleína, amarelo crepúsculo FCF, azorrubina, amaranço, ponceau 4R, eritrosina, vermelho allura AC, azul patente V, verde rápido FCF, negro brilhante BN e marrom HT.

Embora essas demandas legislativas não tratem especificamente de rotulagem, elas são relevantes para este documento porque demonstram a sensibilidade social e política do tema dos corantes, especialmente em produtos destinados a crianças. Também reforçam a importância de uma regulamentação que assegure transparência sobre a presença desses aditivos nos rótulos e permita ao consumidor identificar adequadamente sua composição.

6. Cenário regulatório internacional.

Esta seção apresenta uma síntese de referências internacionais selecionadas sobre a regulamentação e a rotulagem de aromatizantes e corantes em alimentos. Foram avaliadas normas e orientações do *Codex Alimentarius*, União Europeia, Estados Unidos da América, Canadá, Austrália e Nova Zelândia, considerando sua relevância como referências internacionais em regulação de alimentos, aditivos alimentares e rotulagem.

A análise teve como objetivo identificar como essas referências internacionais tratam a declaração de aromatizantes e corantes na lista de ingredientes, a existência de requisitos adicionais de rotulagem, a forma de identificação de aromatizantes naturais ou artificiais, o tratamento de imagens e declarações de sabor, e eventuais advertências, restrições ou medidas específicas aplicáveis a corantes.

De modo geral, as referências avaliadas indicam convergência quanto ao uso da lista de ingredientes para informar a presença de aromas e corantes nos alimentos, embora existam diferenças quanto ao nível de detalhamento exigido.

No caso dos aromatizantes, destacam-se os modelos dos Estados Unidos e do Canadá, que estabelecem requisitos adicionais quando a apresentação do alimento, por meio de denominações, imagens, representações gráficas ou declarações de sabor, sugerir ao consumidor uma origem ou natureza do sabor diferente daquela efetivamente conferida pelo aromatizante utilizado.

Esses requisitos são especialmente relevantes para a discussão brasileira, pois oferecem referências sobre como articular a declaração de aromatizantes no painel principal com a prevenção de práticas que possam induzir o consumidor a erro ou confusão.

No caso dos corantes, as abordagens internacionais variam entre a simples declaração na lista de ingredientes, a identificação nominal obrigatória, advertências específicas para determinados corantes, uso de alegação “sem corantes artificiais” e, em alguns casos, proibições ou medidas de retirada de substâncias específicas.

6.1 Codex Alimentarius

O Codex Alimentarius é um conjunto de normas, diretrizes e códigos de práticas internacionais para alimentos, elaborado pela Comissão do Codex Alimentarius, vinculadas à FAO e à OMS. Seu principal objetivo é proteger a saúde dos consumidores e garantir práticas justas no comércio internacional de alimentos.

O [Padrão Geral de Aditivos Alimentares](#) (CXS 192-1995) estabelece os aditivos autorizados por categoria de alimentos e condições de uso. Essa norma também inclui os princípios gerais para uso de aditivos alimentares, o princípio da transferência, o sistema de categorização de alimentos para fins de provisões de aditivos alimentares e seus descritores e ainda um guia para estabelecimento de limites máximos de aditivos alimentares com IDA numérica estabelecida.

No caso dos aromatizantes, as [Diretrizes para o Uso de Aromatizantes](#) (CXG 66-2008) estabelecem definições, princípios gerais de uso, medidas de gerenciamento de risco para substâncias aromatizantes e componentes de complexos aromatizantes que requeiram tais medidas, além de indicar a existência [de banco de especificações de substâncias aromatizantes](#) avaliadas pelo JECFA.

Os aromas são classificados em naturais e sintéticos, no entanto, para os corantes não há essa classificação, nem um padrão ou guia específico equivalente no Codex, além das disposições da CXS 192-1995.

As regras de rotulagem de aditivos em alimentos pré-embalados estão previstas no [Padrão Geral para Rotulagem de Alimentos Pré-embalados](#) (CXS 1-1985). De acordo com esse padrão, os aditivos devem ser declarados na lista de ingredientes por meio da classe funcional, acompanhada do nome específico ou da identificação numérica, como o número INS, conforme definido em regulamento nacional.

No caso dos aromatizantes, admite-se a declaração pela classe funcional, como “aromatizante” ou “aroma”, podendo ou não ser qualificada por expressões como “natural”, “idêntico ao natural”, “artificial” ou combinação desses termos, conforme apropriado. Para corantes, aplica-se a regra geral de declaração de aditivos na lista de ingredientes, com indicação da classe funcional e do nome específico ou número INS.

6.2 União Europeia

Na União Europeia, os aditivos são regulamentados pelo [Regulamento \(EC\) nº 1333/2008](#). Esse regulamento define “corantes” como substâncias que adicionam ou restauram a cor de um alimento, incluindo constituintes naturais de alimentos e fontes naturais que normalmente não são consumidas como alimentos em si nem utilizadas como ingredientes característicos.

A definição também abrange preparações obtidas de alimentos e de outros materiais comestíveis de origem natural, por extração física ou química que resulte na extração seletiva dos pigmentos em relação aos constituintes nutritivos ou aromáticos.

A lista de corantes autorizados na União Europeia consta da Parte B do Anexo II do [Regulamento \(EC\) nº 1333/2008](#), enquanto as autorizações por categoria de

alimentos estão previstas na Parte E desse mesmo Anexo. A regulamentação europeia não adota classificação geral dos corantes em naturais, sintéticos ou artificiais.

Os aromatizantes são disciplinados pelo [Regulamento \(EC\) nº 1334/2008](#). Esse regulamento define aromatizantes como substâncias adicionadas aos alimentos para conferir ou modificar aroma ou sabor, que não se destinam ao consumo como tais. Os aromatizantes podem ser constituídos por substâncias aromatizantes, preparações aromatizantes, aromas obtidos por tratamento térmico, aromas de fumaça, precursores de aroma, outros aromas ou suas misturas.

O regulamento também estabelece definições específicas para essas categorias, lista substâncias que não devem ser adicionadas como tais aos alimentos e define limites para determinadas substâncias que podem estar presentes em alimentos prontos para consumo em decorrência do uso de aromas.

As regras gerais de rotulagem de alimentos estão estabelecidas no [Regulamento \(EU\) nº 1169/2011](#). Para aromatizantes, a declaração na lista de ingredientes pode ser feita pelo termo “aroma” ou por nome ou descrição mais específica, como substância aromatizante, substância aromatizante natural, preparação aromatizante, aroma obtido por tratamento térmico, aroma de fumaça, precursor de aroma ou outro aroma.

O termo “natural” somente pode ser utilizado para descrever um aroma quando o componente aromatizante incluir exclusivamente preparações aromatizantes ou substâncias aromatizantes naturais. A quinina e a cafeína utilizadas como aromatizantes devem ser mencionadas nominalmente na lista de ingredientes imediatamente após o termo “aromatizante(s)”.

Para corantes, a declaração na lista de ingredientes deve indicar a classe funcional, seguida do nome da substância corante ou do respectivo número E. Quando um ingrediente pertencer a mais de uma classe funcional, deve ser indicada a classe correspondente à sua função principal no alimento.

A União Europeia adota requisito adicional de rotulagem para determinados corantes. O art. 24 do [Regulamento \(CE\) nº 1333/2008](#) exige que alimentos adicionados de tartrazina (E102), amarelo de quinoleína (E104), amarelo crepúsculo FCF (E110), azorrubina/carmoisina (E122), ponceau 4R (E124) ou vermelho allura AC (E129) apresentem advertência sobre possível efeito negativo na atividade e na atenção de crianças.

Essa declaração não é exigida quando os corantes são utilizados para fins de marcação de produtos cárneos ou para estampagem ou coloração decorativa em cascas de ovos ou em bebidas alcoólicas.

6.3 Estados Unidos

Nos Estados Unidos, os aromatizantes e corantes são regulamentados pela FDA, com fundamento no *Federal Food, Drug, and Cosmetic Act* e no Título 21 do CFR. As regras de rotulagem de especiarias, aromatizantes, corantes e conservantes químicos estão previstas principalmente no 21 CFR 101.22, enquanto as disposições específicas sobre aditivos corantes constam das Partes 70, 73, 74 e 82 do Título 21.

O [21 CFR 101.22](#) define “aroma natural” como óleo essencial, oleoresina, essência ou extrato, hidrolisado proteico, destilado ou produto de torrefação, aquecimento ou hidrólise enzimática que contenha constituintes aromatizantes derivados de fontes como especiarias, frutas, vegetais, leveduras comestíveis, ervas, carnes, frutos do mar, aves, ovos, laticínios ou produtos de fermentação desses materiais, cuja função principal no alimento seja aromatizar, e não nutrir.

Já “aroma artificial” é qualquer substância cuja função seja conferir sabor e que não seja derivada dessas fontes listadas na definição de aroma natural.

Na lista de ingredientes, os aromatizantes devem ser declarados como “natural flavor”, “artificial flavor” ou combinação desses termos, conforme o caso. A norma também prevê que ácido pirolenhoso ou outros aromas artificiais de fumaça utilizados como ingredientes sejam declarados como “artificial flavor” ou “artificial smoke flavor”. Quando esses aromas artificiais de fumaça são utilizados, o rótulo não pode induzir o consumidor a entender que o alimento foi submetido a processo tradicional de defumação ou que possui sabor natural de defumado.

Uma característica relevante do modelo norte-americano é o tratamento conferido ao sabor característico. Sempre que o rótulo, a apresentação ou a publicidade de um alimento fizerem referência direta ou indireta ao sabor principal — por palavras, imagens, como a figura de uma fruta, ou outros meios — esse sabor passa a ser considerado o sabor característico do produto e deve ser declarado de forma compatível com a composição do alimento e com a origem dos ingredientes responsáveis pelo sabor.

Quando o alimento não contém aroma artificial que simule, imite ou reforce o sabor característico, a denominação do alimento deve ser acompanhada do nome comum ou usual desse sabor característico. Em regra, essa informação deve aparecer com letras de altura não inferior à metade da altura das letras usadas na denominação do alimento.

Essa regra se aplica, por exemplo, a situações em que o produto é identificado por determinado sabor, como baunilha ou morango, sem que haja uso de aroma artificial para simular ou reforçar esse sabor.

Quando o alimento contém ingrediente que confere o sabor característico e também aroma natural da mesma origem, ou quando o sabor é conferido por aroma natural derivado da mesma fonte, a denominação deve indicar a presença de aroma. Nesses casos, podem ser usadas expressões equivalentes a “com aroma natural de...” ou “aromatizado”, conforme a composição do produto e a forma de apresentação do sabor no rótulo.

Quando nenhum dos aromas naturais utilizados no alimento é derivado do produto cujo sabor é simulado, o alimento deve ser rotulado com a indicação de que o sabor é simulado ou de que o produto é aromatizado artificialmente, conforme o caso. Se o alimento contém um ingrediente ou sabor característico do produto cujo sabor é simulado e, adicionalmente, outro aroma natural que simula, se assemelha ou reforça esse sabor característico, a declaração deve incluir expressão equivalente a “com outro aroma natural”, em letras não menores que metade da altura das letras usadas no nome do sabor característico.

Quando o alimento contém aroma artificial que simula, se assemelha ou reforça o sabor característico, a denominação do alimento deve ser acompanhada do nome comum ou usual do sabor característico e de indicação clara da natureza artificial do aroma, por meio de expressões como “sabor artificial de...”, “... artificial” ou “aromatizado artificialmente”. Em regra, a referência ao sabor característico deve aparecer em letras com altura não inferior à metade da altura das letras usadas na denominação do alimento, e a expressão que indica a artificialidade do sabor deve ter destaque proporcional ao nome do sabor característico.

Além disso, sempre que o sabor característico aparecer no rótulo fora da lista de ingredientes, de forma que possa ser facilmente identificado pelo consumidor em condições normais de compra, as declarações exigidas devem preceder ou seguir imediatamente a referência ao sabor, sem interposição de texto, imagem ou elemento gráfico. Há exceções para situações em que o sabor característico aparece junto à marca e a inserção da declaração prejudicaria a relação entre a marca e o sabor; para produtos com mais de um aroma sujeito à regra, caso em que a declaração exigida precisa aparecer apenas uma vez em cada declaração de sabores característicos; e para produtos com três ou mais sabores distintos ou mistura de sabores sem sabor primário reconhecível, quando pode ser usada uma expressão que identifique o sabor pretendido da mistura, como “sabor artificial de ponche de frutas”.

