



**Agência Nacional de Vigilância Sanitária**  
**Anvisa**

# **PERGUNTAS & RESPOSTAS**

**REQUISITOS PARA USO DE GORDURAS TRANS  
INDUSTRIAIS EM ALIMENTOS**

**GERÊNCIA-GERAL DE ALIMENTOS**

Coordenação de Padrões e Regulação de  
Alimentos (COPAR)

4ª edição

Brasília, 13 de maio de 2024

## **ELABORAÇÃO**

### **Gerência-Geral de Alimentos (GGALI)**

Patrícia Fernandes Nantes de Castilho  
Ângela Karinne Fagundes de Castro  
Gleydiane Maria Martins Gois

### **Gerência de Regularização de Alimentos (GEREG)**

Patrícia Ferrari Andreotti  
Andressa Gomes de Oliveira  
Adriana Moufarrege  
Andreia Carla Novais de Almeida  
Rejane Rocha Franca  
Simone Coulaud Cunha  
Stefani Faro de Novaes  
Célia Regina Matos Simões

### **Gerência de Avaliação de Riscos e Eficácia (GEARE)**

Lígia Lindner Schreiner  
Rebeca Almeida Silva  
Ana Cláudia Marquim Firmo de Araujo  
Carolina Araujo Vieira  
Cleidiana Rios Cary  
Denise Reis Martins Homerod (em exercício temporário)  
Fátima Machado Braga  
Larissa Bertollo Gomes Porto  
Luana de Castro Oliveira  
Maria Eugênia Vieira Martins (em exercício temporário)  
Marina Ferreira Gonçalves  
Patrícia Mandali de Figueiredo  
Viviane Mega de Andrade Zalfa (em exercício temporário)  
Leidiana Barbosa Magalhães

### **Coordenação de Padrões e Regulação de Alimentos (COPAR)**

Tiago Lanius Rauber  
Rodrigo Martins de Vargas  
Ana Paula de Rezende Peretti Giometti  
Camila Miranda Moura  
Lorena Beatriz Tozetto  
Regina Liberato da Silva

## SUMÁRIO

I - INTRODUÇÃO .....	6
II - LISTA DE ABREVIATURAS .....	7
III - PERGUNTAS E RESPOSTAS.....	8
<i>Esclarecimentos sobre gorduras trans .....</i>	<i>8</i>
1. O que são gorduras trans? .....	8
2. Quais os efeitos das gorduras trans na saúde humana?.....	8
3. Quais as principais fontes alimentares de gorduras trans? .....	8
<i>Esclarecimentos sobre o processo regulatório.....</i>	<i>10</i>
4. Por que a Anvisa decidiu restringir o uso de gorduras trans industriais nos alimentos? 10	
5. Qual a norma que trata da restrição do uso de gorduras trans industriais em alimentos? .....	10
6. Como foi conduzido o processo regulatório sobre gorduras trans industriais? .....	11
<i>Esclarecimentos sobre o âmbito de aplicação da RDC nº 632/2022 .....</i>	<i>12</i>
7. Quais produtos devem atender à RDC nº 632/2022? .....	12
8. A RDC nº 632/2022 se aplica às gorduras trans de ruminantes? .....	13
9. Por que não foram adotadas medidas de restrição para as gorduras trans de ruminantes?.....	13
<i>Esclarecimentos sobre a proibição do CLA sintético.....</i>	<i>14</i>
10. O que é CLA sintético?.....	14
11. Quais restrições foram adotadas para o CLA sintético?.....	14
12. Por que o CLA sintético teve seu uso proibido em alimentos? .....	14
13. Existe possibilidade de que o CLA sintético possa ser permitido para uso em alimentos? .....	15
<i>Esclarecimentos sobre as restrições de gorduras trans industriais em óleos refinados .....</i>	<i>15</i>
14. O que são óleos refinados? .....	15
15. Quais restrições de gorduras trans industriais foram adotadas para os óleos refinados? 15	
16. Por que foi adotada uma restrição específica no teor de gorduras trans industriais para os óleos refinados? .....	15
17. O limite máximo de gorduras trans industriais definido no art. 5º da RDC nº 632/2022 também se aplica aos óleos fracionados? .....	16
<i>Esclarecimentos sobre a proibição de óleos e gorduras parcialmente hidrogenados .....</i>	<i>17</i>
18. O que são óleos e gorduras parcialmente hidrogenados? .....	17
19. Quais restrições foram definidas para os óleos e gorduras parcialmente hidrogenados?.....	17

