

REPORTE SOMBRA DE LAS POLÍTICAS PÚBLICAS DE LAS GRASAS TRANS DE PRODUCCIÓN INDUSTRIAL

México **Saludhable**



¿QUÉ PODEMOS APRENDER DE LOS CASOS DE ÉXITO EN AMÉRICA LATINA?

MARZO, 2022

ÍNDICE

I. Agradecimientos	p 4
II. Metodología	p 6
III. Introducción	p 8
IV. Descripción general del contexto de políticas públicas en las Américas	p 12
V. Casos de éxito en países de América Latina: ¿hacia dónde apuntar?	p 16
VI. Argentina, pionero en la región de las Américas en la legislación de los AGT-PI	p 40
VII. Lecciones Aprendidas	p 50

Autoras: Claudia M. Moreno Torres, Salud Justa Mx
Darina García Toledo, Salud Justa Mx

Editores: Erick Antonio Ochoa, Salud Justa Mx
Juan Núñez Guadarrama, Salud Justa Mx

Diseño: Abigail Villaseñor Ortega, Salud Justa Mx

Imágenes: Banco de imágenes, unsplash.com
México, 2022

Este reporte no hubiera sido posible sin la participación de las personas aliadas de la sociedad civil que accedieron a ser entrevistadas: Luciana Castronuovo, coordinadora del área de Investigación de la Fundación Interamericana del Corazón Argentina, Ana Paula Bortoletto, consultora y nutricionista del Programa de Alimentación Saludable del Instituto Brasileño de Defensa del Consumidor, Jaime Delgado Zegarra, fundador de la Asociación Peruana de Consumidores y Usuarios en Perú desde hace más de 36 años, y Gastón Ares Devincenzi, ingeniero alimentario y doctor en Química de la Universidad de la República de Uruguay.

Sus aportaciones fueron la base de este documento. Su conocimiento y contribuciones respecto a la legislación y los procesos que se llevaron a cabo en los países mencionados ayudaron a comprender qué es lo que se está haciendo y cuáles son las políticas públicas más sobresalientes acerca de la reducción de grasas trans de producción industrial en América Latina. Gracias también por apoyarnos con materiales y resolver nuestras dudas, este reporte también es suyo.

I. AGRADECIMIENTOS



II. METODOLOGÍA

Este reporte sombra es una investigación cualitativa realizada a partir de entrevistas cuya elaboración consistió en:¹

1. Diseñar un cuestionario base con la información que se quería obtener (ver cuestionario base);
2. Seleccionar a los expertos de cada país a entrevistar;
3. Recopilar las respuestas, corroborar la información y hacer una búsqueda minuciosa y complementaria;
4. Obtener los resultados.

Los expertos y países fueron seleccionados luego de revisar las mejores políticas de reducción de las grasas trans implementadas en América Latina y de identificar a los actores más relevantes que las han impulsado. Mucha de la información descrita fue obtenida directamente de las entrevistas guiadas por un cuestionario previo. Sin embargo, en las entrevistas hubo ocasiones en las que se prescindió del guion y se dejó que la conversación guiara la entrevista, sin omitir los datos importantes que se querían recopilar. Las entrevistas fueron realizadas en español a través de la plataforma “Zoom” y grabadas con el consentimiento de las personas expertas entrevistadas.

La información se sustentó también con datos de las investigaciones realizadas en cada país mediante informes, textos legislativos, consultas en los sitios web de los gobiernos y de las organizaciones sociales, notas de prensa y otros documentos.

1.- Este proceso es muy parecido al referenciado en Sancho y otros (2001): “Apuntes de Metodología de la investigación en Turismo”, OMT, Madrid, 2001.

El consumo de productos que afectan nuestra salud se ha normalizado en gran medida debido al desconocimiento y a los malos hábitos de las personas, así como a la hiperpalatabilidad (la sensación grata exacerbada de ciertos alimentos) y a otras causas. Entre los productos que más consumimos se encuentran aquellos que contienen ácidos grasos trans (AGT). Estos ácidos se caracterizan por ser estables al enranciamiento oxidativo, lo que quiere decir que tienen un tiempo prolongando de conservación, no se echan a perder tan fácilmente, además de que se encuentran en un punto de fusión intermedio entre las grasas saturadas y las insaturadas, razón que ha llevado a la industria a adoptarlas ampliamente.²

Las “grasas trans” se dividen en dos tipos: 1) las de origen natural que se forman en el rumen (compartimento esofágico del aparato digestivo) de los animales poligástricos como las vacas, ovejas y cabras; y 2) las de origen industrial, que se generan mediante el proceso tecnológico de hidrogenación de aceites vegetales.³

En el 2008, la Organización Panamericana de la Salud (OPS) convocó a autoridades de salud pública, representantes de la industria de alimentos y empresas de aceites de diversos países de las Américas a suscribir el documento denominado *Las Américas Libres de Grasas Trans – Declaración de Río de Janeiro*, en el que se estableció “... la importancia de reemplazar los ácidos grasos trans producidos industrialmente y reducir su presencia en alimentos procesados y ultra-procesados, entre otras estrategias”.⁴

La Organización Mundial de la Salud (OMS) y la OPS han recomendado la eliminación de los ácidos grasos trans producidos industrialmente (AGT-PI), pues diversos estudios han demostrado que su ingesta excesiva se asocia al aumento del riesgo de coronopatías y puede causar la muerte.

2.- Ballesteros-Vásquez, M. N.; Valenzuela-Calvillo, L. S.; Artalejo-Ochoa, E.; Robles-Sardín, A. E. Ácidos grasos trans: un análisis del efecto de su consumo en la salud humana, regulación del contenido en alimentos y alternativas para disminuirlos *Nutrición Hospitalaria*, vol. 27, núm. 1, enero-febrero, 2012, pp. 54-64

3.- Íbidem, p. 56.

4.- Organización Panamericana de la Salud, “Las Américas libres de grasas trans, Declaración de Río de Janeiro”, 2008, <https://www.paho.org/es/documentos/americas-libres-grasas-trans-declaracion-rio-janeiro-2008>

III. INTRODUCCIÓN

Mediante el documento WHO/NMH/NHD/18.4 del 14 de mayo de 2018⁵ se lanzó un conjunto de medidas con el objetivo de eliminar los ácidos grasos trans de producción industrial del suministro mundial de alimentos, insistiendo en su urgencia al haber sido detectadas 260 000 defunciones atribuibles a una ingesta excesiva de AGT en 2017.⁶ A estas medidas se les llamó *REPLACE* por sus siglas en inglés, y son⁷:

RE Review

realizar un examen tanto de las fuentes dietéticas de los AGT-PI como del contexto general para introducir los cambios normativos necesarios.

P Promote

Promover la sustitución de los AGT-PI por otro tipo de grasas y aceites más saludables.

L Legislate

Legislar medidas y políticas públicas en favor de la eliminación de los AGT-PI.

A Assess

Realizar un examen y seguimiento del contenido de estos ácidos en los alimentos y los cambios que se vayan generando en la población.

C Create

Concientizar a la población sobre los efectos negativos en la salud provocados por los AGT.

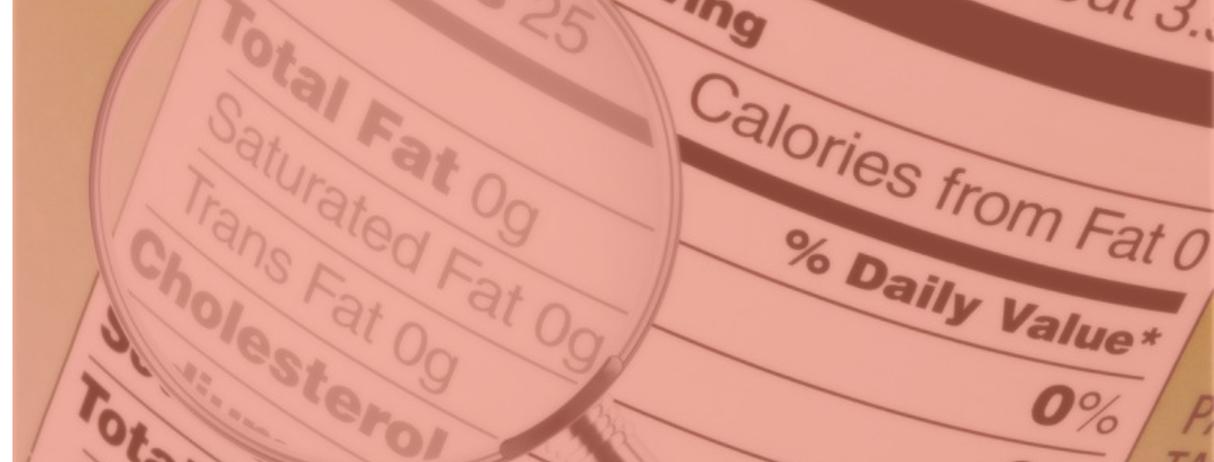
E Enforce

Esta parte corresponde a la aplicación, específicamente a la obligación de cumplir las políticas y reglamentos adoptados.

5.- OPS/OMS | 14 de Mayo de 2018. Lanzamiento para las Américas del paquete de acción REPLACE de la OMS (paho.org). Consultado el 9 de febrero de 2022.

6.- Afshin, Ashkan, et al. Health effects of dietary risks in 195 countries, 1990–2017: a systematic analysis for the Global Burden of Disease Study 2017, Supplementary appendix, The Lancet 393.10184 (2019): 1958-1972.

7.- OMS, "Replace trans fat": un conjunto de medidas para eliminar del suministro mundial de alimentos las grasas trans de producción industrial", [replace-action-packagee9777973f72b42ccbada6ed7f90665e725d696b80989407cb6aba2272025ed243bda5b854d6e4a638efc83405d3bd451a006cd88157b4e2ca2b40dc24cd7545f.pdf](https://www.paho.org/es/temas/medidas-para-eliminar-del-suministro-mundial-de-alimentos-las-grasas-trans-de-produccion-industrial). Consultado el 9 de febrero de 2022.



De acuerdo con la Organización Panamericana de la Salud, la eliminación de las grasas trans del suministro de alimentos se puede conseguir mediante la implementación de diversas políticas públicas, como la limitación del contenido de AGT-PI a no más de 2 gramos por cada 100 gramos de grasas totales en todos los alimentos, la prohibición del uso de los aceites parcialmente hidrogenados o bien, una combinación de las dos políticas mencionadas.⁸

Un importante número de países ha optado por implementar políticas públicas para reducir y/o eliminar los ácidos grasos trans de producción industrial (AGT-PI) de sus alimentos. De acuerdo con el tercer informe anual de monitoreo del progreso de la eliminación de las grasas trans a nivel global, se observa que estas políticas de protección actualmente son aplicables para 3, 200 millones de personas en 57 países; 40 de ellos tienen políticas de mejores prácticas, que protegen la salud de 1,400 millones de personas, es decir el 18% de la población mundial.⁹

De reducirse y/o eliminarse los AGT-PI de los alimentos se podrían prevenir las enfermedades no transmisibles (ENT) y la mortalidad, disminuiría significativamente la vulnerabilidad a enfermedades infecciosas, reduciéndose también la carga sobre los sistemas de salud.¹⁰

A pesar de los compromisos asumidos, el número de países en las Américas con políticas para eliminar los ácidos grasos trans de la cadena de suministro de alimentos es aún muy bajo. A continuación, se enuncian algunos de los avances registrados en algunos de estos países:

8.- Organización Panamericana de la Salud, "Ácidos grasos trans", https://www.paho.org/es/temas/acid-grasos-trans_con-sultado-el-9-de-febrero-de-2022.

