



REPLACE
TRANS FAT



**REPLACE TRANS FAT: CONJUNTO DE MEDIDAS PARA ELIMINAR LOS ÁCIDOS GRASOS
TRANS DE PRODUCCIÓN INDUSTRIAL**

MÓDULO 3: LEGISLATE (LEGISLAR)

**Guía práctica para orientar las actuaciones normativas
en relación con las grasas *trans***



**Organización
Mundial de la Salud**

REPLACE: Conjunto de medidas para eliminar los ácidos grasos trans de producción industrial. Módulo 3: Legislate (Legislar). Guía práctica para orientar las actuaciones normativas en relación con las grasas trans [REPLACE trans fat: an action package to eliminate industrially produced trans-fatty acids. Module 3: Legislate or regulate. How-to guide for trans fat policy action]

ISBN 978-92-4-001212-7 (versión electrónica)

ISBN 978-92-4-001213-4 (versión impresa)

© Organización Mundial de la Salud 2020

Algunos derechos reservados. Esta obra está disponible en virtud de la licencia 3.0 OIG Reconocimiento-NoComercial-CompartirIgual de Creative Commons (CC BY-NC-SA 3.0 IGO; <https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/3.0/igo/deed.es>).

Con arreglo a las condiciones de la licencia, se permite copiar, redistribuir y adaptar la obra para fines no comerciales, siempre que se cite correctamente, como se indica a continuación. En ningún uso que se haga de esta obra debe darse a entender que la OMS refrenda una organización, productos o servicios específicos. No está permitido utilizar el logotipo de la OMS. En caso de adaptación, debe concederse a la obra resultante la misma licencia o una licencia equivalente de Creative Commons. Si la obra se traduce, debe añadirse la siguiente nota de descargo junto con la forma de cita propuesta: «La presente traducción no es obra de la Organización Mundial de la Salud (OMS). La OMS no se hace responsable del contenido ni de la exactitud de la traducción. La edición original en inglés será el texto auténtico y vinculante».

Toda mediación relativa a las controversias que se deriven con respecto a la licencia se llevará a cabo de conformidad con las Reglas de Mediación de la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (<http://www.wipo.int/amc/en/mediation/rules/>).

Forma de cita propuesta. REPLACE: Conjunto de medidas para eliminar los ácidos grasos trans de producción industrial. Módulo 3: Legislate (Legislar). Guía práctica para orientar las actuaciones normativas en relación con las grasas trans [REPLACE trans fat: an action package to eliminate industrially produced trans-fatty acids. Module 3: Legislate or regulate. How-to guide for trans fat policy action]. Ginebra: Organización Mundial de la Salud; 2020. Licencia: [CC BY-NC-SA 3.0 IGO](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/3.0/igo/).

Catalogación (CIP). Puede consultarse en <http://apps.who.int/iris>.

Ventas, derechos y licencias. Para comprar publicaciones de la OMS, véase <http://apps.who.int/bookorders>. Para presentar solicitudes de uso comercial y consultas sobre derechos y licencias, véase <http://www.who.int/about/licensing>.

Materiales de terceros. Si se desea reutilizar material contenido en esta obra que sea propiedad de terceros, por ejemplo cuadros, figuras o imágenes, corresponde al usuario determinar si se necesita autorización para tal reutilización y obtener la autorización del titular del derecho de autor. Recae exclusivamente sobre el usuario el riesgo de que se deriven reclamaciones de la infracción de los derechos de uso de un elemento que sea propiedad de terceros.

Notas de descargo generales. Las denominaciones empleadas en esta publicación y la forma en que aparecen presentados los datos que contiene no implican, por parte de la OMS, juicio alguno sobre la condición jurídica de países, territorios, ciudades o zonas, o de sus autoridades, ni respecto del trazado de sus fronteras o límites. Las líneas discontinuas en los mapas representan de manera aproximada fronteras respecto de las cuales puede que no haya pleno acuerdo.

La mención de determinadas sociedades mercantiles o de nombres comerciales de ciertos productos no implica que la OMS los apruebe o recomiende con preferencia a otros análogos. Salvo error u omisión, las denominaciones de productos patentados llevan letra inicial mayúscula.

La OMS ha adoptado todas las precauciones razonables para verificar la información que figura en la presente publicación, no obstante lo cual, el material publicado se distribuye sin garantía de ningún tipo, ni explícita ni implícita. El lector es responsable de la interpretación y el uso que haga de ese material, y en ningún caso la OMS podrá ser considerada responsable de daño alguno causado por su utilización.

ÍNDICE

Agradecimientos	3
Conjunto de medidas REPLACE	4
1. Antecedentes	6
2. Evaluación del panorama normativo	6
3. Redacción de leyes y reglamentos	11
4. Mecanismos clave para mejorar la aplicación de la normativa	15
5. Otras medidas complementarias	17
Referencias	20
ANEXO 1. Guía para la toma de decisiones a fin de elegir una política para eliminar los ácidos grasos <i>trans</i> de producción industrial	21
ANEXO 2. Ejemplo de una etiqueta con información nutricional	23
ANEXO 3. Ejemplos de buenas prácticas de legislación y reglamentación	24

RECURSOS WEB

- › Elementos para el análisis económico de la eliminación de las grasas *trans* de producción industrial del suministro de alimentos

AGRADECIMIENTOS

Los módulos REPLACE han contado con la dedicación, el apoyo y las aportaciones de muchos expertos de la Organización Mundial de la Salud (OMS), de Resolve to Save Lives (una iniciativa de Vital Strategies), de Vital Strategies, de Global Health Advocacy Incubator (un programa de Campaign for Tobacco-Free Kids) y de los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades de los Estados Unidos.

La OMS agradece a estas organizaciones y personas sus contribuciones técnicas a la elaboración de los módulos del conjunto de medidas REPLACE o de alguno de esos módulos. La OMS también da las gracias a los numerosos expertos internacionales que han aportado su valioso tiempo y sus extensos conocimientos para la elaboración de estos módulos.



CONJUNTO DE MEDIDAS *REPLACE*

La eliminación de los ácidos grasos *trans* de producción industrial en el suministro mundial de alimentos de aquí a 2023 es un objetivo prioritario de la Organización Mundial de la Salud (OMS). El conjunto de medidas *REPLACE* ofrece un enfoque estratégico para eliminar los ácidos grasos *trans* del suministro de alimentos en los países con el objetivo de lograr su eliminación en todo el mundo para 2023. El conjunto abarca lo siguiente:

- › un documento técnico general que proporciona la justificación y el marco de este enfoque integrado para la eliminación de los ácidos grasos *trans*;
- › seis módulos; y
- › recursos web adicionales para facilitar la puesta en práctica.

Los módulos del conjunto *REPLACE* ofrecen información práctica paso a paso para ayudar a los Gobiernos a eliminar del suministro de alimentos de sus respectivos países los ácidos grasos *trans* de producción industrial. Para conseguir eliminarlas con éxito, los gobiernos deben adoptar medidas legislativas ajustadas a las prácticas óptimas en esa esfera (según se describe en los módulos 3 y 6). Las medidas estratégicas descritas en los otros módulos están diseñadas para respaldar este objetivo, pero puede no ser necesario aplicar todos los módulos.

Los módulos resultarán especialmente útiles para los gobiernos nacionales, en particular los responsables de la elaboración de políticas, las autoridades de control de alimentos o inocuidad de los alimentos, y los órganos de gobierno subnacionales que promuevan y apliquen políticas relativas a la alimentación o la inocuidad de los alimentos. Los módulos y los recursos web que los acompañan también pueden ser útiles para otros destinatarios como organizaciones de la sociedad civil, instituciones académicas y de investigación, especialistas en ciencias de los alimentos y laboratorios de nutrición, y empresas y asociaciones sectoriales de la industria alimentaria.

MÓDULOS DEL CONJUNTO DE MEDIDAS REPLACE

LAS SEIS ESFERAS DE ACCIÓN ESTRATÉGICA	OBJETIVO
<p>RE</p> <p>REVIEW – REVISAR las fuentes alimentarias de grasas <i>trans</i> de producción industrial y los cambios necesarios en las políticas</p>	<p>Introducir el conjunto de medidas REPLACE y proporcionar orientaciones sobre las actividades iniciales de definición del alcance y sobre la elaboración de una hoja de ruta nacional para la eliminación de los ácidos grasos <i>trans</i>. Las actividades iniciales de definición del alcance se basan en información que ya se conoce o que puede obtenerse mediante estudios preliminares o conversaciones con las principales partes interesadas, con referencia a otros módulos si es necesario</p>
<p>P</p> <p>PROMOTE – PROMOVER la sustitución de los ácidos grasos <i>trans</i> de producción industrial por aceites y grasas más saludables</p>	<p>Describir los perfiles de los aceites y ácidos grasos y los aceites y grasas alternativos que existen, con inclusión de consideraciones sobre la viabilidad y de posibles intervenciones para promover alternativas más saludables</p>
<p>L</p> <p>LEGISLATE – LEGISLAR o adoptar medidas de reglamentación para eliminar los ácidos grasos <i>trans</i> de producción industrial</p>	<p>Describir las opciones de política y el marco normativo actual para eliminar los ácidos grasos <i>trans</i> de producción industrial. Proporcionar orientación sobre los pasos de evaluación para orientar el diseño de políticas y la elaboración de reglamentos adecuados al contexto nacional o la actualización del marco jurídico existente para adaptarlo al enfoque recomendado por la Organización Mundial de la Salud</p>
<p>A</p> <p>ASSESS – ANALIZAR el contenido de grasas <i>trans</i> en el suministro de alimentos y la evolución del consumo de dichas grasas entre la población</p>	<p>Describir los objetivos y métodos para el análisis y evaluación de los ácidos grasos <i>trans</i>. Proporcionar orientación para el diseño y la realización de un estudio sobre los ácidos grasos <i>trans</i> en muestras alimentarias y humanas</p>
<p>C</p> <p>CREATE – CONCIENCIAR a los responsables de la elaboración de políticas, los productores y distribuidores y el público general sobre los efectos perjudiciales de los ácidos grasos <i>trans</i> para la salud</p>	<p>Describir enfoques de campañas de concienciación y comunicación que respalden las actuaciones en materia de políticas. Proporcionar orientación sobre los principales pasos para diseñar y aplicar campañas de concienciación y comunicación eficaces y evaluar sus progresos</p>
<p>E</p> <p>ENFORCE – EXIGIR el cumplimiento de las políticas y los reglamentos</p>	<p>Describir enfoques para el cumplimiento de las políticas en materia de grasas <i>trans</i>, las funciones existentes en ese ámbito y las correspondientes infracciones. Proporcionar orientación sobre la determinación de la situación actual y la introducción de posibles cambios en lo relativo a las competencias y mecanismos de cumplimiento, la comunicación pública, las sanciones, la financiación y los plazos</p>

