



# Webinar sobre requisitos sanitários para óleos e gorduras vegetais

## RDC nº 481/2021 e IN nº 87/2021

Realização:

Agência Nacional de Vigilância Sanitária

Coordenação de Gestão da Transparência e Acesso à Informação - CGTAI  
Gerência-Geral de Conhecimento, Inovação e Pesquisa - GGCIP

Gerência de Padrões e Regulação de Alimentos - GEPAR  
Gerência Geral de Alimentos - GGALI



# Regulamentação de óleos e gorduras para consumo humano

RDC nº 481 e IN nº 87/2021  
Anvisa

Resolução RDC nº 332/2019  
Anvisa (\*RDC nº 632/2022)

IN nº 49/2006  
MAPA (\*Portaria nº 418/2022)

IN nº 01/2012  
MAPA

IN nº 66/2019  
MAPA

Requisitos sanitários para óleos e gorduras vegetais

Requisitos para uso de gorduras trans industriais em alimentos

Identidade, qualidade e classificação de óleos vegetais refinados  
(algodão, canola, girassol, milho e soja)

Identidade, qualidade e classificação de azeite de oliva e óleo de  
bagaço de oliva

Identidade, qualidade e classificação de margarina



# Biblioteca temática de alimentos

gov.br Ministério da Saúde

Órgãos do Governo Acesso à Informação Legislação Acessibilidade Entrar

Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Anvisa

O que você procura?

Assuntos > Regulamentação > Legislação > Bibliotecas temáticas

## Bibliotecas temáticas

Publicado em 21/09/2020 00h00 | Atualizado em 14/04/2022 15h06

Compartilhe: f t l

Todas as normas da Anvisa foram organizadas em bibliotecas temáticas. O objetivo é facilitar o acesso e a aplicabilidade do estoque regulatório e aprimorar o processo de revisão normativa.

As bibliotecas foram divididas por macrotemas, representados pelas imagens, que correspondem às grandes áreas de atuação da Agência. A biblioteca de temas transversais abrange assuntos aplicados a todos os macrotemas, como: Autorização de Funcionamento de Empresa (AFE), Certificação de Boas Práticas de Fabricação (CBPF), Taxas de Fiscalização de Vigilância Sanitária (TFVS), Peticionamento de Recursos etc.

Cada biblioteca, por sua vez, é estruturada em temas que representam seções do estoque regulatório, descritos de acordo com o que a Anvisa regula (produtos e serviços sujeitos à vigilância sanitária) e como ela regula (registro, notificação, fiscalização, monitoramento etc).

As bibliotecas são atualizadas periodicamente, conforme as publicações de normativas da Anvisa.

AGROTÓXICOS ALIMENTOS COSMÉTICOS





Apresentação de dados sobre o óleo de girassol nacional - ABIOVE

Aprovação do novo trabalho no *Codex Alimentarius*

Apresentação de relatório de AIR (setor produtivo) – óleo de girassol

Alteração das faixas de C18:1 e C18:2 do óleo de girassol no CCFO

Levantamento e avaliação do cenário regulatório sobre o tema



2016

2017

2018

2019

2020

Ação civil pública – azeite de oliva e óleos compostos

Inclusão do tema na atualização anual Agenda Regulatória 2018/2019

Publicação TAP n. 19, de 2019  
Publicação RDC nº 332/2019 e IN nº 66/2019

Definição da proposta



Diálogo setorial  
Mar/20

Avaliação das  
contribuições  
Set - Out/20

Publicação RDC  
nº 481 e IN nº  
87/2021  
Mar/21

Publicação da  
Portaria MAPA  
nº 418/2022  
Mar/22

Mai/20

Publicação CPs  
813 e 814/2020

Dez/20

Diálogo setorial  
pós-consolidação  
contribuições

Out/21

Conclusão do  
trabalho sobre  
óleo de girassol no  
CCFO





<https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/regulamentacao/agenda-regulatoria/2017-2020/temas/alimentos/arquivos/tema-4-16.pdf>

### TEMA 4.16 – Requisitos sanitários para óleos vegetais, gorduras vegetais e creme vegetal

(atualizado em 22/03/21)

**ALIMENTOS**

#### ? O QUE É ESSE TEMA?

Os óleos vegetais são regulamentados pela Anvisa, por meio da [Resolução RDC nº 270, de 22/09/2005](#), que trata dos óleos vegetais, gorduras vegetais e creme vegetal. De acordo com o item 5.3 desta RDC, a identidade de óleos vegetais, incluindo azeites de oliva, e de gorduras vegetais deve atender aos requisitos de composição estabelecidos em normas do *Codex Alimentarius*.