9.- Countdown to 2023 WHO Report on Global Trans Fat Elimination 2021. Switzerland 2021.

10.- 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>



IV. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL CONTEXTO DE POLÍTICAS PÚBLICAS EN LAS AMÉRICAS

1.- Países con políticas de mejores prácticas de AGT. *“Han adoptado medidas legislativas para limitar los AGT-PI en los alimentos en todos los entornos, y estos están en línea con el enfoque recomendado”.*¹¹

- Brasil
- Canadá
- Chile
- Estados Unidos de América
- Perú

2. Países con límites de AGT menos restrictivos. *“Han adoptado medidas legales para limitar los AGT-PI producidos industrialmente en los alimentos en todos los entornos, pero estos son menos restrictivos que el enfoque recomendado”.*¹²

- Argentina
- Colombia
- Ecuador
- Uruguay¹³

3. Países con otras medidas complementarias. *“Han adoptado medidas legislativas o de otro tipo para alentar a los consumidores a tomar decisiones más saludables con respecto a los AGT-PI o establecieron límites obligatorios sobre los AGT-PI en alimentos, en entornos específicos”.*¹⁴

- Bolivia
- Costa Rica
- El Salvador
- México
- Paraguay

11.- Base de datos mundial sobre la implementación de la acción nutricional (GINA). Tarjeta de puntuación del país TFA. <https://extranet.who.int/nutrition/gina/en/scorecard/TFA>

12.- Ídem

13.- Si bien Uruguay aparece aún en la base de datos mundial sobre la implementación de la acción nutricional (GINA) en el grupo 2 de países con límites menos restrictivos de AGT, lo cierto es que la normativa en su versión más estricta entra en vigor el próximo 24 de abril de 2022, en la cual el contenido de grasas trans no podrá exceder el 2% del total de grasa, tanto en alimentos de consumo directo como en ingredientes de uso industrial.

14.- Base de datos mundial sobre la implementación de la acción nutricional (GINA). Tarjeta de puntuación del país TFA. <https://extranet.who.int/nutrition/gina/en/scorecard/TFA>

4. Países con compromiso en las políticas nacionales para eliminar los AGT.

“Las políticas, estrategias o planes de acción nacionales expresan un compromiso para reducir los AGT-PI en el suministro de alimentos”.

- Antigua y Barbuda
- Bahamas
- Barbados
- Belice
- República Dominicana
- Granada
- Guatemala
- Guyana
- Jamaica
- Panamá
- San Cristóbal y Nieves
- Santa Lucía
- San Vicente
- Surinam
- Trinidad y Tobago
- Venezuela

Como se puede observar, son muy pocos países de la región de las Américas que cuentan con políticas implementadas para la eliminación y/o restricción de los AGT-PI, aun cuando la eliminación de estos del suministro de alimentos es una meta prioritaria del 13° Programa General de Trabajo, adoptado en la 71ª Asamblea Mundial de la Salud (mayo de 2018), que orienta las acciones de la OMS de 2019 al 2023.¹⁶

En 2019, se aprobó el *Plan de acción para eliminar los ácidos grasos trans de producción 2020-2025*, que medularmente postula continuar con la implementación de las políticas públicas para su eliminación en toda la región de las Américas y propone que, como complemento de la regulación de los AGT-PI, se deben regular temas como etiquetado, fiscalización y educación.¹⁷

16.- OMS, 13° Programa General de Trabajo 2019-2023, Promover la Salud, Preservar la seguridad mundial, Servir a las poblaciones vulnerables (aprobado el 25 de mayo de 2018 por la 71.a Asamblea Mundial de la Salud en su resolución WHA71.1) Ginebra, Suiza.

17.- OPS, Plan de acción para eliminar los ácidos grasos trans de producción industrial 2020-2025 (adoptado por el 57° Consejo Directivo durante la 71ª sesión del Comité Regional de la OMS para las Américas, del 30 de septiembre al 4 de octubre de 2019) Washington, D.C.



Los esfuerzos realizados en América Latina y el Caribe para concretar la regulación de los AGT-PI hasta ahora han sido significativos. La región muestra el progreso más rápido hacia la eliminación industrial de productos con AGT que cualquier otra región de la OMS desde principios de 2018.¹⁸ Ejemplos de ello son los casos de Argentina, Brasil, Chile, Colombia, Ecuador, Perú y Uruguay que han establecido límites para los ácidos grasos trans de producción industrial entre el 2% y el 5%. México se encuentra en vías de regulación, con media sanción (aprobada unánimemente en el Senado, pero pendiente de resolución en la Cámara de Diputados. Sin embargo, a la fecha 16 países de las Américas no han implementado políticas públicas pese al compromiso asumido para reducir los AGT-PI en la producción de alimentos.¹⁹

18.- OMS, Countdown to 2023: WHO report on global trans-fat elimination 2019, 2019, Ginebra, Suiza

19.- Tarjeta de puntuación del país TFA. <https://extranet.who.int/nutrition/gina/en/scorecard/TFA>

V. CASOS DE ÉXITO EN PAÍSES DE AMÉRICA LATINA: ¿HACIA DÓNDE APUNTAR?

1. Brasil

El consumo de grasas trans se ha relacionado con más de 11,000 muertes por enfermedades cardiovasculares al año²⁰; actualmente es uno de los países de las Américas, que cuenta con *“Políticas de mejores prácticas de AGT.”*²¹

1.1. Instrumentación legislativa para reducir los AGT

En junio de 2008, el Ministro de Salud y representantes de la industria alimentaria firmaron el documento *“Las Américas Libres de Grasas Trans – Declaración de Río de Janeiro”*, una iniciativa de la OPS que se extendió a toda la región, donde se acordó la importancia de sustituir los ácidos grasos trans de producción industrial y reducir su presencia en alimentos procesados.²²

El 26 de diciembre de 2019, la Agencia Nacional de Vigilancia Sanitaria, (ANVISA) órgano vinculado al Ministerio de Salud, aprobó la Resolución de la Junta Colegiada (RDC) 332/2019 que define los requisitos para el uso de grasas trans industriales en los alimentos, un ordenamiento que resulta aplicable a todos los alimentos, bebidas, ingredientes, aditivos alimentarios y ayudas tecnológicas. A partir del 1 de julio de 2021, la cantidad de grasas trans industriales en los aceites refinados no debía exceder en Brasil los 2 gramos por cada 100 de grasa total, y entre el 1 de julio de 2021 y el 1 de enero de 2023, la cantidad de grasas trans industriales no podrá exceder de 2 gramos por 100 de grasa total en alimentos destinados al consumidor final y en servicios alimentarios.

Este proceso gradual tiene como objetivo final que a partir del 1 de enero de 2023 quede estrictamente prohibida la producción, importación, uso y suministro de aceites y grasas parcialmente hidrogenados para uso en alimentos formulados con estos ingredientes.²³

20.- Global Health Advocacy Incubator. Protecting Heart Health in Brazil Reducing the Trans Fat Burden, septiembre 2021. Washington D.C.

21.- Tarjeta de puntuación del país TFA. <https://extranet.who.int/nutrition/gina/en/scorecard/TFA>

22.- WHO. Noncommunicable diseases. Progress monitor 2020, Geneva: World Health Organization; 2020, p. 16.

23.- Diário Oficial de la Unión, Brasil, edición 249, 26 de diciembre de 2019, p. 97. <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/resolucao-rdc-n-332-de-23-de-dezembro-de-2019-235332281>

Sin embargo, de manera precipitada el 9 de junio de 2021 (21 días antes de que entrara en vigor la normativa) fue publicada la Resolución RDC No. 514 de 28 de mayo del mismo año, que estableció una permisión a la industria para que los aceites refinados fabricados hasta el 30 de junio de 2021 pudieran comercializarse hasta el final de sus fechas de caducidad y que los alimentos destinados al consumidor final y a los servicios de alimentación fabricados hasta el 30 de junio de 2021 pudieran ser comercializados durante sus períodos de validez, hasta el 31 de diciembre de 2022.²⁴

De conformidad con la RDC 332/2019, el incumplimiento de las disposiciones contenidas en dicha reglamentación constituye infracción sanitaria, en los términos de la Ley 6.437, de 20 de agosto de 1977 y sus actualizaciones, sin perjuicio de la responsabilidad civil, administrativa y penal que corresponda.²⁵

El 8 octubre de 2020 ANVISA aprobó la RDC No. 429, sobre etiquetado nutricional de alimentos envasados.²⁶ Esta Resolución prevé el etiquetado nutricional de los alimentos envasados, incluidas las bebidas, los ingredientes, los aditivos alimentarios y las ayudas tecnológicas, tanto los destinados exclusivamente al procesamiento industrial como a los servicios alimentarios.

Medularmente señala que la declaración de la tabla de información nutricional es obligatoria en las etiquetas de los alimentos envasados, de igual forma la declaración de la etiqueta nutricional frontal es obligatoria en los alimentos envasados cuyas cantidades de azúcares añadidos, grasas saturadas o sodio sean iguales o superiores a los límites definidos en el Anexo XV de la Instrucción Normativa IN No. 75, 2020 que establece los requisitos técnicos la declaración del rotulado nutricional de los alimentos envasados.^{27 y 28}

Es importante señalar que la declaración de propiedades nutricionales en las etiquetas de los alimentos envasados es voluntaria y los valores nutricionales declarados deben ser los que mejor representen sus cantidades en el alimento.²⁹

24.- Diario Oficial de la Unión, Resolución RDC No. 514, del 28 de mayo de 2021, <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/resolucao-rdc-n-514-de-28-de-maio-de-2021-324764739>

25.- Diario Oficial de Unión, Brasil, edición 249, 26 de diciembre de 2019, p. 97. <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/resolucao-rdc-n-332-de-23-de-dezembro-de-2019-235332281>

26.- Diario Oficial de la Unión, Resolución. RDC No. 429, 8 de octubre de 2020, [9dc15f3a-d84c-4d3f-90d8-ef4b80537380](https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/resolucao-rdc-n-429-de-08-de-outubro-de-2020-9dc15f3a-d84c-4d3f-90d8-ef4b80537380) (anvisa.gov.br)

27.- Ídem.

28.- Diario Oficial de la Unión, IN No. 75, 8 de diciembre de 2020, [7d74fe2d-e187-4136-9fa2-36a8dcfc0f8f](https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/instrucao-n-75-de-08-de-dezembro-de-2020-7d74fe2d-e187-4136-9fa2-36a8dcfc0f8f) (anvisa.gov.br).

