

INFORME TÉCNICO N° 26, DE 14 DE JUNHO DE 2007

Procedimentos para a indicação do uso de aroma na rotulagem de alimentos

I. Introdução

Os artigos 14, 15, 16 e 17 do Decreto-Lei nº. 986/69 determinam a obrigatoriedade da indicação do uso de aroma na rotulagem dos alimentos que utilizem estas substâncias. Este Decreto prevê a indicação de aromas naturais e artificiais.

A Resolução RDC nº. 2 de 15 de janeiro de 2007, que aprova o Regulamento Técnico sobre Aditivos Aromatizantes, classifica os aromas em duas categorias: os naturais e os sintéticos, cujas definições encontram-se a seguir.

- Os aromas naturais "são obtidos exclusivamente por métodos físicos, microbiológicos ou enzimáticos, a partir de matérias-primas aromatizantes naturais", as quais são "produtos de origem animal ou vegetal aceitáveis para consumo humano, que contenham substâncias odoríferas e ou sápidas, seja em seu estado natural ou após um tratamento adequado, como: torrefação, cocção, fermentação, enriquecimento, tratamento enzimático ou outros".

- Os aromas sintéticos, "são compostos quimicamente definidos obtidos por processos químicos", compreendendo: os aromatizantes idênticos aos naturais e os aromatizantes artificiais.

Os aromas idênticos aos naturais "são as substâncias quimicamente definidas obtidas por síntese e aquelas isoladas por processos químicos a partir de matérias-primas de origem animal, vegetal ou microbiana que apresentam uma estrutura química idêntica às substâncias presentes nas referidas matérias-primas naturais (processadas ou não)".

Os aromas artificiais "são os compostos químicos obtidos por síntese, que ainda não tenham sido identificados em produtos de origem animal, vegetal ou microbiana, utilizados em seu estado primário ou preparados para o consumo humano".

*Este regulamento técnico foi transcrito a partir do site da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

II. Objetivo

Padronizar as informações que devem constar no rótulo dos alimentos que contêm aroma em sua formulação para conferir, reforçar ou reconstituir o sabor ou ainda conferir sabor não específico.

III. Procedimentos

Considerando:

- a obrigatoriedade da indicação do uso de aroma na rotulagem dos alimentos que utilizem estas substâncias, conforme determinam os artigos 14, 15, 16 e 17 do Decreto-Lei nº. 986/69;
- as classificações e definições constantes na Resolução RDC nº. 2 de 15 de janeiro de 2007, que aprova o Regulamento Técnico sobre Aditivos Aromatizantes;
- demanda do setor produtivo sobre como indicar o uso de aromas nos rótulos dos produtos;
- a necessidade de disponibilizar no rótulo dos alimentos a informação correta ao consumidor quanto à composição dos mesmos;

A Gerência Geral de Alimentos (GGALI/ Anvisa) informa que a indicação do uso de aromas nos rótulos dos alimentos deve ser feita conforme descrito no quadro abaixo, a partir da finalidade do aroma no alimento:

Finalidade do aroma no produto	Classificação do aroma	Designação ou Painel Principal	Painel Principal
Definir/ Conferir sabor a um alimento	Natural	Sabor ...	Contém aromatizante
	Artificial	Sabor artificial de ...	Aromatizado artificialmente
	Idêntico ao Natural	Sabor...	Contém aromatizante sintético idêntico ao natural
Reforçar ou reconstituir sabor de um alimento	Natural	Nome do produto	Contém aromatizante
	Artificial	Nome do produto	Aromatizado artificialmente
	Idêntico ao Natural	Nome do produto	Contém aromatizante sintético idêntico ao natural
Conferir sabor não específico	A indicação do uso de aroma deve constar na lista de ingredientes conforme determina o item 6.2.4 da Resolução RDC nº. 259/2002.		

*Este regulamento técnico foi transcrito a partir do site da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

No caso de mistura de aromas, para indicação do aroma na rotulagem do alimento deve ser seguida a orientação do item 2.4 da Resolução RDC nº. 2/2007.

IV. Adequação dos rótulos

Quando da fiscalização de produtos, caso os órgãos de vigilância identifiquem rótulos que não estejam de acordo com as orientações do item III, as empresas devem ser notificadas para que providenciem as alterações.

As empresas devem adequar os rótulos dos seus produtos à medida que forem renovando os estoques de embalagens. Quando notificadas, devem informar a previsão para esgotamento das embalagens e adequação às orientações.

Referências

BRASIL. Decreto -Lei nº. 986, de 21 de outubro de 19. Institui normas básicas sobre alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 21 out. 1969, Seção 1.

BRASIL. Resolução RDC nº. 02, de 15 de janeiro de 2007. Regulamento Técnico sobre Aditivos Aromatizantes", que consta como Anexo da presente Resolução. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 17 jan. 2007, Seção 1.

*Este regulamento técnico foi transcrito a partir do site da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).