

Diálogo Setorial Virtual

**Tema 3.5 da AR 2026-2027**  
**Rotulagem de aromatizantes e corantes em**  
**alimentos embalados**

28 de maio de 2026

# Objetivos do diálogo



Contextualizar o tema 3.5 da AR 2026-2027



Apresentar as etapas da AIR realizadas pela GGALI



Apresentar o planejamento das próximas etapas



Esclarecer dúvidas e coletar subsídios e percepções

# Contextualização do tema 3.5

## Tema 3.5 da AR 2026-2027

Regulamentação dos aditivos corantes formulados e da rotulagem de corantes e aromatizantes em alimentos embalados

## Tema migrado da AR 2024-2025

lacunas regulatórias, demandas recebidas no processo de construção da AR e necessidade de maior clareza, consistência e previsibilidade aos requisitos

Condições processuais: TAP nº 28/2025 (previsão de realização de AIR e de CP).

## Políticas públicas para alimentação saudável

Guia Alimentar para população brasileira  
Plano Operativo da Estratégia Intersectorial de Prevenção da Obesidade (Decreto nº 12.680/2025)

Iniciada a elaboração da AIR

**Divisão do tema:**

**3.5.1 Rotulagem de aromatizantes e corantes**

**3.5.2 Requisitos para corantes formulados**

Tema alinhado ao OE 4 do Plano Estratégico 2024-2027 da Anvisa - empoderar as pessoas com informações para fazer as melhores escolhas em saúde.

## 3.5.1 Rotulagem de aromatizantes e corantes

**AR 2026 - 2027**

Conclusão da AIR: **4º trimestre/2026**

CP, análise de contribuições e deliberação da Dicol: **4º trimestre/2027**

## 3.5.2 Requisitos sanitários para corantes formulados

**AR 2026 - 2027**

Abertura: **3º trimestre/2026**

CP, análise de contribuições e deliberação da Dicol – **2º trimestre/2027**

# Documento de base

[https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/noticias-anvisa/2026/anvisa-promove-dialogo-setorial-sobre-rotulagem-de-aromatizantes-e-corantes/copy\\_of\\_DocumentodebaseRotulagemdearomatizanteseacorantes1.pdf](https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/noticias-anvisa/2026/anvisa-promove-dialogo-setorial-sobre-rotulagem-de-aromatizantes-e-corantes/copy_of_DocumentodebaseRotulagemdearomatizanteseacorantes1.pdf)