Em 2017 o setor produtivo de óleos sinalizou à Anvisa a necessidade de atualização do perfil de ácidos graxos do óleo de girassol, tendo em vista que o óleo produzido no Brasil não atende o perfil de ácidos graxos estabelecido no padrão do *Codex Alimentarius*, em função das características climáticas. Tal tema foi proposto pelo setor nos diálogos setoriais para desenvolvimento da Agenda Regulatória 2017-2020, no entanto, foi incluído no banco de temas devido a outras prioridades assumidas pela GGALI. Em abril de 2018, o setor apresentou uma Análise de Impacto Regulatório, a fim de demonstrar a importância do pedido. Ademais, a alteração do perfil de ácidos graxos do óleo de girassol está em discussão no Comitê de Óleos e Gorduras do *Codex Alimentarius* (CCFO), desde 2009.

Além do óleo de girassol, foram identificados problemas em operações de fiscalização na composição e rotulagem de azeites de oliva, que resultaram na Ação Civil Pública impetrada pelo Ministério Público da União relativa a potenciais falhas regulatórias em relação ao azeite de oliva.

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

#### 📍 POR QUE ESTÁ NA AGENDA REGULATÓRIA?

- Submissão de dados analíticos relativos ao perfil de ácidos graxos do óleo de girassol produzido no Brasil que não atendem ao perfil de ácidos graxos estabelecidos na RDC nº 270/2005, que remete ao padrão do *Codex Alimentarius*;
- Baixa probabilidade de que as discussões sobre o tema no âmbito do CCFO contemplem as características do óleo de girassol produzido no Brasil;
- Submissão de relatório de análise de impacto regulatório sobre o padrão de identidade e qualidade do óleo de girassol que solicita alteração da RDC nº 270/2005.
- Ação Civil Pública nº 5024673-87.2017.4.03.6100 do Ministério Público Federal, que aponta potenciais falhas regulatórias sobre azeite de oliva.

#### 📖 PROCESSOS RELACIONADOS AO TEMA:

- [Processo nº 25351.912580/2018-68](#): Requisitos sanitários para óleos vegetais, gorduras vegetais e creme vegetal – **CONCLUÍDO** pela [Resolução RDC nº 481, de 15/03/2021](#), que dispõe sobre os requisitos sanitários para óleos e gorduras vegetais, e pela [Instrução Normativa nº 87, de 15/03/2021](#), que estabelece a lista de espécies vegetais autorizadas, as designações, a composição de ácidos graxos e os valores máximos de acidez e de índice de peróxidos para óleos e gorduras vegetais.

#### 🎯 OBJETIVOS ESTRATÉGICOS RELACIONADOS

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



# Processo Regulatório

## OBJETIVOS

Atualizar parâmetros de identidade do óleo de girassol

Previsão legal para o produto composto por azeite de oliva e outros ingredientes para conferir sabor

Reavaliar a manutenção dos cremes vegetais no escopo da norma

Revisar definição de óleos mistos / compostos e aprimorar requisitos de rotulagem

Aprimorar designação das gorduras modificadas

Eliminar duplicidade e inconsistências entre regulamentos da Anvisa e MAPA





## Principais alterações em relação à RDC nº 270/2005

Delimitação do escopo -  
óleos e gorduras vegetais  
(exclusão do creme vegetal e  
outras emulsões)

Adequação da definição de  
óleos e gorduras vegetais  
modificados

Inclusão das definições de  
óleos e gorduras vegetais  
prensados a frio, virgens e  
refinados

Ampliação do conceito de  
óleos e gorduras vegetais  
compostos





## Principais alterações em relação à RDC nº 270/2005

Definição das espécies e partes do vegetal utilizadas para extração do óleo para consumo humano

Inclusão da lista de composição de ácidos graxos dos óleos e gorduras vegetais

Remissão às INs do MAPA de classificação vegetal para requisitos dos óleos de algodão, canola, girassol, milho e soja, além de azeite de oliva e óleo de bagaço de oliva

Designação dos óleos e gorduras modificadas

Designação dos óleos e gorduras compostos / legibilidade



## Escopo / Abrangência

O regulamento se aplica aos óleos e gorduras vegetais para consumo humano, incluindo aqueles destinados exclusivamente ao processamento industrial e aos serviços de alimentação.