29.- Diario Oficial de la Unión, Resolución. RDC No. 429, 8 de octubre de 2020, [9dc15f3a-d84c-4d3f-90d8-ef4b80537380](https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/resolucao-rdc-n-429-de-08-de-outubro-de-2020-9dc15f3a-d84c-4d3f-90d8-ef4b80537380) (anvisa.gov.br)

1.2. Reformulación de productos

Con la entrada en vigor de la RDC 332/2019 que determina los requisitos para el uso de grasas trans industriales en los alimentos se estableció que entre el 1 de julio de 2021 y el 1 de enero de 2023 la cantidad de grasas trans industriales no podrá exceder de 2 gramos por 100 gramos de grasa total en alimentos destinados al consumidor final y en alimentos destinados a servicios alimentarios. Este proceso gradual tiene como objetivo final la reformulación de recetas por parte de la industria, con la finalidad de que, llegado el 1 de enero de 2023, quede estrictamente prohibida la producción, importación, uso y suministro de aceites y grasas parcialmente hidrogenados para uso en alimentos formulados con estos ingredientes.³⁰



1.3. Papel de la industria dentro del proceso

En Brasil la industria fue representada principalmente por la Asociación Brasileña de la Industria de Alimentos (ABIA), así lo confirmó en entrevista Ana Paula Bortoletto, experta del Programa de Alimentación Saludable del Instituto Brasileño de Defensa del Consumidor (IDEC).³¹ Básicamente la participación de ABIA consistió en intentar retrasar el proceso de implementación de las políticas de reducción de AGT-PI. Se mostraba de acuerdo con las políticas porque no es políticamente correcto asumir una posición en contra de las grasas trans, pero siempre argumentando la dificultad de conseguir sustitutos adecuados y la necesidad de que se les diera más tiempo para poder buscar otras soluciones tecnológicas, pues decían que utilizar otros ingredientes representaba un costo mayor, ya que estos ingredientes eran más costosos y eso aumentaría también el precio de los productos.

30.- Diario Oficial de Unión, Brasil, edición 249, 26 de diciembre de 2019, p. 97. <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/resolucao-rdc-n-332-de-23-de-dezembro-de-2019-235332281>

31.- Entrevista con Ana Paula Bortoletto, 07 de marzo del 2022.



La industria siempre mostraba su disponibilidad de cambio, pero con la excusa de que se necesitaba mucho tiempo para lograrlo. Ana Paula ha señalado que durante el proceso se celebraron reuniones técnicas y una audiencia pública en las que participaron además los actores que representan a los productores de grasas, como la Asociación de Productores de Aceites y Grasas, sosteniendo los mismos argumentos.

La presión de la industria ha sido evidente. No fue casual que en julio de 2021 se emitiera una nueva resolución modificando dos artículos y permitiendo la comercialización de los productos fabricados hasta el 30 de junio de 2021, como se mencionó en el apartado anterior.

Los intentos de la industria por retrasar las políticas públicas que buscan mejorar la alimentación de los consumidores se observan desde tiempo atrás. Entre los casos específicos se encuentra el bloqueo en tribunales que interpuso ABIA ante la Resolución de ANVISA en 2010 que buscaba regular la publicidad de alimentos. ABIA argumentó que la agencia federal tenía facultades para hacer cumplir la legislación, pero no para crear leyes.³²

Global Health Advocacy Incubator (GHA) documentó en el caso de estudio *Protecting Heart Health in Brazil: Reducing the Trans Fat Burden*, publicado en septiembre de 2021³² que después de que el Congreso Nacional Brasileño diera pasos importantes para limitar el contenido de grasas trans para alcanzar las mejores prácticas, la industria se las arregló para posicionar sus intereses enmendando una propuesta legislativa después de ya haber sido aprobada por el Senado y enviada a la Cámara de Diputados.³⁴

Afortunadamente la Asociación Brasileña de Industrias Alimentarias (ASBRAN), en conjunto con ANVISA y con el Consejo Federal de Nutricionistas (CFN) -con el apoyo y asesoría de GHA- trazaron una estrategia para contrarrestar esta intervención de la industria, como se verá a continuación.

32.- Cfr. "La industria de la comida chatarra tomó Anvisa en los labios para seguir bombeando Danonino", <https://idec.org.br/idec-na-imprensa/industria-de-junk-food-levou-anvisa-na-labia-para-seguir-bombando-danoninho>.

33.- Cfr. "Protecting Heart Health in Brazil: Reducing the Trans Fat Burden", GHA-Case-Study-CVH-Brazil.pdf

34.- Ibidem. P.2.

1.4. El papel de las ONGs en el proceso de construcción e implementación de las políticas

Ante la interferencia de la industria en la propuesta de legislación para reducir las grasas trans en los alimentos a los límites recomendados por la OMS/OPS, la sociedad civil en Brasil a través de diversas movilizaciones como la supervisión de la actividad legislativa, el desarrollo y la divulgación de materiales informativos, la información a los legisladores sobre las acciones de la industria y la participación en diversas audiencias públicas, logró revertir el efecto de la interferencia. Se concretó el objetivo original y el 17 de diciembre de 2019, la Agencia Nacional de Vigilancia Sanitaria (ANVISA) aprobó reglamentos en materia de grasas, estableciendo al 2 por ciento de la grasa total en todos alimentos antes del 1 de julio de 2021 y prohibió los aceites parcialmente hidrogenados a partir del 1 de enero 2023.³⁵

Una de las actuaciones más sobresalientes de la sociedad civil fue la gira nacional realizada para movilizar a especialistas en temas de alimentación, defensores y ciudadanos, cuyo objetivo fue aumentar la participación en la consulta pública que la Agencia Nacional de Vigilancia Sanitaria (ANVISA) llevó a cabo el 7 de agosto de 2019. Como resultado de este esfuerzo se recibieron 1,220 comentarios públicos, 97% a favor de la propuesta de grasas trans estricta.³⁶



35.- Ídem

36.- Ídem

2. Chile

2.1. Instrumentación legislativa para reducir los AGT

A partir de las investigaciones que evidenciaban la relación de la ingesta de AGT con las enfermedades cardiovasculares, el Ministerio de Salud chileno comenzó en 2006 a trabajar conjuntamente con representantes de la industria alimentaria, consumidores y la academia para analizar y diseñar estrategias que permitieran limitar el consumo de grasas trans en la población.³⁷

La implementación de políticas con relación a la reducción de los AGT-PI se realizó al modificar el Reglamento Sanitario de los Alimentos de Chile, a través del Decreto Supremo 977 en el año 2009, que estableció los requisitos para el uso de grasas trans industriales en los alimentos. El artículo 248, último párrafo, del decreto dispone que el contenido de ácidos grasos trans de origen industrial en los alimentos deberá ser igual o inferior al 2% del contenido total de grasas de los productos. La implementación se realizó en dos fases y fue aplicable a todos los alimentos: por lo que hace a aceites y margarinas el límite de AGT-PI entró en vigor dos años después de la promulgación del decreto y por lo que refiere al resto de los alimentos su aplicación se efectuó en los cinco años posteriores.³⁸

La implementación del numeral 248, último párrafo del Decreto Supremo 977, se dio en dos momentos porque una vez que la industria de aceites y margarinas ajustara sus productos con un contenido de ácidos grasos trans de origen industrial igual o inferior al 2%, resultaría más fácil para la industria productora de alimentos reformular sus recetas con una materia prima que ya cumpliera con los estándares establecidos por la nueva legislación.³⁹

2.2. Etiquetado conjunto de los AGT y los AGS (educación y políticas de interpretación correcta del etiquetado nutricional)

El gobierno chileno promulgó en 2006 un reglamento sobre etiquetado de AGT-PI que exigía la declaración de la cantidad de grasas trans en la etiqueta de nutrición. El ordenamiento mostró algunas deficiencias en sus especificaciones para el etiquetado, sin embargo, fue considerado como una medida innovadora que marcó el inicio de la estrategia rumbo a la reducción y/o eliminación de los AGT-PI en el suministro de alimentos.⁴⁰

En 2012 se promulgó la Ley N° 20.606, sobre la Composición Nutricional de los Alimentos y su Publicidad, que establece las condiciones relacionadas con la producción, importación, elaboración, envasado, almacenamiento, distribución y venta de alimentos destinados al consumo humano, así como la obligatoriedad de los fabricantes, importadores y productores de informar en sus envases o etiquetas los ingredientes que contienen, incluyendo todos sus aditivos.⁴¹

El 26 de junio del 2015 se publicó el Decreto 13 que modifica el Decreto Supremo No.977 sobre el Reglamento Sanitario de los Alimentos, en el que se establece en su artículo 120 bis que al adicionarse sodio, azúcares o grasas saturadas a un alimento o producto alimenticio, y su contenido supere el valor establecido en el mismo ordenamiento, deberá contener un rótulo de advertencia o que señale las características del nutriente adicionado. En el caso adicionar azúcares, miel, jarabes o grasas saturadas que superen los valores establecidos, se deberá rotular su contenido.⁴²

37.- NCD Alliance, Sin grasas trans para 2023. Casos de estudio sobre la eliminación de grasas trans, Ginebra, junio de 2019, p.17

38.- Ministerio de Salud, Decreto 977 aprueba Reglamento Sanitario de los Alimentos, publicada el 13 de mayo de 1997, última modificación 2 de febrero de 2021. <https://www.bcn.cl/leychile/navegar?idNorma=7127139.-WHO>.

39.- NCD Alliance, Sin grasas trans para 2023. Casos de estudio sobre la eliminación de grasas trans, Ginebra, junio de 2019, p.17

40.- Ibídem, p.16

41.- Instituto Suramericano de Gobierno en Salud. Interferencia de la Industria de Alimentos en las Políticas Etiquetado Gráfico Innovador de Alimentos Procesados en Suramérica, enero 2019, p. 12

42.- Ministerio de Salud, Decreto 13, modifica Decreto Supremo N° 977, de 1996, Reglamento Sanitario de los Alimentos, publicada el 13 de mayo de 1997, última modificación 2 de febrero de 2021. <https://www.bcn.cl/leychile/navegar?idNorma=1078836%26buscar%3D20606>



Este decreto también establece que para destacar las características nutricionales se rotulará un símbolo octagonal de fondo color negro y borde blanco que contenga el texto "ALTO EN", seguido de: "GRASAS SATURADAS", "SODIO", "AZÚCARES" o "CALORÍAS", en uno o más símbolos independientes, según corresponda. Las letras del texto deberán ser mayúsculas y de color blanco. Además, en el mismo símbolo deberá inscribirse en letras blancas, las palabras "Ministerio de Salud".⁴³

Con las medidas descritas, Chile se convirtió en uno de los primeros países de América del Sur en implementar la regulación relativa al etiquetado frontal de alimentos procesados.⁴⁴

Un estudio realizado después de la implementación de la regulación del etiquetado de advertencia mostró que un número importante de la población señaló haber modificado sustancialmente sus hábitos de alimentación guiados por los sellos de advertencia en un producto al momento de comprarlo, más del 70% de las personas encuestadas manifestaron su conformidad con la política de obligar al etiquetado de advertencia nutricional y prohibir la publicidad orientada a infantes.⁴⁵

43.- Ídem.