Cenário Regulatório nacional

Evidências sobre o uso de aromatizantes e corantes no Brasil

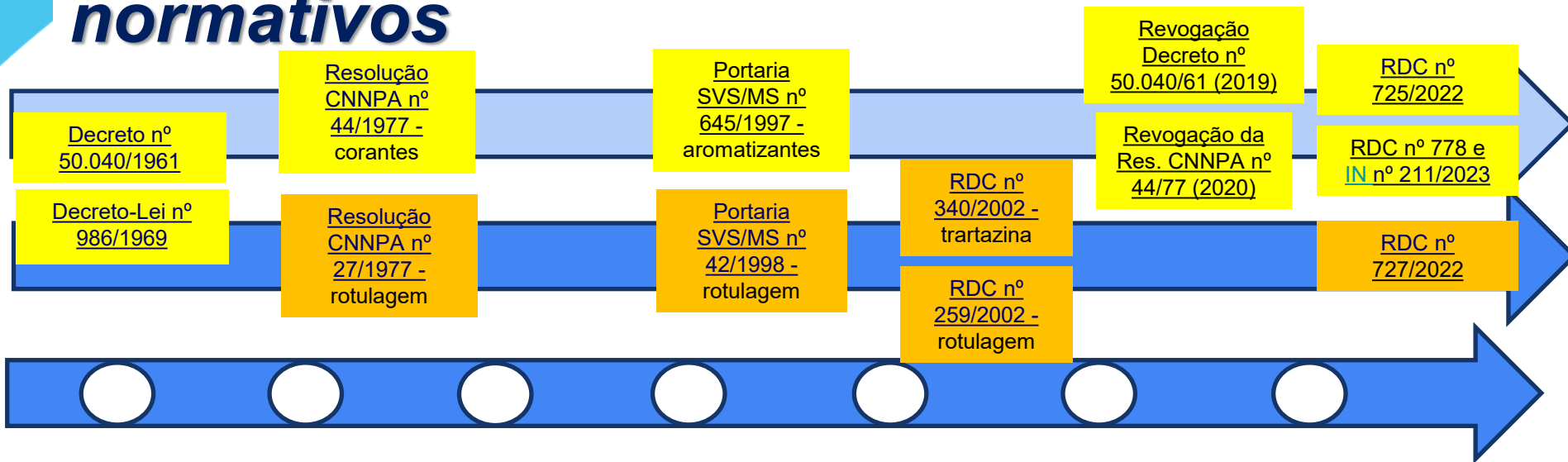
Cenário Regulatório Internacional

Aromatizantes e corantes nas diretrizes alimentares nacionais

Demandas recebidas pela Anvisa relacionadas ao tema

**Problema Regulatório**  
**Objetivo da intervenção**

# Linha do tempo dos principais atos normativos



1960

1970

1980

1990

2000

2010

2020

## Aditivos alimentares e rotulagem

- Definições,
- Princípios gerais
- Classes funcionais,
- Classificação
- Rotulagem

Regulamentação dos requisitos sanitários

Harmonização de temas no Mercosul

INFORME TÉCNICO Nº 26/2007

INFORME TÉCNICO Nº 68/2015

Revisão e consolidação de atos normativos

Revogação

Exclusão dos informes

# ***Regulamentação vigente sobre aromatizantes e corantes***

- [Decreto-Lei nº 986/1969](#) - regras gerais para aditivos alimentares.
- [RDC nº 725/2022](#) – regulamentação de aromatizantes
- [RDC nº 778/2023](#) - princípios gerais para uso de aditivos alimentares.
- [IN nº 211/2023](#) - funções tecnológicas, provisões de aditivos por categorias de alimentos (substâncias autorizadas e limites máximos).

# Aditivos alimentares

<b>RDC nº 778/2023</b>	<b>Princípios gerais</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Segurança de uso</li><li>- Finalidade tecnológica</li><li>- Identidade e pureza</li><li>- O uso não pode induzir o consumidor a erro ou engano</li></ul>
<b>RDC nº 778/2023</b>	<b>Listas positivas</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Substâncias autorizadas por função tecnológica para cada categoria de alimento</li><li>- Limites máximos de uso para cada substância por categoria de alimento</li><li>- Atualização das listas: avaliação de segurança</li></ul>

# Aromatizantes

RDC nº  
725/2022

## Composição e segurança

- Lista base de componentes aromatizantes: JECFA, FDA, FEMA, UE, espécies botânicas regionais;
- Especificações de referência;
- Condições de processamento para aromas de reação e aromas de fumaça;
- Restrições (espécies, limites máximos de substâncias, compostos químicos isolados e de síntese proibidos);
- Aditivos alimentares, solventes, ingredientes, fontes de nitrogênio, carboidratos e alimentos para aromas de reação, espécies de madeira, cascas e galhos para aromas de fumaça.

## Identificação / rotulagem

- Natural e sintético (idêntico ao natural e artificial);
- Denominação de venda;
- Rotulagem.

# Aromatizantes

IN nº  
211/2023

- Autorizados para uso em diversas categorias de alimentos;
- Destacam-se como classes funcionais autorizadas para maior número de tipos de alimentos;
- Condições de uso: atender ao disposto na RDC nº 725/2022 , sem limite máximo estabelecido (*quantum satis*), restrições quanto ao tipo de aroma permitido para algumas categorias de alimentos.

# Corantes

\* Tema  
3.5.2 da  
AR 2026-  
2027

**IN nº  
211/2023**

- Autorizados para uso em diversas categorias / sub-categorias de alimentos;
- Destacam-se como classes funcionais autorizadas para maior número de tipos de alimentos;
- Condições de uso: limites máximos por tipo de alimento/quantidade suficiente para obter o efeito desejado e corantes autorizados para condições específicas;
- Total de 59 substâncias autorizadas;
- Inclusão ou extensão de uso de corantes estão sujeitas a avaliação da GGALI e em caso de aprovação, atualização da lista positiva por meio de Atualização Periódica.

# ***Regulamentação vigente sobre rotulagem de aromatizantes e corantes***

- [Decreto-Lei nº 986/1969](#) – declarações obrigatórias para aromatizantes e corantes.
- [RDC nº 725/2022](#) – rotulagem para aromatizantes
- [RDC nº 727/2022](#) – declaração de aditivos alimentares na lista de ingredientes.

