



O Papel dos Adoçantes: Mitos e Verdades

A Visão do Regulador

XV Congresso Brasileiro de Nutrologia

São Paulo, 23 de setembro de 2011



Agência Nacional
de Vigilância Sanitária

www.anvisa.gov.br

Missão da Anvisa

Promover e proteger a saúde da população e intervir nos riscos decorrentes da produção e do uso de produtos e serviços sujeitos à vigilância sanitária, em ação coordenada com os estados, os municípios e o Distrito Federal, de acordo com os princípios do Sistema Único de Saúde, para a melhoria da qualidade de vida da população brasileira



A Anvisa e os Aditivos Alimentares

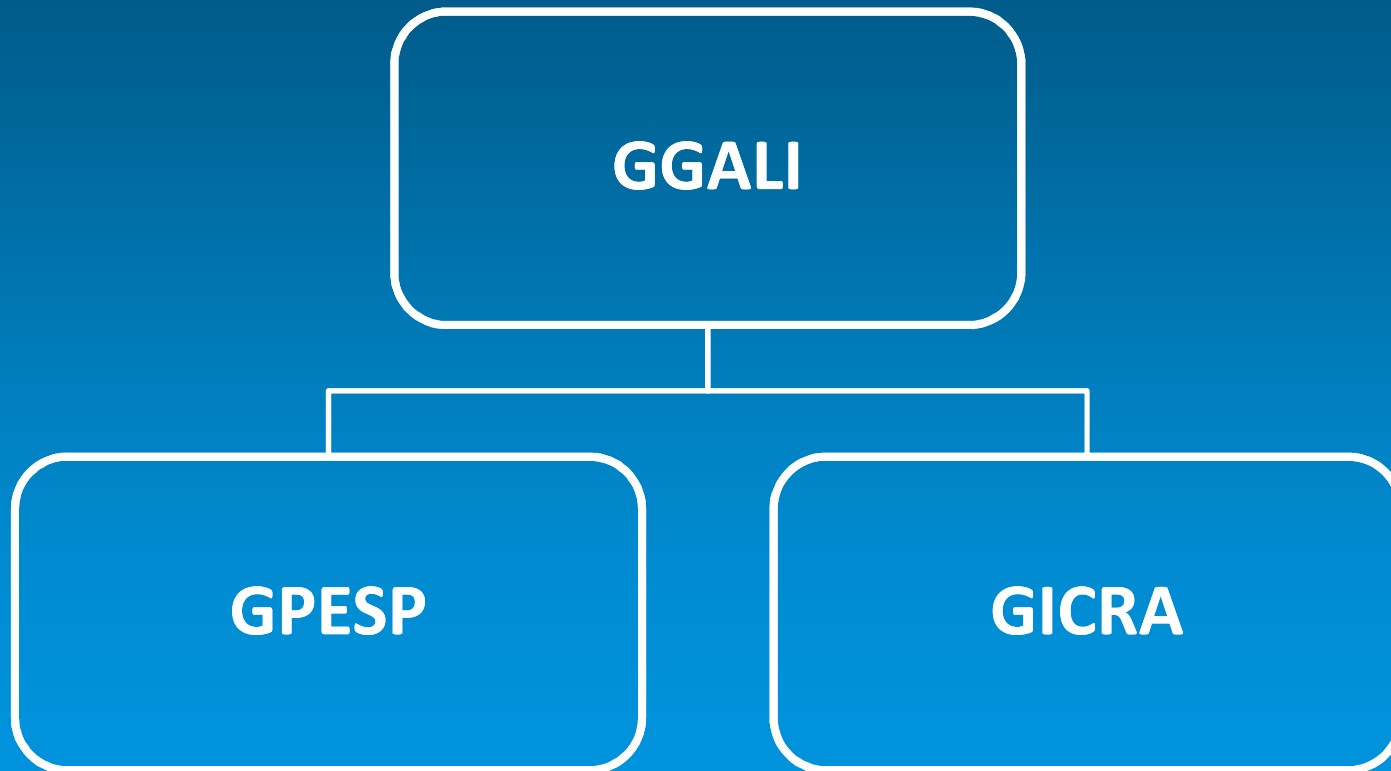
Compete à Anvisa regulamentar, controlar e fiscalizar:

“... alimentos; insumos; embalagens; **aditivos alimentares**; limites de contaminantes orgânicos; resíduos de agrotóxicos; e resíduos de medicamentos veterinários ...”