1. ANTECEDENTES

El modo más eficaz y coherente de eliminar los ácidos grasos *trans* de producción industrial del suministro mundial de alimentos es aplicar medidas legislativas o de reglamentación que prohíban o limiten estrictamente su uso en cualquier alimento. El presente módulo proporciona orientaciones sobre las opciones en materia de políticas y los pasos para diseñar, promulgar y aplicar medidas legislativas y de reglamentación adecuadas al contexto nacional o actualizar el marco jurídico existente con el fin de reducir los ácidos grasos *trans* de producción industrial en el suministro de alimentos.

En el recuadro 1 se describen los tipos de ácidos grasos *trans* y los motivos por los que se proponen medidas para reglamentar los ácidos grasos *trans* de producción industrial.

RECUADRO 1. ¿POR QUÉ REGLAMENTAR ÚNICAMENTE LOS ÁCIDOS GRASOS *TRANS* DE PRODUCCIÓN INDUSTRIAL?

Existen dos tipos principales de ácidos grasos *trans*:

- › los ácidos grasos *trans* de producción industrial, presentes fundamentalmente en los aceites parcialmente hidrogenados (aceites vegetales o de pescado originalmente líquidos y solidificados mediante la adición de hidrógeno); y
- › los ácidos grasos *trans* de origen natural, presentes en la carne y los productos lácteos procedentes de animales rumiantes como el ganado vacuno, ovino y caprino o los camélidos.

Además, pueden generarse involuntariamente ácidos grasos *trans* de producción industrial durante el refinado industrial de aceites vegetales o durante el calentamiento o recalentamiento de aceites y grasas, por ejemplo, en los procesos de fritura y horneado a altas temperaturas. El porcentaje de ácidos grasos *trans* es mucho mayor en los aceites parcialmente hidrogenados (25%–45% de las grasas totales) que en las grasas de rumiantes (3%–6%), los aceites refinados (<2%) y los aceites sometidos a cocción o calentamiento (<3%). Por consiguiente, los aceites parcialmente hidrogenados son el principal objetivo de las medidas reglamentarias y legislativas. Los aceites parcialmente hidrogenados son la principal fuente alimentaria de ácidos grasos *trans* en la mayoría de las poblaciones, especialmente en los países que aún no han emprendido medidas para eliminar del suministro de alimentos los ácidos grasos *trans* de producción industrial.

2. EVALUACIÓN DEL PANORAMA NORMATIVO

Conocer las fuentes de ácidos grasos *trans*, la cadena de suministro, las partes interesadas, los organismos de reglamentación y los procedimientos legales ayuda a determinar qué intervención en materia de políticas resulta más eficaz y práctica. Existen diversas intervenciones de ese tipo que ayudan a reducir el consumo de ácidos grasos *trans* de producción industrial, entre las que figuran las dos opciones recomendadas: el establecimiento de límites cuantitativos obligatorios para los ácidos grasos *trans* de producción industrial y la prohibición de los aceites parcialmente hidrogenados. Ambas opciones se describen en el apartado 3; la viabilidad de cada una de ellas depende de la estructura y el entorno jurídicos de cada jurisdicción, así como del apoyo político.

El análisis preliminar del panorama debe estar orientado a los aspectos jurídicos y basarse en la definición del alcance efectuada en el marco del módulo 1.

La evaluación del panorama normativo abarca los siguientes pasos:

1. Utilizar el conjunto de datos recogido en el marco de los módulos 1 y 5 para respaldar medidas legislativas o de reglamentación destinadas a eliminar los ácidos grasos *trans* de producción industrial.
2. Determinar qué organismos públicos son responsables y competentes para aplicar medidas en materia de políticas y legislación relacionadas con la alimentación y la nutrición, incluida la inocuidad de los alimentos.
3. Recopilar y analizar las leyes y reglamentos existentes que aborden cuestiones relacionadas con la alimentación y la nutrición.
4. Analizar los procedimientos y requisitos para la aplicación por el gobierno de restricciones de los ácidos grasos *trans*.

2.1 PASO 1: UTILIZAR EL CONJUNTO DE DATOS RECOGIDO PARA RESPALDAR MEDIDAS LEGISLATIVAS O DE REGLAMENTACIÓN DESTINADAS A ELIMINAR LOS ÁCIDOS GRASOS *TRANS* DE PRODUCCIÓN INDUSTRIAL

Basar las leyes y reglamentos en datos sólidos conduce a unas políticas de salud pública más eficaces y menos vulnerables a su impugnación jurídica. Aunque la información científica sobre los efectos perjudiciales de los ácidos grasos *trans* para la salud está bien documentada y es indiscutible, para los responsables de la elaboración de políticas puede resultar útil incorporar datos probatorios de cualquier tipo – cuantitativos o cualitativos – disponibles en el contexto local, como el efecto de un producto determinado o las repercusiones para un determinado subgrupo poblacional. Si la ley o el reglamento fueran impugnados, un registro oficial de dichos datos probatorios puede ayudar a demostrar que la medida está basada en datos objetivos y no es más restrictiva de lo necesario para lograr su objetivo, criterios que a menudo resultan útiles o necesarios para superar una impugnación jurídica.

Cualquier propuesta de ley o reglamento debe articular claramente los objetivos de la medida y vincularla a una meta de salud pública concreta, como puede ser reducir la incidencia de las enfermedades cardiovasculares y los accidentes cerebrovasculares. La ley o reglamento debe explicar la relación entre determinados problemas de salud y el consumo de productos que contienen ácidos grasos *trans* de producción industrial, así como el modo en que la intervención reducirá dichos problemas. En algunas jurisdicciones, estas consideraciones figuran en un preámbulo o una declaración de política anexa. A menudo, en las consideraciones se exponen el contexto histórico y las circunstancias de la adopción de la ley o reglamento, se señalan sus objetivos, y se declaran los principios y valores fundamentales en los que se basa. Los responsables de la elaboración de políticas utilizan este texto para comunicar la intención de la ley a los lectores futuros, como los órganos administrativos encargados de su aplicación, los órganos judiciales, el público u otros responsables de la elaboración de políticas.

Los responsables de la elaboración de políticas también deben determinar las fuentes de ácidos grasos *trans* en el suministro de alimentos y su prevalencia, así como sus trayectorias específicas a lo largo de la cadena de suministro desde que se producen hasta que llegan a los consumidores, pasando por la distribución y la comercialización. Conocer esa trayectoria y las diferentes partes interesadas que existen a lo largo de ella ayuda a identificar oportunidades y posibles dificultades para la ley o el reglamento: por ejemplo, qué opción en materia de políticas resulta más adecuada para el contexto nacional y cuál es la facilidad relativa de sustituir los ácidos grasos *trans* por aceites y grasas más saludables en cada etapa de la trayectoria.

En caso de que no se disponga de datos locales, los responsables de la elaboración de políticas deben buscar otra información o solicitar ayuda a los expertos técnicos pertinentes a fin de generar un conjunto de datos justificativos, que deben incluir información sobre el volumen de ácidos grasos *trans* de producción industrial en el suministro nacional de alimentos y sobre su consumo estimado por la población. Otros datos pueden referirse a la producción de aceites parcialmente hidrogenados en el país: por ejemplo, datos de los mercados que muestren que dicha producción es elevada. Puesto que los ácidos grasos *trans* son productos nocivos, todos los países se beneficiarán de su eliminación del suministro de alimentos, independientemente de sus fuentes o de su nivel de consumo.

En el módulo 4 se proporcionan orientaciones sobre el modo de valorar la presencia de ácidos grasos *trans* en el suministro de alimentos o el consumo de ácidos grasos *trans* en la población. En el módulo 2 se proporcionan orientaciones sobre aspectos relativos a la disponibilidad de aceites y grasas más saludables, así como a sus correspondientes costos y beneficios para la salud. En los recursos web se proporcionan orientaciones relativas al análisis económico de la eliminación de las grasas *trans* de producción industrial del suministro de alimentos.

2.2 PASO 2: DETERMINAR QUÉ ORGANISMOS PÚBLICOS SON RESPONSABLES Y COMPETENTES PARA APLICAR MEDIDAS EN MATERIA DE POLÍTICAS Y LEGISLACIÓN RELACIONADAS CON LA ALIMENTACIÓN Y LA NUTRICIÓN, INCLUIDA LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

Cada país asigna las responsabilidades de reglamentación en materia de alimentación y nutrición según su propio sistema legal y tradición jurídica. Por ejemplo, en algunos países la Constitución nacional puede distribuir las competencias de reglamentación entre autoridades nacionales, subnacionales y locales, mientras que en otros países la legislación puede establecer una comisión nacional de los alimentos de carácter interinstitucional y con competencias para aplicar de forma unificada las políticas públicas en dicha esfera.

