Ministerio de Salud
Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos

Buenos Aires,

VISTO la Ley 18.284, el Código Alimentario Argentino y el Expediente Nº 1-0047-2110-XXXX-XX-X del Registro de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica; y

CONSIDERANDO:

Que durante la última década se ha acumulado amplia evidencia científica significativa 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 cardio- y cerebro-vasculares.

Que los AGT están presentes, principalmente, en aceites de fritura, margarinas y grasas industriales (shortenings) utilizadas en la elaboración de productos de repostería, panificación, snacks, productos de copetín, entre otros.

Que las recomendaciones de organismos internacionales, tales como la Organización Mundial de la Salud y la Organización Panamericana de la Salud; instan a sustituir/eliminar el uso de AGT de producción industrial

Que las enfermedades cardiovasculares son una de las principales causas de carga de enfermedad y muerte a nivel mundial. El reporte técnico presentado por la Organización Mundial de la Salud en el año 2003, referido a "Dieta, Nutrición y Prevención de Enfermedades Crónicas", establece que más allá del tratamiento médico apropiado para aquellos individuos ya afectados, el enfoque

de la salud pública hacia la prevención primaria es considerado el curso de acción más costo beneficio, alcanzable y sostenible para poder lidiar con la epidemia mundial de enfermedades crónicas (no transmisibles).

Que en Argentina, las enfermedades del sistema circulatorio se presentan como la primera causa de muerte, correspondiendo al 34 % del total de defunciones con causa definida registrada en el año 2003. De esas dolencias, el 73 % se debe a enfermedades cardiovasculares (isquémicas del corazón, hipertensivas, insuficiencia cardíaca, ateroesclerosis, y otras enfermedades del corazón). En el año 2006, la tasa bruta de mortalidad por enfermedades cardiovasculares en todo el país fue de 229,72 (por 100.000 hab.), y los años potenciales de vida perdidos (APVP) por causas cardíacas fueron de 81,69 (cada 10.000 hab.)

Que la alimentación es uno de los principales determinantes posibles de modificar, dentro de las enfermedades crónicas. Hay suficiente evidencia científica para sostener que las alteraciones en la dieta tienen fuertes efectos positivos y negativos en la salud, a lo largo de la vida. Al respecto, la eliminación de los AGT de los alimentos es una manera económica de proteger la salud y prevenir las enfermedades cardiovasculares y, además, de que se trata de un procedimiento factible desde el punto de vista industrial.

Que se han tomado como referencia antecedentes internacionales tales como el de Dinamarca, que en 2006 limitó las grasas trans al 2% del contenido total de grasas en todos los alimentos que circulan en el mercado, incluidos los alimentos importados y los destinados a restaurantes; esa medida eliminó de hecho los AGT industriales de todos los alimentos.

Que Canadá, en 2005, fue el primer país en exigir información sobre el contenido de AGT en las etiquetas nutricionales; y en 2006 conformó un Task Force con el fin de promulgar la reducción del consumo de ácidos grasos trans al "mínimo nivel posible" y recomendó que las grasas trans no debían superar 2% del contenido graso total en los aceites vegetales y las margarinas untables, y debía ser inferior a 5% en los otros alimentos. El grupo estudió que este límite de 5% era 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 (concordante con las recomendaciones de la OMS).

Que en Estados Unidos, la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) estableció la inclusión obligatoria del contenido de AGT en la rotulación de los productos alimentarios y la recomendación de que las personas mantengan un consumo de AGT lo más bajo posible.

Que la Resolución MERCOSUR GMC N° 46/03 sobre "Rotulado nutricional de alimentos envasados", vigente desde el 1/08/2006, establece que deben declararse los ácidos grasos trans dentro de la información nutricional obligatoria.

Que actualmente en el ámbito de MERCOSUR el SGT N° está trabajando en la armonización de la reglamentación de las Declaraciones de Propiedades Nutricionales (CLAIMS) para todos los países miembros. Uno de los puntos en discusión es el establecimiento de los valores para el atributo "no contiene Grasas Trans".

