

## Legislação brasileira para aplicação de edulcorantes artificiais em bebidas

É importante iniciar o entendimento da legislação para bebidas observando o significado bebida, através da definição que o artigo 2º, das disposições gerais do decreto nº 6.871, de 04 de junho de 2009 apresenta:

“II - bebida: o produto de origem vegetal industrializado, destinado à ingestão humana em estado líquido, sem finalidade medicamentosa ou terapêutica;

III - também bebida: a polpa de fruta, o xarope sem finalidade medicamentosa ou terapêutica, os preparados sólidos e líquidos para bebida, a soda e os fermentados alcoólicos de origem animal, os destilados alcoólicos de origem animal e as bebidas elaboradas com a mistura de substâncias de origem vegetal e animal.”

Também é importante entender como a legislação para bebidas se estrutura. O ponto de partida é que existem três órgãos que regem a legislação para bebidas: o Ministério da Agricultura, o Ministério da Saúde, através da ANVISA e o INMETRO.

Nosso foco será sobre a legislação do Ministério da Agricultura e a ANVISA. A legislação do Ministério da Agricultura e a legislação da ANVISA são complementares onde há pontos de intersecção específicos entre bebidas. Para estabelecermos essa complementaridade e os limites de jurisdição entre os dois órgãos, no que se refere às bebidas, buscamos a lei 8.918 de 14 de julho de 1994, do Ministério da Agricultura, através dos artigos 2º e 3º:

“Art. 2º O registro, a padronização, e ainda, a inspeção e a fiscalização da produção e do comércio de bebidas, em relação aos seus aspectos tecnológicos, competem ao Ministério da Agricultura, do abastecimento.

Art. 3º A inspeção e a fiscalização de bebidas, nos seus aspectos bromatológicos e

sanitários, são da competência do Sistema Único de Saúde - SUS, por intermédio de seus órgãos específicos.”

Inicialmente devemos buscar fundamentação para as bebidas diets e lights, nos documentos da ANVISA que regulam os alimentos diets e lights. O conjunto de documentos da ANVISA que classifica e regulamenta alimentos ou bebidas diets e light, parte da Portaria n<sup>o</sup> 29, de 13 de janeiro de 1998, ANVISA, através do regulamento técnico para fixação da identidade e qualidade de alimentos para fins especiais. Indicamos em vermelho as partes que incidem direta ou indiretamente nas bebidas.

## “2.2. Classificação

Os Alimentos para Fins Especiais classificam-se em:

### 2.2.1. Alimentos para dietas com restrição de nutrientes

- a) alimentos para dietas com restrição de carboidratos
- b) alimentos para dietas com restrição de gorduras
- c) alimentos para dietas com restrição de proteínas
- d) alimentos para dietas com restrição de sódio
- e) outros alimentos destinados a fins específicos

### 2.2.2. Alimentos para ingestão controlada de nutrientes

- a) alimentos para controle de peso
- b) alimentos para praticantes de atividade física
- c) alimentos para dietas para nutrição enteral
- d) alimentos para dietas de ingestão controlada de açúcares
- e) outros alimentos destinados a fins específicos

.....

## 2.3. Designação

A denominação dos Alimentos para Fins Especiais é a designação do alimento convencional de acordo com a legislação específica, seguida da finalidade a que se destina...

#### 4. CARACTERÍSTICAS DE COMPOSIÇÃO E QUALIDADE

##### 4.1. Alimentos para dietas com restrição de nutrientes.

##### 4.1.1. Alimentos para dietas com restrição de carboidratos

4.1.1.1. Alimentos para dietas com restrição de sacarose, frutose e ou glicose (dextrose): alimentos especialmente formulados para atender às necessidades de pessoas com distúrbios no metabolismo desses açúcares. Podem conter no máximo 0,5g de sacarose, frutose e ou glicose por 100g ou 100mL do produto final a ser consumido.

