

Lic. Marcelo Eduardo Alós

Secretario de Alimentos, Bioeconomía y Desarrollo Regional

Presidente actual Comisión Nacional de Alimentos (CONAL)

Presente,

De mi mayor consideración,

Marita Pizarro en mi carácter de Codirectora Ejecutiva de la Fundación InterAmericana del Corazón (FIC) Argentina; Carolina Tamagnini, en mi carácter de directora ejecutiva de la Fundación para el Desarrollo de Políticas Sustentables (FUNDEPS); Laura Barbieri en mi carácter de Presidenta de la Federación Argentina de Graduados en Nutrición (FAGRAN); y Sergio Procelli en mi carácter de presidente de Consumidores Argentinos), nos dirigimos a Usted para que considere en la orden del día de la próxima reunión de la Comisión Nacional de Alimentos nuestra recomendación de modificar el Código Alimentario Argentino (CAA) a fin de reducir el contenido de ácidos grasos trans *de producción industrial* en los productos alimenticios, de forma tal que no supere el 2% del total de grasas de los alimentos, incluidos aquellos que son utilizados como ingredientes y materias primas, y prohibir el uso del aceite parcialmente hidrogenado.

FIC Argentina es una organización de la sociedad civil cuyo fin es promover políticas públicas para la protección del derecho a la salud a través de la prevención de las Enfermedades No Transmisibles (ENTs), que incluyen las enfermedades cardiovasculares, el cáncer, la diabetes y las enfermedades respiratorias crónicas. Estas enfermedades son la primera causa de muerte en Argentina al igual que en el resto del mundo, y entre sus factores de riesgo más importantes se encuentran el uso de tabaco, la exposición al humo de tabaco y la alimentación no saludable. Los factores de riesgo son todos determinantes sociales evitables y prevenibles.

FUNDEPS es una organización de la sociedad civil cuya misión es la de contribuir al fortalecimiento de una sociedad más justa, equitativa e inclusiva, que, a través de procesos democráticos y participativos, promueve un desarrollo sostenible y respetuoso de los derechos humanos. Con ese objetivo, FUNDEPS realiza diferentes acciones para promover el cumplimiento de esos derechos, en particular de derechos económicos sociales y culturales, de los cuales el derecho a la salud y el derecho a la alimentación adecuada, son parte.

FAGRAN es una entidad civil de segundo grado de organización, la cual nuclea a los Colegios y Asociaciones de Graduados en Nutrición de la República Argentina, siendo su zona de actuación estatutariamente todo el territorio del país y cuya misión es promover el abordaje de la problemática alimentaria y nutricional en la República Argentina.

Consumidores Argentinos es una asociación civil sin fines de lucro cuyo objetivo es informar, educar y defender a los consumidores, e incidir en el desarrollo de políticas públicas para mejorar entornos, productos y servicios. Llevamos más de 20 años de trabajo para defender los derechos de las y los consumidores. Nuestra misión es fomentar que la producción, generación, acceso, disfrute y uso de los recursos, bienes y servicios se realicen de manera universal, justa, segura, accesible y sustentable.

En relación a lo expuesto, a continuación adjuntamos nuestra recomendación y sus fundamentos:

Que los estándares internacionales recomiendan que el consumo de grasas trans se elimine gradualmente de la dieta mundial a través de la **prohibición del uso de aceites parcialmente hidrogenados (APH) y la imposición de un límite del 2% de los ácidos grasos trans producidos industrialmente (AGT-PI) del contenido total de grasas en todos los productos alimenticios**. Resaltando la combinación de **estos dos enfoques como la estrategia óptima** para la eliminación eficaz de los APH, permitiendo una mínima presencia de AGT-PI derivados del procesamiento industrial de aceites.

Que los APH son la principal fuente alimentaria de los AGT-PI y que el contenido de ácidos grasos trans (AGT) en los APH puede variar de aproximadamente el 10 al 60 por ciento del aceite, dependiendo de cómo se elabora el aceite, con un contenido promedio de AGT del 25 al 45 por ciento del aceite. Los cambios en la presión, temperatura, cantidad de agitación en el recipiente de reacción, tipo y concentración de catalizador, tiempo de reacción y fuente de grasa afectarán la producción de isómeros de ácidos grasos trans en los APH.

