

Análisis del mercado de aceites parcialmente hidrogenados (APH) y análisis químico de grasas trans en materias primas con APH en Argentina: Insumo para el diseño de políticas públicas.

Resumen

- El consumo de ácidos grasos trans (AGT) está fuertemente asociado con un mayor riesgo de enfermedad coronaria y mortalidad relacionada, y un aumento de los años de vida con discapacidad generado por dichas enfermedades.
- La eliminación de los AGT producidos industrialmente del suministro mundial de alimentos es uno de los objetivos prioritarios de la Organización Mundial de la Salud (OMS) y la Organización Panamericana de la Salud (OPS). La OMS recomienda dos tipos de medidas legales o reglamentarias para proteger la salud pública de los AGT: (1) limitar los AGT a 2g / 100g de grasa total en todas las grasas, aceites y alimentos, y (2) prohibir la producción y el uso de aceites parcialmente hidrogenados (APH).
- Se realizó un análisis del mercado de APH junto con un análisis químico de los niveles de AGT en materias primas con APH. El primero consistió en analizar la cadena de valor de APH con el objetivo de caracterizar este segmento de mercado; y el segundo evaluó específicamente, los niveles de ácidos grasos trans en margarinas con APH de venta al por mayor.
- La producción de materias primas con aceites parcialmente hidrogenados se encuentra concentrada en pocos actores: dos empresas concentran aproximadamente el 60% de la producción total. La producción es de origen local y no se importa APH.
- En el mercado argentino se identificaron 18 margarinas con APH. Son margarinas industriales que se utilizan en panaderías (mayormente para la elaboración de productos artesanales), supermercados, cadenas de comida rápida etc. El 100% de las muestras contenían niveles por encima del límite del 2% de grasas trans sobre el total de materias grasas recomendado por la OMS. Las distintas marcas analizadas tenían valores de grasas trans en un rango del 5% al 39%.
- Esta investigación pone en evidencia que hay productos en Argentina que contienen niveles peligrosos de AGT. Por lo tanto, se recomienda que el Estado avance en una política que contemple las recomendaciones de la OMS y OPS.

Introducción

Las grasas trans o ácidos grasos trans producidas industrialmente (AGT-PI) se hallan en productos como la margarina, galletitas, snacks, baños de repostería, entre otros ultra-procesados, así como también en productos de panadería y comidas artesanales que elaboran sus alimentos con grasas hidrogenadas.

La evidencia establece que los AGT se encuentran dentro de los factores de riesgo dietarios que contribuyen en mayor medida no solo a la mortalidad por enfermedad cardiovascular (ECV) y en particular por enfermedad coronaria, sino que también contribuyen al aumento de los años vividos con una discapacidad como secuela de dichas enfermedades.^{1,2} El estudio Global Burden of Disease, el cual realiza exhaustiva y permanentemente una evaluación de los factores de riesgo, los resultados de salud y la carga de morbilidad en el mundo, señala que en Argentina 2,315 de aproximadamente 80,117 muertes anuales por enfermedades cardiovasculares están relacionadas al consumo de grasas trans.³ Cabe destacar que la cardiopatía coronaria es la principal causa de muerte en nuestro país y según las diferentes publicaciones científicas la ingesta de AGT se asocia de manera robusta con el desarrollo de ésta⁴.

Con respecto a las políticas públicas sobre grasas trans, según experiencias en otros países, el mayor impacto se observó en políticas con límites más estrictos o prohibiciones de APH, presentando efectos beneficiosos principalmente en la población de nivel socioeconómico más bajo, reduciendo la inequidad en la mortalidad por enfermedad cardiovascular, ya que las mayores ingestas de AGT se encontraron en estos grupos.⁵ Además se halló que la prevención de las muertes por enfermedad coronaria fue hasta 5 veces mayor en las perso-

nas ubicadas en el quintil más bajo de ingresos comparados con las del quintil más alto. En Argentina, además de las personas con mayor vulnerabilidad socioeconómica, los niños y las niñas son otro de los grupos más expuestos a la ingesta de AGT. Según la Encuesta Nacional de Nutrición y Salud – 2019 (ENNyS 2), la frecuencia de consumo de productos de panadería, productos de copetín, golosinas y galletitas, duplican o casi triplican a la de los adultos.⁶