### Não se aplica a:

- a) margarinas, conforme Instrução Normativa MAPA nº 66, de 10 de dezembro de 2019; e
- b) outras emulsões.

Exemplos: creme vegetal tipo chantilly e outros produtos emulsionados

P13, documento P&R

\* Ingredientes formulados que contenham óleos e gorduras vegetais dentre outros ingredientes.

P4 e 5, documento P&R





## RDC nº 481 e IN nº 87/2021

Óleos e gorduras  
vegetais

Óleos e gorduras  
vegetais modificados

Óleos e gorduras  
vegetais compostos



# Óleos e gorduras vegetais - definição

Extravirgem –  
somente  
azeite de  
oliva (IN nº  
1/2012)

Produtos constituídos principalmente de:

**glicerídeos de ácidos graxos**, podendo conter pequenas quantidades de outros lipídios, tais como **fosfolipídeos, constituintes insaponificáveis e ácidos graxos livres naturalmente presentes no óleo ou na gordura**

**Partes das espécies vegetais listadas no Anexo I da IN nº 87/2021**

- Líquidos à temperatura de 25°C (óleos).
- Sólidos ou pastosos à temperatura de 25°C (gorduras).

Óleos vegetais:

- Prensados a frio – processos mecânicos
- Virgens – processos mecânicos e aplicação de calor
- Refinados – processos físicos ou químicos para remoção de ácidos graxos livres, pigmentos, traços de metais e compostos de oxidação





# Óleos e gorduras vegetais - requisitos

Partes das espécies vegetais autorizadas: Anexo I da IN nº 87/2021;

Composição de ácidos graxos e designação: Anexo II da IN nº 87/2021;

Acidez: Anexo III da IN nº 87/2021;

Índice de peróxidos: Anexo IV da IN nº 87/2021.

Designações não podem ser acrescidas de expressões relativas à origem, processo de obtenção ou característica específica que não possuam.

## Designações:

- podem ser acrescidas de expressões relativas ao processo de obtenção, parte do vegetal utilizada para extração ou característica específica.
- óleo ou gordura de palma bruto, pode ser designado como "azeite de dendê".

\* Óleos de algodão, canola, girassol, milho e soja: IN MAPA nº 49/2006.

\* Azeite de oliva e do óleo de bagaço de oliva: IN MAPA nº 1/2012.



**ANVISA**

Agência Nacional de Vigilância Sanitária



# Óleos e gorduras vegetais - requisitos

## COMPOSIÇÃO DE ÁCIDOS GRAXOS DO ANEXO II DA IN Nº 87/2021:

- sem alteração na composição de ácidos graxos para os óleos cuja referência é o padrão do *Codex Alimentarius*.
- composição de ácidos graxos de óleos aprovados pela GGALI sem especificação de referência foram revisadas pós Consulta Pública.

Óleo de abacate Óleo de semente de abóbora Óleo de castanha do Brasil Óleo de macadâmia	Composições de ácidos graxos aprovada pela GGALI, revisadas pós Consulta Pública.
Óleo de semente de chia Óleo de borragem Óleo de primula	USP
Óleo de amêndoa Óleo de amendoim Óleo de farelo de arroz Óleo de avelã Óleo de babaçu Óleo de borragem Óleo de cártamo Óleo de cártamo alto oleico Óleo de colza Óleo ou gordura de coco Óleo de gergelim Óleo de linhaça Óleo de mostarda Óleo de noz Óleo ou gordura de palma Óleo ou gordura de palma alto oleico Óleo ou gordura de palmiste Óleo de pistache Óleo de semente de uva	Codex Stan 210, revisão 2019
Gordura ou manteiga de carité	Codex Stan 325R, revisão 2020





## Óleos e gorduras vegetais - requisitos

A confirmação da identidade dos óleos e gorduras vegetais pode requerer análises complementares com base nas especificações adicionais de identidade, composição e outras características físico-químicas previstas nas seguintes referências:

- I - Código Alimentar (*Codex Alimentarius*);
- II - Farmacopeia Brasileira;
- III - Farmacopeias oficialmente reconhecidas, conforme Resolução - RDC nº 37, de 6 de julho de 2009;
- III - Código de Produtos Químicos Alimentares (*Food Chemicals Codex - FCC*);
- IV - Compêndio de Suplementos Alimentares da USP (*USP Dietary Supplement Compendium - DSC*);
- V - Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos (*European Food Safety Authority - EFSA*); ou
- VI - Comissão Europeia.