Que hay una mínima cantidad de AGT-PI en los aceites refinados no hidrogenados (ejemplo: aceite de soja) que surge como resultado de la isomerización cis a trans inducida por las altas temperaturas utilizadas durante el procesamiento, como la desodorización. También se pueden encontrar niveles bajos (por debajo del 2 por ciento) de AGT-PI en aceites completamente hidrogenados debido a una hidrogenación incompleta, ya que ningún proceso de hidrogenación es 100 por ciento eficiente. Además, el contenido de isómeros grasos trans de un aceite comestible se puede controlar mezclando diferentes aceites o procesando ácidos grasos mixtos.

Que, al combinar la eliminación de APH con un umbral máximo del 2% para todos los productos, se elimina la principal fuente dietaria de AGT-PI y se establece un control para las grasas trans producidas en el proceso de refinación de los aceites.

Que, asimismo, al establecer una eliminación de los APH del suministro de alimentos se protege en mayor medida a los grupos que podrían consumir mayores niveles de AGT-PI por una mayor frecuencia de consumo de productos ultraprocesados (productos de copetín o de pastelería como snacks, facturas golosinas, alfajores, etc.).

Que, según la última Encuesta de Nutrición y Salud (ENNYS 2019), la frecuencia en el consumo de productos ultraprocesados es significativamente mayor en los **niños, niñas y adolescentes y en los grupos de menor nivel socioeconómico, por lo que podrían estar expuestos a un mayor consumo de grasas trans.**

Que la presente solicitud tiene como fundamento que la Organización Mundial de la Salud (OMS) advierte que, a nivel mundial, más de 500.000 muertes cada año se deben al consumo excesivo de AGT-PI. Estas grasas, con sólo representar 1-3% de las calorías totales, agravan la Enfermedad Cardiovascular (ECV), y aumentan la proporción de lipoproteínas de baja densidad (LDL por sus siglas en inglés, o colesterol “malo”) y disminuyen la proporción de lipoproteínas de alta densidad (HDL por sus siglas en inglés, o colesterol “bueno”). Tal situación, promueve la inflamación y disfunción en el revestimiento del corazón y los vasos sanguíneos. En nuestro país las enfermedades coronarias representan una de las principales causas de muerte contribuyendo a 80.117 muertes anuales aproximadamente.

Que la gran mayoría de los estudios científicos han sido consistentes en sus conclusiones de que el consumo de AGT-PI tiene un **efecto adverso progresivo y lineal** sobre los lípidos en sangre y el riesgo de cardiopatía coronaria.

Que la evidencia científica disponible establece que los AGT-PI no son esenciales, no se requieren para ninguna función biológica en el organismo y **no tienen ningún beneficio para la salud**.

Que **no hay evidencia de un umbral seguro de ingesta** por debajo del cual el AGT no tenga efectos adversos. Estudios publicados con un seguimiento a largo plazo muestran aumentos significativos en el riesgo de cardiopatía coronaria o enfermedad cardiovascular (ECV) con incrementos de ingesta de AGT inferiores al 1%.

Que, si bien Argentina fue pionera en regular el contenido de AGT-PI en los alimentos, en la región **varios países ya han avanzado en una política más rigurosa demostrando la viabilidad tecnológica** de reducir en mayor medida los AGT-PI del suministro de alimentos. En el caso de Chile (2009), con límites del 2% para las grasas trans respecto a las totales en todos los alimentos y materias primas; Brasil (2021) con una política combinada con un límite del del 2% y con la prohibición del uso de APH; Perú (2016) con la eliminación escalonada de grasas trans; Estados Unidos (2015) con la eliminación de la utilización de APH; entre otros. De esta forma, actualmente **Argentina se encuentra atrasada en materia de políticas de grasas trans en comparación con otros países de la región**.

Que se encuentra demostrada la viabilidad tecnológica para eliminar los APH usando diferentes reemplazos disponibles, siendo los aceites ricos en ácidos grasos insaturados (AGI) el reemplazo de mejor calidad y con mayor impacto en la salud. Si las AGT-PI son reemplazadas por los AGI se podrían salvar, en todo el mundo, 17 millones de vidas para el 2040, y aun reemplazandolas con grasas saturadas se obtienen beneficios para la salud, aunque en menor proporción.

Que un estudio local confirmó que la **política de eliminación de AGT es sumamente costo-efectiva** para Argentina. Se estima una reducción anual de 1,3-6,3% en los eventos de enfermedad coronaria, ahorrando al sistema sanitario entre US\$17

millones y US\$87 millones por año en costos asociados al manejo de las complicaciones de la enfermedad coronaria y su seguimiento.

