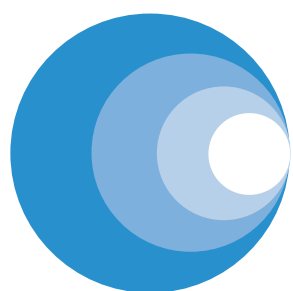


Téc. Natalia Basso
 Lic. Celina Moreno (colaboración)
 Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca

En campaña, con un objetivo preciso



ARGENTINA 2014 LIBRE DE GRASAS TRANS

Durante la última década se ha acumulado amplia evidencia científica que vincula el consumo de ácidos grasos *trans* (AGT) de origen industrial, con alteraciones del metabolismo de lípidos en la sangre, inflamación vascular y desarrollo de enfermedades cardíaco y cerebrovasculares. Actualmente, estos padecimientos constituyen una de las principales causas de enfermedad y muerte a nivel mundial.

Las grasas *trans* se forman durante el proceso de elaboración de los aceites vegetales hidrogenados. Resultan de gran utilidad para la industria de los alimentos porque brindan ciertas ventajas, tales como una mayor estabilidad durante las frituras, más solidez, y prolongado tiempo de conservación, lo que llevó a emplearlas profusamente.

Por esa razón suelen estar presentes en productos de panificación, amasados de pastelería y de copetín, galletitas, alfajores y productos de cobertura, entre otros.

El problema es que el consumo de grasas *trans* contribuye a aumentar el colesterol “malo” (LDL) y disminuir el colesterol “bueno” (HDL) en sangre, incrementando así el riesgo de padecer enfermedades cardiovasculares.

El sector público, que trabaja activamente en acciones dirigidas a proteger la salud y el bienestar de la población a través de investigaciones, normas, vigilancia y control de los alimentos, ha seguido y estudiado la cuestión en profundidad y en forma interdisciplinaria entre diversas áreas y junto con la actividad privada.

Así, como resultado de una tarea armonizada de los Ministerios de Salud, y de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación se ha lanzado la campaña “*Argentina 2014 Libre de Grasas Trans*”, destinada a disminuir el consumo de estas grasas en la población. Gran parte de los trabajos preparatorios se llevaron a cabo en forma conjunta con el Ministerio de Desarrollo Social, y con las Cámaras de la industria de alimentos y bebidas, universidades y organizaciones no gubernamentales (ONGs).

La campaña nace como resultado del trabajo de los grupos que se conformaron en nuestro país con el objetivo de implementar la iniciativa internacional de la Organización Panamericana de la Salud “*Las Américas Libres de Grasas Trans*”, vinculada a su vez con la recomendación formulada por la Organización Mundial de la Salud para eliminar las

grasas *trans* de los alimentos procesados destinados al consumo humano.

Con ese fin y durante los últimos 2 años, se trabajó en un acuerdo con la industria elaboradora de alimentos para que redujera el contenido de grasas *trans* en sus productos y simultáneamente se elaboró un proyecto de modificación del Código Alimentario Argentino, que se encuentra en plena vigencia desde el 16 de diciembre de 2010.

La Declaración de Río de Janeiro

En Junio de 2008, los máximos organismos internacionales vinculados con la protección y el cuidado de la salud emitieron en Río de Janeiro la declaración denominada “*Las Américas libres de grasas trans*”.

Reconociendo el alto impacto que imponen las enfermedades crónicas, y en respuesta a la aprobación por parte de

los estados miembros de la estrategia regional y del plan de acción para lograr un enfoque integrado de la prevención y el control de las enfermedades crónicas no *transmisibles* (ECNT), la Organización Panamericana de la Salud/Organización Mundial de la Salud (OPS/OMS) decidió encabezar las medidas tendientes a la eliminación paulatina de los ácidos grasos *trans* de origen industrial, a fin de mejorar la alimentación y fomentar un estilo de vida más sano en las Américas.