A 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 AGT-PI en los alimentos procesados. En el marco de esta campaña, ese mismo año a través de las Resoluciones Conjuntas 137/2010 y 941/2010 se modificó la Ley 18.284 del Código Alimentario Argentino (CAA) incorporando el artículo “155 tris” que limita el uso de AGT a un 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. La fecha límite para que las industrias cumplan con esta restricción venció en el 2012 para los aceites y margarinas y en diciembre del 2014 para el resto de los alimentos.

En el 2021 se publicó la Resolución Conjunta 3/2021 por la Secretaría de Calidad en Salud y Secretaría de Alimentos, Bioeconomía y Desarrollo Regional, que modifica el artículo 155 tris. Dicha resolución aclara que en la restricción y límites máximos de AGT están incluidas las materias primas e ingredientes, con el fin de cerrar un vacío legal que había respecto a una interpretación ambigua del alcance de la norma en margarinas industriales e insumo esencial para productos artesanales como los de panadería. El nuevo 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 margarina destinadas al consumo directo y 5% del total de grasas en el resto de los alimentos, incluidos aquellos que son utilizados como ingredientes y materias primas. Estos límites no se aplican a las grasas provenientes de rumiantes, incluyendo la grasa láctea". Dicha modificación, entra en vigencia en enero de 2022.

Si bien el Estado desde el año 2010 ha trabajado en reducir la presencia de los ácidos grasos trans de la cadena de suministro, actualmente existe una desactualización respecto a los límites que proponen los organismos internacionales expertos en la materia. Un ejemplo es el paquete de medidas REPLACE (2018) de la OMS⁷ que apunta a eliminar los AGT del suministro de alimentos y el "Plan de acción para eliminar los ácidos grasos trans de producción industrial 2020-2025",⁸ lanzado en el año 2020, que busca facilitar la implementación de las políticas y medidas a nivel nacional. En ambos documentos, se recomienda adoptar marcos regulatorios para eliminar o reducir el contenido de AGT a un máximo del 2% del contenido total de grasas en todos los productos alimenticios y una prohibición de los aceites parcialmente hidrogenados (APH).

A partir de estas recomendaciones, y con el propósito de aportar información para el diseño de la mejor política de eliminación de AGT en Argentina, se realizaron dos investigaciones:

► En primer lugar, desde FIC Argentina se realizó un estudio con el propósito de caracterizar la cadena de valor del APH. El objetivo del análisis de mercado del APH en Argentina fue generar evidencia sobre el mercado de las principales materias primas que contienen APH -a saber, aceites y margarina-. Específicamente, tuvo como propósito identificar a los principales

actores que producen materias primas con APH-PI, cuál es su volumen de producción, a quiénes se le venden y/o en la producción de qué productos de consumo directo se emplean este tipo de materiales. Dada la escasez de información completa sobre los productores de materias primas y sus niveles de producción, para realizar el análisis de mercado se recurrió a una estrategia de investigación que combinó: a. revisión de información secundaria disponible en la web, y b. relevamiento de información primaria, por medio de entrevistas a informantes claves y empresas del sector (tanto productoras de materias primas como productoras de alimentos de consumo directo).

► En segundo lugar, en base a este estudio de mercado, desde Consumidores Argentinos (CA) se llevó adelante un análisis químico de margarina con APH con el objetivo de evaluar los niveles de AGT y el perfil de ácidos grasos (AG). De las 19 muestras relevadas en el estudio de mercado, una era un aceite vegetal con APH que no se fabricaba más; las 18 muestras restantes fueron recolectadas en distribuidoras mayoristas y en fabricantes ubicados en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires y en el conurbano bonaerense. El análisis químico fue realizado por el Área de Análisis de Alimentos del laboratorio privado Fares Taie, siguiendo la metodología del Protocolo Global de la OMS.⁹ La metodología consistió en la extracción de materia grasa, metilación y determinación de los niveles de AGT y perfil de ácidos grasos por cromatografía gaseosa (GC-FID). Este es el primer estudio que se realizó en Argentina sobre materias primas grasas de venta al por mayor a través de distribuidoras mayoristas y fabricantes, cuyos destinatarios son panaderías, restaurantes y cadenas de comida rápida.

