

**PROGRAMA DE CONTROL, VIGILANCIA Y ACCIONES DE
PROMOCIÓN PARA LA REDUCCIÓN DEL CONTENIDO DE
GRASAS TRANS EN ALIMENTOS**

2018

ÍNDICE DE CONTENIDOS

Introducción

Objetivos operativos

Definiciones

Organización y Gestión del control

Generación de base de datos federal

Duración

Ámbito geográfico de aplicación

Auditorías

Toma de muestra

Verificación de registros

Determinaciones analíticas

Evaluación de rotulado

Gestión del riesgo

Comunicación de resultados

Verificación de los Controles Oficiales

INTRODUCCIÓN

En reconocimiento al alto impacto de las enfermedades crónicas no transmisibles a nivel mundial, la Organización Mundial de la Salud ha recomendado sustituir/eliminar las grasas trans de los alimentos procesados destinados al consumo humano, debido a que se trata de una medida efectiva para proteger la salud y, además, consiste en un procedimiento factible desde el punto de vista industrial. Tal recomendación fue adoptada en la 57ª Asamblea Mundial de la Salud en la "Estrategia Mundial sobre Régimen Alimentario, Actividad Física y Salud" (Mayo de 2004).

A nivel regional, la Organización Panamericana de la Salud (OPS) ha decidido encabezar las medidas tendientes a la eliminación paulatina de las grasas trans, con la finalidad de mejorar la alimentación y fomentar un estilo de vida saludable en las Américas. En el año 2007, convocó a la formación de un Grupo de Trabajo sobre "Las Américas libres de grasas trans" (TFFA, por sus siglas en inglés), al cual se solicitó que evaluara el impacto de las grasas trans sobre la nutrición y la salud, y que debatiera los procedimientos prácticos para eliminarlos paulatinamente de los alimentos. Los integrantes de dicho grupo de los diferentes países, entre ellos Argentina, se comprometieron a trabajar en el ámbito nacional para promover una diversidad de acciones tendientes a eliminar las grasas trans de producción industrial.

En el año 2008, el Ministerio de Salud de la Nación conformó una Comisión Interinstitucional, integrada por el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca, el Ministe-

rio de Desarrollo Social de la Nación, el sector académico y las principales Cámaras de la Industria Alimentaria de nuestro país, para comenzar a trabajar en las recomendaciones emanadas de la OPS/OMS, bajo la órbita del grupo nacional "Argentina: libre de grasas trans".

Como resultado del trabajo conjunto, en el año 2010, se incorporó el Artículo 155 tris al Código Alimentario Argentino, el cual establece: "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. Estos límites no se aplican a las grasas provenientes de rumiantes, incluyendo la grasa láctea" (Resolución Conjunta N° 137/2010 y 941/2010 entre la Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos y la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca). A fin de facilitar y efectivizar el cambio tecnológico en las industrias elaboradoras de alimentos, la norma previó un plazo de adecuación con fecha de finalización en diciembre de 2012 para los aceites vegetales y margarinas, y en diciembre de 2014 para los demás alimentos.

A fin de contribuir a la promoción de una alimentación segura y saludable, desde el Programa Federal de Control de Alimentos, se desarrolla la "Estrategia Federal e Intersectorial para el Fortalecimiento de Acciones de Promoción, Control y Vigilancia de la Reducción del Contenido de Grasas Trans en Alimentos".

El objetivo general del programa consiste en fortalecer las acciones que se implementan a nivel federal y con articulación

intersectorial, orientadas a reducir el contenido de grasas trans de origen industrial y así promover la mejora de la calidad nutricional de los alimentos que consume la población argentina.

Los objetivos específicos son: analizar el estado de situación con respecto al contenido de grasas trans de los alimentos que se comercializan en el país, determinando los valores promedio, mínimos y máximos por categoría; obtener información del rotulado de los alimentos respecto a la lista de ingredientes y analizarla desde sus diferentes perspectivas; y aportar datos actualizados de composición de los alimentos respecto al contenido de grasas trans.

OBJETIVOS OPERATIVOS

- Realizar un plan de muestreo de alimentos y determinaciones analíticas según las prioridades establecidas.
- Verificar la correspondencia del contenido de determinados nutrientes (macro, micro), entre el valor analítico y el valor declarado en el rótulo.
- Identificar los ingredientes/materias primas relacionados con el nutriente a analizar.
- Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante las no conformidades detectadas.

DEFINICIONES

No hay definiciones específicas.

Nota: Ver apartado Definiciones Anexo II

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL

Generación de base de datos federal

No aplica.

Duración

No aplica.

Ámbito geográfico de aplicación

Todos aquellos productos destinados a consumo interno, exportación e importación.

Auditorías

Siguiendo los lineamientos generales de las [Directrices para la realización de auditorías documental a establecimientos elaboradores de alimentos libre de grasas trans](#), la ASJ es responsable de auditar a los establecimientos elaboradores en su jurisdicción.

Nota: La frecuencia para las auditorías es establecida por cada ASJ.

Toma de muestra

Siguiendo los lineamientos generales del programa de [Fiscalización de productos y materiales en contacto con alimentos](#), se realiza la toma de muestra de tipo indicativa en boca de expendio por la ASJ y por el INAL.

Verificación de registros

No aplica.

Determinaciones analíticas

Siguiendo los lineamientos del [Procedimiento de Pautas para el monitoreo analítico](#), se realizan las determinaciones analíticas.

Evaluación del rotulado

Siguiendo los lineamientos establecidos en el [Programa de Monitoreo y Control de Rótulos de Alimentos Envasados de Elaboración Nacional e Importados](#), se verifica el cumplimiento del artículo 155 tris.

Gestión del riesgo

Para realizar este proceso se encuentran disponibles las [Directrices para la investigación y gestión de incidentes alimentarios](#)

y el [Protocolo para la investigación de incidentes alimentarios](#), a través del SIFeGA.

Comunicación de resultados

La información se consolida en forma semestral y se publica en el espacio del PIF en la página web de la ANMAT.

VERIFICACIÓN DE LOS CONTROLES OFICIALES

Indicador de cumplimiento con la legislación vigente	Verificar el cumplimiento de la legislación vigente para grasas trans
Forma de cálculo	<ul style="list-style-type: none">- % correspondencia del valor analítico de grasas trans con el valor establecido en la normativa.- % correspondencia del valor analítico de grasas trans con el valor declarado en el rótulo.- % de muestras que declaren en la lista de ingredientes del rótulo la presencia de aceite vegetal parcialmente hidrogenado/aceite vegetal hidrogenado/margarina.- % correspondencia de la Información Nutricional Complementaria.
Escala	Porcentual
Frecuencia de aplicación	Trimestral
Fuentes de información	Informes de resultados