



**ANVISA**

Agência Nacional de Vigilância Sanitária

**Uso de Edulcorantes em Alimentos:  
Documento para discussão regulatória**

**Gerência-Geral de Alimentos**

**Setembro/2024**

## **Elaboração**

### **Gerência-Geral de Alimentos – GGALI**

Patrícia Fernandes Nantes de Castilho  
Ângela Karinne Fagundes de Castro  
Gleydiane Maria Martins Gois

### **Coordenação de Padrões e Regulação de Alimentos – COPAR**

Tiago Lanius Rauber  
Rodrigo Martins de Vargas  
Ana Paula de Rezende Peretti Giometti  
Camila Miranda Moura  
Lorena Beatriz Tozetto  
Regina Liberato da Silva

### **Gerência de Avaliação de Risco e Eficácia – GEARE**

Lígia Lindner Schreiner  
Rebeca Almeida Silva  
Ana Cláudia Marquim Firmo de Araujo  
Carolina Araujo Vieira  
Cleidiana Rios Cary  
Denise Reis Martins Homerod  
Fátima Machado Braga  
Larissa Bertollo Gomes Porto  
Luana de Castro Oliveira  
Maria Eugênia Vieira Martins  
Patrícia Mandali de Figueiredo  
Viviane Mega de Andrade Zalfa  
Leidiana Barbosa Magalhães

### **Gerência de Regularização de Alimentos – GEREG**

Patrícia Ferrari Andreotti  
Andressa Gomes de Oliveira  
Adriana Moufarrege  
Andreia Carla Novais de Almeida  
Rejane Rocha Franca  
Simone Coulaud Cunha  
Stefani Faro de Novaes  
Célia Regina Matos Simões

## Sumário

Lista de abreviaturas.....	5
1. Introdução. ....	8
2. Contextualização sobre a regulamentação nacional de edulcorantes. ....	10
2.1 Princípios gerais para uso de edulcorantes em alimentos. ....	10
2.2 Edulcorantes autorizados para uso no Brasil.....	13
2.3 Alimentos que podem ser adicionados de edulcorantes no Brasil. ....	14
2.4 Requisitos de rotulagem dos alimentos com adição de edulcorantes. ....	18
2.5 Histórico da regulamentação nacional de edulcorantes. ....	22
3. Referências regulatórias internacionais sobre edulcorantes.....	25
3.1 Codex Alimentarius.....	25
3.2 Mercosul .....	29
3.3 União Europeia .....	31
3.4 Argentina .....	33
3.5 México .....	34
3.6 Canadá .....	34
4. Recomendações internacionais sobre o uso de edulcorantes .....	36
4.1 Diretrizes da OMS sobre o uso de edulcorantes .....	36
4.2 Diretrizes da OPAS sobre edulcorantes .....	41
4.3 Avaliações da IARC e do JECFA sobre aspartame .....	42
5. Diretrizes nacionais sobre o uso de edulcorantes .....	45
5.1 Guias alimentares para a população brasileira.....	45
5.2 Promoção da alimentação adequada e saudável no ambiente escolar .....	46
5.3 Posicionamento do INCA sobre edulcorantes .....	47
5.4 Posicionamento conjunto da ABESO, SBD e SBEM sobre edulcorantes.....	47
6. Demandas sobre edulcorantes e planejamento regulatório do tema .....	49
6.1 Demandas recebidas na revisão das normas sobre rotulagem nutricional .....	49
6.2 Manifestação sobre aprimoramento da informação de edulcorantes.....	50
6.3 Alteração na abordagem para atribuição de edulcorantes em alimentos. ....	52
6.3.1 Adoção de listas de edulcorantes autorizados por categorias de alimentos. 52	
6.3.2 Extensão de uso de edulcorantes em bebidas alcoólicas.....	53
6.4 Uso da rotulagem nutricional frontal em adoçantes.....	57

6.5 Contextualização sobre planejamento regulatório do tema.....	58
7. Panorama sobre uso, consumo e compreensão de edulcorantes no Brasil.....	62
7.1 Evidências sobre o uso de edulcorantes em alimentos no Brasil.....	62
7.2 Evidências sobre o consumo de edulcorantes no Brasil.....	73
7.3 Evidências sobre compreensão de edulcorantes no Brasil.....	83
Anexo I. Edulcorantes autorizados no Brasil, no <i>Codex Alimentarius</i> e na UE. ....	85
Anexo II. Comparação dos edulcorantes aprovados no Brasil e no <i>Codex Alimentarius</i> .....	87
Anexo III. Histórico normativo sobre edulcorantes em alimentos no Brasil. ....	90
Anexo IV. Requisitos sobre aditivos e coadjuvantes harmonizados no Mercosul. ....	103

## Lista de abreviaturas.

Agência Internacional de Pesquisa sobre o Câncer – IARC

Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

Agenda Regulatória – AR

Análise de Impacto Regulatório – AIR

Associação Brasileira da Indústria de Alimentos para Fins Especiais e Congêneres – ABIAD

Associação Brasileira para o Estudo da Obesidade – ABESO

Autoridade Europeia de Segurança Alimentar – EFSA

Barreiras Técnicas ao Comércio – TBT

Câmara Técnica de Alimentos – CTA

Código de Defesa do Consumidor – CDC

Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico - CNPq

Comissão de Alimentos – CA

Comissão de Comércio do Mercosul – CCM

Comissão do Codex Alimentarius – CAC

Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA

Comitê Conjunto de especialistas da FAO/OMS sobre Aditivos Alimentares – JECFA

Comitê do Codex Alimentarius sobre Aditivos Alimentares – CCFA

Conselho Mercado Comum – CMC

Conselho Nacional de Saúde – CNS

Consulta Pública – CP

Coordenação-Geral de Alimentação e Nutrição – CGAN

Coordenação-Geral de Saúde Mental, Álcool e Outras Drogas – CGMAD

Coordenação-Geral de Vigilância de Doenças e Agravos não Transmissíveis – CGDANT

Departamento Técnico-Normativo – DTEN

Divisão Nacional de Vigilância Sanitária de Alimentos – DINAL

Divisão Nacional de Vigilância Sanitária de Medicamentos – DIMED

Doenças cardiovasculares – DCV

Doenças crônicas não transmissíveis – DCNT

*Food and Drug Administration – FDA*

*Food Chemical Codex – FCC*

Fundação Oswaldo Cruz – FIOCRUZ

Gerência de Avaliação de Risco e Eficácia de Alimentos – GEARE

Gerência-Geral de Alimentos – GGALI

Grupo de Pesquisas em Ciências dos Alimentos e Nutrição – PeCAN

Grupo Mercado Comum – GMC

Índice de massa corporal – IMC

Ingestão Diária Aceitável – IDA

Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE

Instituto de Defesa de Consumidores – IDEC

Instituto Nacional de Câncer – INCA

Instrução Normativa – IN

*International Numbering System – INS*

*International Sweeteners Association – ISA*

Laboratório de Design de Sistemas de Informação – LabDSI

Laboratório de Neurofisiologia do Comportamento – LABNEC

Medidas Sanitárias e Fitossanitárias – SPS

Mercado Comum do Sul – Mercosul

Ministério da Agricultura e Pecuária – MAPA

Ministério da Saúde – MS

Núcleo de Pesquisa de Nutrição em Produção de Refeições – NUPPRE

Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde – NUPENS

Objetivo Estratégico – OE

Observatório Brasileira de Hábitos Alimentares – OBHA

Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura – FAO

Organização Mundial de Saúde – OMS

Organização Mundial do Comércio – OMC

Organização Pan-Americana de Saúde – OPAS

Pesquisa de Orçamentos Familiares – POF

Pesquisa Nacional de Saúde – PNS

Pesquisa Nacional de Saúde do Escolar – PeNSE

Pesquisa Nacional de Acesso, Utilização e Promoção do Uso Racional de Medicamentos  
– (PNAUM)

Peso corporal – pc

Quilocalorias – kcal

Regulamento Técnico Mercosul – RTM

Resolução – RES

Resolução de Diretoria Colegiada – RDC

Secretaria de Vigilância Sanitária – SVS

Sistema de Numeração Internacional – INS

Sociedade Brasileira de Diabetes – SBD

Sociedade Brasileira de Endocrinologia e Metabologia – SBEM

Subgrupo de Trabalho – SGT

União Europeia – UE

Universidade de São Paulo – USP

Universidade Federal de Minas Gerais –UFMG

Universidade Federal de Santa Catarina – UFSC

Universidade Federal do Paraná – UFPR

Universidade Federal Fluminense – UFF

Vigilância de Fatores de Risco e Proteção para Doenças Crônicas por Inquérito  
Telefônico – VIGITEL

## 1. Introdução.

Nos últimos anos, a GGALI tem recebido demandas de diferentes segmentos da sociedade brasileira para aprimorar a regulação do uso e da rotulagem de edulcorantes em alimentos.

Parte desses pleitos teve origem durante o processo de revisão dos regulamentos sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados, em razão das preocupações com o possível aumento do uso de edulcorantes por parte dos fabricantes de alimentos para substituir os açúcares dos seus produtos, de forma a evitar a declaração da rotulagem nutricional frontal de açúcares adicionados. Tal situação poderia aumentar a exposição da população brasileira a essas substâncias e trazer efeitos negativos à saúde.

Tais preocupações foram reforçadas com a publicação da revisão sistemática com metanálise sobre os efeitos dos edulcorantes na saúde e das diretrizes sobre o uso de edulcorantes por parte da OMS. Nota-se ainda que alguns países exigiram recentemente a declaração de advertências na rotulagem de alimentos com edulcorantes e que há um aumento de pesquisas que visam caracterizar o uso destas substâncias nos alimentos ofertados no mercado brasileiro e seu consumo por nossa população.

Outras solicitações submetidas à GGALI são fruto do interesse em ampliar o uso edulcorantes para certas categorias de alimentos e das dificuldades observadas no uso destas substâncias em alguns produtos, em função da abordagem adotada atualmente para sua autorização e das regras para rotulagem nutricional nos alimentos embalados.

Essas demandas foram reforçadas na consulta dirigida da AR 2024/2025, que foi realizada entre o período de 31/07 e 14/09/2023. As contribuições estão disponíveis no [painel de dados sobre as participações e contribuições recebidas](#). Após análise dessas demandas, foi concluído que o tema deveria ser priorizado devido a sua relevância para a saúde, conforme justificativas apresentadas na [planilha de análise das contribuições](#).

Assim, o tema 3.16, relativo à revisão da regulamentação de autorização de uso e de rotulagem de aditivos edulcorantes em alimentos, foi incluído na relação de temas da [AR 2024/2025](#). Esse tema está relacionado ao OE4 do [Plano Estratégico 2024-2027](#) da Anvisa, de empoderar as pessoas com informações para fazer as melhores escolhas em saúde.

No [Webinar sobre a AR da GGALI de 2024/2025](#), realizado no dia 4/03/2024, com objetivo de apresentar o planejamento inicial das intervenções sob responsabilidade da unidade, a GGALI sinalizou a intenção de elaborar um documento de base e realizar um diálogo setorial sobre o tema no 3º trimestre de 2024.



Essas ações iniciais foram planejadas pela GGALI para garantir a transparência e estimular a participação dos principais agentes afetados na execução dessa intervenção. Os subsídios obtidos serão usados para auxiliar na organização das próximas etapas, na definição das condições processuais e na elaboração da AIR, conforme [planejamento regulatório](#).

Nesse contexto, o presente documento apresenta as informações reunidas até o momento pela GGALI sobre o contexto regulatório atual dos edulcorantes e os desafios existentes para o aprimoramento do seu controle sanitário, com intuito de contribuir para a participação dos interessados no Diálogo Setorial Virtual sobre Edulcorantes, que está agendado para o dia 27/09/2024.

Inicialmente, o documento traz uma contextualização sobre regulação nacional dos edulcorantes, incluindo os princípios gerais para seu uso em alimentos, a relação de edulcorantes autorizados, as categorias de alimentos que podem receber a adição destas substâncias, os requisitos que devem ser observados para rotulagem de alimentos com edulcorantes e o histórico da sua regulamentação.

Em seguida, são exploradas algumas referências regulatórias internacionais, com ênfase nos princípios de uso e de rotulagem de edulcorantes no *Codex Alimentarius*, no Mercosul e na UE. Adicionalmente, são abordadas as medidas de rotulagem adotadas recentemente na Argentina, Canadá e México sobre edulcorantes.

As seções seguintes tratam das diretrizes internacionais e nacionais sobre o uso dessas substâncias, incluindo as recomendações da OMS e OPAS, dos Guias Alimentares para a População Brasileira e da legislação sobre promoção da alimentação adequada e saudável no ambiente escolar.

Posteriormente, são apresentadas as principais demandas recebidas pela GGALI sobre a regulação do uso e da rotulagem de edulcorantes e o planejamento regulatório da unidade para tratamento do tema.

Por fim, o documento traz um panorama do uso e consumo de edulcorantes no Brasil e da percepção dos consumidores sobre a rotulagem de edulcorantes, a partir da revisão das evidências científicas disponíveis e de outras informações fornecidas por agentes interessados no tema.

## 2. Contextualização sobre a regulamentação nacional de edulcorantes.

Essa seção apresenta um resumo da regulamentação nacional de edulcorantes, incluindo os requisitos sanitários vigentes para uso e rotulagem destas substâncias e o histórico da regulamentação sobre o tema.

### 2.1 Princípios gerais para uso de edulcorantes em alimentos.

Os edulcorantes são uma classe funcional de aditivos alimentares<sup>1</sup> que abarca as substâncias diferentes dos açúcares e que conferem sabor doce ao alimento, conforme definição constante do Anexo I da [IN nº 211/2023](#).

Tratam-se, dessa forma, de substâncias que, independentemente de possuírem valor nutricional, não são consumidas, por si só, como alimentos e que têm seu uso como ingrediente justificado exclusivamente por suas propriedades tecnológicas de modificar as características sensoriais dos alimentos e bebidas, para fornecer ou reforçar seu sabor doce.

O uso de edulcorantes em alimentos deve cumprir com os requisitos sanitários aplicáveis aos aditivos estabelecidos na [RDC nº 778/2023](#). A [Tabela 1](#) lista os princípios fundamentais que devem ser atendidos para autorização do emprego dessas substâncias em alimentos.

Os aditivos autorizados, suas funções tecnológicas, limites máximos e condições de uso estão listados no Anexo III da [IN nº 211/2023](#). Para garantir que as inovações relacionadas ao uso de aditivos sejam consistentes com os princípios fundamentais para seu uso, a Anvisa estabeleceu procedimentos para atualização das listas positivas, que estão definidos no art. 11 da [RDC nº 778/2023](#).

As empresas interessadas em usar aditivos que ainda não estão autorizados em alimentos no país ou em alterar as condições de uso dos aditivos já permitidos devem protocolar uma petição de inclusão ou extensão de uso, contendo a documentação que comprove o atendimento aos requisitos sanitários definidos na [RDC nº 778/2023](#).

As seguintes referências internacionais podem ser usadas para fundamentar tais pedidos: *Codex Alimentarius*, UE, JECFA, EFSA, FDA e IARC.

Essas petições são avaliadas pela GEARE/GGALI, para verificar o atendimento aos requisitos definidos na legislação sanitária. Em caso de manifestação técnica favorável, a GGALI adota procedimentos regulatórios para alteração normativa das listas.

---

<sup>1</sup> Ingredientes utilizados em alimentos com propósito tecnológico, ou seja, com intuito de modificar suas características físicas, químicas, biológicas ou sensoriais.

**Tabela 1.** Princípios fundamentais para uso de aditivos alimentares, incluindo edulcorantes, em alimentos.

Parâmetros	Princípios fundamentais
Segurança de uso	<p>Os aditivos alimentares devem ser seguros para consumo humano, mediante avaliação toxicológica que assegure que a concentração usada não resulta numa ingestão diária superior à IDA<sup>2</sup>.</p> <p>A avaliação toxicológica deve considerar, entre outros aspectos, qualquer potencial efeito acumulativo, sinérgico e de proteção decorrente do uso do aditivo.</p> <p>No caso de aditivos destinados ao emprego em alimentos consumidos por grupos populacionais específicos, deve ser levada em conta a avaliação de segurança da substância para o referido grupo populacional.</p> <p>Os aditivos devem ser reavaliados sempre que houver novas evidências científicas ou sempre que suas condições de uso sejam modificadas.</p> <p>Os aditivos devem ser usados observando suas funções tecnológicas, limites máximos e condições de uso definidos na lista positiva.</p> <p>O uso de aditivos alimentares não pode induzir o consumidor ao engano ou confusão.</p>
Finalidade tecnológica	<p>Os aditivos devem possuir justificativa de uso por razões tecnológicas, sanitárias, nutricionais ou sensoriais que gerem vantagens que não possam ser obtidas por operações de fabricação mais adequadas ou por maiores precauções de ordem higiênica ou operacional.</p> <p>Os aditivos devem ser utilizados no menor nível necessário para alcançar o efeito desejado.</p> <p>Os aditivos não podem encobrir falhas no processamento ou nas técnicas de manipulação.</p> <p>Os aditivos não podem interferir, de forma significativa e desfavorável, no valor nutritivo do alimento.</p>
Requisitos de identidade e pureza	<p>Os aditivos devem atender às especificações de identidade, pureza e composição estabelecidas pelo JECFA, pelo FCC ou por outras referências reconhecidas.</p>

<sup>2</sup> Estimativa da quantidade máxima de um aditivo alimentar, expressa com base no peso corporal, que pode ser ingerida diariamente ao longo da vida sem risco apreciável à saúde.

Caso esses pedidos incluam categorias de alimentos sob competência do MAPA, como bebidas e produtos de origem animal, é exigida a anuência deste órgão quanto à necessidade tecnológica e aos limites de uso propostos, considerando o disposto no art. 2º da [Lei nº 8.918/1994](#), e no art. 270 do [Decreto nº 9.013/2017](#).

Quando as petições aprovadas requerem alterações nos RTM de aditivos que se encontram harmonizados no Mercosul, é solicitada sua revisão neste bloco, antes de iniciar as tratativas normativas em nível nacional.

Para auxiliar as partes interessadas, são disponibilizadas várias orientações sobre os procedimentos que devem ser observados na atualização das listas positivas e sobre os documentos para instrução processual, incluindo:

- o [Guia nº 43/2020](#), que apresenta orientações sobre os pedidos de inclusão e de extensão de uso de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia;
- o [documento de perguntas e respostas sobre aditivos e coadjuvantes](#);
- o [fluxograma para aprovação de aditivos entre a Anvisa e MAPA](#); e
- a [relação de assuntos e documentos para instrução das petições de inclusão ou extensão de uso](#).

A GGALI também disponibiliza um [Painel sobre Aditivos Alimentares](#) no portal da Anvisa, que permite o acesso às informações da legislação sanitária, de forma célere e sistematizada.

A atualização dessas listas se tornou uma intervenção regulatória recorrente da Anvisa, sendo classificada como um [assunto de atualização periódica](#)<sup>3</sup>. Dessa forma, as alterações necessárias na [IN nº 211/2023](#) são realizadas, geralmente, por meio de fluxos regulatórios simplificados, que estão fundamentados em aberturas gerais com dispensa de AIR, dispensa ou delegação de CP e análise jurídica simplificada, conforme motivação e hipóteses legais que fundamentam cada atualização.

Essas atualizações também são consideradas atividades normativas prioritárias pela Anvisa, constando como tema 3.34 da AR 2024/2025.

Assim, os edulcorantes estão sujeitos aos mesmos requisitos e procedimentos regulatórios aplicados aos demais aditivos alimentares, que requerem a demonstração da sua eficácia e segurança de uso com base em princípios científicos da análise de risco para sua autorização de uso em categorias específicas de alimentos, de forma a garantir que as inovações na produção de alimentos com o uso de edulcorantes não provoquem danos à saúde da população brasileira.

---

<sup>3</sup> Conjunto de atos normativos que regulamentam temas de natureza dinâmica que requerem edições periódicas e frequentes para permitir que a regulamentação acompanhe a sua evolução.

## 2.2 Edulcorantes autorizados para uso no Brasil.

Atualmente, 27 edulcorantes estão autorizados para uso em alimentos no Brasil, conforme [Anexo I](#). Esses edulcorantes foram objeto de avaliação de risco pelo JECFA, de forma a atestar sua segurança nas condições de uso propostas, e receberam um INS pelo *Codex Alimentarius*.

Os limites máximos de uso dos edulcorantes em alimentos são estabelecidos com base na avaliação de risco. Esses limites não representam as quantidades ideais, típicas ou recomendadas nos alimentos, pois dependem do efeito tecnológico pretendido e das características dos alimentos em que o edulcorante será utilizado.

Ademais, muitas vezes, são estabelecidas restrições e esclarecimentos adicionais nas autorizações fornecidas, por meio de notas. No caso dos edulcorantes, essas notas podem restringir os tipos de alimentos com uso autorizados destas substâncias, definir que os limites máximos se aplicam à quantidade total de todos os aditivos de um mesmo grupo ou exigir que estes limites sejam aplicados no alimento pronto para o consumo, de acordo com as instruções de preparo indicadas pelos fabricantes.

Alguns edulcorantes autorizados têm uma IDA não especificada, ou seja, com base nos dados disponíveis, considera-se que sua toxicidade é muito baixa e que sua ingestão em decorrência das quantidades necessárias para alcançar o efeito tecnológico desejado não traz risco à saúde. Enquadram-se nesse grupo os edulcorantes polióis — sorbitol, xarope de sorbitol, manitol, isomalte, xilitol, xarope de poliglicitol, maltitol, xarope de maltitol, lactitol e eritritol —, e a taumatina, que é composta essencialmente por proteínas obtidas por extração aquosa do fruto da *Thaumatococcus daniellii*.

Para essas substâncias, os limites máximos autorizados de uso nos alimentos não são definidos de forma numérica, mas por meio do termo *quantum satis*, indicando que sua adição deve considerar a menor quantidade necessária para obtenção do efeito tecnológico pretendido segundo as Boas Práticas de Fabricação.

Outros 11 edulcorantes — ácido ciclâmico e seus sais de cálcio e sódio, sacarina e seus sais de cálcio, potássio e sódio e glicosídeos de esteviol — têm IDA de grupo. Esse parâmetro é estabelecido para substâncias que produzem efeitos tóxicos similares.

Nesses casos, as condições de uso estabelecidas para adição desses edulcorantes nos alimentos exigem que os limites máximos sejam atendidos considerando a soma de todas as substâncias do respectivo grupo, a fim de limitar sua exposição alimentar.

Algumas substâncias que estão autorizadas para uso como edulcorantes também podem ser empregadas em outras funções tecnológicas, como é o caso da maioria dos polióis, da taumatina e do aspartame, como detalhado no [Anexo II](#).

### 2.3 Alimentos que podem ser adicionados de edulcorantes no Brasil.

Os edulcorantes estão autorizados para uso em diferentes categorias, incluindo certos alimentos para fins especiais, suplementos alimentares e alimentos convencionais que atendam a determinados requisitos de composição e rotulagem. Além disso, essas substâncias são os principais ingredientes dos adoçantes de mesa e dietéticos.

A [Tabela 2](#) apresenta as principais características das categorias de alimentos que podem ter a adição de edulcorantes no Brasil e os requisitos particulares para seu uso.

Os alimentos convencionais que podem ter edulcorantes estão limitados àqueles com alegações nutricionais com substituição total ou parcial de açúcares, formando uma categoria única e abrangente no Anexo III da IN nº 211/2023.

A atribuição de aditivos por meio de uma categoria horizontal difere da prática usualmente adotada para os alimentos convencionais, onde os aditivos são listados em categorias mais específicas, já que suas funções e condições de uso variam conforme as características dos alimentos, como composição química, ingredientes, processamento e condições de armazenamento e manuseio.

Por exemplo, os estabilizantes permitidos em produtos lácteos estão elencados na categoria 1.0 e suas subcategorias do Anexo III da [IN nº 211/2023](#). Já os edulcorantes que podem ser utilizados nesses produtos estão listados na categoria 15.7 do Anexo III da [IN nº 211/2023](#). No caso dos suplementos alimentares, todos os aditivos autorizados, incluindo os edulcorantes, estão relacionados na categoria 14.0 e suas subcategorias do Anexo III da [IN nº 211/2023](#).

Como mencionado, para serem enquadrados na categoria 15.7 e poderem usar edulcorantes, os alimentos convencionais devem cumprir com os seguintes requisitos que estão definidos nas notas desta categoria:

- ser formulados com substituição total ou parcial de açúcares; e
- veicular, pelo menos, uma alegação nutricional relativa a açúcares ou valor energético na rotulagem.

Os edulcorantes também são ingredientes obrigatórios dos adoçantes de mesa e dos adoçantes dietéticos, produtos que são aditivos formulados, embalados e ofertados ao consumidor para adoçar diferentes preparações culinárias.

**Tabela 2.** Categorias de alimentos com uso de edulcorantes autorizado no Brasil e respectivas características e condições de uso.

