



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 – **CONCLUIDO** 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 20/04/21)



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	Audiência Pública nº 2, de 28/03/2016 Abertura de processo pelo Despacho nº 40, de 14/03/2018
Análise de Impacto Regulatório (AIR)	Estudo de AIR	Concluída	Ações para a definição do problema regulatório, identificação das opções regulatórias e impactos: • Elaboração do Documento de discussão regulatória sobre ácidos graxos trans (novembro de 2018). • Realização de uma reunião com atores interessados para discutir problemas, alternativas regulatórias e impactos - Memória da reunião pública para discussão regulatória sobre ácidos graxos trans • Realização de consulta dirigida sobre este documento.
	Elaboração do Relatório de AIR	Concluída	Relatório Final de Análise de Impacto Regulatório sobre Ácidos Graxos Trans
Elaboração do Instrumento Regulatório	Realização de Consulta Pública	Concluída	Consulta Pública nº 681, de 31/07/2019 , realizada entre 7/08 e 7/10/2019 Notícia de divulgação: • Aprovada CP sobre gorduras trans industriais.
	Reunião virtual para consolidação da CP (08/11/2019)	Concluída	Relatório de Análise da Participação Social (RAPS) - CP 681 2019
	Análise das contribuições recebidas na CP	Concluída	Relatório de Análise das Contribuições (RAC) - CP 681

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

ETAPA	ATIVIDADE	STATUS/PREVISÃO	DETALHAMENTO
Conclusão do processo	Pauta e discussão do processo em reunião da Dicol	Concluída	Instrumentos de conclusão do processo: • Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 332 de 23/12/2019 – Define os requisitos para uso de gorduras <i>trans</i> industriais em alimentos. • Perguntas e Respostas sobre os Requisitos para Uso de Gorduras Trans Industriais em Alimentos. • Webinar sobre restrição de gorduras <i>trans</i> industrial • Apresentação realizada no webinar Notícia de divulgação: • Publicada norma sobre gordura <i>trans</i> em alimentos. (27/12/2019) • Uso de gorduras <i>trans</i> industriais em alimentos: entenda (02/04/2020) • Webinar aborda restrição de gordura <i>trans</i> (09/06/2020) Informações adicionais: 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.