4.1.1.2. Alimentos para dietas com restrição de outros mono- e ou dissacarídeos: Alimentos especialmente formulados para atender às necessidades de portadores de intolerância à ingestão de dissacarídeos e ou portadores de erros inatos do metabolismo de carboidratos. Podem conter no máximo 0,5g do nutriente em referência, por 100g ou 100mL do produto final a ser consumido.

Posteriormente temos a Portaria 27, de 13 de janeiro de 1998, que apresenta regulamento técnico referente à informação nutricional complementar, regula o uso dos termos diets e lighs, servindo como fundamento para a aplicação na classificação das bebidas. É importante chamar atenção que esta portaria define informações complementares, portanto “*é permitida em caráter opcional, nos alimentos em geral.*”

#### “2. DEFINIÇÕES

## 2.1. Informação Nutricional Complementar

É qualquer representação que afirme, sugira ou implique que um alimento possui uma ou mais propriedades nutricionais particulares, relativas ao seu valor energético e ou seu conteúdo de proteínas, gorduras, carboidratos, fibras alimentares, vitaminas e ou minerais.”

## 3. CRITÉRIOS PARA A UTILIZAÇÃO DA INFORMAÇÃO NUTRICIONAL COMPLEMENTAR

3.1. A Informação Nutricional Complementar é permitida, em caráter opcional, nos alimentos em geral.

.....

3.5. A utilização da Informação Nutricional Complementar Comparativa deve obedecer as seguintes premissas:

3.5.1. Os alimentos a serem comparados devem ser versões diferentes do mesmo alimento ou alimento similar.

3.5.2. Deve ser feita uma declaração sobre a diferença na quantidade do valor energético e ou conteúdo de nutriente respeitado:

a) A diferença deve ser expressa em percentagem, fração ou quantidade absoluta. Se as quantidades de alimentos comparados forem desiguais, estas devem ser indicadas.

b) A identidade dos alimentos ao qual o alimento está sendo comparado deve ser definida. Os alimentos precisam ser descritos de maneira que possam ser claramente identificados pelo consumidor. O conteúdo de nutriente e ou valor energético do alimento com o qual se compara deve ser calculado a partir de um produto similar do mesmo fabricante; ou do valor médio do conteúdo de três produtos similares conhecidos que sejam comercializados na região; ou de uma base de dados de valor reconhecido.

b.1) A identidade dos alimentos ao qual o alimento está sendo comparado deve ser

apresentada por ocasião da solicitação de registro do produto e estar disponível para as autoridades competentes e para atender a consultas do consumidor

3.5.3. A comparação deve atender:

a) uma diferença relativa mínima de 25%, para mais ou para menos, no valor energético ou conteúdo de nutrientes dos alimentos comparados, e

b) uma diferença absoluta mínima no valor energético, ou no conteúdo de nutrientes, igual aos valores constantes nas tabelas anexas para os atributos "fonte" ou "baixo".

4. Termos a serem utilizados para declarações nutricionais relacionadas ao conteúdo de nutrientes e ou valor energético.

4.1. Declarações relacionadas ao **conteúdo absoluto de nutrientes e ou de valor energético**.

4.1.1. O termo "LIGHT" ou "LITE" ou LEVE pode ser utilizado quando for cumprido o atributo BAIXO (de acordo com a Tabela de Termos e item 5.1).

4.1.6. O termo "FREE", LIVRE, SEM, ZERO, NÃO CONTÉM ou ISENTO, pode ser utilizado quando for cumprido o atributo NÃO CONTÉM (de acordo com a Tabela de Termos e item 5.1).

4.1.7. O termo SEM ADIÇÃO pode ser utilizado quando for cumprido o atributo SEM ADIÇÃO (de acordo com a Tabela de Termos e item 5.1).

4.2. Declarações relacionadas ao **conteúdo comparativo de nutrientes e ou valor energético**.

4.2.1. O termo "LIGHT", "LITE", LEVE ou REDUZIDO pode ser utilizado quando for cumprido o atributo REDUZIDO (de acordo com a Tabela de Termos e item 5.2).