# Dizeres obrigatórios de rotulagem – aromatizantes e corantes

## RDC nº 727/2022 -Lista de ingredientes

- Após os demais ingredientes
- Função tecnológica principal + nome do aditivo OU número INS (exceto para tartrazina que só pode ser declarada por extenso)

Tema 3.25  
da AR  
2026-2027  
(CP 1357/25)

## DL nº 986/69 - corantes

- **Colorido artificialmente**, quando o alimento for adicionado de adicionado de **corantes artificiais** (\*)
- Painel frontal

Tema 3.5  
da AR  
2026-2027

## DL nº 986/1969 – aromatizantes

- “**Contém aromatizante...**” (**essências naturais**) ou “**Aromatizado artificialmente**” (**essências artificiais**) para **reforçar ou reconstituir sabor**;
- “**Sabor de...**” + “**Contém aromatizante**”, quando forem utilizadas **essências naturais**;
- “**Sabor imitação ou artificial de...**” + “**Aromatizado artificialmente**”, quando for utilizado **essência artificial**;
- Painel frontal.

## \* Regulamentos específicos

- Alguns regulamentos da Anvisa e do MAPA (denominação de venda).
- Regras variam, podendo exigir ou permitir: “**sabor...**”, “**sabor artificial...**”, “**aroma de...**”, “**aromatizado**” ou “**com aroma de...**” e “**colorido**”.
- Contemplam as declarações do DL nº 986 ou são informações adicionais

# *Evidências científicas sobre uso de aromatizantes e corantes*

## 1. Levantamento de publicações científicas sobre frequência de uso de aromatizantes e corantes

Estudos transversais

Avaliação da lista de ingredientes

Produtos disponíveis no supermercado, bases de dados de rotulagem, páginas eletrônicas

- Estimativa da frequência de declaração
- Classes funcionais mais recorrentes
- Distribuição em diferentes categorias de produtos

# Evidências científicas sobre uso de aromatizantes e corantes

## Principais achados

Estudos de **abrangência geral**:  
**AROMATIZANTES**: classe funcional mais frequente;  
**CORANTES**: destacam-se entre as mais frequentes;

Indicativo de estarem **frequentemente associados** a outras classes funcionais de aditivos

Montera et al. (2021) (n = 9.856)  
**79,4%** dos rótulos declaravam **aditivos**  
**47,1%** declaravam **AROMATIZANTES**  
**27,8%** declaravam **CORANTES**

Arruda et al. (2023) (n = 3.330)  
**27%** dos produtos continham **2 a 3 aditivos**  
**61,7%** dos rótulos declaravam **AROMATIZANTES**  
**36,2%** dos rótulos declaravam **CORANTES**

# Evidências científicas sobre uso de aromatizantes e corantes

## Principais achados

Estudos que avaliaram a presença de aditivos em alimentos direcionados ao **público infantil**

Aromatizantes e corantes frequentemente associados

Kraemer et al. (2024) (n = 1.118)  
**86,1%** declaravam **pelo menos 1 aditivo**  
**70,7%** declaravam **AROMATIZANTES**  
**33,89%** declaravam **CORANTES**

Lorenzoni et al. (2012) (n = 468)  
**93,59** declaravam **pelo menos 1 aditivo**  
**78,85%** declaravam **AROMATIZANTES**  
**20,94%** declaravam **CORANTES**

# Evidências científicas sobre uso de aromatizantes e corantes

## Principais achados

Estudos que avaliaram **recortes específicos** para compreender a composição e grau de processamento

Canella et al. (2023) (n = 9.851)

**71,9%** classificados como **ultraprocessados**  
**71,4%** declaravam **AROMATIZANTES OU CORANTES**

Canella et al. (2025)

(n = 8.436)

**62,7%** dos produtos com **RNF**  
**65,1%** dos rótulos declaravam **AROMATIZANTES**  
**37,9%** dos rótulos declaravam **CORANTES**

Zancheta et al. (2025)

(n = 49.797, BR n = 9.673)

**77,7%** pelo menos 1 aditivo (conjunto dos países)  
**47,5%** declaravam **AROMATIZANTES (BR 48,3%;**  
**31,4%** declaravam **CORANTES (BR 28,1%)**

# *Evidências sobre uso de aromatizantes e corantes*

## **2. Pesquisa na base Mintel - GNPD (Carta Acordo firmada entre a NUPENS/USP, OPAS e MS)**

- Levantamento de produtos em geral: janeiro/2016 a dezembro/2025, n = 99.549 produtos
- Por categoria de alimentos: janeiro/2016 a julho/2025, n = 95.300 produtos

