



Webinar sobre requisitos para uso de gorduras trans industriais em alimentos

Resolução – RDC nº 332, de 23 de dezembro de 2019

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





Tópicos abordados

- Contextualização sobre gorduras trans (GT)
- Âmbito de aplicação da Resolução – RDC nº 332/2019
- Proibição do ácido linoleico conjugado (CLA) sintético
- Limite máximo de gorduras trans industriais (GTI) em óleos refinados
- Proibição de óleos e gorduras parcialmente hidrogenados (OGPH)
- Requisitos transitórios
- Ações complementares em curso



Tipos de gorduras trans

**Origem biológica
(GTR)**

**Biohidrogenação microbiana no rúmen
Síntese na glândula mamária**

**Carnes, banha, leite
integral, manteiga,
iogurtes, queijos**

**Origem tecnológica
(GTI)**

**Hidrogenação parcial de óleos
Desodorização de óleos
Fritura industrial ou doméstica
Isomerização alcalina do ácido linoleico**

**Margarina, biscoitos,
massas instantâneas,
sorvetes, chocolates,
pratos congelados,
bolos, óleos refinados,
alimentos fritos**



Principais efeitos na saúde

Efeitos deletérios das GTI sobre a saúde cardiovascular

Aumento do LDLc

Redução do HDLc

Aumento da relação
entre Colesterol
total/HDLc

Ação pró-inflamatória

Disfunção endotelial

Aumento do risco de
morte por DCV

Efeitos das GTR

Resultados contraditórios
entre os estudos científicos.

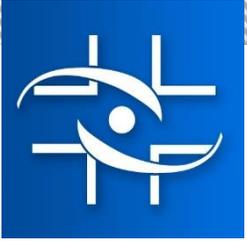
De acordo com a OMS, não há indicações consistentes de que os efeitos sejam diferentes dos AGTI, quando consumidos em quantidades semelhantes.



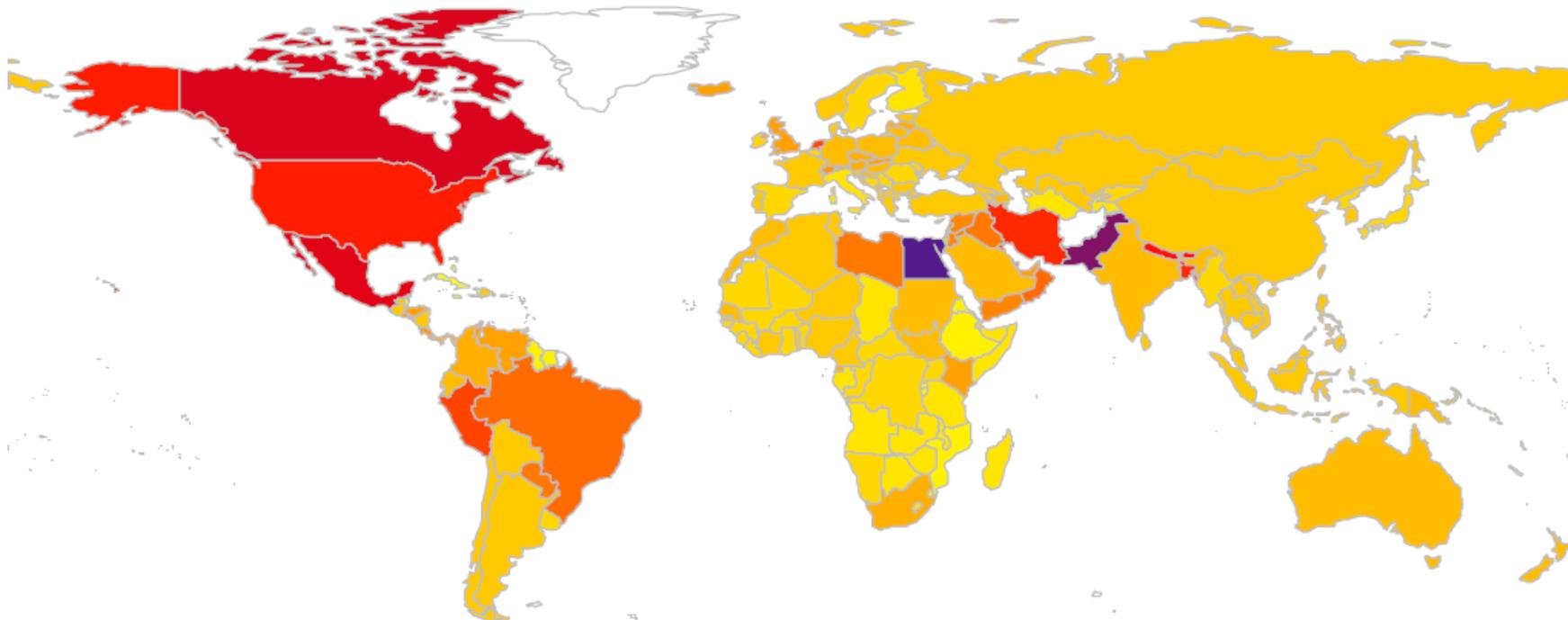
Cenário nacional das doenças cardiovasculares