Tabela de termos

ATRIBUTO	CONTEÚDO ABSOLUTO DE NUTRIENTES E OU VALOR ENERGÉTICO	TERMOS ESTRANGEIROS CORRESPONDENTES
Baixo	baixo (pobre, leve)	light, lite, low...
não contém	não contém (livre..., zero..., sem..., isento de...)	free, no..., without..., zero...
alto teor	alto teor (rico em..., alto conteúdo...)	high..., rich...
fonte de	fonte de...	source...
muito baixo	muito baixo	very low...
sem adição de	sem adição de ...	no... added

ATRIBUTO	CONTEÚDO COMPARATIVO DE NUTRIENTES E OU VALOR ENERGÉTICO	TERMOS ESTRANGEIROS CORRESPONDENTES
Reduzido	reduzido... (leve)	light ..., lite ...
Aumentado	aumentado...	increased ...

## 5. CONDIÇÕES PARA DECLARAÇÕES RELACIONADAS AO CONTEÚDO DE NUTRIENTES E OU VALOR ENERGÉTICO .

### 5.1. Conteúdo absoluto

AÇÚCARES	
ATRIBUTO	CONDIÇÕES NO PRODUTO PRONTO PARA O CONSUMO
Baixo	Máximo de 5 g de açúcares / 100 g (sólidos)
	<b>Máximo de 5 g de açúcares / 100 mL (líquidos)</b>
	e mesmas condições exigidas para os atributos REDUZIDO ou BAIXO VALOR ENERGÉTICO, ou frase "este não é um alimento com valor energético reduzido" ou frase equivalente.
Não Contém	Máximo de 0,5 g de açúcares / 100 g (sólidos)
	<b>Máximo de 0,5 g de açúcares / 100 mL (líquidos)</b>
	e mesmas condições exigidas para os atributos REDUZIDO ou BAIXO VALOR ENERGÉTICO, ou frase "este não é um alimento com valor energético reduzido" ou frase equivalente.
Sem Adição de açúcares	Açúcares não foram adicionado durante a produção ou embalagem do produto, e não contém ingredientes nos quais açúcares tenham sido adicionados e, mesmas condições exigidas para os atributos REDUZIDO ou BAIXO VALOR ENERGÉTICO, ou frase "este não é um alimento com valor energético reduzido" ou frase equivalente.

VALOR ENERGÉTICO	
ATRIBUTO	CONDIÇÕES NO PRODUTO PRONTO PARA O CONSUMO
Baixo	Máximo de 40 kcal (170 KJ) / 100 g (sólidos)
	Máximo de 20 kcal (80 KJ) / 100 mL (líquidos)
Não Contém	Máximo de 4 kcal / 100 g (sólidos)
	Máximo de 4 kcal / 100 mL (líquidos)

## 5.2. Conteúdo COMPARATIVO

VALOR ENERGÉTICO	
ATRIBUTO	CONDIÇÕES NO PRODUTO PRONTO PARA O CONSUMO
Reduzido	Redução mínima de 25% Valor Energético Total e diferença maior que 40 kcal / 100 g (sólidos) e 20 kcal / 100 mL (líquidos)

AÇÚCARES	
ATRIBUTO	CONDIÇÕES NO PRODUTO PRONTO PARA O CONSUMO
Reduzido	Redução mínima de 25% de Açúcares e diferença maior que 5 g de açúcares / 100 g (sólidos)
	<b>5 g de açúcares / 100 mL (líquidos)</b>
	e mesmas condições exigidas para o atributos REDUZIDO ou BAIXO VALOR ENERGÉTICO, ou frase "este não é um alimento com valor energético "reduzido" ou frase equivalente, quando a redução de mais de 25% de açúcar implicar em aumento ou manutenção do valor energético do produto.

OBSERVAÇÃO: para efeito de rotulagem, VCT (Valor Calórico Total) e VET (Valor Energético Total) podem ser utilizados como sinônimos.