## Óleos e gorduras vegetais – inclusão / alteração no Anexo II da IN nº 87/2021

A alteração das composições de ácidos graxos indicadas no Anexo II da IN nº 87, de 2021, deve ser solicitada mediante pedido de atualização do regulamento a ser protocolado para a GGALI (pergunta 25, documento P&R).

\* Óleos como fonte de lipídios para suplementos alimentares: RDC nº 243/2018

Inclusão de novos óleos pode ser feita de duas formas:

- a) pedido de atualização do regulamento a ser protocolado para a GGALI; ou
- b) petição de avaliação de segurança de novo alimento ou novo ingrediente, caso se trata de óleo ou gordura que se enquadre na definição de novo alimento, conforme estabelecido no item 2 da Resolução nº 16, de 30 de abril de 1999 (pergunta 27, documento P&R).



**ANVISA**

Agência Nacional de Vigilância Sanitária





## Óleos e gorduras vegetais - requisitos

- RDC nº 259/02;
- RDCs nº 359 e 360/2003 (\*RDC nº 429 e IN nº 75/2020);
- Recomendação, em destaque e em negrito: "Manter em local seco e longe de fonte de calor" ou expressão equivalente sobre a conservação do produto, acrescida da informação "ao abrigo da luz", no caso de embalagens transparentes (art. 13, RDC nº 481/2021).



# Óleos e gorduras vegetais modificados

Produtos obtidos a partir de óleos ou gorduras vegetais submetidos a:

- Fracionamento;
- Hidrogenação;
- Interesterificação;
- Outros processos físicos ou químicos seguros para produção de alimentos que visem modificar suas propriedades físicas e químicas originais, desde que não descaracterizem o produto como óleo ou gordura.



# Óleos e gorduras vegetais fracionados - requisitos

Composição de ácidos graxos e designação: Anexo II da IN nº 87/2021\*;

Acidez: Anexo III da IN nº 87/2021;

Índice de peróxidos: Anexo IV da IN nº 87/2021.

Designações não podem ser acrescidas de expressões relativas à origem, processo de obtenção ou característica específica que não possuam.

\* Processo de fracionamento pode gerar outros produtos com composição de ácidos graxos variáveis, diretamente relacionada às condições do processo. Neste caso, pode ser utilizado nome comum ou consagrado pelo uso ou, na sua ausência, descrição apropriada ou específica que indique a verdadeira natureza do produto. (par. único art. 5º, RDC nº 481/2021).





## Óleos e gorduras vegetais – inclusão / alteração no Anexo II da IN nº 87/2021

A alteração das composições de ácidos graxos indicadas no Anexo II da IN nº 87, de 2021, deve ser solicitada mediante pedido de atualização do regulamento a ser protocolado para a GGALI (pergunta 25, documento P&R).

\* Óleos como fonte de lipídios para suplementos alimentares: RDC nº 243/2018

Inclusão de novos óleos pode ser feita de duas formas:

- a) pedido de atualização do regulamento a ser protocolado para a GGALI; ou
- b) petição de avaliação de segurança de novo alimento ou novo ingrediente, caso se trata de óleo ou gordura que se enquadre na definição de novo alimento, conforme estabelecido no item 2 da Resolução nº 16, de 30 de abril de 1999 (pergunta 27, documento P&R).



## Designação de óleos e gorduras hidrogenados

ÓLEO ou GORDURA

+

NOME COMUM DA  
ESPÉCIE VEGETAL

+

indicação de que o produto  
foi **parcialmente ou  
totalmente hidrogenado**,  
conforme o caso

Designações não  
podem ser acrescidas  
de expressões  
relativas à origem,  
processo de  
obtenção ou  
característica  
específica que não  
possuam.

Exemplos:

Óleo de soja parcialmente hidrogenado

Óleo de soja totalmente hidrogenado



**ANVISA**

Agência Nacional de Vigilância Sanitária



## Designação de óleos e gorduras interesterificados

ÓLEO ou GORDURA

+

NOME COMUM DA  
ESPÉCIE VEGETAL

+

indicação de que o  
produto foi  
interesterificado

Designações não podem ser acrescidas de expressões relativas à origem, processo de obtenção ou característica específica que não possuam.