Que, a nivel nacional, en el año 2010 se lanzó la campaña “Argentina Libre de Grasas Trans 2014” como parte de la iniciativa de la OPS para eliminar el contenido de AGT-PI en los alimentos procesados. En el marco de esta campaña, ese mismo año 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”. En el 2021 se publicó la Resolución Conjunta 3/2021 por la Secretaría de Calidad en Salud y la Secretaría de Alimentos, Bioeconomía y Desarrollo Regional. De tal forma, el Artículo 155 tris actualmente se encuentra redactado de la siguiente forma: *“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 5% del total de grasas en el resto de los alimentos, incluidos aquellos que son utilizados como ingredientes y materias primas. Estos límites no se aplican a las grasas provenientes de rumiantes, incluyendo la grasa láctea”*.

Que la Organización Mundial de la Salud (OMS) (2018) propone un conjunto de medidas denominadas REPLACE que incitan, a través de un plan de seis áreas de acción estratégica, a revisar, promover, legislar, evaluar, crear e impulsar acciones sobre la ingesta de AGT totales en adultos/as y niños/as, con el objetivo de limitarlas a no más del 1% de la energía total o 2,2 g por día para una dieta de 2.000 calorías y **eliminarlas del suministro mundial de alimentos** para el año 2023. Las acciones a realizarse consisten en:

RE) Revisar las fuentes dietéticas de AGT-PI y el panorama actual para introducir los cambios normativos necesarios.

P) Promover la sustitución de las AGT-PI por aceites y grasas más saludables.

L) Legislar medidas regulatorias para eliminar las AGT-PI.

A) Evaluar y monitorear el contenido de AGT-PI en los alimentos y los cambios de consumo de la población.

C) Concientizar a toda la población sobre los efectos negativos de las AGT-PI para la salud.

E) Estimular el cumplimiento de políticas públicas y reglamentos.

Que, asimismo, la Organización Panamericana de la Salud (OPS) (2020) explicita que es necesario, factible y eficaz promover medidas regulatorias que eliminen o reduzcan las AGT-PI. En el Plan de acción para eliminar los AGT de producción industrial 2020-2025, la OPS señala que la **eliminación de los AGT-PI mediante la prohibición del uso de APH en combinación con la imposición de un límite del 2% de los AGT-PI del contenido total de grasas en todos los productos alimenticios es la estrategia política óptima**. Además, resalta que esta medida es viable -relativamente sencilla-, de bajo costo, que se implementa una única vez y representa importantes beneficios a largo plazo para la salud. Además, los países que han aplicado estas políticas públicas, lograron exitosamente su aplicación práctica y de cumplimiento para alcanzar impactos positivos en la salud de la población.

Que si se combina con la prohibición de los APH, cuyo cumplimiento supone menos dificultades, el límite del 2% puede tener un efecto agregado al permitir la aplicación de medidas contra otras fuentes de AGT-PI, como los aceites refinados de mala calidad. En consecuencia, se recomienda la combinación de estos dos enfoques como la estrategia óptima. Cabe señalar que esta estrategia permitirá de todas formas la presencia de cantidades pequeñas de AGT-PI derivadas del procesamiento industrial de aceites, pero lograrán la eliminación eficaz completa o casi completa de los APH.

Que, por otra parte, la modificación del Código Alimentario Argentino, mediante la disminución del límite de grasas trans y la prohibición de los APH iría en consonancia con lo dispuesto por nuestro marco regulatorio interno y los compromisos internacionales de Derechos Humanos asumidos por el Estado Argentino.

Que la obligación de Argentina de proteger la salud y el derecho a la alimentación se encuentra contenida tanto en la Constitución Nacional como en los Tratados Internacionales de Derechos Humanos. El artículo 75 de la Constitución, inciso 22, concede una jerarquía especial a una lista de Tratados Internacionales de Derechos Humanos y les otorga un estatus más elevado en el sistema nacional que el otorgado a las leyes nacionales. En ese sentido, los instrumentos internacionales, que garantizan el derecho a la alimentación, como la Convención sobre la Eliminación de Todas las Formas de Discriminación Contra la Mujer, la Declaración Universal de Derechos Humanos, el Pacto Internacional sobre Derechos Económicos, Sociales y Culturales, la Convención Americana sobre Derechos Humanos y la Convención sobre los Derechos del Niño, cuentan con la misma jerarquía normativa que la Constitución Nacional. En este marco, las obligaciones impuestas por los tratados ratificados por la Argentina, deben ser satisfechas a través de la sanción de políticas efectivas que garanticen los derechos contenidos en ellos.