Lei n. 9.782, de 1999



Estrutura da GGALI



Aditivos Alimentares

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

Portaria SVS/MS n. 540, de 1997



Princípios para Emprego de Aditivos

- Segurança de uso (avaliação toxicológica)
- Restrição de uso: alimentos, condições e limites específicos
- Finalidade: razões tecnológicas, sanitárias ou sensoriais
- Atender às especificações de pureza da FAO/OMS ou FCC



Proibição do Uso de Aditivos

- Evidências ou suspeitas de que não é seguro
- Encobrir falhas no processamento ou manipulação
- Encobrir adulterações da matéria-prima ou do produto
- Induzir o consumidor a erro, engano ou confusão
- Interferir sensível e desfavoravelmente no valor nutritivo



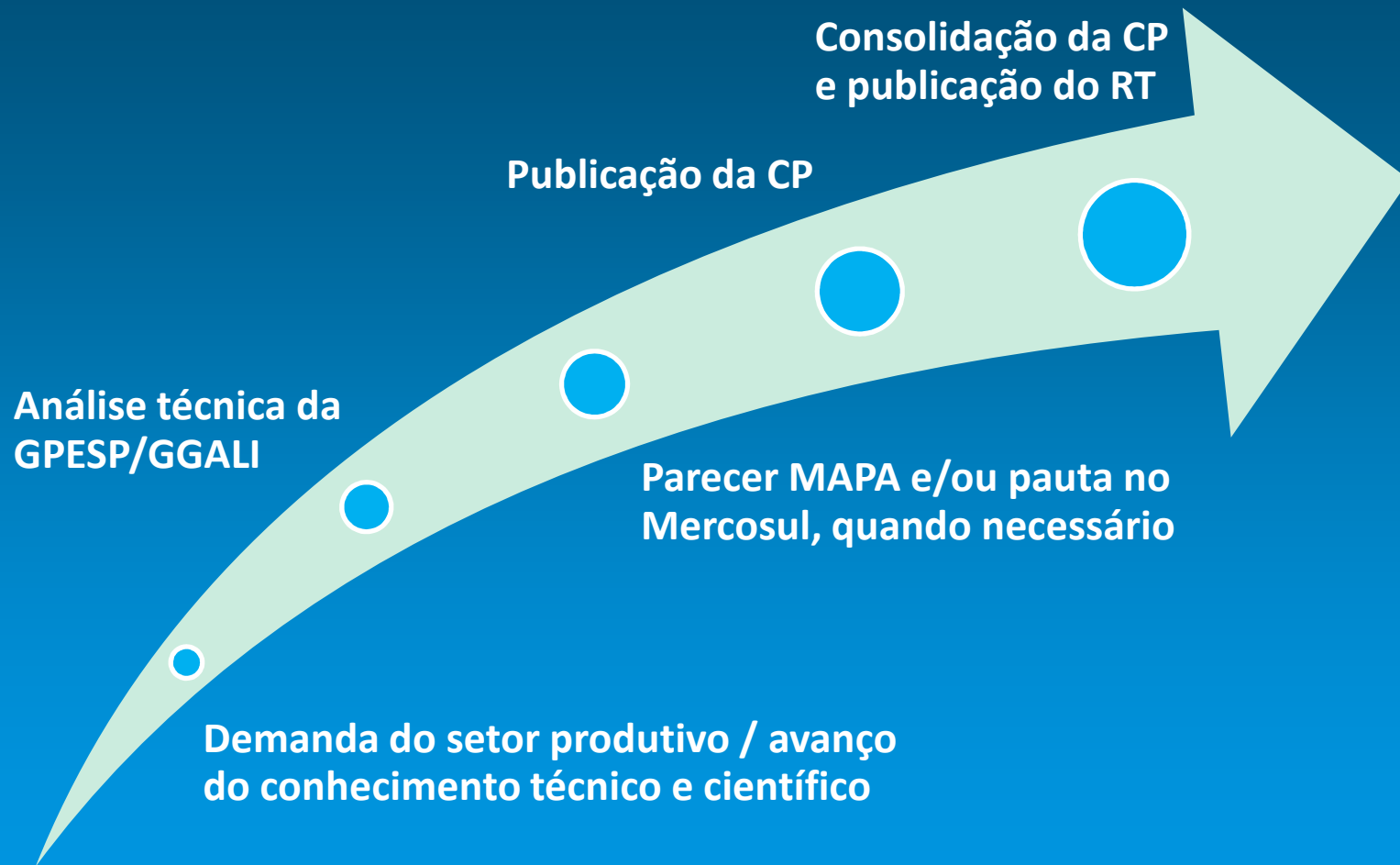
Classes Funcionais

- 23 funções
 - Cerca de 350 substâncias aprovadas
- | | | |
|-----------------|----------------------|-------------------------|
| - Corante | - Realçador de sabor | - Regulador de acidez |
| - Aromatizante | - Edulcorante | - Acidulante |
| - Estabilizante | - Espumante | - Emulsificante |
| - Antioxidante | - Antiespumante | - Melhorador de farinha |
| - Glaceante | - Espessante | - Agente de firmeza |
| - Umectante | - Agente de massa | - Estabilizante de cor |
| - Antiumectante | - Sequestrante | - Gelificante |
| - Conservante | - Fermento químico | |

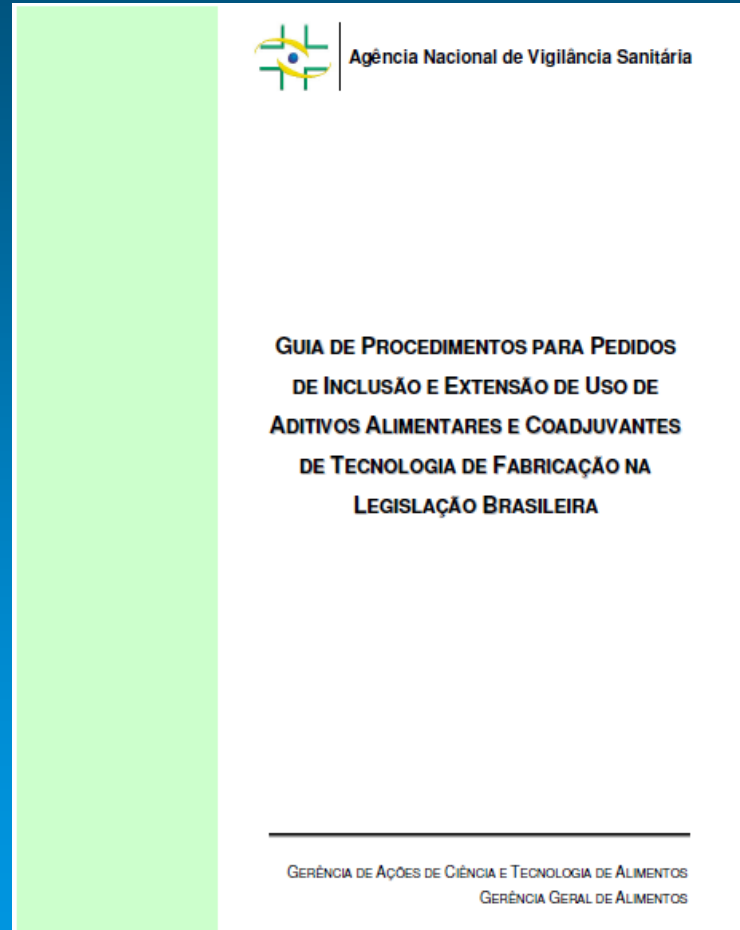