Exemplo:

Óleo de palma e soja interesterificados





# Óleos e gorduras vegetais modificados - requisitos

- RDC nº 259/02;
- RDCs nº 359 e 360/2003 (\*RDC nº 429 e IN nº 75/2020);
- Recomendação, em destaque e em negrito: "Manter em local seco e longe de fonte de calor" ou expressão equivalente sobre a conservação do produto, acrescida da informação "ao abrigo da luz", no caso de embalagens transparentes (art. 13, RDC nº 481/2021).



## Óleos e gorduras vegetais compostos

### Produtos obtidos a partir da mistura de:

- Óleos ou gorduras vegetais, de duas ou mais espécies, podendo ser adicionados de especiarias ou outros ingredientes com finalidade de conferir sabor, desde que não descaracterize o produto como óleo ou gordura; e
- Óleos ou gordura vegetais, adicionados de especiarias ou outros ingredientes com finalidade de conferir sabor, desde que não descaracterize o produto como óleo ou gordura.



# Óleos e gorduras vegetais compostos - designação

Designações não podem ser acrescidas de expressões relativas à origem, processo de obtenção ou característica específica que não possuam.

ÓLEO COMPOSTO DE  
GORDURA COMPOSTA DE

+

NOMES COMUNS DAS ESPÉCIES VEGETAIS, em ordem decrescente de proporção na composição, quando houver mistura de óleos

Exemplos:

- Óleo composto de azeite de oliva com aroma de trufa
- Óleo composto de soja e azeite de oliva
- Óleo composto de azeite de oliva adicionado de especiarias
- Óleo composto de azeite de oliva com casca de limão

+

“adicionado de ...” e “com...”

“aroma de ...”

“especiarias” ou “misturas de especiarias”



**ANVISA**

Agência Nacional de Vigilância Sanitária





# Óleos e gorduras vegetais compostos - rotulagem

- RDC nº 259/02;
- RDCs nº 359 e 360/2003 (\*RDC nº 429 e IN nº 75/2020);
- Recomendação, em destaque e em negrito: "Manter em local seco e longe de fonte de calor" ou expressão equivalente sobre a conservação do produto, acrescida da informação "ao abrigo da luz", no caso de embalagens transparentes (art. 13, RDC nº 481/2021).



# Óleos e gorduras vegetais compostos - rotulagem

Produtos destinados ao consumidor final:

- declarar % de cada óleo e gordura vegetal na lista de ingredientes, entre parênteses, após o nome do respectivo ingrediente.

Mistura de azeite de oliva com óleos de outras espécies vegetais:

- declarar o percentual de azeite de oliva também na denominação do produto, com o mesmo tamanho e destaque.

Destaques em relação à presença de azeite de oliva:

- declarar o percentual deste ingrediente junto ao destaque, com o mesmo tamanho, fonte e contraste.

Requisitos específicos para os compostos



# Óleos e gorduras vegetais compostos - rotulagem

Produtos que tenham adição de azeite de oliva:

Declarar a designação próxima à marca do produto e com caracteres legíveis em:

- a) caixa alta;
- b) negrito;
- c) cor contrastante com o fundo do rótulo; e
- d) tamanho mínimo equivalente a  $1/3$  (um terço) do tamanho da maior fonte utilizada na marca do produto e nunca inferior a 2mm.

Legibilidade  
da  
designação  
dos  
compostos





## ***Vacatio legis e prazo de adequação***

Dispositivos de óleos e gorduras compostos entraram em vigor na data da publicação (17/03/2021).

Restante do regulamento entrou em vigor em 17/03/2022.

Produtos em comercialização na data de entrada em vigor – 12 meses para adequação (até 17/03/2023, exceto óleos compostos).



# Documento de perguntas e respostas

www.gov.br/anvisa/pt-br

YouTube Maps RTIQ - Leite e seus... Legislation | Food S... Consultas - Agência... [D] alina] Ministério da Saúde aditi Sucesso ao Inscreve... Registro — Portugu... Consultas - Agência...

gov.br Ministério da Saúde

Órgãos do Governo Acesso à Informação Legislação Acessibilidade Entrar

× Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Anvisa

O que você procura?

