



**Ministério da Saúde  
Secretaria de Atenção à Saúde  
Departamento de Atenção Básica  
Coordenação Geral da Política de Alimentação e Nutrição**

**NOTA TÉCNICA  
AÇÕES DO GOVERNO BRASILEIRO SOBRE AS GORDURAS TRANS**

**ANTECEDENTES**

**Os ácidos graxos trans industrialmente produzidos (TFA)**, geralmente conhecidos como gorduras trans, são definidos pelo Comitê do *Codex Alimentarius* como “ácidos graxos insaturados que contêm pelo menos uma dupla ligação trans”. As gorduras trans são formadas durante o procedimento de hidrogenação parcial de óleos vegetais líquidos utilizado pela indústria na produção de gorduras semi-sólidas usadas em margarinas, gorduras para cozinhar e vários alimentos processados. Este procedimento é atraente para a indústria em face da prolongação da vida de prateleira dos produtos; da melhor estabilidade da gordura durante a fritura e do aumento da solidez e maleabilidade, características importantes no caso de produtos de confeitaria.

As gorduras trans são também formadas naturalmente, em pequenas quantidades, pela ação de microrganismos presentes no estômago dos ruminantes (por exemplo, bovinos, ovinos, caprinos). Porém, esta forma de gordura trans representa uma proporção muito pequena (menos de 0,5% da ingestão total de calorias) do consumo total de gorduras. Embora os dados de todos os países ainda não estejam completos, calcula-se que o consumo de gordura trans pode corresponder a aproximadamente 2 a 3% (4,5 a 7,2 g. ao dia) das calorias totais consumidas nos Estados Unidos; 3% (7,2 g. ao dia) na Argentina; 2% (4,5 g. ao dia) no Chile; e 1,1% (2,6 g. ao dia) na Costa Rica.

**Há prova definitiva** de que o consumo de gordura trans aumenta o risco da cardiopatia coronária, havendo indicações de que aumente também o risco de morte cardíaca súbita e diabetes. Tais evidências vêm causando preocupação em todo o mundo, devido ao impacto que a carga de enfermidade e incapacidade imposta pelas doenças cardiovasculares podem causar nos sistemas de saúde. O relatório técnico da OMS/FAO de 2002 sobre Dieta, Nutrição e Prevenção de Doenças Crônicas (*WHO Technical Report Series, TRS, 916*) chegou à conclusão de que havia prova convincente de que a ingestão de gorduras trans aumentava efetivamente o risco de doenças cardiovasculares. Além disso, este mesmo relatório recomendou que o consumo de gorduras trans não deveria exceder a 1% das calorias diárias ingeridas e propôs esforços para aumentar a participação das gorduras monoinsaturadas e poliinsaturadas na disponibilidade de alimentos e na dieta das populações. Já em 2004, quando a Assembleia Mundial da Saúde aprovou a Estratégia Mundial sobre Alimentação Saudável, Atividade Física e Saúde, propôs-se a eliminação das gorduras trans como ponto crucial para a ação dos governos.

**Vários governos tomaram** ou estão considerando tomar uma ampla gama de ações para eliminar as gorduras trans produzidas industrialmente. A ação mais notável foi a aprovação de legislação na Dinamarca que, a partir de janeiro de 2006 limitou a participação de gorduras trans em todos alimentos existentes no mercado, inclusive os importados e os servidos em restaurantes, a não mais do que 2% da quantidade total de gordura no alimento, eliminando, na prática, o conteúdo de gordura trans industrial da dieta. Já o Canadá, em 2005, tornou-se o primeiro país a regulamentar a rotulagem nutricional obrigatória de gorduras trans em alimentos industrializados. No ano seguinte, em 2006, um grupo de trabalho canadense propôs a redução do consumo de gorduras trans ao “menor nível possível” e recomendou que as gorduras trans não excedessem 2% da quantidade total de gordura em óleos vegetais e margarinas cremosas e 5% em todos os outros alimentos. Nos Estados Unidos, uma análise detalhada de custo-benefício, que levou em conta os benefícios para a saúde advindos da redução do consumo de gorduras trans e os gastos adicionais com a inclusão deste componente na rotulagem nutricional, determinou a inclusão obrigatória das gorduras trans em todos os rótulos de alimentos e a recomendação para que os indivíduos reduzam o consumo de gorduras trans ao mínimo possível. Proposta de redução da ingestão de gorduras trans e inclusão das mesmas na rotulagem nutricional nos países Centro-americanos e na República Dominicana foi recentemente defendida por um Comitê multissetorial sobre gorduras e óleos da Costa Rica. Propostas semelhantes se seguiram no Chile, em janeiro de 2006, conforme documento no [Anexo III](#) com o compromisso do Ministério da Saúde em aplicar um limite máximo de 2% de gordura trans para margarinas até 2009 e para todos demais produtos no máximo em cinco anos. Também em agosto de 2006 os países do acordo MERCOSUL (Argentina, Brasil, Paraguai e Uruguai). Finalmente, no Brasil, aprovaram uma nova proposta para regulamentar a publicidade de alimentos com altos níveis de componentes não saudáveis, entre os quais gordura saturada e gordura trans, atualmente em fase de consulta pública. Portanto, as ações dos governos em matéria de gorduras trans parecem viáveis e podem produzir benefícios significativos, mas tais esforços ainda não são generalizados nem coordenados.