Mintel é uma empresa de pesquisa de mercado

Relatórios detalhados sobre produtos

Vários países incluindo o Brasil

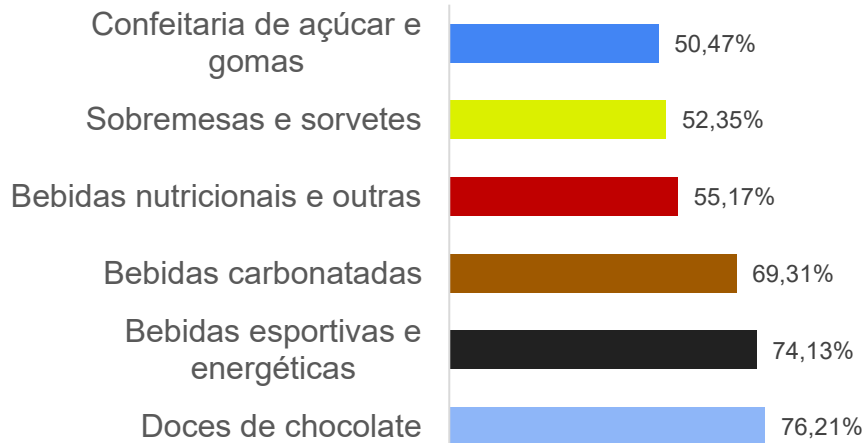
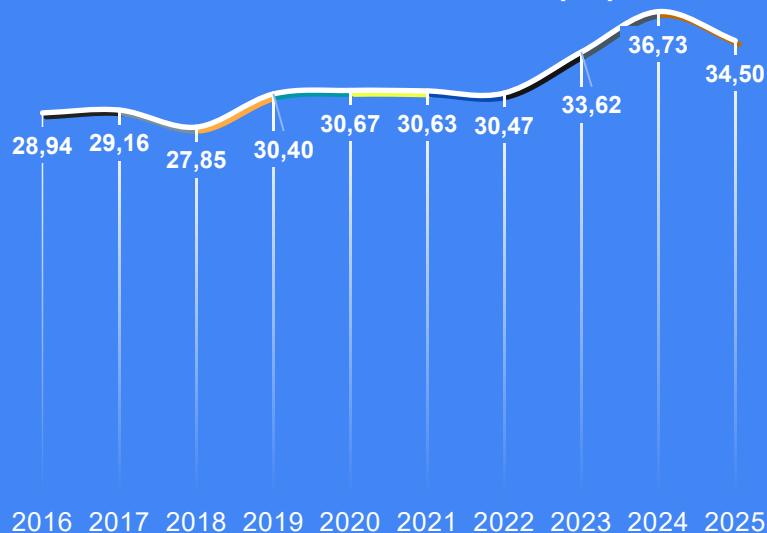
Lançamentos e rótulos alterados

Classificação própria de produtos

Fonte de informação: lista de ingredientes, indicação de termos sugeridos para busca