44.- Instituto Suramericano de Gobierno en Salud. Interferencia de la Industria de Alimentos en las Políticas Etiquetado Gráfico Innovador de Alimentos Procesados en Suramérica, enero 2019, p. 12

45.- Instituto Suramericano de Gobierno en Salud. Interferencia de la Industria de Alimentos en las Políticas Etiquetado Gráfico Innovador de Alimentos Procesados en Suramérica, enero 2019, p. 12

2.3. Reformulación de productos

Como quedó señalado, la implementación del artículo 248, último párrafo del Decreto Supremo 977, se dio en dos momentos distintos: los productores de aceites y margarinas conformaron el primer sector de la industria que debió acatar ese ordenamiento dos años después de la promulgación del Decreto. El resto de los fabricantes de alimentos debió acatarlo en los cinco años posteriores. Esta estrategia permitió que una vez que los aceites y margarinas cumplieron con los estándares establecidos, la reformulación de recetas por parte de productores de otros alimentos que utilizaban las grasas y margarinas como ingredientes, pudiera llevarse a cabo antes del plazo establecido de cinco años.⁴⁶

Por otra parte, según datos aportados por la Asociación Alimentos y Bebidas de Chile (AB Chile) *"la industria de alimentos logró reformular un 19% de los productos que se verían afectados por la norma del etiquetado frontal durante los primeros meses de vigencia; sin embargo, durante la última fase de implementación del nuevo etiquetado hay productos que aún después de ser reformulados superaron los límites y contienen los octágonos de advertencia"*.⁴⁷

De conformidad con el artículo 542 del Reglamento Sanitario de los Alimentos de Chile, Decreto Supremo 977, las infracciones a las disposiciones señaladas en dicho ordenamiento deben ser sancionadas por los Servicios de Salud en cuyo territorio hayan acontecido, según lo dispuesto por el Libro X del Código Sanitario.⁴⁸

Para la verificación del etiquetado frontal se emitió la Directriz para la Vigilancia y Fiscalización de la Composición Nutricional de los Alimentos y su Publicidad, en la que se establece el procedimiento de fiscalización y vigilancia de los alimentos por parte de la Secretaría Regional Ministerial de Salud (SEREMI), de conformidad con lo preceptuado en los diversos 110 bis y 120 bis del Reglamento Sanitario de los Alimentos que regulan el rotulado frontal, la publicidad dirigida a menores de 14 años y la venta y promoción de alimentos en las escuelas de educación prebásica, básica y media.⁴⁹

46.- NCD Alliance, Sin grasas trans para 2023. Casos de estudio sobre la eliminación de grasas trans, Ginebra, junio de 2019, p.17

47.- Aguilar, Armando, "Lecciones de Chile, Perú y Uruguay en etiquetado para alimentos y bebidas", Goula, México, octubre 2019. <https://goula.lat/lecciones-de-chile-peru-uruguay-en-etiquetado-alimentos-bebidas/>

48.- Ministerio de Salud, Decreto 977 aprueba Reglamento Sanitario de los Alimentos, publicada el 13 de mayo de 1997, última modificación 2 de febrero de 2021. <https://www.bcn.cl/leychile/navegar?idNorma=71271>

49.- Ministerio de Salud, Directriz para la Vigilancia y Fiscalización de la Composición Nutricional de los alimentos y su publicidad, de acuerdo al Reglamento Sanitario de los Alimentos, versión 3, p.19 <https://www.minsal.cl/wp-content/uploads/2018/05/Directriz-Fiscalizaci%C3%B3n-y-Vigilancia-Decreto-VWWW.pdf>

2.4. Papel de la Industria dentro del proceso

Durante el proceso que siguió Chile para la entrada en vigor del artículo 248, último párrafo del Decreto Supremo 977, hubo oposición de la industria de alimentos, al considerar que el establecimiento de un límite de los AGT traería como consecuencia un aumento en el costo de producción y este a su vez se vería reflejado en el precio al consumidor final.⁵⁰

Finalmente, la industria accedió cuando el científico de nutrición Dr. Gastón Rosselot, excolaborador en la industria alimentaria, dio a conocer de manera clara y oportuna a las partes interesadas los beneficios de la reforma y la viabilidad en la reducción de los AGT en los alimentos.⁵¹



2.5. El papel de las ONGs en el proceso de construcción e implementación de las políticas

El éxito del que actualmente goza Chile en la implementación y aplicación de sus políticas públicas encaminadas a regular el consumo de los AGT, se debe en gran parte a la participación de una diversidad de actores que el Ministerio de Salud sumó al desarrollo de la regulación, entre los que se encuentran diversas entidades de gobierno, la industria, organizaciones civiles y la academia.⁵²

50.- NCD Alliance, Sin grasas trans para 2023. Casos de estudio sobre la eliminación de grasas trans, Ginebra, junio de 2019, p.18.

51.- Ídem

52.- Ídem

3. Uruguay

3.1. Instrumentación legislativa para reducir los AGT

Regular las grasas trans de producción industrial fue una tarea que cada país enunciado en este reporte acometió mediante los medios que consideró idóneos.

En Uruguay toda la normativa vinculada a los alimentos y su composición se incluye en el Reglamento Bromatológico Nacional, que es un decreto presidencial, por lo que al presentarse una modificación en materia de legislación de alimentos se emite un nuevo decreto que se incorpora al reglamento en mención. Esta es la forma común de trabajar en el Uruguay sobre una normativa de alimentos, a través de este tipo de decretos y no de una Ley, así lo explicó el Dr. Gastón Ares DeVincenzi, doctor en Química por la Universidad de la República de Uruguay en entrevista para este reporte.⁵³

El 24 de abril del 2018, el entonces presidente constitucional de la República Oriental del Uruguay, emitió el Decreto 114/018 que dispone la disminución progresiva de grasas trans de producción industrial como ingrediente en los alimentos. En el mismo ordenamiento se menciona que la mortalidad por enfermedades cardiovasculares (ECV) representaba el 27% del total de defunciones y que históricamente las enfermedades del aparato circulatorio han sido la primera causa de muerte en el país.⁵⁴

Para la aplicación normativa se otorgó un plazo máximo de dieciocho meses a la industria alimentaria para reducir las grasas trans de producción industrial, estableciéndose que el contenido no podía ser mayor a 2% del contenido total de las grasas en aceites vegetales y margarinas destinadas al consumo directo ni mayor a 5% del total de grasas en el resto de los alimentos. Asimismo, se otorgó un plazo máximo de cuatro años a la industria alimentaria para que el contenido de grasas trans no exceda el 2% del total de grasa, tanto en alimentos de consumo directo como en ingredientes de uso industrial. Las anteriores disposiciones no son aplicables a las grasas provenientes de rumiantes, incluyendo la grasa láctea del producto.⁵⁵

53.- Entrevista con Gastón Ares DeVincenzi, 04 de febrero del 2022.

54.- IMPO, Decreto No. 114/018 del 24 de abril de 2018, <https://www.impo.com.uy/bases/decretos-reglamento/1142018/1#:~:text=Aprobado%2Fa%20por%3A%20Decreto%20N%C2%BA,consumo%20en%20el%20territorio%20nacional.>

55.- Ídem

La normativa en su versión más estricta entrará en vigor el próximo 24 de abril de 2022, es decir, a partir de esa fecha el contenido de grasas trans no podrá exceder el 2% del total de grasa, tanto en alimentos de consumo directo como en ingredientes de uso industrial, señaló el Dr. Gastón Ares.⁵⁶

De igual forma, el decreto dispone que las restricciones además de estar dirigidas a la industria nacional también abarcan a los productos importados, ya que en el texto se aclara que “los importadores y/o fraccionadores tendrán la responsabilidad en el cumplimiento de las presentes disposiciones”.⁵⁷

El principal problema se ha referido a la fiscalización después de la entrada en vigor de la normativa. Una de las grandes dificultades enfrentadas por el Ministerio de Salud tiene que ver con la cuantificación de las grasas trans, pues no se encuentran consideradas las grasas trans de los rumiantes. Hasta el momento no ha podido ser resuelto cómo controlar el cumplimiento de la normativa ya que esta misma ha puesto una barrera en su redacción al excluir ese tipo de grasas, comentó el Dr. Ares.⁵⁸

En Uruguay no hay ningún organismo específico que lleve a cabo el proceso de fiscalización. Esta facultad queda comprendida dentro de las competencias de los organismos que ya controlan distintos parámetros de calidad de los alimentos, por ejemplo, el Ministerio de Salud o las Intendencias de cada Departamento. Todos los productos que se comercializan deben registrarse ante las intendencias, estas disponen de un servicio de regulación alimentaria que se encarga de la vigilancia y el control (de que la información que hay en las etiquetas sea fidedigna, de realizar los muestreos periódicos para corroborar distintos parámetros, etcétera).⁵⁹

Las intendencias son las encargadas de exigir los análisis correspondientes para corroborar que los productos cumplen con las disposiciones bromatológicas vigentes.

En el tema participa también el Laboratorio Tecnológico del Uruguay que controla la calidad de los productos que se importan y verifica que cumplan con la normativa nacional.

Sin embargo, el entrevistado mencionó que hasta el momento no hay datos oficiales acerca del cumplimiento de la fiscalización de la política alimentaria, pues nunca se han dado a conocer sus resultados.



3.2. Etiquetado conjunto de los AGT (educación y políticas de interpretación correcta del etiquetado nutricional)

El sobrepeso es uno de los principales factores de riesgo de las Enfermedades No Transmisibles (ENT), actualmente representan el 80% de la morbilidad en Uruguay. Así, dos de cada tres uruguayos están en riesgo de sufrir graves afectaciones de salud como consecuencia del sobrepeso, hipertensión, diabetes y complicaciones por una mala alimentación.⁶⁰

Se estima que 15 de cada 100 personas que tenían 30 años en el año 2016 morirán antes de cumplir 70 años por una de las cuatro principales ENT: enfermedades cardiovasculares, cáncer, diabetes o enfermedad pulmonar crónica.⁶¹

En 2016 se formó un equipo interinstitucional liderado por el Ministerio de Salud y se llevó a cabo una reunión en la que participaron ministros de Salud de Uruguay, Argentina, Brasil, Chile, Venezuela y Bolivia (MERCOSUR/RMS/ACUERDO N° 03/15). En esa reunión se estableció como segunda recomendación para la prevención y control de la obesidad, diseñar intersectorialmente acciones para mejorar el rotulado nutricional de alimentos y su publicidad a fin de facilitar mejores decisiones de la población.⁶²

Finalmente, el 29 de agosto de 2018, el entonces presidente Constitucional Tabaré Vázquez emitió el Decreto 272/018, relativo al rotulado frontal de alimentos. Dicho decreto establece medularmente que los alimentos envasados en ausencia del cliente a los que en su proceso de elaboración se les haya agregado azúcares, grasas o sal, deben incluir un rótulo frontal si el contenido de azúcares, grasas, grasas saturadas o sodio supera los límites establecidos con base en las recomendaciones realizadas por la Organización Panamericana de la Salud.⁶³

56.- Entrevista con Gastón Ares DeVincenzi, 04 de febrero del 2022

57.- IMPO, Decreto No. 114/018 del 24 de abril de 2018, <https://www.impo.com.uy/bases/decretos-reglamento/1142018/1#:~:text=Aprobado%2Fa%20por%3A%20Decreto%20N%C2%BA,consumo%20en%20el%20territorio%20nacional.>

58.- Entrevista con Gastón Ares DeVincenzi, 04 de febrero del 2022

59.- Ídem

60.- MERCOSUR/SGT N° 3/ACTA N° 03/15 LVI Reunión Ordinaria del Subgrupo de trabajo N° 3 “Reglamentos Técnicos y Evaluación de la Conformidad”. Paraguay.