**A indústria alimentícia** tem adotado algumas medidas para eliminar as gorduras trans de seus produtos. A rede Mc Donald's, por exemplo, eliminou as gorduras trans de seus produtos em alguns países (Dinamarca, França, Rússia e Argentina) e os reduziu substancialmente no Brasil. Empresas multinacionais como Unilever e Kraft Foods, têm feito declarações sobre metas para eliminar as gorduras trans de todos os seus produtos e já começaram o processo de eliminação. Na Argentina e no Brasil, algumas indústrias alimentícias, induzidas por ações da Saúde Pública, começaram a substituir os óleos parcialmente hidrogenados por óleos insaturados não hidrogenados sem custo adicional aos consumidores: por exemplo, pães e outros produtos assados sem gordura trans têm sido introduzidos a um custo semelhante aos produtos comercializados anteriormente, repletos de gorduras trans. Na Costa Rica, a maior indústria local de óleo vegetal e margarina voluntariamente reduziu de forma progressiva o conteúdo de gordura trans dos seus produtos, resultando em uma notável queda no consumo populacional de gorduras trans, comprovada pela redução de marcadores biológicos da ingestão desta substância. No Uruguai, o óleo de girassol de alto teor de ácido oléico está sendo produzido e comercializado como substituto aos óleos parcialmente hidrogenados usados nos alimentos fritos. Estas respostas do setor produtivo demonstram que a redução de gorduras trans é tanto viável quanto prática; infelizmente, muitas indústrias

alimentícias e restaurantes ainda não tomaram medidas para eliminar as gorduras trans dos alimentos que produzem ou servem.

**O impacto para a saúde da população, decorrente da remoção das gorduras trans da dieta** foi calculado por membros do Grupo de Trabalho que pertencem à Escola de Saúde Pública da Universidade de Harvard. Nestes cálculos foram levados em conta, alternativamente, reduções potenciais no consumo de gorduras trans de 4,5 g diárias (2% das calorias totais) ou de 9 g. diárias (4% das calorias totais). O impacto sobre o risco de cardiopatia coronária foi baseado: (1) nos efeitos das gorduras trans sobre os níveis de colesterol total e colesterol HDL, determinados a partir de ensaios controlados aleatórios; e (2) na associação entre ingestão de gordura trans e incidência de casos clínicos de cardiopatia coronária, documentada em estudos longitudinais prospectivos. O primeiro modelo é considerado conservador, porque não esgota a ampla gama dos efeitos danosos das gorduras trans sobre a saúde, incluindo aqueles intermediados por ações sobre a função das células endoteliais, processos inflamatórios e resistência à insulina. Os resultados demonstram que reduções consideráveis dos casos de cardiopatia coronária (infartos do miocárdio não fatais ou mortes relacionadas à cardiopatia coronária) seriam conseguidas com a eliminação das gorduras trans dos alimentos industrializados. Estima-se que nas Américas, excluindo-se Estados Unidos e Canadá, uma redução no consumo diário de gorduras trans de 4,5 g levaria à prevenção de 30.000 a 130.000 casos de cardiopatia coronária, enquanto que a redução de 9 g preveniria de 62.000 a 225.000 casos.

## **AÇÕES DE PREVENÇÃO DE DOENÇAS CRÔNICAS**

A Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) do Ministério da Saúde acompanha os debates internacionais e os resultados do monitoramento da transição nutricional da população brasileira, estabelecendo diretrizes claras de promoção de práticas alimentares saudáveis e a prevenção e o controle dos distúrbios nutricionais, de forma a atender à dupla carga de doenças, ou seja, a persistência da desnutrição e carências nutricionais e o surgimento acelerado das DCNTs.

Neste contexto, destaca-se a publicação do **Guia Alimentar para a População Brasileira**, publicado em 2006, que define as diretrizes alimentares da população brasileira. Com relação ao consumo de sal, a atual recomendação é de 5 g de sal por dia, o equivalente a 2000 mg de sódio. **Já para gorduras, especialmente as trans, recomenda-se consumo menor que 1% do valor energético total diário (no máximo 2g/dia para uma dieta de 2.000 kcal).**

**Existem três ações priorizadas pelo Ministério da Saúde, que em parceria com a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) vem desenvolvendo sobre o tema.**

A primeira delas diz respeito à **rotulagem nutricional de alimentos processados** que foi harmonizada no Mercosul, no ano de 2003, com a obrigatoriedade da informação do teor de sódio, gorduras saturadas e gorduras trans, hoje internalizada ao ordenamento jurídico nacional por meio das Resoluções nº 359 e 360, de 23 de dezembro de 2003.

Uma segunda ação é a publicação da **Consulta Pública da ANVISA nº 71 do ano de 2006**, elaborada por um grupo de especialistas e representantes de vários setores da sociedade que trata da **regulamentação da publicidade de alimentos** com teores elevados de gordura saturada, **gorduras trans**, açúcar e sódio. Esta regulamentação trouxe uma proposta que tem por base, além de vários princípios, a obrigatoriedade da veiculação de alerta sobre perigo do consumo excessivo de componentes não saudáveis presentes no alimento.<sup>1</sup> A proposta é veicular na publicidade e propaganda de alimentos com altos teores dos nutrientes, as seguintes frases de advertência:

- a) “Este alimento possui elevada quantidade de açúcar. O consumo excessivo de açúcar aumenta o risco de desenvolver obesidade e cárie dentária”.
- b) “Este alimento possui elevada quantidade de gordura saturada. O consumo excessivo de gordura saturada aumenta o risco de desenvolver diabetes e doenças do coração”.
- c) “Este alimento possui elevada quantidade de gordura trans. O consumo excessivo de gordura trans aumenta o risco de desenvolver doenças do coração”.
- d) “Este alimento possui elevada quantidade de sódio. O consumo excessivo de sódio aumenta o risco de desenvolver pressão alta e doenças do coração”.

A terceira ação que merece destaque diz respeito à discussão na **Câmara Setorial de Alimentos (CSA) da ANVISA** para a adoção de medidas que permitam e desencadeiem a redução dos teores de sódio, açúcar, gorduras saturadas e trans nos alimentos processados. A proposta é discutir o problema do aumento do consumo de alimentos industrializados, normalmente ricos em gorduras hidrogenadas e carboidratos simples e pobres em carboidratos complexos. Foi estabelecido um Grupo de Trabalho (GT) na CSA da ANVISA, cujo tema é “Alimentos e Qualidade de Vida”, com o intuito de definir propostas estratégicas sobre o assunto. O referido GT, composto por membros da academia, setor produtivo, governos e sociedade civil, teve como prioridade definir:

- a) quais as ações deveriam ser propostas em relação aos alimentos processados e *fast foods* a fim de contribuir com uma alimentação mais saudável?
- b) quais informações deveriam ser sugeridas e como tais informações poderiam ser disponibilizadas/melhoradas sobre os alimentos para facilitar a compreensão do consumidor e a possibilidade de escolhas mais saudáveis?