Categorias de alimentos	Características e condições de uso
Alimentos e bebidas para controle de peso	<p>Esses produtos são regulamentados pela <a href="#">RDC nº 715/2022</a> como alimentos para fins especiais. Abarcam produtos formulados e elaborados, de forma a apresentar composição definida e adequada para suprir parcialmente as necessidades nutricionais do indivíduo destinados a propiciar redução, manutenção ou ganho de peso corporal.</p> <p>Todos os edulcorantes autorizados, exceto o xarope de poliglicitol, podem ser utilizados nesses produtos, conforme categoria 15.4 do Anexo III da <a href="#">IN nº 211/2023</a>. Os limites máximos de uso se aplicam ao alimento pronto para o consumo.</p>
Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<p>Esses produtos são regulamentados pela <a href="#">RDC nº 715/2022</a> como alimentos para fins especiais. Abarcam produtos formulados para atender às necessidades de indivíduos que requerem dietas com restrição de açúcares. Não podem ser adicionados de açúcares, mas podem conter açúcares naturalmente presente nos ingredientes.</p> <p>Todos os edulcorantes autorizados, exceto o xarope de poliglicitol, podem ser utilizados nesses produtos, conforme categoria 15.5 do Anexo III da <a href="#">IN nº 211/2023</a>. Os limites máximos de uso se aplicam ao alimento tal como exposto à venda.</p>
Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<p>Esses produtos também são regulamentados pela <a href="#">RDC nº 715/2022</a> como alimentos para fins especiais. Abarcam produtos formulados para atender às necessidades de indivíduos que requerem dietas com restrição de açúcares (sacarose, frutose, glicose, lactose ou outros mono e dissacarídeos). Os alimentos para dietas com restrição de lactose, não podem ter mais do que de 0,1 g (isento) ou 1 g (baixo) deste açúcar por 100 g ou ml do alimento pronto para o consumo. Para os outros produtos com restrição de açúcares, o limite máximo é de 0,5 g/100 g ou ml.</p> <p>Todos os edulcorantes autorizados, exceto o xarope de poliglicitol, podem ser utilizados nesses produtos, conforme categoria 15.6 do Anexo III da <a href="#">IN nº 211/2023</a>. Os limites máximos de uso se aplicam ao alimento pronto para o consumo.</p>

<p>Fórmulas para nutrição enteral</p>	<p>Esses produtos são disciplinados pela <a href="#">RDC nº 21/2015</a> como alimentos para fins especiais industrializados aptos para uso por tubo e, opcionalmente, por via oral, consumidos somente sob orientação de médico ou nutricionista, especialmente elaborados para serem utilizados de forma exclusiva ou complementar na alimentação de pacientes com capacidade limitada de ingerir, digerir, absorver ou metabolizar alimentos convencionais ou de pacientes com necessidades nutricionais específicas determinadas por sua condição clínica.</p> <p>Todos os edulcorantes autorizados, exceto o advantame e o xarope de poliglicitol, podem ser usados, desde que os produtos sejam indicados para indivíduos com mais de três anos de idade, conforme categoria 15.8 do Anexo III da <a href="#">IN nº 211/2023</a>. Os limites máximos de uso se aplicam ao alimento pronto para o consumo.</p>
<p>Fórmulas dietoterápicas para erros inatos do metabolismo</p>	<p>Esses produtos são disciplinados pela <a href="#">RDC nº 460/2020</a> como alimentos para fins especiais formulados para manejo dietético de indivíduos portadores de erros inatos do metabolismo, administrados por via oral e, opcionalmente, para uso via tubo, apresentados em formas farmacêuticas e utilizados sob supervisão de médico ou nutricionista.</p> <p>Todos os edulcorantes autorizados, exceto o advantame e o xarope de poliglicitol, podem ser usados, desde que os produtos sejam indicados para indivíduos com mais de três anos de idade, conforme categoria 15.8 do Anexo III da <a href="#">IN nº 211/2023</a>. Os limites máximos de uso se aplicam ao alimento pronto para o consumo.</p>
<p>Suplementos alimentares</p>	<p>Esses produtos são regulamentados pela <a href="#">RDC nº 243/2018</a> e pela <a href="#">IN nº 28/2018</a>. Compreendem os produtos para ingestão oral, apresentados em formas farmacêuticas, destinados a suplementar a alimentação de indivíduos saudáveis com nutrientes, substâncias bioativas, enzimas ou probióticos, isolados ou combinados.</p> <p>Todos os edulcorantes autorizados podem ser utilizados nesses produtos, conforme categoria 14.0 do Anexo III da <a href="#">IN nº 211/2023</a>. Os limites máximos de uso se aplicam ao alimento pronto para o consumo e há restrições para uso de edulcorantes para produtos em certas formas farmacêuticas, como cápsulas, comprimidos e drágeas. Os limites máximos de uso se aplicam ao alimento pronto para o consumo.</p>



<p>Alimentos e bebidas com alegações nutricionais com substituição total ou parcial de açúcares</p>	<p>A categoria 15.7 do Anexo III da <a href="#">IN nº 211/2023</a> abarca diversas categorias de alimentos convencionais, que tenham sido formulados com substituição total ou parcial de açúcares e que contenham alegações nutricionais declaradas no seu rótulo para, pelo menos, um dos seguintes atributos, conforme requisitos definidos na <a href="#">RDC nº 429/2020</a> e na <a href="#">IN nº 75/2020</a>: “baixo em valor energético”, “reduzido em valor energético”, “não contém açúcares”, “sem adição de açúcares”, “baixo em açúcares” e “reduzido em açúcares”.</p> <p>Todos os edulcorantes autorizados, exceto o xarope de poliglicitol, podem ser usados nesses produtos, conforme categoria 15.7 do Anexo III da <a href="#">IN nº 211/2023</a>. Os limites máximos de uso se aplicam ao alimento pronto para o consumo e há limites diferenciados para alimentos e bebidas com substituição total ou parcial de açúcares e para gomas de mascar e micropastilhas de sabor intenso.</p>
<p>Bebidas dietéticas e bebidas de baixa caloria</p>	<p>Essas bebidas são definidas pelo <a href="#">Decreto nº 6.871/2009</a>, como as bebidas não alcoólicas, hipocalóricas, que tenham os açúcares adicionados normalmente na bebida convencional, inteiramente ou parcialmente, substituídos por edulcorantes hipocalórico ou não calórico, naturais ou artificiais, em conjunto ou separadamente. Essas bebidas incluem bebidas compostas, chás, refrescos, refrigerantes e os respectivos preparados sólidos e líquidos, conforme <a href="#">Portaria MAPA nº 123/2021</a>.</p> <p>Todos os edulcorantes autorizados, exceto o xarope de poliglicitol, podem ser usados nesses produtos, que estão contemplados na categoria 15.7 do Anexo III da <a href="#">IN nº 211/2023</a>. Os limites máximos de uso se aplicam ao alimento pronto para o consumo e há limites diferenciados para bebidas com substituição total ou parcial de açúcares.</p>
<p>Adoçantes de mesa e adoçantes dietéticos</p>	<p>Esses produtos são disciplinados pela <a href="#">RDC nº 818/2023</a> como aditivos formulados. Os adoçantes de mesa devem ser formulados com um ou mais edulcorantes listados na <a href="#">IN nº 211/2023</a>. Já os adoçantes dietéticos são adoçantes de mesa formulados sem adição de sacarose, frutose e glicose. Os ingredientes permitidos nesses produtos constam, respectivamente, dos Anexos I e II da <a href="#">RDC nº 818/2023</a>.</p> <p>Como esses produtos são edulcorantes formulados com adição de outros ingredientes, para uso pelo consumidor para adoçar alimentos e bebidas, não são fixados limites máximos para os edulcorantes. Ademais, esses produtos podem ser adicionados de outros aditivos listados na categoria 11.5 do Anexo III da <a href="#">IN nº 211/2023</a>.</p>

## 2.4 Requisitos de rotulagem dos alimentos com adição de edulcorantes.

Os alimentos com adição de edulcorantes precisam cumprir com requisitos gerais e específicos de rotulagem destinados a informar o consumidor sobre a presença destas substâncias, suas quantidades, riscos à saúde e orientações de uso, que variam conforme o tipo de alimento.

A [Tabela 3](#) compila os requisitos de rotulagem relativos a edulcorantes aplicáveis aos alimentos em geral e às categorias específicas de alimentos.

A regulamentação sobre rotulagem dos alimentos estabelece que a identificação dos edulcorantes deve ser realizada na lista de ingredientes e determina a declaração de advertências sobre efeitos laxativos, para determinados alimentos com polióis, e sobre a presença de fenilalanina, para alimentos com aspartame.

Os regulamentos sobre rotulagem nutricional dos alimentos definem requisitos para a declaração dos polióis na tabela nutricional, incluindo os critérios para declaração de suas quantidades e os fatores de conversão para cálculo do valor energético.

Esses atos também estabelecem os requisitos de composição e rotulagem para a declaração de alegações nutricionais, definindo que a declaração destas informações é de caráter voluntário nos rótulos. Porém, as condições de uso estabelecidas na legislação que autoriza o uso de edulcorantes em alimentos convencionais com substituição total ou parcial de açúcares e em bebidas dietéticas ou de baixa caloria com mistura destes aditivos e açúcares exigem que certas alegações nutricionais sejam declaradas de forma obrigatória nos rótulos destes produtos.

Os rótulos das bebidas dietéticas ou de baixa caloria devem declarar também as quantidades de edulcorantes usados. No caso das bebidas com substituição total de açúcares por edulcorantes, sua rotulagem deve ser diferente daquela usada nas bebidas convencionais. Porém, esses requerimentos não se aplicam a outros alimentos e bebidas adicionados com edulcorantes.

No caso de gomas de mascar sem açúcar e com adição dos edulcorantes manitol, sorbitol ou xilitol, está autorizado o uso de alegações de propriedade funcional indicando que estes polióis não produzem ácidos que danificam os dentes, desde que estas gomas estejam devidamente regularizadas na Anvisa.

Por fim, os adoçantes de mesa e dietéticos devem observar requisitos específicos de rotulagem definidos em regulamentação específica, que incluem advertências para diabéticos, orientações de uso e, no caso dos adoçantes de mesa, informações sobre o poder dulçor do produto.

**Tabela 3.** Requisitos de rotulagem aplicáveis a alimentos contendo edulcorantes.

Tipos de informação	Atos normativos	Requisitos
Identificação na lista de ingredientes	<a href="#">RDC nº 727/2022</a>	<p>Todos os alimentos formulados com mais de um ingrediente devem trazer a declaração da lista de ingredientes no seu rótulo, com a relação dos ingredientes usados na formulação do produto, em ordem decrescente de proporção.</p> <p>Os aditivos alimentares, incluindo os edulcorantes, devem ser declarados ao final da lista de ingredientes, por meio da sua função tecnológica no alimento, seguida de, pelo menos, o nome completo do aditivo ou seu número INS. Caso mais de um edulcorante seja usado, é permitido agrupá-los na lista de ingredientes.</p>
Advertência sobre efeitos laxativos	<a href="#">RDC nº 727/2022</a>	Nos alimentos adicionados de edulcorantes polióis, deve ser veiculada a advertência "Este produto pode ter efeito laxativo", em negrito, quando a previsão razoável de consumo diário for superior a 20 g de manitol, 50 g de sorbitol ou 90 g de outros polióis com efeito laxativo.
Advertência sobre presença de fenilalanina	<a href="#">RDC nº 727/2022</a>	Nos alimentos adicionados do edulcorante aspartame, deve ser veiculada a advertência "Contém fenilalanina", em negrito.
Declaração do valor energético na tabela nutricional	<a href="#">RDC nº 429/2020</a> <a href="#">IN nº 75/2020</a>	<p>A declaração da tabela nutricional é obrigatória na maioria dos alimentos embalados. Para calcular o valor energético dos alimentos, devem ser aplicados fatores de conversão para os nutrientes presentes no produto.</p> <p>Esses são os fatores de conversão em kcal/g definidos para os edulcorantes polióis: sorbitol (2,6), xilitol (2,4), maltitol (2,1), lactitol (2), isomalte (2), manitol (1,6) e eritritol (0).</p>

Declaração de polióis na tabela nutricional	<a href="#">RDC nº 429/2020</a> <a href="#">IN nº 75/2020</a>	<p>A declaração das quantidades de polióis na tabela nutricional é opcional. Quando realizada, os polióis totais devem ser declarados em gramas como parte dos carboidratos, após a declaração de açúcares totais e adicionados, com primeiro nível de indentação. Os teores de polióis específicos podem ser declarados em gramas, como parte dos polióis totais, com segundo nível de indentação.</p> <p>O valor energético dos polióis adicionados como aditivos deve ser considerado no cálculo do valor energético do alimento, conforme fatores do Anexo XXII da IN nº 75/2020.</p>
Declaração de alegações nutricionais	<a href="#">RDC nº 429/2020</a> <a href="#">IN nº 75/2020</a> <a href="#">IN nº 211/2023</a> <a href="#">Decreto nº 6.871/2009</a> <a href="#">Portaria MAPA nº 123/2021</a>	<p>As normas de rotulagem nutricional definem que a declaração de alegações nutricionais é opcional nos rótulos de alimentos embalados, desde que sejam atendidos aos critérios de composição e rotulagem estabelecidos.</p> <p>As condições de uso de edulcorantes em alimentos convencionais com substituição total ou parcial de açúcares definidas nas notas da categoria 15.7 do Anexo III da <a href="#">IN nº 211/2023</a>, exigem a declaração obrigatória de alegações nutricionais relativas ao conteúdo de energia ou de açúcares nos rótulos.</p> <p>Situação similar ocorre com as bebidas dietéticas ou de baixa caloria que contêm mistura de edulcorantes e açúcares, sendo obrigatório, nestes casos, a declaração destas alegações no painel frontal com no mínimo 1,2 vezes o tamanho da denominação de venda, conforme art. 14-A, parágrafo único, do <a href="#">Decreto nº 6.871/2009</a>, e os itens 3.1.3 dos Anexos I a IV da <a href="#">Portaria MAPA nº 123/2021</a>.</p>
Declaração de alegações de propriedades funcionais	<a href="#">RES nº 18/1998</a> <a href="#">RDC nº 843/2024</a> <a href="#">IN nº 281/2024</a>	<p>Há quatro gomas de mascar sem açúcar com adição de manitol e sorbitol ou xilitol que estão registradas na Anvisa e autorizadas a veicular alegação de que estes polióis não produzem ácidos que danificam os dentes.</p> <p>Com a vigência das novas normas de regularização de alimentos, esses produtos passarão a ser notificados obrigatoriamente na Anvisa ao invés de registrados.</p>

<p>Declaração das quantidades de edulcorantes na lista de ingredientes</p>	<p><a href="#">Decreto nº 6.871/2009</a></p>	<p>Para as bebidas dietéticas ou de baixa caloria com substituição total ou parcial dos açúcares por edulcorantes, é exigido que na lista de ingredientes seja declarada a quantidade dos edulcorantes, em mg/100 ml, conforme arts. 14, §2º, e 14-A, parágrafo único, do <a href="#">Decreto nº 6.871/2009</a>.</p>
<p>Identidade visual dos produtos</p>	<p><a href="#">Decreto nº 6.871/2009</a></p>	<p>As bebidas dietéticas ou de baixa caloria com substituição total de açúcares por edulcorantes devem ter uma rotulagem diferenciada daquela das bebidas convencionais, conforme art. 14, §3º, do <a href="#">Decreto nº 6.871/2009</a>.</p>
<p>Adoçantes de mesa</p>	<p><a href="#">RDC nº 818/2023</a></p>	<p>A rotulagem dos adoçantes de mesa deve conter a declaração dos nomes dos edulcorantes utilizados próxima à denominação de venda, por meio da frase “Contém edulcorante(s)...”.</p> <p>Os rótulos devem trazer também o valor energético, expresso em kcal, da medida prática usual do produto (ex. gotas, colher de café, colher de chá, envelope, tabletes ou outras) e a equivalência de seu poder adoçante em relação à sacarose.</p> <p>A presença de açúcares no produto enseja a declaração de uma advertência para diabéticos, em destaque e em negrito, com o nome e a quantidade, em g, dos açúcares presentes na medida prática usual, por meio da frase “Diabéticos: contém...”.</p>
<p>Adoçantes dietéticos</p>	<p><a href="#">RDC nº 818/2023</a></p>	<p>A presença de açúcares no produto enseja a declaração de uma advertência para diabéticos, em negrito, indicando a presença de glicose, sacarose ou frutose, por meio da frase “Diabéticos: contém...”.</p> <p>Os rótulos devem trazer também a orientação "Consumir preferencialmente sob orientação de nutricionista ou médico", em negrito.</p> <p>A informação “Diet” pode ser declarada na rotulagem desses produtos.</p>

## 2.5 Histórico da regulamentação nacional de edulcorantes.

Os principais atos normativos que abordaram requisitos relacionados ao uso e à rotulagem de edulcorantes em alimentos estão listados no [Anexo III](#). Verifica-se que os edulcorantes foram regulamentados por atos que abordaram diferentes temáticas de alimentos, como o uso de aditivos, a rotulagem e os requisitos sanitários de categorias específicas, muitos dos quais foram editados por órgãos que antecederam a Anvisa na responsabilidade legal de normatizar estas substâncias.

Os primeiros regulamentos que trataram dos edulcorantes foram publicados na década de 1960. Essas normas estabeleceram a definição de edulcorantes e os requisitos gerais para uso destes aditivos em alimentos, autorizaram o uso do ciclamato de cálcio, ciclamato de sódio, sacarina e sacarina sódica em produtos dietéticos<sup>4</sup> e adotaram regras para rotulagem destas substâncias nos alimentos.

Nesse período, o emprego de edulcorantes estava restrito a poucos produtos e sua rotulagem era realizada por meio do seu nome ou código específico de identificação com a especificação da sua classe.

Nos anos 80, foram publicadas normas que ampliaram a relação de edulcorantes autorizados em alimentos dietéticos, que revisaram a regulamentação desta categoria de alimentos e que estabeleceram novos requisitos para rotulagem destas substâncias.

Os aditivos aspartame, acesulfame de potássio, esteviosídeo, sorbitol e manitol foram autorizados como edulcorantes em alimentos e bebidas dietéticos e foi exigido que os edulcorantes fossem declarados nos rótulos pela sua classificação em natural ou artificial e pelo seu nome por extenso.

Num primeiro momento, foi exigida a declaração de advertências em produtos com aspartame sobre a presença de fenilalanina, para gestantes, e sobre a presença de carboidratos e calorias, para diabéticos e obesos. Posteriormente, a declaração de tais advertências foi substituída pela declaração de uma advertência sobre a presença de fenilalanina, para fenilcetonúricos, no painel principal dos alimentos.

Nesse período, foi publicada a primeira norma sobre adoçantes dietéticos, que foram definidos como produtos à base de edulcorantes, com ou sem adição de açúcar.

Durante a década de 90, os edulcorantes isomalte, maltitol, xarope de maltitol, sucralose e lactitol foram autorizados em alimentos dietéticos, enquanto o xilitol foi permitido em balas, confeitos e gomas de mascar.

---

<sup>4</sup> Os produtos dietéticos permitidos na área de alimentos foram, posteriormente, regulamentados como alimentos dietéticos e, mais recentemente, como alimentos para fins especiais.

No caso do xilitol e do lactitol, foi exigida a declaração de advertência sobre efeito laxativo quando a previsão razoável de consumo do alimento resultasse numa ingestão diária superior a 50 g destes edulcorantes.

Nessa época, foram publicados os primeiros regulamentos de alimentos para fins especiais, que substituíram os alimentos dietéticos, e de alegações nutricionais, o que motivou alterações normativas nos tipos de alimentos que poderiam ser adicionados de edulcorantes.

No caso dos alimentos para fins especiais, as mudanças autorizaram o emprego de edulcorantes nos alimentos para dietas com restrição de açúcares, nos alimentos para dietas com ingestão controlada de açúcares e nos alimentos para controle de peso, com base nos limites máximos que estavam autorizados para alimentos e bebidas dietéticos.

Os requisitos de rotulagem definidos para esses produtos exigiram a declaração de advertências sobre efeito laxativo quando a previsão razoável de consumo resultasse numa ingestão diária superior a 20 g de manitol, 50 g de sorbitol e 90 g de outros polióis com efeito laxativo, além da declaração da advertência sobre a presença de fenilalanina em produtos com aspartame, que deixou de ser exigida no painel principal.

A adição de edulcorantes naturais e artificiais previsto na legislação também foi permitida para os alimentos e bebidas com alteração do conteúdo de açúcares para fins de declaração de alegações nutricionais.

Nesses casos, deveriam ser observados os limites máximos de uso definidos para os alimentos e bebidas dietéticos, exceto nos alimentos com reduzido teor de açúcares, cujos limites máximos foram definidos em 75% deste valor de referência.

A regulamentação dos adoçantes dietéticos também foi revisada e os produtos formulados com edulcorantes para conferir o sabor doce aos alimentos e bebidas foram classificados como adoçantes de mesa, tendo sido estabelecida uma lista de ingredientes autorizados na formulação destes produtos.

Foi exigido, ainda, que os adoçantes de mesa sem adição de sacarose, frutose ou glicose atendessem, de forma complementar, os requisitos para adoçantes dietéticos do regulamento de alimentos para fins especiais. Portanto, os adoçantes dietéticos foram organizados como um subgrupo dos adoçantes de mesa destinados a indivíduos com necessidade de restrição de sacarose, frutose e glicose na sua alimentação.

Em função da internalização ao ordenamento jurídico nacional de vários RTM sobre aditivos e rotulagem, foram realizadas alterações na definição de edulcorantes e estas substâncias, assim como os demais aditivos, passaram a ser declarados ao final da lista de ingredientes, por meio da sua função tecnológica, seguida do seu nome ou INS.

Em 2001, a Anvisa revisou e consolidou os atos que tratavam da autorização de uso de edulcorantes em alimentos. Nessa ocasião, foram ampliados os edulcorantes permitidos em gomas de mascar e revisados os limites máximos de uso destes aditivos, conforme a categoria do alimento, sendo definido que tais limites seriam aplicados no alimento pronto para o consumo, preparado de acordo com as instruções do fabricante.

Nesse ano, também foi publicado o regulamento sobre aditivos em suplementos de vitaminas e de minerais, que autorizou o uso do acesulfame de potássio, aspartame, sucralose, sacarina e seus sais nestes produtos.

Em 2008, o regulamento sobre o uso de edulcorantes em alimentos foi revisado, com a autorização de uso da taumatina, eritritol e neotame nos alimentos e bebidas para controle de peso, para ingestão controlada de açúcares, para dietas com restrição de açúcares e com alegações nutricionais com substituição total ou parcial de açúcares.

Essa revisão também definiu critérios para os alimentos e bebidas com alegações nutricionais, estabelecendo as alegações e as advertências que deveriam ser veiculadas nestes produtos. Os edulcorantes deixaram de ser listados segundo a classificação de natural ou artificial.

Em 2017, foi publicada uma regulamentação sobre aditivos autorizados para uso em fórmulas para nutrição enteral. Os edulcorantes sorbitol, xarope de sorbitol, manitol, isomalte, maltitol, xarope de maltitol, lactitol, xilitol, eritritol, taumatina, acesulfame de potássio, aspartame, ácido ciclâmico e seus sais, sacarina e seus sais, glicosídeos de esteviol e sucralose foram autorizados para uso nesses produtos.

Em 2018, como parte do novo marco normativo sobre suplementos alimentares, foram autorizados os edulcorantes sorbitol, xarope de sorbitol, manitol, glicosídeos de esteviol, isomalte, eritritol, maltitol, xarope de maltitol, lactitol, xilitol, xarope de poliglicitol, acesulfame de potássio, aspartame, sucralose, ácido ciclâmico e seus sais e sacarina e seus sais nestes produtos. Condições de uso distintas foram definidas para suplementos alimentares líquidos e sólidos.

Em 2019, o advantame foi autorizado para uso nas categorias de alimentos que tinham autorização para emprego de edulcorantes, exceto as fórmulas enterais.

Em 2023, foi concluída a revisão e consolidação da legislação sanitária de aditivos e coadjuvantes de tecnologia. As alterações de mérito se limitaram a ajustes nos nomes e no INS de alguns aditivos, incluindo os edulcorantes, para alinhamento às diretrizes do *Codex Alimentarius*.

Nesse ano, também foram promovidos ajustes nas definições e enquadramento dos adoçantes de mesa e dietéticos, para aditivos formulados destinados ao consumidor.



### 3. Referências regulatórias internacionais sobre edulcorantes

Essa seção traz um panorama da regulamentação internacional de edulcorantes, com foco no *Codex Alimentarius* e na UE, referências reconhecidas pela legislação de aditivos. A situação desses aditivos no Mercosul e as medidas de rotulagem de alimentos com edulcorantes adotadas, recentemente, pela Argentina, Canadá e México também são abordadas.

#### 3.1 Codex Alimentarius

O *Codex Alimentarius* é um programa da FAO/OMS, criado em 1962, que define normas internacionais sobre alimentos, a fim de proteger a saúde dos consumidores e incentivar práticas justas no comércio internacional de alimentos.

Trata-se da principal referência internacional na regulamentação de alimentos, sendo considerada referência pela OMC, especialmente no âmbito do Acordos SPS e TBT, que trazem regras para a adoção de medidas destinadas a proteger a saúde pública, os consumidores e meio ambiente, de forma a evitar medidas comerciais arbitrárias.

As normas aprovadas pela CAC são reconhecidas pela legislação brasileira como referências internacionais para solicitação de revisão de atos normativos infralegais que estejam desatualizados por força de desenvolvimento tecnológico consolidado em nível internacional, conforme art. 6º, III, do [Decreto nº 10.229/2020](#).

No âmbito do *Codex Alimentarius*, os requisitos para uso e rotulagem de aditivos, incluindo edulcorantes, são definidos pelo [CCFA](#), que é presidido pela China e que tem como atribuições:

- estabelecer ou endossar limites máximos de aditivos individuais;
- preparar as listas de prioridades de aditivos para avaliação pelo JECFA;
- atribuir as classes funcionais a aditivos individuais;
- recomendar especificações de identidade e pureza para aditivos;
- considerar métodos de análise para determinação de aditivos; e
- considerar e elaborar padrões ou códigos para assuntos relacionados, como rotulagem de aditivos quando vendidos como tal.

Os princípios para uso de aditivos em alimentos, o sistema de categorização de alimentos para atribuição de aditivos e a lista de aditivos autorizados e suas condições de uso estão definidas no [Padrão Geral para Aditivos Alimentares](#) (CXS 192-1995).

As autorizações de aditivos do *Codex Alimentarius* consideram os resultados das avaliações realizadas pelo JECFA, que é o órgão de assessoramento científico responsável pela avaliação da segurança de aditivos, contaminantes, toxinas de ocorrência natural e resíduos de medicamentos veterinários em alimentos.

Com base em estudos toxicológicos e outras informações aportadas pelas partes interessadas, o JECFA define a IDA dos aditivos e estabelece suas especificações.

A IDA é utilizada pelo CCFA para definir os limites máximos de uso de aditivos nos alimentos, conforme diretrizes do Anexo A do [Padrão Geral para Aditivos Alimentares](#). Além disso, as especificações dos aditivos são incorporadas à [Lista de Especificações para Aditivos Alimentares](#) (CXA 6-2023).

As classes funcionais dos aditivos e seus INS estão listados no [Classes Funcionais e o Sistema de Numeração Internacional para Aditivos](#) (CXG 36-1989). Os edulcorantes estão definidos nesse documento como aditivos, que não são açúcares monossacarídeos ou dissacarídeos, e que conferem um sabor doce ao alimento.

Embora exista convergência entre a legislação nacional de aditivos e as diretrizes do *Codex Alimentarius* sobre os princípios, especificações, nomes e INS dos aditivos, há diferenças nas listas de edulcorantes autorizados e suas condições de uso.

Uma das diferenças diz respeito à relação das substâncias autorizadas para uso em alimentos como edulcorantes. O *Codex Alimentarius* prevê o uso de 29 edulcorantes, incluindo o alitame e o sal de aspartame-acesulfame, que não estão permitidos no Brasil.

Outra disparidade está nas funções tecnológicas permitidas para as substâncias que são consideradas edulcorantes. Muitos edulcorantes de alta intensidade também estão permitidos no *Codex Alimentarius* como realçadores de sabor em vários alimentos, enquanto no Brasil apenas o aspartame pode ser usado nesta função em bebidas à base de soja. De maneira geral, os polióis também têm mais funções tecnológicas autorizadas do que no Brasil.

Além das diferenças no sistema de categorização de alimentos para atribuição de aditivos, que são explicadas, em parte, pelas particularidades da regulação nacional dos alimentos, a forma de atribuição dos edulcorantes também é distinta, especialmente no que se refere aos alimentos convencionais.

No *Codex Alimentarius*, os edulcorantes permitidos estão listados nas categorias específicas de cada alimento e não numa categoria genérica para alimentos com redução total ou parcial de açúcares, como no Brasil. Desta forma, há maior variação nos limites máximos e nas condições adicionais de uso em relação àquelas definidas no país.

No [Anexo II](#), estão listadas as diferenças nas funções tecnológicas das substâncias que estão autorizadas como edulcorantes, bem como nos limites máximos de uso dos edulcorantes entre a legislação brasileira e o *Codex Alimentarius*.

Convém destacar que o *Codex Alimentarius* reconhece que condições específicas relativas à composição dos alimentos podem ser exigidas pelas autoridades nacionais para autorizar o uso de edulcorantes em alimentos.

Por meio das [Notas 477 e 478](#), é definido que, enquanto alguns países permitem o uso dos edulcorantes listados em todos os alimentos daquela categoria, outros limitam seu uso aos alimentos com redução significativa de energia ou sem adição de açúcares.

A forma de atribuição de edulcorantes para alimentos convencionais no Brasil se enquadra neste último caso, mostrando convergência da legislação nacional com as condições de uso reconhecidas pelo *Codex Alimentarius*. Não obstante, as condições de uso definidas pelo *Codex Alimentarius* não requerem que os alimentos com redução significativa de energia ou sem adição de açúcares veiculem alegações nutricionais sobre estes atributos, como é o caso do Brasil.

As diferenças na atribuição de edulcorantes em alimentos e a necessidade de realizar uma avaliação de exposição prévia para garantir que os limites de uso propostos não extrapolem a IDA, com base no hábito alimentar da população brasileira, impedem uma incorporação automática das condições de uso de edulcorantes autorizadas pelo *Codex Alimentarius* à legislação sanitária nacional.

Assim, mesmo que o *Codex Alimentarius* seja uma das referências internacionais reconhecidas pela [RDC nº 778/2023](#) e pelo [Decreto nº 10.229/2020](#), qualquer alteração nos edulcorantes autorizados para uso em alimentos no país requer o atendimento aos procedimentos estabelecidos para extensão ou inclusão do uso de aditivos.

Quanto aos adoçantes de mesa, não há um padrão no *Codex Alimentarius* para esse tipo de produto. Porém, os adoçantes fazem parte do sistema de categorização de alimentos para fins de atribuição de aditivos, estando listados como [subcategoria 11.6](#). Conforme definição adotada, esses produtos são preparações de edulcorantes de alta intensidade e/ou de polióis, que são vendidos ao consumidor final.

Os edulcorantes autorizados para uso em outras categorias de alimentos podem ser empregados na elaboração dos adoçantes de mesa em quantidade suficiente para obter o efeito tecnológico desejado. Além disso, esses produtos podem conter outros aditivos e ingredientes e serem apresentados em pó, tabletes, cubos ou na forma líquida.

No *Codex Alimentarius*, os adoçantes de mesa e outros aditivos formulados que são ofertados diretamente ao consumidor devem observar as diretrizes do [Padrão Geral para Rotulagem de Aditivos Alimentares Ofertados como Tal](#) (CXS 107-1981).

Esse documento orienta, entre outras questões, que os aditivos presentes nesses produtos sejam declarados com destaque, usando letras de tamanho razoável frente à informação mais proeminente do rótulo.

