

POLICY BRIEF. MONITOREO DEL CONTENIDO DE GRASAS TRANS EN LOS PRODUCTOS PROCESADOS DE ARGENTINA 2017-2018

Lorena Allemandi;

;

© 2020, LORENA ALLEMANDI



This work is licensed under the Creative Commons Attribution License (<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/legalcode>), which permits unrestricted use, distribution, and reproduction, provided the original work is properly credited.

Cette œuvre est mise à disposition selon les termes de la licence Creative Commons Attribution (<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/legalcode>), qui permet l'utilisation, la distribution et la reproduction sans restriction, pourvu que le mérite de la création originale soit adéquatement reconnu.

IDRC Grant/Subvention du CRDI: 108167-001-Scaling Up and Evaluating Salt Reduction Policies and Programs in Latin American Countries



MONITOREO DEL CONTENIDO DE GRASAS TRANS EN LOS PRODUCTOS PROCESADOS DE ARGENTINA 2017-2018

ACERCA DE LA FUNDACIÓN INTERAMERICANA DEL CORAZÓN – ARGENTINA

LA FUNDACIÓN INTERAMERICANA DEL CORAZÓN - ARGENTINA (FIC ARGENTINA) ES UNA ORGANIZACIÓN SIN FINES DE LUCRO CREADA EN 2008 CON LA MISIÓN DE PROMOVER POLÍTICAS PÚBLICAS Y CAMBIOS SOCIALES QUE GARANTICEN LA PROTECCIÓN DEL DERECHO A LA SALUD A TRAVÉS DE LA REDUCCIÓN DE LAS ENFERMEDADES CRÓNICAS NO TRANSMISIBLES, ESPECIALMENTE LAS CARDIOVASCULARES Y CEREBROVASCULARES. ESTE TIPO DE ENFERMEDADES SON PREVENIBLES CON HÁBITOS SALUDABLES Y LA MANERA MÁS EFICAZ DE PROMOVERLOS ES A TRAVÉS DE POLÍTICAS PÚBLICAS. POR ESTE MOTIVO, FIC ARGENTINA DESARROLLA TRES LÍNEAS DE TRABAJO: REDUCCIÓN DEL CONSUMO DE TABACO Y EXPOSICIÓN AL HUMO DE TABACO AJENO, PROMOCIÓN DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y FOMENTO DE LA ACTIVIDAD FÍSICA. FIC ARGENTINA ES UNA ONG AUTOFINANCIADA Y FORMALMENTE CONSTITUIDA EN ARGENTINA, AFILIADA A LA INTERAMERICAN HEART FOUNDATION (IAHF), UNA ORGANIZACIÓN CREADA EN ESTADOS UNIDOS, CON QUIEN COMPARTE LA MISIÓN. TAMBIÉN FORMA PARTE DE LA COALICIÓN LATINOAMÉRICA SALUDABLE (CLAS), FRAMEWORK CONVENTION ALLIANCE (FCA), ALIANZA LIBRE DE HUMO DE TABACO ARGENTINA (ALIAR), COALICIÓN NACIONAL PARA LA PREVENCIÓN DE LA OBESIDAD INFANTIL EN NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES, WORLD ACTION ON SALT AND HEALTH (WASH), INTERNATIONAL NETWORK OF WOMEN AGAINST TOBACCO (INWAT), GLOBAL PHYSICAL ACTIVITY NETWORK (GLOBALPANET) Y OTRAS REDES DE LA SOCIEDAD CIVIL.



INTRODUCCIÓN

En la Ley Nº 18284, Artículo 155 tris del Código Alimentario Argentino (CAA) se restringe el contenido de ácidos grasos trans (AGT) en los alimentos procesados: “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”¹. 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.

La Fundación Interamericana del Corazón Argentina (FIC Argentina) desarrolló una investigación para conocer el contenido de AGT de origen industrial de los alimentos procesados de Argentina y monitorear en el tiempo la implementación de la legislación vigente. Como punto de partida, se realizaron dos mediciones basales en los años 2012-2013² y febrero 2014³ y se compararon los resultados con los límites máximos establecidos por la ley.

Para la recolección e ingreso de datos se utilizó la aplicación FLIP-LAC desarrollada por la Universidad de Toronto. La recolección de datos, que tuvo lugar en tres cadenas líderes de supermercados⁴ de Buenos Aires, se realizó entre agosto 2017 y mayo 2018 en 14 grupos de alimentos (n=3725): panes y productos de panadería, cereales y derivados, lácteos, carnes y derivados, pescados y derivados, snacks y aperitivos, comidas rápidas, emulsiones de aceites, salsas y productos untables, bebidas, conservas de frutas y verduras, chocolates, helados, y condimentos. A los fines del presente análisis, se seleccionaron 19 categorías de alimentos que según la evidencia⁵⁶⁷ podrían presentar contenidos de AGT de origen industrial tales como tostadas, galletitas, barras de cereal, productos de panadería, cereales de desayuno, pastas (secas y frescas), tapas de pascualina, tapas de empanadas, sopas, pizzas, platos listos, platos precocidos, margarinas, snacks, alfajores, baños de repostería, chocolates cobertura, barras de chocolate y chocolate en polvo.

