

## ¿Cuál es el marco legal sobre AGT en Argentina?

Actualmente el artículo 155 tris del Código Alimentario Argentino, modificado en el año 2021, es el que regula el contenido de AGT de los productos alimenticios y materias primas:

*“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 **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.”*

Y desde el año 2006, se estableció como obligatorio declarar el contenido de AGT como parte de la información nutricional obligatoria. Sin embargo, se permite declarar como “cero”, “o” o “no contiene” cuando la cantidad de AGT es igual o menor a 0,2 g por porción incluyendo la medida casera según lo establezca el Reglamento Técnico MERCOSUR específico.

## ¿Cómo calcular si el contenido de grasas trans declarado en la información nutricional se adecua a la normativa vigente?

Información Nutricional		
Porción: 30 g (5 galletitas)		
Porciones por envase: 6.5		
Cantidad por porción		
		%VD*
<b>Valor Energético</b>	147 kcal	7 %
<b>Carbohidratos</b>	20 g	7 %
<b>Proteínas</b>	1,8 g	2 %
<b>Grasas Totales</b>	7 g	13 %
de las cuales		
<b>grasas saturadas</b>	3,5 g	16 %
<b>grasas trans</b>	0,2 g	
<b>Fibra</b>	0,5 g	2 %
<b>Sodio</b>	308 mg	13 %

\*Valores Diarios con base a una dieta de 2.000 kcal u 8.400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

Primero se debe identificar el contenido de grasas totales y grasas trans en el rotulado nutricional, y luego debemos hacer el siguiente cálculo:

$$\frac{\text{Gramos de grasas trans} \times 100}{\text{Gramos de grasas totales}} =$$

### Dos ejemplos de uso:

En la siguiente imagen hay una tabla con información nutricional de un paquete de galletitas disponible en el mercado. El cálculo es el siguiente:

7 g de grasas totales ..... 100%

0,2 g de grasas trans .....  $x = (0,2 \times 100/7) = 2,85\%$

En este caso el contenido de AGT es menor al 5% del total de grasas de dicho producto, por lo tanto cumple con la reglamentación vigente.

Información Nutricional		
Porción: 30 g (5 galletitas)		
Porciones por envase: 6.5		
Cantidad por porción		%VD*
<b>Valor Energético</b>	147 kcal	7 %
<b>Carbohidratos</b>	20 g	7 %
<b>Proteínas</b>	1,8 g	2 %
<b>Grasas Totales</b>	7 g	13 %
de las cuales		
<b>grasas saturadas</b>	3,5 g	16 %
<b>grasas trans</b>	0,2 g	
<b>Fibra</b>	0,5 g	2 %
<b>Sodio</b>	308 mg	13 %

\*Valores Diarios con base a una dieta de 2.000 kcal u 8.400 KJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas

En la siguiente imagen hay una tabla con información nutricional de otras galletitas disponibles en el mercado. El cálculo es el siguiente:

4,6 g de grasas totales.... 100%

0,3 g de grasas trans ....  $X = (0,3 \times 100/4,6) = 6,52\%$

En este caso el contenido de AGT supera el 5% del total de grasas, por lo tanto no cumple con la reglamentación vigente.

Información Nutricional		
Porción: 30 g (5 galletitas)		
Porciones por envase: 6.5		
Cantidad por porción		%VD*
<b>Valor Energético</b>	147 kcal	7 %
<b>Carbohidratos</b>	20 g	7 %
<b>Proteínas</b>	1,8 g	2 %
<b>Grasas Totales</b>	4,6 g	13 %
de las cuales		
<b>grasas saturadas</b>	3,5 g	16 %
<b>grasas trans</b>	0,3 g	
<b>Fibra</b>	0,5 g	2 %
<b>Sodio</b>	308 mg	13 %

\*Valores Diarios con base a una dieta de 2.000 kcal u 8.400 KJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas



## ¿Cómo se fiscaliza el contenido de AGT de los productos alimenticios y materias primas en Argentina?

El INAL (Instituto Nacional de Alimentos) dependiente de la ANMAT (Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica), es quien registra, inscribe, autoriza, certifica y fiscaliza los alimentos bajo su competencia.