20. A proibição de uso de óleos e gorduras parcialmente hidrogenados se aplica aos aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia?.....	17
21. Por que foi adotada uma restrição específica para os óleos e gorduras parcialmente hidrogenados? .....	18
22. Qual o limite máximo de gorduras trans industriais nos alimentos após a entrada em vigor da proibição de óleos e gorduras parcialmente hidrogenados? .....	18
23. O uso de óleos e gorduras totalmente hidrogenados é permitido? .....	19
24. O que são serviços de alimentação?.....	19
Esclarecimentos sobre a adequação à RDC nº 632/2022 .....	19
25. A partir da vigência das restrições de uso de gorduras trans industriais em alimentos, a declaração de gorduras trans na tabela nutricional ainda será obrigatória? .....	19
26. Como será aplicada a RDC nº 632/2019 para os produtos importados? .....	20
27. Quais as penalidades para o descumprimento da RDC nº 632/2019? .....	20
28. Como será realizada a fiscalização da RDC nº 632/2022?.....	20

A 4ª edição do Documento de Perguntas e Respostas sobre Requisitos para Uso de Gorduras Trans Industriais em Alimentos traz 28 perguntas e respostas com orientações sobre o tema.

Nesta edição, foram excluídas as perguntas 7, 8, 26, 28 a 40, 42 e 43 da edição anterior, por estarem obsoletas, pois tratavam de orientações sobre alterações normativas que já tiveram seus efeitos exauridos no tempo e sobre prazos para adequação à regulamentação já expirados.

Ademais, foram realizadas alterações em trechos do documento, incluindo os atos citados na edição anterior em função dos resultados das atividades de revisão e consolidação do marco normativo de alimentos que está sob competência regimental da GGALI no âmbito do Decreto nº 10.139/2019.

## **I - INTRODUÇÃO**

Este documento é um instrumento de esclarecimento, não-regulatório, de caráter não-vinculante, destinado unicamente a esclarecer dúvidas sobre os requisitos para uso de gorduras trans industriais em alimentos definidos na RDC nº 632, de 24 de março de 2022.

Portanto, o presente documento não se destina à ampliação ou restrição de requisitos técnicos.

A RDC nº 632/2022 é resultado das ações de revisão e consolidação da RDC nº 332/2019 e da RDC nº 514/2021, em cumprimento às determinações do Decreto nº 10.139/2019.

Espera-se que as orientações possam auxiliar os fabricantes de alimentos e os órgãos do SNVS na correta implementação e fiscalização dos requisitos em questão.

Esta edição substitui as orientações fornecidas nas edições anteriores.

Os atos normativos compilados e os instrumentos não normativos, como Guias e documentos de perguntas e respostas, publicados pela Anvisa sobre alimentos estão disponíveis na [Biblioteca de Temas de Alimentos](#).

Para dúvidas adicionais, entrar em contato com a Central de Atendimento da Anvisa: [https://www.gov.br/anvisa/pt-br/canais\\_atendimento](https://www.gov.br/anvisa/pt-br/canais_atendimento).

## **II – LISTA DE ABREVIATURAS**

Associação Brasileira da Indústria de Alimentos (ABIA)

Ácido linoleico conjugado (CLA)

Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa)

Gerência-Geral de Alimentos (GGALI)

Colesterol associado à lipoproteína de baixa densidade (LDLc)

Colesterol associado à lipoproteína de alta densidade (HDLc)

Diário Oficial da União (DOU)

Instrução Normativa (IN)

Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA)

Organização Mundial de Saúde (OMS)

Organização Pan-Americana de Saúde (OPAS)

Resolução de Diretoria Colegiada (RDC)

Sistema Nacional de Vigilância Sanitária (SNVS)

### **III – PERGUNTAS E RESPOSTAS**

#### ***Esclarecimentos sobre gorduras trans.***

##### **1. O que são gorduras trans?**

As gorduras trans compreendem os triglicerídeos que contêm ácidos graxos insaturados com uma ou mais duplas ligações não conjugadas na configuração trans, expressos como ácidos graxos livres, conforme definido no art. 3º, XIX, da RDC nº 429/2020.