Un año antes, por medio de la Unidad de Enfermedades No *Transmisibles*, la OPS había convocado a formar un Grupo de Trabajo sobre “Las Américas libres de grasas *trans*” (“TFFA”, por sus siglas en inglés). Se le solicitó que evaluara el impacto de los ácidos grasos *trans* (AGT) sobre la nutrición y la salud, y que debatiera los procedimientos prácticos para eliminarlos paulatinamente de los alimentos

Acciones en diversos países

A continuación se reseñan algunas de las acciones emprendidas por otros países en relación a los AGT:

- En enero de 2006 Dinamarca, aprobó una legislación notable, que limita las grasas *trans* al 2% del contenido total de grasas en todos los alimentos que circulan en el mercado, incluidos los productos importados y los destinados a restaurantes.
- En 2005, Canadá fue el primer país en exigir información sobre el contenido de AGT en las etiquetas nutricionales. Un grupo de trabajo canadiense propuso además, en 2006, la reducción del consumo de ácidos grasos *trans* al “mínimo nivel
- En Costa Rica, un Comité Multisectorial sobre Grasas y Aceites propuso la reducción de AGT en la ingesta de los países centroamericanos y la República Dominicana, y aconsejó la inclusión de datos sobre el contenido de AGT en las etiquetas.
- En enero de 2006, Chile adoptó el mismo criterio. A su vez, en agosto del mismo año, los países del MERCOSUR (Argentina, Brasil, Paraguay y Uruguay), incorporaron el rotulado nutricional

posible” y recomendó que estas grasas no debían superar 2% del contenido graso total en los aceites vegetales y las margarinas untables, y debía ser inferior al 5% en los otros alimentos. El grupo estudió que este límite de 5% es suficiente para reducir en un 55% la ingesta promedio de AGT de producción industrial en ese país, por lo que el consumo diario de AGT sería menor al 1% de la energía total, nivel concordante con las recomendaciones de la OMS.

- En los Estados Unidos, un análisis de costo-beneficio detallado evaluó los beneficios para la salud, en términos de reducción del riesgo cardiovascular al disminuir el consumo de los AGT, comparado con los gastos de la rotulación, y llegó a la conclusión de que por cada dólar invertido en rotulación se ahorran 100 dólares en gastos de salud en un periodo de 20 años. Esto llevó a la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) a declarar obligatoria la inclusión del contenido de AGT en la rotulación de los productos alimentarios y a recomendar que las personas mantengan un consumo de AGT lo más bajo posible.
- En Costa Rica, un Comité Multisectorial sobre Grasas y Aceites propuso la reducción de AGT en la ingesta de los países centroamericanos y la República Dominicana, y aconsejó la inclusión de datos sobre el contenido de AGT en las etiquetas.
- En enero de 2006, Chile adoptó el mismo criterio. A su vez, en agosto del mismo año, los países del MERCOSUR (Argentina, Brasil, Paraguay y Uruguay), incorporaron el rotulado nutricional



como obligatorio, incluyendo la declaración de las grasas *trans*, entre otras informaciones.

■ Por último, en Brasil actualmente se está discutiendo públicamente una nueva propuesta destinada a regular la comercialización de alimentos con niveles altos de grasas saturadas y grasas *trans*.

En el ámbito nacional

En el año 2008 el Ministerio de Salud de la Nación convocó a un cuerpo de profesionales y técnicos, tanto del sector público como de las principales Cámaras del sector alimentario, a fin de desarrollar acciones específicas tendientes a mejorar la calidad nutricional de los alimentos, y al mismo tiempo promover y construir hábitos saludables en la población. Para llevar adelante estas acciones se tuvieron en cuenta las recomendaciones emanadas de la “*Estrategia Mundial sobre Régimen Alimentario, Actividad Física y Salud*” de la Organización Mundial de la Salud” (OMS), así como también la Declaración de Río de Janeiro “*Las Américas Libres de Grasas Trans*” (OPS/OMS).