El análisis incluyó dos etapas, una primera instancia para detectar el *contenido* de AGT a partir de la información brindada por el rótulo nutricional y una segunda etapa para identificar su *origen*

¹ Ley Nº 18284, Capítulo III- Artículo 155 tris. Código Alimentario Argentino. Disponible en: http://www.anmat.gov.ar/alimentos/codigoa/capitulo_v.pdf

² Análisis del contenido de grasas trans en los alimentos industrializados de Argentina. 2012-2013. Disponible en: https://www.ficargentina.org/wp-content/uploads/2017/11/informe_grasas_trans_02_10_2014-1.pdf

³ Análisis del contenido de grasas trans en los alimentos industrializados de Argentina. 2014. Disponible en: https://www.ficargentina.org/wp-content/uploads/2017/11/informe_grasas_trans_13_04_2015.pdf

⁴ Euromonitor International. Grocery retailers in Argentina. Enero 2016.

⁵ Aceites saludables y la eliminación de ácidos grasos trans de origen industrial en las Américas: iniciativa para la prevención de enfermedades crónicas. Organización Panamericana de la Salud (2008) Washington, D.C.

⁶ Monge-Rojas R, Colón-Ramos U, Jacoby E, Mozaffarian D. 2011. Voluntary reduction of trans-fatty acids in Latin America and the Caribbean: current situation. Rev Panam Salud Publica. 29:126–129.

⁷ Tavella, M., Peterson, G., Espeche, M., Cavallero, E., Cipolla, L., Perego, L., Caballero, B., Trans fatty acid content of a selection of foods in Argentina. Food Chemistry, 2000. 69(213): p. 209.



(natural o industrial) a partir del listado de ingredientes. El origen es relevante debido a que la ley vigente solo limita las AGT origen industrial por su impacto negativo en la salud⁸⁹. En caso de presentar como ingrediente aceites vegetales hidrogenados o parcialmente hidrogenados con cualquiera de sus sinónimos como “aceite de soja hidrogenado”, “aceite de palma hidrogenado”, “grasas hidrogenadas”, se considera que el contenido de AGT declarado en el rótulo proviene de grasas trans de origen industrial.

RESULTADOS

Se incluyó un total de 3725 productos procesados. Se analizó la información nutricional de 3714 productos dentro de 14 grupos de alimentos. Se excluyeron aquellos productos en los cuales: a) no se reportaba el contenido de AGT en el rótulo o en el listado de ingredientes, b) no se reportaba información sobre la cantidad a la que equivale la porción. Para el análisis de AGT, se incluyó un total de 1408 productos (38,3% del total de la muestra) correspondiente a las 19 categorías de alimentos mencionadas anteriormente.

En la Tabla 1 se observa que 17,3% (n=243) de los productos, correspondientes a 15 de las 19 categorías analizadas, presenta contenido de AGT según lo declarado en el rótulo nutricional (incluyendo tanto AGT de origen industrial como de origen natural). Los resultados muestran que 6 de 10 baños de repostería (60%), 12 de 21 pizzas (57,1%), 23 de 47 platos pre-cocidos (48,9%), 11 de 27 tapas de pascualina (40,7%), 15 de 43 alfajores (34,9%), 27 de 95 productos de panadería (28,4%), 10 de 41 tapas de empanadas (24,4%), 76 de 363 galletitas (20,9%), 22 de 164 snacks (13,4%) y 29 de 263 pastas (secas y frescas) (11%), 3 de 39 barras de cereal (7,7%), 4 de 85 cereales de desayuno (4,7%), 1 de 23 tostadas (4,3%), 2 de 58 sopas (3,4%), y 2 de 59 barras de chocolate (3,4%) presentan contenidos de AGT. Por el contrario, las categorías de platos listos, margarinas, chocolates cobertura, y chocolates en polvo no presentan AGT declarados en el rótulo nutricional (Tabla 1).

Tabla 1: Cantidad de productos con AGT según lo declarado en el rótulo nutricional en las categorías incluidas en el estudio (n=1408) (2018)

Categorías	Total de productos (n)	Total de productos con AGT	
		N	%
Baños de repostería	10	6	60,0
Pizzas	21	12	57,1

⁸ Mozaffarian D, Aro A and Willett WC. Health effects of trans-fatty acids: experimental and observational evidence. *European Journal of Clinical Nutrition* 2009; 63: S5.

⁹ Nishida C and Uauy R. WHO Scientific Update on health consequences of trans fatty acids: introduction. *European Journal of Clinical Nutrition* 2009; 63: S1-S1.