As orientações também preveem que, quando algum desses aditivos for sujeito a um limite máximo de uso para um alimento, sua quantidade ou proporção no produto pode ser declarada.

Nessa ótica, as alterações realizadas na regulamentação dos adoçantes de mesa e dietéticos pela [RDC nº 818/2023](#), que definiu estes produtos como adoçantes de mesa formulados com edulcorantes autorizados e destinados ao uso pelo consumidor para adoçar alimentos, aumentaram a convergência com a definição do *Codex Alimentarius*. Todavia, os requisitos de rotulagem para produtos não trazem critérios específicos para legibilidade dos edulcorantes utilizados nos produtos, nem preveem a declaração da sua quantidade.

O *Codex Alimentarius* tem ainda outras diretrizes para rotulagem de alimentos embalados que disciplinam como os edulcorantes devem ser identificados na rotulagem destes produtos. Esses documentos são elaborados pelo [CCFL](#), que é coordenado pelo Canadá e que tem como atribuições:

- elaborar disposições sobre rotulagem aplicáveis a todos os alimentos;
- considerar, emendar, e endossar disposições específicas sobre rotulagem preparadas por outros Comitês do *Codex Alimentarius*;
- estudar problemas específicos de rotulagem atribuídos pela CAC; e
- estudar problemas associados à publicidade de alimentos com referência especial a alegações e descrições enganosas.

O [Padrão Geral para Rotulagem de Alimentos Pré-embalados](#) (CXS 1-1985) define as diretrizes para declaração dos aditivos na rotulagem dos alimentos, recomendando que sua declaração seja realizada como parte da lista de ingredientes, conforme ordem decrescente de proporção, e por meio da classe funcional, seguida do nome específico ou INS, conforme requerido pela legislação nacional.

A legislação sanitária nacional sobre rotulagem é parcialmente convergente com as diretrizes do *Codex Alimentarius* para declaração dos edulcorantes na rotulagem de alimentos embalados, distinguindo-se quanto à ordem de declaração desses aditivos, os quais são declarados ao final da lista de ingredientes e não por ordem decrescente de proporção considerando os demais ingredientes.

### 3.2 Mercosul

O Mercosul é um processo de integração regional que foi firmado, em 1991, entre Argentina, Brasil, Paraguai e Uruguai, por meio do Tratado de Assunção, internalizado ao ordenamento jurídico nacional pelo [Decreto nº 350/1991](#). De acordo com o art. 1º desse Decreto, esse bloco implica, entre outros aspectos, no compromisso dos Estados-Partes de harmonizar suas legislações, nas áreas pertinentes, para lograr o fortalecimento do processo de integração.

A estrutura institucional do Mercosul e os procedimentos para incorporação das normas harmonizadas foram definidos no Protocolo de Ouro Preto, que foi internalizado ao arcabouço legal brasileiro por meio do [Decreto nº 1.901/1996](#).

Esse Protocolo define que os órgãos decisórios do Mercosul são o CMC, o GMC e a CCM e que as decisões devem ser tomadas por consenso e com a presença de todos os Estados-Partes.

O GMC é o órgão executivo de natureza intergovernamental do Mercosul, que toma decisões por meio de Resoluções de caráter obrigatório para os Estados-Partes. Na estrutura do GMC, que foi definida na [Decisão CMC nº 24/2014](#), fazem parte os SGT, que são órgãos técnicos permanentes de negociação para coordenação de políticas públicas e o desenvolvimento de políticas comuns da agenda do processo de integração, sendo os principais fóruns onde ocorrem as tratativas de caráter técnico para harmonização das legislações dos Estados-Partes.

Os regulamentos harmonizados entre os Estados-Partes são considerados RTM, após sua aprovação pelo GMC, via Resolução. As propostas de elaboração, revisão ou revogação de RTM seguem procedimentos específicos que estão definidos na [Resolução GMC/MERCOSUL nº 45/2017](#).

Cada projeto de elaboração ou revisão de RTM aprovado em seu respectivo SGT deve ser submetido à consulta interna dos Estados-Partes, com o propósito de confirmar sua conveniência técnica e jurídica e de estabelecer os procedimentos e prazos para sua incorporação, antes de serem apreciados pelo GMC. Após sua aprovação, as Resoluções GMC/MERCOSUL devem ser incorporadas ao ordenamento jurídico nacional de cada Estado-Parte num prazo de 180 dias.

Dentro da estrutura do GMC, o SGT Nº 3 é responsável pela harmonização das normas técnicas e dos requisitos de avaliação da conformidade, com intuito de facilitar o comércio entre os países, eliminar barreiras técnicas desnecessárias e promover a segurança e a qualidade dos produtos comercializados.

As discussões técnicas para harmonização da legislação dos Estados-Partes sobre os requisitos para uso de aditivos e coadjuvantes, materiais em contato com alimentos, contaminantes, rotulagem, padrão de identidade e qualidade de alimentos, entre outros temas, ocorrem na CA do SGT Nº 3, que é coordenada pelo MAPA e pela Anvisa.

Atualmente, parte significativa dos requisitos sobre aditivos e coadjuvantes está harmonizada no Mercosul, como mostrado no [Anexo IV](#), incluindo os princípios gerais para uso de aditivos e coadjuvantes, os requisitos para aditivos aromatizantes e as listas de substâncias autorizadas para diversas categorias de alimentos.

Em função do extenso estoque regulatório harmonizado e de sua relevância para proteção da saúde da população e facilitação do comércio internacional de alimentos, as negociações sobre os requisitos sanitários para uso de aditivos e coadjuvantes em alimentos são pauta recorrente da Agenda de Trabalho da CA/SGT Nº 3.

As propostas para revisão ou revogação de RTM sobre aditivos e coadjuvantes podem ser motivadas pelo surgimento de novas evidências e recomendações científicas relacionadas à segurança destas substâncias. Em 2018, por exemplo, as autorizações de uso de diversos aditivos à base de alumínio foram revogadas, a fim de reduzir a exposição alimentar e os riscos à saúde deste metal.

Uma revisão mais ampla desses RTM pode ocorrer quando for constatado que os requisitos harmonizados estão desatualizados, como no caso dos aditivos autorizados para uso em carnes e produtos cárneos. Em outros casos, alterações pontuais nas listas de substâncias autorizadas para uso em determinadas categorias de alimentos podem ser acordadas, em função de pedidos submetidos pelos Estados-Partes para inclusão ou extensão de uso destas substâncias.

No que tange os edulcorantes, a harmonização no Mercosul limita-se ao conceito desta classe funcional e à relação dos edulcorantes que são aplicados segundo às Boas Práticas de Fabricação, que não inclui o xarope de poliglicitol, embora este edulcorante poliol tenha uma IDA não especificada.

Assim, a harmonização de aditivos no Mercosul não abarca a regulamentação da atribuição de edulcorantes em alimentos, que fica sujeita à regulamentação nacional de cada Estado-Parte, o que significa que alterações nas condições de uso de edulcorantes em alimentos no Brasil não requerem negociação no Mercosul.

Quanto à rotulagem de edulcorantes, a harmonização se restringe aos requisitos para declaração destas substâncias na lista de ingredientes, definidas pela [Resolução GMC/MERCOSUL nº 26/2003](#) e internalizadas pela [RDC nº 727/2022](#). De forma similar, os requisitos normativos específicos para rotulagem de edulcorantes em alimentos não estão sujeitos à harmonização no Mercosul.

### 3.3 União Europeia

No âmbito da UE, o [Regulamento CE nº 1.333/2008](#) estabelece as regras sobre os aditivos, incluindo suas definições, condições de uso e rotulagem.

De maneira geral, os princípios fixados na legislação europeia para uso de aditivos nos alimentos são similares aos do Brasil, incluindo a necessidade de comprovação da segurança de uso e finalidade tecnológica, a proibição de indução do consumidor a erro e a exigência de atendimento a especificações de identidade, pureza e composição.

As autorizações de aditivos na UE consideram as opiniões científicas da [EFSA](#), que é responsável pela avaliação de risco de aditivos em alimentos. Os procedimentos para autorização destas substâncias estão estabelecidos no [Regulamento CE nº 1.331/2008](#), enquanto suas especificações constam do [Regulamento UE nº 231/2012](#).

As funções tecnológicas dos aditivos e seus números E<sup>5</sup> estão listados no Anexo I do [Regulamento CE nº 1.333/2008](#), que define os edulcorantes como substâncias usadas para conferir um sabor doce aos alimentos ou usadas nos adoçantes de mesa.

Verifica-se que a lista de edulcorantes autorizados e sua forma de atribuição em alimentos apresenta diferenças em relação à legislação brasileira.

Uma das diferenças está na relação dos edulcorantes autorizados para adição nos alimentos, como pode ser verificado no [Anexo I](#). Na UE, há 28 edulcorantes permitidos, incluindo o sal de aspartame-acesulfame e a neohesperidina dihidrocalcona, que não estão autorizados no Brasil. Por outro lado, a UE ainda não permitiu o uso de glicosídeos de esteviol de fermentação, cujo uso está previsto no Brasil.

Ressalta-se que o [Regulamento UE nº 257/2010](#) determinou que a segurança de todos os aditivos autorizados antes de 20/01/2009 fosse reavaliada. Consequentemente, a maioria dos edulcorantes autorizados para uso na UE, com exceção dos glicosídeos de esteviol, do xarope de poliglicitol e do advantame, que foram aprovados posteriormente, precisam ser reavaliados. A reavaliação de quatro edulcorantes foi concluída: aspartame, taumatina, neohesperidina dihidrocalcona e eritritol.

Além das diferenças no sistema de categorização de alimentos para atribuição de aditivos, que são explicadas, em parte, pelas particularidades da regulação nacional dos alimentos, a forma de atribuição dos edulcorantes também é distinta.

A permissão de uso de edulcorantes em alimentos na UE deve observar princípios adicionais, conforme art. 7º do [Regulamento CE nº 1.333/2008](#). Para serem autorizadas, essas substâncias devem atender a, pelo menos, uma das condições abaixo:

---

<sup>5</sup> Na UE, os aditivos não são identificados pelo sistema E (de Europa) ao invés do INS.

- substituir açúcares em alimentos com reduzido valor energético<sup>6</sup>;
- substituir açúcares em alimentos não cariogênicos;
- substituir açúcares em alimentos sem adição de açúcares<sup>7</sup>;
- substituir açúcares usados para ampliar a conservação do alimento; ou
- produzir alimentos para fins especiais.

Considerando esses princípios, a atribuição de edulcorantes é feita por categorias específicas de alimento e não via uma categoria genérica de alimentos com redução total ou parcial de açúcares. Ademais, os alimentos com tais substâncias não têm obrigação de veicular alegações nutricionais.

Os adoçantes de mesa estão definidos pelo [Regulamento CE nº 1.333/2008](#) como preparações à base de edulcorantes autorizados, que podem conter outros aditivos e ingredientes, destinados à venda ao consumidor final como sucedâneos dos açúcares.

A denominação de venda desses produtos deve ser complementada pelos nomes dos edulcorantes usados. Os adoçantes com polióis devem trazer advertência indicando que seu consumo excessivo pode ter efeitos laxativos, enquanto aqueles com aspartame ou sal de aspartame e acesulfame devem indicar serem fontes de fenilalanina.

Em relação à rotulagem de alimentos contendo edulcorantes, o [Regulamento UE nº 1.169/2011](#) exige que:

- estas substâncias sejam declaradas na lista de ingredientes, por meio da sua função tecnológica seguida do seu nome ou número E;
- a informação “contém edulcorante(s)” seja declarada junto à denominação de venda quando o alimento contiver edulcorantes;
- a informação “contém açúcar(es) e edulcorante(s)” seja declarada junto à denominação de venda nos alimentos com açúcares e edulcorantes;
- a advertência “Contém aspartame (uma fonte de fenilalanina)” seja rotulada nos alimentos com aspartame ou sal de aspartame e acesulfame quando estes forem identificados apenas pelo seu número E na lista de ingredientes;
- a advertência “Contém uma fonte de fenilalanina” seja declarada quando o aspartame ou sal de aspartame e acesulfame forem identificados pelo seu nome na lista de ingredientes; e
- os alimentos com mais de 10% de polióis adicionados tragam a advertência “o seu consumo excessivo pode ter efeitos laxativos”.

---

<sup>6</sup> Redução de, pelo menos, 30% de calorias em relação ao alimento original ou semelhante.

<sup>7</sup> Sem adição de monossacarídeos ou dissacarídeos ou de quaisquer alimentos com monossacarídeos ou dissacarídeos utilizados pelas suas propriedades edulcorantes.



### 3.4 Argentina

Com a publicação da [Lei nº 27.642/2021](#), que trata da promoção da alimentação saudável, e sua regulamentação pelo [Decreto nº 151/2022](#) e pela [Resolução Conjunta nº 7/2022](#), a Argentina implantou a declaração obrigatória da rotulagem nutricional frontal de excesso de calorias, açúcares, gorduras totais, gorduras saturadas e sódio e das advertências frontais sobre a presença de edulcorantes e cafeína e sua contraindicação para crianças.

A advertência para edulcorantes foi adotada em função das preocupações com seus efeitos na saúde, em especial na alteração do apetite e no aumento da preferência pelo sabor doce.

A declaração dessa advertência é exigida quando o alimento tiver, pelo menos, um edulcorante declarado na sua lista de ingredientes, incluindo os polióis. Quando a substância classificada como edulcorante estiver declarada na lista de ingredientes com outra função tecnológica, a declaração da advertência continua sendo obrigatória.

A maioria dos alimentos embalados está contemplada por essa regulamentação, exceto os suplementos alimentares, os alimentos para fins médicos, as fórmulas infantis e os produtos fracionados no local de venda e comercializados à vista do consumidor.

Os alimentos com essa advertência não podem veicular alegações nutricionais, logos ou frases com patrocínio ou aval de sociedades científicas ou civis, nem qualquer elemento publicitário que incentive seu consumo, como personagens infantis, desenhos animados, celebridades e brindes.

Como mostrado na [Figura 1](#), a advertência de edulcorantes deve ser apresentada em caixa alta e cor branca dentro de um retângulo preto com bordas brancas e rebordo preto, seguida do nome do Ministério responsável pela elaboração dos selos.

Outros requisitos específicos de legibilidade foram regulamentados, incluindo a tipografia, a localização e o tamanho das advertências que variam conforme a área do painel principal. Nos alimentos com área do painel principal igual ou inferior a 10 cm<sup>2</sup>, deve ser aplicado um microselo com tamanho mínimo de 15% da área do painel principal e com a indicação do número de alertas aplicáveis ao alimento em questão.

**Figura 1.** Modelo de rotulagem frontal de edulcorantes adotado pela Argentina.



### 3.5 México

O México foi outro país que implementou, recentemente, um sistema frontal de advertências, que contemplou a presença de edulcorantes e sua contra-indicação para crianças, além do excesso de calorias, açúcares, gorduras totais, gorduras saturadas e sódio e da presença de cafeína.

Esse sistema foi resultado do [Decreto](#) publicado em 2019, que realizou diversas modificações na Lei Geral de Saúde, e das modificações realizadas, em 2020, na [Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010](#).

A advertência de edulcorantes foi motivada pelas preocupações com os impactos destas substâncias na saúde, principalmente sua influência no desenvolvimento de uma preferência por alimentos doces por crianças e seus efeitos no metabolismo e aumento de peso.

Os alimentos com advertência de edulcorantes não podem veicular alegações de propriedades funcionais ou de saúde, nem elementos publicitários que incentivem seu consumo por crianças, como personagens infantis, desenhos animados, celebridades e brindes.

Como ilustrado na [Figura 2](#), a advertência de edulcorantes adotada pelo México é similar àquela implementada pela Argentina, sem veicular, no entanto, a indicação do órgão de saúde. Requisitos de legibilidade, incluindo localização, tipografia e dimensões da advertência foram definidas na regulamentação.

**Figura 2.** Modelo de rotulagem frontal de edulcorantes adotado pela Argentina.



### 3.6 Canadá

Em 2022, o [Health Canada](#) revogou os requerimentos adicionais para rotulagem de alimentos contendo os edulcorantes aspartame, acesulfame de potássio, neotame e sucralose, que exigiam que estes produtos veiculassem uma:

- declaração sobre a presença destes edulcorantes e de quaisquer outros que fossem adicionados ao alimento, no painel principal; e
- declaração quantitativa destes edulcorantes (mg) na porção do alimento, na lista de ingredientes.

Esses requisitos adicionais de rotulagem foram introduzidos em 1981, quando o aspartame foi autorizado para uso em alimentos, a fim de fornecer informações aos consumidores que os ajudassem a usar alimentos com esta substância. Posteriormente, com a autorização de uso de outros edulcorantes de alta intensidade, essa exigência foi aplicada à sucralose, em 1991, ao acesulfame de potássio, em 1994, e ao neotame, em 2007, para fins de consistência.

Todavia, ao reavaliar esses requerimentos, o *Health Canada* considerou que não havia justificativa de saúde para sua aplicação e que eles criavam inconsistência com a abordagem adotada para outros edulcorantes de alta intensidade autorizados, como a sacarina e os glicosídeos de esteviol, e para outros ingredientes cuja presença levanta preocupações de saúde, como alérgenos alimentares e fontes de glúten e sulfitos.

Na revisão realizada, em 2022, o *Health Canada* também aprimorou as regras de legibilidade da advertência sobre presença de fenilalanina, para fenilcetonúricos, em alimentos com aspartame.

Foi adotada maior flexibilidade para o texto da advertência, que deve alertar os indivíduos com fenilcetonúria que o alimento contém fenilalanina ou que o aspartame contém fenilalanina, a fim de permitir o uso de advertência similar àquela exigida pelos Estados Unidos.

Ademais, foi exigido que a advertência seja declarada em negrito, após a lista de ingredientes, seja na mesma linha que o último ingrediente da lista ou na linha seguinte, sem qualquer material impresso, escrito ou gráfico intermediário e aplicando os mesmos requisitos de legibilidade da lista de ingredientes.

Por fim, em relação aos polióis, a regulamentação canadense também exige que os alimentos com adição destas substâncias declarem a quantidade adicionada na tabela nutricional. Essa abordagem foi adotada para permitir que os consumidores possam determinar sua ingestão potencial de polióis a partir de um alimento e evitar a ingestão de alimentos que possam provocar desconforto gastrointestinal e efeitos laxativos, pois a probabilidade de que tais efeitos aumenta de acordo com a quantidade consumida e varia significativamente entre os indivíduos.

## 4. Recomendações internacionais sobre o uso de edulcorantes

Essa seção aborda as diretrizes sobre o uso de edulcorantes publicadas pela OMS, as recomendações da OPAS relacionadas a estas substâncias e as avaliações realizadas pela IARC e JECFA sobre os efeitos do aspartame na saúde.

### 4.1 Diretrizes da OMS sobre o uso de edulcorantes

Em 2023, foram publicadas as [Diretrizes da OMS sobre o uso de edulcorantes](#), que foram motivadas pelo crescente interesse no uso destas substâncias para a redução da ingestão de açúcares, especialmente após a divulgação das [Diretrizes da OMS sobre a ingestão de açúcares por adultos e crianças](#).

Esse documento visa orientar formuladores de políticas públicas, profissionais de saúde e outros atores envolvidos na promoção da alimentação saudável e na prevenção do excesso de peso e de DCNT relacionadas à alimentação.

A elaboração dessas diretrizes seguiu o processo de desenvolvimento descrito no [Manual da OMS para o Desenvolvimento de Diretrizes](#), que inclui a revisão sistemática das evidências científicas por um grupo internacional e multidisciplinar de especialistas, a avaliação da qualidade das evidências e a ponderação de fatores adicionais.

As diretrizes abarcaram os edulcorantes não nutritivos sintéticos e de ocorrência natural, que não são considerados açúcares, como acesulfame de potássio, aspartames, advantame, ciclamatos, glicosídeos de esteviol, neotame, sacarina e sucralose, e que estão presentes em diversos alimentos e bebidas ou são usados pelo consumidor para adoçar tais produtos. Conseqüentemente, os edulcorantes polióis, outros açúcares de baixo valor energético e os edulcorantes adicionados em medicamentos e em produtos de higiene pessoal não estão abarcados no escopo das recomendações realizadas.

As recomendações apresentadas são aplicáveis à população em geral, incluindo crianças, adultos, gestantes e lactantes, com exceção de indivíduos com diabetes e estão baseadas na revisão sistemática das evidências dos efeitos na saúde do consumo de edulcorantes em quantidades consideradas seguras, sendo salientado que as diretrizes não têm como propósito trazer orientações sobre a IDA ou alternativas a estes valores.

Foram publicadas duas revisões de evidências conduzidas por profissionais com experiência em metodologias de revisão sistemática e em edulcorantes:

- uma revisão sistemática com metanálise de estudos clínicos controlados e observacionais sobre a associação entre o uso de edulcorantes e desfechos na saúde, em 2019 ([Toews et al., 2019](#)); e
- uma atualização dessa revisão em 2022 ([Rios-Leyvraz e Montez, 2022](#)).

A revisão publicada em 2022 foi usada no desenvolvimento das diretrizes por ser mais atual e abrangente, pois incluiu a avaliação de estudos conduzidos exclusivamente com gestantes, além de estudos nos quais os edulcorantes investigados não haviam sido identificados pelo nome ou tipo.

A OMS concluiu que essa revisão não encontrou evidências de benefícios a longo prazo do consumo de edulcorantes em marcadores de gordura corporal, além de sugerir possíveis efeitos adversos a longo prazo, como o aumento do risco de diabetes tipo 2, DCV e de mortalidade em adultos. Ademais, foi verificado que há evidências limitadas sugerindo aumento do risco de parto prematuro em decorrência do consumo destas substâncias durante a gestação. A [Tabela 4](#) apresenta um resumo das conclusões da OMS sobre os resultados encontrados em adultos, crianças e gestantes.

Considerando que a qualidade das evidências avaliadas foi classificada como de baixa certeza geral, a OMS recomendou, de forma condicional, que os edulcorantes não sejam usados como uma opção para o controle de peso ou para a redução do risco de DCNT. Na interpretação das evidências científicas e elaboração dessa recomendação, a OMS considerou que:

- a variação nos desenhos dos estudos clínicos controlados reduziu a confiança nos seus resultados;
- a curta duração da maioria dos estudos clínicos controlados e os achados inconsistentes daqueles com maior duração não permitiram confirmar se a redução observada no peso e no IMC com o consumo de edulcorantes seria mantida a longo prazo;
- a pequena redução no peso ou no IMC observada em um curto período nos estudos clínicos controlados, sem evidências de impacto a longo prazo, não representa benefício para a saúde, pois a perda de peso deve ser mantida a longo prazo para ter um impacto significativo na saúde;
- a redução de peso observada nos estudos clínicos controlados parece ser explicada pela menor ingestão energética decorrente do consumo reduzido de açúcares livres, não sendo uma propriedade inerente dessas substâncias;
- as evidências para fundamentar uma recomendação sobre edulcorantes são em grande parte indiretas, pois a maioria dos estudos clínicos controlados comparando o consumo de edulcorantes e de açúcares livres não avaliaram diretamente os efeitos dessa substituição;
- os resultados conflitantes entre estudos clínicos controlados e os estudos de coorte prospectivos sugerem que a pequena perda de peso com o consumo de edulcorantes em curto prazo pode não ser relevante para os efeitos do seu uso prolongado na população geral;

- a forma como os edulcorantes são habitualmente consumidos é mais diversa e complexa do que a avaliada nos estudos clínicos controlados, sendo mais adequadamente refletida nos estudos de coorte prospectivos;
- embora a causalidade reversa e os fatores de confusão possam explicar, em parte, as associações entre o consumo de edulcorantes e os desfechos de saúde nos estudos observacionais, a maioria dos autores adotou medidas para minimizá-los, e as associações persistiram em modelos ajustados após análises de sensibilidade e exploratórias, de forma geral;
- a diversidade de mecanismos potenciais que podem explicar as associações observadas em estudos de coorte prospectivos, como efeitos na percepção do sabor, comportamento alimentar, respostas neurais, vias que conectam o sabor doce à expectativa de energia no trato gastrointestinal, liberação de hormônios e outras substâncias e alterações na microbiota intestinal, reforça a seriedade com que tais achados devem ser tratados;
- as evidências em adultos foram extrapoladas para crianças, adolescentes e gestantes, por serem consideradas aplicáveis para estes grupos;
- a avaliação deveria focar na exposição a edulcorantes, independentemente da sua forma de consumo, embora a maioria das evidências tenha avaliado o consumo de bebidas com edulcorantes;
- embora diferentes edulcorantes interajam com o mesmo receptor de sabor doce, o que provavelmente resulta em efeitos fisiológicos compartilhados em certo grau, são necessárias mais pesquisas para conclusões definitivas sobre seus efeitos fisiológicos em humanos, devido à heterogeneidade desta classe de compostos;
- as evidências sugerem que os efeitos dos edulcorantes variam com base no sexo, etnia e peso e no seu padrão de consumo, mas as evidências atuais são insuficientes para conclusões definitivas sobre tais diferenças;
- não foram identificados efeitos indesejáveis ou outros fatores mitigantes que argumentem contra a recomendação de não consumir edulcorantes;
- os edulcorantes não são essenciais na dieta e não têm valor nutricional; e
- há outras opções viáveis para reduzir o consumo de açúcares livres e mais compatíveis com uma alimentação saudável do que o uso de edulcorantes, como o consumo de alimentos com açúcares naturalmente presentes ou sem adição de açúcares.

Todavia, a OMS destaca que a natureza condicional dessa recomendação implica numa menor certeza sobre os efeitos de sua implementação e exige uma discussão substancial entre os formuladores de políticas antes de ser adotada em nível nacional.

**Tabela 4.** Resumo das conclusões da OMS sobre os resultados da revisão sistemática sobre efeitos dos edulcorantes na saúde.

Grupo populacional	Estudos clínicos controlados	Estudos observacionais
Adultos	<p>Nos estudos de curto prazo (até 3 meses), o consumo de edulcorantes resultou numa redução da ingestão de açúcares e energia, do peso e do IMC. Não foram identificados efeitos em outros desfechos.</p> <p>Nos poucos estudos de longo prazo (6 a 18 meses), não foram observados efeitos sobre o peso, apesar da dificuldade de interpretação devido às diferentes metodológicas.</p> <p>Nos estudos comparando o consumo de edulcorantes e de açúcares livres, os grupos consumindo edulcorantes tiveram um menor peso e IMC.</p> <p>Porém, a maioria desses estudos forneceu produtos com edulcorantes e açúcares em adição à alimentação habitual e não avaliou diretamente os efeitos da substituição.</p> <p>Nos poucos estudos comparando a substituição de açúcares livres por edulcorantes, o efeito sobre o peso foi reduzido de forma significativa e o efeito sobre o IMC não foi observado.</p> <p>Nos estudos comparando o consumo de edulcorantes com água, placebo ou nada, não foram observados efeitos sobre o peso ou IMC.</p>	<p>Em estudos observacionais prospectivos com até 10 anos de acompanhamento, foi observado que um consumo mais alto de edulcorantes está associado a um maior IMC e ao aumento do risco de obesidade. Não foram identificados efeitos em outros desfechos.</p> <p>Em estudos observacionais prospectivos de longo prazo, com acompanhamento médio de 13 anos, foi observado que um consumo mais alto de edulcorantes está associado a um aumento do risco de diabetes tipo 2, DCV e mortalidade por DCV e por todas as causas. Não foram identificados efeitos na incidência ou mortalidade geral por câncer.</p> <p>Nos estudos de caso-controle, foi observado que o consumo de edulcorantes, predominantemente sacarina, foi associado a um aumento do risco de câncer de bexiga.</p>

Crianças	<p>Em um estudo com esse público, foi observada uma redução em várias medidas de gordura corporal quando bebidas adoçadas com açúcar foram substituídas por bebidas com edulcorantes.</p> <p>Porém, quando os resultados para o escore z do IMC foram combinados com os dados de um segundo estudo, nenhum efeito foi observado.</p>	<p>Os resultados de estudos observacionais prospectivos não sugerem associações significativas entre o consumo de edulcorantes e medidas de gordura corporal.</p> <p>Todos os outros estudos identificados não relataram associações significativas entre o consumo de edulcorantes e desfechos de saúde prioritários em crianças.</p>
Gestantes	Não foram identificados estudos deste tipo em gestantes.	<p>Uma metanálise de três estudos observacionais prospectivos demonstrou um aumento do risco de parto prematuro com um consumo mais alto de edulcorantes durante a gestação.</p> <p>Todavia, as associações entre o peso ao nascer ou o peso da prole mais tarde na vida e o consumo de edulcorantes durante a gravidez foram inconsistentes.</p> <p>Outros estudos observacionais prospectivos individuais relataram associações entre o consumo de edulcorantes durante a gestação e desfechos na prole, incluindo um aumento do risco de asma e alergias, e pior função cognitiva.</p> <p>Não foram observadas associações entre o consumo de edulcorantes e o risco de diabetes gestacional.</p>



A Organização também ressaltou que essa recomendação deve ser considerada no contexto das recomendações para redução da ingestão de açúcares livres e de outras orientações que promovem dietas saudáveis.

