



Monitor

Código Alimentario Argentino

Límite ácidos grasos trans

RESFC-2023-16-APN-SCS#MS



Ministerio
de Economía
República Argentina

Secretaría de Agricultura,
Ganadería y Pesca

Subsecretaría de Mercados Agroalimentarios
e Inserción Internacional

Dirección Nacional de Alimentos
y Desarrollo Regional

El Código Alimentario Argentino (CAA) se actualiza constantemente con el fin de asegurar que las normativas acompañen el desarrollo productivo de las empresas, los avances científicos y tecnológicos de las industrias alimentarias, así como los nuevos hábitos de los consumidores, y a su vez, promover la producción de alimentos seguros, diferenciados y competitivos.

Este informe tiene como objetivo analizar el impacto de las nuevas regulaciones, aplicables a determinados productos, sectores, procesos e innovaciones que impone el CAA.

Para llevar a cabo el mencionado análisis se utilizan indicadores específicos que reflejan cómo las adecuaciones del CAA impactan en la producción, la inversión, la generación de empleo y el acceso a mercados, entre otros.

Resumen



Mediante la Resolución Conjunta 16/2023 se estableció que el contenido de ácidos grasos trans de producción industrial en los alimentos, incluidos aquellos que son utilizados como ingredientes y materias primas, no debe ser mayor a 2% del total de grasas. Estos límites no se aplican a las grasas provenientes de rumiantes, incluyendo la grasa láctea.



Actualmente, 540.000 de muertes al año (aprox.) se pueden atribuir a la ingesta de ácidos grasos trans de producción industrial.



Para nuestro país la eliminación de AGT-PI ahorraría entre **USD17 millones y USD 87 millones por año** en costos asociados con el manejo de las complicaciones y el seguimiento de la enfermedad coronaria.



La OMS indicó que su objetivo es la eliminación global de las grasas trans en 2025. La modificación incorporada por la Resolución Conjunta 16/2023 se alinea con la meta de la OMS.



1. Normativa

ARTÍCULO 1°.- Sustitúyese el Artículo 155 tris del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 155 tris: El contenido de ácidos grasos trans de producción industrial en los alimentos, incluidos aquellos que son utilizados como ingredientes y materias primas, no debe ser mayor a 2% del total de grasas. Estos límites no se aplican a las grasas provenientes de rumiantes, incluyendo la grasa láctea. Se prohíbe el uso de aceites y grasas parcialmente hidrogenados en la producción de alimentos, ingredientes y materias primas.”.

ARTÍCULO 2°.- La presente resolución entrará en vigencia al día siguiente de su publicación en el BOLETÍN OFICIAL DE LA REPÚBLICA ARGENTINA. Se otorga un plazo de DOS (2) años para la adecuación de los alimentos al límite establecido del DOS POR CIENTO (2 %) de ácidos grasos trans, TRES (3) años para la adecuación de los ingredientes y materias primas al límite establecido del DOS POR CIENTO (2 %) de ácidos grasos trans y CUATRO (4) años para la eliminación del uso de aceites y grasas parcialmente hidrogenadas en la industria alimentaria. (...)

Antecedentes

2010	2021
A través de las Resoluciones Conjuntas 137/2010 y 941/2010 se modificó la Ley 18284 del Código Alimentario Argentino (CAA) incorporando el Artículo “155 tris” del CAA que limita el uso de AGT a un 2% del total de grasas en aceites vegetales y margarinas destinadas al consumo directo y a 5% del total de grasas en el resto de los alimentos (Ley N° 18284, Capítulo III- Artículo 155 tris. Código Alimentario Argentino).	A través de la Resolución Conjunta 3/2021 de la Secretaría de Calidad en Salud y Secretaría de Alimentos, Bioeconomía y Desarrollo Regional, que modifica el artículo 155 tris. Dicha resolución aclara que en la restricción y límites máximos de AGT están incluidas las materias primas e ingredientes.
2023 - Modificación aprobada	
A través de la Resolución Conjunta 16/2023 se estableció que el contenido de ácidos grasos trans de producción industrial en los alimentos, incluidos aquellos que son utilizados como ingredientes y materias primas, no debe ser mayor a 2% del total de grasas. Estos límites no se aplican a las grasas provenientes de rumiantes, incluyendo la grasa láctea. Se prohíbe el uso de aceites y grasas parcialmente hidrogenados en la producción de alimentos, ingredientes y materias primas.	

