



CÂMARA DOS DEPUTADOS

PROJETO DE LEI N.º 338, DE 2022

(Do Sr. Rubens Bueno)

Modifica o Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969 para determinar a impressão em rótulos e embalagens de alimentos, medicamentos e cosméticos de advertência sobre a presença de corantes.

DESPACHO:

APENSE-SE À(AO) PL-10695/2018.

APRECIAÇÃO:

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

PUBLICAÇÃO INICIAL

Art. 137, caput - RICD

PROJETO DE LEI N° , DE 2022 (Do Sr. Rubens Bueno)

Modifica o Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969 para determinar a impressão em rótulos e embalagens de alimentos, medicamentos e cosméticos de advertência sobre a presença de corantes.

O Congresso Nacional decreta:

Art. 1º O art 13º do Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969, passa a vigorar com a seguinte alteração:

“Art. 13 Todos os alimentos, medicamentos e cosméticos que contiverem corantes, sejam eles artificiais, sintéticos, naturais e caramelo, deverão trazer na rotulagem a advertência impressa quanto ao tipo de corante presente.”

Art. 2º Esta Lei entra em vigor 180 dias após a data da sua publicação.

JUSTIFICATIVA

Atualmente, existe uma tendência mundial de reformulação de alimentos e bebidas processados para diminuir o uso de aditivos alimentares e tornar a lista de ingredientes mais simples. Esse processo tem sido motivado, em parte, pelo impacto negativo que a presença de aditivos causa na avaliação da qualidade e segurança dos alimentos. Além disso, verifica-se uma crescente preocupação científica e regulatória quanto à segurança de certos aditivos e sua forma de declaração na rotulagem.

Interpretações equivocadas em relação à composição e qualidade do produto podem colocar em risco a saúde dos consumidores, especialmente de grupos mais vulneráveis, como indivíduos com alergias ou intolerâncias alimentares.



Assinado eletronicamente pelo(a) Dep. Rubens Bueno
Para verificar a assinatura, acesse <https://infoleg-autenticidade-assinatura.camara.leg.br/CD220771931800>

* C D 2 2 0 7 1 9 3 1 8 0 0 *

Entre os produtos submetidos à regulamentação, controle e fiscalização pela ANVISA, estão incluídos os aditivos alimentares, conforme disposto no artigo 8º, inciso II, da Lei n. 9782, de 26 de janeiro de 1999. E no o item 1.2 da Portaria n. 540, de 27 de outubro de 1997, do Ministério da Saúde, que define os aditivos alimentares como os ingredientes adicionados intencionalmente aos alimentos com objetivo de modificar suas características físicas, químicas, biológicas ou sensoriais. Isso significa que os aditivos não são utilizados com finalidade nutricional, mas para proporcionar benefícios tecnológicos aos produtos.

Atualmente, dentro das classes funcionais de aditivos alimentares previstas na legislação sanitária, como conservadores, aromatizantes, corantes e edulcorantes, a discussão mais intensa se dá quanto à real necessidade tecnológica e segurança de uso no emprego de tais aditivos alimentares na produção de alimentos. Embora, sob o ponto de vista tecnológico, haja benefícios alcançados com a utilização de aditivos alimentares, existe a preocupação constante quanto aos riscos toxicológicos potenciais decorrentes da exposição crônica a essas substâncias.

Ainda que a ANVISA estabeleça quais são os aditivos permitidos para as diferentes categorias de alimentos, visando proporcionar o efeito tecnológico desejável, sem oferecer risco considerável à saúde humana, a abordagem mundialmente aceita e utilizada na avaliação de segurança possui limitações, tais como: a dificuldade na transposição de dados toxicológicos obtidos em estudos com animais para humanos e a dificuldade de previsão da variabilidade interindividual. Ademais, essas substâncias podem causar reações adversas não identificadas na avaliação de segurança, incluindo reações de alergia e intolerâncias alimentares.