Além disso, foi pontuado que essa recomendação poderia ser implementada por meio de diferentes medidas, embora as diretrizes não tenham explorado sua efetividade, incluindo:

- o monitoramento do consumo de edulcorantes e do seu uso na produção de alimentos e bebidas;
- a regulamentação da publicidade de alimentos e bebidas;
- as restrições à promoção e venda de alimentos e bebidas com edulcorantes em instituições públicas, incluindo escolas;
- as políticas fiscais direcionadas a alimentos e bebidas com edulcorantes;
- a regulamentação da rotulagem nutricional;
- as ações de educação do consumidor; e
- a incorporação da recomendação nas diretrizes alimentares nacionais, que levem em consideração os alimentos disponíveis localmente e os costumes alimentares.

#### 4.2 Diretrizes da OPAS sobre edulcorantes

Em 2016, a OPAS publicou seu [modelo de perfil nutricional](#), um instrumento para auxiliar no planejamento e implementação de medidas regulatórias para prevenção e controle do excesso de peso, como:

- restrição da promoção e publicidade de alimentos e bebidas não saudáveis para crianças;
- regulamentação da alimentação escolar;
- uso de rótulos de advertência na parte frontal das embalagens;
- definição de políticas de tributação para limitar o consumo de alimentos não saudáveis;
- avaliação de subsídios agrícolas; e
- seleção de alimentos fornecidos a grupos vulneráveis por programas sociais.

A classificação dos alimentos como não saudáveis neste modelo inclui a presença de edulcorantes em qualquer quantidade. Isso se baseia na ideia de que o consumo regular de sabores doces pode aumentar o consumo de alimentos e bebidas açucarados, especialmente em crianças pequenas, influenciando seus padrões alimentares ao longo da vida.

### 4.3 Avaliações da IARC e do JECFA sobre aspartame

Em 2023, a OMS divulgou um [comunicado sobre as avaliações do IARC e do JECFA sobre os efeitos do aspartame na saúde](#), com um resumo das conclusões alcançadas por cada instituição e sua relação. Recentemente, foram publicadas as versões completas da [avaliação da IARC](#) e da [reavaliação do JECFA](#).

Na primeira avaliação realizada para o aspartame, a IARC classificou a substância como possivelmente carcinogênica para humanos, Grupo 2B, com base em evidências limitadas de carcinoma hepatocelular em humanos.

Entre os estudos avaliados, foram identificados apenas três que investigaram a associação entre o consumo de bebidas adoçadas artificialmente e o desenvolvimento de câncer hepático. Nesses casos, o consumo de bebidas adoçadas artificialmente foi considerado um indicador da exposição ao aspartame, com base nas evidências sobre o país e período de uso de aspartame em bebidas. Foi observada uma associação positiva entre o consumo de bebidas adoçadas artificialmente e o risco de câncer de fígado. No entanto, não foi possível descartar a possibilidade de viés ou confundimento como explicação para esses achados.

A classificação considerou ainda evidências de câncer em animais experimentais, tendo sido observado um aumento na incidência de tumores em ratos e camundongos, de ambos os sexos, em três estudos publicados. Todavia, em função de preocupações com o desenho dos estudos e com a interpretação e o relato dos dados, essas evidências foram consideradas limitadas.

Além disso, foram consideradas evidências limitadas sobre o mecanismo de ação do aspartame, que exibe características-chave de carcinógenos, apoiadas em evidências consistentes de que a substância induz estresse oxidativo em sistemas experimentais, e em evidências sugestivas de indução da inflamação crônica e alteração da proliferação celular, morte celular e suprimento de nutrientes em sistemas experimentais.

Em sua terceira avaliação do aspartame, o JECFA concluiu que não há evidências convincentes, tanto de dados experimentais em animais quanto em humanos, de que o aspartame tenha efeitos adversos após sua ingestão. Dessa forma, não há motivo para alterar a IDA de 0 a 40 mg/kg pc previamente estabelecida para o aspartame.

Os dados avaliados demonstraram que, após exposição oral, o aspartame é completamente hidrolisado no trato gastrointestinal em três metabólitos idênticos aos encontrados após o consumo de alimentos comuns: fenilalanina, ácido aspártico e metanol. Além disso, o aspartame não é detectado na circulação sistêmica e, em estudos de exposição oral em humanos com doses até a IDA, não foi observado aumento nas concentrações plasmáticas de seus metabólitos.

O aspartame também foi testado em ensaios de genotoxicidade *in vitro* e *in vivo*, tendo sido concluído que a substância não possui ação genotóxica à luz dos resultados conflitantes e da qualidade limitada dos estudos.

O JECFA avaliou os dados de 12 estudos de carcinogenicidade oral do aspartame e identificou limitações em todos eles. Resultados positivos foram observados em quatro desses estudos, todos conduzidos pelo mesmo grupo de pesquisa, e com limitações no seu desenho, execução, relato e interpretação.

Considerando os resultados dos estudos de carcinogenicidade oral do aspartame, a ausência de evidências de genotoxicidade e a falta de evidências sobre um mecanismo pelo qual a exposição oral ao aspartame poderia induzir câncer, o JECFA concluiu que não é possível estabelecer uma ligação entre a exposição ao aspartame em animais e o aparecimento de câncer.

O JECFA também indicou que, embora alguns estudos epidemiológicos tenham observado um aumento estatisticamente significativo em certos tipos de câncer, não foi possível estabelecer uma associação consistente com o consumo de aspartame devido às limitações nos métodos de exposição e possíveis fatores de confusão.

Na divulgação das avaliações, a OMS esclareceu que as avaliações realizadas pela IARC e pelo JECFA são independentes e complementares, tendo sido baseadas em dados científicos coletados de diversas fontes, incluindo artigos revisados por pares, relatórios governamentais e estudos realizados para fins regulatórios.

Foi ressaltado que ambas as instituições concluíram que as evidências sobre a carcinogenicidade do aspartame são limitadas, embora as conclusões sejam expressas de forma diferente devido aos requerimentos de seus respectivos mandatos.

Foi explicado que as classificações da IARC indicam a força das evidências sobre a capacidade de um agente causar câncer em humanos, mas não o risco de desenvolver câncer. Esse risco depende da via e do nível de exposição, dos grupos populacionais expostos e dos tipos de câncer relacionados ao agente. Portanto, o risco de câncer de dois agentes classificados no mesmo grupo da IARC pode ser muito diferente.

A classificação de um agente no grupo 2B é realizada quando:

- há evidências limitadas de que o agente pode causar câncer em humanos e evidências limitadas ou inadequadas de câncer em animais;
- há evidências convincentes de que o agente causa câncer em animais, mas poucas ou nenhuma informação sobre seu efeito em humanos;
- há fortes evidências mecanísticas mostrando que o agente exibe uma ou mais das características-chave reconhecidas dos carcinógenos humanos.

O JECFA, por sua vez, realiza a avaliação de risco, que determina a probabilidade de que um tipo específico de dano (ex. câncer, toxicidade reprodutiva, genotoxicidade) ocorra sob certas condições e níveis de exposição.

Essa avaliação é baseada nas propriedades de perigo identificadas de um agente e nas exposições previstas em cenários específicos, considerando as rotas, condições, frequência e níveis de exposição. Considerando suas atribuições na avaliação de aditivos, o JECFA conduz avaliações com base em cenários de exposição dietética.

## 5. Diretrizes nacionais sobre o uso de edulcorantes

Essa seção explora as recomendações sobre edulcorantes que constam dos guias alimentares do MS e das diretrizes sobre promoção da alimentação adequada e saudável no ambiente escolar, além do posicionamento do INCA e do posicionamento conjunto da ABESO, SBD e SBEM sobre edulcorantes.

### 5.1 Guias alimentares para a população brasileira

Em 2014, foi publicada a 2ª edição do [Guia Alimentar para a População Brasileira](#), que introduziu uma nova classificação de alimentos para incentivar práticas alimentares saudáveis, tanto individual quanto coletivamente, e apoiar políticas e ações de proteção e promoção da saúde e segurança alimentar e nutricional.

No Guia, os edulcorantes, chamados de adoçantes artificiais, são considerados ingredientes que caracterizam um alimento como ultraprocessado. O Guia recomenda que o consumo desses alimentos seja evitado, como parte dos dez passos para uma alimentação adequada e saudável.

Em 2019, foi publicada a 1ª edição do [Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de 2 Anos](#). De forma similar, os adoçantes, são considerados um dos tipos de constituintes que caracterizam um alimento como ultraprocessado, sendo recomendado que estes alimentos não sejam oferecidos às crianças e sejam evitados pelos adultos.

Ademais, o Guia recomenda que os adoçantes não sejam oferecidos a crianças, exceto por indicação de um profissional de saúde, pois seus efeitos na saúde infantil não são plenamente conhecidos e estas substâncias podem acostumar as crianças ao sabor muito doce, incentivando o consumo excessivo de alimentos com açúcares e adoçantes, o que pode se tornar um hábito para a vida toda.

O documento também orienta que adoçantes em pó ou líquido, como os de mesa e dietéticos, não sejam utilizados na alimentação de crianças até 2 anos, pois se trata de alimentos ultraprocessados e contém substâncias inadequadas para esta fase da vida.

Portanto, as diretrizes alimentares brasileiras elaboradas pelo MS contraindicam o consumo de alimentos contendo edulcorantes, pois tais produtos são considerados ultraprocessados e tais substâncias suscitam preocupações quanto aos seus efeitos na saúde infantil e na formação de hábitos alimentares inadequados.

No entanto, é importante destacar que, para pessoas com doenças ou condições específicas que necessitem de uma alimentação diferenciada, as recomendações dos Guias precisam ser adaptadas por profissionais de saúde.

## 5.2 Promoção da alimentação adequada e saudável no ambiente escolar

Recentemente, o [Decreto nº 11.821/2023](#), que trata das ações de promoção da alimentação adequada e saudável no ambiente escolar, estabeleceu orientações que abarcam a oferta e a comunicação mercadológica de alimentos com edulcorantes, entre outros produtos considerados ultraprocessados.

A definição de alimentos ultraprocessados, constante do art. 2º, V, desse Decreto estabelece que uma das características destes alimentos é a presença de aditivos que modificam suas características sensoriais, incluindo os edulcorantes, entre outros.

O art. 5º do [Decreto nº 11.821/2023](#), estabelece três eixos estratégicos das ações de promoção da alimentação adequada e saudável no ambiente escolar: educação alimentar e nutricional, doação e comercialização de alimentos e bebidas e comunicação mercadológica de alimentos e bebidas.

O art. 7º do Decreto define as seguintes diretrizes para doação e comercialização de alimentos e bebidas:

- priorizar alimentos *in natura* e minimamente processados;
- oferecer, nos estabelecimentos das escolas, ao menos três opções de lanches diários que promovam a saúde dos estudantes, valorizem a cultura alimentar local e a sociobiodiversidade, e derivem de práticas produtivas sustentáveis;
- disponibilizar, pelo menos, uma opção de alimento para os estudantes com necessidades alimentares especiais, como diabetes, doença celíaca, alergias alimentares, intolerância à lactose ou outras intolerâncias, cuja composição esteja em linha com os requisitos deste Decreto; e
- proteger contra a exposição de alimentos ultraprocessados e preparações e bebidas com altos teores de calorias, gorduras saturadas, gorduras trans, açúcares adicionados e sódio, ou com adição de edulcorantes.

Em relação ao eixo de comunicação mercadológica, o art. 8º do Decreto exige que seja garantida a proteção contra as ações de comunicação comercial veiculadas na escola referentes a alimentos ultraprocessados e às preparações e bebidas com altos teores de calorias, gorduras saturadas, gorduras trans, açúcares adicionados e sódio, ou com adição de edulcorantes, e que sejam destinadas a estudantes e seus familiares.

Desta maneira, as diretrizes para promoção da alimentação adequada e saudável no ambiente escolar restringem a oferta e a comunicação mercadológica de alimentos com edulcorantes, inclusive no tocante à elaboração de alimentos para estudantes com necessidades alimentares especiais.

### 5.3 Posicionamento do INCA sobre edulcorantes

Em 2023, após a IARC classificar o aspartame como possivelmente carcinogênico para humanos, o INCA emitiu uma [Nota Técnica](#) com seu posicionamento sobre o tema.

Inicialmente, o INCA esclarece que é membro da IARC desde 2013, com assento nos Conselhos Diretivo e Científico da Agência, sendo o único país da América Latina com representação.

A nota contextualiza as avaliações da IARC, incluindo as classificações adotadas e as conclusões sobre o aspartame. Também destaca o aumento do uso de edulcorantes nas últimas décadas e menciona a recente recomendação da OMS contra o uso dessas substâncias para controle de peso e redução de DCNT.

Por fim, considerando a classificação do aspartame pela IARC, as recomendações da OMS e as evidências ligando o excesso de gordura corporal a vários tipos de câncer, o INCA aconselha a população a evitar qualquer tipo de adoçante artificial e adotar uma alimentação saudável, baseada em alimentos *in natura* e minimamente processados e limitada em ultraprocessados.

### 5.4 Posicionamento conjunto da ABESO, SBD e SBEM sobre edulcorantes

Em 2023, após a publicação das diretrizes da OMS sobre o uso de edulcorantes e das avaliações da IARC e do JECFA sobre os efeitos do aspartame na saúde, a ABESO, SBD e SBEM emitiram um posicionamento conjunto para esclarecer e orientar a população sobre o tema devido à sua relevância e impacto nos hábitos alimentares.

O documento afirma que a recomendação da OMS foi dirigida principalmente aos formuladores de políticas de saúde, solicita cautela em sua aplicação individual, ressalta seu caráter condicional devido às evidências limitadas, observa que não se aplica a pessoas com diabetes e enfatiza a necessidade de uma ampla discussão antes de considerá-la como medida de saúde pública em nível nacional.

O posicionamento aborda algumas limitações das evidências avaliadas pela OMS, como a causalidade reversa nos estudos observacionais, ressalta os impactos negativos dos açúcares na saúde e afirma que os estudos clínicos demonstram a segurança dos edulcorantes. As entidades também destacam que a OMS não recomenda a substituição de adoçantes por açúcares.

Quanto às avaliações da IARC e do JECFA, as entidades destacam as evidências limitadas que fundamentaram a classificação da IARC e que o JECFA concluiu que não há evidências que respaldem uma alteração na IDA do aspartame, que seria equivalente ao consumo diário de 12 latas de refrigerante não calórico ou 60 sachês de aspartame.

Diante das considerações apresentadas, as entidades recomendaram que:

- nas dietas para perda de peso e prevenção de DCNT associadas à obesidade, é recomendado substituir alimentos com açúcares adicionados por opções mais saudáveis, como alimentos *in natura* e não processados, ao invés de simplesmente trocá-los por alimentos adoçados com edulcorantes;
- não é recomendado que os usuários de adoçantes façam substituição pelo açúcar, sendo que no caso de pessoas com diabetes isto pode levar a uma piora do controle da glicose e suas consequências deletérias;
- o uso de adoçantes pode ser uma opção para o consumo de alimentos doces em dietas hipocalóricas, com base na segurança dessas substâncias, porém esta substituição isolada não é eficaz na redução de peso a longo prazo e representa apenas uma das várias estratégias disponíveis;
- o uso de adoçantes em dietas para perda de peso e redução do risco de DCNT deve ser individualizado, com orientação profissional, levando em conta as preferências de paladar, características clínicas e hábitos alimentares; e
- o consumo diário de aspartame até o limite de 40 mg/kg pc é seguro, sendo necessários mais estudos para esclarecer a possível associação entre o consumo deste edulcorante e o desenvolvimento de câncer.



## 6. Demandas sobre edulcorantes e planejamento regulatório do tema

Essa seção apresenta o detalhamento das principais demandas sobre a regulação do uso e da rotulagem de edulcorantes recebidas pela GGALI e o planejamento atual da unidade para tratamento normativo do tema.

### 6.1 Demandas recebidas na revisão das normas sobre rotulagem nutricional

Durante esse processo, foram recebidas solicitações para que a declaração dos edulcorantes fosse exigida como parte da tabela nutricional e da rotulagem nutricional frontal, para informar os consumidores sobre a presença e a quantidade destes aditivos.

Tal proposta foi motivada pelas preocupações com o possível aumento do uso de edulcorantes para reduzir o conteúdo de açúcares dos alimentos, evitando a declaração da rotulagem nutricional frontal e de quantidades deste nutriente na tabela nutricional.

Conforme indicado no [Relatório de Consolidação das Consultas Públicas nº 707 e 708/2019](#), tais propostas não foram aceitas, por estarem fora do escopo da intervenção, uma vez que a rotulagem nutricional trata da declaração de nutrientes e não da presença ou quantidade de ingredientes.

Ademais, foi explicado que a Agenda Regulatória 2017/2020 contava com temas específicos que eram mais apropriados para tratar das preocupações levantadas sobre o uso e consumo de edulcorantes.

No tocante às preocupações com os danos à saúde e o aumento da exposição da população brasileira a edulcorantes, foi apontado que a questão seria tratada no âmbito do tema 4.4 Agenda Regulatória 2017/2020.

Nesse sentido, foi ponderado que, caso as evidências mostrassem que os limites de segurança dos edulcorantes eram inadequados ou que a exposição da população ou de certos grupos, como crianças e gestantes, a estas substâncias ultrapassa a IDA, as condições de uso destes aditivos deveriam ser revistas.

A GGALI indicou, ainda, a importância de avaliar as alterações na formulação dos alimentos em resposta à rotulagem nutricional, pois este monitoramento permitiria aprimorar as avaliações de exposição dos edulcorantes para verificar se o consumo destas substâncias supera a IDA.

No que concerne as preocupações relativas à assimetria de informações sobre a presença e quantidade de edulcorantes nos alimentos, foi apontado que estas questões estavam sendo tratadas no âmbito do tema 4.8 da Agenda Regulatória 2017/2020.

A GGALI indicou que, como parte do processo de revisão da norma de rotulagem geral de alimentos, poderiam ser avaliadas as seguintes alternativas:

- exigir a identificação, no painel principal, da presença de edulcorantes, em linha com o requerimento para os alimentos com corantes e aromatizantes estabelecido pelo [Decreto-Lei nº 986/1969](#), para auxiliar os consumidores a identificar facilmente a presença destes aditivos;
- exigir que os aditivos, incluindo os edulcorantes, sejam declarados na lista de ingredientes por meio do seu nome e não apenas por meio da numeração INS, a fim de facilitar sua identificação pelo consumidor;
- exigir que a quantidade de edulcorantes nos alimentos seja declarada na lista de ingredientes, como exigido para as bebidas dietéticas e de baixa caloria pelo [Decreto nº 6.871/2009](#), permitindo que o consumidor tenha acesso à informação quantitativa de cada edulcorante do produto, além de auxiliar em estimativas de exposição mais realistas do consumo dessas substâncias pela população brasileira.

Outra demanda relacionada a edulcorante recebida como parte do processo de regulamentação da rotulagem nutricional foi a solicitação de inclusão de critérios para proibir o uso de alegações nutricionais nos produtos com edulcorantes.

Todavia, essa solicitação não foi aceita pela falta de respaldo técnico-científico da proposta e pela inconsistência que seria criada entre os critérios para uso de alegações nutricionais e de edulcorantes.

## 6.2 Manifestação sobre aprimoramento da informação de edulcorantes.

O IDEC e a ACT Promoção da Saúde apresentaram à Anvisa, através da Carta Idec nº 46/2023/Coex, a manifestação do Observatório Brasileiro de Pesquisa em Rotulagem de Alimentos sobre a necessidade de aprimoramento da informação sobre edulcorantes na rotulagem de alimentos e bebidas.

O Observatório é um grupo de instituições e profissionais envolvidos com a área de saúde pública que dialoga sobre pesquisas, metodologias e instrumentos para avaliar a rotulagem de alimentos e propor soluções para a temática.

Esse grupo é constituído por cinco organizações acadêmicas —NUPENS/USP, NUPPRE/UFSC, LABNEC/UFF, PeCAN/UFMG e LabDSI/UFPR —, quatro organizações não governamentais — IDEC, ACT Promoção da Saúde, Põe no Rótulo e OBHA/Fiocruz — e outros pesquisadores e profissionais de *advocacy* de diferentes instituições.

No seu posicionamento, o Observatório apontou que:

- os edulcorantes são considerados aditivos cosméticos, que conferem ou acentuam as propriedades sensoriais dos alimentos, sendo característicos dos alimentos ultraprocessados, conforme classificação NOVA;

- as evidências demonstram que o consumo de alimentos ultraprocessados aumenta o risco de desenvolver excesso de peso e DCNT;
- embora parte desse risco seja explicada pela presença de nutrientes críticos, existem evidências crescentes de comorbidades associadas ao consumo de edulcorantes;
- os dados disponíveis indicam que o consumo de alimentos ultraprocessados e que o uso e consumo de edulcorantes vem aumentando no país;
- o consumo de edulcorantes é particularmente preocupante para as crianças devido à maior possibilidade de exceder a IDA e de alterar o limiar de doçura e a preferência de sabor doce com repercussões negativas para toda a vida;
- muitos alimentos com edulcorantes têm publicidade voltada para o público infantil nos seus rótulos;
- o consumo de edulcorantes na gestação também está associado a desfechos negativos, como aumento do risco de parto prematuro;
- embora alguns edulcorantes polióis pareçam contribuir para a prevenção da cárie dental quando utilizados em substituição aos açúcares, seus possíveis efeitos laxativos são um risco à saúde, especialmente do público infantil;
- a IDA é, de modo geral, estabelecida com base em estudos que consideram os aditivos isoladamente, e não avaliam o impacto da ingestão cumulativa de dois ou mais edulcorantes;
- a informação sobre a presença de edulcorantes nos alimentos está restrita a lista de ingredientes, sendo que a formatação e localização desta informação e o emprego de nomes técnicos dificultam sua leitura e compreensão;
- a veiculação de advertência ou de indicação da presença de edulcorantes no painel principal seria facilmente identificada pelo consumidor, em linha com as recomendações da OPAS e assegurando o direito do consumidor ao acesso a informações claras e de fácil acesso como exigido pelo CDC; e
- a experiência de países da América Latina demonstra a importância de que tais informações sejam veiculadas na rotulagem, sendo apresentado dados sobre o aumento de alimentos com edulcorantes no Chile e Colômbia e as medidas normativas adotadas pela Argentina e México.

Assim, a manifestação conclui que o cenário atual aponta para a necessidade de uma estratégia de rotulagem mais completa e integrada, que resulte na apresentação clara e visível de todas as informações necessárias para que o consumidor possa realizar as suas escolhas e que viabilizem a realização de escolhas mais saudáveis.

Contribuições reforçando as preocupações apresentadas na manifestação foram encaminhadas na consulta dirigida da AR 2024/2025.

### 6.3 Alteração na abordagem para atribuição de edulcorantes em alimentos.

Outro grupo de demandas solicita a revisão dos requisitos para autorização de uso de edulcorantes em alimentos e bebidas, em função das dificuldades observadas no uso destes aditivos em alguns produtos.

Tais dificuldades foram evidenciadas de forma mais marcante na implementação dos novos requisitos de rotulagem nutricional e nos pedidos para extensão de uso destas substâncias para certas categorias de produtos e foram reforçadas na consulta dirigida da AR 2024/2025.

Estas dificuldades foram relacionadas às inconsistências e restrições decorrentes do emprego de uma categoria horizontal de alimentos e bebidas para autorização de uso de edulcorantes vinculada ao uso de alegações nutricionais, especificamente a categoria 15.7 do Anexo III da [IN nº 211/2023](#), referente aos alimentos e bebidas com alegações nutricionais com substituição total ou parcial de açúcares.

#### 6.3.1 Adoção de listas de edulcorantes autorizados por categorias de alimentos.

O principal pleito solicita que os edulcorantes autorizados para uso em alimentos e suas condições de uso sejam organizados por meio de listas específicas para categorias de alimentos ao invés de empregar uma categoria horizontal vinculada à declaração de determinadas alegações nutricionais.

Foi apontado que tal abordagem dificulta a inovação ao adotar um limite único para alimentos e bebidas com necessidades tecnológicas distintas. Ademais, foi indicado que a exigência de declaração obrigatória de alegações nutricionais provoca barreiras e inconsistências à luz das particularidades dos alimentos e dos requisitos para declaração da rotulagem nutricional. Os seguintes exemplos foram encaminhados:

- como as alegações nutricionais são de declaração voluntária, conforme art. 24 da [RDC nº 429/2020](#), sua veiculação não deveria ser obrigatória para o uso de edulcorantes;
- como a declaração de alegações nutricionais exige a declaração obrigatória da tabela nutricional, conforme art. 4º, §1º, III, da [RDC nº 429/2020](#), o uso de edulcorantes em produtos acondicionados em embalagens pequenas fica comprometido; e
- para os alimentos e bebidas que requerem o uso de alegações nutricionais comparativas para uso de edulcorantes, há obstáculos para a comparação nutricional com produtos similares que estão em constante inovação ou que não estão mais presentes no mercado brasileiro, considerando o disposto no art. 28 da [RDC nº 429/2020](#).

Em consequência, o uso de edulcorantes nesses produtos pode se tornar inviável, não por falta de justificativa tecnológica ou segurança de uso, mas porque não é possível cumprir com os requisitos de rotulagem nutricional.

### 6.3.2 Extensão de uso de edulcorantes em bebidas alcoólicas.

No final de 2020, a GGALI recebeu um pleito da empresa Ambev S.A. solicitando que as bebidas alcoólicas mistas fossem incluídas no rol de produtos com uso autorizado de edulcorantes.

Nessa ocasião, a empresa indicou que a proibição de declaração de alegações nutricionais em bebidas alcoólicas impedia a adição de edulcorantes nestes produtos e que o uso destes aditivos em bebidas alcoólicas era autorizado pelo *Codex Alimentarius* e por vários países.

Em resposta, a GGALI esclareceu que existiam procedimentos específicos a serem observados para a submissão de pedidos de extensão de uso de aditivos à Anvisa e que o pleito em tela possuía particularidades por envolver preocupações com um possível aumento do consumo de álcool pela população brasileira.

Em 2021, a empresa protocolou junto à Anvisa requerimentos para:

- revisão da [RDC nº 5/2013](#), para autorizar o uso de edulcorantes em bebidas alcoólicas, usando como referência o [Padrão Geral para Aditivos Alimentares](#) do *Codex Alimentarius*, com base no art. 3º, I, do [Decreto nº 10.229/2020](#); e
- autorizar o uso de três edulcorantes em bebidas alcoólicas mistas, conforme procedimentos estabelecidos pela Anvisa.

Quanto ao requerimento para revisão da legislação para uso de edulcorantes em bebidas alcoólicas com base no *Codex Alimentarius*, a GGALI concluiu que o pleito era inconsistente, pois esta referência não autoriza o uso de edulcorantes para as bebidas alcoólicas em geral, nem em produtos que não podem ter adição de açúcares.

Ademais, foi destacado que a autorização de aditivos requer a comprovação de sua segurança de uso, sendo indispensável a realização de uma avaliação de exposição, conforme princípios gerais para uso de aditivos, para garantir que a IDA dos edulcorantes não será ultrapassada.

A GGALI constatou ainda que a interessada não identificou corretamente a norma nacional que estaria desatualizada, nem realizou uma comparação desta norma com a norma internacional capaz de demonstrar a análise de conveniência e oportunidade de sua adoção, como exigido pelo art. 6º, II e III, do [Decreto nº 10.229/2020](#).

Em relação às petições de extensão de uso de alguns edulcorantes em bebidas alcoólicas mistas, a GGALI manifestou-se favorável à extensão para as categorias 16.1.2.1 e 16.1.2.2 do Anexo III da [IN nº 211/2023](#), desde que:

- o MAPA aprovasse a justificativa tecnológica apresentada, considerando os procedimentos adotados e sua competência legal sobre estas bebidas; e
- os impactos desta extensão no possível aumento de consumo de álcool pela população brasileira e a necessidade de adoção de medidas de rotulagem fossem objeto de discussão regulatória.