En muchos gobiernos existe un único organismo de reglamentación en materia alimentaria (por ejemplo, un organismo nacional de control de los alimentos y los medicamentos) con competencias para limitar los ácidos grasos *trans*. Sin embargo, también es posible que diferentes organismos del gobierno compartan la responsabilidad en materia de reglamentación para las distintas etapas de la cadena de suministro. Confirmar el alcance de las competencias legales, las funciones y las responsabilidades de cada organismo permite a los responsables de la elaboración de políticas determinar en qué ámbito deben adoptarse las medidas legislativas o reglamentarias previstas para que sean lo más eficaces y jurídicamente seguras posible. Incluso aunque haya un organismo que posea claramente las competencias al respecto, la evaluación preliminar puede ayudar a identificar organismos públicos cuyas competencias se solapan y a minimizar los conflictos interinstitucionales, especialmente si se implica y consulta a todos los organismos afectados y se recaba su opinión.

Establecer dónde residen las competencias de reglamentación puede consistir simplemente en determinar si algún ministerio u organismo nacional posee atribuciones para reglamentar, controlar y hacer cumplir la eliminación de los ácidos grasos *trans*. Dichas competencias pueden comprender las de establecer los límites permitidos, comprobar que los productos cumplan dichos límites, inspeccionar las instalaciones, dictar sanciones administrativas en caso necesario o responder a reclamaciones de los consumidores. En función de los resultados de este análisis puede ser necesario un examen más amplio para analizar las competencias y atribuciones de otros organismos gubernamentales o cuasigubernamentales – nacionales,

subnacionales o locales – en la reglamentación de diferentes aspectos de la alimentación y la nutrición, incluida la inocuidad de los alimentos. Para completar el examen puede ser útil relacionar las etapas de la cadena de suministro alimentaria con los organismos públicos correspondientes.

2.3 PASO 3: RECOPIRAR Y ANALIZAR LAS LEYES Y REGLAMENTOS EXISTENTES QUE ABORDEN CUESTIONES RELACIONADAS CON LA ALIMENTACIÓN Y LA NUTRICIÓN

El siguiente paso consiste en analizar las leyes y reglamentos existentes que puedan guardar alguna relación con los ácidos grasos *trans*. Un examen amplio debe evaluar todas las medidas jurídicas relacionadas con la alimentación y la nutrición, desde disposiciones constitucionales hasta leyes, reglamentos, decretos ejecutivos y sentencias judiciales. El análisis también debe incluir las obligaciones jurídicas derivadas de acuerdos comerciales internacionales o regionales, incluidos los tratados de inversión. Por ejemplo, el Consejo de Cooperación del Golfo y la Unión Económica Euroasiática han promulgado restricciones de los ácidos grasos *trans* que son de aplicación para sus respectivos Estados miembros. En aras de la exhaustividad también conviene recopilar y analizar las medidas de carácter voluntario, como las normas sectoriales no vinculantes sobre publicidad, aunque estas no puedan sustituir a las medidas legales de cumplimiento obligatorio.

Pueden encontrarse disposiciones sobre los ácidos grasos *trans* en medidas legales relativas a las siguientes esferas:

- › salud pública
- › enfermedades no transmisibles
- › promoción de la salud
- › inocuidad de los alimentos, con inclusión de aditivos y toxinas
- › nutrición
- › aceites y grasas
- › etiquetado nutricional
- › salud infantil
- › publicidad de los alimentos
- › protección del consumidor
- › control de aduanas y fronteras

2.4 PASO 4: ANALIZAR LOS PROCEDIMIENTOS Y REQUISITOS PARA LA APLICACIÓN POR EL GOBIERNO DE RESTRICCIONES DE LOS ÁCIDOS GRASOS *TRANS*

El siguiente paso es analizar los procesos y procedimientos que debe seguir el gobierno para la promulgación de las medidas legales. Por ejemplo, algunas de estas medidas pueden requerir una evaluación del impacto que incluya un análisis económico formal de la política y una explicación sobre las políticas alternativas descartadas y el motivo que llevó a descartarlas (puede consultarse más información en el recurso web «Elementos para el análisis económico de la eliminación de las grasas *trans* de producción industrial del suministro de alimentos»). También puede existir la obligación legal de recabar observaciones de las partes interesadas, en particular del público, la industria, las organizaciones no gubernamentales y las instituciones del gobierno pertinentes, como los responsables de las relaciones exteriores, el comercio, la industria y las finanzas.

Debe evitarse que la industria participe en la elaboración de las políticas, a fin de evitar posibles conflictos de intereses. No obstante, si es necesario implicar a la industria en algún proceso, deberán existir reglas claras para garantizar la transparencia y, en general, para evitar y gestionar cualquier conflicto de intereses real o percibido.

Algunos países publican los proyectos de reglamento durante un periodo determinado (por ejemplo, 90 días) durante el cual el público y otras partes interesadas pueden formular observaciones al respecto. Los organismos de reglamentación pueden tener la obligación de examinar todas las observaciones y responder a ellas antes de aplicar el reglamento definitivo.

En virtud de los acuerdos comerciales regionales o de los acuerdos en el marco de la Organización Mundial de Comercio (OMC), los gobiernos también pueden estar obligados a notificar las nuevas políticas o leyes que puedan afectar al comercio. Por ejemplo, puede ser necesario notificarlas al Comité de Obstáculos Técnicos al Comercio (OTC) de la OMC o a un organismo intergubernamental regional. Estas notificaciones proporcionan a los otros Estados miembros la posibilidad de plantear preocupaciones comerciales antes de que se promulgue la política. En concreto, el Acuerdo OTC tiene por fin garantizar que los reglamentos técnicos, las normas y los procedimientos de evaluación de la conformidad no sean discriminatorios ni generen obstáculos innecesarios al comercio. No obstante, siempre que se cumplan las normas comerciales los gobiernos tienen derecho a aplicar medidas destinadas a lograr objetivos de política legítimos, como la protección de la salud pública mediante restricciones de los ácidos grasos *trans* (véase el recuadro 2).

RECUADRO 2. ACUERDOS INTERNACIONALES DE COMERCIO E INVERSIÓN

Al elaborar una política relativa a los ácidos grasos *trans* es necesario considerar la legislación en materia de comercio e inversión internacionales. En caso de que subsistan dudas, los responsables de la elaboración de políticas deben consultar a abogados especializados en la materia.

Los países pueden estar sujetos a diferentes compromisos internacionales. Los acuerdos comerciales multilaterales de la OMC reglamentan el comercio de mercancías, servicios y propiedad intelectual, y tienen carácter vinculante para los 157 miembros de la OMC. Además, los acuerdos comerciales o de inversión suscritos entre gobiernos, ya sean regionales o bilaterales, también pueden definir por separado las relaciones comerciales entre las partes respectivas. Aunque cada uno de estos instrumentos internacionales contiene prescripciones específicas, la mayoría de ellos reconocen la competencia soberana de los gobiernos para adoptar las leyes y reglamentos que sean necesarios para proteger la salud pública.

Con el fin de reforzar su posición desde el punto de vista del derecho mercantil internacional, los países deben:

- recopilar y documentar todos los datos y argumentos justificativos relativos a los fines de salud pública de la política, citando en particular las orientaciones de la OMS y otras normas internacionales que la política pretende poner en práctica;
- cumplir los procesos y procedimientos requeridos en cuanto a la acción política del gobierno y la consulta a las partes interesadas, y documentar dicho cumplimiento;
- evitar en la medida de lo posible la discriminación entre los productos nacionales e importados; y
- notificar al Comité de Obstáculos Técnicos al Comercio de la OMC los correspondientes proyectos de reglamento técnico.

3. REDACCIÓN DE LEYES Y REGLAMENTOS

Tanto una limitación estricta del porcentaje máximo de ácidos grasos *trans* de producción industrial en todos los alimentos como una prohibición de los aceites parcialmente hidrogenados conllevarán una reducción significativa del consumo de ácidos grasos *trans*. Cada una de estas opciones tiene sus ventajas, y en algunos casos puede ser deseable una combinación de ambas, como sucede por ejemplo en el caso de la reglamentación del Perú. La opción más viable depende de las situaciones concretas de cada país y exige sopesar determinadas consideraciones jurídicas y políticas: por ejemplo, si las competencias existentes, las medidas complementarias, los mecanismos comerciales o un entorno político favorable hacen que una opción sea más viable que otra. Además, desde el primer momento deben tenerse en cuenta las consideraciones técnicas para la aplicación de las políticas; por ejemplo, determinando las principales fuentes de ácidos grasos *trans*, los mecanismos de cumplimiento existentes y la capacidad actual para la realización de ensayos. La guía de decisión del anexo 1 puede ayudar a los responsables de la elaboración de políticas a seleccionar la opción de política idónea en el contexto de cada país.

En función del marco jurídico nacional, las restricciones pueden adoptarse mediante una nueva ley, reglamento, subdecreto u otro instrumento jurídico o mediante la modificación de un instrumento ya existente. Si ya existe legislación que autorice claramente a un organismo público a reglamentar los ingredientes no seguros en los alimentos, es probable que dicha legislación contenga reglas u orientaciones sobre el tipo de instrumento y proceso jurídicos necesarios para limitar ingredientes no seguros como los ácidos grasos *trans*. Si no existe ese tipo de legislación, o si las competencias están poco claras, puede ser necesario introducir nuevas leyes o modificar las existentes, aunque esto es poco habitual.

