

Seminário: Corantes Naturais para Alimentos

Legislação de Corantes Naturais

Walter LORENA

www.ourucum.com.br

Seminário: Corantes Naturais para Alimentos**Legislação de Corantes Naturais**

Walter Lorena*

Atualização

A legislação de corantes em geral sofreu alterações recentes segundo a Resolução CNS/MS nº 04 de 24/11/88, do Conselho Nacional de Saúde do Ministério da Saúde, que aprovou a revisão das Tabelas de Aditivos e Anexos. Esta resolução foi publicada no DOU – Diário Oficial da União em 19/12/88.

A nova legislação divide os corantes em cinco diferentes classes, com os respectivos códigos de rotulagem

Naturais.....	C.I
Idênticos aos naturais .	C.III
Artificiais.....	C.II
Inorgânicos	C.IV
Caramelo.....	C.V

Em relação à última legislação (Resolução 44/77) foi acrescentada a classe C.V para os caramelos, que antes estavam incluídos como C.I e C.III.

A relação dos alimentos onde podem ser usados os corantes naturais, bem como seus respectivos valores de IDA, estão apresentados em anexo. Foram extraídos da compilação feita pela Foodstuff, em "Tabela de Aditivos", Março 1989, São Paulo.

Avaliação da tabela

A legislação brasileira em termos de corantes naturais é bastante liberal, permitindo praticamente todas as substâncias recomendadas pelo Codex Alimentarius. As autoridades brasileiras têm seguido a tendência mundial em liberar ao máximo os corantes naturais e restringir os artificiais.

Existe também uma tendência a se harmonizar as legislações dos Ministérios da Saúde e Agricultura (SIPA e SIPV) para evitar confusões com os usuários.

Os alimentos contendo recheios de creme com ovos são terminantemente proibidos de serem coloridos com quaisquer tipos de corantes. Neste caso os legisladores pretendem proteger o consumidor contra engano e/ou fraude.

Os corantes idênticos aos naturais são permitidos nos mesmos alimentos que os corantes naturais. As quantidades máximas são restringidas pelas boas práticas de fabricação.

*CISATEC.

Seminário: Corantes Naturais para Alimentos

TABELA 1. Corantes.

Allmentos	Corantes Naturais e Idênticos aos Naturais C.I e C.III	Corante Caramelo C.V.	Corantes Artificiais (#14) C.II
Aguardente composta	-	qsp	-
Aguardente de cana envelhecida	-	qsp	-
Alimentos processados à base de cereais	qsp	qsp	0,01
Amargos e aperitivos	-	qsp	-
Amargos e aperitivos (somente corantes naturais)	qsp	-	-
Balas, caramelos e similares	qsp	qsp	-
Batidas	-	qsp	-
Batidas (somente corantes naturais)	qsp	-	-
Bebida alcoólica de gengibre	-	qsp	-
Bebida alcoólica de Jurubeba	-	qsp	-
Bebida alcoólica mista	-	qsp	-
Biscoitos e similares	-	qsp	-
Cereais processados Industrialmente	-	qsp	-
Cereja em calda (reconstituição da cor)	-	-	0,01
Cereja em calda, para reconstituição da cor perdida durante o processamento	qsp	-	-
Cervejas	-	qsp	-
Coberturas de bolos, pós para cobertura de bolos	qsp	qsp	-
Coberturas e xaropes para gelados comestíveis e sobremesas	qsp	qsp	0,01
Condimentos separados	-	qsp	-
Conhaque	-	qsp	-
Cooler	qsp	qsp	-
Creme vegetal	qsp	-	-
Gelados comestíveis	qsp	qsp	0,01
Geléia de cereja	-	-	0,01
Geléias	0,02	qsp	-
Gomas de mascar	qsp	qsp	0,01
Gorduras e compostos gordurosos	qsp	-	-
Iogurtes aromatizados	qsp	qsp	0,01
Leite aromatizado	qsp	qsp	0,005
Leite fermentado aromatizado	-	-	0,005
Leite gelificado	-	qsp	-
Leite gelificado aromatizado	qsp	-	0,005
Licores	qsp	qsp	0,01
Manteiga (nos tipos permitidos)	qsp	-	-
Margarinas	qsp	-	-
Massas alimentícias sem ovos	qsp	-	-
Massas frescas, recheadas ou não, pré-embaladas e com umidade superior a 15%	qsp	-	-
Massas semi-prontas, recheadas ou não, para o preparo de produtos torneáveis, doces ou salgados, pré-embalados e com umidade superior a 15%	qsp	-	-
Mistela composta	-	qsp	-
Mistela composta (somente corante natural)	qsp	-	-
Molhos (exceto à base de tomate)	qsp	-	-
Molhos para conservas de carne	-	qsp	-
Néctares de frutas (somente corante natural)	qsp	-	-
Óleos vegetais (somente para reconstituição da cor perdida durante o processamento)	qsp	-	-
Preparados sólidos e líquidos para refresco e refrigerantes	qsp	qsp	0,01 (a)
Produtos à base de proteína de soja texturizada (exceto a ser utilizada em produtos cárneos)	-	qsp	-
Produtos cárneos (hemoglobina na massa e urucu na superfície ou no revestimento de embutidos cozidos)	qsp	-	-

a = no produto a ser consumido.

qsp = quantidade suficiente para obter o efeito desejado.