O GT fez um esforço inicial para harmonizar o entendimento sobre o tema e desenvolveu um importante debate sobre as possibilidades de atuação de cada setor. Uma das propostas básicas do grupo foi a realização de uma **chamada pública, para o setor produtivo informar sobre a possibilidade de redução de açúcar, sódio e gorduras trans e saturadas em seus produtos**, de forma a subsidiar um plano nacional

---

<sup>1</sup> Até o momento a Consulta Pública n. 71/2006 não se tornou Resolução, e continua em reformulação, a partir das observações recebidas. Não existindo ainda uma data definitiva para sua publicação e entrada em vigor.

que possibilite a melhora da qualidade nutricional dos alimentos comercializados no Brasil.

Para dar continuidade aos trabalhos propostos pelo supracitado grupo a própria CSA recomendou a instituição de uma Força Tarefa para dar continuidade as questões apresentadas pelo GT, frente a todas as evidências relacionadas à problemática de transições epidemiológicas e nutricionais da população brasileira, e em atenção às recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira. Para tanto foi aprovada a **Portaria nº 3.092 de 4 de dezembro de 2007 que institui uma força tarefa com o objetivo de discutir e propor ações conjuntas a serem implementadas para a melhoria da oferta e produtos alimentícios e promoção da alimentação saudável.** Também foi firmado o **Acordo de Cooperação entre o Ministério da Saúde e a Associação Brasileira das Indústrias de Alimentação – ABIA, em 29/11/2007**, para implementar ações a fomentar estilos de vida saudáveis que inclui uma alimentação nutricional saudável e adequada.

Para conhecer um pouco do perfil nutricional dos alimentos comercializados no Brasil, surgiu a necessidade de propor um **monitoramento dos teores de sódio, gorduras saturadas, gorduras trans e açúcar no comércio de alimento.** Para o estabelecimento de uma estratégia factível e sustentável de intervenção por parte dos entes governamentais e mesmo balizar as ações implementadas no âmbito do setor produtivo, foi sugerido um diagnóstico do perfil nutricional dos alimentos processados e comercializados no país. Esse diagnóstico é o marco inicial do projeto PERFIL NUTRICIONAL DOS ALIMENTOS PROCESSADOS EXPOSTO AO CONSUMO, uma iniciativa interinstitucional, envolvendo a ANVISA, a Coordenação-Geral da Política de Alimentação e Nutrição do Ministério da Saúde (CGPAN/MS) e o Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde (INCQS). O projeto apresenta três eixos principais:

- Diagnóstico do perfil nutricional de alimentos processados expostos ao consumo, a ser desenvolvido no Estado do Rio de Janeiro, sede do INCQS, laboratório oficial eleito como responsável pela coleta e análise das amostras;
- Construção de uma rede oficial de laboratórios com capacidade analítica para avaliação do perfil nutricional de alimentos processados, tendo o INCQS as atribuições de gestor da rede e laboratório de referência; e
- Subsídio para definir as principais estratégias governamentais e setoriais a serem adotadas na revisão das práticas de industrialização de alimentos a fim de garantir à população uma dieta mais saudável.

## **COMPROMISSOS INTERNACIONAIS ASSUMIDOS SOBRE O TEMA**

[O GRUPO DE TRABALHO DA OPAS/OMS, reunido em abril de 2007, em Washington, EUA, intitulado AMÉRICAS LIVRES DE GORDURAS TRANS \(Anexo I\),](#) apresentou as seguintes orientações sobre o tema

1. As gorduras trans produzidas industrialmente devem ser eliminadas dos alimentos disponíveis para consumo nas Américas, devendo ser substituídas preferencialmente por gorduras insaturadas, incluindo ácidos graxos poliinsaturados do tipo n-3, por seu efeito protetor para o sistema cardiovascular. As gorduras saturadas só devem ser usadas como substitutas quando imprescindível às aplicações específicas, o que deve acontecer raramente, considerado os avanços na tecnologia de produção alimentar.
2. Ainda que ações voluntárias da indústria de alimentos sejam bem-vindas, a ação de regulamentação é necessária para mais rápida e eficazmente proteger a saúde da população na Região. Além disso, uma estrutura normativa “nivelaria a situação” para toda a indústria, local ou internacional, pequena ou grande, e traria benefícios iguais a todos os setores da sociedade (particularmente para populações rurais e populações mais pobres). Levando em conta as evidências sobre custo, avanços tecnológicos e aspectos da oferta de alimentos, a eliminação das gorduras trans mostra-se como uma meta viável e alcançável para os países da Região; a execução desta meta e o seu calendário devem, obviamente, ser baseados nas condições locais.
3. A principal medida normativa recomendada é adotar, por ação legislativa, um limite máximo de 2% de gordura trans na quantidade total de gorduras em óleos vegetais e margarinas cremosas e menos de 5% em todos os outros alimentos, como proposto pelo grupo de trabalho canadense. Além disso, outras medidas normativas potenciais para toda a Região incluem: (i) rotulagem nutricional de alimentos com informação sobre o conteúdo de gordura trans; (ii) estabelecimento de normas para regulamentar a inclusão de alegações sobre propriedades saudáveis de alimentos livres de gorduras trans; e (iii) informação sobre os tipos de gorduras e óleos, incluindo gorduras trans, presentes em alimentos servidos em restaurantes e alimentos oferecidos em programas de assistência alimentar, programas de alimentação escolar e outros programas de alimentação.
4. Este Grupo de Trabalho compromete-se a trabalhar com líderes da indústria para identificar um ponto de confluência para as ações, acelerar o processo de eliminação progressiva das gorduras trans e promover a adoção de óleos e gorduras mais saudáveis no Hemisfério. Para isto, o Grupo de Trabalho proporá um plano de ação a todos interessados, governos e indústria, após consulta com diversos setores.
5. Este Grupo de Trabalho incentiva os governos nacionais a apoiar de forma particular os esforços das pequenas indústrias alimentícias e de serviços em sua tentativa de eliminar as gorduras trans e adotar óleos e alternativas de gordura mais saudáveis.
6. Este Grupo de Trabalho recomenda à OPAS/OMS que (i) lidere o esforço quanto à eliminação progressiva das gorduras trans na Região; (ii) ajude os Estados Membros a desenvolver políticas e capacidades na área da nutrição e saúde pública, assim como recursos humanos e laboratoriais para medir adequadamente o progresso e repercussão das ações empreendidas; (iii) a médio prazo, coloque as políticas e estratégias relacionadas à meta Américas Livres de Gorduras Trans como uma prioridade para sua agenda de saúde na Região; (iv) forneça assistência técnica aos governos na criação de regulamentação e