El etiquetado nutricional obligatorio es un enfoque recomendado para cualquier opción de política destinada a promover una alimentación saludable. Aunque es improbable que el etiquetado por sí solo elimine los ácidos grasos *trans* de producción industrial, incrementa la información de que disponen los consumidores y alienta así a los fabricantes a reformular sus productos. Además, el etiquetado permite vigilar el cumplimiento por la industria de los límites de ácidos grasos *trans* legalmente vinculantes y evaluar los porcentajes de ácidos grasos *trans* antes y después de la aplicación de la reglamentación correspondiente.

3.1 OPCIÓN DE POLÍTICA 1: ESTABLECER UN LÍMITE CUANTITATIVO OBLIGATORIO PARA LOS ÁCIDOS GRASOS *TRANS* DE PRODUCCIÓN INDUSTRIAL EN TODOS LOS ALIMENTOS

Para ajustarse a las orientaciones de la OMS, el límite máximo establecido no debe ser superior a 2 g de ácidos grasos *trans* de producción industrial por cada 100 g de grasas totales en cualquier alimento.

Restricciones como esta han resultado muy eficaces para reducir el consumo de ácidos grasos *trans* y la mortalidad por enfermedades cardiovasculares. Por ejemplo, Dinamarca fue el primer país del mundo que reglamentó el contenido de ácidos grasos *trans* en los productos alimenticios y prácticamente eliminó los ácidos grasos *trans* de producción industrial del suministro de alimentos danés (véase el recuadro 3). En los tres años siguientes a la aplicación de esta política, la mortalidad atribuible a enfermedades cardiovasculares experimentó un descenso anual medio de unas 14,2 muertes por cada 100 000 habitantes (Restrepo & Rieger, 2016).

Una ventaja de este enfoque es que afecta a todos los aceites refinados, algo que puede ser útil en las regiones donde los porcentajes de ácidos grasos *trans* de los aceites refinados sean más elevados por un mayor grado de procesamiento. Otra ventaja de esta opción de política es que permite vigilar los porcentajes de ácidos grasos *trans* en muestras de alimentos, ya que existen métodos analíticos de laboratorio que permiten medir dichos porcentajes.

Un inconveniente de establecer un límite máximo para el contenido de ácidos grasos *trans* es que los pequeños y medianos productores, los restaurantes y otros vendedores pueden no ser capaces de medir el porcentaje de ácidos grasos *trans* de producción industrial en los alimentos que venden o sirven. Este problema puede soslayarse si se exige el cumplimiento de dicho límite a todos los aceites y grasas vendidos a los consumidores y las empresas, así como a cualquier aceite importado. El etiquetado obligatorio también mitiga esta dificultad. Esencialmente, un límite del 2% en el contenido de ácidos grasos *trans* de producción industrial debería eliminar el uso de aceites parcialmente hidrogenados como ingrediente significativo de los alimentos.¹

Los siguientes elementos resultan clave para limitar eficazmente el contenido de ácidos grasos *trans*.

- › **Exigencia de etiquetado nutricional obligatorio:** para ser eficaz, el etiquetado debe incluir una declaración uniforme y comprensible del contenido de ácidos grasos *trans* conforme con las directrices del Codex Alimentarius (Codex), esto es, inmediatamente después de la declaración de las grasas totales y expresada como gramos por cada 100 gramos,

RECUADRO 3. CASO PRÁCTICO: EJEMPLO DE LEGISLACIÓN (DINAMARCA)

En Dinamarca, el Ministerio de Medio Ambiente y Alimentación dictó una Orden Ejecutiva (Orden N.º 161 de 11 de marzo de 2003) por la que se prohíbe la venta a los consumidores de aceites, grasas o cualesquiera otros alimentos que contengan una proporción de ácidos grasos *trans* de producción industrial superior a 2 g por cada 100 g de aceite o grasa.

Los aspectos más importantes de la legislación son los siguientes:

- › el contenido de ácidos grasos *trans* en los aceites, grasas y otros alimentos no debe superar los 2 g por cada 100 g de aceite o grasa;
- › las prescripciones son aplicables a los aceites y grasas de producción industrial comercializados en Dinamarca destinados al consumo humano, o cuyo consumo humano sea probable, ya sea por sí solos o como ingredientes de productos alimenticios; y
- › las grasas animales que contienen ácidos grasos *trans* de forma natural están exentas.

El control de las posibles infracciones de la ley es competencia de las autoridades locales a través de la Administración Veterinaria y Alimentaria de Dinamarca. Los posteriores análisis y datos sobre los ácidos grasos *trans* en los alimentos se han documentado en el informe *Danish data on trans-fatty acids in foods* (2014) del Ministerio de Alimentación, Agricultura y Pesca y el Instituto Nacional de los Alimentos de la Universidad Técnica de Dinamarca. En el anexo 3 puede consultarse el texto de la legislación.

¹ Algunos productos utilizados en la elaboración de alimentos, como los agentes desmoldantes y emulsionantes, siguen pudiendo contener aceites parcialmente hidrogenados. Sin embargo, el contenido de ácidos grasos *trans* del producto final cocinado debe ser inferior al 2% de las grasas totales.

por cada 100 mililitros o por envase.² En el anexo 2 puede consultarse un ejemplo de etiqueta, así como observaciones al respecto.

- › **Definición de las sustancias limitadas:** los ácidos grasos *trans* deben definirse de forma clara y científicamente sólida. La OMS define los ácidos grasos *trans* como cualquier ácido graso que presente un doble enlace en configuración *trans*, independientemente de que se produzcan industrialmente o procedan de rumiantes, con inclusión del ácido linolénico conjugado.
- › **Aplicación en todos los alimentos de límites específicos de ácidos grasos *trans* de producción industrial en los aceites y grasas utilizados:** se recomienda un límite máximo para todos los alimentos de 2 g o menos de ácidos grasos *trans* de producción industrial por cada 100 g de grasas totales.

3.2 OPCIÓN DE POLÍTICA 2: PROHIBIR LA PRODUCCIÓN DE ACEITES PARCIALMENTE HIDROGENADOS Y SU USO EN CUALQUIER ALIMENTO

Un enfoque alternativo igualmente eficaz consiste en prohibir los aceites parcialmente hidrogenados clasificándolos como no seguros para el consumo humano, del mismo modo que se prohíben los aditivos o compuestos nocivos. Prohibiendo los aceites parcialmente hidrogenados se elimina del suministro de alimentos la principal fuente alimentaria de ácidos grasos *trans* de producción industrial. Este enfoque de reglamentación tiene efectos similares a eliminar los ácidos grasos *trans* de producción industrial del suministro de alimentos. Si los gobiernos eliminan de los alimentos envasados los aceites parcialmente hidrogenados se reducirá sustancialmente la exposición de los consumidores a un factor de riesgo de enfermedades cardiovasculares conocido (Clapp et al., 2014).

Una ventaja importante de este enfoque es que actúa en una etapa anterior del proceso de generación de ácidos grasos *trans* de producción industrial. Al centrarse en el proceso y no en el producto resultante, la producción de aceites parcialmente hidrogenados se limita ya en las plantas de procesado, con lo que dichos aceites se eliminan de todas las etapas posteriores de la cadena de suministro. Esto puede ser especialmente ventajoso en los países en los que existe un número reducido de plantas de procesado, al hacer que la aplicación y la observancia de la prohibición sea más manejable y sea muy eficiente en cuanto a costos. Otra ventaja es que una prohibición de los aceites parcialmente hidrogenados no aplica restricciones a las concentraciones – muy bajas – de ácidos grasos *trans* que aparecen durante el refinado, lo que puede ayudar a evitar la oposición de la industria relacionada con estas fuentes menores de ácidos grasos *trans*.

En los países en los que el organismo de reglamentación en materia de alimentos mantenga activamente una lista de sustancias prohibidas (véase un ejemplo en el recuadro 4), la infraestructura para reglamentar estas sustancias ya existe, y es probable que sea bien comprendida por otros organismos públicos, por los fabricantes de alimentos y por el público. Los aceites parcialmente hidrogenados pueden tratarse como cualquier otro compuesto nocivo prohibido presente en los alimentos. El organismo de reglamentación en materia de alimentos debe reglamentar los aceites parcialmente hidrogenados aplicando el criterio jurídico vigente para los compuestos no seguros en los alimentos.

La prohibición de los aceites parcialmente hidrogenados puede suponer dificultades para vigilar el cumplimiento. En primer lugar, mientras que existen métodos analíticos de laboratorio para

² En los países donde sea habitual referirse a las raciones, puede indicarse únicamente el contenido por ración (cuyo tamaño deberá figurar en la etiqueta) o por unidad, siempre que se indique el número de unidades contenidas en el envase.

determinar los ácidos grasos *trans*, no ocurre lo mismo en el caso de los aceites parcialmente hidrogenados. Una posible solución es establecer niveles máximos de ácidos grasos *trans* en los productos para estimar la presencia de aceites parcialmente hidrogenados. Esta preocupación no existe en aquellos países donde sea obligatorio indicar en el etiquetado el contenido de ácidos grasos *trans* y dicha indicación resulte fiable. Por otra parte, en aquellos países cuyos alimentos son mayoritariamente importados es difícil reglamentar procesos de hidrogenación parcial que tienen lugar fuera del país, si bien la colaboración con los organismos que intervienen en la frontera puede ayudar a abordar esta dificultad. Cuando la mayoría de los productos que contienen aceites parcialmente hidrogenados tienen origen nacional, es probable que el proceso de hidrogenación parcial pueda ser fácilmente identificado y reglamentado en las plantas de procesamiento por los inspectores designados para ello.