O [21 CFR 101.22](#) define “corante artificial” de forma ampla, como qualquer aditivo corante, de origem natural ou sintética, adicionado a um alimento. No contexto norte-americano, portanto, a expressão não corresponde necessariamente apenas a corantes obtidos por síntese química.

O [21 CFR Part 70](#) estabelece disposições gerais aplicáveis aos corantes, que são definidos como qualquer corante, pigmento ou outra substância produzida por síntese ou processo semelhante, ou extraída, isolada ou derivada de fonte vegetal, animal, mineral ou outra, que, quando adicionada ou aplicada a alimento, medicamento, cosmético ou ao corpo humano, seja capaz de conferir cor. A norma também esclarece que substâncias corantes utilizadas em embalagens podem ser abrangidas se o uso habitual ou previsível puder resultar na transferência de cor para o alimento.

O sistema norte-americano diferencia corantes isentos de certificação e corantes sujeitos à certificação por batelada. O [21 CFR Part 73](#) relaciona os corantes isentos de certificação, em geral de origem vegetal, animal ou mineral, como extrato de urucum, astaxantina, beterraba desidratada e outros, estabelecendo especificações, usos, restrições e requisitos de rotulagem. Esses corantes devem ser declarados pelo nome comum ou usual aplicável.

Já o [21 CFR Part 74](#) lista corantes e pigmentos sujeitos à certificação, enquanto o 21 CFR Part 82 trata de lacas de corantes sujeitos à certificação. Essas normas estabelecem, para cada corante, especificações, usos autorizados, restrições, requisitos de rotulagem e exigência de certificação. Em geral, os corantes certificados incluem corantes orgânicos sintéticos, muitos deles classificados quimicamente como azoicos, xantênicos, trifenilmetanos ou indigoides, e podem abranger corantes historicamente associados a matérias-primas provenientes do petróleo ou do carvão.

O [21 CFR 101.22](#) prevê diferentes formas de declaração dos corantes. Corantes certificados devem ser declarados pelo nome do corante listado no 21 CFR Part 74 ou no 21 CFR Part 82, conforme aplicável.

Essa declaração deve utilizar o nome comum ou usual do corante, como FD&C Yellow No. 5, FD&C Red No. 40 ou denominações equivalentes. Contudo, não é obrigatório incluir o prefixo “FD&C” na lista de ingredientes, desde que a identificação do corante seja feita de forma adequada. Quando se tratar de laca, o termo “laca” deve integrar a declaração. Também pode ser declarado, entre parênteses, nome alternativo apropriado para o corante certificado após seu nome comum ou usual.

Para determinados corantes não sujeitos à certificação, quando não houver exigência específica de declaração pelo nome comum ou usual, podem ser usadas expressões como “artificial color”, “artificial color added”, “color added” ou “colored with...”, conforme aplicável.

A norma também prevê tratamento específico para especiarias que possuem função corante, como páprica, cúrcuma e açafrão, que devem ser declaradas como “spice and coloring”, salvo quando declaradas pelo nome comum ou usual.

O modelo norte-americano também possui requisitos específicos para alguns corantes. O FD&C Yellow No. 5, correspondente à tartrazina, deve ser declarado pelo nome na lista de ingredientes.

No que se refere à rotulagem de corantes, dentre as medidas empreendidas pela FDA para fomentar a substituição de corantes derivados de petróleo por corantes naturais, em fevereiro de 2026, foi publicada uma [carta para o setor produtivo sobre alegações de “sem corantes artificiais”](#) informando que a Agência passará a exercer discricionariedade de fiscalização quanto à aplicação da seção 403(a)(1) do *Federal Food, Drug, and Cosmetic Act* (FD&C Act), que trata de rotulagem enganosa. No documento é informado que não será aplicada penalidade em caso de uso da alegação “sem corantes artificiais” em alimentos que não contenham corantes de certificação obrigatória, ainda que contenham corantes de origem natural. Essa medida representa alteração relevante na conduta fiscalizatória anteriormente adotada, que restringia tais alegações a produtos sem qualquer adição de corantes.

6.4 Canadá

No Canadá, os aditivos alimentares são regulamentados pela [Food and Drugs Act](#) e pela [Safe Food for Canadians Act](#), bem como pelos regulamentos dessa lei. A *Health Canada* é responsável por estabelecer requisitos sanitários e autorizações de uso de aditivos alimentares, enquanto a *Canadian Food Inspection Agency* atua na orientação e fiscalização da conformidade da rotulagem e da comercialização de alimentos.

A definição de aditivo alimentar encontra-se na [Divisão 1 do Food and Drug Regulation](#), enquanto os principais requisitos aplicáveis aos aditivos alimentares estão estabelecidos na Divisão 16 desse regulamento. Os aditivos alimentares autorizados no Canadá estão organizados em listas mantidas pela *Health Canada*, que indicam as substâncias permitidas, os alimentos em que podem ser utilizadas, os limites máximos e as condições de uso.

Os aromatizantes são disciplinados no [Volume 9 do Canadian Food Composition Standards](#), que reúne requisitos aplicáveis a ingredientes aromatizantes, essências, extratos e preparações relacionadas. A regulamentação canadense distingue aromas naturais e artificiais.

No caso dos corantes, o [Food and Drug Regulation](#) define corante sintético como qualquer corante alimentar orgânico, exceto o caramelo, produzido por síntese química e que não possui equivalente na natureza. De acordo com a [lista de corantes autorizados](#), são classificados como corantes sintéticos: o vermelho allura, amaranto, azul brilhante FCF, vermelho cítrico nº 2, eritrosina, verde rápido FCF, indigotina, ponceau SX, amarelo crepúsculo e tartrazina.

O [Food and Drug Regulation](#) exige que os aditivos, incluindo aromatizantes, sejam declarados na lista de ingredientes dos produtos pré-embalados, salvo quando o alimento estiver isento de apresentar lista de ingredientes.

De acordo com esse regulamento, os aromas naturais e artificiais podem ser declarados ao final da lista de ingredientes, em qualquer ordem, desde que identificados nesses termos. Assim, diferentemente de modelos que permitem apenas a declaração genérica da função “aromatizante”, a abordagem canadense preserva a distinção entre aromas naturais e artificiais na lista de ingredientes.

O [Safe Food for Canadians Act](#) também estabelece requisitos relacionados ao uso de aromatizantes e à apresentação visual do alimento. Quando um ingrediente aromatizante é adicionado a um alimento pré-embalado destinado ao consumidor, o rótulo deve indicar que esse ingrediente é de imitação, artificial ou simulado quando duas condições forem atendidas: o ingrediente não é derivado de substância natural, como carne, peixe, aves, frutas, vegetais, levedura comestível, ervas, especiarias, cascas, brotos, raízes, folhas ou outro material vegetal; e o rótulo apresenta imagem que sugere o sabor natural correspondente ao ingrediente aromatizante adicionado.

Verifica-se, assim, que a norma canadense busca evitar que imagens ou outras representações, como a figura de uma fruta ou de outro alimento característico, levem o consumidor a concluir que o sabor decorre necessariamente da presença daquele alimento ou ingrediente natural, quando, na verdade, é obtido por ingrediente aromatizante artificial, de imitação ou simulado.

O [Safe Food for Canadians Act](#) também define a localização dessa declaração. Quando a representação pictórica estiver no painel principal, a declaração deve ser apresentada sobre ou próxima à imagem. Quando a imagem estiver em outra parte do rótulo, a declaração deve constar no painel principal, próxima à denominação do alimento. Quando a representação pictórica aparecer tanto no painel principal quanto em outra parte do rótulo, a declaração deve ser apresentada sobre ou próxima à parte da representação exibida no painel principal.

Quanto aos corantes, estes devem ser declarados pelo nome comum, podendo ser listados ao final da lista de ingredientes, em qualquer ordem, conforme previsto no FDR. A regulamentação canadense não permite que os corantes sejam declarados isoladamente o número INS. Esses números podem ser apresentados apenas como informação complementar, desde que o corante já esteja declarado pelo nome comum exigido ou por sinônimo aceitável previsto na lista aplicável.

Quando o corante é utilizado na forma de laca, essa condição deve ser informada na declaração do ingrediente. Além disso, a declaração da classe funcional “corante” não

é obrigatória na lista de ingredientes segundo as regras canadenses, e os corantes não podem ser agrupados genericamente.

Dessa forma, a lógica canadense privilegia a identificação nominal do corante utilizado, em vez da declaração pela função tecnológica ou por códigos numéricos.

6.5 Austrália e Nova Zelândia

Na Austrália e na Nova Zelândia, os aditivos alimentares são regulamentados pelo [Australia New Zealand Food Standards Code](#), elaborado pela *Food Standards Australia New Zealand*.

Essas substâncias estão disciplinadas pelo [Standard 1.3.1](#), que define as regras gerais para o uso de aditivos. As substâncias autorizadas nas respectivas categorias de alimentos e limites máximos, incluindo os corantes, estão listados no [Schedule 15](#).

Os aromatizantes não têm uma lista específica. A lógica regulatória adotada para essas substâncias combina definições do Código com referências externas reconhecidas para a identificação das substâncias aromatizantes autorizadas.

Nesse caso, o [Standard 1.1.2](#) define substância aromatizante como substância utilizada ou destinada a ser utilizada como aromatizante ou como ingrediente de uma substância aromatizante. O Código considera autorizada a substância aromatizante que se enquadre em uma das referências ou condições previstas.

São consideradas substâncias aromatizantes autorizadas aquelas listadas em pelo menos uma das seguintes referências: listas de substâncias aromatizantes geralmente reconhecidas como seguras publicadas pela *Flavour and Extract Manufacturers' Association* dos Estados Unidos, de 1960 a 2022, edição 30; lista de substâncias aromatizantes quimicamente definidas do Conselho da Europa, de novembro de 2000; Anexo I do Regulamento (UE) nº 872/2012, que adota a lista de substâncias aromatizantes da União Europeia; e 21 CFR § 172.515.

Também são abrangidas substâncias aromatizantes obtidas por processos físicos, microbiológicos, enzimáticos ou químicos a partir de material de origem vegetal ou animal, em seu estado bruto ou após processamento por métodos tradicionais de preparação, como secagem, torrefação e fermentação. Além disso, são admitidas substâncias aromatizantes obtidas por meios sintéticos que sejam idênticas a substâncias obtidas a partir desses materiais de origem vegetal ou animal.

O uso de aromatizantes deve observar o [Standard 1.3.1](#), bem como os princípios gerais de segurança estabelecidos no [Standard 1.1.1](#). Assim, embora os aromatizantes não sejam listados individualmente no [Schedule 15](#) como os demais aditivos alimentares,

seu uso permanece condicionado às definições, referências reconhecidas e requisitos gerais do Código.

Quanto aos corantes, o [Australia New Zealand Food Standards Code](#) adota uma lógica própria de classificação para fins de autorização. Os corantes são organizados em dois grupos: corantes que podem ser utilizados segundo as Boas Práticas de Fabricação e corantes com limite máximo de uso definido. Essa classificação não corresponde a uma distinção geral entre corantes naturais, sintéticos ou artificiais, mas a uma forma de organizar as condições de uso aplicáveis a cada substância.

Entre os corantes autorizados com limite máximo estão o vermelho allura AC, azorrubina/carmoisina, preto brilhante BN, azul brilhante FCF, marrom HT, verde rápido FCF, verde S, indigotina, ponceau 4R, amarelo quinolina, amarelo crepúsculo FCF e tartrazina. Para esses corantes, o Código estabelece limite máximo aplicável à soma de todos os corantes adicionados ao produto, correspondente a 70 mg/L para bebidas e 290 mg/kg para alimentos.

Para fins de rotulagem, o [Standard 1.2.4](#) estabelece que os aditivos alimentares devem ser declarados na lista de ingredientes pela classe funcional e, entre parênteses, pelo nome ou código indicado no [Schedule 8](#). Essa regra geral se aplica aos aditivos alimentares em geral, incluindo os corantes.

No caso específico dos aromatizantes, quando uma substância aromatizante for utilizada como ingrediente, ela pode ser declarada na lista de ingredientes pela palavra “aromatizante” ou “aroma”, ou por nome ou descrição mais específica da substância aromatizante. Essa regra permite uma declaração genérica para aromatizantes, compatível com a natureza dessas misturas e com a prática adotada em outras referências internacionais.