2 años de plazo para adecuación de los alimentos al límite establecido de ácidos grasos trans.

3 años de plazo para adecuación de los ingredientes y materias primas al límite establecido de ácidos grasos trans.

4 años de plazo para la eliminación del uso de aceites y grasas parcialmente hidrogenadas en la industria alimentaria.

Según estimaciones de la Organización Mundial de la Salud (OMS), esta reforma evitará más de 2000 muertes prevenibles al año, cinco veces más que la regulación original.

2. Indicadores



Ácidos grasos trans o grasas trans

Son ácidos grasos insaturados que proceden de fuentes naturales o industriales.

Fuentes naturales

Las grasas trans naturales se encuentran en los rumiantes (ganado bovino y caprino)

Fuentes industriales

Se obtienen agregando hidrógeno a un aceite vegetal, lo que lo transforma de líquido a sólido y se forma un aceite "parcialmente hidrogenado"



540.000 →

Muertes al año (aprox.) se pueden atribuir a la ingesta de ácidos grasos trans de producción industrial

La ingesta de grasas trans aumenta



un 34% el riesgo de muerte por cualquier causa



un 28% la mortalidad por una cardiopatía coronaria



un 21% las cardiopatías coronarias

La OMS recomienda que la ingesta total de grasas trans no supere el 1% de la ingesta total de energía, lo que se traduce en menos de 2,2 g por día para una dieta de 2.000 calorías.

53 países

Disponen de políticas de prácticas óptimas en vigor para enfrentarse a los ácidos grasos trans de producción industrial presentes en los alimentos.

3.700 millones

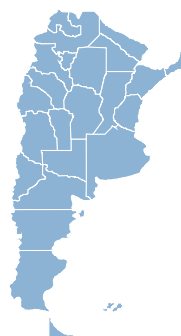
De personas protegidas por políticas de AGT, es decir, aproximadamente el 46% de la población mundial.

183.000

Cantidad de vidas que se prevé que estas políticas salven aproximadamente cada año.



Todavía hay 5.000 millones de personas viviendo en áreas sin protección contra estas sustancias que aumentan el riesgo de muerte.



Para nuestro país la eliminación de AGT-PI ahorraría entre USD 17 millones y USD 87 millones por año en costos asociados con el manejo de las complicaciones y el seguimiento de la enfermedad coronaria. Este ahorro de costos incluye el costo de implementación de la política incurridos por el Ministerio de Salud, pero no consideran otros costos económicos, como la pérdida de productividad debido a enfermedades del corazón.

ARGENTINA

La **eliminación** casi total de las AGT-PI se asocia con una reducción anual de **1,3 - 6,3%** en los eventos de enfermedad coronaria.

2. Indicadores



2025

- › La OMS indicó que su objetivo es la eliminación global de las grasas trans en 2025.
- › La medida del éxito estará en que las buenas prácticas en ese sentido hayan sido adoptadas por un número de países que representen en conjunto el 90 % de la población global.

2040

Se estima que la eliminación de los AGT-PI en todos los países del mundo podría salvar 17 millones de vida para ese año.

3. Conclusiones



La OMS propone una nueva meta para la eliminación de las grasas trans a nivel mundial para el 2025, que incluye:

- › la aprobación de políticas de prácticas óptimas en materia de eliminación en los países que representan al menos el 90% de toda la carga mundial de ácidos grasos trans de producción industrial;
- › la aprobación de políticas de prácticas óptimas en países que representan al menos el 70% de la carga total en cada región.

La Resolución Conjunta 16/2023 se alinea con la meta de la OMS para el año 2025. La misma acompaña las estrategias de reducción de nutrientes críticos que se desarrollan de manera progresiva en nuestro país desde el año 2010, a partir de la iniciativa “Argentina 2014 Libre de Grasas Trans”, que impulsó la incorporación al Código Alimentario Argentino del primer límite máximo de contenido de grasas trans en los alimentos. Desde entonces, se han incorporado normativas que establecieron reducciones progresivas de las grasas trans en la industria de alimentos.