Assim, a GGALI informou ao interessado que, após obter subsídios junto ao MAPA e ao MS, realizaria a abertura do processo regulatório para tratar da extensão de uso de edulcorantes em bebidas alcoólicas mistas.

O MAPA apresentou posicionamento favorável à extensão de uso, indicando que seriam necessárias alterações adicionais na [IN MAPA nº 35/2010](#), que trata dos padrões de identidade e qualidade de bebidas alcoólicas por misturas, para remover a proibição de adição de edulcorantes em preparados sólidos e líquidos para bebidas alcoólicas por mistura. Foi indicado que essa alteração poderia ser realizada de forma concomitante ao processo regulatório da Anvisa.

Em abril e maio de 2022, a GGALI realizou reuniões com representantes da CGAN, CGDANT e CGMAD do MS para tratar da preocupação com o potencial impacto que a autorização do uso de edulcorantes em bebidas alcoólicas poderia ter sobre o aumento do consumo de álcool pela população brasileira e suas repercussões negativas na saúde pública e nas ações do MS para redução dos agravos à saúde decorrentes do consumo de álcool.

Em continuação a essas tratativas, a Anvisa solicitou o posicionamento técnico das unidades do MS, por meio do Ofício nº 8/2022/SEI/GEPAR/GGALI/DIRE2/ANVISA, a fim de auxiliar na definição do fluxo regulatório mais apropriado para a matéria.

O MS encaminhou a Nota Técnica nº 36/2022 – CGDANT/DAENT/MS/SVS/MS, que foi elaborada pela CGDANT e CGAN, indicando que a autorização de edulcorantes em bebidas alcoólicas deve considerar seu impacto no aumento do consumo de álcool e os possíveis efeitos da interação entre edulcorantes e álcool e recomendando que estes aditivos não fossem autorizados nestas bebidas.

A referida Nota Técnica trouxe informações para caracterizar os diversos efeitos nocivos à saúde do consumo de álcool, bem como o consumo de bebidas alcoólicas pela população brasileira, a partir de inquéritos populacionais, como o VIGITEL, PNS e PeNSE.

Esses dados reforçam a preocupação crescente com o consumo de álcool pela população brasileira, especialmente no tocante ao aumento do seu consumo abusivo por mulheres e à elevada prevalência de consumo precoce por adolescentes.

Nesse contexto, o MS informou seu compromisso de reduzir o consumo abusivo de bebidas alcoólicas em 10% até 2030, conforme [Plano de Ações Estratégicas para o Enfrentamento de Doenças Crônicas e Agravos Não Transmissíveis no Brasil 2021-2030](#).

Também foi destacado que o álcool é uma droga lícita enquadrada na [Política Nacional de Drogas](#), de forma que sua produção, comercialização e consumo devem atender ao interesse público e salvaguardar a saúde da população.

As considerações técnicas do MS indicam que o uso de edulcorantes em bebidas alcoólicas pode impactar no consumo de álcool por adolescentes, pois as evidências apontam que este público tem preferência por bebidas alcoólicas saborizadas com sabor doce e que, frequentemente, o consumo destas bebidas ocorre de forma abusiva.

Foi ponderado também que as mulheres jovens são mais propensas a adotar um comportamento de restrição calórica concomitante ao uso de álcool, a fim de compensar a ingestão calórica decorrente do consumo abusivo planejado de álcool. Assim, como os edulcorantes são largamente utilizados como estratégia para redução energética e de peso, as mulheres mais jovens estariam mais sujeitas à ingestão de bebidas alcoólicas adoçadas com edulcorantes e aos riscos à saúde decorrentes desse consumo.

O posicionamento técnico ressalta que há evidências indicando que o consumo de bebidas alcoólicas com edulcorantes leva a um esvaziamento gástrico mais acelerado, aumentando a absorção e a concentração de álcool no organismo, quando comparado ao consumo de bebidas alcoólicas com açúcares. ([Wu et al., 2006](#); [Marczinski e Stamates, 2012](#); [Stamates et al., 2015](#); [Smith et al., 2016](#)).

Dessa forma, considerando que os riscos à saúde do álcool crescem à medida que sua concentração no corpo se eleva, o consumo de bebidas alcoólicas com edulcorantes poderia aumentar o risco dos danos provocados pelo consumo de álcool.

Por fim, o MS também aponta preocupação em relação ao uso de estratégias de marketing para estimular o consumo de bebidas alcoólicas com edulcorantes.

A partir do posicionamento técnico do MS, a GGALI comunicou a empresa Ambev S.A., via Ofício nº 17/2022/SEI/GGALI/DIRE2/ANVISA, que o processo regulatório sobre autorização de uso de edulcorantes em bebidas alcoólicas mistas deveria seguir o fluxo ordinário, incluindo a necessidade de realização de AIR e de envolvimento de todos os agentes afetados e interessados.

Em resposta, a empresa ratificou seu interesse na aprovação dos edulcorantes para as bebidas alcoólicas mistas. Posteriormente, a empresa compartilhou com a GGALI solicitação encaminhada ao MS solicitando a reconsideração do posicionamento de não aprovação do uso de edulcorantes em bebidas alcoólicas.

Na oportunidade, foi argumentado, entre outros aspectos, que:

- o consumo de álcool no Brasil tem caído, sendo caracterizado por índices de abstermia significativos, estabilidade do consumo abusivo e crescimento do consumo não abusivo;
- há ampla produção científica sobre os benefícios do consumo moderado de álcool para redução dos riscos de DCV, de distúrbios cognitivos e doenças neurológicas, diabetes e outras síndromes metabólicas;
- os dados da UE, Estados Unidos e Canadá indicam que há clara tendência de redução do consumo por menores de idade, sendo que nestes mercados os edulcorantes são autorizados em bebidas alcoólicas mistas;
- essa tendência é corroborada no Brasil devido às reduções no consumo de bebidas alcoólicas por jovens de 13 a 17 anos entre 2015 e 2019;
- a adição de edulcorantes não torna o sabor das bebidas alcoólicas mistas mais doce ou atrativo, podendo aportar um gosto metálico residual;
- a participação de bebidas alcoólicas mistas é de apenas 1% na cesta alcoólica do brasileiro e não apresentou variação ao longo dos últimos 10 anos;
- os edulcorantes não influenciaram no aumento do consumo de refrigerantes no Brasil, tampouco frearam a queda observada entre 2010 e 2020; e
- as ocasiões e horários de consumo de bebidas alcoólicas mistas são em sua maioria restritos a maiores de idade.

Assim, a empresa conclui que o posicionamento técnico do MS não demonstrou que há correlação entre o uso de edulcorantes em bebidas alcoólicas mistas e variações no consumo destas bebidas.

Recentemente, a empresa Recofarma Indústria do Amazonas Ltda. apresentou outro pedido de extensão de uso de edulcorante para as mesmas categorias de bebidas alcoólicas.

A manifestação da GGALI foi similar à anterior, indicando que os impactos dessa extensão no possível aumento do consumo de álcool pela população brasileira e a necessidade de adoção de medidas de rotulagem precisam ser objeto de discussão regulatória.



#### 6.4 Uso da rotulagem nutricional frontal em adoçantes.

A partir de questionamentos recebidos de diferentes associações e empresas do setor produtivo de alimentos, a GGALI identificou inconsistências na implementação da rotulagem nutricional de adoçantes dietéticos e de mesa causadas pelo enquadramento legal inadequado destes produtos como alimentos para fins especiais e como produtos para adoçar, respectivamente.

As inconsistências identificadas foram:

- exigência de declaração de rotulagem nutricional frontal de alto conteúdo de açúcares adicionados e de sódio em diversos adoçantes dietéticos e de mesa, apesar de o aporte destes nutrientes não ser relevante nas condições de uso recomendadas destes produtos;
- ausência de uma porção de referência definida para os adoçantes de mesa e a inaplicabilidade das regras para a definição do tamanho das porções, com base nas características nutricionais e finalidade de uso destes produtos; e
- exigência de que a tabela nutricional dos adoçantes dietéticos veicule o teor de todos os nutrientes adicionados, o que é desproporcional frente às características de composição e finalidade de uso destes produtos e inconsistente com os requisitos para declaração da tabela nutricional nos adoçantes de mesa.

Dessa forma, a GGALI conduziu, no âmbito do Projeto 3.6 da AR 2021/2023, uma intervenção para equalizar tais inconsistências e contribuir para uma implementação mais consistente e proporcional da rotulagem nutricional dos adoçantes dietéticos e de mesa, com base nas suas características de composição e de finalidade de uso.

Essa intervenção resultou na [RDC nº 818/2023](#), que enquadrou como aditivos formulados tanto os adoçantes dietéticos como os adoçantes de mesa, anteriormente incluídos nas categorias de alimentos para fins especiais e de produtos para adoçar, respectivamente.

A partir dessas alterações de enquadramento:

- a rotulagem nutricional frontal passou a ser proibida nos adoçantes, pois os aditivos constam do Anexo XVI da [IN nº 75/2020](#), que lista os alimentos cuja declaração da rotulagem nutricional frontal é vedada;
- o tamanho das porções dos adoçantes de mesa passou a ser definida pelo fabricante, conforme instruções de preparo indicadas no rótulo, conforme art. 9º, V, da [RDC nº 429/2020](#), de forma similar aos adoçantes dietéticos; e

- os adoçantes dietéticos passaram a seguir a lista padrão de nutrientes da tabela nutricional, de forma similar aos adoçantes de mesa e outros aditivos formulados, conforme art. 5º, I a XIII, da [RDC nº 429/2020](#).

Todavia, as alterações realizadas não modificaram o mérito dos demais requisitos sanitários de composição, segurança, rotulagem e regularização dos adoçantes. Assim, embora os produtos tenham finalidade de uso similares, há diferenças nas suas regras de rotulagem que podem não ser mais apropriadas à luz de suas características e com base nas recomendações para uso destes produtos. Além disso, há diferenças em relação à rotulagem recomendada pelo *Codex Alimentarius* para aditivos formulados.

### 6.5 Contextualização sobre planejamento regulatório do tema.

O cenário científico e regulatório acerca do uso de edulcorantes em alimentos, juntamente com as diversas demandas recebidas pela GGALI para o aperfeiçoamento da regulação destes aditivos e sua importância para a proteção e promoção da saúde da população, motivaram a unidade a propor a inclusão desse assunto na AR 2024/2025.

As primeiras atividades planejadas pela GGALI para tratamento do assunto foram a elaboração e divulgação deste documento e a realização de um Diálogo Setorial Virtual sobre Edulcorantes no dia 27/09/2024, para contextualizar o tema e escutar as principais reivindicações e expectativas dos agentes afetados em relação ao aprimoramento da regulação do uso e rotulagem de edulcorantes.

Após essa etapa inicial de participação social, a GGALI pretende conduzir outras atividades com envolvimento dos agentes afetados durante o 4º trimestre de 2024, para auxiliar na identificação dos problemas regulatórios a serem tratados e no refinamento do planejamento regulatório do tema.

Atualmente, o planejamento divulgado para esse assunto prevê que as condições processuais serão definidas no 4º trimestre de 2024, que a AIR será concluída até o 2º trimestre de 2025 e que as etapas de consulta pública e de deliberação final da proposta normativa serão concluídas até o 4º trimestre de 2025.

Não obstante, a partir da contextualização inicial sobre o tema, verifica-se que há diversas questões que podem requerer atuação normativa por parte da Agência. Nesse contexto, é possível que, como parte do tema 3.16 da AR 2024/2025, seja necessário desenvolver mais de uma proposta normativa. Além disso, em função da complexidade e da interrelação entre os problemas que precisam ser enfrentados, pode ser necessário que tais propostas normativas sejam conduzidas em ordem de prioridade e com base em fluxos regulatórios específicos. Desse jeito, o planejamento regulatório do tema pela GGALI pode sofrer alterações.

Ademais, no âmbito da AR 2024/2025, há outras atividades prioritárias que estão relacionadas à regulamentação do uso e da rotulagem de aditivos que podem repercutir na execução das medidas normativas que venham a ser conduzidas para os edulcorantes como parte do tema 3.16 da AR 2024/2025.

A [Tabela 5](#) traz informações sobre os temas da AR 2024/2025 que têm relação com a revisão da regulação do uso e da rotulagem de edulcorantes e cuja execução pode impactar no tratamento deste tema.

**Tabela 5.** Relação do tema 3.16 da AR 2024/2025 com outros temas de alimentos sobre aditivos e rotulagem da AR 2024/2025.

Tema da AR 2024/2025	Contextualização
<p>Tema 3.9 - Regulamentação dos aditivos corantes formulados e da rotulagem de corantes e aromatizantes em alimentos embalados</p>	<p>Como parte desse tema, a GGALI pretende regulamentar a declaração da presença dos aditivos corantes e aromatizantes nos rótulos de alimentos, considerando as lacunas identificadas nos requisitos para declaração destes aditivos constantes dos arts. 13 a 17 do <a href="#">Decreto-Lei nº 986/1969</a>.</p> <p>Esses dispositivos exigem que a presença de corantes artificiais e de aromatizantes naturais e artificiais sejam informadas no painel principal dos rótulos de alimentos, por meio de frases específicas.</p> <p>Os edulcorantes, assim como os corantes e aromatizantes, são aditivos que modificam as propriedades sensoriais dos alimentos.</p> <p>A rotulagem frontal de edulcorantes foi apontada como uma das opções para auxiliar os consumidores a identificarem a presença destes aditivos.</p> <p>Assim, pode ser pertinente avaliar a consistência entre as opções normativas identificadas para tratar da rotulagem frontal de corantes e aromatizantes e de edulcorantes.</p>
<p>Tema 3.15 - Revisão da regulamentação de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia em alimentos</p>	<p>Essa intervenção está em negociação na CA/SGT Nº 3 do Mercosul e pretende consolidar todos os RTM de aditivos e coadjuvantes, atualizar os princípios para uso destas substâncias, eliminar inconsistências entre as normativas e alinhar, dentro do possível, os requisitos às diretrizes do <i>Codex Alimentarius</i>.</p> <p>Nas tratativas já realizadas, a delegação do Brasil indicou que não tem intenção de alterar a situação regulatória dos edulcorantes no bloco, de forma que as categorias de alimentos com autorização para uso destes aditivos e suas condições de uso seriam definidas em âmbito nacional.</p> <p>Porém, ainda não há consenso entre os Estados Membros se a definição de edulcorantes e a lista dos edulcorantes permitidos permaneceriam harmonizados no Mercosul ou se estariam sujeitos apenas às legislações nacionais.</p>

Tema 3.24 - Revisão da regulamentação sobre rotulagem geral de alimentos embalados

Essa intervenção está em negociação na CA/SGT Nº 3 do Mercosul e estão sendo discutidos os seguintes aperfeiçoamentos na declaração da lista de ingredientes:

- os aditivos, incluindo os edulcorantes, serão declarados, por meio do seu nome por extenso e não mais apenas por meio do seu código INS;
- os aditivos, incluindo os edulcorantes, serão declarados observando sua ordem decrescente de proporção no alimento e não mais ao final da lista de ingredientes; e
- adoção de requisitos de legibilidade, incluindo a definição da tipografia, do contraste e dos modelos de apresentação da lista de ingredientes.

Essas alterações fornecerão maior visibilidade, clareza e precisão não apenas sobre os edulcorantes adicionados aos alimentos, mas sobre todos os aditivos que fazem parte da composição do alimento, endereçando algumas inconsistências apontadas na regulamentação atual.

A proposta de declaração da presença de edulcorantes no painel principal chegou a ser debatida, mas foi excluída das tratativas, em função da regulamentação do tema pela Argentina, via Lei.

A proposta de declaração das quantidades de edulcorantes na lista de ingredientes não chegou a ser tratada, por ser uma particularidade brasileira na regulamentação de bebidas.

Assim, as tratativas relacionadas a edulcorantes precisam considerar os avanços que estão sendo negociados no Mercosul e as alternativas que não serão tratadas neste bloco.

Tema 3.34 - Atualização periódica das listas de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em alimentos

As intervenções deste tema visam alterar a relação de aditivos e coadjuvantes de tecnologia que estão autorizados em alimentos. Algumas inclusões ou extensões de uso de edulcorantes já foram realizadas por meio de atualizações periódicas.

As questões relacionadas à adoção de lista de edulcorantes para categorias específicas de alimentos e à extensão de uso de edulcorantes em bebidas alcoólicas mistas poderiam ser tratadas por meio de propostas normativas de atualizações periódicas, dependendo das considerações sobre fluxos regulatórios e impactos das propostas.

## 7. Panorama sobre uso, consumo e compreensão de edulcorantes no Brasil

Essa seção fornece um panorama das evidências reunidas até o momento pela GGALI sobre o uso de edulcorantes em alimentos no Brasil, as estimativas de exposição e variáveis associadas ao seu consumo e a percepção e compreensão dos consumidores sobre edulcorantes, incluindo as informações de rotulagem.

Essas evidências foram reunidas pela GGALI a partir de contribuições fornecidas pelos agentes afetados durante as diversas tratativas conduzidas sobre o assunto e de pesquisas em bases de periódicos científicos sobre estudos que tenham explorado a situação nacional dos edulcorantes.

### 7.1 Evidências sobre o uso de edulcorantes em alimentos no Brasil.

A maior parte das evidências sobre o uso de edulcorantes em alimentos no Brasil vem de estudos transversais que avaliaram as informações de rotulagem dos alimentos coletadas em supermercados. Também foram identificados estudos elaborados a partir de levantamentos online das informações de rotulagem e de bancos privados.

O primeiro estudo identificado sobre o tema foi conduzido pelo NUPPRE/UFSC, a partir da análise das informações declaradas nos rótulos de alimentos coletadas em um supermercado de grande porte de Florianópolis, entre outubro e dezembro de 2013. Esse estudo integrou um estudo mais amplo sobre a compreensão e o uso da rotulagem de alimentos no Brasil, financiado pelo CNPq e pela Anvisa, para preencher lacunas relacionadas às políticas, gestão e organização do SNVS.

[Figueiredo et al. \(2018\)](#) identificaram a declaração de edulcorantes autorizados pela Anvisa em 602 (13,3%) dos 4.539 alimentos avaliados. As categorias de alimentos que apresentaram maior frequência de edulcorantes foram: pós para preparo de bebidas (100%), bolos com recheios ou coberturas (87,5%), geleias (85,5%), bolos sem recheios ou coberturas (71,4%), kani-kama (66%), misturas para sobremesas lácteas (63,6%), chicletes (60%), misturas para flans e sobremesas (58,3%), refrigerantes (50%), chantilly (33,3%), barra de cereais (27,8%), panettone (19,6%), cereais matinais (18,4%), biscoitos salgados (17,5%), misturas para café (17,2%), achocolatados em pó (16,6%), doces de amendoim (15,4%), pães (14,5%), balas (12%), chocolates e bombons (11,2%), compotas (10,8%), frutas enlatadas (10%) e sucos, néctares e refrescos (9,2%).

Nos alimentos com edulcorantes, foram identificadas 1.329 declarações destas substâncias, fornecendo numa média de 2,2 edulcorantes por alimento. As substâncias mais frequentes foram: acesulfame de potássio (20,1%), sucralose (16,8%), aspartame (14,6%), sorbitol (12,5%), ciclamato (12,5%), sacarina (12%), maltitol (4,5%) e glicosídeos de esteviol (3,6%). Não foi observado o uso de eritritol e taumatina nesses alimentos.

Outro estudo do NUPPRE/UFSC realizado com a mesma base de dados investigou a presença de edulcorantes e açúcares adicionados nos alimentos. Nesse estudo, [Scapin et al. \(2021\)](#) observaram a presença de edulcorantes ou açúcares adicionados em 3.203 (66,7%) dos 4.805 alimentos avaliados, sendo que 2.606 (54,3%) tinham apenas açúcares adicionados, 487 (10,1%) continham açúcares adicionados e edulcorantes, e 110 (2,3%), apenas edulcorantes. Dessa forma, mais de 80% dos alimentos com edulcorantes tinham a presença de açúcares adicionados.

As categorias com maior frequência de uso concomitante desses ingredientes foram: misturas para sobremesas não lácteas (68,9%), pós para preparo de bebidas e café (65,6%), refrigerantes (39,4%), bolos (38%), barras de cereais (33,8%), misturas para sobremesas lácteas (23,3%), cereais matinais (15,9%), iogurtes e bebidas lácteas (11%), chocolates (9,8%), picolés e sorvetes (9,8%), sucos de fruta (8,5%), biscoitos (6,8%) e geleias (6,3%).

Já o uso exclusivo de edulcorantes foi mais frequente em refrigerantes (19,7%), balas (15,7%), misturas para sobremesas não lácteas (6,6%), cereais matinais (6,3%) e pães (5,9%), geleias (3,8%), bolos (2,9%) e iogurtes e bebidas lácteas (2,6%).

As pesquisadoras identificaram que os alimentos com edulcorantes e açúcares adicionados tiveram a adição de até seis edulcorantes diferentes, sendo que 58% destes alimentos tinham, pelo menos, dois edulcorantes. O acesulfame de potássio e o sorbitol foram os mais utilizados. Porém, houve variação nos edulcorantes mais recorrentes e na quantidade de edulcorantes associados por categoria de alimento.

O acesulfame de potássio foi mais recorrente em misturas para sobremesas não lácteas, misturas para sobremesas lácteas, frutas enlatadas e pães. O sorbitol foi mais frequente em chocolates, bolos, barras de cereais, picolés e sorvetes, geleias e balas. A sucralose foi mais usada em pratos prontos para o consumo, iogurtes e bebidas lácteas, sucos de frutas, refrigerantes e cereais matinais. Já o maltitol foi mais encontrado em biscoitos, enquanto o aspartame em pós para o preparo de bebidas e cafés.

Os pós para preparo de bebidas e cafés e misturas para sobremesas não lácteas apresentaram uma mediana de quatro edulcorantes associados, variando de dois a cinco e de um a cinco, respectivamente. As misturas para sobremesas lácteas, os picolés e sorvetes e as geleias tiveram uma mediana de três edulcorantes combinados, com uma variação de dois a quatro, dois a seis e dois a cinco, respectivamente.

As pesquisadoras também estimaram a quantidade de açúcares adicionados nos produtos, tendo verificado que, no geral, os alimentos com edulcorantes têm um teor de açúcar adicionado menor do que aqueles contendo apenas açúcares adicionados.

No entanto, para os chocolates, misturas de sobremesas lácteas e não lácteas e balas, não foi verificada uma diferença no teor de açúcar adicionado entre os produtos com ou sem edulcorantes.

Um estudo realizado por [Montera et al. \(2021\)](#) avaliou a distribuição de aditivos em alimentos e bebidas embaladas vendidas no Brasil e analisou padrões de combinação destes aditivos, a partir das informações declaradas nos rótulos de alimentos coletadas em 10 lojas das cinco maiores redes de varejistas nas cidades de São Paulo e Salvador, entre abril e julho de 2017.

Foi observado que 10,8% dos 9.586 alimentos avaliados continham edulcorantes em sua composição. Ademais, foram identificados cinco padrões principais que explicam 46,8% das variações de aditivos nos alimentos, sendo que dois abarcam os edulcorantes: o padrão 1, que foi composto por aromatizantes, corantes, antieméticos, edulcorantes artificiais, reguladores de acidez, realçadores de sabor, maltodextrina e polidextrose; e o padrão 5, que foi composto por adoçantes naturais e artificiais.

Foi encontrada uma forte associação entre o padrão 1 e os seguintes grupos de alimentos: bebidas com sabor de frutas, salgadinhos, alimentos de conveniência, doces e sobremesas, outras bebidas, cereais matinais e barras de granola. Já o padrão 5 foi associado aos grupos de açúcares e outros adoçantes não calóricos, bebidas com sabor de frutas e outras bebidas.

Usando essa mesma base de dados, [Grilo et al. \(2021\)](#) avaliaram a prevalência de edulcorantes em alimentos e bebidas, incluindo sua associação com a veiculação de publicidade direcionada ao público infantil e de certas alegações no painel frontal.

Nessa pesquisa, foi identificado que 1.068 (9,3%) dos 11.434 alimentos avaliados tinham, pelo menos, um edulcorante. A análise dos produtos com edulcorantes mostrou que 847 (79,3%) tinham adição de açúcares e que 1.023 (95,8%) eram ultraprocessados.

Os edulcorantes artificiais foram observados em 7,2% dos produtos, enquanto os polióis e os edulcorantes naturais estavam presentes em 3,4 e 0,7%, respectivamente. As substâncias mais prevalentes foram: sucralose (4,2%), acesulfame de potássio (4,0%), ciclamato (2,6%), sorbitol (2,5%), aspartame (2,4%) e sacarina (2,3%).

Dos produtos com edulcorantes, 15,3% tinham uma combinação de edulcorantes artificiais e polióis, 4,3% continham uma combinação de edulcorantes naturais e polióis, 1,1% tinham uma combinação de edulcorantes naturais e artificiais, e 0,9% continham os três tipos de edulcorantes.

Em relação aos grupos de alimentos com edulcorantes, foi verificado que 30,1% das bebidas não alcoólicas e que 5,4% dos alimentos continham tais aditivos.



Já a associação de edulcorantes e açúcares adicionados foi observada em 24,7% das bebidas não alcoólicas e 4,5% dos alimentos. Desse jeito, mais de 80% produtos com edulcorantes também tinham açúcares adicionados.

Os grupos de alimentos com maior frequência de edulcorantes foram as bebidas com sabor de frutas (69,1%), outras bebidas (48,3%), refrigerantes (44,3%), cereais matinais e barras de cereais (32,5%), bebidas lácteas (27,1%), néctares (23,1%), doces e sobremesas (18,5%), produtos de panificação (12,9%) e conservas de frutas (10,4%).

Neste estudo, a relação entre o uso de edulcorantes e a presença de publicidade direcionada ao público infantil ou de alegações no painel frontal foi avaliada em uma amostra aleatória de 3.491 produtos, que corresponde a aproximadamente 30% do total de 11.434 produtos.

A presença de publicidade direcionada ao público infantil foi constatada em 699 desses alimentos, dos quais 5,7% tinham edulcorantes e 5,3% tinham tanto edulcorantes quanto açúcares. Nas bebidas não alcoólicas, a prevalência de edulcorantes foi de 10,2%, e de edulcorantes com açúcares foi de 9,2%. Nos alimentos, essas prevalências foram de 4,8% e 4,5%, respectivamente.

Os grupos com maior prevalência de edulcorantes foram as bebidas com sabor de frutas (28,6%), outras bebidas (26,7%), doces e sobremesas (20,4%), conservas de frutas (17,1%), produtos de panificação (16,1%) e bebidas lácteas (13,8%).

Quanto às alegações, foi verificado que 43,2% dos produtos com edulcorantes não veiculavam alegações sobre a presença destas substâncias ou alegações nutricionais sobre redução de açúcar ou calorias no painel principal.

[Kraemer et al. \(2024\)](#) investigaram a presença, número, tipo e classe funcional de aditivos declarados na lista de ingredientes de alimentos direcionados a crianças, a partir das informações declaradas nos rótulos de alimentos coletadas em um supermercado de grande porte de Florianópolis, em novembro de 2020.

As pesquisadoras identificaram que 1.118 (14,3%) dos 7.828 alimentos avaliados, eram direcionados a crianças. Os chocolates (12,7%), snacks (8,2%), iogurtes e bebidas lácteas (7,4%) foram as categorias com maior direcionamento a este público.

Os edulcorantes foram declarados em 96 (8,6%) alimentos, sendo a 11ª classe funcional mais recorrente, ficando atrás dos aromatizantes, emulsificantes, corantes, estabilizantes, acidulantes, reguladores de acidez, conservantes, espessantes, fermentos químicos e antiumectantes.

Doze edulcorantes diferentes foram observados nos alimentos analisados, sendo a sucralose o mais frequente, encontrada em 48 (50%) dos produtos.

As categorias de alimentos com uso mais frequente de edulcorantes foram os pós para gelatinas (100%), suplementos alimentares (93,8%), frutas cristalizadas e enlatadas (66,7%), bebidas não alcoólicas (51,4%), néctares e bebidas à base de frutas (21,4%), iogurtes e bebidas lácteas (20,5%), picolés e sorvetes (10,6%) e substitutos de laticínios à base de plantas (9,3%).