Los siguientes elementos resultan clave para una prohibición eficaz de los aceites parcialmente hidrogenados.

- › **Información obligatoria sobre ingredientes:** en la lista de ingredientes de los alimentos envasados se debe informar sobre los ácidos grasos *trans* de producción industrial presentes en el alimento, así como sobre el resto de ingredientes. Los reglamentos técnicos relativos a la información proporcionada en los productos deben garantizar que los ácidos grasos *trans* de producción industrial sean fácilmente identificables y se indiquen de forma coherente con la definición de la sustancia limitada.
- › **Definición de la sustancia limitada:** los «aceites parcialmente hidrogenados» deben definirse de forma clara y científicamente sólida. Por ejemplo, la Administración de

RECUADRO 4. CASO PRÁCTICO: EJEMPLO DE REGLAMENTO (CANADÁ)

El Canadá aplicó su prohibición del uso alimentario de los aceites parcialmente hidrogenados añadiéndolos a la parte 1 de su Lista de contaminantes y otras sustancias adulterantes en los alimentos, incorporada por referencia al Reglamento de Alimentos y Medicamentos de ese país. La Lista se divide en dos partes: en la parte 1 se enumeran aquellas sustancias cuya presencia en un alimento en cualquier concentración hace que dicho alimento se considere «adulterado», mientras que en la parte 2 se establecen las concentraciones máximas de determinadas sustancias en algunos alimentos que, si se superan, conllevan que el alimento en cuestión se considere adulterado. La inclusión de los aceites parcialmente hidrogenados en la parte 1 de la Lista supone que cualquier alimento que los contenga se considera adulterado, por lo que su venta en el Canadá está prohibida de conformidad con el Reglamento de Alimentos y Medicamentos.

Parte 1

Nº	SUSTANCIA	ALIMENTO
18	Aceites parcialmente hidrogenados	Todos los alimentos

La prohibición es aplicable a los aceites parcialmente hidrogenados, definidos como aceites y grasas que:

- › hayan sido sometidos a hidrogenación; y
- › presenten un índice de yodo superior a 4 (indicativo de una hidrogenación parcial y no completa).

Los ingredientes que no cumplan ambas condiciones quedan fuera de la definición de los aceites parcialmente hidrogenados. En el anexo 3 puede consultarse el texto de la legislación.

Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos los define como «aceites y grasas que han sido sometidos a hidrogenación pero sin llegar a una saturación completa o casi completa, y con un índice de yodo superior a 4».

4. MECANISMOS CLAVE PARA MEJORAR LA APLICACIÓN DE LA NORMATIVA

Las restricciones pueden no ser siempre suficientes por sí solas para lograr un alto grado de cumplimiento. Los responsables de la elaboración de políticas deben considerar si alguno de los siguientes mecanismos puede mejorar la aplicación de la normativa en el contexto local y en el marco del sistema jurídico local.

- › **Etiquetado nutricional obligatorio:** como se ha señalado anteriormente, el etiquetado es importante para vigilar el cumplimiento. La obligación de informar sobre los ácidos grasos *trans* en el etiquetado también puede llevar a la industria a reformular sus productos. Un etiquetado eficaz debe incluir una indicación uniforme y comprensible de las cantidades de ácidos grasos *trans* conforme con las directrices del Codex Alimentarius. En el anexo 2 figura un ejemplo de etiquetado.
- › **Calendario de entrada en vigor y de aplicación:** las medidas legales para eliminar los ácidos grasos *trans* deben aplicarse lo antes posible. Sin embargo, los productores de alimentos necesitan tiempo para ensayar y reformular los productos, obtener nuevas líneas de suministro y renegociar los contratos, rediseñar y producir las nuevas etiquetas, y agotar las existencias disponibles. Estas dificultades potenciales pueden resolverse con un periodo transitorio razonable acompañado de información a los productores y los consumidores. Una entrada en vigor entre 6 y 18 meses después de la aprobación de la medida legal definitiva constituye un periodo transitorio razonable. Alternativamente, la normativa puede establecer un calendario de aplicación estructurado en el que el límite máximo de ácidos grasos *trans* se reduzca escalonadamente. Por ejemplo, a los 6 meses de la promulgación podría aplicarse un límite máximo inicial de 10 g de ácidos grasos *trans* de producción industrial por cada 100 g de grasas totales; a los 12 meses de la promulgación, dicho umbral podría reducirse a 5 g por cada 100 g; y a los 18 meses, a 2 g por cada 100 g. Cada categoría específica de alimentos – como los productos fritos, la bollería o las margarinas – podría tener calendarios de aplicación diferentes en función de la complejidad de la reformulación. En cualquier caso, las medidas legales promulgadas deben aplicarse plenamente a todos los productos lo antes posible a fin de lograr la meta marcada por la OMS de eliminar los ácidos grasos *trans* para 2023. En el módulo 6 puede consultarse más información.
- › **Denuncia y sanción de los infractores:** deben existir diversos mecanismos de observancia y sanciones que desalienten las infracciones. Para hacer cumplir los límites de ácidos grasos *trans* es posible utilizar los procedimientos administrativos, civiles y penales existentes o bien crear nuevos procedimientos. Cualquier mecanismo de observancia debe corregir las infracciones rápidamente garantizando al mismo tiempo el debido proceso para todas las partes. Las sanciones deben ser lo suficientemente severas para disuadir de las infracciones y al mismo tiempo resultar proporcionales al delito cometido. En el módulo 6 puede consultarse más información.
- › **Consultas con las partes interesadas y plazos para la presentación de observaciones:** la ley puede requerir una consulta y coordinación entre los organismos públicos y las partes interesadas. Por ejemplo, los Estados Unidos y el Canadá abrieron periodos para la presentación de observaciones y peticiones antes de promulgar sus respectivas prohibiciones de los aceites parcialmente hidrogenados. Los organismos de reglamentación deben informar a las principales partes interesadas – en particular, a las

partes interesadas de la industria, a los medios de comunicación y al público – sobre los datos relativos a la salud, los requisitos legales y las técnicas para sustituir los ácidos grasos *trans* por alternativas más saludables. Aunque se debe consultar a las partes interesadas de la industria durante el proceso legislativo, tienen que existir mecanismos que garanticen que no existan conflictos de intereses durante el proceso. El gobierno debe mantener en todo momento la dirección del proceso de reglamentación y su integridad.

- › **Prescripciones en materia de vigilancia y evaluación:** se debe autorizar, requerir y capacitar al correspondiente organismo de reglamentación para que vigile y evalúe la eficacia de las restricciones aplicadas. Este organismo de vigilancia deberá, como mínimo, medir la reducción de los ácidos grasos *trans* en el suministro de alimentos. Si se dispone de los recursos necesarios, también debería medir las variaciones en el consumo de ácidos grasos *trans* en la población y los consiguientes efectos sobre la salud, que pueden evaluarse determinando o modelizando los resultados de salud poblacionales. Además, el organismo de vigilancia deberá determinar si las restricciones están logrando su objetivo, si las sanciones funcionan como disuasión, y si los productores de alimentos cumplen la letra y el espíritu de la norma; también deberá examinar si hay otros obstáculos que impidan la aplicación plena de la legislación. El organismo de vigilancia deberá determinar la aparición de nuevos datos que aconsejen modificar las restricciones, por ejemplo cambiando la definición de los ácidos grasos *trans* o disminuyendo el límite máximo. Los resultados y conclusiones deberán publicarse en un informe distribuido a los responsables de la elaboración de política, los expertos y el público. En el módulo 4 puede consultarse información adicional.
- › **Delegación de competencias:** para aplicar todas las disposiciones de las medidas restrictivas de los ácidos grasos *trans*, los organismos de reglamentación pueden tener que delegar algunas responsabilidades en otros organismos públicos. Por ejemplo, es posible que la autoridad nacional de alimentos y medicamentos no disponga de suficiente personal para ejercer su obligación legal de inspeccionar todos los establecimientos de comidas del país, por lo que asigne dicha responsabilidad a inspectores sanitarios subnacionales y locales. La legislación debe establecer qué responsabilidades pueden o no delegarse, en quién pueden delegarse y con qué condiciones. En el módulo 6 puede consultarse información adicional.
- › **Información y difusión:** el cumplimiento de las restricciones será mayor si se informa con antelación sobre la legislación a las entidades objeto de reglamentación, se les concede suficiente tiempo para reformular sus productos y recetas, y se les proporcionan recursos para fomentar el cumplimiento, como una lista de productos y proveedores que se ajustan a la normativa. Antes de que se exija el cumplimiento de la reglamentación, las entidades a las que se aplica esta deben comprender claramente por qué son necesarias las restricciones, cuáles son sus obligaciones legales y qué técnicas permiten sustituir los ácidos grasos *trans* por alternativas más saludables. Los organismos de reglamentación deberán informar a las principales partes interesadas, a los medios de comunicación y al público sobre las restricciones y los datos relativos a la salud que las respaldan. En este proceso, las partes interesadas de la industria también podrán compartir sus conocimientos técnicos y expresar sus preocupaciones. El módulo 5 contiene recomendaciones en relación con las campañas en medios de comunicación, y el módulo 2 contiene recomendaciones sobre las medidas de apoyo para el cambio a aceites y grasas alternativos más saludables.
- › **Asignación de recursos:** la aplicación eficaz de las restricciones de los ácidos grasos *trans* – que incluye la información, la inspección, la realización de pruebas, la vigilancia, la evaluación y la observancia – requiere recursos humanos y financieros. Con el tiempo, esta labor puede incorporarse con un costo mínimo a las inspecciones sanitarias que ya se vienen realizando, pero inicialmente pueden existir algunos gastos adicionales que deben presupuestarse. Las normas y procedimientos de presupuestación son específicos para cada jurisdicción, pero la legislación deberá garantizar que el gobierno

asigne suficientes recursos a los organismos públicos y actividades en cuestión. Algunas jurisdicciones permiten financiar la aplicación ulterior de la normativa con los correspondientes derechos de licencia y sanciones económicas.