legislação para eliminar as gorduras trans; e (v) incentive os Estados Membros para que levem à atenção do Comitê *Codex Alimentarius* as recomendações relevantes feitas por este Grupo de Trabalho.

7. Várias questões requerem investigação para refinar algumas das ações sugeridas por este Grupo de Trabalho, mas tais esforços não devem retardar as ações para eliminar as gorduras trans da Região. Os temas sugeridos de pesquisa incluem: (i) definir a combinação ótima de ácidos graxos poliinsaturados n-3 e n-6 e monoinsaturados para substituir as gorduras trans, dependendo das fontes disponíveis de gorduras e óleos nos diferentes países; (ii) melhorar a caracterização das fontes e quantidades de gorduras trans consumidas por diferentes populações nas Américas; e (iii) criar métodos de amostragem apropriados e marcadores biológicos específicos para as pesquisas de exposição a gorduras trans e seus efeitos biológicos.

O GRUPO DE TRABALHO AMÉRICAS LIVRES DE GORDURAS TRANS propõe que o Comitê Executivo da OPAS considere este Relatório e o submeta à consideração na Reunião de Conferência Sanitária Pan-Americana da OPAS em outubro de 2007. A lista de participantes encontra-se em Anexo [\(Anexo I\)](#)

Na América Latina, uma reunião ocorrida no Rio de Janeiro, com participação do setor privado e governo, aprovaram a [DECLARAÇÃO DO RIO DE JANEIRO \(Anexo II\)](#) para as américas livres de gorduras trans. Representantes da indústria de alimentos de vários países e de óleos vegetais comestíveis, convocados pela Organização Pan-Americana da Saúde (OPAS/OMS) e apoiados pelo Ministério da Saúde do Brasil, se reuniram na cidade do Rio de Janeiro nos dias 08 e 09 de junho de 2008, com o objetivo de identificar alternativa para potenciais barreiras às mudanças tecnológicas e definição dos próximos passos para acelerar o processo de eliminação das gorduras trans no mercado.

O tema teve origem nas recomendações da reunião de Washington, que ocorreu nos dias 26 e 27 de abril deste ano, que incluem medidas como: o aumento da informação da população sobre o risco do consumo de gordura trans; a adequação do processo tecnológico de alimentos; a produção de óleos vegetais com maior teor de ácido oléico; as estratégias para redução de uso de gorduras trans em restaurantes e *fast foods*; e a implantação da rotulagem obrigatória em todos os países da América Latina.

Houve a aprovação de uma [Declaração \(Anexo II\)](#) por todos os participantes e que representa o compromisso dos países em adotar, dentre outras recomendações: que o processo de substituição se dê nos alimentos processados com presença não maior do que 2% do total de gorduras em óleos e margarinas e não maior do que 5% do total de gorduras; que sejam aprovados incentivos fiscais para a produção agrícola e comercialização de substitutos; e que se discuta o tema de publicidade de alimentos dirigida para crianças e adolescentes.

O Setor Produtivo representado pela Associação Brasileira das Indústrias de Alimentos (ABIA) estava presente à Reunião e concordou com as propostas apresentadas à substituição das gorduras trans. O governo brasileiro, representado também pela CGPAN, esteve presente desde o início das discussões internacionais e é parte

fundamental no auxílio a estruturação de ações que serão adotadas no país. Voltar atrás do compromisso assumido é um retrocesso para a saúde pública do país.

## CONCLUSÕES

Todas as atividades citadas acima no processo de trabalho do governo estão em fase de negociação vale destacar que são partes importantes no processo de monitoramento e que todos os esforços devem ser realizados no sentido de que sejam logo iniciados para uma melhor eficácia na redução dos problemas de saúde pública apresentados.

A proposta de parceria com o setor produtivo para subsidiar as discussões de um plano nacional de redução dos teores de sódio, açúcar, gorduras saturadas e gorduras trans nos alimentos processados vem complementar as ações que já são desenvolvidas no país sobre o tema e é uma recomendada oportunidade de ação diante do cenário atual de políticas públicas e reconhecimento da responsabilidade dos atores sociais envolvidos no processo. Qualquer negativa de ação por parte de um dos setores envolvidos, sejam eles governo, setor produtivo ou academia, representará um retrocesso nos esforços e conquistas alcançados até o momento, significando uma perda na área da saúde pública, na mudança do quadro do perfil epidemiológico.

O governo procura trabalhar de forma conjunta com o setor produtivo e muito nos deixa preocupados o fato da ABIA participar a apoiar todas as ações acima citadas mas apresentar relatos na mídia diferentes dos acordados em reuniões com o próprio Ministro da Saúde.