Diante desse cenário, informações precisas e compreensíveis de rotulagem são fundamentais para permitir que o próprio consumidor conheça a composição do produto e evite, a seu critério, o consumo de substâncias que possam colocar em risco a sua saúde.

A Resolução-RDC n. 259, de 20 de setembro, de 2002, exige que os aditivos alimentares sejam declarados na lista de ingredientes por meio de sua classe funcional seguida do seu nome completo ou número INS (Sistema Internacional de Numeração). Já o Decreto-Lei n. 986, de 21 de outubro de 1969 determina que as informações “Colorido Artificialmente” e “Aromatizado Artificialmente” sejam declaradas no painel principal dos alimentos que contenham



Assinado eletronicamente pelo(a) Dep. Rubens Bueno

Para verificar a assinatura, acesse <https://infoleg-autenticidade-assinatura.camara.leg.br/CD220771931800>



* CD220771931800*

adição de corantes artificiais e aromas artificiais, respectivamente. Ademais, a presença de aromas artificiais e naturais deve ser informada por meio das indicações “Sabor Artificial de...” e “Sabor de...”, conforme o caso.

Do exposto, observa-se que as declarações de alegações de conteúdo para aditivos alimentares na rotulagem de alimentos e bebidas são específicas e disciplinadas pela legislação sanitária vigente. Dessa forma, outras informações relacionadas a aditivos alimentares na rotulagem são consideradas facultativas e, portanto, regidas pelos princípios gerais de rotulagem e de defesa do consumidor.

O ponto principal que pretendemos sanar por meio desta proposta é a de que produtos com a alegação “sem corantes artificiais” podem conter outros corantes classificados como “sintéticos idênticos ao natural” ou “naturais”, que não possuem vantagem em relação à qualidade e à segurança. Nesse sentido, cabe ressaltar que alguns corantes naturais possuem limites de segurança inferiores aos de corantes artificiais e que esses aditivos também podem desencadear reações adversas em pessoas sensíveis. Ainda, de acordo com o relatado no Informe Técnico nº 70, de 2016, da ANVISA, um exemplo prático do potencial enganoso dessas informações foi relatado em denúncia do Ministério Público do Estado do Rio de Janeiro, na qual um consumidor adquiriu um produto para seu filho, que possuía hipersensibilidade a corantes, porque foi induzido a engano pelas alegações “sem conservantes” e “sem corantes artificiais” veiculadas na rotulagem. Após o consumo, a criança apresentou manchas vermelhas e prurido na pele, pois o produto continha o corante Caramelo IV, classificado normativamente como “sintético idêntico ao natural”.

Diante do exposto, solicitamos apoio aos Nobres Pares para a aprovação desta proposição legislativa no sentido de evitar situações que coloquem em risco a saúde dos consumidores e minimizar situações de engano quanto à composição dos produtos.

Sala das Sessões, em 07 de fevereiro de 2022.

**Deputado Rubens Bueno
CIDADANIA/PR**



Assinado eletronicamente pelo(a) Dep. Rubens Bueno
Para verificar a assinatura, acesse <https://infoleg-autenticidade-assinatura.camara.leg.br/CD220771931800>



* C D 2 2 0 7 1 9 3 1 8 0 0 *

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 N° 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 III
DA ROTULAGEM**
.....

Art. 13. Os rótulos de alimentos que contiverem corantes artificiais deverão trazer na rotulagem a declaração "Colorido Artificialmente".

Art. 14. Os rótulos de alimentos adicionados de essências naturais ou artificiais, com o objetivo de reforçar, ou reconstituir o sabor natural do alimento deverão trazer a declaração do "Contém Aromatizante ...", seguido do código correspondente e da declaração "Aromatizado Artificialmente", no caso de ser empregado aroma artificial.

.....
LEI N° 9.782, DE 26 DE JANEIRO DE 1999

Define o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária, cria a Agência Nacional de Vigilância Sanitária, e dá outras providências.