- › **Declaraciones sobre ausencia de ácidos grasos *trans*:** la legislación debe limitar la posibilidad de que los productores y vendedores de alimentos utilicen declaraciones sobre la ausencia de ácidos grasos *trans* en el anverso del envase, en el punto de venta, en la lista de ingredientes o en otros materiales publicitarios. En algunos casos – por ejemplo, si la reducción de ácidos grasos *trans* se ve acompañada por un aumento de las grasas saturadas – estas declaraciones pueden inducir a error a los consumidores y hacerles creer que el producto constituye una opción más saludable. Si se permite el uso de este tipo de declaraciones, la legislación debe establecer un límite claro para ello (por ejemplo, menos de 0,1 g de ácidos grasos *trans* por cada 100 g de producto o por ración). Como la declaración de ausencia de ácidos grasos *trans* implica un respaldo de las propiedades nutricionales, se deberá exigir que cualquier producto que cumpla los requisitos específicos para dicha declaración cumpla además otros criterios nutricionales, entre ellos un contenido limitado de grasas saturadas.

5. OTRAS MEDIDAS COMPLEMENTARIAS

En caso de que obstáculos de carácter político o técnico impidan actualmente la promulgación de una prohibición completa o limitación estricta de los ácidos grasos *trans* a nivel nacional, los gobiernos locales y subnacionales deberían promulgar otras medidas complementarias para reducir el consumo de ácidos grasos *trans* en la mayor medida posible. Estas medidas, junto con campañas educativas y otras comunicaciones, pueden ayudar a los consumidores y los fabricantes a prepararse para la eliminación de los ácidos grasos *trans* de producción industrial de aquí a 2023. Cada una de estas medidas se debería evaluar en función de su capacidad para reducir el consumo de ácidos grasos *trans* de producción industrial, de la facilidad con que puede promulgarse o aplicarse, y de su potencial para sentar las bases de una prohibición nacional de los ácidos grasos *trans* de producción industrial.

En el recuadro 5 se da un ejemplo de una introducción por etapas de las restricciones.

A continuación se enumeran otras medidas complementarias posibles.

- › **Restricciones locales:** En caso de que los gobiernos locales sean competentes para regular los restaurantes y otros establecimientos de servicios de alimentación dentro de su jurisdicción, pueden aplicarse restricciones de los ácidos grasos *trans* a nivel local. Si no se han adoptado medidas nacionales, los gobiernos locales deberían considerar la posibilidad de aplicar restricciones de los ácidos grasos *trans* dentro de su ámbito de competencias, aunque ello puede depender de si se indica la presencia de ácidos grasos *trans* en la declaración de nutrientes de las etiquetas de la parte posterior del envase.
- › **Restricciones de la venta y servicio en los centros públicos:** Pueden aplicarse restricciones estrictas en cualquier centro financiado por el gobierno, incluidos los centros educativos, de salud, de servicios sociales, de deporte y recreación, o los centros militares o penitenciarios (véase el ejemplo del recuadro 6). Estas restricciones suelen incorporarse a directrices y normas nutricionales más amplias que son pertinentes para el entorno público y exigen que los ácidos grasos *trans* se incluyan en el etiquetado nutricional. La competencia para aplicar estas restricciones puede derivarse de la posición privilegiada que tiene el gobierno local o nacional como propietario de las instalaciones y responsable de la compra de alimentos. Si bien las restricciones se aplicarían únicamente a determinados centros o instituciones, deberían incluir los mismos elementos que una prohibición o limitación nacional (definición, ámbito de aplicación, inspección y sanciones, entre otros).

RECUADRO 5. ESTUDIO PRÁCTICO: LA CIUDAD DE NUEVA YORK

La ciudad de Nueva York fue la primera en limitar los ácidos grasos *trans* de producción industrial en los Estados Unidos. El Departamento de Salud y Salud Mental (DOHMH) de Nueva York enmendó el Código de Salud de esta ciudad a fin de limitar los ácidos grasos *trans* de producción industrial en cualquier establecimiento de servicios de alimentación que deba estar en posesión de una licencia expedida por este Departamento, incluidos los restaurantes, los servicios de *catering*, las unidades móviles de venta de alimentos y los establecimientos que abastecen a estas unidades móviles.

A partir del 1 de julio de 2007 se prohibió a los establecimientos de servicios de alimentación de la ciudad de Nueva York que utilizaran aceites parcialmente hidrogenados, mezclas de grasas o margarinas para freír, saltar, asar o untar a menos que estos ingredientes contuvieran menos de 0,5 g de ácidos grasos *trans* por porción. Los establecimientos de comida podían seguir utilizando temporalmente aceites y mezclas de grasas que contuvieran ácidos grasos *trans* de producción industrial para freír masas de pastelería y masas fermentadas.

A partir del 1 de julio de 2008 se prohibió a los establecimientos de servicios de alimentación almacenar, utilizar o servir alimentos que contuvieran aceites parcialmente hidrogenados, mezclas de grasas o margarinas con 0,5 g o más de ácidos grasos *trans* por porción. Para garantizar el cumplimiento de la prohibición, los inspectores de alimentos del DOHMH verificaban los envases de los alimentos utilizados en las cocinas de los restaurantes para detectar la presencia de aceites parcialmente hidrogenados en las listas de ingredientes o para conocer la cantidad de ácidos grasos *trans* indicada en los cuadros de información nutricional con objeto de asegurarse de que los alimentos contenían menos de 0,5 g de ácidos grasos *trans* por porción. Los infractores se enfrentaban a multas de US\$ 200 como mínimo y se les realizaba una inspección de seguimiento para determinar si cumplían la prohibición.

Posteriormente se impuso una prohibición nacional de los aceites parcialmente hidrogenados. Los reglamentos de la Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos entraron en vigor entre el 18 de junio de 2018 y el 1 de enero de 2021, según el producto de que se tratara.

RECUADRO 6. ESTUDIO PRÁCTICO: RESTRICCIONES DE LA VENTA Y SERVICIO EN LOS CENTROS PÚBLICOS DEL URUGUAY

En septiembre de 2013 el Gobierno del Uruguay aprobó la Ley N.º 19.140 relativa a la alimentación saludable en los centros de enseñanza. En ella se encomendaba al Ministerio de Salud que elaborara normas sobre los alimentos disponibles en las cantinas y los quioscos de los centros de enseñanza, se prohibía la publicidad de algunos grupos de alimentos y bebidas no recomendados y se limitaba la disponibilidad de saleros u otros recipientes que contuvieran sal. Las normas alimentarias para los centros de enseñanza se elaboraron en marzo de 2014 en otros dos documentos: el Decreto Reglamentario N.º 60/014 y el Plan Nacional de Escuelas Promotoras de Salud.

Las normas tenían por objetivo promover los alimentos con un «adecuado valor nutricional» y un «mínimo grado de procesamiento», y limitar el consumo de azúcares libres, grasas saturadas, ácidos grasos *trans* y sodio. Los límites se fijan por 100 g de alimento, 100 ml de bebida y por porción de 50 g. Los alimentos prohibidos incluyen las bebidas azucaradas y energéticas, los productos de confitería, los aperitivos salados, las tartas y el chocolate. Las normas alimentarias para los centros de enseñanza y las restricciones de la publicidad comenzaron a aplicarse en las escuelas públicas en 2015, y su cumplimiento es objeto de vigilancia.

- › **Exigencia de las listas de ingredientes:** Se exige incluir una lista de los ingredientes en los alimentos preenvasados, en la cual debería indicarse la presencia de ácidos grasos *trans* de producción industrial. Las etiquetas de los alimentos preenvasados incluyen, por lo general, una lista de cada ingrediente por orden decreciente de predominancia.³ En otras palabras, la lista incluye todos los ingredientes presentes en el producto alimenticio, por orden decreciente de mayor a menor peso. Los reglamentos técnicos suelen crear las normas por las que se rige esta lista e influyen en la manera de presentar los productos. En función de las normas vigentes, el mismo ingrediente puede figurar como «aceite vegetal parcialmente hidrogenado», «mezcla de aceites», «aceite vegetal» o «aceite». Los responsables de la formulación de políticas deberían examinar y modificar estas normas para garantizar que los ácidos grasos *trans* de producción industrial puedan identificarse fácilmente. Para ello, se pueden establecer normas sobre el uso de los términos comúnmente empleados (como «margarina» o «mezcla de grasas»), el establecimiento de grupos de ingredientes similares (por ejemplo, reunir todos los aceites vegetales en una única entrada) y sobre si debe o no indicarse la función de un ingrediente (por ejemplo, «aceite (vegetal) parcialmente hidrogenado, utilizado como conservante»). La lista de ingredientes no debería sugerir las características del contenido en nutrientes de un ingrediente, por lo que debería prohibirse la utilización de términos como «no hidrogenado» o «sin hidrogenar» que den a entender que el producto no contiene ácidos grasos *trans*.
- › **Etiquetado en la parte frontal del envase:** Las etiquetas colocadas en la parte frontal de los alimentos envasados pueden informar a los consumidores de la cantidad de ácidos grasos *trans* que contienen los productos. Ello puede ayudar a los consumidores a elegir productos más saludables y alentar a los productores a que reformulen sus productos.
- › **Medidas fiscales:** Los ácidos grasos *trans* de producción industrial pueden ser más económicos que otros aceites y grasas más saludables. Los gobiernos pueden servirse de los impuestos y otras medidas fiscales para aumentar el precio relativo de los ácidos grasos *trans*, ya que dicho aumento reduciría la demanda y permitiría obtener ingresos adicionales. En el módulo 2 se da más información a este respecto.
- › **Restricciones de marketing:**⁴ Los Gobiernos pueden restringir el marketing de productos que contengan ácidos grasos *trans* de producción industrial. Una restricción estricta limitaría la comercialización de productos que contengan ácidos grasos *trans* por medio de cualquier técnica o medio de marketing. La inclusión de las cantidades de ácidos grasos *trans* en la declaración de nutrientes (como las etiquetas colocadas en la parte posterior del envase o los cuadros de información nutricional) facilitará la aplicación de estas restricciones de marketing.
- › **Medidas voluntarias:** Cuando no sea posible adoptar medidas exigibles por ley, los gobiernos pueden aceptar que se adopten medidas voluntarias para reducir los ácidos grasos *trans*. Ahora bien, aunque estos programas pueden contribuir en cierta medida a reducir los niveles de ácidos grasos *trans* e impulsar un diálogo más amplio acerca de la viabilidad de estas medidas, las medidas voluntarias no son tan efectivas como las medidas exigibles por ley y pueden frenar la determinación política de adoptar medidas obligatorias. Una manera de hacer que estas medidas fueran más eficaces sería pedir a la industria que incluyera la cantidad de ácidos grasos *trans* en la declaración de nutrientes (por ejemplo, en las etiquetas que figuran en la parte posterior de los envases o en los cuadros de información nutricional).