Resultados

Los principales resultados que se desprenden del estudio de mercado son:

- En Argentina, la producción de materias primas con contenido de AGT-PI se encuentra mayormente concentrada en pocos actores. Se pudieron identificar 4 grandes empresas productoras de APH (y margarinas) y por lo menos otras 6 empresas pequeñas-medianas que compran el APH y producen margarinas con ese contenido. Si bien podrían existir otras empresas pequeñas más que desarrollen la producción de margarinas a base de APH, el estudio realizado permitió asegurar que estas no tendrían una participación de mercado relevante.

- Si bien no hubo acuerdo total, la mayoría de los entrevistados coincidieron en que las 2 principales empresas productoras de materias primas con AGT-PI serían responsables de aproximadamente el 60% de la producción total.

- La producción de APH es puramente local, no se encontraron registros de importación de APH en el año 2021.

- Los productos que se encuentran disponibles para consumo directo y se advierte podrían contener APH (por tener entre sus ingredientes APH o margarinas elaboradas con APH) son: 1. productos no empaquetados (productos de panadería y aquellos que se venden "sueltos"), 2. productos empaquetados (galletitas, crackers, snacks, alfajores, productos de chocolatería, algunos productos pre-fritos o fritos, margarinas vegetales de consumo directo), 3. productos que forman parte de un servicio (por ejemplo en restaurantes, bares, servicios de catering).

- En el marco de la investigación realizada se identificaron 18 margarinas de 9 empresas que podrían utilizar APH entre sus ingredientes: ya sea porque declaran en el rótulo APH o aceites hidrogenados, o por referencias obtenidas por medio de las entrevistas realizadas. Estas empresas incluyen a las dos que tendrían el 60% del mercado de materias primas con AGT-PI, y en total representarían a la casi totalidad del mercado de materias primas con AGT-PI.

Los principales resultados que se desprenden del análisis químico de las margarinas con APH identificadas en el estudio de mercado son:

- En base a la declaración de ingredientes en los rótulos de los envases, de las 18 margarinas recolectadas, 12 muestras declararon contener APH como ingrediente, 1 muestra declaró contener aceite de soja refinado y aceite de soja hidrogenado, 4 muestras mencionaron una mezcla de aceites vegetales refinados e hidrogenados con grasas bovinas, pero sin APH y 1 muestra informó contener solamente grasas bovinas.

- El 100% de las margarinas analizadas contenían niveles de grasas trans por encima del límite del 2% del total de materias grasas recomendado por la OMS (Ver Gráfico 1). El valor promedio de grasas trans sobre el total de grasas de las margarinas fue de 20,1% con un máximo de 39,3% y un mínimo de 4,8%. El promedio en margarinas es 10 veces más alto que la recomendación de la OMS.

- Hubo grandes variaciones en los niveles de AGT dentro y entre las marcas. Una empresa grande y otra mediana presentaron los menores porcentajes, con una variación entre 4,8% a 7,2% de AGT. Otra muestra de la misma empresa mediana, que declaraba contener sólo

grasas bovinas, presentó 6,0% de AGT. Otras dos grandes empresas presentaron los mayores porcentajes en 3 muestras distintas, con 37,0%, 39,1% y 39,3% de AGT.

- El 39% de las muestras presentaron porcentajes más altos de AGT que de cualquier otro ácido graso.