En el marco del Plan Integral de Fiscalización se encuentra el “Programa de control y vigilancia para la reducción del contenido de grasas trans en los alimentos”. Dicho programa se ejecuta mediante el análisis químico de muestras o la evaluación del rotulado respecto a la lista de ingredientes, de los productos alimenticios comercializados en la República Argentina, tanto nacionales como importados que utilicen para su elaboración grasas y/o aceites vegetales.

La evaluación se realiza verificando si los rótulos presentan correspondencia respecto a los valores de grasas trans declarados en la tabla de información nutricional y si cumplen con la normativa para la rotulación y publicidad de los alimentos. Los productos monitoreados son margarinas y aceites, snacks y prefritos, barras de cereal, cereales de desayuno, galletitas, productos panificados envasados y golosinas, entre otros.

## Algunas limitaciones de la fiscalización

Los últimos datos disponibles de las fiscalizaciones realizadas por el INAL, a través del análisis químico de los productos, fueron publicados en 2019. Tal como se ve en la tabla, el mayor número de muestras se analizó en 2018, en 476 productos. Posteriormente, tanto la cantidad de productos analizados, como el porcentaje de cumplimiento del artículo 155 tris, se redujo en 2019. Los datos dejan en evidencia que el número de muestras es escaso considerando la cantidad de productos nuevos que salen al mercado.



# Ácidos Grasos Trans (AGT) en Argentina

## Hoja informativa N° 2

Año	2014	2015	2018	2019
Porcentaje de cumplimiento del artículo 155 tris	73%	93%	95,6%	82%
n° de muestras	248	380	476	198

*Fuente: elaboración propia según datos recuperados del INAL 2019 (13)*

Otra de las limitaciones es que no se analizan los productos que no están envasados y/o no tienen rotulado nutricional, y que podrían ser potenciales fuentes de AGT (entre ellos: frituras, productos panificados, tortas, etc.).

Cabe destacar que para cuantificar los AGT de los productos alimenticios es necesario realizar un análisis cromatográfico de gases, requiriendo instalaciones, equipos específicos y personal capacitado. En este sentido, serían pocos los laboratorios del país que cuenten con dicha tecnología.

## Referencias bibliográficas

- Código Alimentario Argentino. Resolución Conjunta 137 y 941 de 2010. Modificación de la Ley 18284, Artículo 155 tris. [Internet]. Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos y Secretaría 66 de Agricultura, Ganadería y Pesca; 2010. Disponible en: [http://www.anmat.gov.ar/webanmat/Legislacion/Alimentos/Resolucion\\_Conjunta\\_137-2010\\_941-2010.pdf](http://www.anmat.gov.ar/webanmat/Legislacion/Alimentos/Resolucion_Conjunta_137-2010_941-2010.pdf)
- Código Alimentario Argentino. Resolución Conjunta 3/2021 [Internet]. 2021. Disponible en: <https://www.argentina.gob.ar/normativa/nacional/resoluci%C3%B3n-3-2021-346372/texto>
- Instituto Nacional de Alimentos - INAL -ANMAT. Programa de control y vigilancia para la reducción del contenido de grasas trans en alimentos [Internet]. 2019. Disponible en: [https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/anmat\\_pif\\_reduccion\\_cont\\_grasastrans\\_2019.pdf](https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/anmat_pif_reduccion_cont_grasastrans_2019.pdf)
- Organización Mundial de la Salud. REPLACE trans fat: an action package to eliminate industrially produced trans-fatty acids: module 4: assess: how-to guide for trans fat surveillance. Geneva: World Health Organization; 2020. Disponible en: <https://apps.who.int/iris/handle/10665/324823>