Entretanto, essa possibilidade de declaração genérica como “aromatizante” ou “aroma” não se aplica a determinadas substâncias quando utilizadas como aromatizante ou como ingrediente de substância aromatizante.

Nesses casos, devem ser declaradas de forma específica substâncias como ácido L-glutâmico, glutamato monossódico, L-glutamato monopotássico, di-L-glutamato de cálcio, L-glutamato monoamônico, di-L-glutamato de magnésio, guanilato dissódico, inosinato dissódico, 5'-ribonucleotídeos dissódicos e cafeína.

6.6 Restrições internacionais relativas a corantes

Alguns corantes obtidos por síntese têm sido objeto de medidas regulatórias específicas em diferentes países e blocos econômicos. Essas medidas variam quanto ao fundamento, ao escopo e ao instrumento adotado, incluindo proibição de uso,

revogação de autorização, exigência de advertência no rótulo ou ausência de requisitos adicionais além da declaração na lista de ingredientes.

O Quadro 1 apresenta um panorama do cenário regulatório internacional de corantes selecionados, indicando, para cada referência avaliada, se há proibição, exigência de advertência ou inexistência de medida adicional identificada.

Os corantes objeto de intervenção variam entre os países e blocos econômicos. Algumas autoridades proíbem o uso de determinados corantes, assinalados em vermelho no Quadro 1. Outras permitem o uso, mas exigem advertência específica nos rótulos, como ocorre na União Europeia para os corantes assinalados em amarelo. Também há autoridades que não adotam medidas adicionais para esses corantes, além dos requisitos gerais de autorização de uso e declaração na rotulagem.

Quadro 1. Cenário regulatório internacional de alguns corantes obtidos por síntese.

INS	Corantes	Brasil	Codex Alimentarius	EUA	União Europeia	Canadá	Austrália e Nova Zelândia
102	Tartrazina	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
104	Amarelo de quinoleína	Sim	Sim	Não	Sim	Não	Sim
110	Amarelo crepúsculo	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
122	Azorrubina / carmoisina	Sim	Sim	Não	Sim	Não	Sim
123	Amaranto	Sim	Sim	Não	Sim	Sim	Sim
124	Ponceau 4R	Sim	Sim	Não	Sim	Sim	Sim
127	Eritrosina	Sim	Sim	Até 2027	Sim	Sim	Sim
129	Vermelho allura	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
131	Azul patente	Sim	Sim	Não	Sim	Não	Não
132	Indigotina	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
133	Azul brilhante	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
143	Verde rápido	Sim	Sim	Sim	Não	Sim	Sim
151	Negro Brilhante PN	Sim	Sim	Não	Sim	Não	Sim
155	Marrom HT	Sim	Sim	Não	Sim	Não	Sim

Essas diferenças refletem a diversidade de abordagens regulatórias diante das evidências científicas disponíveis sobre a segurança desses corantes, incluindo o debate sobre possível relação entre o consumo de alguns corantes e efeitos sobre atividade e atenção em crianças. Também refletem diferenças entre marcos legais, critérios de gerenciamento de risco e instrumentos regulatórios adotados por cada autoridade.

Um marco importante nesse debate foi a publicação do estudo de [McCann et al. \(2007\)](#), que avaliou o efeito de duas combinações de corantes e benzoato de sódio sobre níveis de atividade e atenção em crianças. As misturas avaliadas incluíam corantes como tartrazina (INS 102), amarelo de quinoleína (INS 104), amarelo crepúsculo FCF (INS 110), ponceau 4R (INS 124), vermelho allura AC (INS 129) e azorrubina/carmoisina (INS 122), em combinação com o conservante benzoato de sódio (INS 211).

Após essa publicação, a EFSA emitiu, em 2008, [parecer](#) avaliando detalhadamente o delineamento e os resultados do estudo. A autoridade concluiu que os achados não justificavam a redefinição da IDA dos corantes avaliados nem do benzoato de sódio, e que não havia evidência robusta de relação causal entre as misturas de aditivos testadas e hiperatividade em crianças.

Apesar dessa conclusão, a União Europeia exigiu que alimentos adicionados de tartrazina, amarelo de quinoleína, amarelo crepúsculo FCF, azorrubina/carmoisina, ponceau 4R ou vermelho allura AC apresentassem advertência sobre possível efeito negativo na atividade e na atenção de crianças, observadas as exceções previstas na regulamentação europeia.

Nos Estados Unidos, a medida mais recente e de maior repercussão foi a revogação da autorização de uso do FD&C Red No. 3, também conhecido como eritrosina ou Vermelho nº 3, em alimentos e medicamentos ingeridos. Conforme tratado na seção 5.3, a decisão da FDA decorreu da aplicação da cláusula [Delaney](#) do *Federal Food, Drug and Cosmetic Act*, e não de nova conclusão de avaliação de risco indicando evidência de câncer em humanos. Além disso, a FDA anunciou iniciativas para apoiar a transição para alternativas a determinados corantes sintéticos derivados de petróleo, sem que isso represente, até o momento, proibição formal equivalente para todos esses corantes.

No Canadá, a *Health Canada* informa estar ciente de publicações sobre possíveis associações entre determinados corantes sintéticos e efeitos neurocomportamentais em crianças. Segundo a autoridade canadense, essas publicações foram analisadas, mas as evidências disponíveis foram consideradas insuficientes para demonstrar que os corantes sintéticos causem esse tipo de efeito. A autoridade esclareceu, ainda, que, como ocorre com qualquer aditivo alimentar, caso haja fundamento de segurança que justifique medida regulatória, o uso do corante poderá ser restringido ou deixar de ser permitido.

7. Problema regulatório.

A análise do cenário regulatório nacional, das demandas recebidas pela Anvisa, das evidências sobre a presença de aromatizantes e corantes em alimentos comercializados no Brasil e das referências internacionais avaliadas indica a existência de dificuldades práticas na aplicação dos requisitos de rotulagem desses aditivos em alimentos embalados.

O problema regulatório a ser enfrentado nesta proposta pode ser definido como a inconsistência dos requisitos específicos para rotulagem de aromatizantes e corantes em alimentos embalados, especialmente quanto à articulação entre as declarações previstas no Decreto-Lei nº 986/1969 e a regulamentação sanitária atual de aditivos alimentares e rotulagem.

Esse problema não se refere à autorização de uso de aromatizantes e corantes em alimentos, nem à avaliação de sua segurança, que seguem os princípios sanitários e as listas positivas estabelecidas na RDC nº 778/2023, na IN nº 211/2023 e, no caso dos aromatizantes, na RDC nº 725/2022.

O foco desta análise é a forma como a presença de aromatizantes e corantes deve ser comunicada ao consumidor na rotulagem dos alimentos embalados, especialmente no painel principal e em sua relação com a lista de ingredientes.

A regulamentação vigente estabelece que os aditivos devem ser declarados na lista de ingredientes conforme a RDC nº 727/2022. Para corantes, essa declaração deve ser feita pela função tecnológica seguida de, pelo menos, nome completo ou número INS, com exigência de declaração da tartrazina por extenso.

Para aromatizantes, a declaração pode ser realizada exclusivamente pela função tecnológica, sendo facultada a indicação da respectiva classificação nos termos da RDC nº 725/2022. Além dessas regras gerais, os arts. 13 a 17 do Decreto-Lei nº 986/1969 estabelecem declarações específicas para alimentos adicionados de aromatizantes e corantes no painel principal do rótulo.

Os comandos dos arts. 13 a 17 do Decreto-Lei nº 986/1969 têm gerado dúvidas porque empregam conceitos e expressões associados ao contexto regulatório da década de 1960, como “essências naturais”, “essências artificiais” e “corantes artificiais”. Esses termos não se articulam plenamente com a terminologia e a classificação atualmente adotadas na regulamentação sanitária.

No caso dos aromatizantes, a regulamentação atual classifica esses aditivos como naturais, sintéticos, de fumaça e de reação ou transformação, sendo os sintéticos subdivididos em idênticos ao natural e artificiais.

No caso dos corantes, a regulamentação vigente não define quais substâncias devem ser classificadas como artificiais para fins de aplicação da expressão “Colorido artificialmente” exigida pelo Decreto-Lei nº 986/1969 para corantes artificiais.

Esse cenário foi intensificado por mudanças normativas e pela retirada de orientações anteriormente utilizadas como referência prática sobre o tema. O Informe Técnico nº 26/2007, que tratava da rotulagem de alimentos adicionados de aromatizantes, foi excluído do portal da Anvisa por ser considerado instrumento inadequado para estabelecer exigências de caráter normativo.

Além disso, a Resolução CNNPA nº 44/1977, que estabelecia classificação de corantes, foi revogada no contexto das ações de revisão e consolidação normativa, enquanto o Informe Técnico nº 68/2015, que orientava a classificação e a rotulagem de corantes caramelo, foi retirado do portal da Anvisa por obsolescência.

Com isso, fabricantes, autoridades sanitárias e demais interessados deixaram de contar com instrumentos que, embora não resolvessem integralmente o problema, vinham sendo utilizados como referências práticas para interpretação dos requisitos vigentes.

As demandas recebidas pela Anvisa evidenciam os principais pontos de incerteza. No caso dos aromatizantes, as dúvidas envolvem a obrigatoriedade e a forma de declaração de aromatizantes sintéticos idênticos ao natural; a aplicação das declarações quando o aroma é utilizado para conferir sabor não específico; a presença de aromatizantes em ingredientes compostos ou em matérias-primas utilizadas em outro alimento; e a forma de declaração quando há uso concomitante de aromatizantes naturais, idênticos ao natural e artificiais.

No caso dos corantes, as dúvidas concentram-se na identificação dos corantes sujeitos à expressão “Colorido artificialmente”, na aplicação dessa declaração a corantes caramelo, corantes inorgânicos, lacas, cápsulas, confeitos ou ingredientes compostos, e nos requisitos de localização, legibilidade e eventual agrupamento com declarações relativas a aromatizantes.

Esse problema é relevante porque aromatizantes e corantes estão amplamente presentes nos alimentos embalados comercializados no Brasil. Os estudos analisados indicam que essas classes funcionais estão entre as mais frequentes nos alimentos disponíveis no mercado brasileiro.

Os dados da base Mintel-GNPD reforçam essa abrangência, ao mostrar presença declarada desses aditivos em diferentes categorias de alimentos e tendência de aumento da frequência de aromatizantes e de corantes ao longo da série histórica analisada.

A relevância do tema também se relaciona às diretrizes nacionais de alimentação adequada e saudável. Aromatizantes e corantes são exemplos de aditivos empregados para modificar atributos sensoriais dos alimentos, como sabor, aroma e cor, e podem estar presentes em alimentos ultraprocessados.

Nas referências regulatórias internacionais avaliadas, verificou-se consistência quanto ao uso da lista de ingredientes como principal instrumento para informar a presença de aromatizantes e corantes nos alimentos. Em geral, essas referências adotam regras que exigem a declaração desses aditivos na lista de ingredientes, ainda que com diferenças quanto ao grau de detalhamento, ao uso de nomes específicos, números de identificação ou termos genéricos, especialmente no caso dos aromatizantes.

