

Título: Os EUA deverão proibir corantes artificiais em alimentos até 2026

Os Estados Unidos devem proibir o uso de corantes alimentícios artificiais em alimentos até o final de 2026, segundo constou na mídia americana ontem 22/04. A medida visa eliminar substâncias associadas a riscos à saúde, como câncer e hiperatividade em crianças. A decisão deve afetar produtos como balas, refrigerantes e alimentos processados que utilizam esses aditivos. A regulamentação será implementada gradualmente, e a indústria terá que buscar alternativas naturais para substituir os corantes sintéticos. Entre os corantes que serão proibidos nos EUA estão o E110 e E122, aqui são permitidos, já o E127 que nos EUA já foi proibido, no Brasil segue permitido

O governo do presidente Donald Trump anunciou nesta terça-feira (22) sua intenção de proibir todos os corantes artificiais dos alimentos nos Estados Unidos daqui até o fim

de 2026. A medida é apoiada por especialistas em saúde.

A Administração de Alimentos e Medicamentos (FDA, na sigla em inglês) americana "suprime de fato todos os corantes alimentícios derivados do petróleo nos Estados Unidos", anunciou seu novo chefe, Marty Makary, em entrevista coletiva.

No total, são oito corantes sintéticos, todos eles derivados do petróleo e que se suspeita que têm efeitos nocivos para a saúde. Eles serão proibidos progressivamente até o fim de 2026.

"Nos últimos 50 anos, as crianças americanas têm vivido cada vez mais em uma sopa tóxica de substâncias químicas artificiais", declarou Makary um pouco antes, e citou estudos que vinculam esses aditivos com a hiperatividade, a diabetes e o câncer.

O antecessor de Trump, o democrata Joe Biden, proibiu outro corante alimentício artificial conhecido como vermelho "Red 3" na América do Norte e E127 na Europa. Sabe-se há mais de 30 anos que esse aditivo causa câncer nos animais.

Entre os corantes afetados agora figuram o vermelho "Red 40" (E129 na Europa), e os amarelos "Yellow 5" (E102) e "Yellow 6" (E110), muito utilizados pela indústria alimentícia, explicou à AFP Peter Lurie, presidente da associação de proteção do consumidor Center for Science in the Public Interest (CSPI).

Esses corantes são utilizados em milhares de produtos alimentícios como doces, cereais, molhos e bebidas.

"Nenhum deles têm valor nutricional", explica Lurie. "Na realidade, só servem para enganar, para fazer com que os alimentos pareçam mais vermelhos, mais azuis, mais frutados ou mais atrativos que realmente são.

<https://oglobo.globo.com/saude/noticia/2025/04/22/eua-proibirao-corantes-alimenticios-artificiais-antes-do-fim-de-2026.ghtml>