

**II Seminário de Corantes Naturais para Alimentos
I Simpósio Internacional de Urucum**

LEGISLAÇÃO DE CORANTES NATURAIS

Germínio NAZÁRIO

II Seminário de Corantes Naturais para Alimentos
I Simpósio Internacional de Urucum

LEGISLAÇÃO DE CORANTES NATURAIS

Germínio NAZÁRIO

A legislação brasileira sobre aditivos químicos para alimentos, onde se inserem os corantes naturais, adota o princípio de listas positivas e está amparada pelos principais documentos federais:

- 1º Decreto — lei 986/96 — M.S. — Normas básicas para alimentos.
- 2º Decreto 55.871/65 — M.S. — Normas reguladoras do emprego de aditivos para alimentos.
- 3º Decreto 63.526/68 — M.S. — Normas técnicas especiais sobre o emprego de aditivos em alimentos.
- 4º Resoluções 04/88 — C.N.S. — Aprovam as revisões das Tabelas I, III e V referentes a aditivos internacionais do decreto rr.871/65 e acrescentam anexos.

Anexo III da Resolução — Apresenta elenco dos corantes permitidos em alimentos e bebidas.

Anexo IV da Resolução — Apresenta uma lista de solventes e veículos permitidos para corantes.

A primeira projeção é parte da Tabela I, onde estão citados os corantes naturais ou alimentos que podem ser adicionados e os seus limites de adição.

A segunda projeção é parte do Anexo III acima referido, onde estão citados os corantes naturais, os sintéticos idênticos aos naturais, os caramelos e os corantes inorgânicos.

Os corantes naturais constituem um grupo numeroso de produtos que pode ser assim agrupado:

- 1 — Matérias-primas naturais — partes comestíveis de vegetais e animais, sucos de plantas e outros.
- 2 — Extratos de matérias-primas — corantes extraídos por solventes diversos, evaporados, concentrados ou dessecados.
- 3 — Substâncias corantes extraídas e purificadas. Não há uma definição precisa do que seja corante natural e que seja endossada por todos.

Por exemplo: os Estados Unidos da América têm uma lista de corantes naturais que inclui frutos, sucos de vegetais, caramelos, páprica, riboflavina e outros.

A CEE possui lista semelhante, incluindo o complexo clorofila-cobre e o carvão e não inclui os frutos e sucos vegetais. A rotulagem dos alimentos contendo estes corantes é: "Contém corante C I" ou seu nome químico.

II Seminário de Corantes Naturais para Alimentos
I Simpósio Internacional de Urucum

Os corantes sintéticos idênticos aos naturais, que na definição do Decreto-lei 55871/65 estão entre os naturais, constituem um grupo à parte na rotulagem dos alimentos, ou seja: "Contém corante C III" ou seu nome químico. São um grupo pequeno, cuja síntese os torna mais econômicos que os extraídos de fontes naturais.

Os corantes inorgânicos, pelo mesmo Decreto-lei, estão entre os corantes naturais e são utilizados em poucos alimentos. Na rotulagem dos alimentos que os contêm deve ser declarado: "Contém corante C IV" ou seu nome químico.

Os corantes caramelos podem, de certo modo, ser tratados como derivados de substâncias naturais. Há, fundamentalmente, 4 classes de caramelos:

Caramelo I (tratado com álcali)

Caramelo II (tratado com sulfito alcalino)

Caramelo III (tratado com amônia)

Caramelo IV (tratado com sulfito de amônio)

Sem fazer distinção entre estes 4 tipos, a rotulagem dos alimentos que os contêm deve declarar: "Contém corante C V ou Contém corante caramelo".

As tabelas anexas ilustram o texto.

DOCUMENTOS FEDERAIS RELATIVOS A ADITIVOS PARA ALIMENTOS

Decreto-lei M.S. 986/69 - Normas básicas sobre alimentos.

Decreto M.S. 55871/65 - Normas reguladoras do emprego de aditivos para alimentos.

