

Anvisa participa da Cúpula Global em Ciência Regulatória

Esta edição teve como tema central as tecnologias emergentes para segurança de alimentos e medicamentos.

A Anvisa participou, entre 26 e 28 de setembro, da 13ª Cúpula Global em Ciência Regulatória (Global Summit on Regulatory Science - GSRS).

Realizada na sede da Autoridade Europeia de Segurança de Alimentos (EFSA) em Parma, Itália, a edição teve como tema central as tecnologias emergentes para segurança de alimentos e medicamentos.

Durante o evento, foram discutidos temas como o uso potencial de inteligência artificial em pesquisas e atividades regulatórias, uso de nanotecnologias e de modelos não animais para estudos toxicológicos.

Sobre o GSRS

O GSRS faz parte do plano de trabalho da Coalizão Global para Pesquisa Científica Regulatória (GCRSR), criada em 2013 e integrada por autoridades reguladoras de diversos países. A Coalizão promove parcerias e colaborações internacionais que se concentram na adoção de tecnologias emergentes e na ciência de big data para melhorar a investigação científica regulamentar sobre a segurança e eficácia de alimentos e medicamentos. A Anvisa é membro do Comitê Executivo da Coalizão.

Para mais informações sobre GCRSR, clique em <https://gcrsr.net>

Anvisa delibera sobre enquadramento de adoçantes dietéticos e de mesa

A Diretoria Colegiada da Agência deliberou, em reunião realizada na quarta-feira (27/9), sobre a alteração do enquadramento de adoçantes.

Os diretores da Anvisa, reunidos durante a 15ª Reunião Ordinária Pública de 2023 – realizada na quarta-feira (27/9) –, deliberaram sobre a alteração do enquadramento de adoçantes dietéticos e de mesa. A proposta visa contribuir para uma implementação mais consistente e proporcional da rotulagem nutricional dos produtos, com base em suas características de composição e finalidade de uso.

A ideia é que os adoçantes de mesa sejam classificados como aditivos alimentares formulados com um ou mais edulcorantes autorizados, destinados ao uso pelo consumidor final para adoçar alimentos ou bebidas. Já os adoçantes dietéticos deverão ser definidos como adoçantes de mesa formulados sem adição dos ingredientes sacarose, frutose e glicose.

A alteração de enquadramento legal, portanto, equalizará as seguintes inconsistências:

1. A declaração da rotulagem nutricional frontal nesses produtos passará a ser proibida, considerando que os aditivos alimentares constam na Instrução Normativa 75/2020, mais precisamente no Anexo XVI, que define a lista de alimentos cuja declaração da rotulagem nutricional frontal é vedada.
2. A definição do tamanho das porções dos adoçantes de mesa será feita pelo fabricante, conforme instruções de preparo indicadas no rótulo, de acordo com a Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) 429/2020 (art. 9º, V), de modo similar aos adoçantes sintéticos.
3. Os adoçantes dietéticos seguirão a lista padrão de nutrientes a serem declarados na tabela de informação nutricional, de forma similar aos adoçantes de mesa e outros aditivos alimentares formulados, também de acordo com a RDC 429/2020 (art. 5º, I a XIII).

É importante observar que não haverá qualquer outra modificação no mérito dos outros requisitos sanitários estabelecidos sobre composição, segurança, rotulagem e regularização dos produtos.

Por outro lado, a proposta também contempla a alteração do Anexo I da [RDC 27/2010](#), norma que dispõe sobre as categorias de alimentos e embalagens isentos e com obrigatoriedade de registro sanitário, de modo a esclarecer que os adoçantes dietéticos e de mesa permanecem dispensados da obrigatoriedade de registro, por integrarem a categoria de aditivos alimentares.

Entenda

Hoje há duas categorias de adoçantes autorizadas no país: os adoçantes dietéticos e os de mesa. Os dietéticos são regulamentados como uma categoria de alimentos para fins especiais pela [RDC 715/2022](#), enquanto os adoçantes de mesa, por sua vez, estão disciplinados como produtos para adoçar pela [RDC 723/2022](#).

Embora os adoçantes dietéticos e de mesa sejam enquadrados em categorias distintas de alimentos e existam algumas diferenças nos seus requisitos sanitários, esses produtos têm composição e finalidade de uso similares. São, essencialmente, aditivos alimentares formulados – e embalados – ofertados ao consumidor final para adoçar diferentes preparações culinárias.

Atenção! Os adoçantes não são produtos formulados especificamente para consumidores diabéticos, podendo ser utilizados por qualquer consumidor para adoçar alimentos, em substituição total ou parcial do açúcar.

Confira o [voto da relatora](#), Meiruze Freitas.

Fonte: [Anvisa](#), em 28.09.2023.