En los mencionados documentos se reconoce el impacto que tienen las enfermedades crónicas no transmisibles, al tiempo que se evalúa el efecto negativo de los ácidos grasos *trans* (AGT) sobre la nutrición y la salud. Paralelamente, valora los procedimientos prácticos para reducirlos paulatinamente en los alimentos o, en su caso, eliminarlos completamente. Por este motivo a nivel nacional se acordó trabajar en la promoción de diversas acciones tendientes a excluir estas grasas de los productos alimenticios.

A tal efecto, se conformó la **Comisión Nacional de trabajo para la Reducción de Grasas Trans**, integrada por representantes de los Ministerios de Salud de la Nación y de Agricultura, Ganadería y Pesca, con la participación del Ministerio de Desarrollo Social y de las Cámaras de la Industria de Alimentos y Bebidas, entre otros organismos.

Cabe destacar que para llevar adelante tales acciones se debieron tener en cuenta medidas regulatorias, acciones voluntarias y la factibilidad de recomendar grasas alternativas menos perjudiciales, para lo cual la Comisión se dividió en 3 subgrupos de trabajo paralelos: **Regulación-Legislación, Comunicación y Académico-científico**.

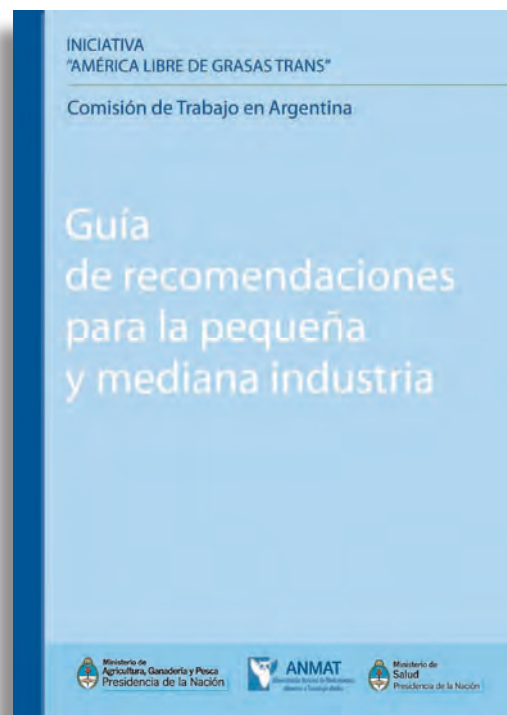
En primer lugar el Grupo “**Legislación-Regulación**” se encargó de elaborar un Proyecto de Resolución Conjunta con el fin de incorporar al Código Alimentario Argentino (CAA) las recomendaciones que propone la OPS en torno a los valores máximos de grasas *trans* en alimentos industriales. Dicho Proyecto se presentó ante la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL) para su estudio y aprobación; y fue incorporado al CAA por Resolución Conjunta SPReL 137/2010 y SAGyP 941/2010 el pasado 16 de Diciembre, fecha de su publicación en el Boletín Oficial.

La flamante reforma establece que: “El contenido de ácidos grasos *trans* de producción industrial en los alimentos no debe ser mayor a: 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. Estos límites no se aplican a las grasas provenientes de rumiantes, incluyendo la grasa

láctea”.

Asimismo, para facilitar y efectivizar el cambio tecnológico en las industrias elaboradoras de alimentos que todavía no lo han hecho, la norma prevé un plazo de adecuación a partir de su publicación en el Boletín Oficial (que se concretó el pasado jueves 16 de diciembre).

A raíz de esta innovadora modificación al CAA, y con el fin de complementar la nueva normativa, el Grupo “**Comunicación**” decidió crear la campaña “**Argentina 2014 Libre de Grasas Trans**”, para difundir el efecto negativo que representa el consumo de grasas *trans* sobre la salud. La iniciativa tiene por objeto trabajar tanto con el consumidor como con la industria para proporcionar las herramientas que faciliten el cumplimiento de la norma, destinada a mejorar la calidad de todos los productos.



En primer lugar se elaboró la “*Guía de recomendaciones para PyMEs*”, que ofrece diferentes alternativas para la sustitución de las grasas *trans* en los alimentos. Esta guía se encuentra disponible en los sitios Web del Ministerio de Salud de la Nación y del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación, entre otros.