Implicancias y recomendaciones

- El hecho de que haya pocos productores de APH en el mercado y no existan importaciones, hace que la prohibición de su producción sea una estrategia viable. Considerando la existencia de otras fuentes posibles de AGT-PI, resulta necesario incluir también un límite máximo de contenido de los mismos.

- Los hallazgos del análisis de laboratorio permitieron demostrar que las margarinas con APH en Argentina presentan niveles de AGT más altos que los recomendados por la OMS, lo que constituye un serio riesgo para la salud pública.

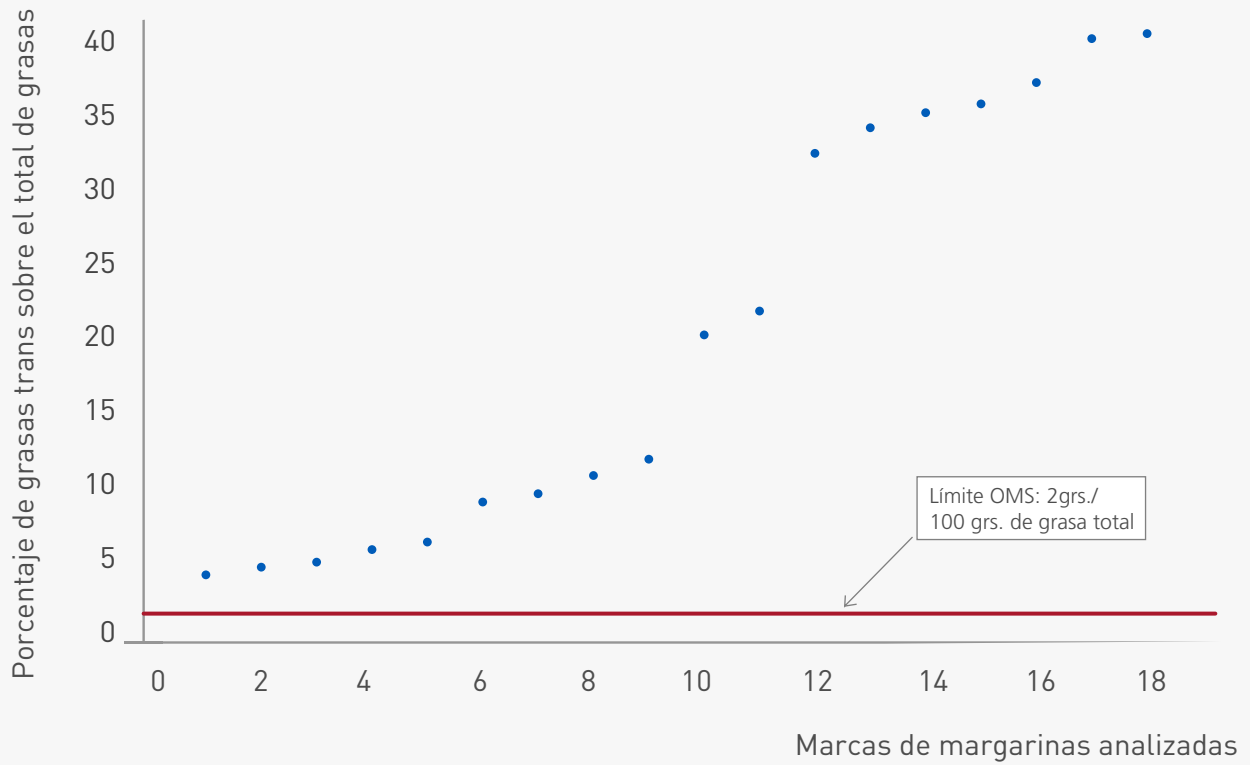
- De esta manera, en base a los estándares recomendados por la OMS y la OPS y la información local recolectada, es necesario que Argentina avance en una política de eliminación de las grasas trans más restrictiva, con un límite máximo del contenido de AGT-PI del 2% respecto a las grasas totales en todos los productos, incluidos aquellos que son utilizados como ingredientes y/o materias primas, y prohibir asimismo el uso del aceite parcialmente hidrogenado. Esta última fue la propuesta de modificación del artículo 155 tris del Código Alimentario Argentino presentada por distintas organizaciones nacionales del ámbito de la salud y de consumidores ante la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL) en septiembre de 2021.