Epidemiologia e custos das doenças cardiovasculares

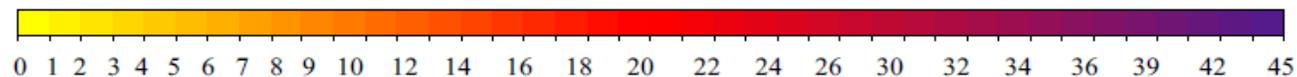
- Principal causa de morte e de internação hospitalar no Brasil.
- Em 2015, foram responsáveis por 424.058 óbitos (31,2% do total).
- Em 2015, os custos anuais estimados foram de R\$ 37,1 bilhões.
- Aumento percentual de 17% nos custos no período de 2010 a 2015.
- Custo médio dessas doenças foi estimado em 0,7% do PIB.



Impacto das GT na saúde cardiovascular



% atribuível das mortes por doenças coronarianas



Em 2010, o consumo de GT foi responsável por 18.576 mortes por doenças coronarianas, o que representa 11,5% desses óbitos.

Referência: Wang et al. Impact of Nonoptimal Intakes of Saturated, Polyunsaturated, and Trans Fat on Global Burdens of Coronary Heart Disease. J Am Heart Assoc. 20; 5(1), 2016.



Abrangência da RDC nº 332/2019

- A norma possui requisitos que devem ser observados por todos os alimentos.
- Em virtude da diversidade de processos que podem formar GTI, foram definidas regras específicas para certos tipos de situações e produtos.
- Em função dos impactos das modificações exigidas, foram fornecidos prazos para esses ajustes e condições transitórias para certos produtos.
- Portanto, os requisitos a serem observados para cada tipo de alimento variam em função das suas fontes de GTI.
- A norma não se aplica às GTR.



Tipos de restrições de GTI adotadas

Aplicação imediata	Vigência a partir de 1º/07/2021	Vigência entre 1º/07/2021 e 1º/01/2023	Vigência a partir de 1º/01/2023
Proibição de CLA sintético	Limite máximo de GTI em óleos refinados	Limite transitório de GTI em certos alimentos	Proibição de OGPH



Proibição de uso do CLA sintético

- O CLA sintético abarca os isômeros geométricos e posicionais do ácido linoleico a partir da isomerização alcalina de óleos (art. 3º, I, da RDC nº 332/19).
- A produção, importação, uso e a oferta de CLA sintético para uso em alimentos e de alimentos formulados com este ingrediente são proibidas.
- Portanto, a medida é aplicável a toda cadeia produtiva de alimentos.
- As evidências avaliadas pela Anvisa mostraram que esse ingrediente é fonte de GTI e provoca efeitos adversos à saúde similares ([Informe Técnico nº 23/2007](#)).
- Não há prazo para adequação porque o CLA sintético nunca foi autorizado.