Faço saber que o **PRESIDENTE DA REPÚBLICA** adotou a Medida Provisória nº 1.791, de 1998, que o CONGRESSO NACIONAL aprovou, e eu, ANTONIO CARLOS MAGALHÃES, PRESIDENTE, para os efeitos do disposto no parágrafo único do art. 62 da Constituição Federal, promulgo a seguinte Lei:

.....
**CAPÍTULO II
DA CRIAÇÃO E DA COMPETÊNCIA DA AGÊNCIA NACIONAL
DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA**
.....

Art. 8º Incumbe à Agência, respeitada a legislação em vigor, regulamentar, controlar e fiscalizar os produtos e serviços que envolvam risco à saúde pública.

§ 1º Consideram-se bens e produtos submetidos ao controle e fiscalização sanitária pela Agência:

I - medicamentos de uso humano, suas substâncias ativas e demais insumos, processos e tecnologias;

II - alimentos, inclusive bebidas, águas envasadas, seus insumos, suas embalagens, aditivos alimentares, limites de contaminantes orgânicos, resíduos de agrotóxicos e de medicamentos veterinários;

III - cosméticos, produtos de higiene pessoal e perfumes;

IV - saneantes destinados à higienização, desinfecção ou desinfestação em ambientes domiciliares, hospitalares e coletivos;

V - conjuntos, reagentes e insumos destinados a diagnóstico;

VI - equipamentos e materiais médico-hospitalares, odontológicos e hemoterápicos e de diagnóstico laboratorial e por imagem;

VII - imunobiológicos e suas substâncias ativas, sangue e hemoderivados;

VIII - órgãos, tecidos humanos e veterinários para uso em transplantes ou reconstituições;

IX - radioisótopos para uso diagnóstico "in vivo" e radiofármacos e produtos radioativos utilizados em diagnóstico e terapia;

X - cigarros, cigarrilhas, charutos e qualquer outro produto fumígeno, derivado ou não do tabaco;

XI - quaisquer produtos que envolvam a possibilidade de risco à saúde, obtidos por engenharia genética, por outro procedimento ou ainda submetidos a fontes de radiação.

§ 2º Consideram-se serviços submetidos ao controle e fiscalização sanitária pela Agência, aqueles voltados para a atenção ambulatorial, seja de rotina ou de emergência, os realizados em regime de internação, os serviços de apoio diagnóstico e terapêutico, bem como aqueles que impliquem a incorporação de novas tecnologias.

§ 3º Sem prejuízo do disposto nos §§ 1º e 2º deste artigo, submetem-se ao regime de vigilância sanitária as instalações físicas, equipamentos, tecnologias, ambientes e procedimentos envolvidos em todas as fases dos processos de produção dos bens e produtos submetidos ao controle e fiscalização sanitária, incluindo a destinação dos respectivos resíduos.

§ 4º A Agência poderá regulamentar outros produtos e serviços de interesse para o controle de riscos à saúde da população, alcançados pelo Sistema Nacional de Vigilância Sanitária.

§ 5º A Agência poderá dispensar de registro os imunobiológicos, inseticidas, medicamentos e outros insumos estratégicos quando adquiridos por intermédio de organismos multilaterais internacionais, para uso em programas de saúde pública pelo Ministério da Saúde e suas entidades vinculadas. ([Parágrafo acrescido pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 23/8/2001](#))

§ 6º O Ministro de Estado da Saúde poderá determinar a realização de ações previstas nas competências da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, em casos específicos e que impliquem risco à saúde da população. ([Parágrafo acrescido pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 23/8/2001](#))

§ 7º O ato de que trata o § 6º deverá ser publicado no Diário Oficial da União. ([Parágrafo acrescido pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 23/8/2001](#))

§ 8º Consideram-se serviços e instalações submetidos ao controle e fiscalização sanitária aqueles relacionados com as atividades de portos, aeroportos e fronteiras e nas estações aduaneiras e terminais alfandegados, serviços de transportes aquáticos, terrestres e aéreos. ([Parágrafo acrescido pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 23/8/2001](#))

CAPÍTULO III DA ESTRUTURA ORGANIZACIONAL DA AUTARQUIA

Seção I Da Estrutura Básica

Art. 9º A Agência será dirigida por uma Diretoria Colegiada, devendo contar, também, com um Procurador, um Corregedor e um Ouvidor, além de unidades especializadas incumbidas de diferentes funções.