Foi verificado ainda que os aromatizantes, corantes, emulsificantes, conservantes e edulcorantes foram frequentemente utilizados em combinação com outros aditivos.

[Tomaz et al. \(2022\)](#) avaliaram os alimentos e bebidas aptos a receber rotulagem nutricional frontal com base nos critérios adotados nas normas do Brasil e do México, a partir das informações de rotulagem coletadas em um supermercado de Belo Horizonte, entre março e maio de 2021.

Os edulcorantes foram declarados em 461 (13,8%) dos 3.335 alimentos avaliados. As categorias de edulcorantes com maior frequência desses aditivos foram os bolos sem recheio (100%), pós para preparo de sobremesas (100%), sucos de vegetais, frutas e soja (100%), pós para gelatinas (94,5%), gomas de mascar (87,5%), bolos com recheios ou coberturas (76%), pós para preparo de refrescos (68,2%), bebidas não alcoólicas com ou sem gás (54,5%), brownies e alfajores (50%), frutas enlatadas (50%), doces em pasta (36,4%), sobremesas lácteas (36,4%), chantilly (33,3%), geleias (30,2%), suco, néctar e bebidas de fruta (27,4%), sementes oleaginosas (25%), torrões, pé de moleque e paçoca (25%), iogurte e leites fermentados (22,3%), molho de tomate ou à base de tomate e outros vegetais (20%), barra de cereais (20%), ketchup e mostarda (19,2%), achocolatado e cacau em pó (18,8%), bebidas lácteas (16,2%), cereais matinais (16,2%) biscoito doce com ou sem recheio (14%), balas, pirulitos e pastilhas (12,3%) e chocolates, bombons e similares (11,2%).

Os autores destacaram ainda que 45 dos 461 produtos com edulcorantes tinham polióis na lista de ingredientes com função de umectante, emulsificante ou estabilizante. Esses aditivos foram computados como edulcorantes na análise, com base nos critérios definidos na legislação do México para rotulagem nutricional frontal destes ingredientes.

A dissertação de mestrado de [Tomaz \(2022\)](#), baseada na análise do mesmo banco de dados do estudo anterior, traz informações adicionais sobre a caracterização do uso de edulcorantes nesses alimentos.

A pesquisadora verificou que 416 (12,5%) dos alimentos 3.335 avaliados tinham edulcorantes. Nesse caso, a diferença quanto à prevalência relatada no estudo anterior ocorreu pelo fato de os alimentos com polióis em outras funções tecnológicas distintas de edulcorantes e sem outros edulcorantes declarados não terem sido contabilizados como alimentos com edulcorantes.

Os edulcorantes com maior prevalência foram: sucralose (47,6%), acesulfame de potássio (44%), ciclamato (31%), aspartame (27,2%), sacarina (26%), glicosídeos de esteviol (16,8%), maltitol (13,5%), sorbitol (11,1%), xilitol (3,1%), taumatina (1,9%), eritritol (1,7%), isomalte (0,7%), manitol (0,5%), neotame (0,5%) e lactitol (0,2%). O advantame não foi identificado em nenhum produto.

Em relação ao número de edulcorantes, 75,5% dos produtos possuíam mais de um edulcorante na sua formulação, sendo que 191 (46%) tinham dois, 49 (11,8%) tinham três, 65 (15,6%) tinham quatro, 2 (0,5%) tinham cinco, seis e oito, e 3 (0,7%) continham sete edulcorantes.

A autora verificou que, dentre os produtos com edulcorante, 96,4% tinham uso regular destes aditivos de acordo com a legislação sanitária, sendo 82,2% por possuírem alegações nutricionais sobre o teor de açúcares ou calorias, 13,7% por serem alimentos para dietas com ingestão controlada de açúcar e 0,5% por serem alimentos para dietas com restrição de açúcares.

Foi constatado que 16,6% dos alimentos que poderiam utilizar edulcorantes por possuírem alegações nutricionais, apresentavam esta informação no painel lateral ou no painel traseiro do rótulo.

Entre as alegações declaradas nos produtos com edulcorantes, a informação sem adição de açúcares foi a mais prevalente (35,5%), seguida das alegações sem açúcares (25,4%), reduzido em açúcares (14,8%), baixo em energia (13%), reduzido em energia (6,9%) e baixo em açúcares (4,4%). Foi verificado que todos os alimentos para dietas com ingestão controlada de açúcares e para dietas com restrição de açúcares também tinham alegações nutricionais.

Já o termo diet, que pode ser usado opcionalmente em alguns alimentos para fins especiais, foi declarado em 23 alimentos para dietas com ingestão controlada de nutrientes, e 4 alimentos com alegações nutricionais.

Foi verificado que 27,6% dos produtos com edulcorantes veiculavam informação sobre o teor de edulcorantes, sendo que 44,3% destes eram bebidas dietéticas e de baixa caloria e 55,7% eram bebidas baixas ou reduzidas em açúcares. Foi notado ainda que 6,5% das bebidas de baixa caloria não traziam esta informação, em desacordo com os requisitos estabelecidos na legislação.

[Takehara et al. \(2022\)](#) conduziram um estudo para criar um banco de dados sobre os edulcorantes de alta intensidade declarados em alimentos comercializados no Brasil e estimar a ingestão destes aditivos.

Nessa pesquisa, a base de dados foi elaborada exclusivamente de forma online, entre janeiro e agosto de 2021, devido à pandemia de COVID-19. Foram pesquisados sites de fabricantes para identificar produtos com edulcorantes. Para produtos sem listas de ingredientes disponíveis, foram consultados sites de supermercados e plataformas de vendas online. Informações sobre o nome, tipo e marca dos produtos também foram coletadas.

Como não foram levantadas informações sobre produtos sem edulcorantes, não foi avaliada a prevalência destes aditivos nos alimentos. Ademais, o escopo desse estudo não abarcou os polióis.

Os pesquisadores identificaram 1.869 alimentos que continham, pelo menos, um edulcorante de alta intensidade declarado na sua lista de ingredientes.

A sucralose foi o edulcorante declarado com maior frequência (26,8%), seguido do acesulfame de potássio (21,7%), aspartame (13,7%), glicosídeos de esteviol (13%), ciclamato de sódio (12,3%), sacarina de sódio (10,6%), taumatina (1,5%), neotame (0,3%) e advantame (0,1%).

A sucralose e os glicosídeos de esteviol foram os edulcorantes presentes no maior número de categorias de alimentos, ocorrendo em 26 e 24 categorias, respectivamente. Já os adoçantes de mesa foram a categoria com maior variedade de edulcorantes, sendo que apenas o advantame não foi identificado.

Quanto ao uso concomitante de edulcorantes, foi encontrado que 996 alimentos (53,3%) continham dois ou mais em sua formulação. Entre eles, 541 (29%) tinham dois edulcorantes, 282 (15,1%) tinham três, 170 (9,1%) tinham quatro e 3 (0,2%) continham cinco edulcorantes.

As categorias que tiveram maior proporção de dois edulcorantes foram: bebidas carbonatadas saborizadas diet e light (52,1%), outras bebidas não alcoólicas (60%), café (55%) e bolos (59,5%). As categorias com maior frequência de uso de três edulcorantes foram: outros doces (37,2%), chá (32,4%), doces à base de leite (27,7%) e biscoitos recheados doces (27,8%). O uso de quatro edulcorantes predominou nas categorias de concentrados diet e light e sucos industrializados (40,5%), enquanto o uso de cinco edulcorantes, nos biscoitos recheados doces (11,1%).

Os pesquisadores notaram ainda que uma grande parte das categorias com um número baixo de amostras apresentava 100% dos produtos com um edulcorante em sua composição, como pão integral (14), outros produtos lácteos (6), outras bebidas vegetais (6) e doces assados (1).

[Sousa e Gloria \(2023\)](#) avaliaram a presença de edulcorantes em seis grupos de produtos — bebidas não alcoólicas, produtos lácteos, produtos de panificação, produtos de confeitaria, cereais e condimentos —, a partir das informações declaradas nos rótulos de alimentos coletadas em três supermercados de Belo Horizonte, entre fevereiro e maio de 2022. O uso concomitante de açúcar e alegações nutricionais também foi investigado.

Os edulcorantes foram declarados em 78 (17,7%) dos 441 produtos avaliados. As bebidas não alcoólicas foram a categoria com maior frequência de uso desses aditivos (70,7%), seguida pelos produtos lácteos (30,3%) e de confeitaria (15,1%), condimentos (7,5%), cereais (4,6%) e produtos de panificação (4%).

Os alimentos com edulcorantes apresentaram um total de 172 menções a essas substâncias, resultando em uma média de 2,2 edulcorantes por alimento. Observou-se que 68% dos produtos com edulcorantes continham duas ou mais dessas substâncias, sendo que 33,3% tinham dois edulcorantes, 19,2% tinham três, 14,1% tinham quatro e 1,3% tinham sete edulcorantes.

Nas bebidas não alcoólicas e nos produtos lácteos, foram encontrados produtos com um (13,8% e 60,9%, respectivamente), dois (27,6% e 21,7%), três (27,6% e 13%) e quatro (31% e 4,3%) edulcorantes. Nos produtos de confeitaria, houve alimentos com dois (61,5%), três (23,1%), quatro (7,7%) e sete (7,7%) edulcorantes. Nos condimentos, um (57,1%) e dois (42,9%), enquanto nos produtos de panificação, um (75%) e três (25%) edulcorantes. Os cereais apresentaram dois edulcorantes.

Os edulcorantes mais usados foram: acesulfame de potássio (21,5%), ciclamato (18,6%), sucralose (17,4%), aspartame (16,9%), sacarina (13,4%), glicosídeos de esteviol (4,1%), sorbitol (4,1%), maltitol (1,7%), xilitol (1,2%), manitol (0,6%) e eritritol (0,6%). Por outro lado, não foram declarados o neotame, advantame, lactitol, isomalte, taumatina e xarope de poliglicitol.

Os pesquisadores notaram que o edulcorante mais frequente nos produtos com apenas um edulcorante foi a sucralose (68%) e que o padrão de uso e combinação destes aditivos variou conforme a categoria do alimento.

Nas bebidas não alcoólicas, foram identificados seis edulcorantes distintos, sendo a categoria com maior frequência de sacarina (78,3%), ciclamato (62,5%), acesulfame de potássio (56,8%) e aspartame (51,7%), além da adição de sucralose (16,7%) e glicosídeos de esteviol (14,3%).

Os produtos de confeitaria tiveram maior variedade de edulcorantes, com maior ocorrência de sorbitol (42,9%) e os únicos com manitol, além de xilitol (50%), maltitol (33,3%), aspartame (31%), acesulfame de potássio (27%), sucralose (13,3%), ciclamato (12,5%) e sacarina (8,7%).

Os produtos lácteos foram a categoria com maior ocorrência de glicosídeos de esteviol (71,4%) e sucralose (43,3%) e a única com eritritol, além da adição de sorbitol (28,6%), ciclamato (18,7%), aspartame (17,3%), sacarina (8,7%) e acesulfame de potássio (8,1%).

Os cereais tiveram maior frequência de maltitol (66,7%), além de terem a adição de glicosídeos de esteviol (14,3%) e de sorbitol (14,3%). Os condimentos tiveram adição de sucralose (16,7%), ciclamato (6,3%), acesulfame de potássio (5,4%) e sacarina (4,3%). Nos produtos de panificação, foram declarados xilitol (50%), sorbitol (14,3%), sucralose (10%) e acesulfame de potássio (2,7%).

Quanto ao uso de alegações nutricionais, foi verificado que 70,5% dos produtos com edulcorantes declaravam esta informação nos rótulos, sendo que os condimentos apresentaram a menor frequência (28,6%), seguido dos produtos de confeitaria (69,2%) e das bebidas não alcoólicas (65,5%).

Já a adição de açúcares foi constatada em 53,8% dos produtos com edulcorantes, especialmente as bebidas não alcoólicas (79,3%) e os produtos de confeitaria (61,5%).

O trabalho apresentado por [Grilo et al. \(2023\)](#) no XX Congresso Latino-americano de Nutrição 2023 investigou mudanças no uso de edulcorantes em bebidas lançadas na Argentina, Brasil, Colômbia, México e Estados Unidos, entre 2010 e 2021, a partir da análise de dados comerciais de 64.374 bebidas obtidos na base de produtos da Mintel.

Foi verificado que a prevalência de bebidas com edulcorantes lançadas na última década aumentou significativamente 8,6%, entre 2010 (20,1%) e 2021 (28,7%), sendo que os aumentos mais acentuados ocorreram no Brasil (13,5%) e no México (12,5%).

As categorias que registraram maior aumento na prevalência de edulcorantes foram as misturas para preparo de bebidas, refrigerantes, bebidas lácteas, néctares, bebidas energéticas e esportivas.

[Nicoluci et al. \(2023\)](#) desenvolveram e validaram um método para determinação simultânea de nove edulcorantes em adoçantes de mesa e analisaram dois lotes diferentes de 21 adoçantes líquidos e em pó disponíveis no mercado local de Campinas.

Nos adoçantes líquidos, foi verificada a presença de um a quatro edulcorantes no mesmo produto, enquanto nos adoçantes em pó foram observados no máximo dois edulcorantes. Não foi identificada a presença de edulcorantes não declarados. Entre os edulcorantes pesquisados, somente o advantame não foi utilizado nos produtos.

Foi observado que três marcas com glicosídeos de esteviol em sua composição apresentaram alegações de serem adoçantes naturais, embora estes produtos também tivessem a presença de dois edulcorantes artificiais e as concentrações de glicosídeos de esteviol serem inferiores a 2,8%, 6,5% e 9,7% do total de edulcorantes presentes.

As seguintes concentrações médias de edulcorantes (mg/ml) foram identificadas nos adoçantes líquidos: ciclamato de sódio ( $38,3 \pm 12,6$ ), sacarina ( $14,9 \pm 7,1$ ), sucralose ( $19,4 \pm 7,9$ ), aspartame ( $154,1 \pm 9,9$ ), rebaudiosídeo A ( $24,7 \pm 28,3$ ), acesulfame de potássio ( $23,3 \pm 16,2$ ), esteviosídeo ( $9,4 \pm 8,4$ ) e neotame ( $1,8 \pm 0,8$ ). Nos adoçantes em pó, os resultados foram: sacarina ( $65,0 \pm 7,7$ ), rebaudiosídeo A ( $44,8 \pm 27,3$ ), ciclamato de sódio ( $18,9 \pm 3,3$ ) e esteviosídeo ( $9,2 \pm 5,5$ ).

Os pesquisadores relataram que, dentro do conjunto de amostras líquidas, 25,2% apresentaram diferenças significativas entre os lotes para pelo menos um edulcorante, enquanto nenhuma amostra em pó apresentou diferenças significativas com um nível de significância de 95%.

Os estudos explorados acima fornecem informações importantes sobre o cenário nacional de uso de edulcorantes nos alimentos embalados, explorando a frequência de uso destes aditivos em diferentes categorias, os tipos de edulcorantes usados e a relação entre o uso destas substâncias e outras características de composição ou de rotulagem, como a presença de açúcares e de outros aditivos e o uso de alegações nutricionais ou elementos publicitários para o público infantil.

Contudo, há algumas limitações e diferenças metodológicas entre os estudos que dificultam a caracterização da situação de uso dos edulcorantes em certos alimentos, a comparação dos resultados entre os estudos e a avaliação do impacto da rotulagem nutricional de açúcares sobre o uso de edulcorantes, tais como:

- a concentração dos estudos em supermercados de grande porte, o que não reflete a situação dos alimentos disponíveis em outros canais de venda, como alimentos para fins especiais, suplementos alimentares e produtos de empresas de menor porte;
- a concentração dos estudos nas capitais da BA, MG, SC e SP, limitando a identificação das particularidades regionais na oferta de alimentos;
- as diferenças nos alimentos pesquisados, com alguns estudos se limitando a certas categorias, enquanto outros foram censos com variações nos critérios de inclusão ou exclusão, como os alimentos similares em embalagens de diferentes tamanhos;
- as diferenças na categorização dos alimentos entre os estudos e a ausência de informações sobre os tipos de alimentos incluídos em cada categoria;

- a diversidade de terminologias usadas para classificar os edulcorantes e as diferenças nos tipos de edulcorantes pesquisados, como a inclusão daqueles declarados em outras funções tecnológicas; e
- a condução dos estudos antes do final do prazo de adequação fornecido pela [RDC nº 429/2020](#).

De qualquer forma, as evidências confirmam que uma parcela representativa dos produtos alimentícios industrializados tem edulcorantes na sua formulação, sendo que a prevalência relatada nos estudos de censo variou entre 9,3 e 13,8%.

De maneira geral, observa-se que a presença de edulcorantes é comum em uma variedade de categorias de alimentos. As categorias com maior prevalência de uso desse aditivo incluem pós para preparo de bolos e bolos prontos, pós para preparo de gelatina, pós para preparo de bebidas, misturas para sobremesas, geleias, bebidas não alcoólicas, gomas de mascar, produtos lácteos, frutas cristalizadas ou enlatadas e suplementos alimentares. Em alguns estudos, não foram encontrados alimentos sem edulcorantes em certas categorias pesquisadas.

Os resultados indicam que o padrão de uso de edulcorantes varia conforme a categoria de alimento. No entanto, na maioria dos alimentos esses aditivos são utilizados de forma combinada, com até oito edulcorantes encontrados em um único produto. A prevalência da mistura de dois ou mais edulcorantes variou entre 53,3% e 75,5% nos estudos, com médias ou medianas ligeiramente acima de dois edulcorantes por produto.

A combinação de edulcorantes é uma estratégia frequentemente adotada pela indústria de alimentos para evitar sabores residuais indesejáveis e potencializar a doçura dos produtos. Essa abordagem pode minimizar o risco de ultrapassar a IDA, visto que a quantidade adicionada de cada edulcorante é reduzida pela sinergia no poder dulçor.

Também foi demonstrado que os edulcorantes são frequentemente combinados com outros aditivos alimentares, sendo bastante frequente nos alimentos classificados como ultraprocessados.

Outro padrão observado no uso de edulcorantes é sua associação com açúcares. Os estudos de censo de rótulos indicam que aproximadamente 80% dos alimentos com edulcorantes também têm açúcares adicionados. Esses dados sugerem que, no geral, as empresas adotam uma estratégia de substituição parcial dos açúcares.

Também foi observado que os tipos de edulcorantes utilizados variam conforme a categoria do alimento. Edulcorantes de alta intensidade são os mais frequentemente usados, com destaque para a sucralose e o acesulfame de potássio. Outros edulcorantes dessa categoria, como ciclamato, aspartame, sacarina e glicosídeos de esteviol, também são utilizados de forma relevante.



Entre os polióis, os mais comuns são o sorbitol, o maltitol e o xilitol. Por outro lado, outros edulcorantes autorizados, como eritritol, advantame, taumatina, neotame, manitol, lactitol, isomalte e xarope de poliglicitol, têm um uso bastante limitado.

Os dados sobre a relação entre o uso de edulcorantes e a declaração de alegações nutricionais indicam que em mais de 80% dos alimentos estes aditivos são utilizados com base na veiculação de alegação nutricional sobre o conteúdo de açúcares ou de energia relacionada à substituição parcial ou total de açúcares. Todavia, além dessas alegações não informarem especificamente o consumidor sobre a presença de edulcorantes, em muitos casos, sequer estavam declaradas no painel principal.

Outra parcela dos alimentos com edulcorantes é de produtos enquadrados como alimentos para dietas com ingestão controlada de açúcares. Embora sejam classificados como alimentos para fins especiais, os requisitos de composição destes produtos são bastante similares àqueles exigidos para declaração de algumas alegações nutricionais de açúcares. Na prática, esses alimentos também veiculam tais alegações.

Os estudos que exploram o direcionamento de alimentos para o público infantil sugerem que, em torno de 5,7 e 8,6% desses alimentos contêm edulcorantes, sendo que algumas categorias apresentam prevalência maior como pós para gelatina, suplementos alimentares, bebidas não alcoólicas, iogurtes e bebidas lácteas, doces e sobremesas, frutas cristalizadas e em conserva e produtos de panificação.

Ainda em relação as evidências sobre rotulagem de produtos com edulcorantes, foi verificado que alguns adoçantes de mesa veiculam informações enganosas sobre as características dos edulcorantes que compõem o produto.

Apesar das dificuldades de estabelecer tendências sobre o uso de edulcorantes em alimentos ao longo do tempo com base nos estudos identificados, o trabalho de [Grilo et al. \(2023\)](#) mostra que, entre 2010 e 2021, as bebidas lançadas no Brasil tiveram um aumento de 13,5% no uso de edulcorantes. Esse aumento foi mais relevante em misturas para preparo de bebidas, refrigerantes, bebidas lácteas, néctares, bebidas energéticas e esportivas.

## 7.2 Evidências sobre o consumo de edulcorantes no Brasil.

Diversos estudos que buscaram caracterizar o uso ou consumo de edulcorantes no Brasil foram identificados, incluindo pesquisas que exploraram as variáveis associadas ao uso de adoçantes e alimentos com edulcorantes ou que visaram estimar a exposição da população ou grupos populacionais a estes aditivos.

[Toledo e Ioshi \(1995\)](#) avaliaram a exposição potencial de aspartame, ciclamato e sacarina numa amostra aleatória de 673 consumidores de produtos com edulcorantes que viviam na cidade de Campinas e Curitiba, em 1990, e que frequentavam associações de diabéticos, hospitais, lojas de adoçantes e academias de ginástica.

A pesquisa dietética foi realizada a partir do registro da frequência de consumo de todos os tipos de alimentos e bebidas que provavelmente continham edulcorantes, além dos adoçantes de mesa, podendo ser classificada em diária, semanal ou mensal, conforme o hábito alimentar do entrevistado. A quantidade ingerida foi registrada em unidades (ml ou g) ou em medidas caseiras.

Todos os refrigerantes e adoçantes de mesa registrados foram analisados para determinar a concentração dos edulcorantes pesquisados. Para os demais alimentos, foram usados os valores médios da quantidade dos edulcorantes declaradas nos rótulos.

Os pesquisadores verificaram que os adoçantes de mesa foram a principal fonte de edulcorantes, seguido dos refrigerantes. O consumo de sacarina e ciclamato foi mais frequente do que o do aspartame devido ao uso combinado dos dois edulcorantes em adoçantes de mesa.

Embora as ingestões potenciais diárias medianas de aspartame (1,17 mg/kg pc), de ciclamato (1,70 mg/kg pc) e de sacarina (0,82 mg/kg pc) estivessem bem abaixo das IDA, foi observado que 2,4% dos pesquisados tiveram um consumo potencial superior ao limiar toxicológico para sacarina e ciclamato. As ingestões potenciais diárias máximas de sacarina e de ciclamato foram de 10,8 e de 17,9 mg/kg pc, respectivamente. Ingestões extremas foram registradas, particularmente para diabéticos, através do consumo de adoçantes de mesa contendo sacarina e ciclamato. Foi relatado que os indivíduos mais jovens ou com diabetes apresentaram maior probabilidade de exceder a IDA.

[Zanini et al. \(2011\)](#) avaliaram o uso de adoçantes dietéticos em 2.732 indivíduos com idade igual ou superior a 20 anos, residentes em 1.512 domicílios da zona urbana de Pelotas, em 2010, por meio da aplicação de um questionário específico.

Os pesquisadores identificaram que 23,1% dos indivíduos pesquisados relataram ter utilizado adoçantes dietéticos na semana anterior à entrevista. Foram considerados consumidores regulares os indivíduos que fizeram uso de adoçantes dietéticos, em pelo menos quatro dias, o que representou 19% da amostra.

O uso regular de adoçantes dietéticos foi significativamente mais frequente entre mulheres (22,7%), idosos (32%), pessoas com maior escolaridade (25,5%) e maior renda (28,9%) e indivíduos com hipertensão arterial (28,6%) e diabetes (54,2%). Foi verificado que a maioria dos usuários regulares possuía excesso de peso, hipertensão arterial e/ou diabetes (86%).

Os adoçantes líquidos foram usados com mais frequência (97,7%), com destaque para os compostos por sacarina e ciclamato (89,2%). A maioria dos usuários regulares relatou consumir o produto sem recomendação médica (54,3%). Entre os que receberam orientação, o médico foi a fonte mais citada (76,4%).

Quanto à quantidade de adoçante dietético usada diariamente, observou-se uma mediana de dez gotas (P25; P75 = 6; 18), para os produtos líquidos, e de 1,5 sachês (P25; P75 = 1; 4), para os produtos em pó.

Em relação à quantidade consumida numa única porção, a mediana foi de seis gotas (P25; P75 = 4; 10) e de 1,5 sachês (P25; P75 = 1; 2). Além disso, foi verificado que 10,3% dos usuários relataram usar o produto na forma de esguicho, não sendo possível quantificar a ingestão de adoçantes nestes casos.

[Geraldo e Pinto-e-Silva \(2016\)](#) investigaram as variáveis relacionadas ao consumo de adoçantes não nutritivos em 1.323 funcionários adultos de duas universidades do Estado de São Paulo, por meio de um questionário online, baseado no questionário elaborado por Zanini *et al.* (2011).

Foi verificado que 53,3% dos indivíduos consumiam adoçantes não nutritivos. O consumo destes aditivos foi associado, de forma significativa, ao gênero, idade, renda, IMC, nível de atividade física, diabetes, hipertensão, dificuldade de manter o peso e consumo de alimentos dietéticos.

O consumo de adoçantes foi mais frequente entre indivíduos do sexo feminino (67,5%), da faixa etária de 30 a 59 anos (88,5%), com renda maior do que quatro salários-mínimos (82,9%) e com excesso de peso (60,3%),

Indivíduos que relataram presença de diabetes, consumo de alimentos dietéticos ou dificuldade de manter o peso tiveram uma probabilidade 3,32, 3,87 e 2,29 vezes maior, respectivamente, de utilizar adoçantes em relação aos não usuários.

[Silva Monteiro \*et al.\* \(2018\)](#) avaliaram a utilização de açúcar e de adoçantes pela população brasileira com mais de 10 anos de idade, a partir da amostra representativa de 32.749 indivíduos da POF 2008-2009, com exclusão das gestantes e lactantes.

Os pesquisadores identificaram que 85,7% da população relatou utilizar açúcar para adoçar seus alimentos e bebidas, enquanto 7,6% indicaram usar adoçantes e 5,1%, ambos os produtos. O uso de edulcorantes foi mais frequente em idosos (20%), mulheres (10%), indivíduos com sobrepeso (10%), aqueles residentes em áreas urbanas (8,5%) e no maior quartil de renda (14%). Foi verificado que a ingestão média diária de energia dos indivíduos que usavam apenas açúcar foi aproximadamente 16% maior do que daqueles que usavam exclusivamente adoçantes.

A [Pesquisa de Orçamento Familiar \(2017/2018\)](#) mostrou que, entre 2008/2009 e 2017/2018, a frequência de uso de adoçantes pela população brasileira aumentou de 7,6% para 8,5%, sendo mais frequente entre mulheres (10,4%), idosos (19,5%) e aqueles residentes em áreas urbanas (9,2%) e no maior quartil de renda (15,7%).

Foram observadas diferenças na frequência de uso de adoçantes por região, com prevalências de: 10,2% no Sudeste, 8,2% no Nordeste, 7,4% no Sul, 5% no Centro-Oeste e 4,6% no Norte.

[Arrais et al. \(2019\)](#) estimaram a prevalência do uso de adoçantes pela população adulta brasileira e as características dos usuários, a partir da análise dos dados de 32.348 brasileiros com 20 anos ou mais coletados, entre setembro de 2013 e fevereiro de 2014, pela PNAUM, um inquérito nacional de base populacional conduzido pelo MS.

A prevalência do uso de adoçantes na população adulta brasileira foi de 13,4%, sendo maior entre as mulheres (16,9%) e nos indivíduos com 60 anos ou mais (29,5%), da classe econômica A e B (17,4%), com excesso de peso (17%) ou que relataram uma ou mais doenças crônicas (24,2%).

Foi identificado que o uso de adoçantes foi positivamente associado ao número de DCNT. Enquanto indivíduos sem DCNT tiveram uma prevalência de 6,7%, aqueles com uma, duas ou três DCNT tiveram prevalências de 16,3, 28,7 e 37,4%, respectivamente. Na população com diabetes, o uso de adoçantes foi em torno de 60%.