## ANEXO I



**Pan American  
Health  
Organization**

Regional Office of the  
World Health Organization

### **GRUPO DE TRABALHO DA OPAS/OMS AMÉRICAS LIVRES DE GORDURAS TRANS CONCLUSÕES E RECOMENDAÇÕES 26 e 27 de abril de 2007, Washington, D.C.**

**Os ácidos graxos trans industrialmente produzidos (TFA)**, geralmente conhecidos como gorduras trans, são definidos pelo Comitê do *Codex Alimentarius* como “ácidos graxos insaturados que contêm pelo menos uma dupla ligação trans”. As gorduras trans são formadas durante o procedimento de hidrogenação parcial de óleos vegetais líquidos utilizado pela indústria na produção de gorduras semi-sólidas usadas em margarinas, gorduras para cozinhar e vários alimentos processados. Este procedimento é atraente



para a indústria em face da prolongação da vida de prateleira dos produtos; da melhor estabilidade da gordura durante a fritura e do aumento da solidez e maleabilidade, características importantes no caso de produtos de confeitaria.

As gorduras trans são também formadas naturalmente, em pequenas quantidades, pela ação de microrganismos presentes no estômago dos ruminantes (por exemplo, bovinos, ovinos, caprinos). Porém, esta forma de gordura trans representa uma proporção muito pequena (menos de 0,5% da ingestão total de calorias) do consumo total de gorduras. Embora os dados de todos os países ainda não estejam completos, calcula-se que o consumo de gordura trans pode corresponder a aproximadamente 2 a 3% (4,5 a 7,2 g. ao dia) das calorias totais consumidas nos Estados Unidos; 3% (7,2 g. ao dia) na Argentina; 2% (4,5 g. ao dia) no Chile; e 1,1% (2,6 g. ao dia) na Costa Rica.

**Há prova definitiva** de que o consumo de gordura trans aumenta o risco da cardiopatia coronária, havendo indicações de que aumente também o risco de morte cardíaca súbita e diabetes. Tais evidências vêm causando preocupação em todo o mundo, devido ao impacto que a carga de enfermidade e incapacidade imposta pelas doenças cardiovasculares podem causar nos sistemas de saúde. O relatório técnico da OMS/FAO de 2002 sobre Dieta, Nutrição e Prevenção de Doenças Crônicas (*WHO Technical Report Series, TRS, 916*) chegou à conclusão de que havia prova convincente de que a ingestão de gorduras trans aumentava efetivamente o risco de doenças cardiovasculares. Além disso, este mesmo relatório recomendou que o consumo de gorduras trans não deveria exceder a 1% das calorias diárias ingeridas e propôs esforços para aumentar a participação das gorduras monoinsaturadas e poliinsaturadas na disponibilidade de alimentos e na dieta das populações. Já em 2004, quando a Assembleia Mundial da Saúde aprovou a Estratégia Mundial sobre Alimentação Saudável, Atividade Física e Saúde, propôs-se a eliminação das gorduras trans como ponto crucial para a ação dos governos.

**Vários governos tomaram** ou estão considerando tomar uma ampla gama de ações para eliminar as gorduras trans produzidas industrialmente. A ação mais notável foi a aprovação de legislação na Dinamarca que, a partir de janeiro de 2006 limitou a participação de gorduras trans em todos alimentos existentes no mercado, inclusive os importados e os servidos em restaurantes, a não mais do que 2% da quantidade total de gordura no alimento, eliminando, na prática, o conteúdo de gordura trans industrial da dieta. Já o Canadá, em 2005, tornou-se o primeiro país a regulamentar a rotulagem nutricional obrigatória de gorduras trans em alimentos industrializados. No ano seguinte, em 2006, um grupo de trabalho canadense propôs a redução do consumo de gorduras trans ao “menor nível possível” e recomendou que as gorduras trans não excedessem 2% da quantidade total de gordura em óleos vegetais e margarinas cremosas e 5% em todos os outros alimentos. Nos Estados Unidos, uma análise detalhada de custo-benefício, que levou em conta os benefícios para a saúde advindos da redução do consumo de gorduras trans e os gastos adicionais com a inclusão deste componente na rotulagem nutricional, determinou a inclusão obrigatória das gorduras trans em todos os rótulos de alimentos e a recomendação para que os indivíduos reduzam o consumo de gorduras trans ao mínimo possível. Proposta de redução da ingestão de gorduras trans e inclusão das mesmas na rotulagem nutricional nos países Centro-americanos e na República Dominicana foi recentemente defendida por um Comitê multissetorial sobre gorduras e óleos da Costa Rica. Propostas semelhantes se seguiram no Chile, em janeiro de 2006, e em agosto do mesmo ano nos países do acordo MERCOSUL (Argentina, Brasil, Paraguai e Uruguai). Finalmente, no Brasil,

uma nova proposta para regulamentar a publicidade de alimentos com altos níveis de componentes não saudáveis, entre os quais gordura saturada e gordura trans, encontra-se atualmente em fase de consulta pública. Portanto, as ações dos governos em matéria de gorduras trans parecem viáveis e podem produzir benefícios significativos, mas tais esforços ainda não são generalizados nem coordenados.

**A indústria alimentícia** tem adotado algumas medidas para eliminar as gorduras trans de seus produtos. A rede Mc Donald's, por exemplo, eliminou as gorduras trans de seus produtos em alguns países (Dinamarca, França, Rússia e Argentina) e os reduziu substancialmente no Brasil. Empresas multinacionais como Unilever e Kraft Foods, têm feito declarações sobre metas para eliminar as gorduras trans de todos os seus produtos e já começaram o processo de eliminação. Na Argentina e no Brasil, algumas indústrias alimentícias, induzidas por ações da Saúde Pública, começaram a substituir os óleos parcialmente hidrogenados por óleos insaturados não hidrogenados sem custo adicional aos consumidores: por exemplo, pães e outros produtos assados sem gordura trans têm sido introduzidos a um custo semelhante aos produtos comercializados anteriormente, repletos de gorduras trans. Na Costa Rica, a maior indústria local de óleo vegetal e margarina voluntariamente reduziu de forma progressiva o conteúdo de gordura trans dos seus produtos, resultando em uma notável queda no consumo populacional de gorduras trans, comprovada pela redução de marcadores biológicos da ingestão desta substância. No Uruguai, o óleo de girassol de alto teor de ácido oléico está sendo produzido e comercializado como substituto aos óleos parcialmente hidrogenados usados nos alimentos fritos. Estas respostas do setor produtivo demonstram que a redução de gorduras trans é tanto viável quanto prática; infelizmente, muitas indústrias alimentícias e restaurantes ainda não tomaram medidas para eliminar as gorduras trans dos alimentos que produzem ou servem.