Essas gorduras são naturalmente encontradas em pequenas quantidades nos alimentos derivados de animais ruminantes. Porém, a maior parte da gordura trans consumida pela população brasileira era de origem industrial utilizada nos produtos industrializados para melhorar suas propriedades tecnológicas e sensoriais.

##### **2. Quais os efeitos das gorduras trans na saúde humana?**

As gorduras trans contribuem para o desenvolvimento de várias doenças, com destaque para seu reconhecido papel nas doenças cardiovasculares.

Esse tipo de gordura reduz o colesterol bom (HDLc) e eleva o colesterol ruim (LDLc), bem como os marcadores de inflamação e de disfunção endotelial, aumentando a prevalência e mortalidade por doenças cardiovasculares.

Segundo [Wang et al. \(2016\)](#) o consumo de gorduras trans foi responsável por mais de 18.000 mortes anuais no Brasil, em 2010, o que representa 11,5% do total de óbitos ocorridos por esta causa neste ano.

##### **3. Quais as principais fontes alimentares de gorduras trans?**

A maior parte da gordura trans consumida pela população brasileira era de origem industrial, que é produzida pela hidrogenação parcial de óleos para obtenção de gordura parcialmente hidrogenada, pelo tratamento térmico de óleos com altas temperaturas e por longos períodos e pela isomerização alcalina do ácido linoleico, para obtenção de CLA sintético.

A hidrogenação parcial de óleos era responsável pela maioria das gorduras trans industriais consumidas. Esse processo gera um ingrediente conhecido como gordura parcialmente hidrogenada, que pode conter até 60% de gorduras trans, sendo usada em vários produtos industrializados devido às suas vantagens tecnológicas.

Portanto, alimentos industrializados com adição de gordura parcialmente hidrogenada, como biscoitos, bolos, margarinas, cremes vegetais, pratos congelados, massas instantâneas, chocolates, sorvetes e pipocas, são as principais fontes alimentares de gorduras trans.

Uma pequena quantidade de gorduras trans industrial também é produzida durante o tratamento térmico de óleos. Por exemplo, os óleos submetidos a refinamento podem apresentar até 2% de ácidos graxos trans industriais na sua composição.

Isso significa que praticamente todos os óleos refinados possuem pequenas quantidades de gorduras trans industriais na sua composição. Desse modo, os alimentos com adição de óleos refinados ou fritos também são fontes de gorduras trans industriais, embora menos relevantes quando comparados às gorduras parcialmente hidrogenadas.

Já o CLA sintético é produzido por meio da isomerização alcalina do ácido linoleico e é autorizado em alguns países como constituinte de suplementos alimentares ou ingredientes de outros alimentos industrializados. Porém, esse ingrediente nunca foi autorizado no país, o que torna seu consumo pela população brasileira menos relevante.

Por fim, uma pequena parte da gordura trans consumida vem dos alimentos de animais ruminantes, como leites, queijos, manteiga, iogurtes, carnes e banha, que naturalmente contêm pequenas quantidades desses lipídios.

### ***Esclarecimentos sobre o processo regulatório.***

#### **4. Por que a Anvisa decidiu restringir o uso de gorduras trans industriais nos alimentos?**

Os dados avaliados demonstraram que a regulamentação da declaração obrigatória das gorduras trans na rotulagem nutricional dos alimentos e as ações de reformulação voluntárias da indústria reduziram a quantidade de gordura trans industrial nos alimentos e seu consumo pela população.

Porém, foi verificado que o mercado nacional ainda tinha muitos produtos com gordura parcialmente hidrogenada e que estes produtos poderiam ter um preço inferior aos equivalentes sem tal gordura.

Foi observado também que o teor de gorduras trans industriais em alguns óleos refinados comercializados no país poderia ser até cinco vezes maior do que o esperado, indicando falhas no processo de refinamento.

Adicionalmente, as pesquisas de consumo alimentar relevaram que a nossa população continuava consumindo uma quantidade elevada de gorduras trans industriais.

Considerando o impacto negativo do consumo excessivo de gorduras trans na saúde cardiovascular da população brasileira e a existência de opções tecnológicas para a substituição dessa gordura nos alimentos e de opções regulatórias com melhor custo-benefício para a restrição do seu consumo, a Anvisa optou por adotar medidas mais rígidas para restringir o teor dessas gorduras nos alimentos.