Parágrafo único. A Agência contará, ainda, com um Conselho Consultivo, que deverá ter, no mínimo, representantes da União, dos Estados, do Distrito Federal, dos Municípios, dos produtores, dos comerciantes, da comunidade científica e dos usuários, na forma do regulamento. (*Parágrafo único com redação dada pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 23/8/2001*)

PORTARIA Nº 540, DE 27 DE OUTUBRO DE 1997

A Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde, no uso de suas atribuições legais e considerando:

a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos visando a proteção à saúde da população;

a importância compatibilizar a legislação nacional, com base nos instrumentos harmonizados no Mercosul relacionados a ADITIVOS ALIMENTARES;

a aplicabilidade das Resoluções Mercosul referentes a aditivos alimentares: (Res. GMC no 31/92, 17/93, 18/93, 84/93, 105/94, 106/94 e 107/94);

que é indispensável a atualização e regulamentos técnicos sobre aditivos alimentares, resolve:

Art. 1º Aprovar o Regulamento Técnico: Aditivos Alimentares - definições, classificação e emprego.

Art. 2º Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação, revogam-se disposições em contrário.

MARTA NÓBREGA MARTINEZ

**REGULAMENTO TÉCNICO
ADITIVOS ALIMENTARES**

1- Definições:

1.1 - Ingrediente: é qualquer substância, incluídos os aditivos alimentares, empregada na fabricação ou preparação de um alimento e que permanece no produto final, ainda que de forma modificada.

1.2 - Aditivo Alimentar: é qualquer ingrediente adicionado intencionalmente aos alimentos, sem propósito de nutrir, com o objetivo de modificar as características físicas, químicas, biológicas ou sensoriais, durante a fabricação, processamento, preparação, tratamento, embalagem, acondicionamento, armazenagem, trans-porte ou manipulação de um alimento. Ao agregar-se poderá resultar em que o próprio aditivo ou seus derivados se convertam em um

componente de tal alimento. Esta definição não inclui os contaminantes ou substâncias nutritivas que sejam incorporadas ao alimento para manter ou melhorar suas propriedades nutricionais.

1.3 - Coadjuvante de Tecnologia de Fabricação: é toda substância, excluindo os equipamentos e os utensílios utilizados na elaboração e/ou conservação de um produto, que não se consome por si só como ingrediente alimentar e que se emprega intencionalmente na elaboração de matérias-primas, alimentos ou seus ingredientes, para obter uma finalidade tecnológica durante o tratamento ou fabricação. Deverá ser eliminada do alimento ou inativada, podendo admitir-se no produto final a presença de traços de substância, ou seus derivados.

1.4 - Contaminante: é qualquer substância indesejável presente no alimento como resultado das operações efetuadas no cultivo de vegetais, na criação de animais, nos tratamentos zoo ou fitossanitários, ou como resultado de contaminação ambiental ou de equipamentos utilizados na elaboração e/ou conservação do alimento.

1.5 - Amidos

1.5.1 - Amidos modificados quimicamente não são considerados como aditivos alimentares, devendo ser mencionados na lista de ingredientes como amidos modificados. Quando utilizados pela indústria alimentar, deverão obedecer às especificações estabelecidas pelo Food Chemical Codex (última edição).

1.5.2 - Amidos naturais e amidos modificados por via física ou enzimática serão mencionados na lista de ingredientes como amidos.

2- Princípios fundamentais referentes ao emprego de aditivos alimentares:

2.1 - A segurança dos aditivos é primordial. Isto supõe que antes de ser autorizado o uso de um aditivo em alimentos este deve ser submetido a uma adequada avaliação toxicológica, em que se deve levar em conta, entre outros aspectos, qualquer efeito acumulativo, sinérgico e de proteção, decorrente do seu uso. Os aditivos alimentares devem ser mantidos em observação e reavaliados quando necessário, caso se modifiquem as condições de uso. As autoridades competentes devem ser informadas sobre dados científicos atualizados do assunto em questão.