**O impacto para a saúde da população, decorrente da remoção das gorduras trans da dieta** foi calculado por membros do Grupo de Trabalho que pertencem à Escola de Saúde Pública da Universidade de Harvard. Nestes cálculos foram levados em conta, alternativamente, reduções potenciais no consumo de gorduras trans de 4,5 g diárias (2% das calorias totais) ou de 9 g. diárias (4% das calorias totais). O impacto sobre o risco de cardiopatia coronária foi baseado: (1) nos efeitos das gorduras trans sobre os níveis de colesterol total e colesterol HDL, determinados a partir de ensaios controlados aleatórios; e (2) na associação entre ingestão de gordura trans e incidência de casos clínicos de cardiopatia coronária, documentada em estudos longitudinais prospectivos. O primeiro modelo é considerado conservador, porque não esgota a ampla gama dos efeitos danosos das gorduras trans sobre a saúde, incluindo aqueles intermediados por ações sobre a função das células endoteliais, processos inflamatórios e resistência à insulina. Os resultados demonstram que reduções consideráveis dos casos de cardiopatia coronária (infartos do miocárdio não fatais ou mortes relacionadas à cardiopatia coronária) seriam conseguidas com a eliminação das gorduras trans dos alimentos industrializados. Estima-se que nas Américas, excluindo-se Estados Unidos e Canadá, uma redução no consumo diário de gorduras trans de 4,5 g levaria à prevenção de 30.000 a 130.000 casos de cardiopatia coronária, enquanto que a redução de 9 g preveniria de 62.000 a 225.000 casos.

**Conclusões e recomendações do Grupo de Trabalho da OPAS/OMS:**

8. As gorduras trans produzidas industrialmente devem ser eliminadas dos alimentos disponíveis para consumo nas Américas, devendo ser substituídas preferencialmente por gorduras insaturadas, incluindo ácidos graxos poliinsaturados do tipo n-3, por seu efeito protetor para o sistema cardiovascular. As gorduras saturadas só devem ser usadas como substitutas quando imprescindível às aplicações específicas, o que deve acontecer raramente, considerado os avanços na tecnologia de produção alimentar.
9. Ainda que ações voluntárias da indústria de alimentos sejam bem-vindas, a ação de regulamentação é necessária para mais rápida e eficazmente proteger a saúde da população na Região. Além disso, uma estrutura normativa “nivelaria a situação” para toda a indústria, local ou internacional, pequena ou grande, e traria benefícios iguais a todos os setores da sociedade (particularmente para populações rurais e populações mais pobres). Levando em conta as evidências sobre custo, avanços tecnológicos e aspectos da oferta de alimentos, a eliminação das gorduras trans mostra-se como uma meta viável e alcançável para os países da Região; a execução desta meta e o seu calendário devem, obviamente, ser baseados nas condições locais.
10. A principal medida normativa recomendada é adotar, por ação legislativa, um limite máximo de 2% de gordura trans na quantidade total de gorduras em óleos vegetais e margarinas cremosas e menos de 5% em todos os outros alimentos, como proposto pelo grupo de trabalho canadense. Além disso, outras medidas normativas potenciais para toda a Região incluem: (i) rotulagem nutricional de alimentos com informação sobre o conteúdo de gordura trans; (ii) estabelecimento de normas para regulamentar a inclusão de alegações sobre propriedades saudáveis de alimentos livres de gorduras trans; e (iii) informação sobre os tipos de gorduras e óleos, incluindo gorduras trans, presentes em alimentos servidos em restaurantes e alimentos oferecidos em programas de assistência alimentar, programas de alimentação escolar e outros programas de alimentação.
11. Este Grupo de Trabalho compromete-se a trabalhar com líderes da indústria para identificar um ponto de confluência para as ações, acelerar o processo de eliminação progressiva das gorduras trans e promover a adoção de óleos e gorduras mais saudáveis no Hemisfério. Para isto, o Grupo de Trabalho proporá um plano de ação a todos interessados, governos e indústria, após consulta com diversos setores.
12. Este Grupo de Trabalho incentiva os governos nacionais a apoiar de forma particular os esforços das pequenas indústrias alimentícias e de serviços em sua tentativa de eliminar as gorduras trans e adotar óleos e alternativas de gordura mais saudáveis.
13. Este Grupo de Trabalho recomenda à OPAS/OMS que (i) lidere o esforço quanto à eliminação progressiva das gorduras trans na Região; (ii) ajude os Estados Membros a desenvolver políticas e capacidades na área da nutrição e saúde pública, assim como recursos humanos e laboratoriais para medir adequadamente o progresso e repercussão das ações empreendidas; (iii) a médio prazo, coloque as políticas e estratégias relacionadas à meta Américas Livres de Gorduras Trans como uma prioridade para sua agenda de saúde na Região; (iv)

forneça assistência técnica aos governos na criação de regulamentação e legislação para eliminar as gorduras trans; e (v) incentive os Estados Membros para que levem à atenção do Comitê *Codex Alimentarius* as recomendações relevantes feitas por este Grupo de Trabalho.

