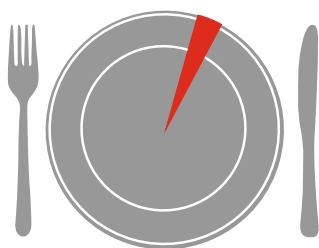


GRASAS TRANS EN LOS ALIMENTOS PROCESADOS DE LA ARGENTINA: MONITOREO Y RECOMENDACIONES

La Fundación Interamericana del Corazón Argentina relevó el contenido de grasas trans de origen industrial informado en los rótulos nutricionales y en los listados de ingredientes de 528 productos de las principales marcas con el objetivo de evaluar su adecuación a los límites previstos por el Código Alimentario Argentino (CAA). Al mismo tiempo, se realizó un estudio cualitativo que permitió detectar los desafíos y factores facilitadores para la implementación de la política mencionada.

Solo 4,2% de los alimentos superan el límite de grasas trans establecido en el CAA



A diciembre de 2014, el 6% (n=32) de los productos relevados (n=528) tenían ácidos grasos trans (AGT) de origen industrial y solo el 4,2% (n=22) superaba el límite máximo permitido.

Los productos con AGT de origen industrial que no cumplen con el CAA (4,2%) pertenecen a las siguientes categorías:



PASTAS FRESCAS



BAÑOS DE REPOSTERÍA



PLATOS PRECOCIDOS



PRODUCTOS DE PANADERÍA



GALLETITAS



BARRAS DE CEREAL



SNACKS



CEREALES DE DESAYUNO



ALFAJORES

- El análisis cualitativo de la política implementada en la Argentina mostró que los principales factores que facilitaron la política de eliminación de AGT fueron la participación activa y comprometida del sector privado; el diálogo entre sector privado y sector público; y la disponibilidad de reemplazos accesibles y aceptados por los consumidores.
- Los principales desafíos para la implementación de la política incluyen la dificultad de las pequeñas y medianas empresas (PYMES) para encontrar reemplazos y cumplir con las metas, y la existencia de productos donde se dificulta encontrar reemplazos adecuados y que aún presentan altos niveles de AGT de origen industrial (ej: baños de repostería).

PRINCIPALES RECOMENDACIONES DE POLÍTICAS

- Brindar capacitación técnica a las pequeñas y medianas empresas
- Continuar con el monitoreo periódico de la política
- Trabajar en el reemplazo de AGT en los nichos identificados como dificultosos
- Generar políticas integrales para promover una alimentación saludable

INTRODUCCIÓN

La información presentada en este documento es parte de un estudio de investigación cuali-cuantitativo realizado por el equipo del Área de Políticas de Alimentación Saludable de la Fundación Interamericana del Corazón Argentina (FIC Argentina), financiado por el International Development Research Centre (IDRC) de Canadá. El objetivo general ha sido desarrollar una estrategia integral de investigación para promover la eliminación de AGT en Argentina e informar a los decisores políticos sobre el cumplimiento de las políticas y su impacto.

Se ha estimado que un incremento del 2% en el consumo de energía procedente de AGT de origen industrial se asocia con aumento del 23% en el riesgo de enfermedades cardiovasculares.^{1 2} La Organización Mundial de la Salud (OMS) recomienda que la ingesta de AGT debería ser menor al 1% del total de calorías consumidas diariamente.³ Sin embargo, estimaciones locales dan cuenta de un consumo estimado de AGT de aproximadamente el 1,5% del valor calórico diario.⁴

Existe evidencia científica suficiente que indica que la eliminación de las grasas trans de los alimentos procesados es una política costo efectiva para proteger la salud y prevenir las enfermedades cardiovasculares.^{5 6} Un estudio que evaluó el impacto de la política de eliminación de AGT en Argentina detectó que a partir de la implementación de esta política, se pueden prevenir desde el 1,3% al 6,35% de todos los eventos cardiovasculares. Esto se traduce en un ahorro anual para el sistema de salud argentino de más de 17 millones de dólares. Contabilizando los costos de intervención y los eventos evitados, la política es costo efectiva.⁴

Principales características del estudio

Este estudio tiene dos objetivos de investigación. El primero consiste en analizar la política “Argentina Libre de Grasas Trans 2014”, señalando los factores facilitadores y desafíos para su implementación, y el segundo objetivo consiste en obtener datos basales sobre el contenido de AGT de los alimentos procesados para monitorear las políticas existentes.