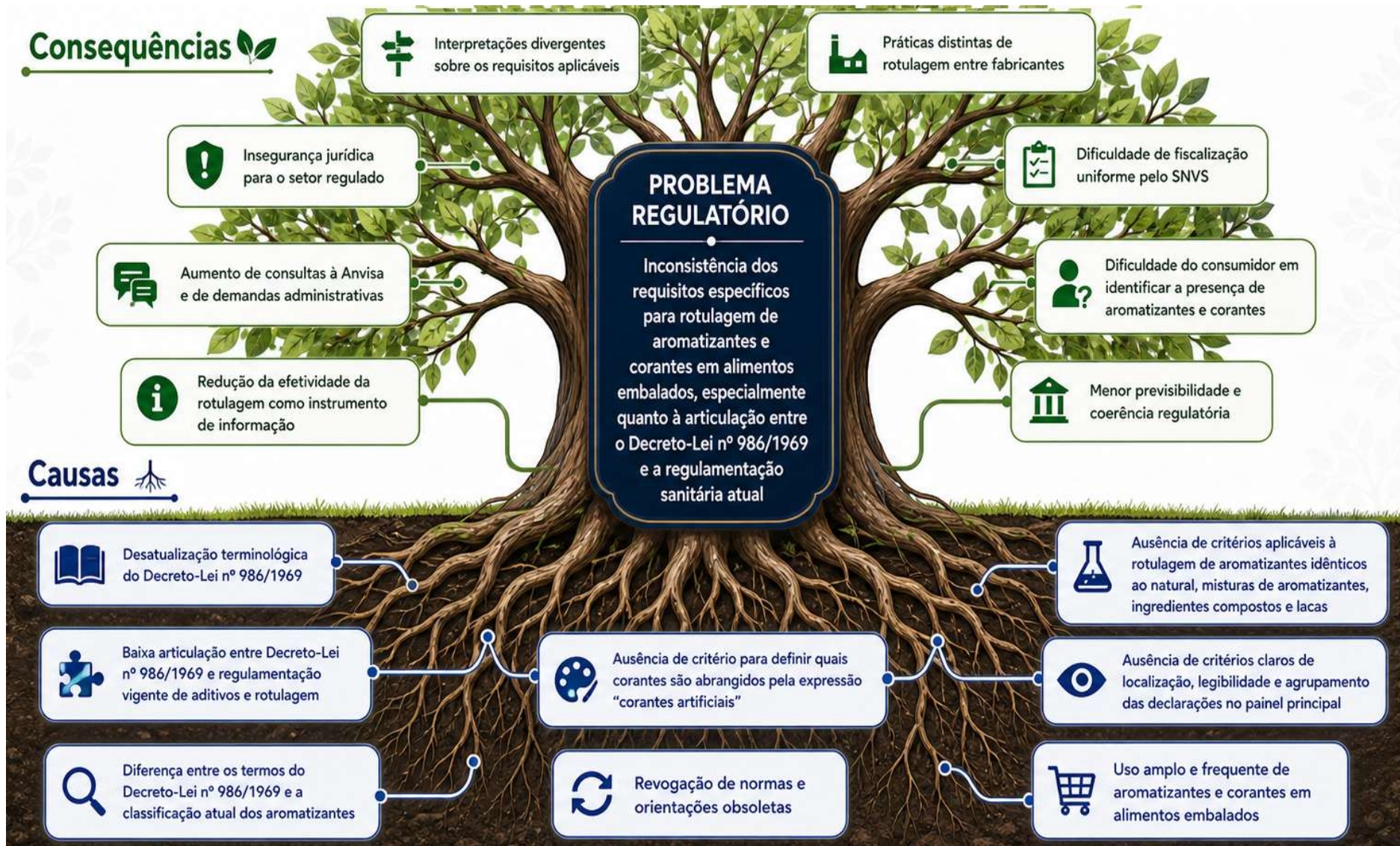
Também foram identificados requisitos específicos que podem contribuir para a adequada identificação dessas substâncias e para o enfrentamento do problema regulatório, como regras sobre o uso de termos como “natural” e “artificial”, critérios para declaração de sabor característico, tratamento de imagens e representações gráficas, exigência de identificação nominal de corantes e advertências ou medidas específicas para determinados corantes.

Dessa forma, o problema regulatório não decorre da ausência total de regras de rotulagem, mas da inconsistência dos critérios estabelecidos para as declarações de aromatizantes e corantes previstas no Decreto-Lei nº 986/1969 em conjunto com a regulamentação sanitária vigente.

Como consequências, esse cenário pode gerar interpretações divergentes e práticas distintas de rotulagem entre fabricantes; insegurança jurídica para o setor regulado; dificuldade de harmonização da atuação fiscalizatória pelo SNVS; aumento de consultas técnicas, demandas administrativas, judiciais e legislativas; e redução da efetividade da rotulagem como instrumento de informação ao consumidor.

Do ponto de vista do consumidor, a falta de padronização pode dificultar a identificação adequada da presença de aromatizantes e corantes nos alimentos embalados, especialmente quando há uso de imagens, denominações de sabor, ingredientes compostos ou combinação de diferentes aromatizantes e corantes.

Do ponto de vista regulatório, a insuficiência de critérios claros e atualizados compromete a previsibilidade, a coerência e a aplicabilidade dos requisitos vigentes, limitando a capacidade da regulamentação de promover transparência e prevenir práticas que possam induzir o consumidor a erro ou confusão.



8. Objetivo da intervenção

A intervenção regulatória tem como objetivo geral aprimorar a regulamentação da rotulagem de aromatizantes e corantes em alimentos embalados, de modo a tornar os requisitos específicos mais claros e consistentes, especialmente quanto à articulação entre as declarações previstas no Decreto-Lei nº 986/1969 e a regulamentação sanitária atual de aditivos alimentares e rotulagem.

A intervenção está voltada à forma como a presença desses aditivos deve ser comunicada ao consumidor, em especial no painel principal.

A definição dos requisitos e a construção das alternativas regulatórias deverão considerar a ampla presença de aromatizantes e corantes em diferentes categorias de alimentos embalados, as evidências disponíveis sobre seu uso no Brasil, as demandas recebidas pela Anvisa, a necessidade de soluções proporcionais e aplicáveis à diversidade de produtos disponíveis no mercado e, quando pertinente, os subsídios provenientes de referências internacionais.

Para alcançar esse objetivo, são propostos os seguintes objetivos específicos:

- garantir maior clareza, consistência e transparência da rotulagem de aromatizantes e corantes, para o consumidor identificar adequadamente a presença desses aditivos nos alimentos embalados;
- fortalecer a efetividade da rotulagem como instrumento de informação, proteção à saúde e promoção da escolha informada, em alinhamento com as diretrizes nacionais de alimentação adequada e saudável;
- atualizar e harmonizar a terminologia aplicável à rotulagem de aromatizantes e corantes, considerando os conceitos, classificações e critérios atualmente adotados na regulamentação sanitária de aditivos alimentares;
- definir critérios claros para aplicação das declarações específicas relativas aos aromatizantes, incluindo aromas naturais, artificiais, sintéticos idênticos ao natural, misturas de aromatizantes e aromatizantes utilizados para conferir sabor não específico;
- definir critérios claros para aplicação da declaração “Colorido artificialmente”, especialmente quanto à identificação dos corantes abrangidos pela expressão “corantes artificiais” e à aplicação dessa declaração em situações específicas;
- definir critérios para aplicação dos requisitos de rotulagem quando aromatizantes ou corantes estiverem presentes em ingredientes compostos ou matérias-primas usadas na formulação de outros alimentos;

- estabelecer requisitos de localização, legibilidade e eventual agrupamento das declarações de aromatizantes e corantes no painel principal, de modo a favorecer sua aplicação uniforme pelos fabricantes e sua compreensão pelos consumidores;
- reduzir assimetrias de informação, interpretações divergentes e práticas distintas de rotulagem no mercado, conferindo maior previsibilidade regulatória e segurança jurídica ao setor regulado; e
- apoiar a atuação fiscalizatória do SNVS, por meio de requisitos mais claros, objetivos e aplicáveis às diferentes situações de uso de aromas e corantes em alimentos embalados.

Anexo I. Princípios fundamentais para o uso de aditivos alimentares

Parâmetros	Princípios fundamentais
Segurança de uso	Os aditivos alimentares devem ser seguros para consumo humano, mediante avaliação toxicológica que assegure que a concentração utilizada não resulta em ingestão diária superior à IDA ² . A avaliação deve considerar, entre outros aspectos, potenciais efeitos acumulativos ou sinérgicos e as particularidades de grupos populacionais específicos expostos a essas substâncias, à luz das evidências científicas disponíveis. Os aditivos devem ser reavaliados sempre que houver novas evidências científicas relevantes ou alteração das condições de uso autorizadas.
Finalidade tecnológica	Os aditivos devem possuir justificativa de uso por razões tecnológicas, sanitárias, nutricionais ou sensoriais que proporcionem vantagens que não possam ser obtidas por operações de fabricação mais adequadas ou por maiores precauções de ordem higiênica ou operacional. Devem ser utilizados no menor nível necessário para alcançar o efeito desejado, observando suas funções tecnológicas, limites máximos e condições de uso definidos na lista positiva, não podem interferir de forma significativa e desfavorável no valor nutritivo do alimento e não podem encobrir falhas no processamento ou nas técnicas de manipulação.
Requisitos de identidade e pureza	Os aditivos devem atender às especificações de identidade, pureza e composição estabelecidas pelo JECFA, pelo FCC ou por outras referências reconhecidas.
Informação ao consumidor	O uso de aditivos alimentares não pode induzir o consumidor a erro, engano ou confusão.

² Estimativa da quantidade máxima de um aditivo alimentar, expressa com base no peso corporal, que pode ser ingerida diariamente ao longo da vida sem risco apreciável à saúde.

Anexo II. Requisitos específicos aplicáveis ao uso de aromatizantes em alimentos

Parâmetros	Requisitos específicos
Substâncias aromatizantes autorizadas	<p>Substâncias que estão listadas em, pelo menos, uma das seguintes entidades:</p> <ul style="list-style-type: none"> • JECFA; • FDA; • FEMA; • União Europeia; e • espécies botânicas de origem regional listadas no Anexo I da RDC nº 725/2022 e seus componentes aromatizantes, desde que sejam observados os requisitos do art. 7º desta Resolução.
Restrições no uso de aromatizantes	<p>Os alimentos não podem ultrapassar os limites máximos das substâncias listadas no Anexo VIII da RDC nº 725/2022 em função da adição de aromatizantes.</p> <p>Os aromatizantes de fumaça não podem transferir mais do que 0,03 microgramas de 3,4-benzopireno por quilograma de alimento.</p> <p>Os seguintes aromatizantes não podem ser utilizados:</p> <ul style="list-style-type: none"> • óleos essenciais e extratos de fava-tonca, sassafrás e sabina; • compostos químicos isolados ou de síntese cuja adição em alimentos seja proibida pelo Anexo VIII da RDC nº 725/2022; • hidrocarbonetos e compostos da série pirídica não previstos na lista de base de que trata o art. 3º da RDC nº 725/2022; e • nitroderivados, nitritos orgânicos e outros expressamente proibidos.

<p>Identidade e pureza das substâncias aromatizantes e demais substâncias adicionadas ao produto</p>	<p>Especificações de referência para aromatizantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • CAS/American Chemical Society; • Code of Practice of the Flavor Industry/IOFI; • Codex Alimentarius; • FCC; • Farmacopeia Nacional dos Estados-Partes do Mercosul; • EFSA; • JECFA; • FEMA; • FENAROLI. Handbook of Flavor Ingredients, CRC Publishing Co., Boca Raton, FL.; • Steffen Arctander. Perfume and Flavor Chemicals, 1994, Allured Publishing. Co, USA; • Steffen Arctander. Perfume and Flavor Materials Natural Origin, 1994, Allured Publishing. Co, USA The Merck Index; • Nutrition and Food Research Institute (TNO), The Netherlands, Volatile Compounds in Food Qualitative and Quantitative – Data; • USA CFR/FDA; ou • Especificações aprovadas pela Anvisa, no caso de espécies botânicas regionais.
<p>Aditivos alimentares autorizados</p>	<p>Anexo II da RDC nº 725/2022.</p>
<p>Solventes de extração e processamento</p>	<p>Anexo III da RDC nº 725/2022.</p>
<p>Ingredientes autorizados</p>	<p>Anexo IV da RDC nº 725/2022.</p>
<p>Fontes de nitrogênio, carboidratos e alimentos para aromas de reação</p>	<p>Anexo V e VI da RDC nº 725/2022.</p>