14. Várias questões requerem investigação para refinar algumas das ações sugeridas por este Grupo de Trabalho, mas tais esforços não devem retardar as ações para eliminar as gorduras trans da Região. Os temas sugeridos de pesquisa incluem: (i) definir a combinação ótima de ácidos graxos poliinsaturados n-3 e n-6 e monoinsaturados para substituir as gorduras trans, dependendo das fontes disponíveis de gorduras e óleos nos diferentes países; (ii) melhorar a caracterização das fontes e quantidades de gorduras trans consumidas por diferentes populações nas Américas; e (iii) criar métodos de amostragem apropriados e marcadores biológicos específicos para as pesquisas de exposição a gorduras trans e seus efeitos biológicos.

O **Grupo de Trabalho Américas Livres de Gorduras Trans** propõe que o Comitê Executivo da OPAS considere este Relatório e o submeta à consideração na Reunião de Conferência Sanitária Pan-Americana da OPAS em outubro de 2007.

### **Membros do grupo de estudos**

#### **Presidente:**

Ricardo Uauy

*União Internacional de Ciências da Nutrição (IUNS)*

#### **Copresidente:**

Rafael Monge-Rojas

*Instituto de Pesquisa e Ensino de Nutrição e Saúde da Costa Rica (INCIENSA)*

#### **Relator:**

Uriyoán Colón-Ramos

*Institutos Nacionais de Saúde (NIH), Instituto Nacional do Câncer*

Virgilio Bosch

*Universidade Central da Venezuela, Instituto de Medicina Experimental*

Hannia Campos

*Escola de Saúde Pública de Harvard, EUA*

Matias De Nicola

*Instituto Nacional de Alimentação (INAL), Argentina*

Maria José Delgado Fagundes

*Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), Brasil*

Antonia Grompone

*Universidade da República, Laboratório de Gorduras, Óleos e Produtos Relacionados, Uruguai*

Mary L'Abbé

*Saúde Canadá*

Carlos Monteiro

*Universidade de São Paulo, Escola de Saúde Pública, Brasil*

Dariush Mozaffarian

*Escola de Saúde Pública de Harvard, EUA*

Tito Pizarro  
*Ministério da Saúde, Chile*  
Waldert Rivera  
*Departamento de Saúde, Porto Rico*  
Juan Rivera Dommarco  
*Instituto Nacional de Saúde Pública, México*  
María Inés Sánchez  
*Instituto Nacional de Saúde, Peru*  
Jennifer Seymour  
*Centros para Controle e Prevenção de Doenças, EUA*  
Sharmaine Edwards  
*Ministério da Saúde, Kingston, Jamaica*  
Marcelo Tavella  
*Universidade Nacional de La Plata, Argentina*  
Alfonso Valenzuela  
*Instituto de Nutrição e Tecnologia Alimentar, Chile*  
Ana Beatriz Vasconcellos  
*Ministério da Saúde, Brasil*  
Walter Willett  
*Escola de Saúde Pública de Harvard, EUA*

**Secretariado da OPAS/OMS:**

Fitzroy Henry  
*Instituto Caribenho de Alimentação e Nutrição (CFNI)*  
C. James Hospedales  
*Unidade de Doenças não Transmissíveis da Organização Pan-Americana da Saúde*  
Enrique Jacoby  
*Unidade de Doenças não Transmissíveis da Organização Pan-Americana da Saúde*  
Chessa Lutter  
*Organização Pan-Americana da Saúde/Saúde da Criança e do Adolescente*  
Chizuru Nishida  
*Organização Mundial da Saúde/Departamento de Nutrição para Saúde e Desenvolvimento*  
Maria Pico  
*Unidade de Doenças não Transmissíveis da Organização Pan-Americana da Saúde*  
Ana Victoria Román  
*Instituto de Nutrição da América Central e Panamá (INCAP)*  
Christophe Roy  
*Estratégia Mundial da OMS sobre Alimentação Saudável, Atividade Física e Saúde*

**Observadores:**

Milagros Agurto, *Universidade do Sul, Lima, Peru*  
Alberto Bouroncle, *editor da web, campanha dos EUA "Let's Eat Health & Get Moving America!"*  
Judith Dausch, *Associação Americana do Coração, EUA*  
Margaret de Groh, *Instituto de Saúde Pública do Canadá*  
Van S. Hubbard, *Divisão de Coordenação de Pesquisa Nutricional, NIH, EUA*  
Michael F. Jacobson, *Centro de Ciência para o Benefício Público (CSPI), EUA*  
Julie Moss, *Administração de Alimentos e Medicamentos, EUA*

Segundo Seclén, *Assessor do Ministério da Saúde, Peru*  
Kazuko Yoshizawa, *Escola de Saúde Pública de Harvard, EUA*

**ANEXO II**  
**AS AMÉRICAS LIVRES DE GORDURAS TRANS**  
**Declaração do Rio de Janeiro**

**Autoridades de saúde pública, representantes da indústria de alimentos e de óleos vegetais comestíveis, convocados pela Organização Pan-Americana da Saúde (OPAS/OMS) na cidade do Rio de Janeiro,**

**Considerando:**

- Que durante a última década acumulou-se ampla evidência científica que vincula o consumo de ácidos graxos trans (AGT) de origem industrial, com alterações do metabolismo lipídico no sangue, inflamação vascular e o desenvolvimento de doenças cardio- e cérebro-vasculares;
- Que os AGT estão presentes, principalmente, em óleos para frituras, margarinas, gorduras vegetais e gorduras industriais (*shortenings*) utilizadas na elaboração de produtos de confeitaria, panificação, lanches entre outros; e,

Considerando as recomendações de organismos internacionais, tais como a Organização Mundial da Saúde e a Organização Pan-Americana da Saúde, assim como a tendência global de substituir os AGT de produção industrial,