61.- IMPO, Decreto No. 272/018 del 29 de agosto de 2018 disponible en <https://www.impo.com.uy/bases/decretos-reglamento/272-2018/1>

62.- Ídem

63.- Ídem

El objetivo del decreto es facilitar a la población la identificación de productos envasados con excesiva cantidad de azúcar, grasas totales, grasas saturadas y sodio, permitiendo la toma de decisiones informadas sobre los alimentos que consumen.⁶⁴

El Anexo IV del Decreto 272/018 publicado el 31 agosto de 2018 establece las características del rotulado frontal, mencionando la utilización de símbolos con “diseño octagonal, fondo negro y borde blanco que contendrán en su interior la expresión “EXCESO” seguida del nutriente que corresponda: grasa, grasas saturadas, azúcares o sodio”.⁶⁵

El 1 de marzo de 2020, inició el mandato del actual presidente constitucional en Uruguay y entró en vigor el Rotulado Frontal de Alimentos, 18 meses después de publicado el Decreto 272/018 y muchas empresas ya habían comenzado a colocar las etiquetas en sus productos, varios meses antes.

El actual presidente Luis Lacalle Pou, emitió el Decreto 91/020 que suspende la obligatoriedad del rotulado frontal de alimentos por 120 días, para revisar la información relacionada con el mismo, principalmente la vinculada a la armonización con la normativa del MERCOSUR.⁶⁶

Es importante señalar, que la normativa MERCOSUR busca informar sobre las propiedades nutricionales de los alimentos, referenciando a porcentajes de valores diarios (%VD) y el decreto la complementa con la información sobre el contenido excesivo de grasa, azúcar y sodio, nutrientes que se relacionan directamente con las enfermedades no transmisibles.⁶⁷

El Dr. Ares puntualizó que el análisis y la revisión del Decreto 272/018 fueron internos, sin la participación de organismos internacionales, industria, academia y sociedad civil. El resultado fue que en septiembre de 2020 se dispuso que iba a existir un cambio en los criterios y que se homologarían con los establecidos en Chile; si bien su entrada en vigor estaba prevista para el 1 de febrero de 2021, en enero de ese mismo año se realizó una nueva modificación que flexibilizó los criterios y finalmente entro en vigencia en febrero de 2021.⁶⁸

64.- Ídem

65.- Ídem

66.- IMPO, Decreto No. 91020 del 11 de marzo de 2020. Modificación del Reglamento Bromatológico Nacional, Relativo al Rotulado de Alimentos, Decreto (impo.com.uy).

67.- OPS, UNICEF, FAO, Rotulado frontal de alimentos. Postura de OPS, UNICEF y FAO, 4 de junio de 2020,

68.- Entrevista con Gastón Ares DeVincenzi, 04 de febrero del 2022

3.3. Reformulación de productos

La industria se encuentra en proceso de reformulación de sus productos, al estar dentro del plazo establecido por el Decreto 114/018, que otorga un máximo de 4 años a la industria alimentaria para que el contenido de grasas trans no sea mayor a 2% del total de grasa, tanto en alimentos de consumo directo como en ingredientes de uso industrial.⁶⁹



3.4. Papel de la industria dentro del proceso

Acerca de la intervención de la industria, el doctor Ares DeVincenzi, comentó que esta nunca se manifestó en contra de la iniciativa, impulsada desde el Ejecutivo y alineada con la política antitabaco del Uruguay promovida por Tabaré Vázquez.⁷⁰

Enfatizó que el proceso fue aburrido y nunca debatido, inclusive. Realmente no hubo una oposición probablemente porque Argentina ya tenía una normativa y Uruguay sólo la adaptó, además de que la energía de la industria se encontraba más enfocada en el tema del etiquetado frontal, pero nunca en contra del decreto sobre grasas trans.

Respecto al tema del etiquetado de alimentos, la Cámara Industrial de Alimentos (CIALI) publicó su propuesta de tipo de rotulado en noviembre de 2017. Planteó que el etiquetado consistiera en un semáforo alimenticio y no en los octógonos propuestos por el gobierno argumentando: que “...este sello estigmatiza a los alimentos y no contribuye a que los consumidores tomen decisiones objetivas e informadas”, “creando obstáculos innecesarios al comercio internacional”.⁷¹

69.- Gobierno de la República Oriental de Uruguay, Decreto 114/2018, publicado en el Diario Oficial el 3 de mayo de 2018.

70.- Entrevista con Gastón Ares DeVincenzi, 04 de febrero del 2022.

71.- Instituto Suramericano de Gobierno en Salud. Interferencia de la Industria de Alimentos en las Políticas Etiquetado Gráfico Innovador de Alimentos Procesados en Suramérica, enero 2019, p. 21

3.5. El papel de las ONGs en el proceso de construcción e implementación de las políticas

Con relación al papel de la sociedad civil para coadyuvar a la implementación de las políticas públicas relacionadas con la regulación de los AGT-PI, el entrevistado señaló que no hubo injerencia ni movilización desde la sociedad civil para impulsarla; se trató de una iniciativa impulsada por el Ejecutivo en colaboración con organismos internacionales y la academia.⁷² Habrá que revisar la opinión de otros actores de sociedad civil para saber cuál es su impresión sobre la contribución de sus organizaciones.



72.- Entrevista con Gastón Ares DeVincenzi, 04 de febrero del 2022

4. Perú

En 2012 se inició en Perú el proceso de Reforma de la Salud, en la que se concibe la salud como un derecho fundamental que el Estado debe proteger, para lo cual propone fortalecer la prevención, protección, promoción, vigilancia y fiscalización como los principales elementos que afectan la salud, siendo uno de ellos, la mala alimentación.⁷³

La desnutrición crónica representó el principal problema de salud pública en los países en desarrollo. Actualmente la desnutrición coexiste con la obesidad y el sobrepeso, como resultado del cambio en la dieta hacia alimentos con poco o nulo valor nutricional, lo que implica el aumento de enfermedades no transmisibles.⁷⁴

Desde hace años, la industria de alimentos y bebidas ultraprocesados ha tratado de justificar que Perú requiere del procesamiento de los alimentos para disponer de grandes volúmenes y poder así cubrir la demanda de la población. Entre los productos que se desarrollaron para garantizar la disponibilidad masiva de alimentos, se encuentran los denominados ácidos grasos trans.⁷⁵

Ante tal circunstancia la evidencia científica acumulada en los últimos años apunta a la imperiosa necesidad de disminuir, sustituir y eliminar los ácidos grasos trans de los alimentos de consumo humano, por estar ampliamente demostrados sus efectos dañinos en la salud y la relación existente entre el consumo elevado de AGT y los accidentes cardiovasculares.⁷⁶

73.- Entrevista con Gastón Ares DeVincenzi, 04 de febrero del 2022

74.- Saavedra, Mónica y Barriga, Dayana, "Salud Pública Versus Comercio Internacional: El Caso de las Grasas Trans", Perú, 2015. p. 45, disponible en <https://revistagobiernoygestionpublica.usmp.edu.pe/index.php/RGGP/article/view/9>

75.- Ídem

76.- Ídem

4.1. Instrumentación legislativa para reducir los AGT

En el año 2008 Perú dio un paso importante al implementar en el Decreto Legislativo número 1062 que aprueba la “Ley de Inocuidad de los Alimentos”. En dicha regulación se define la inocuidad como “la garantía de que los alimentos no causarán daños al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso al que se destinan”.⁷⁷

El mismo ordenamiento establece que toda persona tiene derecho a recibir de los proveedores la información necesaria para elegir de manera informada la adquisición de alimentos, así como para ejercer un consumo adecuado de los mismos. De igual forma establece que como consecuencia del consumo de alimentos que se ofrecen en el mercado, las y los ciudadanos tienen derecho a la reparación por daños y perjuicios.⁷⁸

El abogado y administrador de empresas Jaime Delgado Zegarra, señaló que una de las primeras normas en referirse a las grasas trans, de la cual es coautor, fue el Código de Protección y Defensa del Consumidor aprobado por Ley N° 29571 (2010) que señala, en su artículo 36, que cuando un alimento contenga un tipo de grasa considerada trans debe advertirlo en su etiqueta, así como su porcentaje. Esta disposición entró en vigencia en abril de 2011⁷⁹ y garantizaba el derecho de los consumidores a ser debidamente informados sobre este tipo de grasas perjudiciales a la salud.

La Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para Niños, Niñas y Adolescentes número 30021, emitida en 2013, significó un paso adelante en la promoción efectiva del derecho a la salud pública y al crecimiento y desarrollo adecuado de las personas. Dispuso la prohibición total de las grasas trans y ordenó que el Poder Ejecutivo, mediante reglamento, estableciera un proceso gradual de reducción hasta su eliminación total.⁸⁰

La norma fue reglamentada por el Decreto Supremo número 033-2016-SA del 27 de julio del 2016, que señala en su artículo 6° que todas las personas naturales y jurídicas que comercialicen, importen, suministren y fabriquen alimentos y bebidas no alcohólicas procesadas adecuarán gradualmente la eliminación del contenido de grasas trans de acuerdo con los parámetros y plazos establecidos en el mismo ordenamiento señalados en el punto anterior.⁸¹

Todas las personas que comercialicen, importen, suministren y fabriquen alimentos y bebidas no alcohólicas procesadas, adecuarán gradualmente la eliminación del contenido de grasas trans en 2 fases:

En la primera fase que entró en vigor 18 meses después de la publicación del Reglamento, se estableció que el uso y/o contenido de grasas trans no será mayor a:

1. Dos gramos de AGT por 100 gramos o 10 mililitros de materia de grasa en aceites vegetales y margarinas.
2. Cinco gramos de AGT por 100 gramos o 100 mililitros de materia grasa en el resto de alimentos y bebidas no alcohólicas procesadas industrialmente.