Os pesquisadores verificaram ainda uma maior prevalência de uso de adoçantes nas regiões Nordeste (14,7%) e Sudeste (14,1%), seguido das regiões Sul e Centro-Oeste (11,3%) e Norte (10,7%).

[Barraj et al. \(2021\)](#) estimaram o consumo de seis edulcorantes — acesulfame de potássio, aspartame, ciclamato, sacarina, glicosídeos de esteviol e sucralose — pela população brasileira com 10 anos ou mais de alimentos e bebidas processados e de adoçantes de mesa e compararam os valores à IDA correspondente.

Nesse estudo, que foi financiado pela ISA, a exposição alimentar foi elaborada a partir de dados do primeiro dia de recordatório de 24 horas de 33.613 indivíduos que participaram da POF 2008-2009, com a exclusão das gestantes, juntamente com as taxas de uso de edulcorantes e de participação de mercado fornecidas por membros da ABIAD.

Dois cenários de exposição foram elaborados, um conservador que considerou que todos os produtos tinham o mesmo edulcorante nas concentrações máximas que foram reportadas e outro que utilizou a média ponderada da participação de mercado das concentrações reportadas.

Foi estimado que 12,9% da população brasileira consumia edulcorantes, sendo 11,4% decorrente do uso de adoçantes e 2,4%, a partir do consumo de alimentos e bebidas processadas.

Os pesquisadores identificaram que a ingestão dos edulcorantes até o percentil 95 não excedeu a IDA correspondente para todas as subpopulações consideradas, em ambos os cenários. No cenário mais conservador, a ingestão no percentil 95 variou de 6,8 a 54% da IDA e, no outro cenário, de menos de 1% a 6% da IDA correspondente.

[Martyn et al. \(2022\)](#) avaliaram o impacto da substituição de açúcares por seis edulcorantes — acesulfame de potássio, aspartame, ciclamato, sacarina, glicosídeos de esteviol e sucralose — na exposição da população brasileira com 10 anos ou mais em relação à IDA.

Nesse estudo, financiado pela *Calorie Control Council*, o consumo de alimentos foi avaliado a partir de dados dos recordatórios de 24 horas dos 34.002 indivíduos que participaram da POF 2002-2003, com a exclusão das gestantes, juntamente com as taxas de uso de edulcorantes e de participação de mercado fornecidas por membros da ABIAD.

Os dados sobre açúcares adicionados dos alimentos foram obtidos a partir da Tabela de Composição Nutricional da POF. A substituição dos açúcares adicionados por edulcorantes considerou a equivalência do seu dulçor em relação à sacarose.

Dois cenários de exposição foram elaborados. No cenário por indivíduos, cada pessoa com consumo de açúcar adicionado acima de 10% do valor energético total teve metade desta quantidade substituída por cada edulcorante. No cenário por alimento, metade do teor de açúcares adicionados dos produtos foi substituído por edulcorantes, a partir dos dados sobre a tonelagem de edulcorantes em cada categoria de alimento da pesquisa *Passaport Ingredients* do *Euromonitor International*, coletados em 2017.

O aspartame foi o edulcorante com maior tonelagem reportada nos alimentos, exceto para as bebidas concentradas que apresentaram maior uso de ciclamato.

Dos seis edulcorantes avaliados, apenas a exposição ao ciclamato superou a IDA. No cenário por pessoa, isso ocorreu em todas as faixas etárias de altos consumidores nos percentis 90 (171,7% da IDA) e 95 (244,8% da IDA), bem como no consumo médio dos adolescentes (110,8% da IDA). No cenário por alimento, o consumo de ciclamato superou a IDA em 101,8% para os adolescentes no percentil 95.

[Duarte et al. \(2022\)](#) avaliaram a exposição de gestantes com mais de 18 anos e residentes de Pinhais a edulcorantes — acesulfame de potássio, aspartame, ciclamato, eritritol, glicosídeos de esteviol, isomalte, lactitol, maltitol, manitol, neotame, sacarina, sucralose, sorbitol, taumatina e xilitol — em comparação à IDA.

Para estimar a quantidade de alimentos e bebidas com edulcorantes consumidos, foram utilizados os dados dos recordatórios de 24 horas aplicados a 243 gestantes que participaram do Estudo Multicêntrico de Deficiência de Iodo, uma pesquisa nacional financiada pelo MS e realizada em 11 cidades, conduzida entre 2019 e 2020.

Para estimar a quantidade de edulcorante em cada alimento, foram utilizadas as quantidades declaradas na rotulagem ou o limite máximo estabelecido na legislação da Anvisa para a categoria do produto. Para os adoçantes, foram utilizadas as concentrações reportadas na dissertação de mestrado de [Noronha \(2019\)](#).

Para identificar a presença e quantidade de edulcorantes nos alimentos, foram realizadas consultas aos sítios eletrônicos dos fabricantes, contatos com o serviço de atendimento ao consumidor do produto ou análise dos rótulos dos produtos disponíveis em supermercados da região.

Os pesquisadores elaboraram três cenários para avaliar a exposição. No cenário menos conservador, os alimentos e bebidas com edulcorantes se restringiram aqueles cuja informação sobre a marca estava registrada no recordatório e os edulcorantes foram confirmados na lista de ingredientes.

No cenário intermediário, os alimentos e bebidas do cenário menos conservador foram acrescidos dos produtos sem a marca no recordatório, mas com presença provável de edulcorantes por serem descritos como diet, light, zero, sem adição de açúcares ou com adoçantes.

No cenário mais conservador, os alimentos dos outros cenários foram acrescidos daqueles com menor probabilidade de uso destes aditivos cuja categoria continha a presença destes aditivos, conforme Banco de Dados de Rótulos de Alimentos Brasileiros, elaborado a partir do banco de rótulos empregado no estudo de [Grilo et al. \(2021\)](#).

Os pesquisadores verificaram que 94% das gestantes relataram utilizar o açúcar para adoçar os alimentos e bebidas, enquanto 4,3% declararam usar preferencialmente adoçantes e 1,7% nenhum dos dois produtos.

No cenário menos conservador, a frequência de consumo de edulcorantes não calóricos variou de 0,4% (neotame) a 31,9% (acesulfame de potássio), enquanto a de polióis variou de 0% (exceto sorbitol) a 1,1% (sorbitol). No cenário intermediário, essas frequências foram de 0,7% (taumatina) a 37,7% (acesulfame de potássio) e de 0% (manitol, isomalte, maltitol, lactitol) a 3,3% (sorbitol). No cenário mais conservador, as frequências aumentaram para 27,1% (taumatina) a 91,4% (acesulfame de potássio) e de 23,4% (manitol) a 82,1% (sorbitol).

Os alimentos que mais contribuíram para o consumo de edulcorantes foram as bebidas não alcoólicas, adoçantes de mesa, doces e sobremesas, produtos lácteos, bolos e biscoitos.

Em nenhum dos cenários, o consumo médio, mediano ou do percentil 95 de edulcorantes superou a IDA. No cenário mais conservador, o percentil 95 de consumo de ciclamato foi aquele que representou uma maior porcentagem da IDA, 83,2%.

[Takehara et al. \(2022\)](#) avaliaram a exposição diária da população brasileira com 10 anos ou mais à oito edulcorantes — acesulfame de potássio, advantame, aspartame, ciclamato, glicosídeos de esteviol, neotame, sacarina, sucralose — em relação à IDA.

A abordagem para coleta das informações sobre a presença de edulcorantes em alimentos foi relatada na seção 7.1. Todos os edulcorantes presentes numa categoria de alimento foram considerados, independentemente do tipo ou marca do produto.

Para estimar a quantidade de edulcorante em cada categoria, foi utilizado o limite máximo estabelecido na legislação da Anvisa. Os dados de consumo foram obtidos do relatório da POF 2017-2018, tendo sido empregado os dados de consumo médio de cada categoria de alimento, incluindo os consumidores e não consumidores.

A ingestão diária estimada de edulcorantes foi calculada usando uma abordagem determinística. Inicialmente, o consumo médio de cada categoria de alimento (kg/dia) foi multiplicado pelo limite máximo permitido (mg/kg) de cada edulcorante presente na categoria. Os valores obtidos para cada categoria foram então somados para obter a ingestão diária estimada de cada edulcorante para o consumidor médio. Esse valor foi, então, dividido por 60, assumido como o peso corporal médio da população brasileira. Para estimar a ingestão de edulcorantes para os altos consumidores, a ingestão estimada para os consumidores médios foi multiplicada por três.

Os homens tiveram uma ingestão maior de acesulfame de potássio, advantame, aspartame e sucralose, enquanto as mulheres de ciclamato, glicosídeos de esteviol e neotame. A ingestão diária estimada para o consumidor médio ficou abaixo da IDA para todos os edulcorantes e subgrupos estudados. Para os altos consumidores, um cenário semelhante foi observado, exceto para o ciclamato de sódio e os glicosídeos de esteviol, cujos valores corresponderam a 144% e 131% de suas IDA, respectivamente. No caso dos idosos, foram verificadas ingestões de 235% e 215% da IDA desses aditivos.

[Grilo et al. \(2022\)](#) avaliaram a exposição da população de Campinas com 10 anos ou mais a edulcorantes — acesulfame de potássio, aspartame, ciclamato, eritritol, glicosídeos de esteviol, isomalte, lactitol, maltitol, manitol, neotame, sacarina, sucralose, sorbitol, taumatina e xilitol — em comparação à IDA.

Nesse estudo, as informações sobre a presença de edulcorantes em alimentos e bebidas foram obtidas do Banco de Dados de Rótulos de Alimentos Brasileiros, que foi elaborado a partir da base de rótulos empregada no estudo de [Grilo et al. \(2021\)](#).

Para estimar a quantidade de alimentos e bebidas com edulcorantes consumidos, foram usados os dados dos recordatórios de 24 horas aplicados a 2.570 indivíduos que participaram da Pesquisa de Saúde de Campinas, realizada entre 2014 e 2015.

Para estimar a quantidade de edulcorante em cada alimento, foi utilizado o limite máximo estabelecido na legislação da Anvisa para a categoria do produto. No caso dos adoçantes, foram utilizadas as concentrações reportadas na dissertação de mestrado de [Noronha \(2019\)](#) e a quantidade média de seis gotas de adoçantes líquidos e de um sachê (800 mg) de adoçantes em pó para cada 200 ml de bebidas adoçadas reportada.

Os pesquisadores elaboraram três cenários para avaliar a exposição. No cenário menos conservador, os alimentos e bebidas com edulcorantes se restringiram aqueles cuja informação sobre a marca e sabor estavam disponíveis no recordatório de 24 horas e os edulcorantes estavam declarados na lista de ingredientes, conforme Banco de Dados de Rótulos de Alimentos Brasileiros ou sítio eletrônico do fabricante.

No cenário intermediário, os alimentos e bebidas do cenário menos conservador foram acrescidos dos produtos sem a marca e o sabor disponíveis no recordatório de 24 horas, mas com presença provável de edulcorantes por terem sido descritos como diet, light, zero, sem adição de açúcares ou com adoçantes.

Já no cenário mais conservador, os alimentos sem a marca e o sabor disponíveis no recordatório de 24 horas foram substituídos pelos produtos de sua categoria com maior participação no mercado em 2016.

A prevalência de consumo de pelo menos um alimento com edulcorantes foi de 17,1, 36,8 e 44,5%, nos cenários menos conservador, intermediário e mais conservador, respectivamente. No cenário mais conservador, essas prevalências foram de 44,5% para os adolescentes, de 43,4% para os adultos com idade entre 20 e 39 anos, de 46% para os adultos com idade entre 40 e 59 anos e de 45,7% dos adultos com mais de 60 anos.

Foi verificado que os edulcorantes artificiais foram os mais consumidos, com uma prevalência acima de 40% no cenário mais conservador, seguido dos edulcorantes polióis e dos edulcorantes naturais.

As principais fontes alimentares de edulcorantes foram as bebidas adoçadas, os adoçantes de mesa e as bebidas lácteas. Os adoçantes foram a principal fonte alimentar para os indivíduos com 40 anos ou mais, representando 46,2% dos alimentos com estes aditivos entre os adultos entre 40 e 59 anos e 54,2%, entre aqueles com 60 anos ou mais.



Já as bebidas adoçadas foram a principal fonte alimentar para os adolescentes e adultos jovens, representando 61,5% para os indivíduos entre 10 e 19 anos e 51,1% entre os indivíduos entre 20 e 39 anos.

Não foram identificadas diferenças na prevalência de consumo de alimentos com edulcorantes entre os indivíduos com obesidade ou diabetes.

Em nenhum dos cenários, o consumo médio, mediano ou do percentil 95 de edulcorantes superou a IDA. No cenário mais conservador, o consumo do percentil 95 de sacarina foi aquele que representou uma maior porcentagem da IDA, 18%.

[Lenighan et al. \(2023\)](#) avaliaram a exposição a quatro edulcorantes — aspartame, acesulfame de potássio, glicosídeos de esteviol e sucralose —, a partir do consumo de bebidas no Brasil, Canadá, México e Estados Unidos.

Esse estudo foi financiado pela *American Beverage Association*. Para avaliação do consumo de alimentos no Brasil, foram utilizados os dados dos recordatórios de 24 horas de 46.164 indivíduos com 10 anos ou mais que participaram da POF 2017-2018. A quantidade de edulcorantes nas bebidas foi obtida a partir de uma pesquisa conduzida em 2019 com associados da *International Council of Beverages Associations*.

Dois cenários de exposição foram elaborados. No modelo probabilístico, foi aplicada uma curva de distribuição baseada no volume de participação de mercado de cada marca para cada categoria de bebida. No modelo distributivo, assumiu-se que os consumidores são leais a marca e habitualmente ingerem certa categoria de bebida com a maior quantidade de edulcorantes reportada e que as outras categorias de bebidas são consumidas com quantidades ponderadas pela média do mercado. No caso do Brasil e do México, os consumidores de bebidas adoçadas regulares foram utilizados como substitutos para os produtos com edulcorantes devido à insuficiência de dados sobre o consumo destas bebidas.

No Brasil, os edulcorantes acesulfame de potássio e aspartame foram aqueles reportados com maior frequência em bebidas aromatizadas (100%), pós para preparo de bebidas aromatizadas (100%) e refrigerantes (83 e 82%). Por sua vez, a sucralose foi mais frequente em bebidas esportivas (100%), bebidas energéticas (100%), chás prontos para o consumo (100%), concentrados e misturas com sucos de frutas (68%) e néctares (67%). A adição de glicosídeos de esteviol não foi reportada em nenhuma categoria de bebidas no Brasil.

As estimativas de exposição apontaram que a sucralose foi o edulcorante com maior frequência de consumo pela população brasileira (29%), seguido pelo acesulfame de potássio (26,7%) e pelo aspartame (26,5%). Os adolescentes foram o grupo etário com maior frequência de consumo destes edulcorantes, com prevalências acima de 35%.

As estimativas de ingestão foram inferiores à IDA para todos os edulcorantes avaliados em ambos os modelos. O edulcorante com a maior ingestão estimada foi o acesulfame de potássio no percentil 95 do modelo distributivo para os adolescentes, tendo representado 16% da IDA.

Os estudos revisados sobre o uso de adoçantes de mesa e dietéticos demonstram que estes produtos estão entre os que mais contribuem para a exposição da população brasileira a edulcorantes e que seu uso para adoçar alimentos e bebidas é mais comum entre as mulheres, os idosos, os indivíduos com maior renda, aqueles que residem em áreas urbanas, especialmente as regiões Sudeste e Nordeste, e aqueles com excesso de peso e DCNT, especialmente diabetes.

A partir dos estudos que avaliaram a exposição da população brasileira ou certos grupos populacionais aos edulcorantes, fica evidente que, além dos adoçantes, há outros alimentos que contribuem para o consumo destes aditivos, em especial as bebidas não alcoólicas, produtos lácteos, doces e sobremesas e produtos de panificação. Esses estudos também relevam que a exposição a edulcorantes é frequente nos diferentes grupos etários estudados e que a prevalência de consumo não parece ser diferente entre indivíduos com ou sem excesso de peso e DCNT.

Percebe-se que há diversos obstáculos para obter estimativas precisas a respeito do consumo de edulcorantes pela população brasileira, incluindo as lacunas e limitações nas informações disponíveis nos inquéritos alimentares para identificar com precisão se o alimento consumido possui edulcorante e a falta de dados sobre as quantidades destes aditivos nos alimentos.

No entanto, as diferentes estratégias empregadas pelos estudos realizados para suprir as incertezas existentes, incluindo o emprego de abordagens conservadoras para estimar a exposição aos edulcorantes, indicam que o consumo destes aditivos pelos grupos populacionais estudados provavelmente não ultrapassa a IDA.

Por outro lado, deve ser ressaltado que há carência de estudos conduzidos com crianças para caracterizar o risco do consumo de edulcorantes, especialmente quando se considera que este público é mais vulnerável aos efeitos adversos de aditivos, por ter um menor peso corporal, e que a adição de edulcorantes nos alimentos direcionados e consumidos por crianças é uma realidade, como mostram os dados dos estudos sobre o uso de edulcorantes em alimentos revisados na seção 7.1.

Cabe ressaltar que nos estudos revisados foram utilizadas terminologias variadas para descrever os edulcorantes ou adoçantes investigados, sendo que muitos termos não possuem uma definição amplamente aceita ou estabelecida na legislação nacional (ex. natural, artificial, não nutritivo, alta intensidade).

### 7.3 Evidências sobre compreensão de edulcorantes no Brasil.

As evidências sobre o uso e a compreensão das informações sobre edulcorantes veiculadas nos rótulos dos alimentos são mais limitadas do que as evidências sobre o uso destes aditivos nos alimentos e suas estimativas de consumo.

Um dos objetivos do estudo de [Carvalho et al. \(2021\)](#) foi avaliar as percepções e o entendimento dos consumidores sobre edulcorantes, por meio de 12 grupos focais realizados em julho de 2017 em quatro capitais — Goiânia, Porto Alegre, Recife e São Paulo — com 48 homens e 48 mulheres, com idades entre 20 e 50 anos, responsáveis pelas compras de alimentos para o domicílio.

Nesse estudo, os participantes foram convidados a compartilhar suas opiniões sobre as informações da lista de ingredientes de sucos em pó, gelatinas e bebidas lácteas, a presença de adoçantes não calóricos em produtos ultraprocessados e seu conhecimento sobre os riscos à saúde destes ingredientes.

A dificuldade de encontrar as informações sobre edulcorantes nos rótulos foi a barreira citada com maior frequência pelos participantes, sendo ressaltada a falta de padronização no local de declaração da lista de ingredientes e sua declaração em locais removíveis pela abertura do lacre. O uso de fontes pequenas também foi apontado como um fator que prejudicava a leitura das informações sobre edulcorantes.

Foi observada uma falta de familiaridade com os termos usados para descrever os edulcorantes, em função da sua natureza técnica, assim como com o significado desta classe funcional de aditivo. Além disso, verificou-se um baixo conhecimento sobre o impacto dos edulcorantes na saúde.

Já o trabalho apresentado por [Ribeiro et al. \(2024\)](#) no 28º Congresso Brasileiro de Nutrição investigou a opinião de consumidores brasileiros sobre o termo edulcorante e sobre duas advertências de edulcorantes elaborados por um painel de especialistas.

Esse estudo qualitativo abarcou seis grupos focais presenciais conduzidos nas cidades de Curitiba, Salvador e São Paulo, em novembro de 2023. Cada grupo contou com a participação de oito adultos de ambos os sexos, das classes sociais A, B1, B2 e C e que eram responsáveis por crianças de até 12 anos. Para avaliar as advertências, foram elaboradas embalagens fictícias em proporção real com as mensagens “Atenção: contém edulcorante” e “Atenção: contém edulcorante. Não recomendado para crianças e para controle de peso”, declaradas numa caixa retangular com fundo preto e letras de caixa alta de cor branca.

Foi verificado uma ausência de conhecimento prévio do termo edulcorante por parte dos participantes, que foi frequentemente associado a corantes. Apesar de ter sido verificado que ambas as propostas de advertência eram legíveis, houve uma preferência pela mensagem mais longa contendo uma recomendação de não consumo, em função da falta de conhecimento prévio do termo edulcorante.

Essas evidências sugerem que aperfeiçoamentos nos requisitos de rotulagem de edulcorantes, incluindo a lista de ingredientes e sua rotulagem frontal, podem ajudar o consumidor a identificar mais facilmente a presença destes aditivos nos alimentos. Não obstante, também sugerem que há pouco conhecimento sobre o que seriam essas substâncias, o papel que desempenham em alimentos e seus impactos na saúde.

Anexo I. Edulcorantes autorizados no Brasil, no *Codex Alimentarius* e na UE.

Nome da substância	INS	E	IDA JECFA (mg/kg pc)	IDA EFSA (mg/kg pc)	Brasil	Codex Alimentarius	UE
Sorbitol	420(i)	420(i)	<a href="#">Não especificada</a>	<a href="#">Não especificada</a>	X	X	X
Xarope de sorbitol	420(ii)	420(ii)	<a href="#">Não especificada</a>	<a href="#">Não especificada</a>	X	X	X
Manitol	421	421	<a href="#">Não especificada</a>	<a href="#">Não especificada</a>	X	X	X
Acesulfame de potássio	950	950	<a href="#">0 a 15</a>	<a href="#">0 a 9</a>	X	X	X
Aspartame	951	951	<a href="#">0 a 40</a>	<a href="#">0 a 40</a>	X	X	X
Ácido ciclâmico	952(i)				X	X	X
Ciclamato de cálcio	952(ii)	952	<a href="#">0 a 11</a>	<a href="#">0 a 7</a>	X	X	X
Ciclamato de sódio	952(iv)				X	X	X
Isomalte	953	953	<a href="#">Não especificada</a>	<a href="#">Não especificada</a>	X	X	X
Sacarina	954(i)				X	X	X
Sacarina cálcica	954(ii)	954	<a href="#">0 a 5</a>	<a href="#">0 a 3,8</a>	X	X	X
Sacarina potássica	954(iii)				X	X	X
Sacarina sódica	954(iv)				X	X	X
Sucralose	955	955	<a href="#">0 a 15</a>	<a href="#">0 a 15</a>	X	X	X

Alitame	956	-	<u>0 a 1</u>	-	-	X	-
Taumatina	957	957	<u>Não especificada</u>	<u>Não especificada</u>	X	X	X
Neohesperidina dihidrocalcona	959	959	-	<u>0 a 20</u>	-	-	X
Glicosídeos de esteviol de Stevia rebaudiana Bertoni	960a	960a			X	X	X
Glicosídeos de esteviol de fermentação	960b	-	<u>0 a 4</u>	<u>0 a 4</u>	X	X	-
Glicosídeos de esteviol produzidos enzimaticamente	960c	960c			X	X	X
Glicosídeos de esteviol glicosilados	960d	960d			X	X	X
Neotame	961	961	<u>0 a 2</u>	<u>0 a 2</u>	X	X	X
Sal de aspartame-acesulfame	962	962	<u>0 a 40 e 0 a 15</u>	<u>0 a 40 e 0 a 15</u>	-	X	X
Xarope de poliglicitol	964	964	<u>Não especificada</u>	<u>Não especificada</u>	X	X	X
Maltitol	965(i)	965(i)	<u>Não especificada</u>	<u>Não especificada</u>	X	X	X
Xarope de maltitol	965(ii)	965(ii)	<u>Não especificada</u>	<u>Não especificada</u>	X	X	X
Lactitol	966	966	<u>Não especificada</u>	<u>Não especificada</u>	X	X	X
Xilitol	967	967	<u>Não especificada</u>	<u>Não especificada</u>	X	X	X
Eritritol	968	968	<u>Não especificada</u>	<u>0 a 0,5</u>	X	X	X
Advantame	969	969	<u>0 a 5</u>	<u>0 a 5</u>	X	X	X

Anexo II. Comparação dos edulcorantes aprovados no Brasil e no *Codex Alimentarius*.

Nomes dos aditivos	Funções tecnológicas aprovadas		Limites máximos (mg/kg pc)	
	<i>Codex Alimentarius</i>	Brasil	<i>Codex Alimentarius</i>	Brasil
Sorbitol	Agente de massa Edulcorante Espessante Estabilizante	Agente de massa Edulcorante Estabilizante Sequestrante Umectante	<i>Quantum satis</i>	<i>Quantum satis</i>
Xarope de sorbitol	Sequestrante Umectante	Sequestrante Umectante		
Manitol	Agente de massa Edulcorante Emulsificante Espessante Estabilizante	Agente de massa Edulcorante Espessante Estabilizante Umectante	10 a <i>Quantum satis</i>	<i>Quantum satis</i>
Acesulfame de potássio	Edulcorante Realçador de sabor	Edulcorante	110 a 5.000	160 a 5.000
Aspartame	Edulcorante Realçador de sabor	Edulcorante Realçador de sabor	300 a 6.000	450 a 20.000
Ácido ciclâmico				
Ciclamato de cálcio	Edulcorante	Edulcorante	250 a 3.000	110 a 1.250
Ciclamato de sódio				

Isomalte	Agente de massa Antiumectante Edulcorante Espessante Estabilizante Glaceante Realçador de sabor	Agente de massa Antiumectante Edulcorante Glaceante	<i>Quantum satis</i>	<i>Quantum satis</i>
Sacarina				
Sacarina cálcica				
Sacarina potássica	Edulcorante	Edulcorante	80 a 2.500	50 a 1.200
Sacarina sódica				
Sucralose	Edulcorante Realçador de sabor	Edulcorante	120 a 5.000	160 a 3.000
Taumatina	Edulcorante Realçador de sabor	Edulcorante Realçador de sabor	<i>Quantum satis</i>	<i>Quantum satis</i>
Glicosídeos de esteviol de Stevia rebaudiana Bertoni				
Glicosídeos de esteviol de fermentação				
Glicosídeos de esteviol produzidos enzimaticamente	Edulcorante	Edulcorante	30 a 3.500	40 a 6.000
Glicosídeos de esteviol glicosilados				



Neotame	Edulcorante Realçador de sabor	Edulcorante	10 a 1.000	33 a 1.000
Xarope de poliglicitol	Edulcorante	Edulcorante	<i>Quantum satis</i>	<i>Quantum satis</i>
Maltitol Xarope de maltitol	Agente de massa Edulcorante Emulsificante Espessante Estabilizante	Agente de massa Edulcorante Estabilizante	<i>Quantum satis</i>	<i>Quantum satis</i>
Lactitol	Edulcorante Emulsificante Espessante	Edulcorante Espessante	<i>Quantum satis</i>	<i>Quantum satis</i>
Xilitol	Edulcorante Emulsificante Espessante Estabilizante Umectante	Edulcorante Umectante	<i>Quantum satis</i>	<i>Quantum satis</i>
Eritritol	Edulcorante Realçador de sabor Umectante	Edulcorante Realçador de sabor	16.000 a <i>Quantum satis</i>	<i>Quantum satis</i>
Advantame	Edulcorante Realçador de sabor	Edulcorante	3 a 400	20 a 400

### Anexo III. Histórico normativo sobre edulcorantes em alimentos no Brasil.

Atos normativos	Assuntos	Principais requisitos relacionados a edulcorantes em alimentos
<p><a href="#">Decreto nº 50.040/1961</a> <a href="#">Decreto nº 691/1962</a> <a href="#">Decreto nº 55.871/1965</a></p>	<p>Aditivos alimentares</p>	<p>Os edulcorantes foram definidos como substância orgânica, não glicídica, capaz de conferir sabor doce aos alimentos.</p> <p>Essa definição foi modificada para indicar que os edulcorantes seriam artificiais, mas esta alteração foi desfeita.</p> <p>Os edulcorantes ciclamato de cálcio, ciclamato de sódio, sacarina e sacarina sódica foram autorizados em produtos dietéticos.</p> <p>Os aditivos, incluindo os edulcorantes, deveriam ser declarados nos rótulos, por meio do seu nome ou código com a especificação da sua classe.</p> <p>Para os ciclamatos, foi adotado o código D. I; para as sacarinas, D. II.</p>
<p><a href="#">Decreto-Lei nº 986/1969</a></p>	<p>Normas básicas de alimentos</p>	<p>Os alimentos dietéticos foram definidos como aqueles elaborados para regimes alimentares especiais destinados a serem ingeridos por pessoas sãs.</p> <p>Os aditivos, incluindo os edulcorantes, deveriam ser declarados nos rótulos, por meio do seu nome ou código de identificação com a especificação da sua classe.</p>
<p><a href="#">Resolução CNNPA nº 23/1977</a></p>	<p>Alimentos dietéticos</p>	<p>Diversas categorias de alimentos dietéticos foram estabelecidas.</p>
<p><a href="#">Resolução CNNPA nº 27/1977</a> <a href="#">Resolução CTA/CNS/MS nº 12/1978</a></p>	<p>Rotulagem de alimentos</p>	<p>Os aditivos, incluindo os edulcorantes, deveriam ser declarados com letras não inferiores a 1 mm no painel frontal ou nos painéis laterais dos alimentos.</p>