Ministerio de Salud
Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos

Que la Organización Panamericana de la Salud/Organización Mundial de la Salud (OPS/OMS), en reconocimiento al alto impacto que imponen las enfermedades crónicas, convocó a la formación de un Grupo de Trabajo sobre "Las Américas libres de grasas trans" (TFFA, por sus siglas en inglés), con el fin de evaluar el impacto de los AGT sobre la nutrición y la salud, y debatir los procedimientos prácticos para eliminarlos paulatinamente de los alimentos, entre los cuales se debería tener en cuenta medidas regulatorias, acciones voluntarias y la factibilidad de recomendar grasas alternativas menos perjudiciales.

Que el mencionado Grupo de Trabajo internacional se reunió en diversas oportunidades entre los años 2007 y 2008, elaborando un documento con recomendaciones a seguir para todos los países miembro.

Que en ese documento se prioriza el uso de las grasas insaturadas cis, incluidos los ácidos grasos poliinsaturados de la familia omega-3, como alternativa preferida a los AGT. Las grasas saturadas (particularmente los ácidos grasos saturados palmítico y mirístico) sólo deben usarse como sustitutos de los AGT en ausencia de una alternativa viable para aplicaciones específicas.

Que en Argentina el Ministerio de Salud de la Nación convocó a un encuentro nacional para comenzar a trabajar en las recomendaciones emanadas de la OPS/OMS. Se conformaron tres subgrupos de trabajo interinstitucionales: Académico-Científico (coordinado por la Universidad Nacional de La Plata), Regulación-Legislación (coordinado por el INAL) y Comunicación-Consumidores (coordinado por la SAGPyA), bajo la órbita del grupo nacional "América libre de grasas trans".

Ministerio de Salud
Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos

Que el grupo Regulación-Legislación se reunió en varias oportunidades a partir Agosto de 2008, integrado por representantes de organismos públicos y cámaras de la industria alimentaria. Se avanzó en el análisis del tema, en el estudio y redacción del informe técnico de los antecedentes y en la elaboración del presente Proyecto de Resolución Conjunta.

Que para la implementación de la regulación este grupo se encuentra elaborando una Guía de Recomendaciones destinadas a la industria para la sustitución y/o reducción de las grasas trans en los alimentos, como así también pautas de orientación al consumidor para una alimentación saludable.

Que resulta necesario modificar el Artículo 155 bis e incorporar el Artículo 155 tris al CAA.

Que la Comisión Nacional de Alimentos ha intervenido, expidiéndose favorablemente.

Que los Servicios Jurídicos Permanentes de los organismos involucrados han tomado la intervención de su competencia.

Que se actúa en virtud de las facultades conferidas por el Decreto 815/99.

Ministerio de Salud
Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos

Por ello,

EL SECRETARIO DE POLÍTICAS, REGULACIÓN E INSTITUTOS Y

EL SECRETARIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA, PESCA Y ALIMENTOS

RESUELVEN

ARTÍCULO 1º - Sustitúyese el Artículo 155 bis del CAA el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 155 bis: 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. Estos límites no se aplican a las grasas provenientes de rumiantes, incluyendo la grasa láctea".

ARTICULO 2° - El plazo de adecuación a esta modificación será: hasta 2 años para aceites vegetales y margarinas destinadas al consumo directo y hasta 4 años para los demás alimentos, desde su publicación en el Boletín Oficial.

ARTICULO 3° - Incorpórese el Art. 155 tris al CAA el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 155 tris – (Res. Conj. SPRyRS y SAGPyA N° 14 y 141/05: Los alimentos de origen animal (carnes y subproductos, leches, huevos y miel) deberán cumplir con la siguiente exigencia:
a) Nitrofuranos y sus metabolitos:……..no detectables.
Método de referencia: Cromatografía Líquida de Alta Presión Doble Masa (HPLC/MS-MS)".

Ministerio de Salud
Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos

ARTÍCULO 4º — Regístrese, comuníquese a quienes corresponda. Dese a la Dirección Nacional de Registro Oficial para su publicación. Cumplido, archívese.

EXPEDIENTE Nº 1-0047-2110-XXXX-XX-X

RESOLUCION (S.P.R. e I.) Nº

RESOLUCION (S.A.G.P. y A.) Nº