Uma vez fundamentado as diretrizes gerais para alimentos diets e lights, vamos apresentar os documentos legais do Ministério da Agricultura, específicos para as bebidas diets e lights. O Decreto 6871 de 04 de junho de 2009, que veio a

substituir o 2914, no capítulo sete define o padrão das bebidas dietéticas e de baixa caloria como:

“Art. 14. - A bebida dietética e a bebida de baixa caloria são as bebidas não alcoólicas, hipocalóricas, que tenham o conteúdo de açúcares, adicionado normalmente na bebida convencional, inteiramente substituído por edulcorante hipocalórico ou não calórico, natural ou artificial, em conjunto ou separadamente.”

Os parágrafos seguintes complementam :

“§ 1o - É proibida a associação de açúcares adicionados e edulcorantes hipocalóricos e não-calóricos na fabricação de bebidas, exceto para os preparados sólidos para refresco.

§ 2o - Na rotulagem de bebidas dietéticas e de baixa caloria, deverá constar o nome genérico do edulcorante ou edulcorantes, quando houver associação, sua classe e quantidade em peso por unidade ou miligramas por cem mililitros.

§ 3o - A rotulagem das bebidas previstas no caput deverá ser diferenciada daquela utilizada nas bebidas convencionais.”

A instrução normativa sda nº 30, de 27 de setembro de 1999, é um documento específico sobre bebidas diets e lights, que trás o regulamento técnico para fixação dos padrões de identidade e qualidade para bebida dietética e de baixa caloria. Nesse regulamento define de forma mais completa as bebidas diets e lights:

“2.1. Definição

2.1.1. Bebida Dietética é a bebida não-alcoólica e hipocalórica, devendo ter o conteúdo de açúcares adicionados normalmente na bebida convencional, inteiramente substituído por edulcorantes hipocalóricos ou não-calóricos, naturais ou artificiais, com teor de açúcares (monossacarídeos e dissacarídeos) menor que meio grama por cem mililitros da bebida pronta para consumo.

2.1.1.1. No Refrigerante Dietético será tolerada a presença de mono e dissacarídeos acima do limite estabelecido no item 2.1.1., quando provenientes exclusivamente da adição do suco de fruta na sua concentração natural.

2.1. 2. Bebida de Baixa Caloria é a bebida não-alcoólica e hipocalórica, devendo ter o conteúdo de açúcares adicionados normalmente na bebida convencional, inteiramente substituído por edulcorantes hipocalóricos e não calóricos naturais ou artificiais, exceto para o preparado sólido para refresco, que poderá conter o conteúdo de açúcar parcialmente substituído por edulcorantes hipocalóricos e não-calóricos, naturais ou artificiais, e cujo teor calórico não ultrapasse a 20 (vinte) Kcalorias por 100mL da bebida.”

Os edulcorantes hipocalóricos mais utilizados pelas indústrias de bebidas atualmente são o aspartame (INS 951), os ciclamatos (INS 952), as sacarinas (INS 954), o acessulfame de potássio (INS 950) e a sucralose (INS 955).

Neste momento, voltamos à ANVISA e buscamos subsídio na Resolução de Diretoria Colegiada - RDC Nº.18, de 24 de março de 2008 – ANVISA, que dispõe sobre o "Regulamento Técnico que autoriza o uso de aditivos edulcorantes em alimentos, com seus respectivos limites máximos".

Acessulfame – k → 0,035g/100g

Aspartame → 0,075g/100g

Ciclamatos → 0,04g/100g

Sacarinas → 0,015g/100g

Sucralose → 0,025g/100g

Agora voltando à instrução normativa sda nº 30, de 27 de setembro de 1999, o capítulo 3 apresenta critérios de composição e requisitos:

### “3. COMPOSIÇÃO E REQUISITOS

#### 3.1. Composição

3.1.1. A bebida dietética deverá apresentar os mesmos ingredientes da bebida convencional, exceto quanto ao teor de açúcares (monossacarídeos e dissacarídeos), que deve ser inferior a 0,5 (meio) grama por 100 mL da bebida, e quanto aos aditivos adicionados.