Espécies de madeira, cascas e galhos não tratados para aromas de fumaça	Anexo VII da RDC nº 725/2022.
Denominação de venda	<p>As seguintes denominações devem ser utilizadas, conforme o caso:</p> <ul style="list-style-type: none">• óleos essenciais;• extratos;• bálsamos, oleorresinas ou oleogoesinas;• no caso de substâncias aromatizantes naturais isoladas, aromatizantes idênticos ao natural ou aromatizantes artificiais, pelo nome comum ou nome científico;• "Aroma natural de ...", no caso de mistura de aromatizantes natural;• "Aroma idêntico ao natural de ...", no caso de mistura de aromatizantes idêntico ao natural;• "Aroma artificial de ...", no caso de mistura de aromatizantes artificial;• "Aroma natural de ...", "Aroma idêntico ao natural de ...", ou "Aroma artificial de ...", de acordo com os ingredientes utilizados, no caso de aromatizantes de reação ou transformação; e• "Aroma natural de fumaça", "Aroma idêntico ao natural de fumaça", "Aroma artificial de fumaça", de acordo com os ingredientes utilizados ou processo de elaboração, no caso de aromatizantes de fumaça. <p>Quando as misturas de aromatizantes tiverem sabor de alimento ou não tiverem sabor definido, a designação de venda poderá ser um nome fantasia ou outra denominação determinada pelo fabricante.</p>
Rotulagem	<p>Observar o disposto na RDC nº 727/2022.</p> <p>No caso de aromatizantes destinados exclusivamente ao uso industrial, a declaração da lista de ingredientes e das instruções de uso pode ser realizada alternativamente nos documentos comerciais, exceto pelas instruções de uso quando houver restrição no limite de uso de algum componente do aromatizante no alimento.</p> <p>A rotulagem dos aromatizantes não pode conter qualquer menção a propriedades medicamentosas ou terapêuticas intrínsecas às ervas utilizadas em sua elaboração.</p>

Anexo III. Relação de corantes autorizados para uso em alimentos no Brasil

Denominação	INS	Forma de obtenção
Alumínio em pó	173	Mineral
Amaranto	123	Síntese química
Amarelo crepúsculo FCF	110	Síntese química
Amarelo de quinoleína, amarelo de quinolina	104	Síntese química
Azorrubina, carmoisina	122	Síntese química
Azul brilhante FCF	133	Síntese química
Azul jenipapo, genipina-glicina	183	Reação de um extrato de frutos não maduros de <i>Genipa americana</i> Linne (Rubiaceae) com glicina
Azul patente V	131	Síntese química
Beta-apo-8'-carotenal	160e	Síntese química
Betacaroteno de <i>Blakeslea trispora</i>	160a(iii)	Fermentação do fungo (<i>Blakeslea trispora</i>)
Betacaroteno de <i>Dunaliella salina</i>	160a(iv)	Extração com solvente de alga (<i>Dunaliella salina</i>)

Betacaroteno sintético	160a(i)	Síntese química
Betacarotenos vegetais	160a(ii)	Extração com solvente de vegetais (cenoura, palma, batata doce e outros)
Cantaxantina	161g	Síntese química
Caramelo I – caramelo simples	150a	Aquecimento de carboidratos
Caramelo II – caramelo sulfito cáustico	150b	Aquecimento de carboidratos na presença de sulfito
Caramelo III – caramelo processo amônia	150c	Aquecimento de carboidratos na presença de amônia
Caramelo IV – caramelo processo sulfito-amônia	150d	Aquecimento de carboidratos na presença de sulfito e amônia
Carbonato de cálcio	170(i)	Mineral
Carmins	120	Extração aquosa de fêmeas secas do inseto (<i>Dactylopius coccus</i> Costa)
Carvão vegetal	153	Carbonização de vegetais
Clorofilas	140	Extração com solvente de plantas (grama, luzerna, urtiga, outra)
Complexo cúprico de clorofilas, clorofila cúprica	141(i)	Extração com solvente de plantas (grama, luzerna, urtiga, outras) mais adição de sal de cobre

Curcumina	100(i)	Extração com solvente de raízes de cúrcuma (<i>Curcuma longa</i> L)
Dióxido de titânio	171	Mineral
Eritrosina	127	Síntese química
Éster metílico ou etílico do ácido betaapo-8' carotenóico	160f	Síntese química
Ésteres de luteína de <i>Tagetes erecta</i>	160b(iii)	Extração com solvente de pétalas secas de calêndula (<i>Tagetes erecta</i>)
Extrato de casca de uva	163(ii)	Extração aquosa de casca ou bagaço de uva
Extrato de espirulina	134	Extração aquosa da biomassa de cianobactéria (<i>Arthrospira platensis</i>)
Extrato de groselha negra	163(iii)	Extração aquosa de bagaço de groselha negra
Extrato de páprica	160c(ii)	Extração com solvente de vagens secas moídas de pimenta (<i>Capsicum annuum</i>)
Extrato de <i>Tagetes erecta</i>	161b(ii)	Extração com hexano de pétalas secas de calêndula (<i>Tagetes erecta</i>)
Extrato de urucum, base bixina	160b(i)	Extração com solvente da camada superficial das sementes de urucum (<i>Bixa orellana</i> L.)
Extrato de urucum, base norbixina	160b(ii)	Extração com solvente da camada superficial das sementes de urucum (<i>Bixa orellana</i> L.)

Indigotina, carmim indigo	132	Síntese química
Licopeno de <i>Blakeslea trispora</i>	160d(iii)	Fermentação do fungo <i>Blakeslea trispora</i>
Licopeno de tomate	160d(ii)	Extração com acetato de etila da polpa de tomates vermelhos maduros (<i>Lycopersicon esculentum</i> L.)
Licopeno sintético	160d(i)	Síntese química
Luteína de <i>Tagetes erecta</i>	161b(i)	Extração purificada de oleoresina de calêndula (<i>Tagetes erecta</i>)
Marrom HT	155	Síntese química
Negro brilhante BN (negro PN)	151	Síntese química
Oleoresina de páprica	160c(i)	Extração com solvente de vagens secas moídas de pimenta (<i>Capsicum annuum</i>)
Ouro metálico	175	Folhas finas de ouro
Óxido de ferro amarelo	172(iii)	Mineral
Óxido de ferro preto	172(i)	Mineral
Óxido de ferro vermelho	172(ii)	Mineral

Peróxido de benzoíla	928	Síntese química
Ponceau 4R, vermelho de cochonilha A	124	Síntese química
Prata	174	Folhas finas de prata
Riboflavina de <i>Bacillus subtilis</i>	101(iii)	Fermentação da bactéria <i>Bacillus subtilis</i> geneticamente modificada
Riboflavina 5'-fosfato de sódio	101(ii)	Síntese química
Riboflavina sintética	101(i)	Síntese química
Sais de potássio e sódio de complexos cúpricos de clorofilinas	141(ii)	Extração com solvente de plantas (grama, luzerna, urtiga, outras) mais saponificação com cobre
Sulfato de cálcio	516	Mineral ou síntese química
Tartrazina	102	Síntese química
Verde rápido FCF	143	Síntese química
Vermelho allura AC	129	Síntese química
Vermelho beterraba	162	Extração aquosa de raízes de beterraba vermelha (<i>Beta vulgaris</i> L. var rubra)

Anexo IV. Requisitos de rotulagem para alimentos com aromatizantes e corantes

Tipo de informação	Ato normativo	Requisitos
Identificação na lista de ingredientes	RDC nº 727/2022	<p>Todos os alimentos formulados com mais de um ingrediente devem trazer a declaração da lista de ingredientes no seu rótulo, com a relação dos ingredientes usados na formulação do produto, em ordem decrescente de proporção.</p> <p>Os aditivos alimentares devem ser declarados ao final da lista de ingredientes, por meio da sua função tecnológica no alimento, seguida de, pelo menos, o nome completo do aditivo ou seu número INS.</p> <p>No caso do aditivo corante tartrazina, INS 102, a declaração deve ser realizada sempre pelo seu nome completo.</p> <p>No caso de aromatizantes, a declaração deve ser realizada por meio da função tecnológica, podendo ser acrescida da respectiva classificação, conforme estabelecido na RDC nº 725/2022.</p> <p>Caso mais de um aromatizante ou corante seja usado, é permitido agrupá-los na lista de ingredientes.</p>
Declaração de corantes no painel principal	Decreto-Lei nº 986/1969	Os alimentos adicionados de corantes artificiais devem veicular a expressão "Colorido artificialmente" no painel principal do rótulo.

<p>Declaração de aromatizantes no painel principal</p>	<p><u>Decreto-Lei nº 986/1969</u></p>	<p>Os rótulos dos alimentos adicionados de essências naturais ou artificiais, com o objetivo de reforçar, ou reconstituir o sabor natural do alimento deverão trazer a declaração do "Contém Aromatizante ...", seguido do código correspondente e da declaração "Aromatizado Artificialmente", no caso de ser empregado aroma artificial.</p> <p>Os rótulos dos alimentos adicionados de essenciais naturais devem veicular as expressões "Sabor de..." e "Contém aromatizante", seguido do código correspondente, no painel principal.</p> <p>Os rótulos dos alimentos adicionados de essenciais artificiais devem veicular as expressões "Sabor imitação ou artificial de..." seguida da declaração "Aromatizado artificialmente", no painel principal.</p>
<p>Denominação de venda de misturas para o preparo de alimentos e dos alimentos prontos para o consumo</p>	<p><u>RDC nº 719/2022</u></p>	<p>Quando esses produtos forem adicionados de aromatizante, a denominação de venda pode ser acrescida da expressão "sabor ..." ou "sabor artificial ...", conforme o caso, seguido do nome do aroma.</p>
<p>Denominação de venda de café solúvel, café torrado em grão, café torrado moído, cevada solúvel, cevada torrada, chá, chá solúvel, chá misto, chá misto solúvel e composto de erva-mate</p>	<p><u>RDC nº 716/2022</u></p>	<p>Quando esses produtos forem adicionados de aditivos aromatizantes, a denominação de venda deve ser acrescida das expressões "sabor....." ou "sabor artificial.....", conforme o caso, seguido da classificação do aditivo aromatizante, conforme RDC nº 725/2022.</p>

Denominação de venda de óleos compostos	RDC nº 481/2021	Quando esses produtos forem adicionados de aditivos aromatizantes, a denominação de venda deve conter a expressão “aroma de...”, seguida do sabor característico.
Denominação de venda de peixes em conserva	IN MAPA nº 45/2011 IN MAPA nº 46/2011	Deve constar do nome do produto se a matéria-prima foi defumada ou em aposto explicativo se o produto foi aromatizado com sabor defumado.
Esclarecimento sobre coloração de peixe de cultivo	Resolução DIPOA/DAS/MAPA nº 1/2008	Deve ser declarada a expressão "Peixe de cultivo: coloração resultante do corante utilizado na ração" em todos os rótulos aplicáveis aos produtos que contenham peixes provenientes da aquicultura cuja coloração da musculatura tenha sido obtida por meio da alimentação com rações adicionadas de corantes.
Denominação de venda de queijos	Portaria MAPA nº 146/1996	Nos queijos com adição de substâncias alimentícias, condimentos ou outras substâncias aromatizantes naturais, deve ser indicado, na denominação de venda, o nome da ou das adições principais, exceto no caso dos queijos em que a presença destas substâncias constitua uma característica tradicional.
Denominação de venda de bebida láctea	Portaria SDA/MAPA nº 1333/2025	A inclusão das substâncias alimentícias, aromatizantes e saborizantes que confirmam características distintivas ao produto, devem ser mencionadas na denominação de venda do produto.
Denominação de venda de composto lácteo	Portaria SDA/MAPA nº 1327/2025	A identificação das substâncias alimentícias não-lácteas ou aromatizantes, que confirmam característica distintiva ao produto, devem ser informadas na denominação de venda.

Denominação de venda de leites fermentados com adição	IN MAPA nº 46/2007	As denominações conforme estabelecido no regulamento, devem incluir o nome das substâncias aromatizantes/saborizantes utilizadas que conferem ao produto suas características distintivas.
Denominação de venda de queijo Petit Suisse	IN SDA/MAPA nº 53/2000	No caso em que os ingredientes opcionais sejam exclusivamente açúcares ou se adicionam substâncias aromatizantes/saborizantes, o produto será denominado Queijo Petit Suisse sabor ... , preenchendo o espaço em branco com o nome das substâncias aromatizantes/saborizantes utilizada que confere ao produto suas características distintivas.
Denominação de venda de sidra e saquê	IN MAPA nº 34/2012	A denominação de venda deverá ser acrescida da expressão aromatizada/aromatizado caso o produto seja adicionado de aromas naturais.
Denominação de venda de kombucha	IN MAPA nº 41/2019	A denominação de kombucha de incluir o complemento “com aroma de (nome do aditivo aromatizante natural)” quando o produto for adicionado de aroma.
Denominação de venda de soda	Portaria MAPA nº 123/2021	A soda com adição de aroma será denominada "Soda com aroma de..." ou "Soda aromatizada com...", seguido do nome da fruta ou do vegetal de origem ou, ainda, por nome fantasia ou outra designação determinada pelo fabricante do aroma.
Denominação de venda de vinagre e vinagre balsâmico	IN MAPA nº 14/2018	A denominação do vinagre adicionado de aroma natural deve conter o complemento “aromatizado”.
Denominação de venda de fermentado acético	IN MAPA nº 6/2012	O fermentado acético adicionado de aroma natural deverá ter o termo "aromatizado" acrescido ao fim da denominação. O fermentado acético adicionado de corante deverá ter o termo "colorido" acrescido ao fim da sua denominação.