<p>Comunicado DINAL/SNVS/MS nº 8/1981</p>	<p>Aprovação de novo edulcorante</p>	<p>O aspartame foi autorizado em alimentos dietéticos.</p> <p>Os alimentos com aspartame deveriam veicular advertências sobre a presença de fenilalanina, para gestantes, e sobre a presença de carboidratos e calorias, para diabéticos e obesos.</p>
<p><a href="#">Resolução CNS/MS nº 3/1988</a></p>	<p>Bebidas dietéticas</p>	<p>Essas bebidas deveriam conter no máximo 20 kcal/100 ml e ter seu teor de açúcar inteiramente substituído por edulcorantes.</p> <p>As bebidas com aspartame deveriam veicular, no painel principal, a advertência sobre a presença de fenilalanina, para fenilcetonúricos.</p> <p>Os edulcorantes deveriam ser identificados como naturais ou artificiais.</p>
<p><a href="#">Portaria DETEN/SVS/MS nº 14/1988</a></p>	<p>Aprovação de novo edulcorante</p>	<p>O esteviosídeo foi autorizado em alimentos e bebidas dietéticos, com definição da sua especificação.</p>
<p><a href="#">Resolução CNS/MS nº 4/1988</a></p>	<p>Aditivos alimentares</p>	<p>A relação dos aditivos autorizados pelo <a href="#">Decreto nº 55.871/1965</a> foi alterada.</p> <p>Os edulcorantes naturais esteviosídeo, sorbitol e manitol e artificiais aspartame, acesulfame de potássio, ciclamatos e sacarinas foram autorizados para uso em alimentos e bebidas dietéticos.</p> <p>Os edulcorantes deveriam ser declarados nos rótulos por extenso, e pela sua classificação em calórico ou não calórico.</p> <p>Os produtos com aspartame deveriam veicular, no painel principal, a advertência sobre a presença de fenilalanina, para fenilcetonúricos.</p>

<p><a href="#">Portaria SVS/MS nº 1/1988</a> <a href="#">Portaria SVS/MS nº 23/1988</a> <a href="#">Portaria SVS/MS nº 24/1988</a></p>	<p>Alimentos dietéticos</p>	<p>Alguns produtos dietéticos deixaram de ser considerados grupos terapêuticos por não terem substâncias medicamentosas e passaram a ser regularizados como alimentos dietéticos.</p> <p>A denominação dos produtos dietéticos foi alterada para alimentos dietéticos.</p> <p>Os alimentos dietéticos foram definidos como aqueles especialmente elaborados, de forma que sua composição atenda às necessidades dietéticas específicas de pessoas com exigências metabólicas, fisiológicas ou físicas particulares.</p> <p>Os adoçantes dietéticos foram classificados como alimentos dietéticos.</p>
<p><a href="#">Portaria SVS/MS nº 25/1988</a></p>	<p>Adoçantes dietéticos</p>	<p>Os adoçantes dietéticos foram definidos como produtos à base de edulcorantes, com ou sem adição de açúcar.</p> <p>Esses produtos deveriam veicular, no painel principal, a declaração qualitativa dos edulcorantes naturais e artificiais presentes.</p> <p>Os produtos com aspartame deveriam veicular, no painel principal, a advertência sobre a presença de fenilalanina, para fenilcetonúricos.</p> <p>Os produtos com açúcares deveriam veicular, no painel principal, advertências sobre presença de frutose e sobre a quantidade de açúcares, para diabéticos.</p> <p>Os adoçantes deveriam veicular o valor energético em kcal por ml, 20 gotas, comprimido, envelope, colher de café ou outra medida prática usual.</p> <p>Os adoçantes deveriam veicular a equivalência do dulçor de medidas práticas usuais em relação ao açúcar.</p>

<p><a href="#">Portaria DETEN/SVS/MS nº 32/1989</a></p>	<p>Alteração das condições de uso de edulcorante</p>	<p>O acesulfame de potássio foi autorizado em alimentos e bebidas dietéticos na quantidade suficiente para obter o efeito tecnológico desejado. Esse edulcorante deveria atender às especificações do JECFA.</p>
<p><a href="#">Portaria DINAL/SVS/MS nº 8/1990</a></p>	<p>Bebidas dietéticas</p>	<p>Nas bebidas com aspartame, a advertência sobre a presença de fenilalanina para fenilcetonúricos não poderia ser inferior a 1/5 do tamanho da marca. A declaração dos edulcorantes deixou de ser exigida por meio da sua classificação em natural ou artificial.</p>
<p><a href="#">Portaria DETEN/SVS/MS nº 36/1990</a></p>	<p>Alteração das condições de uso de edulcorante</p>	<p>O manitol foi autorizado em bebidas dietéticas e pós para bebidas dietéticas no limite de 2 g/100 ml.</p>
<p><a href="#">Portaria SVS/MS nº 41/1995</a> <a href="#">Portaria SVS/MS nº 122/1995</a></p>	<p>Alimentos para fins especiais</p>	<p>Esses alimentos foram definidos como aqueles especialmente formulados, que sejam adequados à utilização em dietas diferenciadas ou opcionais, nos quais se introduz quaisquer modificações no conteúdo de nutrientes. As seguintes categorias foram adotadas: alimentos para grupos populacionais específicos, alimentos modificados, alimentos dietéticos, adoçantes dietéticos e sucedâneos do sal. Os alimentos com aspartame deveriam veicular, no painel principal, advertência sobre a presença de fenilalanina, para fenilcetonúricos. Nos alimentos modificados em energia ou em carboidratos com edulcorantes, foi proibida a adição de açúcares.</p>
<p><a href="#">Portaria DETEN/SVS/MS nº 166/1995</a></p>	<p>Aprovação de novos edulcorantes</p>	<p>O isomalte foi autorizado em alimentos dietéticos na quantidade suficiente para obter o efeito tecnológico desejado.</p>

<a href="#"><u>Portaria DETEN/SVS/MS nº 167/1995</u></a>	Aprovação de novos edulcorantes	O maltitol e do xarope de maltitol foram autorizados em alimentos dietéticos na quantidade suficiente para obter o efeito tecnológico desejado.
<a href="#"><u>Portaria DETEN/SVS/MS nº 318/1995</u></a>	Aprovação de novos edulcorantes	A sucralose foi autorizada em alimentos e bebidas dietéticas.
<a href="#"><u>Portaria SVS/MS nº 234/1996</u></a>	Alimentos para fins especiais	Foram mantidas as definições de alimentos para fins especiais, suas categorias e as regras de rotulagem de alimentos com aspartame. A proibição de adição de açúcares nos alimentos modificados em energia e em carboidratos com edulcorantes foi ampliada para os alimentos para controle de peso.
<a href="#"><u>Portaria SVS/MS nº 422/1996</u></a>	Alimentos para fins especiais	A proibição de adição de açúcares nos alimentos modificados em energia e em carboidratos e nos alimentos para dieta de controle de peso com edulcorantes foi revogada.
<a href="#"><u>Portaria DETEN/SVS/MS nº 366/1996</u></a>	Alteração das condições de uso de edulcorante	Essa Portaria autorizou o uso do aspartame em gomas de mascar dietéticas.
<a href="#"><u>Portaria DETEN/SVS/MS nº 393/1996</u></a>	Aprovação de novos edulcorantes	O xilitol foi autorizado em balas, confeitos e gomas de mascar na quantidade suficiente para obter o efeito tecnológico desejado. A declaração da advertência sobre efeito laxativo foi exigida para os alimentos cuja previsão razoável de consumo resulte na ingestão diária superior a 50 g de xilitol.

<a href="#"><u>Portaria SVS/MS nº 540/1997</u></a>	Aditivos alimentares	<p>Essa Portaria revisou a legislação sobre aditivos, internalizando ao ordenamento jurídico nacional vários RTM sobre o tema que foram harmonizados no Mercosul na década de 90.</p> <p>A definição de edulcorante foi alterada para substância diferente dos açúcares que confere sabor doce ao alimento.</p>
<a href="#"><u>Portaria SVS/MS nº 27/1998</u></a>	Alegações nutricionais	<p>A declaração de alegações nutricionais foi definida como opcional.</p> <p>A substituição de ingredientes ou a alteração de parâmetros estabelecidos nos regulamentos de identidade e qualidade dos produtos foi permitida para fins de cumprimento dos requisitos para declaração destas alegações.</p>
<a href="#"><u>Portaria SVS/MS nº 28/1998</u></a>	Aditivos alimentares	<p>Essa Portaria regulamentou os aditivos autorizados para uso em alimentos com alegações nutricionais e em alimentos para fins especiais.</p> <p>A adição de edulcorantes naturais e artificiais previsto na legislação foi permitida para os alimentos e bebidas com alteração do conteúdo de açúcares para fins de declaração de alegações nutricionais.</p> <p>Nesses produtos, deveria ser observados os limites máximos de uso estabelecidos para os alimentos e bebidas dietéticos, exceto para os alimentos de reduzido teor de açúcares, cujos limites máximos foram definidos em 75% do valor autorizado para os alimentos e bebidas dietéticos.</p> <p>Quanto aos alimentos para fins especiais, os edulcorantes foram autorizados para os alimentos para dietas com restrição de açúcares, para controle de peso e para dietas com ingestão controlada de açúcares, nos limites máximos definidos para alimentos e bebidas dietéticos.</p>

<a href="#"><u>Portaria SVS/MS nº 29/1998</u></a>	Alimentos para fins especiais	<p>Esses alimentos foram definidos como aqueles especialmente formulados ou processados, nos quais se introduzem modificações no conteúdo de nutrientes, adequados à utilização em dietas diferenciadas ou opcionais, atendendo às necessidades de pessoas em condições metabólicas e fisiológicas específicas.</p> <p>As seguintes categorias foram adotadas: alimentos para dietas com restrição de nutrientes, incluindo os adoçantes dietéticos, alimentos para ingestão controlada de nutrientes e alimentos para grupos populacionais específicos.</p> <p>Os adoçantes dietéticos foram definidos como adoçantes formulados para dietas com restrição de sacarose, frutose e ou glicose, para atender às necessidades de pessoas sujeitas à restrição da ingestão desses carboidratos. Esses produtos não podem conter os ingredientes sacarose, frutose e glicose na sua formulação.</p> <p>A declaração da advertência sobre a presença de fenilalanina em produtos com aspartame deixou de ser exigida no painel principal.</p> <p>A declaração da advertência sobre efeito laxativo foi exigida para os alimentos cuja previsão razoável de consumo resulte na ingestão diária superior a 20 g de manitol, 50 g de sorbitol, 90 g de outros polióis com efeito laxativo.</p>
<a href="#"><u>Portaria SVS/MS nº 38/1998</u></a>	Adoçantes de mesa e dietéticos	<p>Os adoçantes de mesa foram definidos como produtos formulados com os edulcorantes autorizados pela legislação para conferir o sabor doce aos alimentos e bebidas.</p> <p>Quando esses adoçantes não tivessem a adição de sacarose, frutose ou glicose, deveriam atender complementarmente os requisitos para adoçantes dietéticos no regulamento de alimentos para fins especiais.</p> <p>Uma lista de ingredientes (veículos) autorizados na formulação desses produtos foi estabelecida.</p>



<p><a href="#">Portaria SVS/MS nº 42/1998</a></p>	<p>Rotulagem de alimentos</p>	<p>Essa Portaria revisou a norma sobre rotulagem, internalizando ao ordenamento jurídico nacional os RTM sobre o tema que foram harmonizados no Mercosul na década de 90.</p> <p>A declaração dos aditivos passou a ser realizada na lista de ingredientes, sendo sua declaração realizada após os demais ingredientes, por meio da sua função tecnológica, seguida do nome, INS ou ambos. O agrupamento de aditivos com mesma função tecnológica foi permitido.</p>
<p><a href="#">Portaria SVS/MS nº 502/1998</a></p>	<p>Aprovação de novos edulcorantes</p>	<p>O lactitol foi autorizado na quantidade suficiente para obter o efeito desejado.</p> <p>A declaração da advertência sobre efeito laxativo foi exigida para os alimentos cuja previsão razoável de consumo resulte na ingestão diária superior a 50 g de lactitol.</p>
<p><a href="#">RES nº 251/1999</a></p>	<p>Alteração das condições de uso de edulcorante</p>	<p>Essa Resolução foi a primeira publicada pela Anvisa sobre edulcorantes, tendo alterado os limites máximos de uso do acesulfame de potássio em alimentos e bebidas dietéticos.</p>
<p><a href="#">RES nº 386/1999</a></p>	<p>Aditivos alimentares</p>	<p>Essa Resolução tratou dos aditivos usados segundo Boas Práticas de Fabricação, internalizando ao ordenamento jurídico nacional o RTM sobre o tema.</p> <p>Os edulcorantes polióis sorbitol, xarope de sorbitol, manitol, isomalte, maltitol, xarope de maltitol, lactitol e xilitol foram relacionados como aditivos utilizados segundo as Boas Práticas de Fabricação.</p>

<a href="#"><u>RDC nº 2/2001</u></a>	Aditivos alimentares	<p>Essa Resolução estabeleceu os aditivos autorizados para uso em suplementos de vitaminas e minerais.</p> <p>Os edulcorantes acesulfame de potássio, aspartame, sucralose, sacarina e seus sais foram autorizados.</p>
<a href="#"><u>RDC nº 3/2001</u></a>	Aditivos alimentares edulcorantes	<p>Essa Resolução revisou e consolidou os atos que tratavam da autorização de uso de edulcorantes em alimentos, revogando os atos e dispositivos anteriores.</p> <p>O acesulfame de potássio, o aspartame e a sucralose foram autorizados em gomas de mascar.</p> <p>Os limites máximos de uso foram revisados, conforme a categoria do alimento, e foi definido que sua aplicação ocorreria no alimento pronto para o consumo, preparado de acordo com as instruções do fabricante.</p>
<a href="#"><u>RDC nº 234/2002</u></a>	Aprovação de novos edulcorantes	<p>Essa Resolução complementou a regulamentação sobre aditivos segundo as Boas Práticas de Fabricação.</p> <p>A taumatina foi incluída nessa relação.</p>
<a href="#"><u>RDC nº 259/2002</u></a>	Rotulagem de alimentos	<p>Essa Resolução revisou o regulamento sobre rotulagem de alimentos embalados, incorporando o RTM sobre o tema ao ordenamento jurídico nacional.</p> <p>Não foram realizadas alterações quando aos requisitos para declaração dos aditivos, incluindo os edulcorantes, na lista de ingredientes.</p>
<a href="#"><u>RDC nº 24/2005</u></a>	Aditivos alimentares	<p>Essa Resolução revisou o regulamento de aditivos autorizados em suplementos de vitaminas e minerais.</p> <p>Não foram realizadas alterações nos edulcorantes autorizados nessa categoria.</p>

<a href="#">RDC nº 271/2005</a>	Adoçantes de mesa	<p>Essa Resolução revisou a regulamentação dos açúcares e produtos para adoçar, incluindo os adoçantes de mesa.</p> <p>Os adoçantes de mesa deveriam declarar os nomes dos mono e dissacarídeos presentes no produto junto à denominação de venda.</p> <p>A declaração qualitativa dos edulcorantes presentes deixou de ser realizada pela sua classificação em natural ou artificial.</p>
<a href="#">RDC nº 359/2003</a> <a href="#">RDC nº 360/2003</a>	Rotulagem de alimentos	<p>Essa Resolução tornou a declaração da rotulagem nutricional obrigatória nos alimentos embalados, incorporando ao ordenamento jurídico nacional os RTM sobre o tema.</p> <p>O ordem e as unidades de declaração voluntária dos polióis na tabela nutricional e o seu fator de conversão energética (2,4 kcal/g) foram definidos.</p>
<a href="#">RDC nº 18/2008</a>	Aditivos alimentares edulcorantes	<p>Esta Resolução revisou a regulamentação sobre os edulcorantes. As categorias com permissão de uso destes aditivos foram definidas como alimentos e bebidas para controle de peso, alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares, alimentos e bebidas com restrição de açúcares e alimentos e bebidas com informação nutricional complementar.</p> <p>Os edulcorantes taumatina, eritritol e neotame foram autorizados para uso e os edulcorantes deixaram de ser listados pela classificação natural ou artificial.</p> <p>Critérios específicos para os alimentos e bebidas com alegações nutricionais foram definidos, indicando quais alegações deveriam ser veiculadas e atribuindo limites diferenciados para produtos com substituição total e parcial de açúcares.</p> <p>As advertências do aspartame para fenilcetonúricos, e dos polióis relativas aos efeitos laxativos passaram a ser declaradas, conforme o caso, nos alimentos com alegações nutricionais.</p>

<p><a href="#">RDC nº 45/2010</a></p>	<p>Aditivos alimentares</p>	<p>Essa Resolução revisou a regulamentação sobre aditivos segundo as Boas Práticas de Fabricação, internalizando ao ordenamento jurídico nacional o RTM sobre o tema.</p> <p>O eritritol foi incluído nessa relação.</p>
<p><a href="#">RDC nº 54/2012</a> <a href="#">RDC nº 3/2013</a></p>	<p>Alegações nutricionais</p>	<p>Essa Resolução revisou o regulamento de alegações nutricionais, incorporando o RTM sobre o tema ao ordenamento jurídico nacional.</p> <p>Foram realizadas alterações nos critérios para uso de alegações nutricionais.</p> <p>Considerando que não foi harmonizada no Mercosul a possibilidade de alteração dos requisitos definidos nos padrões de identidade e qualidade dos alimentos, a Anvisa publicou uma regulamentação adicional com novos critérios sobre os alimentos nutricionalmente modificados.</p>
<p><a href="#">RDC nº 160/2017</a></p>	<p>Aditivos alimentares</p>	<p>Essa Resolução estabeleceu os aditivos autorizados para uso em fórmulas para nutrição enteral.</p> <p>Os edulcorantes sorbitol, xarope de sorbitol, manitol, isomalte, maltitol, xarope de maltitol, lactitol, xilitol, eritritol, taumatina, aspartame, ácido ciclâmico e seus sais, acesulfame de potássio, sacarina e seus sais, glicosídeos de esteviol e sucralose foram autorizados nesses produtos.</p>
<p><a href="#">RDC nº 239/2018</a></p>	<p>Aditivos alimentares</p>	<p>Essa Resolução estabeleceu os aditivos autorizados em suplementos alimentares.</p> <p>Os edulcorantes sorbitol, xarope de sorbitol, manitol, isomalte, glicosídeos de esteviol, maltitol, xarope de maltitol, lactitol, xilitol, eritritol, acesulfame de potássio, xarope de poliglicitol, aspartame, sucralose, ácido ciclâmico e seus sais e sacarina e seus sais foram autorizados para uso nesses produtos.</p> <p>Foram estabelecidas condições de uso distintas para suplementos alimentares líquidos e sólidos.</p>

<p><a href="#">RDC nº 281/2019</a></p>	<p>Aprovação de novos edulcorantes</p>	<p>Essa Resolução atualizou os aditivos permitidos em alimentos.</p> <p>O advantame foi autorizado para uso em suplementos alimentares, alimentos e bebidas para controle de peso, para dietas com ingestão controlada de açúcares, para dietas com restrição de açúcares e em alimentos com alegações nutricionais com substituição total ou parcial de açúcares.</p>
<p><a href="#">RDC nº 429/2020</a> <a href="#">IN nº 75/2020</a></p>	<p>Rotulagem de alimentos</p>	<p>Esses atos revisaram os regulamentos sobre rotulagem nutricional dos alimentos embalados.</p> <p>Foram revisados os requisitos sobre ordem e unidades de declaração dos polióis na tabela nutricional e seus fatores de conversão energética.</p>
<p><a href="#">RDC nº 558/2021</a></p>	<p>Aprovação de novos edulcorantes</p>	<p>Essa Resolução atualizou os aditivos permitidos em alimentos.</p> <p>As condições de uso dos glicosídeos de esteviol em suplementos alimentares, em alimentos e bebidas para controle de peso, para dietas com ingestão controlada de açúcares, para dietas com restrição de açúcares e em alimentos com alegações nutricionais com substituição total ou parcial de açúcares foram alteradas.</p>
<p><a href="#">RDC nº 715/2022</a></p>	<p>Alimentos para fins especiais</p>	<p>Essa Resolução revisou e consolidou os atos normativos sobre diversos alimentos para fins especiais, incluindo os adoçantes dietéticos, sem alteração de mérito no âmbito do <a href="#">Decreto nº 10.139/2019</a>.</p>
<p><a href="#">RDC nº 720/2022</a></p>	<p>Alimentos nutricionalmente modificados</p>	<p>Essa Resolução revisou o ato sobre alimentos nutricionalmente modificados, sem alteração de mérito no âmbito do <a href="#">Decreto nº 10.139/2019</a>.</p>

<a href="#">RDC nº 723/2022</a>	Adoçantes de mesa	Essa Resolução revisou e consolidou os atos normativos de açúcares e produtos para adoçar, balas, bombons, gomas de mascar, chocolate e produtos de cacau sem alteração de mérito no âmbito do <a href="#">Decreto nº 10.139/2019</a> .
<a href="#">RDC nº 727/2022</a>	Rotulagem de alimentos	Essa Resolução revisou e consolidou os atos normativos de rotulagem de alimentos embalados sem alteração de mérito no âmbito do <a href="#">Decreto nº 10.139/2019</a> .
<a href="#">RDC nº 778/2023</a> <a href="#">IN nº 211/2023</a>	Aditivos alimentares	Esses atos normativos são resultado do processo de revisão e consolidação da legislação sanitária de aditivos e coadjuvantes de tecnologia. As alterações de mérito relacionadas a edulcorantes se limitaram a ajustes nos nomes e no INS de alguns aditivos, para alinhamento às diretrizes do <i>Codex Alimentarius</i> e uma identificação mais padronizada e precisa sobre as substâncias utilizadas na rotulagem.
<a href="#">RDC nº 818/2023</a>	Adoçantes de mesa e dietéticos	Essa Resolução alterou as definições de adoçantes de mesa e dietéticos, a fim de alterar o enquadramento legal desses produtos para aditivos formulados e permitir uma implementação mais adequada da rotulagem nutricional desses produtos. Não foi alterado o mérito dos requisitos sanitários de composição e rotulagem desses produtos que estavam definidos nas normas anteriores.

#### Anexo IV. Requisitos sobre aditivos e coadjuvantes harmonizados no Mercosul.

Requisitos sanitários sobre aditivos e coadjuvantes	RTM	Ato de internalização
Princípios gerais para uso de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia e definições aplicáveis.	<a href="#">Resolução GMC/MERCOSUL nº 31/1992</a> <a href="#">Resolução GMC/MERCOSUL nº 18/1993</a> <a href="#">Resolução GMC/MERCOSUL nº 83/1994</a> <a href="#">Resolução GMC/MERCOSUL nº 84/1994</a> <a href="#">Resolução GMC/MERCOSUL nº 105/1994</a> <a href="#">Resolução GMC/MERCOSUL nº 106/1994</a> <a href="#">Resolução GMC/MERCOSUL nº 107/1994</a>	<a href="#">RDC nº 778/2023</a> <a href="#">IN nº 211/2023</a>
Aditivos autorizados em produtos de panificação e biscoitos.	<a href="#">Resolução GMC/MERCOSUL nº 50/1997</a>	<a href="#">IN nº 211/2023</a>
Aditivos autorizados em balas, confeitos, bombons, chocolates e similares.	<a href="#">Resolução GMC/MERCOSUL nº 53/1998</a>	<a href="#">IN nº 211/2023</a>
Aditivos autorizados em sobremesas.	<a href="#">Resolução GMC/MERCOSUL nº 54/1998</a>	<a href="#">IN nº 211/2023</a>
Aditivos autorizados em sopas e caldos.	<a href="#">Resolução GMC/MERCOSUL nº 16/2000</a>	<a href="#">IN nº 211/2023</a>
Aditivos autorizados em preparações culinárias industriais.	<a href="#">Resolução GMC/MERCOSUL nº 51/2000</a>	<a href="#">IN nº 211/2023</a>

Proibição dos aditivos ácido algínico, alginatos de sódio, de potássio, de amônio, de cálcio e de propileno glicol, ágar, carragena, algas marinhas Euchema processadas e gomas jataí, guar, tragacanto, arábica, xantana, tara, gelana e Konjac em sobremesas, balas, confeitos, bombons, chocolates e similares.	<a href="#">Resolução GMC/MERCOSUL nº 15/2005</a>	<a href="#">IN nº 211/2023</a>
Aditivos autorizados em gelados comestíveis.	<a href="#">Resolução GMC/MERCOSUL nº 7/2006</a>	<a href="#">IN nº 211/2023</a>
Aditivos autorizados em molhos e condimentos.	<a href="#">Resolução GMC/MERCOSUL nº 8/2006</a>	<a href="#">IN nº 211/2023</a>
Aditivos autorizados em bebidas não alcoólicas.	<a href="#">Resolução GMC/MERCOSUL nº 9/2006</a>	<a href="#">IN nº 211/2023</a>
Aditivos aromatizantes.	<a href="#">Resolução GMC/MERCOSUL nº 10/2006</a>	<a href="#">RDC nº 725/2022</a>
Aditivos autorizados em cereais e produtos derivados ou à base de cereais.	<a href="#">Resolução GMC/MERCOSUL nº 9/2007</a>	<a href="#">IN nº 211/2023</a>
Proibição dos aditivos propilparabeno e propilparabeno de sódio em alimentos.	<a href="#">Resolução GMC/MERCOSUL nº 34/2007</a>	<a href="#">IN nº 211/2023</a>
Aditivos autorizados em petiscos.	<a href="#">Resolução GMC/MERCOSUL nº 2/2008</a>	<a href="#">IN nº 211/2023</a>



Aditivos autorizados segundo as Boas Práticas de Fabricação.	<a href="#">Resolução GMC/MERCOSUL nº 34/2010</a> <a href="#">Resolução GMC/MERCOSUL nº 35/2010</a>	<a href="#">IN nº 211/2023</a>
Proibição dos aditivos alimentares fosfato ácido de sódio e alumínio e silicatos de sódio e alumínio, de cálcio e alumínio, e de alumínio em molhos e condimentos, preparações culinárias industriais, produtos de panificação, cereais e produtos de ou à base de cereais e balas, confeitos, bombons, chocolates e similares.	<a href="#">Resolução GMC/MERCOSUL nº 28/2018</a>	<a href="#">IN nº 211/2023</a>
Aditivos autorizados em carnes e produtos cárneos.	<a href="#">Resolução GMC/MERCOSUL nº 63/2018</a>	<a href="#">IN nº 211/2023</a>
Atualização dos aditivos autorizados em balas, confeitos, bombons, chocolates e similares, cereais e produtos derivados ou à base de cereais e BPF.	<a href="#">Resolução GMC/MERCOSUL nº 32/2022</a>	<a href="#">IN nº 211/2023</a>
Atualização dos aditivos autorizados em produtos de panificação e biscoitos, molhos e condimentos, bebidas não alcoólicas, petiscos e carnes e produtos cárneos.	<a href="#">Resolução GMC/MERCOSUL nº 27/2022</a>	<a href="#">IN nº 221/2023</a>
Atualização dos aditivos autorizados em produtos de panificação e biscoitos e em cereais e produtos derivados ou à base de cereais.	<a href="#">Resolução GMC/MERCOSUL nº 46/2023</a>	<a href="#">IN nº 274/2024</a>
Aditivos autorizados em leite em pó, creme de leite em pó, leites fermentados e queijos.	<a href="#">Resolução GMC/MERCOSUL nº 15/2023</a>	<a href="#">RDC nº 849/2024</a> <a href="#">IN nº 286/2024</a>
Atualização dos aditivos autorizados em coberturas e xaropes, recheios, cereais processados, bolos, tortas, doces e massas de confeitaria, sopas e caldos, molhos emulsionados e não emulsionados, sobremesas de gelatinas e outras sobremesas e preparações culinárias industriais	<a href="#">Resolução GMC/MERCOSUL nº 47/2023</a>	<a href="#">IN nº 306/2024</a>