3.1.2. A bebida de baixa caloria deverá apresentar os mesmos ingredientes da bebida convencional, exceto quanto ao conteúdo de açúcares adicionado normalmente na bebida convencional, que deve ser inteiramente substituído por edulcorantes hipocalóricos e não - calóricos, naturais ou artificiais, exceto para os preparado sólido para refresco, que poderá conter o conteúdo de açúcar parcialmente substituído por edulcorantes hipocalóricos e não-calóricos, naturais ou artificiais, e cujo teor calórico não ultrapasse a 20 (vinte) Kcal por 100ml da bebida, e quanto aos aditivos adicionados.

3.1.3. As composições da bebida dietética e da bebida de baixa caloria deverão ser próprias, de forma a garantir as características organolépticas semelhantes às da bebida convencional.

3.1.4. Nas bebidas não-alcoólicas tais como os néctares, refrescos, refrigerantes, preparados sólidos ou líquidos para refrescos, que contenham sucos ou polpas de frutas, os açúcares naturais originais da própria fruta não são considerados açúcares adicionados.

3.1.5 As bebidas referidas no item 3.1.4. poderão ser enquadrados como bebida dietética ou como de baixa caloria, desde que atendam ao disposto nos itens 2.1.1. e 2.1.2., respectivamente.

3.1.6. Os tipos de edulcorantes e seus limites máximos deverão observar as legislações específicas para edulcorantes.

### 3.2. REQUISITOS

3.2.1. A bebida dietética e a de baixa caloria deverão ter as características sensoriais semelhantes as da bebida convencional, com exceção das características próprias provenientes da substituição dos açúcares pelos edulcorantes, ou pela mudança dos aditivos utilizados.

3.2.2. As características físico-químicas da bebida dietética e da de baixa caloria deverão ser próprias, observados os percentuais de suco, polpa ou extrato vegetal fixados para as bebidas convencionais.”

Podemos fazer as seguintes considerações sobre a composição e requisitos das bebidas dietéticas e de baixa caloria:

– As bebidas dietéticas e as bebidas de baixa caloria devem ter suas quantidades de açúcares totalmente substituídos por edulcorantes artificiais ou açúcares hipocalóricos. Neste aspecto, não há diferença de composição entre bebida diet ou bebida de baixa caloria

- A diferença entre as bebidas dietéticas e as de baixa caloria é que as primeiras devem ter a quantidade menor do que 0,5 g de açúcares por 100 mL, no produto pronto para o consumo (excetuando-se os sólidos, que possuem regras específicas).

– O termo “bebida dietética” ou “diet”, não se aplica à sucos, salvo para algum tipo de fruta que possua uma quantidade de açúcar menor que 0,5 g por 100 mL.

Também se restringe a poucas frutas para sucos tropicais e néctares, ampliando suas possibilidades para refrescos e néctares. Os refrigerantes e chás não sofrem nenhuma restrição ao termo diet.

- O termo “bebida de baixa caloria” ou “light” pode ser usado em alguns sucos adoçados, em que a substituição do açúcar utilizado no suco, tenha uma redução de 25% no valor calórico total, comparado ao seu análogo açucarado. Para todas as outras classificações de bebida, a denominação light pode ser aplicada, com exceção de sucos tropicais não adoçados, que devem ser avaliados um a um. Quando a substituição dos açúcares, nos adoçados eliminarem no mínimo, 25% do valor calórico dos produtos o termos light ou baixa caloria também poderá ser utilizado.

– Os produtos sólidos admitem a associação de açúcares e edulcorantes. Nas bebidas prontas para o consumo é proibido.

Para uma melhor compreensão da complementaridade dos documentos que norteiam as bebidas diets e lights pelos dois órgãos, ANVISA e Ministério da Agricultura, podemos observar seguinte mapa conceitual:

CÓPIA BEVTECH - O PORTAL DA BEBIDA