- Asimismo, es preciso que la política de reducción de AGT constituya una estrategia integral acorde a las recomendaciones de REPLACE de la OMS que incluya no solo la regulación del contenido de AGT sino también otras medidas como un riguroso monitoreo y fiscalización de la normativa vigente por parte del Estado; el monitoreo de cambios en el consumo de AGT por parte de la población y el análisis de los reemplazos utilizados; la promoción de reemplazos saludables accesibles y que no impliquen un cambio en las características organolépticas del producto.

- La última modificación del artículo 155 tris aprobada en 2021 y que entra en vigencia en enero de 2022 no resuelve el problema porque sostiene el límite del 5% de AGT en alimentos, cuando el estándar internacional es 2% y pone un límite del 5% para materias primas, cuando lo ideal es que sea 0%, o que se establezca también un límite del 2%.

Anexo estadístico

Gráfico 1: Proporción de grasas trans de margarinas con APH sobre total de grasas



Fuente: Consumidores Argentinos.

Referencias

- 1 Roth GA, Mensah GA, Johnson CO, Addolorato G, Ammirati E, Baddour LM, et al. Global Burden of Cardiovascular Diseases and Risk Factors, 1990-2019: Update From the GBD 2019 Study. *J Am Coll Cardiol*. 2020;76(25):2982-3021.
- 2 Vos T, Lim SS, Abbafati C, Abbas KM, Abbasi M, Abbasifard M, et al. Global burden of 369 diseases and injuries in 204 countries and territories, 1990-2019: a systematic analysis for the Global Burden of Disease Study 2019. *The Lancet*. 2020;396(10258):1204-22.
- 3 University of Washington. Institute for Health Metrics and Evaluation. Global Burden Disease . 2019. Disponible en:<http://ghdx.healthdata.org/gbd-results-tool>
- 4 Qiao J, Lin X, Wu Y, Huang X, Pan X, Xu J, et al. Global burden of non-communicable diseases attributable to dietary risks in 1990-2019. *J Hum Nutr Diet*. 2021;jhn.12904.
- 5 Shauna M Downs, Milan Z Bloem, Miaobing Zheng, Elise Catterall, Beth Thomas, Lennert Veerman, Jason HY Wu, The Impact of Policies to Reduce trans Fat Consumption: A Systematic Review of the Evidence, *Current Developments in Nutrition*, Volume 1, Issue 12, December 2017, cdn.117.000778,
- 6 Secretaría de Gobierno de Salud, Ministerio de Salud, Ministerio de Desarrollo Social. 2da Encuesta Nacional de Nutrición y Salud (ENNyS) - Indicadores priorizados. Resumen ejecutivo [Internet]. 2019. Disponible en: https://bancos.salud.gob.ar/sites/default/files/2020-01/encuesta-nac-nutricion-salud_resumen-ejecutivo.pdf
- 7 Organización Mundial de la Salud [OMS] (2018). Replace. Trans Fat. Disponible en: https://www.who.int/docs/default-source/documents/replace-transfats/replace-action-packagee9777973f72b42ccbeda6ed7f90665e725d696b80989407cb6aba2272025ed243bda5b854d6e4a638efc83405d3bd451a006cd88157b4e2ca2b40dc24cd7545f.pdf?Status=Temp&sfvrsn=64e0a8a5_1
- 8 OPS (2020): Plan de acción para eliminar los ácidos grasos trans de producción industrial 2020-2025. Washington DC. Organización Panamericana de la Salud. <https://iris.paho.org/handle/10665.2/52231>.
- 9 World Health Organization. (2020) . Global protocol for measuring fatty acid profiles of foods, with emphasis on monitoring trans-fatty acids originating from partially hydrogenated oils. World Health Organization. <https://apps.who.int/iris/handle/10665/338049>.