Que los Comités de Derechos Humanos recomiendan a los Estados la adopción de medidas concretas para garantizar los derechos a la salud y la alimentación adecuada. Puntualmente, se entiende que el derecho a la salud es "el derecho de toda persona al disfrute del más alto nivel posible de salud física y mental"¹. El Comité de Derechos Económicos, Sociales y Culturales ha señalado que este derecho "*se ejerce cuando todo hombre, mujer o niño, ya sea solo o en común con otros, tiene acceso físico y económico, en todo momento, a una alimentación adecuada o a medios para obtenerla*"².

Que, en este sentido, se entiende que el derecho a una alimentación adecuada no sólo incluye el acceso a alimentos, sino que éstos deben satisfacer las necesidades alimentarias de cada persona, teniendo en cuenta su edad, sus condiciones de vida, su salud, ocupación, sexo, etc. La alimentación también debe ser apta para el consumo humano y, para ser considerada adecuada, asimismo debe ser culturalmente aceptada (Comité de Derechos Económicos, Sociales y Culturales; El derecho a una alimentación adecuada (art. 11) - Comité DESC, Observación General Nro. 12, 1999).

Que, en 2018, el Comité de Derechos Económicos, Sociales y Culturales le recomendó al Estado Argentino "*tomar las medidas efectivas para disuadir el consumo*

¹ Pacto de Derechos Económicos, Sociales y Culturales (PIDESC), Artículo 12. Disponible en: <http://www.ohchr.org/SP/ProfessionalInterest/Pages/CESCR.aspx>

² Comité de Derechos Económicos, Sociales y Culturales (CDESC); Observación General Nro. 12.

de alimentos y bebidas dañinos para la salud, incluso por medio del (...) fortalecimiento de la regulación del Código Alimentario Argentino” (Observaciones finales sobre el cuarto informe periódico de Argentina; Comité de Derechos Económicos, Sociales y Culturales; 12 de octubre de 2018) (el resaltado nos pertenece).

Que esta modificación permitiría proteger los derechos de las y los consumidores, en especial con el asociado a proteger y promover su derecho a la salud, regulado por nuestra Carta Magna y la Ley Nacional Nº 24.240 de Defensa del Consumidor. De esta forma, la modificación propuesta daría cumplimiento al Art. 42 de la Constitución Nacional, que señala que las y los consumidores tienen derecho, en la relación de consumo, a la protección de su salud.

Que, por lo tanto, para que Argentina satisfaga la obligación de garantizar el derecho a la salud y a una alimentación adecuada, deberá adoptar medidas que sean efectivas para prevenir el consumo de grasas trans y prohibir los APH, como es la prohibición de la utilización de información nutricional complementaria en los envases de alimentos con sellos de advertencia.

Considerando todos los motivos expuestos es que todas las organizaciones abajo firmantes proponemos la siguiente modificación al CAA, mediante resolución conjunta entre la Secretaría de Calidad en Salud del Ministerio de Salud y la Secretaría de Alimentos, Bioeconomía y Desarrollo Regional del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca:

“ARTÍCULO 1°. — Prohibición. Modifíquese el artículo 155 tris del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera:

“El contenido de ácidos grasos trans de producción industrial en los alimentos no debe ser mayor al 2% del total de grasas en todos los alimentos, incluidos los aceites vegetales destinados al consumo directo y aquellos que son utilizados como ingredientes y materias primas. Estos límites no se aplican a las grasas provenientes de rumiantes, incluyendo la grasa láctea.

Prohíbese la utilización de aceites parcialmente hidrogenados en todos los alimentos, sean para consumo directo, como ingredientes y/o materias primas”.

ARTÍCULO 2°. — El primer párrafo del artículo precedente entrará en vigencia y será obligatorio su cumplimiento para las empresas a partir de los dos (2) años de publicada la presente resolución en el Boletín Oficial. El segundo párrafo entrará en vigencia y será obligatorio a partir de los cuatro (4) años de publicada esta resolución.”