#### **5. Qual a norma que trata da restrição do uso de gorduras trans industriais em alimentos?**

As regras para uso de gorduras trans industriais em alimentos estão definidas na RDC nº 632/2022, publicada no DOU nº 61, de 30/03/2022.

A RDC nº 632/2022 é resultado das ações de revisão da RDC nº 332/2019 e da RDC nº 514/2021, no âmbito do Decreto nº 10.139/2019.

## **6. Como foi conduzido o processo regulatório sobre gorduras trans industriais?**

No processo regulatório sobre gorduras trans industriais, foram adotadas várias medidas para garantir o atendimento às diretrizes da Anvisa para melhoria da qualidade regulatória, que visam aumentar a previsibilidade, transparência, fundamentação científica e participação social das intervenções regulatórias desenvolvidas, contribuindo para sua efetividade e proporcionalidade.

Em 2015, a Anvisa recebeu demandas de setores da sociedade brasileira para adoção de medidas mais restritivas sobre o uso de gorduras trans em alimentos.

Para obter mais subsídios sobre o tema, a Anvisa realizou, em 28/03/2016, uma [Audiência Pública](#) com representantes de vários setores da sociedade e conduziu uma consulta dirigida para coletar a opinião da sociedade sobre as opções para restringir o uso e consumo das gorduras trans.

As informações obtidas por meio dessas iniciativas reforçaram a relevância de avançar na implementação de medidas mais efetivas para reduzir o uso e consumo de gorduras trans industriais e subsidiaram a inclusão do tema na [Agenda Regulatória 2017/2020](#).

Em 2017, foi aberto o processo regulatório do tema e publicado o [Despacho de Iniciativa nº 40, de 14/03/2018](#), sinalizando o início das ações regulatórias.

Em 2018, a GGALI elaborou o [Documento para Discussão Regulatória sobre Ácidos Graxos Trans](#), com intuito de nortear o debate do tema.

No dia 05/12/2018, foi realizado um diálogo setorial com os principais agentes afetados para tratar das propostas relativas à identificação e definição do problema regulatório, das alternativas de intervenção e dos critérios para sua avaliação.

Entre os dias 17/12/2018 e 20/02/2019, foi conduzida uma consulta dirigida aos agentes afetados, com intuito de aperfeiçoar as propostas preliminares apresentadas e levantar os impactos das principais opções identificadas.

Os resultados dessas ações auxiliaram a GGALI na avaliação da efetividade e dos impactos das alternativas regulatórias e subsidiaram a elaboração do [Relatório Final de Análise de Impacto Regulatório sobre Ácidos Graxos Trans em Alimentos](#) e da proposta de RDC que define os requisitos para uso de gorduras trans industriais em alimentos.

Essa proposta normativa foi, então, submetida à [Consulta Pública nº 681, de 31/07/2019](#), que forneceu 60 dias para contribuições da sociedade. Após consolidação das contribuições, a GGALI realizou um diálogo setorial, em 08/11/2019, para tratar das principais sugestões recebidas e dos ajustes feitos na minuta, antes de sua deliberação final pela Diretoria Colegiada.

### ***Esclarecimentos sobre o âmbito de aplicação da RDC nº 632/2022.***

#### **7. Quais produtos devem atender à RDC nº 632/2022?**

A RDC nº 632/2022 possui requisitos que devem ser observados por todos os alimentos, incluindo bebidas, ingredientes, aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia, inclusive aqueles destinados exclusivamente ao processamento industrial e os destinados aos serviços de alimentação.

No entanto, em virtude da diversidade de processos produtivos que podem resultar na formação de gorduras trans industriais, foram definidas regras específicas para certos tipos de situações e produtos, incluindo condições transitórias que foram aplicadas a alguns tipos de alimentos. Portanto, os requisitos específicos que devem ser observados por cada tipo de alimento variam conforme sua fonte de gorduras trans industriais.

### **8. A RDC nº 632/2022 se aplica às gorduras trans de ruminantes?**

Não. As restrições adotadas se restringem às gorduras trans industriais, que são definidas no art. 3º, II, da RDC nº 632/2022 como todos os triglicerídeos que contêm ácidos graxos insaturados com, pelo menos, uma dupla ligação trans, e que sejam produzidos por meio da hidrogenação parcial de óleos e gorduras, do tratamento térmico de óleos e gorduras, ou da isomerização alcalina de óleos e gorduras.