Seminário: Corantes Naturais para Alimentos

TABELA 1. Corantes (continuação).

Alimentos	Corantes Naturais e Idênticos aos Naturais C.I e C.III	Corante Caramelo C.V.	Corantes Artificiais (#14) C.II
Produtos de confeitaria	qsp	qsp	-
Produtos de frutas, cereais, legumes e outros ingredientes para uso em iogurtes queijo tipo petit-suisse e similares	qsp	0,01	0,01
Proteína de soja texturizada quando utilizado em produtos de salchicharia (somente eritrosina)	-	-	0,01(k)
Proteína texturizada de soja	qsp	qsp	-
Queijo (exclusivamente na crosta)	qsp	-	-
Queijo (fuccina ou magenta somente na crosta dos tipos consagrados)	-	-	0,01
Queijo tipo prato (somente urucu)	qsp	-	-
Recheios de bombons e similares	qsp	qsp	0,01
Recheios de chocolate	qsp	-	0,01
Recheios e revestimentos de biscoitos e produtos de confeitaria (com exceção dos recheios de creme com ovos)	qsp	qsp	-
Recheios e revestimentos de produtos de confeitaria, biscoitos e similares (com exceção dos recheios de creme com ovos)	-	-	0,01
Refresco e Refrigerantes	qsp	qsp	0,01
Revestimento de embutidos cozidos de carne	qsp	-	-
Rum	-	qsp	-
Sangria	qsp	qsp	-
Sobremesa, pós para sobremesa de gelatinas, flans, pudins e similares	qsp	qsp	0,01(a)
Sopas e caldos concentrados	0,003(a)	qsp	-
Sucos de frutas	qsp	-	-
Uísque	-	qsp	-
Vinhos compostos	-	qsp	-
Vinhos compostos (somente corante natural)	qsp	-	-
Vinhos licorosos	-	qsp	-
Vinhos licorosos (somente corante natural)	qsp	-	-
Xaropes para refrescos	qsp	qsp	0,01(a)

a = no produto a ser consumido.

qsp = quantidade suficiente para obter o efeito desejado.

k = calculada sobre o peso da proteína antes da reidratação.

Alimentos	Corantes Inorgânicos					
	Alumínio C.IV	Carbamato de Cálcio C.IV	Dióxido de Titânio C.IV	Óxidos e Hidróxidos de Ferro C.IV	Ouro C.IV	Prata C.IV
Drágeas, confetitos e similares (somente para revestimento)	qsp	qsp	qsp	qsp	qsp	qsp
Preparados sólidos para refrescos e refrigerantes	-	-	qsp	-	-	-

qsp = quantidade suficiente para obter o efeito desejado.

Seminário: Corantes Naturais para Alimentos

Valores de IDA dos corantes naturais

Classe: Corantes Naturais	Código de rotulagem C.I	IDA	Último ano de avaliação pelo JECFA
1. Açafrão		DL	1977
2. Ácido Carmínico		0 - 5	1982
3. Antocianina		NO	1982
4. Cacau		não avaliado pelo JECFA	
5. Carmin		0 - 5	1982
6. Carotenóides:			
- Alfa Caroteno		NO	1974
- Beta Caroteno		não avaliado pelo JECFA	
- Bixina		0 - 0,065	1982
- Capsantina		LGMP	1970
- Capsorubina		LGMP	1970
- Gama Caroteno		não avaliado pelo JECFA	
- Licopeno		não avaliado pelo JECFA	
- Norbixina		0 - 0,065	1982
7. Carvão		não avaliado pelo JECFA	
8. Clorofila		NL	1969
9. Clorofila Cúprica		0 - 15	1969
10. Sal de Amônio de Clorofila Cúprica		não avaliado pelo JECFA	
11. Sal de Potássio de Clorofila Cúprica		0 - 15	1978
12. Sal de Sódio de Clorofila Cúprica		0 - 15	1978
13. Cochonilha (Carmin)		0 - 5	1982
14. Cúrcuma		0 - 0,1 TE	1982
15. Curcumina		0 - 0,1 TE	1986
16. Hemoglobina		não avaliado pelo JECFA	
17. Indigo		não avaliado pelo JECFA	
18. Páprika		LGMP	1970
19. Riboflavina		0 - 0,5	1969
20. Urzela:			
- Orceína		NO	1974
- Orceína Sulfonada		não avaliado pelo JECFA	
21. Vermelho Beterraba		NS	1987
22. Xantofilas:			
- Cantaxantina		0 - 0,5 TE	1987
- Criptoxantina		NO	1987
- Flavoxantina		NO	1987
- Luteína		NO	1987
- Rodoxantina		NO	1987
- Rubixantina		NO	1987
- Violaxantina		NO	1987
23. Urucu (Annatto Extracts)		0 - 0,065	1982