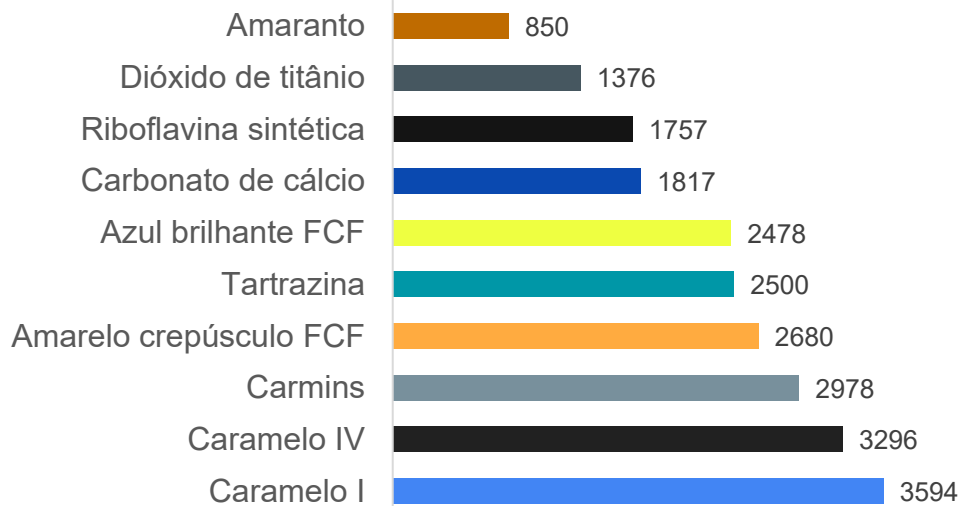
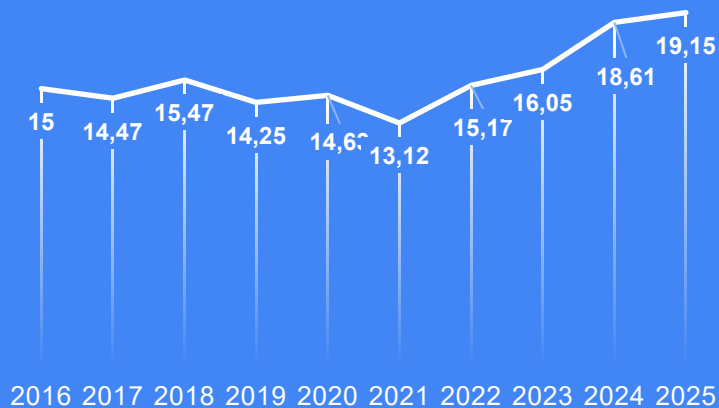
## Evidências sobre uso de aromatizantes – base Mintel - GNPD

FREQUÊNCIA DE  
AROMATIZANTES (%)



## Evidências sobre uso de corantes – base Mintel - GNPD

### FREQUÊNCIA DE CORANTES (%)

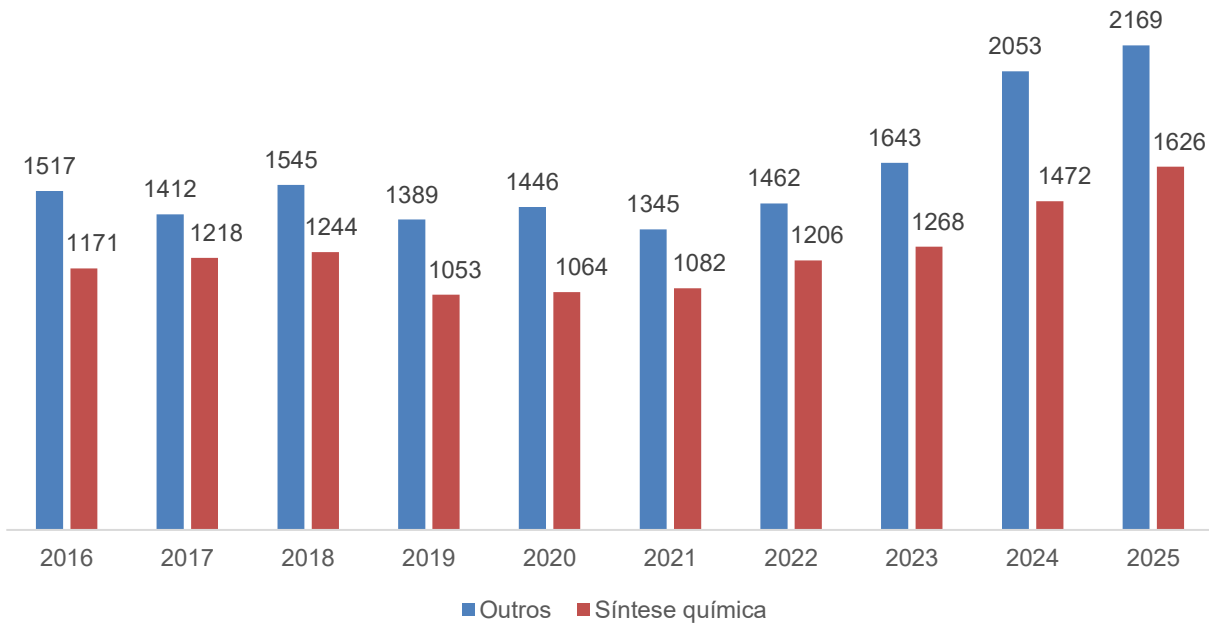


## ***Evidências sobre uso de corantes – base Mintel - GNPD***

Corantes sem uso identificado ou uso muito raro (até 3 anos da série)

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)),  
Oleoresina 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)).