### **9. Por que não foram adotadas medidas de restrição para as gorduras trans de ruminantes?**

O principal motivo para não adotar restrições para as gorduras trans de ruminantes se deve ao fato deste tipo de gordura ocorrer naturalmente em pequenas quantidades nos alimentos derivados de animais ruminantes, tais como: queijos, leites e carnes.

Esse tipo de gordura é produzido por meio do processo de biohidrogenação que ocorre no rúmen e nas glândulas mamárias destes animais.

Assim, impor restrições a esse tipo de gordura trans resultaria na proibição de oferta de vários alimentos de origem animal que são importantes para uma alimentação saudável e provocaria um imenso impacto negativo na economia do país.

Além disso, como a quantidade de gorduras trans naturalmente presente nesses alimentos é muito baixa, seu consumo pela população brasileira fica abaixo dos limites máximos recomendados.

Todavia, a quantidade de gordura trans presente nesses alimentos continua sendo declarada obrigatoriamente na rotulagem nutricional dos alimentos embalados, permitindo a realização de escolhas alimentares conscientes e adequadas por parte dos consumidores.

## ***Esclarecimentos sobre a proibição do CLA sintético.***

### **10. O que é CLA sintético?**

Conforme o art. 3º, I, da RDC nº 632/2022, o CLA sintético é um ingrediente que compreende os isômeros geométricos e posicionais do ácido linoleico obtido pela isomerização alcalina de óleos e gorduras.

### **11. Quais restrições foram adotadas para o CLA sintético?**

O art. 4º da RDC nº 632/2022 proíbe a produção, a importação, o uso e a oferta do CLA sintético para uso em alimentos e de alimentos formulados com estes ingredientes.

Essa proibição se aplica ao CLA sintético destinado ao uso em alimentos e ingredientes, independentemente da sua origem, data de produção ou finalidade de uso.

### **12. Por que o CLA sintético teve seu uso proibido em alimentos?**

Esse ingrediente foi proibido porque é uma fonte de gorduras trans industriais e porque os resultados das avaliações de segurança realizadas pela Anvisa revelaram que esse ingrediente produz diversos efeitos adversos à saúde, tais como:

- a) alterações no perfil de lipídeos plasmáticos, com aumento do LDLc e triglicerídeos e redução do HDLc;
- b) alterações no metabolismo da glicose e insulina, com aumento da resistência à insulina em indivíduos com diabetes tipo 2 e obesidade;
- c) aumento de marcadores inflamatórios e de estresse oxidativo; e
- d) redução na quantidade de gordura no leite materno.

### **13. Existe possibilidade de que o CLA sintético possa ser permitido para uso em alimentos?**

Sim. Por ser considerado um novo ingrediente, as empresas interessadas podem solicitar a avaliação pré-mercado de sua segurança de uso como novo ingrediente, considerando o disposto na RDC nº 839/2023.

Caso seja demonstrada a segurança nas condições de uso propostas, as alterações necessárias serão realizadas na RDC nº 632/2022.

### ***Esclarecimentos sobre as restrições de gorduras trans industriais em óleos refinados.***

#### **14. O que são óleos refinados?**

O refinamento é um processo que pode ser aplicado aos óleos para torná-los comestíveis ou melhorar sua qualidade. De acordo com o item 2.4 da IN MAPA nº 49/2006, o refino inclui as seguintes etapas: degomagem, neutralização, clarificação e desodorização.

#### **15. Quais restrições de gorduras trans industriais foram adotadas para os óleos refinados?**

O art. 5º da RDC nº 632/2022 estabelece que a quantidade de gorduras trans industriais nos óleos refinados não pode exceder 2 gramas por 100 gramas de gordura total.

Essa proibição se aplica a todos os óleos refinados destinados ao consumo humano, devendo ser cumprido nos óleos para venda direta ao consumidor ou aos serviços de alimentação e naqueles empregados para fins industriais na elaboração e produção de alimentos.

#### **16. Por que foi adotada uma restrição específica no teor de gorduras trans industriais para os óleos refinados?**

Os óleos refinados têm pequenas quantidades de gorduras trans industriais que são produzidas, de forma não intencional, durante a desodorização, um processo de destilação sob arraste de vapor ou nitrogênio, por meio de

alta temperatura e vácuo, que é aplicado aos óleos durante seu refino para remover substâncias voláteis indesejáveis.