Assuntos	Notícias	Rotulagem de alimentos
Setor Regulado	Agrotóxicos	Suplementos alimentares
Acesso à Informação	<b>Alimentos</b>	Painéis de consulta de alimentos
Composição	Cosméticos	Fenilalanina em alimentos
Centrais de Conteúdo	Educação e pesquisa	Participação em Fóruns Internacionais
Canais de Atendimento	Farmacopeia	Cursos e webinars
Sistemas	Fiscalização e monitoramento	Informes
English	Laboratórios Analíticos	Publicações
gov.br	Medicamentos	Legislação vigente
	Portos, aeroportos e fronteiras	<b>Perguntas frequentes</b>
	Produtos para saúde	Orientações para setor regulado
	Regulamentação	Controle sanitário de alimentos
	Saneantes	Contaminantes em alimentos
	Sangue, tecidos, células, órgãos e terapias avançadas	

v.gov.br/anvisa/pt-br/acessoainformacao/perguntasfrequentes/alimentos





# Documento de perguntas e respostas

**ANVISA**  
AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

## CONSULTA RÁPIDA: Perguntas e Respostas Alimentos

Selecione o assunto da sua pergunta

Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de tec...	Análise de fenilalanina em alimentos	Embalagens (materiais em contato com alim...	Fórmulas para nutrição enteral	Modificações na composição de alime...	Rotulagem de alergênicos	Rotulagem sobre nova fórmula	Suport...
Alegações nutricionais	Aromatizantes de espécies botânicas re...	Enriquecimento de farinhas	Gordura trans industriais	<b>Óleos e gorduras vegetais</b>	Rotulagem de lactose	Solicitações pós-publicação de p...	
Alteração taxonômica das espécies de micr...	Contaminantes em alimentos	Fórmulas infantis	LRM Medicamento veterinário	Padrões microbiológicos	Rotulagem nutricional	Substâncias bioativas	

**Número de Perguntas** 51

Busque uma palavra-chave para seu questionamento

Clique para acessar documento completo

Nº	Perguntas	Respostas	Tabela
1	O que são óleos e gorduras vegetais?	Os óleos e gorduras vegetais são produtos constituídos principalmente de glicerídeos de ácidos graxos, podendo conter pequenas quantidades de outros lipídios, tais como fosfolipídeos, constituintes insaponificáveis e ácidos graxos livres naturalmente presentes no óleo ou na gordura, obtidos das partes das espécies vegetais listadas no Anexo I da IN nº 87, de 2021. A diferença entre óleos e gorduras está na forma física que apresentam à temperatura de 25°C. Os óleos são líquidos a 25°C, enquanto as gorduras são sólidas ou pastosas na mesma temperatura. Estas definições constam nos incisos I e IV do art. 3º da RDC nº 481, de 2021.	
2	Quais os produtos abrangidos pela RDC nº 481, de 2021?	A RDC nº 481, de 2021, se aplica aos óleos e gorduras vegetais virgens, prensados a frio e refinados destinados ao consumo humano como alimento, incluindo aqueles destinados exclusivamente ao processamento industrial e aos serviços de alimentação, conforme estabelecido no art. 2º da RDC nº 481, de 2021. Além disso, o regulamento também se aplica aos óleos e gorduras vegetais compostos e óleos e gorduras vegetais modificados. Assim, os requisitos de composição de ácidos graxos, qualidade e rotulagem estabelecidos na referida Resolução se aplicam a todos estes produtos mencionados, exceto o disposto no art. 11 da referida Resolução, que se aplica exclusivamente aos óleos compostos destinados ao consumidor final, ou seja, pessoa física que adquire e utiliza o produto. Destaca-se que a referida Resolução não se aplica às margarinas, cujo padrão de classificação se encontra regulamentado pela IN MAPA nº 66, de 10 de dezembro de 2019, nem a outras emulsões e produtos que contenham óleos e gorduras vegetais em sua composição, entre outros ingredientes.	
3	A designação, conforme estabelecido na...	Sim. A designação é um dizer obrigatório de rotulagem, conforme estabelecido no item 5 da RDC nº 259, de 2002. De acordo com...	





# Obrigada

[alimentos@anvisa.gov.br](mailto:alimentos@anvisa.gov.br)

[gepar@anvisa.gov.br](mailto:gepar@anvisa.gov.br)

Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Anvisa  
SIA Trecho 5 - Área especial 57 - Lote 200  
CEP: 71205-050  
Brasília - DF

[www.anvisa.gov.br](http://www.anvisa.gov.br)  
[www.twitter.com/anvisa\\_oficial](https://www.twitter.com/anvisa_oficial)  
Anvisa Atende: 0800-642-9782

[ouvidoria@anvisa.gov.br](mailto:ouvidoria@anvisa.gov.br)