Anexo V. Histórico dos atos nacionais sobre aromatizantes e corantes em alimentos

Ato normativo	Principais requisitos relativos ao uso ou rotulagem de aromatizantes e corantes em alimentos
Decreto nº 50.040/1961	<p>Esse ato foi a primeira regulamentação identificada sobre aromatizantes ou flavorizantes e corantes, que:</p> <ul style="list-style-type: none">• estabeleceu as definições de aditivo alimentar e suas classes funcionais;• fixou limites e requisitos para uso, rotulagem, regularização e aprovação de novos aditivos;• definiu o limite máximo de combinação de três corantes em um único alimento e a obrigatoriedade de declaração específica na rotulagem para determinados casos;• classificou os corantes em: naturais, definidos como pigmentos inócuos extraídos de fontes vegetais ou animais; artificiais, caracterizados como substâncias de composição química definida obtidas por síntese; e caramelo, obtido a partir do aquecimento de açúcares acima do ponto de fusão, com posterior tratamento tecnológico;• classificou os aromatizantes em: essências naturais, extraídas de vegetais; essências artificiais, compostas por substâncias aromáticas artificiais, com ou sem componentes naturais; extratos vegetais aromáticos, obtidos diretamente de plantas; e flavorizantes quimicamente definidos, correspondentes a princípios aromáticos ou sápidos, naturais ou sintéticos, com composição definida.• determinou a obrigatoriedade das declarações “Colorido Artificialmente” para produtos contendo corantes artificiais e “Aromatizado Artificialmente” para aqueles com essência artificial ou flavorizante sintético;• instituiu códigos de identificação para aditivos: F.I a F.IV para flavorizantes ou aromatizantes e C.I e C.II para corantes naturais e artificiais, respectivamente;• definiu a lista dos corantes artificiais e dos corantes naturais autorizados; e• estabeleceu que os aditivos deveriam ser declarados na rotulagem por sua classe funcional e nome ou código. <p>Esse Decreto foi revogado pelo Decreto nº 9.917/2019.</p>

Esse ato promoveu várias modificações no [Decreto nº 50.040/1961](#), incluindo:

[Decreto nº 691/1962](#)

- a separação das definições de aromatizantes (substância que confere e intensifica o aroma dos alimentos) e flavorizantes (substância que confere o intensifica o sabor e o aroma dos alimentos); e
- a alteração da definição de corante natural para corante inócuo extraído de substâncias vegetais ou animais.

Esse ato promoveu novas modificações no [Decreto nº 50.040/1961](#), incluindo:

[Decreto nº 55.871/1965](#)

- a inclusão dos princípios gerais para uso de aditivos;
- autorização dos corantes artificiais amarelo crepúsculo e citrus red; e
- criação da Comissão Permanente de Aditivos para Alimentos (CPAA).

Esse ato instituiu o Código Brasileiro de Alimentos, que:

[Decreto-Lei nº 209/1967](#)

- introduziu os princípios gerais para o uso de aditivos alimentares;
- regras gerais de rotulagem de alimentos;
- regras gerais para declaração de aromatizantes e corantes nos rótulos de alimentos adicionados desses aditivos;
- extinguiu a CPAA e criou a Comissão Nacional de Normas e Padrões de Alimentos (CNNPA);
- estabeleceu que os rótulos dos alimentos que contivessem essências naturais, artificiais ou corantes artificiais deveriam conter, conforme o caso, isolada ou conjuntamente, expressões que identificassem essas essências ou corantes, observando as normas da CNNPA.

Esse ato revogou o Decreto-Lei nº 209/1967 e estabeleceu as normas básicas sobre alimentos, mantendo, de forma geral, as regras definidas no ato revogado.

[Decreto-Lei nº 986/1969](#)

Em relação à rotulagem de corantes e aromatizante esse ato:

- manteve a obrigatoriedade de declaração “Colorido Artificialmente”, nos alimentos contendo corante artificial, que já constava no Decreto nº 50.040/1961;

- incluiu a obrigatoriedade de declaração nos rótulos de alimentos adicionados de essências naturais ou artificiais com o objetivo de reforçar, ou reconstituir o sabor natural do alimento, das expressões "Contém Aromatizante ...", seguido do código correspondente, e da declaração "Aromatizado Artificialmente", no caso de ser empregado aroma artificial;
- incluiu a obrigatoriedade das declarações "Sabor de ..." e "Contém Aromatizante", seguido do código correspondente, nos rótulos dos alimentos elaborados com essências naturais; e da indicação "Sabor Imitação ou Artificial de ..." seguido da declaração "Aromatizado Artificialmente", nos rótulos dos alimentos elaborados com essências artificiais.

[Resolução CNNPA nº 27/1977](#)

Esse ato estabeleceu requisitos para rotulagem de alimentos, exigindo a declaração dos ingredientes e aditivos intencionais no painel frontal ou painéis laterais do rótulo.

[Resolução CNNPA nº 44/1977](#)

Esse ato estabeleceu requisitos sanitários para corantes, definindo a classificação, apresentação, designação, composição e fatores essenciais de qualidade.

Os corantes foram classificados em:

- corante orgânico natural, que receberam código C.I;
- corante orgânico sintético, que incluía os corantes artificiais, código C.II, e os corantes orgânicos idêntico ao natural, código C.III;
- corante inorgânico, código C.IV; e
- corante caramelo, natural e processo amônia.

[Resolução CTA/CNS/MS nº 12/1978](#)

Esse ato alterou o regulamento sobre rotulagem de alimentos, mas não modificou as regras para declaração de aditivos.

[Resolução CNS/MS nº 4/1988](#)

Esse ato revisou a relação dos aditivos autorizados pelo [Decreto nº 55.871/1965](#) e atribuiu o código C.V ao corante caramelo.

[Portaria SVS/MS nº 540/1997](#)

Esse ato revisou a legislação sobre aditivos e internalizou ao ordenamento jurídico nacional diversos RTM sobre o tema que foram harmonizados naquele âmbito na década de 90.

Portaria SVS/MS nº 645/1997

Esse ato internalizou as Res. GMC nº 46/93 e 85/93, que regulamentaram as regras para aditivos aromatizantes no âmbito do Mercosul, estabelecendo:

- a classificação dos aromas ou saborizantes em naturais e sintéticos (idênticos aos naturais e artificiais), misturas de aromatizantes, aromatizantes de reação ou de transformação e aromatizantes de fumaça;
- a lista base de produtos para uso em alimentos contantes na “Flavor and Fragrance Materials” (1991) e a lista de espécies botânicas regionais do Mercosul e critérios para inclusão de espécies à lista;
- as listas de diluentes e suportes e aditivos alimentares para aromatizantes;
- os limites para os diferentes solventes autorizados;
- os limites de determinadas substâncias nos alimentos, tais como ácido agárico, aloína, beta azarona, berberina, cumarina, ácido cianídrico, hipericina, entre outras; e
- a proibição de alguns aromatizantes, tais como: favatonka, sassafrás, sabina, hidrocarbonetos, compostos da série Pirídica (exceto os autorizados pela lista base), nitroderivados nitritos orgânicos.

[Portaria SVS/MS nº 42/1998](#)

Esse ato revisou a legislação sobre rotulagem e internalizou ao ordenamento jurídico nacional diversos RTM sobre o tema que foram harmonizados no Mercosul na década de 90, especialmente as Res. GMC nº 36/1993, 06/94 e 21/94 e introduziu os seguintes avanços nas regras de rotulagem de alimentos:

- incluiu a definição de lista de ingredientes e definiu regras para declaração de aditivos na referida lista, incluindo a obrigatoriedade de declaração da função principal do aditivo e do nome completo ou número INS, ou ambos;
- previu o agrupamento de aditivos de mesma função e que os aditivos deveriam ser declarados ao final da lista de ingredientes; e
- previu que a declaração de aromas fosse feita somente pela função, e, optativamente pela sua classificação (aroma natural, aroma sintético idêntico ao natural, aroma sintético artificial, aroma de reação ou transformação, aroma de fumaça).

Resolução nº 104/1999	Esse ato alterou o regulamento sobre aditivos alimentares aromatizantes, incorporando alterações realizadas no âmbito do Mercosul.
RES nº 386/1999	Esse ato regulamentou os aditivos utilizados segundo as Boas Práticas de Fabricação, ou seja, que possuíam IDA não especificada estabelecida pelo JECFA e que poderiam ser aplicados nos alimentos na quantidade necessária para obter o efeito desejado, desde que estivessem previstos no regulamento específico da categoria de alimento. Os corantes clorofila, caramelo I (simples), vermelho de beterraba/betaína, carbonato de cálcio e dióxido de titânio foram relacionados como aditivos utilizados segundo as Boas Práticas de Fabricação.
RDC nº 259/2002	Esse ato revisou o regulamento sobre rotulagem de alimentos embalados, incorporando as Resoluções GMC nº 06/94 e 21/02 ao ordenamento jurídico nacional. Não foram realizadas alterações quanto aos requisitos para declaração dos aditivos, incluindo os corantes e aromatizantes, na lista de ingredientes.
RDC nº 340/2002	Esse ato estabeleceu a obrigatoriedade de declaração por extenso do corante tartrazina (INS 102) na lista de ingredientes, considerando que o consumo do corante tartrazina pode provocar reações adversas em pessoas sensíveis e que as reações adversas advindas do consumo de alimentos contendo o corante tartrazina, não foram cientificamente comprovadas dentro de uma relação de causa e efeito.
RDC nº 2/2007	Esse ato incorporou as alterações no regulamento de aromatizantes no âmbito do Mercosul decorrentes da publicação da Resolução GMC nº 10/2006.
Instrução Normativa nº 15/2017	Esse ato estabeleceu os procedimentos para avaliação de aditivos aromatizantes provenientes de espécies botânicas regionais, conforme definido na RDC nº 2/2007.

<u>RDC nº 454/2020</u>	Esse ato revogou uma série de Resoluções da CNNPA consideradas obsoletas, dentro do processo de guilhotina regulatória da Anvisa. A Resolução CNNPA nº 44/77 foi revogada por esse ato.
<u>RDC nº 725/2022</u>	Esse ato consolidou a RDC nº 2/2007 e a Instrução Normativa nº 15/2017 nos termos do Decreto nº 10.139/2019, sem alteração de mérito.
<u>RDC nº 727/2022</u>	Esse ato consolidou a RDC nº 259/20002, RDC nº 123/2004, RDC nº 340/2022; RDC nº 35/2009; RDC nº 26/2015, RDC nº 136/2017, RDC nº 459/2020 e IN nº 67/2020, nos termos do Decreto nº 10.139/2019, sem alterações de mérito.
<u>RDC nº 778/2023</u> <u>IN nº 211/2023</u>	Esses atos normativos são resultado do processo de revisão e consolidação dos regulamentos sanitários de aditivos e coadjuvantes de tecnologia por categorias de alimentos, nos termos do Decreto nº 10.139/2019.

Anexo VI. Descritores das categorias de alimentos da base Mintel-GNPD mencionadas no documento

Categoria	Descritores
Bebidas carbonatadas	Refrigerantes; bebidas gaseificadas saborizadas; tônicas; águas com gás saborizadas.
Bebidas esportivas e energéticas	Isotônicos; energéticos; bebidas com cafeína; bebidas funcionais esportivas.
Bebidas nutricionais e outras	Bebidas proteicas; substitutos de refeição; suplementos líquidos; bebidas funcionais.
Confeitaria de açúcar e gomas de mascar	Balas; caramelos; gomas; pastilhas.
Doces de chocolate	Chocolates em barra; bombons; chocolates recheados; chocolates sazonais.
Produtos processados de peixes, carnes e ovos	Carnes processadas; embutidos; pescados processados; ovos processados.
Sobremesas e sorvetes	Sorvetes; picolés; sobremesas refrigeradas; sobremesas congeladas; gelatinas.
Sopas	Sopas prontas; sopas desidratadas; caldos; cremes.