Limite máximo de GTI em óleos refinados

- Óleos submetidos a etapas de tratamento incluindo degomagem, neutralização, clarificação e desodorização para tornar o óleo comestível (IN MAPA nº 49/2006).
- A partir de 1º/07/2021, o teor de GTI nos óleos vegetais refinados não poderá ser superior a 2 gramas por 100 gramas de gordura total.
- Aplicável a todos os óleos refinados, independentemente da origem ou finalidade de uso, incluindo óleos para venda direta ao consumidor, serviços de alimentação e processamento industrial.
- Esse limite foi adotado, pois alguns óleos refinados no mercado possuíam valores superiores ao que é factível de ser alcançado com a aplicação de boas práticas de fabricação.



Proibição de OGPH

- Compreende todos os óleos e gorduras submetidos ao processo de hidrogenação e que possuem um índice de iodo superior a 4 (quatro).
- A partir de 1º/01/2023, a produção, importação, uso e oferta de OGPH para uso em alimentos e de alimentos formulados com este ingrediente são proibidas.
- Essa proibição se aplica aos OGPH destinados ao uso em alimentos e ingredientes para consumo humano, independentemente da origem ou da finalidade de uso desses alimentos e ingredientes.
- Assim, nenhuma matéria-prima, ingrediente, aditivo alimentar ou coadjuvante de tecnologia empregado na produção de alimentos poderá conter óleos e gorduras parcialmente hidrogenados após o prazo definido.



Proibição de OGPH

- A partir da proibição dos OGPH, a única fonte de GTI que poderá ser encontrada nos alimentos são os óleos refinados utilizados na sua produção ou formulação, cujo conteúdo máximo de GTI não poderá ultrapassar 2%.
- Assim, para os alimentos elaborados sem uso de óleos refinados, não podem ser encontradas GTI, após a entrada em vigor da proibição de OGPH.
- Para os alimentos com óleos refinados, a quantidade de GTI será proporcional ao teor destes ingredientes no produto, considerando o limite máximo de 2% de GTI.
- Vale ressaltar que os alimentos ainda poderão conter GTR, caso sejam derivados de animais ruminantes ou tenham adição de ingredientes desta natureza.



Limite transitório de GTI em certos alimentos

- Entre 1º/07/2021 e 1º/01/2023, o teor de GTI não pode exceder 2 gramas por 100 gramas de gordura total nos alimentos destinados ao consumidor final e aos serviços de alimentação.
- Essa medida permite que os fabricantes de alimentos se adequem gradualmente às mudanças necessárias para o banimento dos OGPB, mantendo a proteção da saúde da população.
- Não se aplica aos produtos para fins industriais, com exceção de óleos refinados, que deverão trazer informação sobre o conteúdo de AGTI e presença de OGPB.
- Esses dados podem ser fornecidos nos rótulos, documentos que acompanham os produtos ou por outros meios acordados entre as partes.



Ações complementares em curso

- Publicação do [Documento de perguntas e respostas sobre requisitos para uso de gorduras trans industriais em alimentos](#) (1ª versão).
- Realização do webinar sobre requisitos para uso de gorduras trans industriais em alimentos.
- Atualização dos critérios de identidade do óleo de girassol e de denominação de venda de óleos e gorduras vegetais ([CPs 813](#) e [814/2020](#)).
- Publicação de Guias sobre as opções tecnológicas para substituição dos OGPB nos alimentos e sobre boas práticas na desodorização de óleos e no uso de óleos para fritura de alimentos.



Ações complementares em curso

- Atualização dos critérios para rotulagem nutricional das GT (em consolidação das CPs 707 e 708/2019).
- Atualização dos critérios de rotulagem para identificação da presença de OGPH e de gorduras interesterificadas (processo de revisão da RDC nº 259/2002).
- Definição de estratégias para fiscalização das restrições no uso de GTI adotadas pela norma.
- Para maiores informações sobre o processo regulatório, consultar o [Relatório de Análise de Impacto Regulatório sobre Ácidos Graxos Trans em Alimentos](#).



Obrigado!

Rodrigo Martins de Vargas
Gerente de Padrões e Regulação de Alimentos (GEPAR)
Gerência-Geral de Alimentos (GGALI)

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

www.anvisa.gov.br
www.twitter.com/anvisa_oficial
Anvisa Atende: 0800-642-9782