En la segunda fase, que entró en vigor en junio de 2021, será obligatoria la prohibición completa de los aceites parcialmente hidrogenados, así como el límite de AGT-PI a partir de fuentes que no sean aceites parcialmente hidrogenados, como el refinado o el procesamiento de petróleo, a efecto de que no exceda el 2% de las grasas para todos los productos.⁸²

El mismo reglamento establece que en el caso de productos que contengan grasas trans de origen tecnológico diferente de la hidrogenación parcial, la autoridad otorgará autorización siempre y cuando se demuestre, de acuerdo a la evidencia científica y tecnológica, que se ha reducido al máximo posible el contenido de grasas trans, no pudiendo superar 2 gramos de ácidos grasos trans por cada 100 gramos o 100 ml de manera excepcional.⁸³

Con relación a este último punto, el licenciado Jaime Delgado dijo que actualmente esta excepción está generando problemas ya que los mecanismos relacionados con dicha autorización son automáticos, a causa de una declaración jurada, pues no existe evidencia de que las grasas trans derivadas de otros procesos no se puedan eliminar por completo.⁸⁴

77.- Decreto Legislativo N.° 1062 que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos. Lima. 2008

78.- Ídem

79.- Entrevista con Jaime Delgado, 20 de enero del 2022

80.- Delgado Segarra, Jaime, “Perú pone fin a las grasas trans”, *Salud con lupa, Perú 2021*, disponible en: <https://saludconlupa.com/opinion/peru-pone-fin-a-las-grasas-trans/>

81.- Ministerio de Salud de Perú. Decreto Supremo N.° 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>

82.- Ídem

83.- Ídem

84.- Entrevista con Jaime Delgado, 20 de enero del 2022



4.2. Etiquetado conjunto de los AGT (educación y políticas de interpretación correcta del etiquetado nutricional)

El presidente de la Asociación Peruana de Consumidores-ASPEC, Crisólogo Cáceres, sostuvo que las grasas trans se ubican en la mayor cantidad de productos envasados que consumen los peruanos, entre los que destacan leche, chocolates, galletas y pan. Señaló que, de una prueba realizada a los productos marcados con octógonos, el 15% de la oferta contenía grasas trans.⁸⁵

Con el Decreto Supremo N° 012-2018-SA, publicado el 16 de junio de 2018, se aprobó el Manual de Advertencias Publicitarias en el marco de lo establecido en la Ley N° 30021, Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes, mediante el cual se indica la importancia de contar con mensajes de alerta sobre los nutrientes críticos cuyo consumo no debe ser excesivo.

Dicho manual incluye las especificaciones técnicas para consignar las advertencias publicitarias en los alimentos procesados y en los medios de comunicación. Las advertencias publicitarias deberán ser consignadas de manera clara, legible, destacada y comprensible en la cara frontal de la etiqueta del producto, con un sello en forma geométrica de octógono, color negro y blanco; al interior del octógono deberá incluirse el texto: "ALTO EN", seguido de: "sodio", "azúcar", "grasas saturadas". Para los alimentos procesados que superen los parámetros técnicos de Grasas Trans, deberá incluirse el texto "CONTIENE GRASAS TRANS". Finalmente, si se trata de los alimentos procesados que superen los parámetros técnicos de sodio, azúcar y grasas saturadas se colocará el texto "evitar su consumo excesivo".⁸⁶

De acuerdo con el Manual de Advertencias Publicitarias, la fecha límite para el uso de adhesivos con los octógonos en las etiquetas de los productos de origen nacional fue hasta el 30 de junio de 2021, a excepción de las micro y pequeñas empresas que gozan de un plazo que termina el 31 de marzo de 2022.⁸⁷

El especialista entrevistado señaló que, a diferencia de otros países, en Perú no se le denomina rotulado frontal, prefieren hablar de advertencias publicitarias, ya que los octógonos no solo están en las etiquetas. Se ven en cualquier forma de publicidad de los productos: etiquetas, radio, televisión o Internet, lo que logra un mayor impacto en la población, ya que la modelación de la conducta del individuo se forma con la publicidad y no en el momento en que adquiere el producto. Bajo esa lógica desde el momento en que el consumidor percibe el mensaje publicitario se dan a conocer los sellos para que tenga claro previamente si va a comprar el producto o no.⁸⁸

Al considerar denuncias ciudadanas presentadas en 2021, el Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual (Indecopi) sancionó a diversas empresas por incumplir con lo preceptuado en el Manual de Advertencias Publicitarias, en especial por ser omisas en colocar los octógonos a productos con contenido de grasas trans. La industria argumentó que si contenían menos de 0.5% de grasas trans, podrían declararlas como "cero" aplicando las normas de FDA de los Estados Unidos, y en consecuencia trataban de justificar dicha omisión.; no obstante, la Ley 30021 puntualiza que, sin importar el contenido de grasas trans en el producto, el fabricante deberá colocar la advertencia correspondiente.⁸⁹

Adicionalmente, en junio del 2020, el congresista de Acción Popular por Cusco, Jorge Vásquez Becerra, presentó el Proyecto de Ley 5635-2020, cuyo objetivo es incluir a los alimentos sólidos con alto contenido de sodio, azúcares o grasas saturadas en la lista de productos que deben ser gravados por el impuesto selectivo al consumo (ISC.), en virtud del vínculo existente entre enfermedades y alimentos procesados. A la fecha, la propuesta se encuentra turnada en la Comisión de Economía, Banca, Finanzas e Inteligencia Financiera.⁹⁰

85.- Melgarejo, Víctor, "Gobierno evalúa que productos con 'grasas trans' paguen impuesto", Diario Gestión, Perú, 2019, disponible en: <https://gestion.pe/economia/evaluan-productos-grasas-trans-paguen-impuesto-274029-noticia/?ref=gesr>

86.- Plataforma Digital Única del Gobierno Peruano. Decreto Supremo 012-2018-SA. 2018, disponible en: <https://www.gob.pe/institucion/produce/normas-legales/185544-012-2018-sa>

87.- Ídem

88.- Entrevista con Jaime Delgado, 20 de enero del 2022

89.- Delgado Segarra, Jaime, "Perú pone fin a las grasas trans", Salud con lupa, Perú 2021, disponible en: <https://saludconlupa.com/opinion/peru-pone-fin-a-las-grasas-trans/>

90.- Salazar Vega, Elizabeth, "Proyectos del Congreso buscan que MEF no sea quien fije impuestos a cerveza, tabaco y casinos", Ojo Público, Perú 2021, disponible en: <https://ojo-publico.com/2655/congreso-busca-que-el-mef-no-fije-impuestos-cerveza-tabaco-y-otros>

Como consecuencia del trabajo entre la Comisión de Fiscalización de la Competencia Desleal y la Dirección de Fiscalización, el INDECOPI pudo monitorear y supervisar el cumplimiento de la Ley 30021; incluida la supervisión y fiscalización de las advertencias publicitarias, los octógonos, en los envases y en los medios de comunicación.⁹¹

Es importante precisar que personal de fiscalización del INDECOPI realizó diferentes visitas a establecimientos comerciales para verificar el cumplimiento de estas obligaciones y reiteró a la ciudadanía la importancia de leer la información contenida en las etiquetas de los productos y analizar la publicidad para contribuir a la preservación de la salud.⁹²



4.3. Reformulación de productos

El experto Jaime Delgado comentó que derivado de la legislación relativa a las advertencias publicitarias el proceso de reformulación de productos por parte de la industria se realizó de forma acelerada.⁹³

91.- INDECOPI, Autoridad Nacional de Protección al Consumidor, Perú, disponible en: https://www.consumidor.gob.pe/es_ES/-/entran-en-vigor-nuevos-parametros-para-colocacion-de-octogonos-en-etiquetas-de-alimentos-y-bebidas-no-alcoholicas

92.- Ídem

93.- Entrevista con Jaime Delgado, 20 de enero del 2022

4.4. Papel de la industria dentro del proceso

Señaló en entrevista que la tarea de incidencia para regular las grasas trans se originó en la sociedad civil, con resistencia de la autoridad y obviamente de la industria. Tan fue así que hace veinte años negaba que las grasas trans pudieran ser perjudiciales como principal argumento de las grandes corporaciones en los procesos de litigio.⁹⁴

Agregó que en 2013 la industria ya no contaba con argumentos para oponerse a la regulación de las grasas trans, por lo que no pudo hacer mucho para evitarla. Sí ejerció presión en el Ministerio de Salud en razón de la cual se estableció en el reglamento que en el caso de productos que contengan grasas trans de origen tecnológico diferente de la hidrogenación parcial, la autoridad otorgará autorización cuando se demuestre que se ha reducido al máximo posible el contenido de grasas trans; no pudiendo superar 2g de ácidos grasos trans por cada 100g o 100 ml de manera excepcional.⁹⁵

Diversas empresas estaban ocultando las grasas trans argumentando que tenían menos de 0.5% cero y en consecuencia las podían declarar cero. Esto provocó que de oficio la autoridad iniciara algunas acciones de vigilancia al mismo tiempo que la sociedad civil emprendió diversas acciones legales.⁹⁶



4.4. Papel de la industria dentro del proceso

El abogado Jaime Delgado comentó que la sociedad civil ha jugado un papel importante en la implementación de la legislación en materia de grasas trans, actualmente a través del Colegio de Nutricionistas de la provincia constitucional de El Callao, donde ejercen acciones legales en contra de diversas empresas que agregaron en sus etiquetados una leyenda que señalaba, de acuerdo a las norma de la FDA de los Estados Unidos, que si contiene menos de 0.5 gramos de grasas trans determinado producto, este se puede declarar como cero. Eso es lo que se está impugnando, ya que la norma de la FDA no es una Ley aplicable en Perú.⁹⁷

94.- Ídem

95.- Ídem

96.- Ídem

97.- Ídem



VI. ARGENTINA, PIONERO EN LA REGIÓN DE LAS AMÉRICAS EN LA LEGISLACIÓN DE LOS AGT-PI

Este caso debe considerarse independiente de los otros, pues aunque el país fue el primero en la Región de las Américas en implementar políticas públicas para la eliminación y o prohibición de los AGT-PI, hoy su política no se encuentra actualizada con respecto al avance de los demás países y los nuevos estándares. Sin embargo, consideramos importante su inclusión por la trascendencia que supuso ser el precursor de esta regulación.