Anexo VII. Informe Técnico nº 26/2007

Resumo: Procedimentos para a indicação do uso de aroma na rotulagem de alimentos

Conteúdo:

I. Introdução

Os artigos 14, 15, 16 e 17 do Decreto-Lei nº. 986/69 determinam a obrigatoriedade da indicação do uso de aroma na rotulagem dos alimentos que utilizem estas substâncias. Este Decreto prevê a indicação de aromas naturais e artificiais.

A Resolução RDC nº. 2 de 15 de janeiro de 2007, que aprova o Regulamento Técnico sobre Aditivos Aromatizantes, classifica os aromas em duas categorias: os naturais e os sintéticos, cujas definições encontram-se a seguir.

- Os aromas naturais “são obtidos exclusivamente por métodos físicos, microbiológicos ou enzimáticos, a partir de matérias-primas aromatizantes naturais”, as quais são “produtos de origem animal ou vegetal aceitáveis para consumo humano, que contenham substâncias odoríferas e ou sápidas, seja em seu estado natural ou após um tratamento adequado, como: torrefação, cocção, fermentação, enriquecimento, tratamento enzimático ou outros”.

- Os aromas sintéticos, “são compostos quimicamente definidos obtidos por processos químicos”, compreendendo: os aromatizantes idênticos aos naturais e os aromatizantes artificiais.

- Os aromas idênticos aos naturais “são as substâncias quimicamente definidas obtidas por síntese e aquelas isoladas por processos químicos a partir de matérias-primas de origem animal, vegetal ou microbiana que apresentam uma estrutura química idêntica às substâncias presentes nas referidas matérias-primas naturais (processadas ou não)”.

- Os aromas artificiais “são os compostos químicos obtidos por síntese, que ainda não tenham sido identificados em produtos de origem animal, vegetal ou microbiana, utilizados em seu estado primário ou preparados para o consumo humano”.

II. Objetivo

Padronizar as informações que devem constar no rótulo dos alimentos que contêm aroma em sua formulação para conferir, reforçar ou reconstituir o sabor ou ainda conferir sabor não específico.

III. Procedimentos

Considerando:

- a obrigatoriedade da indicação do uso de aroma na rotulagem dos alimentos que utilizem estas substâncias, conforme determinam os artigos 14, 15, 16 e 17 do Decreto-Lei nº. 986/69;

- as classificações e definições constantes na Resolução RDC nº. 2 de 15 de janeiro de 2007, que aprova o Regulamento Técnico sobre Aditivos Aromatizantes;
- demanda do setor produtivo sobre como indicar o uso de aromas nos rótulos dos produtos;

- a necessidade de disponibilizar no rótulo dos alimentos a informação correta ao consumidor quanto à composição dos mesmos;

A Gerência Geral de Alimentos (GGALI/Anvisa) informa que a indicação do uso de aromas nos rótulos dos alimentos deve ser feita conforme descrito no quadro abaixo, a partir da finalidade do aroma no alimento:

Finalidade do aroma no produto	Classificação do aroma	Designação ou Painel Principal	Painel Principal
Definir / Conferir sabor a um alimento	Natural	Sabor ...	Contém aromatizante
	Artificial	Sabor artificial de ...	Aromatizado artificialmente
	Idêntico ao Natural	Sabor...	Contém aromatizante sintético idêntico ao natural
Reforçar ou reconstituir sabor de um alimento	Natural	Nome do produto	Contém aromatizante
	Artificial	Nome do produto	Aromatizado artificialmente
	Idêntico ao Natural	Nome do produto	Contém aromatizante sintético idêntico ao natural
Conferir sabor não específico	A indicação do uso de aroma deve constar na lista de ingredientes conforme determina o item 6.2.4 da Resolução RDC nº. 259/2002.		

No caso de mistura de aromas, para indicação do aroma na rotulagem do alimento deve ser seguida a orientação do item 2.4 da Resolução RDC nº. 2/2007.

IV. Adequação dos rótulos

Quando da fiscalização de produtos, caso os órgãos de vigilância identifiquem rótulos que não estejam de acordo com as orientações do item III, as empresas devem ser notificadas para que providenciem as alterações.

As empresas devem adequar os rótulos dos seus produtos à medida que forem renovando os estoques de embalagens. Quando notificadas, devem informar a previsão para esgotamento das embalagens e adequação às orientações.

Referências

BRASIL. Decreto-Lei nº. 986, de 21 de outubro de 1969. Institui normas básicas sobre alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 21 out. 1969, Seção 1.

BRASIL. Resolução RDC nº. 02, de 15 de janeiro de 2007. Regulamento Técnico sobre Aditivos Aromatizantes", que consta como Anexo da presente Resolução. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 17 jan. 2007, Seção 1.

Anexo VIII. Informe Técnico nº 68/2015

Assunto: Classificação dos corantes caramelos II, III e IV e dos demais corantes autorizados para uso em alimentos.

1. Introdução

A Gerência Geral de Alimentos (GGALI) tem recebido diversos questionamentos sobre a classificação dos corantes caramelos II, III e IV, para fins de verificação da obrigatoriedade de declaração da informação "Colorido Artificialmente" no painel principal dos rótulos de alimentos, conforme determina os artigos 13, 17 e 18 do Decreto-Lei n. 986/69.

O presente documento tem como objetivo fornecer orientações sobre a classificação dos corantes caramelos frente à legislação sanitária vigente, de forma a harmonizar entendimentos e contribuir para a aplicação adequada do disposto no Decreto Lei n. 986/69.

2. Corantes caramelos: definição e tipos

Os corantes caramelos são misturas complexas de componentes, elaborados a partir do aquecimento de carboidratos (como glicose ou frutose), com ou sem ácidos, substâncias alcalinas ou sais, sendo classificados de acordo com os reagentes usados na sua fabricação, conforme descrito a seguir:

INS	Nome	Fabricação
150a	Classe I: Caramelo simples, caramelo cáustico.	Preparado pelo aquecimento de carboidratos com ou sem substâncias ácidas ou alcalinas. Não são utilizados componentes de amônia e sulfitos.
150b	Classe II: Caramelo sulfito cáustico.	Preparado pelo aquecimento de carboidratos com ou sem substâncias ácidas ou alcalinas, na presença de compostos sulfitos. Não são utilizados componentes de amônia.
150c	Classe III: Caramelo amônia	Preparado pelo aquecimento de carboidratos com ou sem substâncias ácidas ou alcalinas, na presença de compostos amônia. Não são utilizados componentes de sulfito.
150d	Classe IV: Caramelo sulfito amônia	Preparado pelo aquecimento de carboidratos com ou sem substâncias ácidas ou alcalinas, na presença de compostos amônia e sulfitos.

Conforme determina a Portaria n. 540 de 1997, as especificações adotadas no Brasil para os corantes caramelos são aquelas definidas nas monografias elaboradas pelo Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA) e adotadas pelo Codex Alimentarius, disponíveis em <http://www.fao.org/food/food-safety-quality/scientific-advice/jecfa/jecfaadditives/en/>.

3. Classificação de corantes caramelos frente à legislação sanitária vigente

A legislação sanitária vigente que trata da classificação de corantes é a Resolução nº 44/CNNPA, de 1977, que estabelece as condições gerais de elaboração, classificação, apresentação, designação, composição e fatores essenciais de qualidade dos corantes empregados na produção de alimentos (e bebidas).

Essa norma classifica os corantes caramelos da seguinte forma (item 2 Resolução nº 44/CNNPA, de 1977):

2.1. Corante orgânico natural - aquele obtido a partir de vegetal ou, eventualmente, de animal, cujo princípio corante tenha sido isolado com o emprego de processo tecnológico adequado.

2.2. Corante orgânico sintético - aquele obtido por síntese orgânica mediante o emprego de processo tecnológico adequado.

2.2.1. Corante artificial - é o corante orgânico sintético não encontrado em produtos naturais.

2.2.2. Corante orgânico sintético idêntico ao natural - é o corante orgânico sintético cuja estrutura química é semelhante à do princípio ativo isolado de corante orgânico natural.

2.3. Corante inorgânico - aquele obtido a partir de substâncias minerais e submetido a processos de elaboração e purificação adequados a seu emprego em alimento.

*2.4. Caramelo - o **corante natural** obtido pelo aquecimento de açúcares à temperatura superior ao ponto de fusão.*

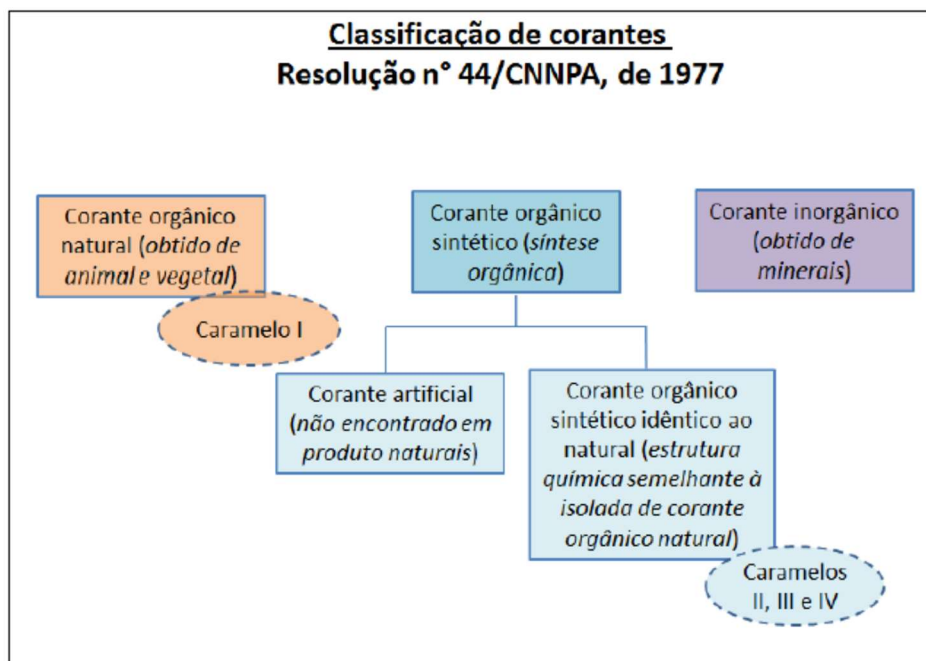
*2.5 - Caramelo (processo amônia) - é o **corante orgânico sintético idêntico ao natural**, obtido pelo processo amônia, cujo teor de 4-metil-imitazol não deve exceder a 200 mg/kg (duzentos miligramas por quilo), equivalentes a um produto cuja intensidade de cor seja de 20.000 (vinte mil) unidades EGB (European Brewery Convention) correspondente a 0,076 (setenta e seis milésimos) unidades de absorvância, determinada com solução a 0,1% (um décimo por cento) peso por volume, em célula de 1 (um) centímetro a 610 nm.*

Portanto, verifica-se que apenas o caramelo I pode ser considerado um corante natural, de acordo com a definição no item 2.4 da Resolução CNNPA 44/1977.

Em relação aos outros caramelos, a legislação somente descreve o processo amônio (caramelo III), classificando-o como corante orgânico sintético idêntico ao natural, uma subcategoria dos corantes orgânicos sintéticos (item 2.5 da Resolução CNNPA 44/1977 e Resolução CNNPA 11/78).

Embora a referida resolução não cite os outros caramelos (classe II e classe IV), considera-se que esses corantes também podem ser classificados como orgânicos sintéticos idênticos ao natural, uma vez que são obtidos por processo de fabricação semelhante ao descrito para o corante caramelo classe III, sendo a principal variação relacionada ao tipo de catalisador utilizado.

O quadro a seguir apresenta uma síntese da classificação dos corantes e o enquadramento dos corantes caramelos, conforme Resolução nº 44/CNNPA, de 1977:



Desta forma, considera-se os corantes caramelos II, III e IV são classificados como corantes orgânicos sintéticos idênticos ao natural, uma subcategoria distinta dos corantes artificiais. A classificação completa dos corantes autorizados para uso em alimentos no Brasil encontra-se em anexo.