³ En virtud de lo dispuesto en el Codex, todos los ingredientes deben enumerarse por orden decreciente de su peso inicial (m/m) en el momento de la fabricación del alimento (CXS 1-1985: Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados).

⁴ El término «marketing» se refiere a cualquier forma de comunicación o mensaje comercial destinada a aumentar o que tenga por efecto aumentar el reconocimiento, el atractivo y/o el consumo de un determinado producto o servicio. Abarca cualquier acción encaminada a publicitar o promover un producto o servicio.

REFERENCIAS

Clapp J, Curtis CJ, Middleton AE, Goldstein GP. (2014). Prevalence of partially hydrogenated oils in US packaged foods, 2012. *Prev Chronic Dis.*, 11:E145.

Restrepo BJ, Rieger M. (2016). Denmark's policy on artificial trans fat and cardiovascular disease. *Am J Prev Med.*, 50(1):69–76.

ANEXO 1. GUÍA PARA LA TOMA DE DECISIONES A FIN DE ELEGIR UNA POLÍTICA PARA ELIMINAR LOS ÁCIDOS GRASOS *TRANS* DE PRODUCCIÓN INDUSTRIAL

Las opciones de política recomendadas en el conjunto de medidas REPLACE – que limitan los ácidos grasos *trans* al 2% de la grasa total en todos los alimentos y prohíben la producción o el uso de aceites parcialmente hidrogenados – se han concebido con el fin de eliminar los ácidos grasos *trans* de los suministros nacionales de alimentos. Ambas políticas prohíben el uso de aceites parcialmente hidrogenados a gran escala, pero sí permiten utilizar pequeñas cantidades de ácidos grasos *trans* que provengan de grasas animales, aceites refinados y aceites totalmente hidrogenados.

La decisión a favor de una de las dos políticas dependerá de los factores específicos de cada país. En algunos casos puede ser apropiado combinar ambas políticas. En este anexo se esbozan algunas consideraciones clave para orientar a los responsables de la formulación de políticas a la hora de elegir la política en materia de ácidos grasos *trans* que mejor se adecue al contexto de su país (véanse los cuadros 1 y 2).

Cuadro 1. Consideraciones jurídicas y políticas importantes

CONSIDERACIONES	DEBERÍA CONSIDERARSE LA OPCIÓN DE LIMITAR LOS ÁCIDOS GRASOS <i>TRANS</i> SI:	DEBERÍA CONSIDERARSE LA OPCIÓN DE PROHIBIR LOS ACEITES PARCIALMENTE HIDROGENADOS SI:
Leyes existentes	Las leyes existentes en materia de alimentación y nutrición permiten la inclusión de un límite del 2%	Las leyes existentes en materia de alimentación y nutrición abarcan los componentes nocivos en los alimentos Y se mantiene una lista de las sustancias prohibidas en los alimentos
Medidas complementarias ya existentes	Las medidas complementarias exigen llevar a cabo un análisis de los ácidos grasos <i>trans</i> , por ejemplo para el etiquetado, en particular si la política es eficaz y se está aplicando	Existe una prohibición de los aceites parcialmente hidrogenados que se aplica a determinados productos, como las preparaciones para lactantes, en particular si la política es eficaz y se está aplicando
Comercio	Los países vecinos o que forman parte de una unión económica cuentan con políticas similares	Los países vecinos o que forman parte de una unión económica cuentan con políticas similares
Apoyo político	Es probable que se obtenga apoyo político	Es probable que se obtenga apoyo político

Cuadro 2. Consideraciones técnicas importantes para la aplicación de políticas relativas a los ácidos grasos *trans*

CONSIDERACIONES	DEBERÍA CONSIDERARSE LA OPCIÓN DE LIMITAR LOS ÁCIDOS GRASOS TRANS SI:	DEBERÍA CONSIDERARSE LA OPCIÓN DE PROHIBIR LOS ACEITES PARCIALMENTE HIDROGENADOS SI:
Principal fuente de ácidos grasos <i>trans</i>	Los productos importados son la principal fuente de consumo de ácidos grasos <i>trans</i>, especialmente si los puertos de entrada pueden exigir que el contenido de ácidos grasos <i>trans</i> figure en las etiquetas de los productos importados	Los aceites parcialmente hidrogenados son la principal fuente de consumo de ácidos grasos <i>trans</i>, especialmente si existe un número limitado de fabricantes de aceites parcialmente hidrogenados en el país
Mecanismos de aplicación existentes	Una estructura administrativa que funciona correctamente permite aplicar fácilmente el límite del 2% con una inversión moderada de recursos financieros y humanos	Una estructura administrativa que funciona correctamente permite aplicar fácilmente la prohibición de los aceites parcialmente hidrogenados con una inversión moderada de recursos humanos y financieros
Capacidad para realizar pruebas	<p>El país puede realizar pruebas para determinar los niveles de ácidos grasos <i>trans</i> en los alimentos</p> <p style="text-align: center;">0</p> <p>El país tiene acceso a un laboratorio regional que puede ayudar a realizar las pruebas</p> <p style="text-align: center;">0</p> <p>El país cuenta con un sistema de etiquetado obligatorio y fiable con declaraciones comprensibles de la cantidad de ácidos grasos <i>trans</i> en la declaración de nutrientes (como las etiquetas que figuran en la parte posterior de los envases o los cuadros de información nutricional)</p>	<p>El país no tiene capacidad para realizar pruebas con objeto de determinar los niveles de ácidos grasos <i>trans</i> en los alimentos</p> <p style="text-align: center;">0</p> <p>El país cuenta con un sistema de etiquetado obligatorio y fiable que exige que los aceites parcialmente hidrogenados (o equivalentes⁵) se mencionen como un ingrediente</p>

⁵ Según el país de que se trate, el «aceite vegetal parcialmente hidrogenado» puede figurar en las etiquetas como «mezcla de aceites», «aceite vegetal» o «aceite». Con el fin de asegurarse de que los ácidos grasos *trans* de producción industrial puedan identificarse fácilmente, los responsables de la formulación de políticas deberían pensar en todas las maneras posibles de mencionar los aceites parcialmente hidrogenados que abarcaría una prohibición.

ANEXO 2. EJEMPLO DE UNA ETIQUETA CON INFORMACIÓN NUTRICIONAL

¿POR QUÉ MOTIVO LAS GRASAS *TRANS* SIGUEN FIGURANDO EN LA ETIQUETA SI LA ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDICAMENTOS (FDA) LAS ESTÁ ELIMINANDO GRADUALMENTE?

Los ácidos grasos *trans* se reducirán, pero no se eliminarán de los alimentos, de manera que la FDA seguirá exigiendo que esta información figure en la etiqueta. En 2015, este organismo publicó una determinación definitiva según la cual se reconoce en general que los aceites parcialmente hidrogenados, que son la fuente de los ácidos grasos *trans* de producción industrial, no son seguros, pero esta determinación no afectará a los ácidos grasos *trans* presentes de forma natural, que seguirán existiendo en el suministro de alimentos. Los ácidos grasos *trans* se encuentran presentes de forma natural en los alimentos que provienen de algunos animales, principalmente rumiantes como vacas y cabras. Además, actualmente la industria puede utilizar algunos aceites que han sido aprobados como aditivos alimentarios y todavía puede presentar peticiones a la FDA con respecto a determinados usos de los aceites parcialmente hidrogenados.

En los Estados Unidos, los ácidos grasos *trans* deberían mencionarse como «Grasas ***trans***» o «***Trans***» en un renglón aparte debajo de la mención de grasas saturadas en la etiqueta de información nutricional. El contenido de grasas *trans* debe indicarse en gramos por porción redondeando la cantidad al incremento más cercano de 0,5 g, por debajo de los 5 g, y al gramo más cercano, por encima de los 5 g. Si la porción contiene menos de 0,5 g, al declararse el contenido se indicará «0 g».