Decreto M.S. 63526/68 M.S. - Normas técnicas especiais sobre o emprego de aditivos em alimentos.

Resolução 04/88 C.N.S. - Aprova a revisão das Tabelas I, III e V, referentes a aditivos intencionais do Decreto 55871/65 e acrescenta anexos.

Tabela I - Encontram-se os corantes citados nominalmente, entre outros aditivos, os alimentos onde podem ser adicionados e o seu limite de adição.

Anexo III da Resolução apresenta elenco dos corantes permitidos.

Anexo IV da Resolução apresenta uma lista de solventes e veículos permitidos para corantes.

II Seminário de Corantes Naturais para Alimentos
I Simpósio Internacional de Urucum

[illegible]

II Seminário de Corantes Naturais para Alimentos
I Simpósio Internacional de Urucum

CORANTE NATURAL

- Açafrão
- Ácido carmínico
- Antocianinas
- Cacau
- Carmim
- Carotenóides:
 - Alfa caroteno
 - Beta caroteno
 - Bixina
 - Capsantina
 - Capsorubina
 - Gama caroteno
 - Licopeno
 - Norbixina
- Carvão
- Clorofila:
 - Clorofila cúprica
 - Sal de amônio de clorofilina cúprica
 - Sal de potássio de clorofilina cúprica
 - Sal de sódio de clorofilina cúprica
- Cochonilha
- Cúrcuma, curcumina
- Hemoglobina
- Índigo
- Páprica
- Riboflavina
- Urzela:
 - Orceínas
 - Orceína sulfonada
- Urucu
- Vermelho de beterraba
- Xantofilas:
 - Cantaxantina
 - Criptoxantina
 - Flavoxantina
 - Luteína
 - Rodoxantina
 - Rubixantina
 - Violaxantina

**II Seminário de Corantes Naturais para Alimentos
I Simpósio Internacional de Urucum**

CORANTES SINTÉTICOS IDÊNTICOS AOS NATURAIS

- Beta caroteno
- Beta-apo-8'-carotenal
- Éster etílico do ácido beta-apo-8'-carotenóico
- Riboflavina
- Riboflavina 5 — (fosfato de sódio)
- Xantofilas:
 - Cantaxantina
 - Criptoxantina
 - Flavoxantina
 - Luteína
 - Rodoxantina
 - Rubixantina
 - Violaxantina

CORANTE CARAMELO

- Caramelos

CORANTES ARTIFICIAIS

COLOR INDEX 1971

— Amarelo crepúsculo FCF	15.985
— Azul brilhante FCF	42.090
— Bordeaux S ou amaranto	16.185
— Eritrosina	45.430
— Indigotina	73.015
— Ponceau 4R	16.255
— Tartrasina	19.140
— Vermelho 40	16.035

CORANTES INORGÂNICOS

— Alumínio	77.000
— Carbonato de cálcio	77.220
— Dióxido de titânio	77.891
— Ouro	77.480
— Óxidos e hidróxidos de ferro	—
— Prata	—

GRUPOS DE CORANTES NATURAIS

1 — Matérias-primas naturais — partes comestíveis de vegetais e animais, sucos de plantas e outros.

2 — Extratos de matérias-primas naturais — corantes extraídos por solventes diversos, evaporados, concentrados ou dessecados.

3 — Substâncias corantes extraídas e purificadas.

**II Seminário de Corantes Naturais para Alimentos
I Simpósio Internacional de Urucum**

CORANTES CARAMELOS

- Caramelo I (tratado com álcali)
- Caramelo II (tratado com sulfito alcalino)
- Caramelo III (tratado com amônia)
- Caramelo IV (tratado com sulfito de amônio)

CLASSES DE CORANTES E CÓDIGOS DE ROTULAGEM DOS ALIMENTOS

- Corantes naturais – contêm corante C I
- Corantes artificiais – contêm corante C II
- Corantes sintéticos idênticos aos naturais – contêm corante C III
- Corantes inorgânicos – contêm corante C IV
- Corantes caramelos – contêm corante C V