3. Conclusões

Os corantes caramelos II, III e IV não são classificados como corantes artificiais pela Resolução nº 44/CNNPA, de 1977, e sim como corantes orgânicos sintéticos idênticos aos naturais.

Considerando que o artigo 13 do Decreto Lei n. 986/69 obriga somente que os alimentos que contenham corantes artificiais apresentem na rotulagem a declaração "Colorido Artificialmente", os produtos que contenham corantes caramelos II, III e IV não são obrigados a apresentar essa frase no rótulo.

No entanto, a presença desses corantes e de outros aditivos alimentares usados em alimentos deve ser declarada na lista de ingredientes do produto. A legislação sanitária em vigor (item 6.2.4 da Resolução RDC n. 259/2002) determina que essa informação deve constar no final da lista de ingredientes, por meio da indicação da função que o aditivo exerce no alimento e do seu nome completo e/ou número INS (Sistema Internacional de Numeração, Codex Alimentarius FAO/OMS), conforme exemplificado a seguir (grifo nosso):

Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, cacau em pó, sal e corante caramelo IV.

ou

Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, cacau em pó, sal e corante INS 150d.

ou

Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, cacau em pó, sal e corante caramelo IV (INS 150d).

ANEXO – CLASSIFICAÇÃO DOS CORANTES PERMITIDOS PELA RESOLUÇÃO GMC N. 11/2006 FRENTE À RESOLUÇÃO N° 44/CNPA, DE 1977

1) Corantes orgânicos naturais

INS	Nome do Aditivo Alimentar
100 i	Cúrcuma, curcumina
101 i	Riboflavina
101 ii	Riboflavina 5' fosfato de sódio
120	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH4 e Ca
140 i	Clorofila
140 ii	Clorofilina
141 i	Clorofila cúprica
141 ii	Clorofilina cúprica, sais de Na e K
150a	Caramelo I – simples
153	Carvão vegetal
160a ii	Carotenos: extratos naturais
160b	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K
160c	Páprica, capsorubina, capsantina
160d	Licopeno
160e	Beta-apo-8'- carotenal
160f	Ester metílico ou etílico do ácido beta-apo-8' carotenóico
161b	Luteína
161g	Cantaxantina
162	Vermelho de beterraba, betanina
163 i	Antocianinas (de frutas e hortaliças)
163 ii	Extrato de casca de uva

2) Corantes orgânicos sintéticos

2.1) Corantes orgânicos sintéticos idênticos aos naturais

INS	Nome do Aditivo Alimentar
160a i	Beta-caroteno (sintético idêntico ao natural)
150b	Caramelo II – processo sulfito cáustico
150c	Caramelo III – processo amônia
150d	Caramelo IV – processo sulfito-amônia

2.2) Corantes artificiais

INS	Nome do Aditivo Alimentar
102	Tartrazina, laca de Al
104	Amarelo de quinoleína
110	Amarelo sunset, amarelo crepúsculo FCF, laca de Al
122	Azorrubina
123	Amaranto, bordeaux S, laca de Al
124	Ponceau 4R, laca de Al
127	Eritrosina, laca de Al
128	Vermelho 2G
129	Vermelho 40, vermelho allura AC, laca de Al
131	Azul patente V, laca de Al
132	Indigotina, carmim de índigo, laca de Al
133	Azul brilhante FCF, laca de Al
143	Verde rápido FCF, verde indelével, fast green FCF, laca de Al
151	Negro brilhante BN, negro PN
155	Marrom HT
180	Litol rubina BK

3) Corantes inorgânicos

INS	Nome do Aditivo Alimentar
171	Dióxido de titânio
172 i	Óxido de ferro, preto
172 ii	Óxido de ferro, vermelho
172 iii	Óxido de ferro, amarelo
173	Alumínio
174	Prata
175	Ouro

Anexo IX. Questionamentos sobre rotulagem de aromatizantes e corantes

Classe funcional	Eixo temático	Pergunta ou demanda recebida	Aspecto regulatório envolvido
Aromatizantes	Aromatizante sintético idêntico ao natural	É necessário fazer declaração de aromatizante conforme o Decreto-Lei nº 986/69 no caso de uso de aromatizante sintético idêntico ao natural?	Aplicabilidade das declarações do Decreto-Lei nº 986/1969 a aromatizantes idênticos ao natural.
Aromatizantes	Aromatizante usado sem conferir sabor característico	Um aromatizante artificial de baunilha é utilizado em um bolo, mas não para conferir sabor, mas para neutralizar o cheiro de ovo. Esse aromatizante deve ser declarado no painel principal nos termos do Decreto-Lei nº 986/69? A informação sobre o aromatizante deve constar na denominação do produto?	Finalidade de uso do aroma e necessidade de declaração no painel principal.
Aromatizantes	Aromatizante idêntico ao natural e sabor não específico	É preciso declarar a presença de aromatizantes idênticos ao natural e de aromatizantes que conferem sabor não específico ao alimento nos rótulos dos produtos alimentícios que contêm esses aromas?	Declaração de aromas que não se enquadram expressamente nas categorias mencionadas no Decreto-Lei nº 986/1969.
Aromatizantes	Aromatizante em ingrediente composto ou matéria-prima	Uma páprica defumada contém aromatizante natural e é utilizada como matéria-prima em outro produto. É necessário declarar a presença do aromatizante no novo produto?	Aplicação dos requisitos de declaração quando o aroma está presente em ingrediente usado na formulação de outro alimento.
Aromatizantes	Forma de declaração de aromatizante sintético idêntico ao natural	É correto declarar: "CONTÉM AROMA SINTÉTICO IDÊNTICO AO NATURAL" na rotulagem de um alimento que é adicionado de um aromatizante sintético idêntico ao natural?	Terminologia adequada para declaração de aromatizantes idênticos ao natural.

Aromatizantes	Ausência de comando específico para idêntico ao natural	Uma vez que os artigos 14, 15 e 16 do Decreto-Lei nº 986, de 1969, e o § 3º do art. 12 da RDC nº 727/2022, não trazem a obrigatoriedade de nenhuma indicação relacionada ao uso de “aromatizante sintético idêntico ao natural”, é correto afirmar que não é obrigatório nenhuma indicação na rotulagem, com exceção da informação que constará na lista de ingredientes?	Relação entre lista de ingredientes e declarações obrigatórias no painel principal.
Aromatizantes	Mistura de aromatizante natural e artificial	No caso de um produto ser adicionado de aromatizante natural e aromatizante artificial, considerando que a RDC nº 725/2022 considera como artificial uma mistura que contém pelo menos um aromatizante artificial, é correto empregar a declaração “Sabor Imitação ou Artificial de ...”, seguido da declaração “Aromatizado Artificialmente”?	Critério de declaração quando há mistura de aromatizantes de diferentes classificações.
Aromatizantes	Uso concomitante de dois aromas	Quando um produto faz uso de dois aromas, um classificado como “aromatizante natural” e outro como “aromatizante artificial”, como deve ser feito a indicação no painel principal para atendimento do Decreto-Lei nº 986/1969? Ambas as indicações devem constar no painel principal: “Contém aromatizante” e “Aromatizado artificialmente”? Ou, é correto inserir apenas “aromatizado artificialmente”?	Possibilidade de declaração conjunta ou prevalência de declaração relacionada ao aroma artificial.
Aromatizantes	Uso concomitante de aroma natural e idêntico ao natural	Se um alimento contém em sua formulação um aroma natural e um aroma sintético idêntico ao natural, ambos com o intuito de conferir/definir sabor ao alimento, a declaração que deverá constar no painel principal é: a. “Contém aromatizante” e “Contém aromatizante sintético idêntico ao natural”? b. Ou apenas “Contém aromatizante sintético idêntico ao natural”?	Declaração de combinações de aromatizantes naturais e idênticos ao natural.

Aromatizantes	Aromatizantes em ingredientes compostos de diferentes naturezas	Um bolo de pote tem como ingredientes: mistura para bolo cremoso, que tem em sua composição AROMATIZANTE ARTIFICIAL; creme culinário, que tem em sua composição AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE CREME; e creme tipo chantilly, que tem AROMATIZANTE. Na lista de ingredientes, a mistura para bolo cremoso, creme culinário e creme tipo chantilly foram declarados como ingredientes compostos, indicando o uso dos respectivos aromatizantes. É necessário declarar no painel principal as frases de presença de aromatizantes, conforme o Decreto-Lei nº 986/69? Qual frase inserir uma vez que há 3 tipos de aromatizantes de diferentes naturezas?	Aplicação do Decreto-Lei nº 986/1969 a aromatizantes presentes em ingredientes compostos.
Corantes	Corantes caramelo	Na formulação de um suplemento alimentar que contém corante de caramelo II, III e/ou IV, tenho que declarar a frase “colorido artificialmente” no rótulo nos termos do Decreto-Lei nº 986/69?	Classificação dos corantes caramelo e aplicação da expressão “Colorido artificialmente”.
Corantes e aromatizantes	Declaração na denominação de venda	A declaração de “Colorido artificialmente” e de “Sabor de...”, obedecendo ao Decreto-Lei nº 986/1969, quando couber ao produto, podem ser incorporados à denominação de venda de um suplemento alimentar?	Localização das declarações obrigatórias e relação com denominação de venda.
Corantes	Corante inorgânico	Ao utilizar o corante inorgânico dióxido de titânio na formulação de um picolé, é necessário incluir a expressão “Colorido artificialmente” no painel principal?	Aplicação da expressão “Colorido artificialmente” a corantes inorgânicos.
Corantes	Corante em ingrediente composto	Um caldo de carne que contém corante caramelo é utilizado em outro alimento que não tem adição de corante. O corante caramelo usado no caldo não tem função de conferir cor ao produto final. Nesse contexto, é preciso declarar no painel “colorido artificialmente”?	Transferência de corantes por ingrediente composto e função tecnológica no produto final.

Corantes	Corante em ingrediente composto	Um tempero de alho que contém corante dióxido de silício é utilizado em outro alimento como ingrediente. O dióxido de silício não tem objetivo de desempenhar função no produto final e o produto final não é adicionado de corantes. É necessário declarar no painel principal: “Colorido artificialmente”, em função da presença do corante dióxido de titânio no tempero de alho?	Declaração de corantes presentes em ingredientes compostos sem função tecnológica no produto final.
Corantes	Classificação dos caramelos	Os corantes caramelo (INS 150) são classificados como corantes artificiais?	Classificação dos corantes caramelo para fins de rotulagem.
Corantes	Corante inorgânico	Sendo o corante dióxido de titânio classificado como corante inorgânico, quando utilizado em um alimento a declaração “Colorido artificialmente” deverá constar do painel principal?	Relação entre corante inorgânico e declaração prevista no Decreto-Lei nº 986/1969.
Corantes	Ausência de classificação vigente	Com a revogação da RES nº 44/1977 e da Resolução CNS/MS nº 4/1988, qual seria a norma que define a classificação de corantes para efeito de declaração no rótulo, conforme Decreto-Lei nº 986/1969?	Lacuna normativa decorrente da revogação de atos que classificavam corantes.
Corantes	Corante em cápsula de suplemento	Quando um corante artificial é utilizado na cápsula de gelatina de um suplemento alimentar, é preciso declarar no painel do rótulo “colorido artificialmente”?	Aplicação da declaração obrigatória a corantes presentes em cápsulas ou componentes do produto.
Corantes	Lista de corantes artificiais	Onde é possível encontrar a lista de corantes artificiais definidos pela Anvisa para rotulagem de produtos nos termos do art. 13 do Decreto-Lei nº 986/1969?	Ausência de lista vigente de corantes classificados como artificiais.

Corantes	Corante em componente decorativo	Uma barra de cereais que contém confeitos coloridos artificialmente por cima. Nesse caso é preciso incluir a frase “colorido artificialmente” no rótulo do produto?	Aplicação da declaração quando o corante está presente em componente do alimento.
Corantes	Forma e legibilidade da declaração	Um biscoito de gengibre utiliza corante artificial em sua formulação. Qual a forma de declaração dessa informação no rótulo, tamanho, se precisa de negrito, caixa alta?	Requisitos de localização, destaque e legibilidade da expressão “Colorido artificialmente”.
Corantes e aromatizantes	Combinação de declarações	É possível juntar as declarações de aromatizantes e corantes quando, por exemplo, são utilizados aromatizante e corante artificiais?	Possibilidade de agrupamento de declarações obrigatórias no painel principal.