El escenario político actual

En el nivel nacional, en el año 2010 se lanzó la campaña “Argentina Libre de Grasas Trans 2014” como parte de la iniciativa de la Organización Panamericana de la Salud (OPS) para eliminar el contenido de grasas trans en los alimentos procesados.⁷ En el marco de esta campaña, se introdujo un artículo en el Código Alimentario Argentino (CAA) que restringe el contenido de grasas trans en los alimentos procesados, de acuerdo a los estándares establecidos por la comunidad científica internacional. Este 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” (Ley N° 18284, Capítulo III-Artículo 155 tris. CAA). La legislación no incluye una restricción para el contenido de grasas trans de origen rumiante. La fecha límite para que las industrias cumplan con esta restricción venció en diciembre del 2014 para todos los alimentos.

RESULTADOS Y ENFOQUE

Análisis de la Política

Se realizó un estudio cualitativo que consistió en 19 entrevistas en profundidad con actores clave del sector público, sector privado, y organizaciones de sociedad civil entre agosto 2013 y mayo 2014. Este estudio permitió detectar los desafíos y factores facilitadores para la implementación de la política. Entre los principales facilitadores se destacaron la participación activa y comprometida del sector privado; el diálogo entre el sector privado y el sector público; y la disponibilidad de reemplazos accesibles y aceptados por los consumidores. Entre los desafíos principales se señaló la dificultad que enfrentan las PYMES para cumplir con las metas y la dificultad en encontrar reemplazos, que si bien en algunos casos están disponibles desde hace tiempo, recién se han incorporado en forma masiva en las empresas en los últimos años. Además, los entrevistados destacaron la existencia de ciertos nichos de alimentos, como el hojaldre o el baño de repostería, donde resulta particular-

mente dificultoso desarrollar reemplazos que no alteren las características organolépticas de los productos.

Análisis del contenido de AGT en los alimentos procesados

En febrero 2014 se realizó un relevamiento de los rótulos nutricionales de alimentos procesados,^{8,9} como parte de una iniciativa internacional liderada por The George Institute de Australia.^{10,11,12} A partir del relevamiento realizado por FIC Argentina se analizó un total de 528 productos, de los cuales el 24% (n=127) contienen ácidos grasos trans (AGT) según lo declarado en el rótulo nutricional. Del total de estos productos (n=127) y a partir del análisis de la lista de ingredientes, se detectó que el 25% (n= 32) contienen AGT de origen industrial.

De la misma forma, considerando el total de productos relevados (n=528), los productos con AGT de origen industrial representan el 6,1% (n=32). Del total de productos con AGT de origen industrial, el 69% (n=22) no cumple con el CAA ya que supera los límites máximos establecidos.

GRÁFICO 1: TOTAL DE PRODUCTOS RELEVADOS. DISTRIBUCIÓN (%) SEGÚN CONTENIDO DE AGT (Febrero 2014)

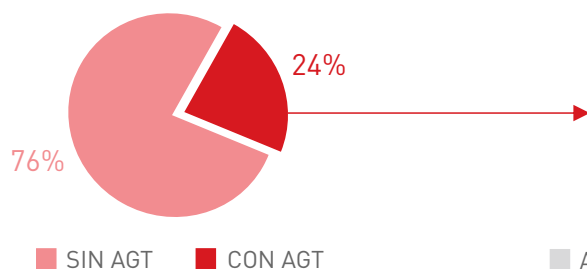


GRÁFICO 2: TOTAL DE PRODUCTOS CON AGT. DISTRIBUCIÓN (%) SEGÚN EL ORIGEN DE AGT (Febrero 2014)