## *Evidências sobre uso de corantes – base Mintel - GNPD*



# ***Demandas recebidas pela GGALI***

- **Aromatizantes:** aromas idênticos aos naturais, aromas para conferir sabor não específico, presença de aromatizantes em ingredientes, uso concomitante de diferentes aromas
- **Corantes:** grupo de corantes, localização da declaração,

- **Rotulagem de tartrazina:** “Este produto contém corante amarelo tartrazina que pode causar reações de natureza alérgica, entre as quais asma brônquica, especialmente em pessoas alérgicas ao ácido acetil salicílico”.

- Requerimento de informação, Indicação Parlamentar e Projetos de lei
- Proibição de corantes artificiais, derivados de petróleo e eritrosina
- Informações sobre o uso de aromatizantes e corantes.

SAT



Ação civil pública



Proposições Legislativas



# Cenário regulatório internacional

*Codex Alimentarius*,  
União Europeia,  
Estados Unidos da  
América,  
Canadá,  
Austrália e Nova  
Zelândia

Identificar como essas referências tratam:

- a) a declaração de aromatizantes e corantes na lista de ingredientes;
- b) a existência de requisitos adicionais de rotulagem;
- c) a forma de identificação de aromatizantes naturais ou artificiais;
- d) o tratamento de imagens e declarações de sabor; e
- e) eventuais advertências, restrições ou medidas específicas aplicáveis a corantes.

Convergência quanto à  
declaração de aromatizantes  
e corantes na **lista de  
ingredientes**

**AROMATIZANTES** (EUA e  
Canadá): requisitos adicionais  
quando a apresentação do  
alimento (nome, imagens ou  
alegações de sabor) possa induzir  
a erro ou engano quanto à origem  
ou natureza do sabor do alimento  
(sabor característico).

**CORANTES:** 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

## Consequências



Interpretações divergentes sobre os requisitos aplicáveis



Práticas distintas de rotulagem entre fabricantes



Insegurança jurídica para o setor regulado



Dificuldade de fiscalização uniforme pelo SNVS



Aumento de consultas à Anvisa e de demandas administrativas



Dificuldade do consumidor em identificar a presença de aromatizantes e corantes



Redução da efetividade da rotulagem como instrumento de informação



Menor previsibilidade e coerência regulatória

### PROBLEMA REGULATÓRIO

Inconsistência dos requisitos específicos para rotulagem de aromatizantes e corantes em alimentos embalados, especialmente quanto à articulação entre o Decreto-Lei nº 986/1969 e a regulamentação sanitária atual

## Causas



Desatualização terminológica do Decreto-Lei nº 986/1969



Ausência de critérios aplicáveis à rotulagem de aromatizantes idênticos ao natural, misturas de aromatizantes, ingredientes compostos e lacas



Baixa articulação entre Decreto-Lei nº 986/1969 e regulamentação vigente de aditivos e rotulagem



Ausência de critério para definir quais corantes são abrangidos pela expressão "corantes artificiais"



Ausência de critérios claros de localização, legibilidade e agrupamento das declarações no painel principal



Diferença entre os termos do Decreto-Lei nº 986/1969 e a classificação atual dos aromatizantes



Revogação de normas e orientações obsoletas



Uso amplo e frequente de aromatizantes e corantes em alimentos embalados

# *Próximas etapas*

**Oficinas para validação do problema e discussão de alternativas**

**Oficinas internas GGALI: 9 e 12/06**

**Oficinas com atores:**

**Setor produtivo: 29/06 (manhã) – problemas; 01/07 (tarde) - alternativas**

**Sociedade civil: 30/06 (manhã) – problemas; 02/07 (manhã) - alternativas**



**ANVISA**

Agência Nacional de Vigilância Sanitária

# *Relação preliminar de participantes das oficinas*

## Relação preliminar Setor produtivo:

**ABIA, ABIAD, ABIAM, ABICAB,  
ABIFISA, ABIFRA, ABIMAPI,  
ABIQUIM, ABIR, G100, NATCOL,  
SINDUSFARMA, VIVALÁCTEOS**

## Relação preliminar Sociedade civil e órgãos de governo:

**MS, MDS, MAPA, FIOCRUZ, OPAS,  
FUNED, IAL, IDEC, ACT, Põe no rótulo,  
NUPENS, NUPPRE, CFN**



**ANVISA**

Agência Nacional de Vigilância Sanitária

Obrigada!