3. Conclusiones



En nuestro país, la eliminación de los AGT-PI ahorraría entre USD 17 millones y USD 87 millones por año en costos asociados al manejo de las complicaciones de la enfermedad coronaria y su seguimiento.

Actualmente, 53 países disponen de políticas de prácticas óptimas en vigor para enfrentarse a los ácidos grasos trans de producción industrial presentes en los alimentos.

Sin embargo, pese a los éxitos recientes en la eliminación a escala mundial de los mismos, más de la mitad de la población del planeta sigue desprotegida ante sus efectos nocivos, lo que aumenta el riesgo potencial de cardiopatías.

Eliminar las grasas trans es una excelente manera de prevenir las cardiopatías y los costos elevados que generan, para los individuos y las economías, los tratamientos médicos y la pérdida de productividad.

Si bien los países deben continuar esforzándose para lograr la eliminación total de las grasas trans, las regulaciones como los límites obligatorios de AGT-PI que se encuentran vigentes en varios países, incluida Argentina, vinculan la voluntad política con la política de salud, y muestran el compromiso del gobierno para atender la salud de la población.

4. Referencias Bibliográficas



Ministerio de Salud, 19 de mayo de 2023, Avanza la reducción de las grasas trans en alimentos. Disponible en:

<https://www.argentina.gob.ar/noticias/avanza-la-reduccion-de-las-grasas-trans-en-alimentos>

Instituto de Efectividad Clínica Sanitaria, 2023, La eliminación de grasas trans, una política alimentaria que salvará miles de vidas. Disponible en:

<https://iecs.org.ar/la-eliminacion-de-grasas-trans-una-politica-alimentaria-que-salvara-miles-de-vidas/>

Tiempo Argentino, 23 de enero de 2023, OMS destacó a la Argentina por el desarrollo de políticas contra las grasas trans. Disponible en:

<https://www.tiempoar.com.ar/informacion-general/oms-destaco-a-la-argentina-por-el-desarrollo-de-politicas-contra-las-grasas-trans/>



4. Referencias Bibliográficas

Fundación Interamericana del Corazón, agosto de 2021, Situación actual de Argentina respecto a las grasas trans: normativa vigente y recomendaciones.

Disponible en:

chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://www.ficargentina.org/wp-content/uploads/2021/08/reporte_2021_08_06_grasastrans-1.pdf

NCD Alliance, 9 de febrero de 2022, Eliminación de grasas trans. Disponible en:

<https://ncdalliance.org/es/sobre-las-ent/factores-de-riesgo-prevenci%C3%B3n/eliminaci%C3%B3n-de-grasas-trans>

Organización Mundial de la Salud, 24 de enero de 2024, La OMS premia por primera vez a los países por sus progresos en la eliminación de las grasas trans de producción industrial. Disponible en:

<https://www.who.int/es/news/item/29-01-2024-who-awards-countries-for-progress-in-eliminating-industrially-produced-trans-fats-for-first-time#:~:text=%C2%A9-,La%20OMS%20premia%20por%20primera%20vez%20a%20los%20pa%C3%ADses%20por,grasas%20trans%20de%20producci%C3%B3n%20industrial&text=La%20OMS%20ha%20otorgado%20a,grasos%20trans%20de%20producci%C3%B3n%20industrial.>

Organización Mundial de la Salud, 24 de enero de 2024, Replace trans fat. Disponible en:

<https://www.who.int/teams/nutrition-and-food-safety/replace-trans-fat>

Onda Cero España, 29 de enero de 2024, El plan de la OMS contra las grasas trans: pretenden salvar 183.000 vidas al año. Disponible en:

https://www.ondacero.es/noticias/salud/plan-oms-grasas-trans-pretenden-salvar-183000-vidas-ano_2024012965b7d2b1327cdd000193188d.html

NCD Alliance, octubre 2020, Sin grasas trans para 2023. Disponible en:

chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://ncdalliance.org/sites/default/files/resource_files/Trans%20Fat%20Free%20By%202023_A%20Building%20Block%20of%20the%20COVID-19%20Response_SPANISH_FINAL.pdf