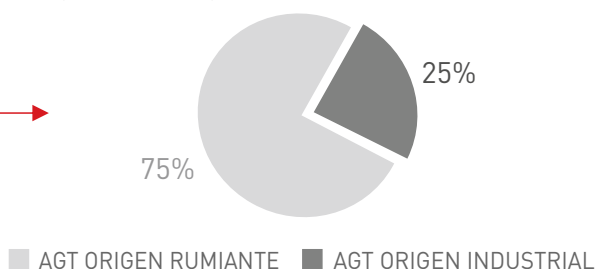


GRÁFICO 3: TOTAL DE PRODUCTOS RELEVADOS. DISTRIBUCIÓN (%) SEGÚN AGT ORIGEN INDUSTRIAL (Febrero 2014)

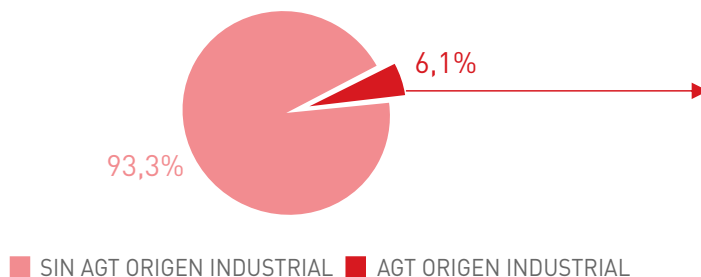
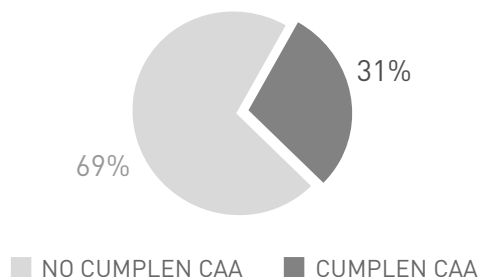


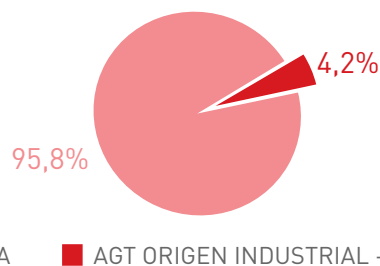
GRÁFICO 4: TOTAL DE PRODUCTOS CON AGT DE ORIGEN INDUSTRIAL. DISTRIBUCIÓN (%) SEGÚN CUMPLIMIENTO CAA (Febrero 2014)



Por otra parte, los productos con AGT de origen industrial que no cumplen con el CAA, representan el 4,2% (n=22) del total de la muestra (n=528). Estos productos pertenecen a la categoría de baños de repostería (n=1), barras de cereal (n=3), snacks (n=2), alfajores

(n=1), productos de panadería (n=4), galletitas (n=7), platos precocidos (n=2), cereales de desayuno (n=1) y pastas frescas (n=1). La mayoría de productos ha logrado reducir el contenido de grasas trans de origen industrial antes de la entrada en vigencia de la ley.

GRÁFICO 5: TOTAL DE LOS PRODUCTOS RELEVADOS. DISTRIBUCIÓN (%) SEGÚN PRODUCTOS QUE CUMPLEN CON LA RESTRICCIÓN DE AGT DEL CAA (Febrero 2014)



RECOMENDACIONES

A partir de este estudio, FIC Argentina considera que las siguientes implicaciones políticas y recomendaciones son importantes para profundizar el alcance de la política.

1. Continuar con el monitoreo periódico

Es esencial que el Estado continúe con la vigilancia periódica para garantizar la implementación efectiva de la política.

2. Trabajar en el reemplazo de AGT en los nichos identificados como dificultosos

Los beneficios para la salud de esta política dependerán, en gran medida, de los reemplazos utilizados. Por lo tanto, es importante promover el uso de reemplazos de AGT que sean beneficiosos para la salud como las grasas insaturadas (aceites de girasol alto oleico y aceites interesterificados) y reducir, en lo posible, el uso de grasas saturadas como reemplazo. Para lograr esto es necesario que los aceites con altos porcentajes de grasas insaturadas sean accesibles y disponibles y que se desarrollen investigaciones para buscar nuevas alternativas.