5.1. Instrumentación legislativa para reducir los AGT

Hoy en día los 3 principales factores de riesgo asociados a la mortalidad en Argentina son: a) Hipertensión, b) Hiperglucemia en ayunas elevada y c) Sobrepeso u obesidad, que juntos ocasionan alrededor de 140 mil muertes al año; aunado a ello, registra una de las cifras más altas de la región en sobrepeso y obesidad afectando a 4 de cada 10 niños y a 7 de cada 10 adultos.⁹⁸

En 2008, el Ministerio de Salud de la Nación de Argentina conformó una Comisión Interinstitucional con el objetivo de analizar e implementar en las recomendaciones plasmadas en “Las Américas Libres de Grasas Trans-Declaración de Río de Janeiro”; la cual señala que los ácidos grasos trans de producción industrial deberían sustituirse en los alimentos procesados y sugiere que su presencia no debe ser mayor a 2% del total de grasas en aceites y margarinas; y no mayor al 5% del total de grasas en alimentos procesados. Tal comisión estuvo integrada por el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca; el Ministerio de Desarrollo Social de la Nación, las principales cámaras de la industria de alimentos, universidades y ONGs.⁹⁹

El 17 de diciembre de 2010, se incorporó el Artículo 155 tris al Capítulo III del Código Alimentario Argentino por Resolución Conjunta entre la Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos y la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca. El artículo 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.”¹⁰⁰

98.- OMS/OPS. Etiquetado frontal de advertencias en Argentina disponible en: <https://www.paho.org/es/etiquetado-frontal-advertencias-argentina>

99.- Argentina libre de grasas trans. Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica, disponible en: http://www.anmat.gov.ar/grasas_trans/Antecedentes_texto.asp

100.- Argentina.gov.ar, Ministerio de Salud. Código Alimentario Argentino, 2021, disponible en <https://www.argentina.gob.ar/anmat/codigoalimentario>



5.2. Papel de la industria dentro del proceso

Entrevistada para este reporte, la doctora Luciana Castronuovo coordinadora del área de investigación en FIC Argentina, puntualizó que la industria jugó un papel importante en este proceso ya que entre los participantes en las mesas de trabajo, se encontraba una persona que ostentaba un cargo jerárquico en una de las principales empresas productoras de margarinas del país, quien introdujo la interesterificación, que es un proceso donde hay un intercambio de posición de ácidos grasos entre los triglicéridos y es considerada como la alternativa más saludable a la hidrogenación. Ese proceso, que es uno de los principales reemplazos que se utiliza para productos sólidos en Argentina, evidenció la viabilidad de la norma y de esa manera la industria apoyó el proceso que determinó el límite del 2% y el 5% que se termina incluyendo en el artículo 155 tris.¹⁰¹

No existió oposición por parte de la industria, ya que sus representantes percibían la factibilidad de la medida porque se contaba con reemplazos. Para líquidos la opción es el aceite de girasol alto oleico que se produce en Argentina y para sólidos existía el desarrollo de la interesterificación. Entonces la industria ya veía este avance en la reformulación, que permitió que la normativa se alcanzara, agregó la especialista.¹⁰²

Señaló que hubo ciertos nichos donde era difícil que se aplicará la normativa, como por ejemplo, las coberturas de chocolate, en las que era más difícil encontrar reemplazos que lograran la textura deseada y características organolépticas.¹⁰³

Mencionó a otras empresas que no habían invertido en la reformulación y que en consecuencia no contaban con los reemplazos ya que interpretaron que la norma no les aplicaba. Un claro ejemplo de ello fue que una de las grandes empresas productoras de materiales crudos consideró que no debía cumplir con la normatividad ya que no se especificaba que ella también aplicaba a materiales crudos. Esta empresa tampoco opuso resistencia en ese momento porque hizo una interpretación de la norma en la que no se veía afectada.¹⁰⁴

Con la finalidad de difundir los beneficios para la salud si se disminuye y/o elimina el consumo de grasas trans se lanzó la iniciativa “Argentina Libre de Grasas Trans-2014” que también tuvo como propósito interactuar con el consumidor y con la industria para proporcionar toda la información necesaria que coadyuvara al cumplimiento de la nueva regulación.

Además, con el fin de apoyar a la pequeña y mediana industria en la adecuación a la reciente reforma, se elaboró una guía para PyMEs, para brindar una serie de recomendaciones sobre el reemplazo de los AGT-PI por alternativas de grasas más saludables.¹⁰⁵

La Dra. Luciana Castronuovo señaló que Argentina fue pionero en la regulación de grasas trans además de que se introdujo la vía del Poder Ejecutivo a través del Código Alimentario Argentino.¹⁰⁶

Puntualizó que el límite para que la industria pudiera cumplir con la normativa expiró en 2012, para aceites y margarinas, y en diciembre de 2014 para el resto de los alimentos.¹⁰⁷

En ese momento la medida resultó innovadora en la región de las Américas colocando a Argentina como uno de los primeros países en alcanzar importantes avances regulatorios tendientes a eliminar las grasas trans, alineados con las recomendaciones de la Organización Mundial de la Salud.¹⁰⁸

101.- Entrevista con Luciana Castronuovo, 27 de enero del 2022

102.- Ídem

103.- Ídem

104.- Entrevista con Luciana Castronuovo, 27 de enero del 2022

105.- Argentina.gob.ar, Ministerio de Salud. Código Alimentario Argentino, 2021, disponible en <https://www.argentina.gob.ar/anmat/codigoalimentario>

106.- Ídem

107.- Entrevista con Luciana Castronuovo, 27 de enero del 2022

108.- Argentina libre de grasas trans. Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica, disponible en: http://www.anmat.gov.ar/grasas_trans/Antecedentes_texto.asp

Sin embargo, doce años después los parámetros sobre los límites de los AGT-PI que proponen los organismos internacionales expertos en la materia se han actualizado. Un ejemplo es el conjunto de medidas REPLACE lanzado en 2018 por la Organización Mundial de la Salud, en los que se recomienda limitar el contenido de AGT-PI a no más de 2 gramos por cada 100 gramos de grasas totales en todos los alimentos, prohibir los aceites parcialmente hidrogenados, que son la fuente principal de AGT-PI, y/o una combinación de las dos políticas.¹⁰⁹

Pese a la restricción que prevalece en Argentina sobre el contenido de grasas trans en sus alimentos, según el estudio Global Burden of Disease, realizado en 2019 por la Universidad de Washington, estimó que de las 80 mil muertes ocurridas anualmente por enfermedades cardiovasculares, aproximadamente 2 mil están relacionadas con el consumo de AGT.

Adicionalmente, se han realizado encuestas cuyos resultados arrojaron que el consumo estimado diario de grasas trans en la población argentina es de aproximadamente 1 % de las calorías, con variaciones que van de 0,7 al 1,1 %; este valor indica en algunos casos que ciertas personas pueden estar consumiendo hasta cuatro veces más esta cantidad, impactando significativamente en su salud.¹¹⁰

La doctora Castronuovo puntualizó que el año pasado se publicó en el boletín oficial una aclaración a la normativa en mención, ya que por la forma en que estaba redactado el art 155 tris del Código Alimentario Argentino, algunas empresas productoras de materias primas consideraban que no eran sujetas de la norma, lo que originó que se hiciera una modificación, de forma que quedara claro que el límite del 5% aplica para todas las empresas pro-



ductoras de materia prima; había una discusión sobre si la materia prima era considerada alimento o no. Esta reforma entró en vigor en enero del 2022.¹¹¹

Por la necesidad de contar con una normativa más estricta, en septiembre de 2021 surgió una iniciativa impulsada por la sociedad civil argentina cuyos más importantes referentes son: Fundación Interamericana del Corazón Argentina (FIC Argentina), la Fundación para el Desarrollo de Políticas Sustentables (FUNDEPS), la Federación Argentina de Graduados en Nutrición (FAGRAN), Consumidores Argentinos (CA) y la Sociedad Argentina de Nutrición en Alimentos Reales (SANAR). Tal iniciativa fue presentada ante la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL) en la cual medularmente solicitan que se modifique el texto del numeral 155 tris del Código Alimentario Argentino y se establezca un límite máximo del contenido de ácidos grasos trans (AGT) de producción industrial del 2% respecto a las grasas totales en todos los productos, incluidos aquellos que son utilizados como ingredientes y/o materias primas, y prohibir el uso de aceites parcialmente hidrogenados.¹¹²

La Dra. Castronuovo señala que uno de los principales retos en esta segunda etapa, donde se plantea un ajuste a la normatividad, es que el escenario es diferente por varias razones. La primera de ellas es que en la etapa anterior quién movilizó dicho ajuste fue el Ministerio de Salud y en este caso la propuesta se originó desde la sociedad civil, lo cual ya marca una diferencia.¹¹³

Otro de los retos a enfrentar es que ya existe una norma previa y es más difícil modificarla, porque cuando no existe antecedente se tiene la justificación de que no hay nada y es necesaria la implementación de las políticas, pero al tener ya la normativa vigente es más trabajoso conseguir el objetivo.¹¹⁴

109.- Luna, Nadia, "Contra las grasas trans", Agencia TSS, Argentina 2021, disponible en: <https://www.unsam.edu.ar/tss/contra-las-grasas-trans/#:-:text=Seg%C3%BAn%20el%20estudio%20Global%20Burden.al%20consumo%20de%20grasas%20trans>

110.- Juárez, Carlos, "Aumenta el consumo de alimentos con grasas trans en Argentina", The food tech, Argentina 2020, disponible en: <https://thefoodtech.com/nutricion-y-salud/consumo-de-alimentos-con-grasas-trans-en-argentina/>

111.- Entrevista con Luciana Castronuovo, 27 de enero del 2022

112.- Fundación InterAmericana del Corazón Argentina, "Presentan propuesta para eliminar las grasas trans en Argentina", Buenos Aires, septiembre de 2021, disponible en: <https://www.ficar-argentina.org/presentan-una-propuesta-para-eliminar-las-grasas-trans-en-argentina/>

113.- Entrevista con Luciana Castronuovo, 27 de enero del 2022

114.- Ídem

Señala que existen diversos argumentos a los que se está enfrentando la sociedad civil en esta segunda etapa, como estos cuestionamientos: ¿cuál es el efecto en la salud pública? y ¿por qué es insuficiente el límite que hoy tiene Argentina? ¿Qué pasa si los reemplazos que vamos a utilizar no son necesariamente saludables?¹¹⁵

Concluye manifestando que, para oponerse a la prohibición de aceites parcialmente hidrogenados, comienza a surgir el argumento de que podría afectar a las pequeñas empresas. Sin embargo, lo que muestran las investigaciones es que las empresas productoras de aceites parcialmente hidrogenados no son muchas en el país, lo que hace factible la medida, además de que Argentina no importa aceites parcialmente hidrogenados. Todo ello contribuye que se pueda avanzar con la prohibición.¹¹⁶

Con la finalidad de sustentar la viabilidad de su propuesta y aportar más datos a la discusión, la sociedad civil realizó diversos estudios para evidenciar que la producción de materias primas con APH se concentra en cuatro empresas grandes y en seis pequeñas-medianas, siendo las dos más grandes las responsables del 60% de la producción total; asimismo se observó que todas las margarinas analizadas superaban el límite del 2% de grasas trans y el 94% superaba incluso el 5% establecido por el Código Alimentario Argentino.¹¹⁷

La modificación al texto del artículo 155 tris del Código Alimentario Argentino, colocaría a Argentina entre los países de las Américas, que de acuerdo con la clasificación de la Organización Panamericana de la Salud en la Base de datos mundial sobre la implementación de la acción nutricional (GINA) cuenta con “*Políticas de mejores prácticas de AGT*”.