2.2 - Restrição de uso dos aditivos: o uso dos aditivos deve ser limitado a alimentos específicos, em condições específicas e ao menor nível para alcançar o efeito desejado.

2.3 - A necessidade tecnológica do uso de um aditivo deve ser justificada sempre que proporcionar vantagens de ordem tecnológica e não quando estas possam ser alcançadas por operações de fabricação mais adequadas ou por maiores precauções de ordem higiênica ou operacional.

2.4 - O emprego de aditivos justifica-se por razões tecnológicas, sanitárias, nutricionais ou sensoriais, sempre que:

2.4.1 - Sejam utilizados aditivos autorizados em concentrações tais que sua ingestão diária não supere os valores de ingesta diária aceitável (IDA) recomendados.

2.4.2 - Atenda às exigências de pureza estabelecidas pela FAO-OMS, ou pelo Food Chemical Codex.

RESOLUÇÃO-RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002

A Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária no uso da atribuição que lhe confere o art. 11 inciso IV do Regulamento da ANVISA aprovado pelo Decreto n.º 3.209, de 16 de abril de 1999, c/c § 1º do art. 111 do regimento Interno aprovado pela Portaria n.º 593, de 25 de agosto de 2000, republicada no DOU de 22 de dezembro de 2000, em reunião realizada em 18 de setembro de 2002.

considerando a necessidade do constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos visando a proteção à saúde da população;

considerando a importância de compatibilizar a legislação nacional com base nos instrumentos harmonizados no Mercosul relacionados à rotulagem de alimentos embalados - Resoluções GMC nº 06/94 e 21/02;

considerando que é indispensável o estabelecimento de regulamentos técnicos de rotulagem de alimentos embalados,

adotou a seguinte Resolução de Diretoria Colegiada e eu, Diretor-Presidente, determino a sua publicação:

Art. 1º Aprovar o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados.

Art. 2º As empresas têm o prazo de 180 (cento e oitenta) dias, a contar da data da publicação desta Resolução para se adequarem à mesma.

Art. 3º O descumprimento aos termos desta Resolução constitui infração sanitária sujeita aos dispositivos da Lei n.º 6437, de 20 de agosto de 1977 e demais disposições aplicáveis.

Art. 4º Fica revogada a Portaria SVS/MS nº 42 de 14 de janeiro de 1998, publicada no D.O.U de 16 de janeiro de 1998.

Art. 5º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

GONZALO VECINA NETO

ANEXO

REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS

1. ÂMBITO DE APLICAÇÃO

O presente Regulamento Técnico se aplica à rotulagem de todo alimento que seja comercializado, qualquer que seja sua origem, embalado na ausência do cliente, e pronto para oferta ao consumidor.

Naqueles casos em que as características particulares de um alimento requerem uma regulamentação específica, a mesma se aplica de maneira complementar ao disposto no presente Regulamento Técnico.

2. DEFINIÇÕES

2.1. Rotulagem: É toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica, escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo ou litografada ou colada sobre a embalagem do alimento.

2.2. Embalagem : É o recipiente, o pacote ou a embalagem destinada a garantir a conservação e facilitar o transporte e manuseio dos alimentos.

2.2.1. Embalagem primária ou envoltório primário: É a embalagem que está em contato direto com os alimentos.

2.2.2. Embalagem secundária ou pacote: É a embalagem destinada a conter a(s) embalagem(ns) primária(s).

2.2.3. Embalagem terciária ou embalagem : É a embalagem destinada a conter uma ou várias embalagens secundárias.

2.3. Alimento embalado: É todo o alimento que está contido em uma embalagem pronta para ser oferecida ao consumidor.

2.4. Consumidor: É toda pessoa física ou jurídica que adquire ou utiliza alimentos.

2.5. Ingrediente: É toda substância, incluídos os aditivos alimentares, que se emprega na fabricação ou preparo de alimentos, e que está presente no produto final em sua forma original ou modificada.