Atualização da Legislação



Inclusão ou Extensão de Uso de Aditivos



Avaliações dos Pedidos pela Anvisa

- Comprovação da segurança de uso
- Necessidade tecnológica
- Limite proposto
- Estimativa da ingestão do aditivo
- Referências internacionalmente reconhecidas
- Outras informações



Referências Internacionais Reconhecidas

- JECFA
- Codex Alimentarius
- Mercosul
- União Européia
- FDA (complementar)



JECFA

- Comitê científico da FAO/OMS que avalia a segurança do uso de contaminantes, aditivos alimentares, toxinas naturais e resíduos de medicamentos veterinários
- Monografias toxicológicas e especificações
- Criação 1956



JECFA e Codex Alimentarius

Recomendações do JECFA

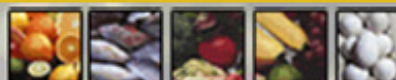


Deliberações do Comitê Codex de Aditivos Alimentares – CCFA



Norma Geral de Aditivos Alimentares – GSFA





GSFA Online

Updated up to the 34th Session of the Codex Alimentarius Commission (2011)

CODEX GENERAL STANDARD FOR FOOD ADDITIVES (GSFA) ONLINE DATABASE

The "Codex General Standard for Food Additives" (GSFA, Codex STAN 192-1995) sets forth the conditions under which permitted food additives may be used in all foods, whether or not they have previously been standardized by Codex. The Preamble of the GSFA contains additional information for interpreting the data. Users are encouraged to consult the Preamble when using this database.

