



**CÂMARA DOS DEPUTADOS**

## **PROJETO DE LEI N.º 3.313, DE 2020**

**(Da Sra. Professora Dayane Pimentel)**

Altera o Decreto-Lei nº 986, de 31 de outubro de 1969, para determinar a obrigatoriedade de utilização de quantidades mínimas de corantes alimentícios nos alimentos industrializados.

**DESPACHO:**

ÀS COMISSÕES DE:

SEGURIDADE SOCIAL E FAMÍLIA E  
CONSTITUIÇÃO E JUSTIÇA E DE CIDADANIA (ART. 54 RICD).

**APRECIAÇÃO:**

Proposição Sujeita à Apreciação Conclusiva pelas Comissões - Art. 24 II

### **PUBLICAÇÃO INICIAL**

Art. 137, caput - RICD

O Congresso Nacional decreta:

Art. 1º O art. 24 do Decreto-Lei nº 986, de 31 de outubro de 1969, passa a vigorar acrescido do seguinte §4º:

Art. 24.....

.....

§4º Os corantes alimentícios deverão ser adicionados às formulações alimentares, preferencialmente, nas quantidades mínimas definidas, dentro do intervalo fixado por valores mínimos e máximos admitidos pelas autoridades sanitárias para uso em formulação de alimentos destinados ao consumo humano, sendo admitido o uso de quantidades superiores caso haja comprovação de sua utilidade tecnológica. (NR)"

Art. 2º Esta lei entra em vigor na data de sua publicação oficial.

## **JUSTIFICAÇÃO**

Os alimentos são produtos essenciais à vida humana, mas também possuem, intrinsecamente, riscos sanitários, ainda que relativamente baixos, se comparados com outros produtos de perfil toxicológico mais elevado. As intolerâncias alimentares demonstram tais riscos e em graus variados de gravidade.

A popularização do consumo de alimentos processados e ultraprocessados tem favorecido, de modo determinante, o aumento dos casos de intolerância alimentar. Algumas estimativas apontam o surgimento de novos casos, anualmente, em torno de 2 milhões de pessoas, que apresentam sintomas como náuseas, dores abdominais, vômitos, diarreia, cefaleia, pirose, entre outros.

Os estudiosos apontam, como um dos possíveis responsáveis por esse aumento de casos de intolerância e outros eventos tóxicos causados por alimentos, as grandes quantidades de substâncias químicas que atualmente estão sendo adicionadas às formulações alimentares industrializadas. São conservantes, acidulantes, flavorizantes, corantes, aromatizantes, entre outros.

Além da toxicidade aguda que esse tipo de substância pode representar ao organismo humano, existem efeitos de médio e longo prazo que são

cumulativos e não mostrar seus efeitos após anos de consumo da substância. A experiência humana na área alimentar mostra diversas situações de aditivos que eram autorizados e bastante utilizados pela indústria alimentícia e que depois foi descoberta a produção de efeitos danosos, incluída a atividade carcinogênica de algumas, o que levou à sua proibição.

Isso posto, gostaria de destacar o caso dos corantes, adicionados principalmente com o objetivo de melhorar o aspecto dos produtos e torná-los mais vistosos, mais atrativos. Os coloridos de muitos alimentos os tornam chamativos, em especial para as crianças e adolescentes, que se baseiam muito no estímulo visual inicial para a escolha daquilo que irá comer.

Os corantes são aditivos que não possuem qualquer função nutricional no alimento, mas podem apresentar diferente toxicidade no organismo humano, além de efeitos cumulativos que podem ser desconhecidos do homem. Muitas substâncias utilizadas como aditivos alimentares, apesar de autorizadas, apresentam atividades tóxicas já conhecidas, algumas inclusive são carcinogênicas, se consumidas em altas quantidades, outras não são sequer metabolizadas pelo organismo. Muitos processos alérgicos apresentados pelos indivíduos têm os corantes alimentares como o causador, o disparador do início da resposta imunológica mais exacerbada.

Obviamente, a ação que mais chama a nossa atenção, no presente caso, é a atividade carcinogênica de algumas substâncias que atualmente são autorizadas para uso como corantes, como ocorre com os corantes caramelos e o amarelo tartarazina. Muitos corantes autorizados em determinados países, são banidos em outros, tendo em vista a desconfiança, ou suspeita, demonstrada em trabalhos científicos, de que a substância poderia levar à formação de tumores.

Assim, considero que a prudência, nesse contexto, deve servir de base para a atuação estatal restritiva. A ideia defendida na presente proposta é de manter a competência da autoridade sanitária federal para definir quais substâncias podem ser adicionadas intencionalmente aos alimentos industrializados e em quais limites essa adição é aceitável, mas definir como padrão, como regra geral, que os corantes serão adicionados nas menores quantidades previstas para o intervalo de uso admitido. Quantidades maiores somente serão autorizadas caso o produtor

demonstre que elas são necessárias porque exercem alguma outra função na formulação, que não somente a de colorir o produto.

Ante o exposto e tendo em vista o potencial protetivo à saúde humana da presente sugestão, solicito o apoio dos meus pares no sentido da aprovação do presente projeto.

Sala das Sessões, em \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2020.

Deputada PROFESSORA DAYANE PIMENTEL

**LEGISLAÇÃO CITADA ANEXADA PELA**

Coordenação de Organização da Informação Legislativa - CELEG  
Serviço de Tratamento da Informação Legislativa - SETIL  
Seção de Legislação Citada - SELEC

**DECRETO-LEI Nº 986, DE 21 DE OUTUBRO DE 1969**

Institui normas básicas sobre alimentos.

**OS MINISTROS DA MARINHA DE GUERRA, DO EXÉRCITO E DA AERONÁUTICA MILITAR**, usando das atribuições que lhes confere o artigo 3º do Ato Institucional nº 16, de 14 de outubro de 1969, combinado com o § 1º do artigo 2º do Ato Institucional nº 5, de 13 de dezembro de 1968,

**DECRETAM:**

.....

**CAPÍTULO IV  
DOS ADITIVOS**

Art. 24. Só será permitido o emprego de aditivo intencional quando:

- I - Comprovada a sua inocuidade;
  - II - Previamente aprovado pela Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos;
  - III - Não induzir o consumidor a erro ou confusão;
  - IV - Utilizado no limite permitido.
- § 1º A Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos estabelecerá o tipo de alimento, ao qual poderá ser incorporado, o respectivo limite máximo de adição e o código de identificação de que trata o item VI, do art. 11.

§ 2º Os aditivos aprovados ficarão sujeitos à revisão periódica, podendo o seu emprego ser proibido desde que nova concepção científica ou tecnológica modifique convicção anterior quanto a sua inocuidade ou limites de tolerância.

§ 3º A permissão do emprego de novos aditivos dependerá da demonstração das razões de ordem tecnológica que o justifiquem e da comprovação da sua inocuidade documentada, com literatura técnica científica idônea, ou cuja tradição de emprego seja reconhecida pela Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.

Art. 25. No interesse da saúde pública poderão ser estabelecidos limites residuais para os aditivos incidentais presentes no alimento, desde que:

- I - Considerados toxicologicamente toleráveis;
  - II - Empregada uma adequada tecnologia de fabricação do alimento.
- .....
- .....

**FIM DO DOCUMENTO**