

**título:** Resolução nº 44 de 1977

**ementa não oficial:** Considera corante a substância ou a mistura de substâncias que possuem a propriedade de conferir ou intensificar a coloração de alimento(e bebida).

**publicação:** D.O.U. - Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 01 de fevereiro de 1978

**órgão emissor:** CNNPA - Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos

**alcance do ato:** federal - Brasil

**área de atuação:** Alimentos

- **alterada(o) por:** [Resolução nº 11 de 1978](#)

## **RESOLUÇÃO - CNNPA Nº 44, DE 1977**

A Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos, do Ministério da Saúde, em reunião realizada em 25 de novembro de 1977, com fundamento nos artigos 5º, item 1 e 10º, do Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969, resolveu estabelecer as condições gerais de elaboração, classificação, apresentação, designação, composição e fatores essenciais de qualidade dos corantes empregados na produção de alimentos(e bebidas).

### **1. DEFINIÇÃO**

Para os efeitos desta Resolução, considera-se corante a substância ou a mistura de substâncias que possuem a propriedade de conferir ou intensificar a coloração de alimento(e bebida).

1.1. Excluem-se da definição acima, os sucos e/ou os extratos de vegetais e outros ingredientes utilizados na elaboração de alimentos (e bebidas) que possuem coloração própria, salvo se adicionados com a finalidade de conferir ou intensificar a coloração própria do produto.

### **2. CLASSIFICAÇÃO**

Os corantes serão classificados como:

2.1. Corante orgânico natural - aquele obtido a partir de vegetal, ou eventualmente, de animal, cujo princípio corante tenha sido isolado com o emprego de processo tecnológico adequado.

2.2. Corante orgânico sintético - aquele obtido por síntese orgânica mediante o emprego de processo tecnológico adequado.

2.2.1. Corante artificial - é o corante orgânico sintético não encontrado em produtos naturais.

2.2.2. Corante orgânico sintético idêntico ao natural - é o corante orgânico sintético cuja estrutura química é

semelhante à do princípio ativo isolado de corante orgânico natural.

2.3. Corante inorgânico - aquele obtido a partir de substâncias minerais e submetido a processos de elaboração e purificação adequados a seu emprego em alimento.

2.4. Caramelo - o corante natural obtido pelo aquecimento de açúcares à temperatura superior ao ponto de fusão.

2.5. Caramelo (processo amônia) - é o corante orgânico sintético idêntico ao natural obtido pelo processo amônia, desde que o teor de 4-metil, imidazol não exceda no mesmo a 200mg/kg (duzentos miligramas por quilo).

### 3. APRESENTAÇÃO

Os corantes poderão apresentar-se isolados ou sob a forma de mistura de pó, em solução ou associados a solventes e veículos, conforme especificação dos Anexos I e II à presente Resolução ou sob a forma de sal de alumínio, amônio, potássio ou sódio ou suas lacas de alumínio ou cálcio, respeitadas as respectivas especificações.

### 4. DESIGNAÇÃO

Os corantes serão assim designados:

4.1. Pelo nome do respectivo princípio ativo, quando o mesmo tiver sido isolado de vegetal ou, eventualmente, de animal.

4.2. Por designação que descreva o tipo de tratamento e que tenha sido submetido ou o tipo de veículo a que tenha sido incorporado, seguido do nome do vegetal que lhe tenha dado origem, quando extraído de vegetal.

4.3. Por seu nome químico, comum ou científico, quando se tratar de corante orgânico sintético ou de corante inorgânico.

4.4. Os seguintes códigos de rotulagem serão adotados:

C.I Corante orgânico natural

C.II Corante orgânico sintético artificial

C.III Corante orgânico sintético idêntico ao natural

C.IV Corante inorgânico (pigmentos)

### 5. COMPOSIÇÃO E FATORES ESSENCIAIS DE QUALIDADE

Os corantes, quando puros, atenderão às especificações das Tabelas III e IV, anexas ao Decreto nº 55.871/65, com as modificações nelas posteriormente introduzidas, até que venham a ser aprovadas as monografias para cada corante, onde sejam especificadas suas características de identidade e pureza.

6. Esta Resolução entrará em vigor na data de sua publicação.

6.1. Fica estabelecido o prazo de 2(dois anos) para que os alimentos (e bebidas)já registrados, adaptem sua

rotulagem ao disposto nesta Resolução.

6.2. Ficam revogadas as Resoluções nº 20/70 e 8/72.]

A Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos, do Ministério da Saúde, em sua 405ª Sessão plenária de 23.02.78 deliberou aprovar os anexos da Resolução nº 44/77 publicada no diário Oficial nº 23 de 01.02.78 páginas 1780 e 1781, como segue:

#### ANEXO I

Solventes e veículos de emprego autorizado na elaboração e processamento dos corantes:

Água

Açúcares

Álcool etílico

Amidos

Cloreto de sódio

Dextrina

Gelatina

Glicerol

Óleos e gorduras comestíveis

#### ANEXO II

Corantes de uso tolerado em alimentos (e bebidas)

C.I. - Corante orgânico natural

Curcumina

Riboflavina

Cochonilha; ácido carmínico

Urzela; orceína, oreína sulfonada

Clorofila

Caramelo

Carvão medicinal

Carotenóides:

- alfa, beta, e gama-caroteno

- bixina, norbixina

- capsantina, capsorubina

- licopeno

Xantofilas:

- flavoxantina, luteína

- criptoxantina

- rubixantina

- violaxantina

- rodoxantina

- cantaxantina

Vermelho de beterraba, betanina

Antocianinas

- pelargonidina, cianidina

- peonidina, delphinidina

- petunidina, malvidina

C.II - Corante orgânico sintético artificial

Amarelo crepúsculo

Laranja GGN

Amarelo ácido ou amarelo sólido

Tartrazina

Azul brilhante FCF

Azul de idantreno RS ou Azul de alizarina

Indigotina

Bodeaux S ou amaranço

Eritrosina

Escarlate GN

Vermelho sólido E

Ponceau 4 R

Vermelho 40

C.III - Corante orgânico sintético idêntico ao natural

Beta-caroteno

Beta-Apo-8'-carotenal

Éster etílico do ácido beta-Apo-8' carotênico

Cantaxanteno

Complexo cúprico da clorofila e clorofilina

Caramelo amônia

C.IV - Corante inorgânico (pigmentos)

(emprego limitado à superfície)

Carbonato de cálcio

Dióxido de Titânio

Óxido e hidróxido de ferro

Alumínio

Prata

Ouro