**Expressamos o seguinte:**

1. Os AGT de produção industrial deverão ser substituídos nos alimentos processados e sugerimos que sua presença não deva ser maior do que 2% do total de gorduras em óleos e margarinas e não maior do que 5% do total de gorduras em alimentos processados. O caminho para chegar a esta situação deve ser definido de acordo com a situação da indústria de alimentos e em diálogo com as autoridades de saúde pública nacionais;
2. É desejável que a rotulagem nutricional de alimentos processados seja obrigatória, e que inclua a informação do conteúdo de ácidos graxos trans. Sugere-se a harmonização das informações contidas na rotulagem nas Américas;

3. A alternativa preferencial para os AGT deverão ser as gorduras insaturadas cis, incluídos os ácidos graxos poliinsaturados da família omega-3. As gorduras saturadas<sup>2</sup> só devem ser utilizadas como substitutos dos AGT, na ausência de uma alternativa viável para aplicações específicas;
4. É desejável que os restaurantes e empresas de serviços de alimentos, também avancem nas mudanças sugeridas e informem sobre o conteúdo de AGT em suas preparações/ alimentos. Os sistemas públicos de assistência alimentar devem ser parte importante desse esforço, através da seleção de alimentos/ cardápios livres de gorduras trans, da mesma forma que refeições fornecidas em hospitais e escolas, etc.;
5. Estabelecer incentivos fiscais para a produção agrícola, industrialização e comercialização de óleos e gorduras substitutas de AGT, assegurando recursos para pesquisa de tais substitutos, produção de transferência tecnológica, assim como criar créditos subsidiados, entre outros;
6. É desejável que as autoridades nacionais em saúde pública, em coordenação com o setor privado, desenvolvam programas de educação à população sobre os diferentes tipos de gorduras, a forma correta de ler rótulos de alimentos e sua aplicação na vida cotidiana;
7. Los setores participantes reconhecem a necessidade de discutir-se em grupos de trabalho nacionais aspectos relacionados com a publicidade de alimentos que contenham AGT, em particular os destinados ao público infantil e de adolescentes;
8. Devem ser fomentadas pesquisas de marcadores biológicos de AGT na população e estudos de monitoramento do conteúdo ácidos graxos nos alimentos e na ingestão habitual diária. Isto permitirá conhecer a situação atual e também avaliar as mudanças após a adoção das novas medidas propostas;
9. Deseja-se manter este diálogo regional e nacional, sobre os auspícios da OPAS, com a meta de materializar os objetivos da iniciativa “Américas Livres de Gorduras Trans” no menor prazo possível;
10. Recomenda-se que para materializar a presente Declaração e adaptar-la à realidade de cada país, sejam formados equipes de trabalho nacionais, com a participação da indústria, academia e autoridades de saúde pública. Da mesma forma, a OPAS deverá convocar periodicamente representantes estas equipes para avaliar os progressos, dificuldades e os desafios na substituição dos AGT;
11. Utilizar a estratégia global da OMS como marco de trabalho das equipes de trabalho nacionais;
12. Os participantes desta reunião convidam a outros representantes de todos os governos, indústria e academia a somarem-se e subscreverem-se a esta Declaração.

---

<sup>2</sup> Particularmente os ácidos graxos saturados palmítico e mirístico

Rio de Janeiro, 09 de junho de 2008.

### **ANEXO III**



134  
GOBIERNO DE CHILE  
MINISTERIO DE SALUD  
DIVISION DE POLITICAS PUBLICAS SALUDABLES Y PROMOCION  
DEPARTAMENTO DE ALIMENTOS Y NUTRICION

D.S. ANCHIMUTROQUCCND



DE: MINISTRA DE SALUD

A: DRA. MIRTA ROSES PERIAGO  
DIRECTORA ORGANIZACIÓN PANAMERICANA DE LA SALUD

ORD.: N° B34/ **4420**

ANT.: No hay

MAT.: Declaración de Rio de Janeiro  
sobre Grasas trans

SANTIAGO, **06** APO 2009

- 1.- Como es de su conocimiento, el 9 de junio pasado se celebró en la ciudad de Rio de Janeiro, un encuentro entre autoridades de Salud Pública, Representantes de la Industria de Alimentos y de Empresas de Aceites de la Región de las Américas, convocados por la Organización Panamericana de la Salud, que tuvo por objeto promover, a nivel regional, la disminución del consumo de grasas trans, lográndose el compromiso formal de los representantes de los países, - tanto del sector privado, como del Estado - a trabajar aunadamente en pos de alcanzar, al mas breve plazo, el objetivo de salud pública resumido en la llamada Declaración de Rio de Janeiro, "Las Americas Libres de Grasas Trans"
- 2.- Al respecto, me es grato informar a usted, que la Ministra de Salud de Chile, que suscribe, tiene pleno acuerdo y coincidencia en la importancia del impacto en salud que una estrategia de este tipo puede lograr y desea, al mismo tiempo, expresar a usted y al equipo técnico que la acompaña en su gestión, sus más sentidas y calurosas felicitaciones por la iniciativa y liderazgo asumido en la mencionada tarea.
- 3.- Particularmente, me complace informarle que hemos asumido el compromiso de eliminar las grasas trans de origen industrial, de los alimentos consumidos por los chilenos. Esta medida sanitaria la haremos efectiva mediante una modificación de la normativa vigente en el país.
4. Actualmente es obligatorio el etiquetado de las grasas trans en todos alimentos envasados y se ha definido un descriptor para destacar la ausencia de grasas trans en las etiquetas de los alimentos. Al mismo tiempo, se está impulsando un proyecto de ley, y las modificaciones respectivas del Reglamento Sanitario de los Alimentos, que incluye la prohibición de uso de estas grasas.

Nos hemos propuesto como meta país, reducir las grasas trans industriales a un máximo de 2%, en todos los alimentos, en un itinerario que contempla alcanzar la eliminación de los ácidos grasos trans en aceites y margarinas durante el 2009 y en el resto de los alimentos en un plazo máximo de 5 años.

Saluda atentamente a usted,



DRA. SOLEDAD BARRIA IROUME  
MINISTRA DE SALUD

DISTRIBUCION: