

categorias alimentares. Como a função do corante é apenas estética e surgiram indícios de toxicidade em animais, é oportuna a revisão das normas brasileiras a respeito do assunto.

O emprego do corante caramelo sintético orgânico e idêntico ao natural em refrigerantes e alimentos tem sido amplamente questionado pela presença de 4 - metilimidazol. Muitas organizações da sociedade estão mobilizando-se para reduzir ou eliminar essa substância do aditivo, amplamente empregado em fórmulas de sucos, refrigerantes, biscoitos, balas, caramelos, confeitos, pastilhas, coberturas e xaropes, cereais, energéticos e cervejas.

Após o resultado de um estudo, publicado em 2012, a Agência Internacional para Pesquisa em Câncer, que é um órgão vinculado à Organização Mundial da Saúde (OMS), incluiu o caramelo IV em sua lista de substâncias possivelmente cancerígenas.

Estudo feito pelo Programa Nacional de Toxicologia do Governo dos Estados Unidos apontaram efeitos carcinogênicos do 4-MI, o que fez com que a IARC (Agência Internacional para Pesquisa em Câncer), da OMS (Organização Mundial da Saúde), incluísse o 4-MI na lista de substâncias possivelmente cancerígenas. Sua grande concentração no organismo pode levar ao surgimento de câncer de pulmão, de esôfago e até mesmo leucemia, segundo estudo feito pelo Programa Nacional de Toxicologia do governo dos Estados Unidos.

Os refrigerantes Coca-Cola e Pepsi anunciaram mudanças em suas fórmulas nos Estados Unidos, quando a entidade de defesa do consumidor norte-americana, o CSPI (Center for Science in the Public Interest), divulgou que, em análises laboratoriais dos refrigerantes citados, foram encontrados altos níveis de 4-metilimidazol (4-MI).

O CSPI listou os países do mundo em que mais se utiliza a substância como ingrediente de refrigerantes de cola, e o Brasil, infelizmente, é o campeão: são 267 microgramas (mcg) a cada 355 ml de bebida. Em segundo e terceiro lugar estão o Quênia e o Canadá, respectivamente, com 177 mcg e 160 mcg.

Ocorre que refrigerante não é bebida tão inocente quanto parecem ser: no Brasil, refrigerantes denominados cola possuem 67 vezes mais o corante Caramelo IV que os vendidos nos Estados Unidos. Para citar um exemplo, a Coca-Cola do Brasil traz nove vezes o limite diário de 4-MI estabelecido pelo governo da Califórnia, que estipulou a necessidade de uma advertência nos alimentos que contiverem mais que 29 mcg da substância, já que, além dessa quantidade diária, o risco de câncer seria maior do que um caso em 100 mil pessoas. Vale a pena arriscar?

O IDEC (Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor), fez uma pesquisa sobre os refrigerantes e energéticos que possuem o corante Caramelo IV em sua fórmula, verificando que a regulação brasileira sobre o tema é falha e que os fabricantes de refrigerantes e bebidas energéticas não estão dispostos a informar ao consumidor a quantidade da substância tóxica em seus produtos. Na ocasião, o IDEC comunicou a diversas empresas e à ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) sobre a periculosidade do Caramelo IV, sua associação com o câncer e questionou se as empresas parariam de utilizá-lo. Ressalte-se que a introdução de

aditivos em alimentos é regulada pela ANVISA, tendo como base o Codex Alimentarius, as disposições recomendadas pela OMS e, ainda, as regras impostas pelas autoridades sanitárias de outros países, como o FDA dos Estados Unidos, e o EMEA da União Europeia.

O que temos são informações alarmantes.

Lutamos pela saúde de nossa população, principalmente das crianças, adolescentes e jovens. Assim, buscando preservar a saúde da população brasileira, encaminhamos este Projeto de Lei para que seja proibida a presença da substância caramelo IV na composição de refrigerantes, sucos, demais bebidas e produtos alimentícios comercializados no País.

Diante do exposto, na certeza de aperfeiçoar a legislação vigente, apresentamos o presente Projeto de Lei.

Sala das Sessões, em de fevereiro de 2019

Deputado LUÍS MIRANDA
(DEM - DF)