

CORANTES ADITIVOS OU INGREDIENTES?

A demanda por produtos com cores naturais continua a crescer à medida que há um afastamento entre a maioria dos sintéticos da categoria FMCG, bem como o crescimento da demanda mundial por alimentos e produtos não alimentares. As cores dos produtos naturais têm apresentado CAGR de pouco mais de 1% entre 2004 e 2009, e estão previstos aumentos na mesma taxa entre 2009 e 2014. No entanto, a ambigüidade está na forma como esses materiais são vistos pelas autoridades reguladoras.

INDÚSTRIA PODE TER ALTERNATIVAS

Os corantes são o foco atual de reavaliação da AESA de aditivos de acordo com as exigências do regulamento CE 1333/2008. Até o momento, dos nove corantes relatados, quatro foram confirmados como seguros, de acordo com a aprovação em curso, quatro tiveram seus ADI reduzidos, e para um (Brown FK) a segurança ainda é questionável. É seguro dizer que esta avaliação é rigorosa e pode deixar a indústria de alimentos à procura de novas aplicações para as substâncias corantes. Então, quais são as alternativas? Os corantes naturais ainda necessitam de regulamentação no âmbito da legislação relativa aos aditivos, por isso, a escolha do que já está na lista



é limitada, em curto prazo.

Cada vez mais as empresas estão se voltando para os gêneros alimentícios que também possuem propriedades corantes secundárias. Um plano inteligente, talvez? Esses alimentos são expressamente excluídos da definição de um aditivo alimentar...

“alimentos acrescidos devido as suas propriedades aromáticas, sápidas ou nutritivas juntamente com um efeito corante secundário” - que, aparentemente, significava uma luz verde para aqueles que procuram alternativas naturais. No entanto, a Comissão chamou a atenção para a idéia de acrescentar os alimentos para fins de coloração, sem passar por uma aprovação, e está tentando clarificar o estatuto dos alimentos, como espirulina, açafraão, beterraba e como eles devem aparentemente ser usados apenas com

a finalidade de coloração. Percebeu-se que há, realmente, uma lacuna entre a definição do que a legislação exclui (alimentos/concentrados com propriedades de corante secundário) e o que inclui (pigmentos de extração seletiva), o que deixou as autoridades e a indústria temporariamente à frente.

É lógico que se um ingrediente é usado com a finalidade exclusiva de um corante alimentício (por que acrescentar extrato de espirulina em doces para crianças - as propriedades nutricionais são bem documentadas, mas é improvável que ganhe a permissão para realizar o *claim* de nutricional ou de saúde!), o ingrediente deve ser um aditivo de cor e aprovado como tal, (a maioria dos consumidores provavelmente concordaria). Isto está em linha com os objetivos da legislação.

ABORDAGEM PRAGMÁTICA NECESSÁRIA?

Os Estados Unidos possuem uma solução simples para isso - qualquer alimento que tenha duas propriedades, como tempero para dar sabor e cor, é classificado em duas categorias e obrigado a cumprir com os regulamentos, tendo a sua rotulagem sensivelmente ajustada de acordo com o uso.

No entanto, na Europa, a obsessão dos consumidores pela formalidade e transparência nunca permitiria uma abordagem pragmática da regulamentação. Talvez esse elemento particular do presente regulamento não precisasse de mais apreciação casuística, mas devesse realmente ter sido considerado durante a longa fase de elaboração - não como se esta prática fosse uma novela!



making sense of global markets

Euromonitor International

Latin America

Avenida Apoquindo 4501, oficina 1.102
7580125 - Las Condes - Santiago - Chile

Tel.: (+56) 915-7211

Fax: (+56) 915-7201

www.euromonitor.com