Respecto de la comunicación al consumidor, la campaña cuenta con gráficas ubicadas estratégicamente, con el objetivo de sensibilizar y generar conciencia sobre la importancia de identificar en los rótulos de los alimentos el contenido de grasas *trans* y en consecuencia facilitar al público una mejor elección. También se puede acceder al material desde las páginas de los ministerios citados anteriormente.

Reconocimiento

Corresponde destacar la buena predisposición que hubo en el equipo al momento de trabajar en esta exitosa reforma, precisamente porque involucra a diversos sectores relacionados de una u otra manera con los alimentos. Al mismo tiempo, el compromiso de dichas partes favorece el diálogo interdisciplinario y facilita la ejecución de las acciones dirigidas a mejorar el universo de los alimentos, tomando en cuenta el efecto de su composición sobre la salud, las posibilidades tecnológicas, y la aceptación del consumidor.

Es así que en el marco de la Campaña “Argentina 2014 Libre de Grasas Trans” se llevará a cabo una serie de acciones que apuntan a orientar tanto a los individuos como a la población en su conjunto, no sólo a través de la

comunicación y la educación, sino también promoviendo en el entorno cambios que faciliten las elecciones saludables.

El turno del sodio...

Por último, a principios de 2010 y en la misma línea del trabajo realizado con las grasas *trans*, se conformó la “*Comisión para la Reducción del Sodio*” teniendo en cuenta que la presión arterial elevada es uno de los factores de riesgo más importantes en América Latina. Además contribuye de manera sustancial tanto al desarrollo de enfermedades cardiovasculares invalidantes como a muertes producidas por esta causa.

La oportunidad de enfocar las cuestiones vinculadas al contenido de sodio de los alimentos procesados reside en el elevado consumo de sal de nuestro país (10-12 gramos de sal diarios) que, se estima, proviene aproximadamente en un 60% de los alimentos procesados, correspondiendo el 40% restante a la sal de mesa.

En este contexto, la pequeña reducción de sodio en un sector de alimentos de consumo masivo puede tener un gran alcance.

En orden a abarcar una amplia variedad de alimentos, la Comisión creó 5 subgrupos de trabajo según las características de los productos. Es así que se encuentran trabajando en paralelo los subgrupos de:

- ◆ Farináceos.
- ◆ Sopas, conservas y aderezos.
- ◆ Alimentos de origen cárnico.
- ◆ Lácteos-quesos.

◆ Bebidas.

Todos ellos tienen por objetivo estudiar la posibilidad de disminuir el contenido de sodio en los alimentos. De esta manera se agiliza el trabajo y se facilita la creación un ámbito de cordialidad e intercambio entre las empresas que elaboran productos similares.

Hay grandes expectativas para el 2011 en torno a las acciones planeadas, y buenas perspectivas de continuar el trabajo de este grupo interdisciplinario que tanto fruto dio en los últimos años.

Fuentes consultadas

Estrategia mundial sobre régimen alimentario, actividad física y salud, 57ª Asamblea Mundial de la Salud, OMS, mayo 2004 - Declaración de Río de Janeiro: *Las Américas libres de grasas trans*, Junio 2008 - Iniciativa CARMEN, *Conjunto de Acciones para la Reducción Multifactorial de Enfermedades No transmisibles* (ECNT) OPS, octubre 2003 - Resolución Conjunta SPReI 137/2010 y SAGyP 941/2010 - Incorporación Art. 155 tris al capítulo III del CAA. - Campaña de Comunicación: “Argentina 2014: libre de grasas trans”, año 2010 - Resultados de la 1a y 2a Encuestas Nacionales de Factores de Riesgo 2005 y 2009 respectivamente, Ministerio de Salud de la Nación - Resultados de la Encuesta Nacional de Nutrición y Salud (ENNyS), 2005, Ministerio de Salud de la Nación - *Indicadores Básicos Argentina 2008*, Ministerio de Salud de la Nación.