115.- Ídem

116.- Ídem

117.- Luna, Nadia, “Contra las grasas trans”, Agencia TSS, Argentina 2021, disponible en: <https://www.unsam.edu.ar/tss/contras-las-grasas-trans/#:~:text=Seg%C3%BAAn%20el%20estudio%20Global%20Burden,al%20consumo%20de%20grasas%20trans>

5.3. Etiquetado conjunto de los AGT (educación y políticas de interpretación correcta del etiquetado nutricional)

El 12 de noviembre de 2021, se promulgó en Argentina la Ley de Etiquetado Frontal de Alimentos sancionada por el Congreso el 26 de octubre del mismo año. Con esta implementación, el país se suma a Chile, Colombia, México, Perú y Uruguay cuyas leyes sobre etiquetado frontal de advertencias permite a la población tomar decisiones informadas a la hora de realizar sus compras.¹¹⁸

Esta ley tiene como objetivos garantizar el derecho a la salud y a una alimentación adecuada, así como brindar a la población información nutricional para advertir los excesos de azúcares, sodio, grasas saturadas, grasas totales y calorías, y con ello prevenir la malnutrición y reducir las enfermedades crónicas no transmisibles.¹¹⁹

La Dra. Castronuovo destacó que la ley de etiquetado frontal es una forma de educar para el consumo porque al momento en que el consumidor o la consumidora obtiene información y entiende lo que contiene el producto, puede decidir. Es una forma de brindarles herramientas para conocer y estar informados.¹²⁰

El ordenamiento establece que los alimentos y bebidas analcohólicas envasados y comercializados con nutrientes críticos y valores superiores a los establecidos en la misma reglamentación.



118.- OMS/OPS. Etiquetado frontal de advertencias en Argentina disponible en: <https://www.paho.org/es/etiquetado-frontal-advertencias-argentina>

119.- Argentina.gob.ar, Ministerio de Salud. Ley de etiquetado frontal, 2021, disponible en <https://www.argentina.gob.ar/justicia/derechofacil/leysimple/salud/ley-de-etiquetado-frontal#titulo-1>

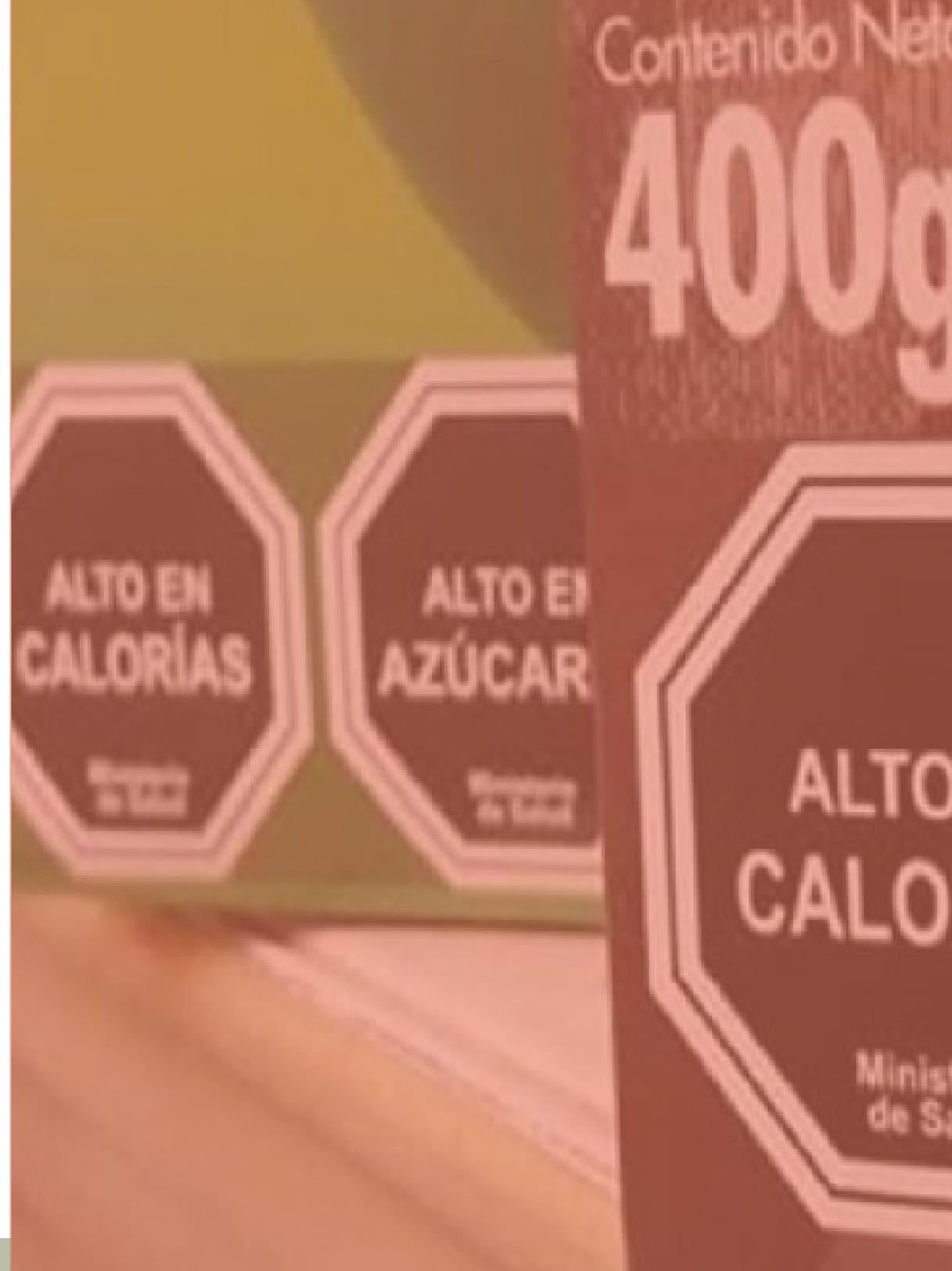
120.- Entrevista con Luciana Castronuovo, 27 de enero del 2022

Los lineamientos para los sellos de advertencia son: que se debe incluir en la cara principal del producto un sello de advertencia en forma de octógono de color negro con borde y letras color blanco en mayúsculas por cada nutriente crítico en exceso. "EXCESO EN AZÚCARES"; "EXCESO EN SODIO"; "EXCESO EN GRASAS SATURADAS"; "EXCESO EN GRASAS TOTALES"; "EXCESO EN CALORÍAS".

Debe contener debajo de los sellos de advertencia la leyenda: "CONTIENE EDULCORANTES, NO RECOMENDABLE EN NIÑOS/AS", en caso de contener edulcorantes y si contiene cafeína, el envase debe señalar la leyenda: "CONTIENE CAFEÍNA. EVITAR EN NIÑOS/AS".¹²¹

El artículo 19 de la ley fijó un plazo no mayor de 180 días desde su entrada en vigor para que la industria de alimentos cumpla con las nuevas disposiciones. Por su parte el artículo 21 dice que los alimentos y bebidas analcohólicas cuya fecha de elaboración sea anterior a la entrada en vigor de la ley no se retirarán del mercado, pudiendo permanecer a la venta hasta agotar su stock.¹²²

121.- Ídem
122.- Ídem





VII. LECCIONES APRENDIDAS

1.

Sobre la implementación de la política y avances en la región

- La reducción o eliminación de los ácidos grasos trans del suministro de alimentos, es una política pública viable por el beneficio a la salud y por el bajo costo que representa para la industria a reformulación de sus recetas. Esto queda en evidencia después de la revisión de los cambios institucionales en Brasil, Chile, Perú y Uruguay, con buenos visos en Argentina.
- El avance de las políticas para la eliminación de los AGT-PI está más protegido si se logra con una validación parlamentaria, de preferencia como un cambio a la legislación nacional. Uruguay ha estado en riesgo, por ejemplo, porque las decisiones han sido vía decretos, no reformas legislativas. Con los cambios de Presidente y gabinete, en 2020 la industria de alimentos puede presionar para alentar una regresión en materia de etiquetado, sin consulta a la sociedad civil, sin acatar las recomendaciones de la OMS/OPS.
- La efectividad en la implementación de las políticas públicas dirigidas a reducir y/o eliminar los ácidos grasos trans de los alimentos y bebidas ha permitido que países como Brasil, Chile y Perú cuenten con “Políticas de mejores prácticas de AGT”, ya que han adoptado medidas legislativas para limitar los AGT-PI en los alimentos en todos los entornos, y estos están en línea con el enfoque recomendado por la Organización Panamericana de la Salud en la Base de datos mundial sobre la implementación de la acción nutricional (GINA).¹²³

123.- Tarjeta de puntuación del país TFA. <https://extranet.who.int/nutrition/gina/en/scorecard/TFA>

- Uruguay es una de los países con mejores prácticas en la región, ya que el próximo 24 de abril de 2022 entrará en vigor la previsión mediante la cual se impedirá exceder el contenido de grasas trans en 2% del total de grasas, así que podrá subir al grupo 1 de la Clasificación GINA.
- Desde junio de 2021 Perú cuenta con la normativa más estricta en la Región de las Américas al ser obligatoria la prohibición completa de los aceites parcialmente hidrogenados, así como el límite de AGT-PI a partir de fuentes que no son aceites parcialmente hidrogenados.¹²⁴ Además, es el único país que tiene advertencias publicitarias, esto es, sus polígonos de advertencia deben incluirse en toda publicidad, no solo en el rotulado del envasado en alimentos y bebidas industrializadas.

2. Sobre la importancia del papel de las ONGs en el proceso de decisión en implementación

De las entrevistas y el estudio de los casos descritos en este reporte se concluye que el impulso de la sociedad civil en colaboración con diversos actores clave de la academia, órganos de gobierno e industria puede respaldar significativamente e incidir en los tomadores de decisión para conseguir el apoyo hacia la implementación de las políticas públicas tendientes a regular el consumo de grasas trans. Casi todos los entrevistados destacaron la importancia de la sociedad civil con aportaciones técnicas, incidencia política, estrategias de comunicación, trabajo en coaliciones y, frente a amenazas de regresión, litigio estratégico.

3. Fiscalización

Una constante advertencia durante las entrevistas fue que la mayoría de los gobiernos no cuentan con dependencias especializadas en la verificación y vigilancia del contenido de grasas trans en los alimentos, acciones que son fundamentales para el cumplimiento estricto de las políticas públicas implementadas.

4. Interferencia de la industria

La mayoría de las personas entrevistadas coincidió en que la interferencia de la industria fue prácticamente nula, a excepción de Brasil. Dos de ellas y el Dr. Fabio Da Silva de la OPS (en conferencia) coinciden en que esto se debe a que el momento en que se daba la discusión sobre la implementación de las políticas, los actores de la industria mostraron mayor interés y priorizaron otros temas, como el del etiquetado de alimentos.

Los casos de éxito de este reporte permitirán dar a conocer al público y a la sociedad civil en particular cuáles son los principales avances, retos y dificultades que han enfrentaron las organizaciones sociales durante el proceso de implementación de las políticas públicas propuestas por la OPS sobre la regulación de los ácidos parcialmente hidrogenados.

124.-Ministerio de Salud de Perú. 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>

México Saludhable

Este trabajo es posible gracias a una subvención de la Alianza de ENT (NCD Alliance). El trabajo de la Alianza de ENT ayuda a impulsar las estrategias probadas en el paquete REPLACE de la OMS que busca reducir y eliminar la exposición a las grasas trans y aumentar la disponibilidad de alternativas más saludables, y es financiado a través de una subvención de Resolve to Save Lives, una iniciativa de Vital Strategies.  **NCD Alliance**

Publicación realizada en colaboración con el equipo multidisciplinario