Nutrition Facts			
Serving Size 2/3 cup (55g)			
Servings Per Container About 8			
Amount Per Serving			
Calories 230	Calories from Fat 40		
			% Daily Value*
Total Fat 8g			12%
Saturated Fat 1g			5%
<i>Trans</i> Fat 0g			
Cholesterol 0mg			0%
Sodium 160mg			7%
Total Carbohydrate 37g			12%
Dietary Fiber 4g			16%
Sugars 1g			
Protein 3g			
Vitamin A			10%
Vitamin C			8%
Calcium			20%
Iron			45%
* Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet. Your daily value may be higher or lower depending on your calorie needs.			
	Calories:	2,000	2,500
Total Fat	Less than	65g	80g
Sat Fat	Less than	20g	25g
Cholesterol	Less than	300mg	300mg
Sodium	Less than	2,400mg	2,400mg
Total Carbohydrate		300g	375g
Dietary Fiber		25g	30g

ANEXO 3. EJEMPLOS DE BUENAS PRÁCTICAS DE LEGISLACIÓN Y REGLAMENTACIÓN

OPCIÓN REGULADORA 1: ESTABLECER UN LÍMITE OBLIGATORIO DE LA CANTIDAD DE ÁCIDOS GRASOS *TRANS* DE PRODUCCIÓN INDUSTRIAL CONTENIDOS EN TODOS LOS ALIMENTOS – UNA MUESTRA DE LA LEGISLACIÓN DE DINAMARCA.

Pueden encontrarse otros ejemplos de legislación o reglamentos similares en la Base de datos mundial sobre la aplicación de medidas nutricionales (GINA)⁶ de la OMS.

1. — IND- 2002 0216 DK- EN- — 20020619 — PROJET

2003 Orden N.º 160 de 11 de marzo

Traducción oficiosa Orden sobre el contenido de ácidos grasos *trans* en aceites y grasas, etc.

Lo expuesto a continuación se estipula de conformidad con el artículo 13, el párrafo 2 del artículo 55 y el párrafo 3 del artículo 78 de la Ley N.º 471 sobre alimentos, etc. (Ley sobre alimentos), de 1 de julio de 1998:

Capítulo 1

Ámbito de aplicación

Artículo 1. La presente Orden se aplica a los aceites y grasas, incluidas las emulsiones con grasas como fase continua que, tanto por sí solos o como parte de alimentos procesados, están destinados al consumo humano o es probable que sean consumidos por los seres humanos.

Párrafo 2. La Orden no se aplica al contenido de ácidos grasos *trans* presentes de forma natural en las grasas animales o en productos que se rijan por otra legislación.

Párrafo 3. La Orden se aplica únicamente a los productos vendidos al consumidor final.

Artículo 2. Se prohíbe vender los aceites y grasas abarcados por la presente Orden a los consumidores cuando el nivel de los ácidos grasos *trans* definidos en el anexo y contenidos en estos sea superior al indicado en el artículo 3.

Artículo 3. A partir del 1 de junio de 2003, el contenido de ácidos grasos *trans* en los aceites y grasas abarcados por la presente Orden no excederá de 2 gramos por cada 100 gramos de aceite o grasa (véase, no obstante, lo dispuesto en el párrafo 2).

Párrafo 2. A partir del 1 de junio de 2003 y, hasta el 31 de diciembre de 2003, los aceites y grasas abarcados por la presente Orden e incluidos en alimentos procesados que también contengan ingredientes que no sean aceites y grasas y que son elaborados por la industria alimentaria en locales de venta al por menor, establecimientos de *catering*, restaurantes, instituciones, panaderías, etc. podrán contener, no obstante, hasta 5 gramos de ácidos grasos *trans* por cada 100 gramos de aceite o grasa.

Artículo 4. En los productos respecto de los cuales se alegue que «no contienen ácidos grasos *trans*», el contenido de ácidos grasos *trans* en el producto acabado será de menos de 1 gramo por cada 100 gramos de aceite o grasa.

⁶ Véase <https://extranet.who.int/nutrition/gina/en>.

Artículo 5. Se impondrá una multa a toda persona que infrinja lo dispuesto en los artículos 2 o 4 de la presente Orden.

Párrafo 2. La sanción podrá elevarse a una pena de prisión de hasta dos años si la infracción fue cometida con premeditación o por una negligencia grave, y esta

- 1) causó un daño para la salud o conllevó un riesgo de causarlo, o
- 2) redundó en beneficios financieros para los propios infractores u otras personas, o tenía por finalidad obtenerlos, incluidos los resultantes de los ahorros realizados.

Párrafo 3. Las empresas, etc. (personas jurídicas) podrán incurrir en responsabilidad penal de conformidad con lo dispuesto en el capítulo 5 del Código Penal.

Artículo 6. La presente Orden entrará en vigor el 31 de marzo de 2003.

Párrafo 2. Los productos fabricados antes de que la presente Orden haya entrado en vigor, así como los fabricados en los periodos indicados en el párrafo 2 del artículo 3, podrán venderse hasta el vencimiento de la fecha de consumo preferente.

Definición de ácidos grasos *trans*

A los efectos de la presente Orden, los ácidos grasos *trans* se definen como la suma de todos los isómeros de ácidos grasos con 14, 16, 18, 20 o 22 átomos de carbono y uno o más enlaces dobles *trans*, es decir, los isómeros *trans* de ácidos grasos C14:1, C16:1, C18:1, C18:2, C18:3, C20:1, C20:2, C22:1 y C22:2, pero solamente los ácidos grasos poliinsaturados con enlaces dobles interrumpidos por metileno.

OPCIÓN REGULADORA 2: PROHIBIR LA PRODUCCIÓN O EL USO DE ACEITES PARCIALMENTE HIDROGENADOS – UNA MUESTRA DE LA REGLAMENTACIÓN DEL CANADÁ

Pueden encontrarse otros ejemplos de legislación o reglamentos similares en la Base de datos mundial sobre la aplicación de medidas nutricionales (GINA).⁷

Alimentos (continuación)

TÍTULO 15 Adulteración de alimentos

- B.15.001** 1) Un alimento mencionado en la columna 2 de la Parte 1 de la *Lista de contaminantes y otras sustancias adulterantes en los alimentos* está adulterado si la sustancia correspondiente a la que se hace referencia, por su nombre o clase, en la columna 1 está presente en o sobre el alimento.
- 2) Un alimento mencionado en la columna 2 de la Parte 2 de la *Lista de contaminantes y otras sustancias adulterantes en los alimentos* está adulterado si la sustancia correspondiente a la que se hace referencia, por su nombre o clase, en la columna 1 está presente en o sobre el alimento en una cantidad que supere el nivel máximo establecido en la columna 3.
- 3) Si una sustancia a la que se hace referencia, por su nombre o clase, en la columna 1 de la Parte 2 de la *Lista de contaminantes y otras sustancias adulterantes en los alimentos* está presente en o sobre el alimento correspondiente mencionado en la columna 2, este alimento estará, por lo que se refiere a la presencia de esta sustancia, exento de la aplicación del párrafo 4 1) a) de la Ley si la cantidad de la sustancia no supera el nivel máximo establecido en la columna 3.

⁷ Véase <https://extranet.who.int/nutrition/gina/en>.

- 4) Los párrafos 1) a 3) no se aplican a las sustancias que estén presentes en o sobre un alimento como
- (a) un aditivo alimentario;
 - (b) un producto para el control de plagas definido en el párrafo 2 1) de la *Ley sobre los productos para el control de plagas*, o sus componentes o derivados; o
 - (c) un medicamento veterinario o sus metabolitos.

Lista de contaminantes y otras sustancias adulterantes en los alimentos

Parte 1

N.º del producto	Columna 1 Sustancia	Columna 2 Alimentos
1	Aceite mineral	Todos los alimentos, excepto aquellos que requieran la utilización de aceite mineral como parte de una práctica adecuada en materia de fabricación ¹
2	Cera de parafina	Todos los alimentos, excepto la goma de mascar (chicles) a base de cera de parafina
3	Vaselina	Todos los alimentos
4	Cumarina, un extracto del haba tonka (también conocida como sarrapia o cumaru), la semilla de <i>Dipteryx odorata Willd</i> o <i>Dipteryx oppositifolia Willd</i>	Todos los alimentos
5	Ácidos grasos y sus sales, con un factor de edema en pollos u otros factores tóxicos	Todos los alimentos
18	Aceites parcialmente hidrogenados	Todos los alimentos

Combinación de ambas opciones de política— ejemplo de reglamento del Perú.

Reglamento que establece el proceso de reducción gradual hasta la eliminación de las grasas trans en los alimentos y bebidas no alcohólicas procesados industrialmente

SUPREME DECREE N° 033-2016-SA

6.1.- En un plazo de hasta 18 meses contados a partir de la vigencia del Reglamento, el uso y/o contenido de grasas trans no será mayor de:

PRODUCTO GRASAS TRANS LIMITE

- | | | |
|----|------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| a) | Grasas, aceites vegetales y margarinas | 2 g de Ácidos grasos trans por 100 g ó 100 ml de materia grasa |
| b) | Resto de alimentos y bebidas no alcohólicas procesadas industrialmente | 5 g de Ácidos grasos trans por 100 g ó 100 ml de materia grasa |

6.2.- Para efectos de la eliminación del uso y/o contenido de grasa trans, se establece que en un plazo de 54 meses, contados a partir de la vigencia del presente Reglamento se eliminará el uso y contenido de grasas trans que provienen de la hidrogenación parcial en cualquier alimento y bebida no alcohólica procesada.



PARA MÁS INFORMACIÓN, PÓNGASE EN CONTACTO CON:

Departamento de Nutrición e Inocuidad de los Alimentos

Organización Mundial de la Salud

Avenue Appia 20, CH-1211 Ginebra 27, Suiza

Fax: +41 22 791 4156

Correo electrónico: nutrition@who.int

www.who.int/teams/nutrition-and-food-safety

