Resolución Conjunta SPRI N° 137/2010 y SAGyP N° 941/2010

Bs. As., 3/12/2010

VISTO la Ley 18.284, el Código Alimentario Argentino y el Expediente N.º 1-0047-2110- 6160-09-1 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 cerebrovasculares.

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 en los productos alimenticios.

Que las enfermedades cardiovasculares son una de las principales causas de carga de enfermedad y muerte a nivel mundial.

Que 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 favorable desde la relación costobeneficio, alcanzable y sostenible para poder luchar contra 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 y de esas dolencias, el 73% se debe a enfermedades cardiovasculares (isquemias cardíacas, hipertensivas, insuficiencia cardíaca, ateroesclerosis, y otras enfermedades del corazón), resultando en el año 2006, la tasa bruta de mortalidad por enfermedades cardiovasculares en todo el país de 229,72 (por 100.000 hab.), y los años potenciales de vida perdidos (APVP) por causas cardíacas de 81,69 (cada 10.000 hab.)

Que la alimentación es uno de los principales determinantes posibles de modificar dentro de las enfermedades crónicas y, al respecto, existe 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.

Que la eliminación de los AGT de los alimentos es una manera económica de proteger la salud y prevenir las enfermedades cardiovasculares y, además, se trata de un procedimiento factible desde el punto de vista industrial.

Que se han tomado como referencia antecedentes internacionales tales como el caso 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 y con 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 grupo de trabajo 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 el 2% del contenido graso total en los aceites vegetales y las margarinas untables, el cual debía ser inferior a 5% en los otros alimentos.

Que tal recomendación se produjo a raíz de que 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 seria menor al 1% de la energía total (concordante con las recomendaciones de la OMS).

Que en Estados Unidos, la Food and Drug Administration (FDA) estableció la inclusión obligatoria del contenido de AGT en la rotulación de los productos alimenticios y la recomendación de que las personas mantengan un consumo de AGT lo más bajo posible.

Que la Resolución MERCOSUR GMC Nº 46/03 sobre "Rotulado nutricional de alimentos envasados", vigente en Argentina desde el 1/8/2006, establece que deben declararse los ácidos grasos trans dentro de la información nutricional obligatoria.

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", 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, emitiendo la Declaración de Río de Janeiro "Las Américas Libres de Grasas Trans" que expresa las recomendaciones a seguir para todos los países miembro.

Que en ese documento se establece el uso de las grasas insaturadas cis, incluidos los ácidos grasos poliinsaturados de la familia omega- 3, como alternativa preferida a los AGT.

Que 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, correspondiendo en consecuencia, que la Argentina avance en la implementación del tal criterio de la Declaración de Río de Janeiro.

Que la cumplimentación del tercer punto de la Declaración de Río de Janeiro, requiere un estudio exhaustivo de las diversas opciones de sustitución y su aplicación a determinados productos en particular, resultando conveniente ir incorporando sucesivamente los distintos criterios de la citada Declaración.

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 para lo cual se conformaron tres subgrupos de trabajo interinstitucionales tales como el Académico- Científico (coordinado por la Universidad Nacional de La Plata), el de Regulación-Legislación (coordinado por el INAL) y el de Comunicación- Consumidores (coordinado por la SAGPyA), bajo la órbita del grupo nacional "América libre de grasas trans".

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

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 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.

Por ello,

EL SECRETARIO DE POLITICAS, REGULACION E INSTITUTOS

Y EL SECRETARIODE AGRICULTURA, GANADERIA Y PESCA

RESUELVEN:

Artículo 1º — Incorpórase el Artículo 155 tris al 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 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."

Art. 2º — La presente resolución entrará en vigencia el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial.

Art. 3º — El plazo de adecuación a la modificación dispuesta será de hasta 2 años para aceites vegetales y margarinas destinadas al consumo directo y de hasta 4 arios para los demás alimentos, a partir de la entrada en vigencia de la presente resolución.

Art. 4º — Regístrese, comuníquese a quienes corresponda. Dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial para su publicación. Cumplido, archívese. — Gabriel Yedlin. — Lorenzo R. Basso.