Platos pre-cocidos	47	23	48,9
Tapas pascualina	27	11	40,7
Alfajores	43	15	34,9
Productos panadería	95	27	28,4
Tapas empanadas	41	10	24,4
Galletitas	363	76	20,9
Snacks	164	22	13,4
Pastas	263	29	11,0
Barras de cereal	39	3	7,7
Cereales de desayuno	85	4	4,7
Tostadas	23	1	4,3
Sopas	58	2	3,4
Barras de chocolate	59	2	3,4
Chocolatada en polvo	26	0	0,0
Chocolate cobertura	1	0	0,0
Margarina	19	0	0,0
Platos listos	24	0	0,0
Total	1408	243	17,3

Fuente: Elaboración propia

En una segunda instancia, se realizó el análisis del listado de ingredientes para determinar el origen de AGT y determinar la cantidad de productos con AGT de origen industrial que superan el límite máximo establecido en el CAA.

En la Tabla 2 se observa que 9 de las 19 categorías analizadas tienen productos con AGT de origen industrial. Estos productos representan el 6,7% (n=95) del total de la muestra (n=528) e incluyen los siguientes productos: 5 de 10 baños de repostería (50%), 15 de 44 alfajores (34,1%), 10 de 40 barras de cereal (25%), 6 de 48 platos pre-cocidos (12,5%), 30 de 361 galletitas (8,3%), 20 de 262 pastas (7,6%), 3 de 59 barras de chocolate (5,1%), 4 de 164 snacks (2,4%) y 2 de 95 productos de panadería (2,1%) (Tabla 2)

De las 9 categorías con AGT de origen industrial, 5 presentan productos que superan el límite máximo establecido por el CAA. Estos productos representan el 1,8 % (n=26) del total de la muestra e incluyen los siguientes productos: 3 de 40 barras de cereal (7,5%), 18 de 262 pastas (6,9%), 3 de 44 alfajores (6,8%), 1 de 48 platos pre-cocidos (2,1%) y 1 de 95 productos de panadería (1,1%).

Tabla 2: Cantidad de productos con AGT de origen industrial según lo declarado en el listado de ingredientes en las categorías seleccionadas (n=1408) (2018)

Categorías	N	Productos con AGT de origen industrial		Productos con AGT de origen industrial que superan el CAA	
		N	%	N	%
Barras de cereal	40	10	25,0	3	7,5



Pastas*	262	20	7,6	18	6,9
Alfajores	44	15	34,1	3	6,8
Platos pre-cocidos	48	6	12,5	1	2,1
Productos panadería	95	2	2,1	1	1,1
Baños de repostería	10	5	50,0	0	0,0
Barras de chocolate	59	3	5,1	0	0,0
Cereales de desayuno	85	0	0,0	0	0,0
Chocolatada en polvo	1	0	0,0	0	0,0
Chocolate cobertura	26	0	0,0	0	0,0
Galletitas	361	30	8,3	0	0,0
Margarina	19	0	0,0	0	0,0
Pizzas	21	0	0,0	0	0,0
Platos listos	24	0	0,0	0	0,0
Snacks	164	4	2,4	0	0,0
Sopas	58	0	0,0	0	0,0
Tapas empanadas	41	0	0,0	0	0,0
Tapas pascualina	27	0	0,0	0	0,0
Tostadas	23	0	0,0	0	0,0
Total	1408	95	6,7	26	1,8

*Para este análisis, solo la subcategoría de pastas frescas presentó contenido AGT de origen industrial

Fuente: Elaboración propia

COMENTARIOS FINALES

En este nuevo análisis realizado a casi cinco años de la entrada en vigencia de los plazos establecidos en el Artículo 155 tris del Código Alimentario Argentino se observó que un 1,8% (n=26) de la muestra relevada (n=1408) supera los límites establecidos.

Es importante destacar que si bien un 1,8% supera la normativa, aún hay un 6,7% de los productos que presenta contenido de AGT de origen industrial incluyendo 9 de las 19 categorías analizadas.

Los productos que contienen AGT de origen industrial superiores al límite establecido por CAA corresponden a: barras de cereal, pastas frescas, alfajores, platos pre-cocidos y productos de panadería. Estas categorías también presentaban niveles de AGT superiores a los límites establecidos en la medición realizada en el 2014³. En el caso de las categorías de snacks, galletitas, cereales desayuno y baños de repostería, si bien excedían los límites en la medición realizada en el 2014, en ésta última no los han superado, lo que sugiere que existen reemplazos posibles para la reformulación. Sin embargo, para que la política sea realmente efectiva será importante garantizar reemplazos para toda la oferta de productos del mercado argentino.

Asimismo, es preciso que la política de reducción de AGT constituya una estrategia integral acorde



a las recomendaciones de la OMS (“REPLACE”¹⁰) 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 que sean accesibles y que no impliquen un cambio en las características organolépticas del producto. En este sentido, resulta importante destacar que la fiscalización estricta por parte del Estado es imprescindible para asegurar el cumplimiento de la normativa. A la fecha de publicación de este informe no se han encontrado informes oficiales de avance en el monitoreo de esta política.

Este estudio constituye una herramienta independiente para evaluar el contenido de AGT de los alimentos procesados y monitorear las políticas de eliminación de AGT de Argentina.

¹⁰ World Health Organization. Replace, trans fats. An action package to eliminate industrially-produced trans-fatty acids. 2018. Disponible en: <https://www.who.int/docs/default-source/documents/replace-transfats/replace-action-package.pdf>