2.6. Matéria - prima: É toda substância que para ser utilizada como alimento necessita sofrer tratamento e ou transformação de natureza física, química ou biológica.

2.7. Aditivo Alimentar: É qualquer ingrediente adicionado intencionalmente aos alimentos, sem propósito de nutrir, com o objetivo de modificar as características físicas, químicas, biológicas ou sensoriais, durante a fabricação, processamento, preparação, tratamento, embalagem, acondicionamento, armazenagem, transporte ou manipulação de um alimento. Isto implicará direta ou indiretamente fazer com que o próprio aditivo ou seus produtos se tornem componentes do alimento. Esta definição não inclui os contaminantes ou substâncias nutritivas que sejam incorporadas ao alimento para manter ou melhorar suas propriedades nutricionais.

2.8. Alimento: É toda substância que se ingere no estado natural, semi-elaborada ou elaborada, destinada ao consumo humano, incluídas as bebidas e qualquer outra substância utilizada em sua elaboração, preparo ou tratamento, excluídos os cosméticos, o tabaco e as substâncias utilizadas unicamente como medicamentos.

2.9. Denominação de venda do alimento: É o nome específico e não genérico que indica a verdadeira natureza e as características do alimento. Será fixado no Regulamento Técnico específico que estabelecer os padrões de identidade e qualidade inerentes ao produto.

2.10. Fracionamento de alimento: É a operação pela qual o alimento é dividido e acondicionado, para atender a sua distribuição, comercialização e disponibilização ao consumidor.

2.11. Lote: É o conjunto de produtos de um mesmo tipo, processados pelo mesmo fabricante ou fracionador, em um espaço de tempo determinado, sob condições essencialmente iguais.

2.12. País de origem: É aquele onde o alimento foi produzido ou, tendo sido elaborado em mais de um país, onde recebeu o último processo substancial de transformação.

2.13. Painel principal: É a parte da rotulagem onde se apresenta, de forma mais relevante, a denominação de venda e marca ou o logotipo, caso existam.

.....
.....

INFORME TÉCNICO N° 70, DE 19 DE JANEIRO DE 2016

Assunto: Esclarecimentos sobre a declaração de alegações de conteúdo para aditivos alimentares na rotulagem de alimentos e bebidas.

1. Introdução:

Atualmente, existe uma tendência mundial de reformulação de alimentos e bebidas processados para diminuir o uso de aditivos alimentares e tornar a lista de ingredientes mais simples e comprehensível. Esse processo tem sido motivado, em parte, pelo impacto negativo que a presença de aditivos causa na avaliação da qualidade e segurança dos alimentos pelos consumidores. Além disso, verifica-se uma crescente preocupação científica e regulatória quanto à segurança de certos aditivos e sua forma de declaração na rotulagem.

A importância de se evitar o consumo de alimentos ultraprocessados, os quais geralmente apresentam maiores quantidades de aditivos alimentares, também é reforçada pelo Guia Alimentar para a População Brasileira. Esse documento recomenda que a quantidade e os nomes dos ingredientes declarados na lista de ingredientes sejam utilizados para auxiliar na identificação de produtos que deveriam ter seu consumo evitado.

Embora a reformulação da composição e rotulagem dos produtos processados possa contribuir para torná-los mais adequados às necessidades dos consumidores, em certos casos essas iniciativas podem ser conduzidas apenas como uma estratégia de marketing, sem que exista qualquer vantagem nutricional, de qualidade ou de segurança para o consumidor. Nessas situações, é comum que os dispositivos legais sobre rotulagem de alimentos não sejam observados, expondo o consumidor a informações incompletas e demasiadamente técnicas que podem causar enganos e colocar em risco sua saúde.

.....

FIM DO DOCUMENTO