Otro aspecto a tener en cuenta es que, aunque los resultados del estudio mostraron que la mayoría de los productos cumplen con las metas del CAA, es importante considerar las dificultades encontradas en el desarrollo de ciertos productos. Por ejemplo, en el hojaldre y los baños de repostería, casos en los que es

difícil desarrollar reemplazos que no alteren las propiedades organolépticas. Aunque el consumo de estos productos puede ser bajo y no tener un impacto en el consumo total de AGT en la dieta, los reemplazos viables deben ser desarrollados en el futuro cercano.

3. Brindar apoyo a las pequeñas y medianas empresas

A partir de los resultados se pudo identificar la necesidad técnica de las PYMES, que en muchas ocasiones no tienen los recursos humanos y la infraestructura necesaria para poder reformular sus productos. Por lo tanto, es necesario contar con el apoyo del Estado con el fin de garantizar la igualdad de condiciones.

4. Mejorar la discriminación entre grasas trans de origen rumiante y grasas trans de origen industrial

Esto sería un paso fundamental para contar con un rotulado frontal claro en los alimentos procesados.

5. Generar políticas integrales

Abarcar no solo la reformulación de los alimentos, sino también incluir políticas para restringir la publicidad y promoción de los alimentos no saludables, aumentar el acceso y disponibilidad de alimentos saludables, desincentivar el consumo de productos no saludables a través de, por ejemplo, políticas impositivas y promover un etiquetado más claro para los consumidores.

REFERENCIAS

- ¹ Mozaffarian, D., et al., Trans fatty acids and cardiovascular disease. *New England Journal of Medicine*, 2006. 354(15): p. 1601-1613.
- ² Micha, R. and D. Mozaffarian, Trans fatty acids: effects on cardiometabolic health and implications for policy. *Prostaglandins, Leukotrienes and Essential Fatty Acids*, 2008. 79(3): p. 147-152.
- ³ Nishida, C. and R. Uauy, WHO Scientific Update on health consequences of trans fatty acids: introduction. *European Journal of Clinical Nutrition*, 2009. 63: p. S1-S4.
- ⁴ Rubinstein, A., et al., Eliminating artificial trans fatty acids in Argentina: estimated effects on the burden of coronary heart disease and costs. *Bulletin of the World Health Organization*, 2015. 93(9): p. 614-622.
- ⁵ World Health Organization, Global status report on noncommunicable diseases, 2014.
- ⁶ Barton, P., et al., Effectiveness and cost effectiveness of cardiovascular disease prevention in whole populations: modelling study. *BMJ*, 2011. 343: p. d4044.
- ⁷ Organización Panamericana de la Salud, Las Américas libres de grasas trans. Declaración de Río de Janeiro., 2008.
- ⁸ Allemandi, L., et al., Análisis del contenido de sodio y grasas trans de los alimentos industrializados en Argentina. *Rev. argent. salud publica*, 2013. 4(15): p. 14-19.
- ⁹ Análisis de los Niveles de Grasas Trans en los Alimentos Industrializados en Argentina. 2014; Available from: http://www.ficargentina.org/images/stories/Documentos/informe_grasas_trans_02_10_2014.pdf
- ¹⁰ The George Institute for Global Health es un instituto de investigación de Australia que lidera una iniciativa que reúne a más de 20 países y que tiene como objetivo monitorear el contenido nutricional de los productos procesados a partir de la información del rótulo y realizar comparaciones en el tiempo, entre países, entre otras.
- ¹¹ Dunford, E., et al., International collaborative project to compare and monitor the nutritional composition of processed foods. *European journal of preventive cardiology*, 2012. 19(6): p. 1326-1332.
- ¹² Group, T.F.M., Progress with a global branded food composition database. *Food chemistry*, 2013. 140(3): p. 451-457.