Sin otro particular, lo saludamos a Usted muy atentamente,



Marita Pizarro

Codirectora Ejecutiva - Fundación Interamericana del Corazón Argentina (FIC Argentina)



Carolina Tamagnini

Directora Ejecutiva - Fundación para el Desarrollo de Políticas Sustentables (Fundeps)



Laura Emilce Barbieri

Presidenta - Federación Argentina de Graduados en Nutrición



Sergio Procelli

Presidente - Consumidores Argentinos

Bibliografía

FIC Argentina (2020). Preguntas y respuestas acerca de las grasas. Disponible en: https://www.ficargentina.org/wp-content/uploads/2021/07/2107_AGT.pdf

NCD Alliance (2019). Sin grasas trans para el 2023. Casos de estudio sobre la eliminación de grasas trans. Disponible en: https://ncdalliance.org/sites/default/files/resource_files/NCA%20Trans%20Fat%20Report_ES_WEB.pdf

NCD Alliance (2020). Sin grasas trans para el 2023. Un componente fundamental de respuesta a la COVID-19. Disponible en: <https://ncdalliance.org/es/resources/sin-grasas-trans-para-2023-un-componente-fundamental-de-la-respuesta-a-la-covid-19>

Ministerio de Salud y Desarrollo Social. Secretaria de Salud (2019). Segunda Encuesta de Nutrición y Salud. Disponible en: <https://cesni-biblioteca.org/2-encuesta-nacional-de-nutricion-y-salud-ennys-2-resumen-ejecutivo/>

Organización Mundial de la Salud (2018). Replace. Trans Fat. Disponible en: https://www.who.int/docs/default-source/documents/replace-transfats/replace-action-packagee9777973f72b42ccbada6ed7f90665e725d696b80989407cb6aba2272025ed243bda5b854d6e4a638efc83405d3bd451a006cd88157b4e2ca2b40dc24cd7545f.pdf?Status=Temp&sfvrsn=64e0a8a5_17

Organización Panamericana de la Salud (2020). Plan de acción para eliminar los ácidos grasos trans de producción industrial 2020-2025. 71.a Sesión del Comité Regional de la OMS para las Américas. Washington, D.C. Punto 4.6 del orden del día provisional CD57/8, 22 de julio del 2019. Disponible en: <https://www.paho.org/es/documentos/plan-accion-para-eliminar-acidos-grasos-trans-produccion-industrial-2020-2025>

REGLAMENTO (UE) DE LA COMISIÓN que modifica el anexo III del Reglamento Nº 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere a las grasas trans, que no sean las grasas trans presentes de forma natural en las grasas de origen animal. Comisión Europea. Bruselas, 24 de abril de 2019. C(2019) 2902 final. Disponible en: <https://www.boe.es/doue/2019/110/L00021-00022.pdf>

SECRETARÍA DE CALIDAD EN SALUD Y SECRETARÍA DE ALIMENTOS, BIOECONOMÍA Y DESARROLLO REGIONAL (2021) Modificación Artículo 155 tris grasas trans. Resolución conjunta 3/2021. Disponible en: <https://www.boletinoficial.gob.ar/detalleAviso/primera/239985/20210121>

Zapata, M. et al. (2016). La mesa argentina en las últimas dos décadas: cambios en el patrón de consumo y nutrientes (1996-2013). 1a ed. - Ciudad Autónoma de Buenos Aires : Centro de Estudios sobre Nutrición Infantil - CESNI, 2016. Disponible en: <http://www.cesni.org.ar/archivos/biblioteca/LA-MESA-ARGENTINA-EN-LAS-ULTIMAS-DOS-DECADAS.pdf>

Chile, Ministerio de Salud. Decreto 68/05. Diario Oficial 23 de abril del 2009. Santiago: Ministerio de Salud; 2009. Disponible en: <https://extranet.who.int/nutrition/gina/en/node/24671>

Perú, Ministerio de Salud. Decreto Supremo N.º 033-2016-AS. Reglamento que establece el proceso de reducción gradual hasta la eliminación de las grasas trans en los alimentos y bebidas no alcohólicas procesados industrialmente. Lima: Ministerio de Salud; 2016. Disponible en: <https://www.gob.pe/institucion/minsa/normas-legales/192081-033-2016-sa>.

FIC Argentina- FAGRAN (2021). Políticas para promover la eliminación de las grasas trans en Argentina: oportunidades y recomendaciones. Disponible en: https://www.ficargentina.org/wp-content/uploads/2021/09/white_paper_AGT.pdf

FIC Argentina (2021). Informe preliminar. Cadena de valor y mercado de los aceites parcialmente hidrogenados en Argentina. Disponible en: https://www.ficargentina.org/wp-content/uploads/2021/09/cadena_valor_AGT.pdf

FIC Argentina (2021). Situación actual de Argentina respecto a las grasas trans: normativa vigente y recomendaciones. Disponible en: https://www.ficargentina.org/wp-content/uploads/2021/08/reporte_2021_08_06_grasastrans-1.pdf