Os dados levantados indicam que, quando o processo de desodorização é bem controlado, o teor de gorduras trans industriais nesses produtos fica abaixo de 2%.

Contudo, foram identificadas pesquisas demonstrando que a quantidade de gorduras trans industriais em alguns óleos refinados comercializados no país poderia ser até cinco vezes maior do que esse limite, indicando falhas no processo de refinamento.

Dessa forma, optou-se pela adoção de um limite máximo de gorduras trans industriais específico para os óleos refinados, de forma a garantir que o teor destes lipídios seja o menor possível.

**17. O limite máximo de gorduras trans industriais definido no art. 5º da RDC nº 632/2022 também se aplica aos óleos fracionados?**

O limite máximo de 2 gramas de gorduras trans industriais por 100 gramas de gordura total definido no art. 5º da RDC nº 632/2022 se aplica a qualquer óleo refinado.

Assim, os óleos refinados que venham a ser usados como matéria-prima em processos posteriores de modificação devem cumprir com o limite máximo definido no art. 5º da RDC nº 632/2022.

Porém, esse limite não se aplica aos óleos e gorduras obtidos de processos de modificação, como o fracionamento, hidrogenação, interesterificação ou outros processos físicos ou químicos seguros para produção de alimentos que visem modificar suas propriedades físicas e químicas originais.

## ***Esclarecimentos sobre a proibição de óleos e gorduras parcialmente hidrogenados.***

### **18. O que são óleos e gorduras parcialmente hidrogenados?**

O art. 3º, III, da RDC nº 632/2022 define os óleos e gorduras parcialmente hidrogenados como todos os óleos e gorduras que foram submetidos ao processo de hidrogenação e que possuem um índice de iodo superior a 4.

O índice de iodo é um parâmetro que retrata o grau de insaturação dos lipídios.

Assim, qualquer óleo submetido ao processo de hidrogenação e que tenha um nível de iodo superior a 4, será considerado parcialmente hidrogenado, independentemente do seu teor de gorduras trans.

### **19. Quais restrições foram definidas para os óleos e gorduras parcialmente hidrogenados?**

O art. 6º da RDC nº 632/2022 estabeleceu que, a partir de 1º/01/2023, fica proibida a produção, a importação, o uso e a oferta de óleos e gorduras parcialmente hidrogenados para uso em alimentos e de alimentos com estes ingredientes.

Essa proibição se aplica aos óleos e gorduras parcialmente hidrogenados destinados ao uso em alimentos e ingredientes para consumo humano.

### **20. A proibição de uso de óleos e gorduras parcialmente hidrogenados se aplica aos aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia?**

Sim. A proibição em questão atinge todos os alimentos, incluindo bebidas, ingredientes, aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia, inclusive aqueles destinados exclusivamente ao processamento industrial ou serviços de alimentação.

Portanto, nenhuma matéria-prima, ingrediente ou alimento empregado na produção de alimentos destinados ao consumo humano poderá conter óleos e gorduras parcialmente hidrogenados após o prazo definido.

## **21. Por que foi adotada uma restrição específica para os óleos e gorduras parcialmente hidrogenados?**

Os óleos e gorduras parcialmente hidrogenados representavam a principal fonte alimentar de gorduras trans industriais, sendo empregados em vários alimentos industrializados devido a suas propriedades tecnológicas.

A avaliação realizada revelou que essa opção era aquela que promoveria a maior redução no consumo de gorduras trans pela população brasileira e a maior equidade, protegendo de forma similar os grupos com menor nível de educação e de renda.

## **22. Qual o limite máximo de gorduras trans industriais nos alimentos após a entrada em vigor da proibição de óleos e gorduras parcialmente hidrogenados?**

Com exceção dos óleos refinados, a RDC nº 632/2022 não definiu um limite máximo de gorduras trans industriais para os demais alimentos após o banimento dos óleos e gorduras parcialmente hidrogenados porque esta medida eliminou a principal fonte de gorduras trans industriais encontrada nos alimentos.

Nesse contexto, a única fonte de gorduras trans industriais que poderá ser encontrada nos alimentos são os óleos refinados usados na sua produção ou formulação, cujo conteúdo máximo de gorduras trans industriais não poderá ultrapassar 2%, conforme art. 5º da RDC nº 632/2022.