This database provides, in a searchable format, all the provisions for food additives that have been adopted by the Codex Alimentarius Commission.

Provisions are searchable by food additive (name, synonym, INS number), by functional class and by food category, as described in Annex B of the Codex GSFA.

Please note that the summary and conclusions of recent JECFA meetings and other relevant information, such as call for data for future meetings, are available on the **FAO website** and the **WHO website**. Other useful links:

- **JECFA reports and toxicological monographs**
- **JECFA specifications**



Click here to view the current version of the *Codex General Standard for Food Additives*.

Please note: The Codex General Standard for Food Additives is currently under development and it will be regularly updated to include additional food additive provisions adopted by the Codex Alimentarius Commission.

In this Section

Food Category Index

Food Additive Index

Functional Classes

Search Database

Edulcorantes

Substância diferente dos açúcares que confere sabor doce ao alimento

Portaria SVS/MS n. 540, de 1997



**Agência Nacional
de Vigilância Sanitária**

www.anvisa.gov.br

Histórico da Regulamentação de Edulcorantes

Resolução CNS n. 04, de 1988

- Estabelecia limites máximos de edulcorantes em alimentos e bebidas dietéticas
- Aspartame, ciclamatos, esteviosídeo, manitol, sacarina e sorbitol

Portaria DINAL n. 32, de 1989

- Incluiu o acessulfame de potássio



Histórico da Regulamentação de Edulcorantes

**Portaria DETEN n.
166, de 1995**

- Incluiu o isomalte ou isomaltol

**Portaria DETEN n.
167, de 1995**

- Incluiu o maltitol ou xarope de maltitol



Histórico da Regulamentação de Edulcorantes

**Portaria DETEN n.
502, de 1998**

- Incluiu a sucralose

**Portaria DETEN n.
393, de 1996**

- Incluiu o xilitol



Histórico da Regulamentação de Edulcorantes

**Portaria DETEN n.
318, de 1995**

- Incluiu o lactitol

**Resolução RDC n.
3, de 2001**

- Atualizou a regulamentação sobre edulcorantes em alimentos para fins especiais e com INC



Histórico da Regulamentação de Edulcorantes

**Resolução RDC n.
234, de 2002**

- Incluiu a taumatina

**Resolução RDC n.
18, de 2008**

- 15 edulcorantes aprovados (neotame e eritritol)
- Critérios mais claros para utilização
- Substituição total ou parcial dos açúcares



Histórico da Regulamentação de Edulcorantes

Resolução RDC n. 27, de 2010

- Procedimentos para registro de aditivos alimentares
- Aditivos BPFs foram dispensados do registro e do comunicado de início de fabricação

Resolução RDC n. 27, de 2010

- Dispensou os aditivos alimentares de registro
- Devem realizar o comunicado de início de fabricação conforme Resolução n. 23, de 2000



Rotulagem de Produtos com Edulcorantes

- Declaração na lista de ingredientes (função + nome ou INS)
- Produtos com aspartame: “contém fenilalanina”
- “Contém edulcorantes...(nomes)” – adoçantes de mesa
- “Diabéticos: contém...g de... (sacarose, glicose ou frutose, conforme o caso) – adoçantes de mesa
- Valor energético em medida usual e equivalência do poder adoçante em relação à sacarose – adoçantes de mesa



Adoçantes dietéticos

Adoçantes formulados para dietas com restrição de sacarose, frutose e ou glicose, para atender às necessidades de pessoas sujeitas à restrição desses carboidratos. As matérias-primas sacarose, frutose e glicose não podem ser utilizadas na formulação desses produtos alimentícios.

Portaria SVS/MS n. 29, de 1998



Adoçantes de mesa

Produto formulado para conferir sabor doce aos alimentos e bebidas, constituído de edulcorante(s) previsto(s) em Regulamento Técnico específico.

Resolução RDC n. 271, de 2005



Adoçantes de mesa

- Veículos autorizados: álcool etílico, amidos, água, amidos modificados; dextrinas; dextrose; FOS; isomalto-oligossacarídeos; frutose e seus xaropes; xarope de glicose; glicerina ou glicerol; isomalte; lactose; maltitol e seu xarope; maltodextrina; manitol; polidextrose; polietileno glicol; propilenoglicol; sacarose e sorbitol

