



## O QUE É ESSE TEMA?

A maior parte das gorduras *trans* presente nos alimentos é formada durante o processo industrial de hidrogenação parcial de óleos, que transforma os óleos líquidos em gorduras sólidas, ou durante o aquecimento de óleos. As gorduras *trans* são utilizadas em alimentos industrializados por razões econômicas e tecnológicas, como o aumento do prazo de validade e melhoria do sabor. Essa gordura é encontrada em alimentos industrializados, como margarinas, cremes vegetais, bolos, biscoitos, macarrão instantâneo e pratos congelados.

Atualmente, a Anvisa regulamenta a declaração da quantidade de gordura *trans* em alimentos embalados, por meio da rotulagem nutricional. O Sistema Nacional de Vigilância Sanitária atua na fiscalização das regras de rotulagem, verificando se a quantidade declarada está correta.

A intervenção regulatória da Anvisa é motivada pelos riscos à saúde decorrentes do consumo de alimentos contendo gorduras *trans* industrial, uma vez que essas substâncias aumentam o risco de doenças cardiovasculares, principal causa de morte no Brasil.

Conheça mais sobre as normas relacionadas ao tema acessando a [Biblioteca Temática de Alimentos!](#)



## POR QUE ESTÁ NA AGENDA REGULATÓRIA?

- As evidências científicas atuais demonstram que a ingestão de gorduras *trans* industriais tem impacto negativo em múltiplos fatores de risco cardiovascular. Assim, organismos como a OMS e a OPAS recomendam restringir ao máximo seu consumo.
- O mercado nacional ainda possui muitos produtos com teores elevados dessas substâncias, apesar dos avanços obtidos pela rotulagem nutricional e pelas iniciativas de reformulação voluntária de alimentos pela indústria. Em consequência, a população brasileira ingere quantidades elevadas dessas substâncias, especialmente os adolescentes.
- A [Audiência Pública nº 2, de 28/03/2016](#), realizada pela Anvisa demonstrou que iniciativas destinadas a reduzir o consumo de gorduras *trans* industriais no país não têm sido suficientes para atingir um nível adequado de proteção à saúde da população.



## PROCESSOS RELACIONADOS AO TEMA:

1. Processo nº [25351.906891/2017-15](#): Requisitos para uso de gordura *trans* industrial em alimentos – **CONCLUÍDO** pela [Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 332 de 23/12/2019](#) – Define os requisitos para uso de gorduras *trans* industriais em alimentos.

### OBJETIVOS ESTRATÉGICOS RELACIONADOS

- Garantir o acesso seguro da população a produtos e serviços sujeitos à vigilância sanitária;
- Aprimorar a qualidade regulatória em vigilância sanitária;
- Fortalecer a atuação internacional e o relacionamento com atores e parceiros estratégicos.

# TEMA 4.11 – Requisitos para uso de gordura *trans* industrial em alimentos

(atualizado em 29/10/20)



**PROCESSO REGULATÓRIO:** Requisitos para uso de gordura *trans* industrial em alimentos

**NÚMERO DO PROCESSO:** 25351.906891/2017-15

**RELATORIA:** Alessandra Soares

**ÁREA RESPONSÁVEL:** Gerência-Geral de Alimentos (GGALI)

**SITUAÇÃO:** **CONCLUÍDO**

**CONDIÇÃO PROCESSUAL:** Realização de AIR e Consulta Pública (CP)

## DETALHAMENTO DO PROCESSO REGULATÓRIO: Requisitos para uso de gordura *trans* industrial em alimentos

ETAPA	ATIVIDADE	STATUS/PREVISÃO	DETALHAMENTO
Abertura do Processo	Abertura do processo	Concluída	<a href="#">Audiência Pública nº 2, de 28/03/2016</a> Abertura de processo pelo <a href="#">Despacho nº 40, de 14/03/2018</a>
Análise de Impacto Regulatório (AIR)	Estudo de AIR	Concluída	Ações para a definição do problema regulatório, identificação das opções regulatórias e impactos: <ul style="list-style-type: none"><li>• Elaboração do <a href="#">Documento de discussão regulatória sobre ácidos graxos trans</a> (novembro de 2018).</li><li>• Realização de uma reunião com atores interessados para discutir problemas, alternativas regulatórias e impactos - <a href="#">Memória da reunião pública para discussão regulatória sobre ácidos graxos trans</a></li><li>• Realização de consulta dirigida sobre este documento.</li></ul>
	Elaboração do Relatório de AIR	Concluída	<a href="#">Relatório Final de Análise de Impacto Regulatório sobre Ácidos Graxos Trans</a>
Elaboração do Instrumento Regulatório	Realização de Consulta Pública	Concluída	<a href="#">Consulta Pública nº 681, de 31/07/2019</a> , realizada entre 7/08 e 7/10/2019 Notícia de divulgação: <ul style="list-style-type: none"><li>• <a href="#">Aprovada CP sobre gorduras trans industriais.</a></li></ul>
	Reunião virtual para consolidação da CP (08/11/2019)	Concluída	<a href="#">Relatório de Análise da Participação Social (RAPS) - CP 681 2019</a>
	Análise das contribuições recebidas na CP	Concluída	<a href="#">Relatório de Análise das Contribuições (RAC) - CP 681</a>

## DETALHAMENTO DO PROCESSO REGULATÓRIO: Requisitos para uso de gordura *trans* industrial em alimentos

ETAPA	ATIVIDADE	STATUS/PREVISÃO	DETALHAMENTO
<p><b>Conclusão do processo</b></p>	<p>Pauta e discussão do processo em reunião da Dicol</p>	<p><b>Concluída</b></p>	<p>Instrumentos de conclusão do processo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="#">Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 332 de 23/12/2019</a> – Define os requisitos para uso de gorduras <i>trans</i> industriais em alimentos.</li> <li>• <a href="#">Perguntas e Respostas sobre os Requisitos para Uso de Gorduras Trans Industriais em Alimentos.</a></li> <li>• <a href="#">Webinar sobre restrição de gorduras <i>trans</i> industrial</a></li> <li>• <a href="#">Apresentação realizada no webinar</a></li> </ul> <p>Notícia de divulgação:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="#">Publicada norma sobre gordura <i>trans</i> em alimentos.</a> (27/12/2019)</li> <li>• <a href="#">Uso de gorduras <i>trans</i> industriais em alimentos: entenda</a> (02/04/2020)</li> <li>• <a href="#">Webinar aborda restrição de gordura <i>trans</i></a> (09/06/2020)</li> </ul> <p>Informações adicionais:</p> <p>Ainda há previsão para publicação de guias sobre opções tecnológicas disponíveis para substituição de óleos e gorduras parcialmente hidrogenados nos alimentos, boas práticas na desodorização de óleos e no uso de óleos para fritura de alimentos, conforme descrito no relatório de AIR.</p>