Desse modo, para os alimentos elaborados sem uso de óleos refinados, não podem ser encontradas gorduras trans industriais, após a entrada em vigor da proibição de óleos e gorduras parcialmente hidrogenados.

Para aqueles que tenham a adição de óleos refinados, o teor de gorduras trans industriais será proporcional à quantidade de óleos refinados usados no produto, considerando que estes óleos não podem ultrapassar o limite máximo de 2% de gorduras trans industriais.

Vale destacar, ainda, que nas duas situações descritas acima, os alimentos podem ter ainda gorduras trans naturais, caso sejam derivados de animais ruminantes ou caso tenham a adição destes como ingredientes.

### **23. O uso de óleos e gorduras totalmente hidrogenados é permitido?**

Sim. A RDC nº 632/2022 não restringiu o uso de óleos e gorduras totalmente hidrogenados, pois esse tipo de ingrediente não é fonte de gorduras trans industriais.

Desse modo, os óleos e gorduras que tenham sido submetidos ao processo de hidrogenação e que apresentem um índice de iodo abaixo de 4 podem continuar sendo utilizados nos alimentos.

### **24. O que são serviços de alimentação?**

De acordo com o art. 3º, IV, da [RDC nº 632/2022](#), os serviços de alimentação incluem todos os estabelecimentos institucionais ou comerciais onde o alimento é manipulado, preparado, armazenado, distribuído ou exposto à venda, podendo ou não ser consumido no local.

Trata-se de um conceito amplo que contempla os mais variados tipos de restaurantes, lanchonetes, bares, padarias, *food trucks* e similares, além de unidades de alimentação e nutrição de serviços de saúde, creches, asilos, escolas e unidades prisionais, entre outros.

### ***Esclarecimentos sobre a adequação à RDC nº 632/2022.***

### **25. A partir da vigência das restrições de uso de gorduras trans industriais em alimentos, a declaração de gorduras trans na tabela nutricional ainda será obrigatória?**

Sim. As medidas adotadas para restrição do uso de gorduras trans industriais não alteraram as regras relativas à rotulagem nutricional destes lipídios.

Portanto, a declaração da quantidade total de gorduras trans presentes na porção do alimento, incluindo a quantidade remanescente de gorduras trans industriais em alguns alimentos e a quantidade de gorduras trans de

ruminantes, continua sendo compulsória, conforme inciso VIII do art. 5º da RDC nº 429/2020.

**26. Como será aplicada a RDC nº 632/2019 para os produtos importados?**

O tratamento fornecido aos produtos importados deve ser similar aquele dispensado aos produtos nacionais. Durante o prazo de adequação, será avaliada a necessidade de procedimentos adicionais para fiscalização dos requisitos estabelecidos na RDC nº 632/2022.

**27. Quais as penalidades para o descumprimento da RDC nº 632/2019?**

O descumprimento das disposições contidas na RDC nº 632/2022 constitui infração sanitária, conforme disposto na Lei nº 6.437/1977, sem prejuízo das responsabilidades civil, administrativa e penal cabíveis.

As penalidades previstas para fabricantes que transgridam normas legais e regulamentares destinadas à proteção da saúde estão previstas no art. 10, XXIX, da Lei nº 6.437/1977 e incluem advertência, apreensão, inutilização e interdição do produto, suspensão de venda e fabricação do produto, cancelamento do registro do produto, interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento do alvará do estabelecimento, proibição de propaganda e multa.

**28. Como será realizada a fiscalização da RDC nº 632/2022?**

De maneira geral, as ações de fiscalização serão executadas pelos entes das esferas federais, estaduais e municipais do SNVS, da mesma forma que as demais ações de fiscalização na área de alimentos.

Para fiscalização dos limites máximos de gorduras trans em óleos refinados e dos limites máximos transitórios de gorduras trans nos alimentos destinados aos consumidores finais e serviços de alimentação, podem ser empregadas análises fiscais com base nas informações veiculadas na rotulagem dos alimentos e nos resultados de análises quantitativas do teor de gorduras trans nos alimentos. Nesse caso, é possível usar a infraestrutura já existente

para fiscalização do teor de ácidos graxos trans declarado na tabela nutricional.

A fiscalização da proibição de óleos e gorduras parcialmente hidrogenados pode exigir a adoção de medidas adicionais, como programas específicos de inspeções e auditorias nos importadores, fabricantes e fornecedores de óleos e gorduras para alimentos.