

---

# Rotulagem de aditivos alimentares

---

**Maristela Satou MARTINS**

*Núcleo de Química, Física e Sensorial – Centro de Alimentos –  
Instituto Adolfo Lutz*

---

A rotulagem é definida na Resolução RDC nº 259, da ANVISA, de 20 de setembro de 2002, como “toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica, escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo ou litografada ou colada sobre a embalagem do alimento”. Devido à importância da rotulagem de aditivos alimentares, a falta de um compilado das legislações referentes a esta e às várias irregularidades apresentadas nos rótulos, este artigo objetiva descrever as legislações referentes a este assunto, a fim de facilitar o acesso e a interpretação dos mesmos.

No Brasil, a regulamentação, o controle e a fiscalização dos produtos e serviços que envolvam risco à saúde pública, entre estes os aditivos alimentares e sua rotulagem, competem à Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

A Portaria nº 540, de 27 de outubro de 1997, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde, define Aditivo Alimentar como “qualquer ingrediente adicionado intencionalmente aos alimentos, sem propósito de nutrir, com o objetivo de modificar as características físicas, químicas, biológicas ou sensoriais, durante a fabricação, processamento, preparação, tratamento, embalagem, acondicionamento, armazenagem, transporte ou manipulação de um alimento”. Esta portaria também apresenta as funções dos aditivos alimentares que são:

1. Agente de massa: substância que proporciona o aumento de volume e/ou da massa dos alimentos, sem contribuir significativamente para o valor energético do alimento.

2. Antiespumante: substância que previne ou reduz a formação de espuma.

3. Antiumectante: substância capaz de reduzir as características higroscópicas dos alimentos e diminuir a tendência de adesão, umas às outras, das partículas individuais.

4. Antioxidante: substância que retarda o aparecimento de alteração oxidativa no alimento.

5. Corante: substância que confere, intensifica ou restaura a cor de um alimento.

6. Conservador: substância que impede ou retarda a alteração dos alimentos provocada por microrganismos ou enzimas.

7. Edulcorante: substância diferente dos açúcares que confere sabor doce ao alimento.

8. Espessantes: substância que aumenta a viscosidade de um alimento.

9. Geleificante: substância que confere textura através da formação de um gel.

10. Estabilizante: substância que torna possível a manutenção de uma dispersão uniforme de duas ou mais substâncias imiscíveis em um alimento.

11. Aromatizante: substância ou mistura de substâncias com propriedades aromáticas e/ou sápidas, capazes de conferir ou reforçar o aroma e/ou sabor dos alimentos.

12. Umectante: substância que protege os alimentos da perda de umidade em ambiente de baixa umidade relativa ou que facilita a dissolução de uma substância seca em meio aquoso.

13. Regulador de acidez: substância que altera ou controla a acidez ou alcalinidade dos alimentos.

14. Acidulante: substância que aumenta a acidez ou confere um sabor ácido aos alimentos.

15. Emulsionante/emulsificante: substância que torna possível a formação ou manutenção de uma mistura uniforme de duas ou mais fases imiscíveis no alimento.

16. Melhorador de farinha: substância que, agregada à farinha, melhora sua qualidade tecnológica para os fins a que se destina.

17. Realçador de sabor: substância que ressalta ou realça o sabor/aroma de um alimento.

18. Fermento químico: substância ou mistura de substâncias que liberam gás e, desta maneira, aumentam o volume da massa.

19. Glaceante: substância que, quando aplicada na superfície externa de um alimento, confere uma aparência brilhante ou um revestimento protetor.

20. Agente de firmeza: substância que torna ou mantém os tecidos de frutas ou hortaliças firmes ou crocantes, ou interage com agentes geleificantes para produzir ou fortalecer um gel.

21. Sequestrante: substância que forma complexos químicos com íons metálicos.

22. Estabilizante de cor: substância que estabiliza, mantém ou intensifica a cor de um alimento.

23. Espumante: substância que possibilita a formação ou a manutenção de uma dispersão uniforme de uma fase gasosa em um alimento líquido ou sólido.

Estes aditivos podem ser comercializados como substância única ou serem formulados (misturas ou soluções).

Caso o aditivo seja utilizado como coadjuvante de tecnologia, este não precisa ser declarado no rótulo do alimento, pois deverá ser eliminado ou inativado, admitindo-se apenas traços da substância ou seus derivados no produto final – não será, portanto, consumido por si só como ingrediente alimentar.

Não há uma legislação específica para rotulagem de aditivos alimentares, segundo o Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969, estes devem seguir as

normas que regem o assunto, porém existem alguns itens específicos em algumas legislações.

A Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002, estabelece os princípios gerais e as informações obrigatórias da rotulagem, como: denominação de venda; lista de ingredientes; conteúdos líquidos; identificação da origem; nome ou razão social e endereço do importador, no caso de alimentos importados; identificação do lote; prazo de validade; instruções sobre o preparo e uso do alimento; e declaração de aditivos alimentares na lista de ingredientes. Os aditivos também devem atender à Portaria nº 157, de 19 de agosto de 2002, do INMETRO, que estabelece a forma de expressar o conteúdo líquido dos produtos pré-medidos.

Embora os rótulos dos aditivos alimentares não tenham que atender à Lei 10.674, de 16 de maio de 2003, sobre a presença ou ausência de glúten, seria recomendado que o fizessem, pois estes, se tornarão parte do alimento.

De acordo com a Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003, os aditivos alimentares não necessitam de rotulagem nutricional, pois estes não são consumidos como tal.

Nos casos dos corantes, além das legislações citadas acima, as lacas de corantes deverão atender à Resolução nº 37, da Comissão de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA), de 27 de dezembro de 1977, que estabelece que o rótulo deve indicar a concentração em corante puro e o Decreto nº 55.871, de 26 de março de 1965<sup>1</sup>, que determina que o rótulo do corante contenha o nome comercial ou sinônimo oficialmente reconhecido e, ainda, a declaração de que se destina a gêneros alimentícios e para a mistura ou solução posta à venda, sua composição qualitativa e quantitativa e, neste caso, deve haver no máximo três corantes. Nos alimentos, o Decreto-Lei nº 986/69 determina que os rótulos que contiverem corantes artificiais deverão trazer na rotulagem a declaração Colorido Artificialmente. Esta determinação também constava do Decreto nº 55.871/65<sup>1</sup> e do Decreto nº