

VISTO los Expedientes EX-2021-123488932- -APN-DLEIAER#ANMAT y EX-2021-81577320- -APN-DLEIAER#ANMAT y;

CONSIDERANDO:

Que la Dirección Nacional de Abordaje Integral de Enfermedades No Transmisibles (DNAIENT) del Ministerio de Salud de la Nación y el Instituto Nacional de Alimentos (INAL), en el marco de la planificación estratégica de la Agenda Regulatoria 2021-2023 (AR 21/23) presentaron ante la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL) una propuesta de implementación de nuevos límites de los Ácidos Grasos Trans de procedencia industrial (AGT-PI) en relación al contenido de grasas totales en todos los productos alimenticios, ingredientes y materias primas, en combinación con la eliminación de los AGT-PI mediante la prohibición del uso de aceites vegetales parcialmente hidrogenados.

Que, asimismo, la Fundación Interamericana del Corazón (FIC) realizó una presentación ante la CONAL a los efectos de modificar el artículo 155 tris del Código Alimentario Argentino (CAA) referido al contenido de grasas trans.

Que según la Organización Panamericana de la Salud (OPS), la ingesta de Ácidos Grasos Trans (AGT) se asocia a un incremento de la incidencia de enfermedad cardiovascular del 21%, un aumento de mortalidad por cardiopatía isquémica del 28% y muertes por todas las causas del 34%; por ello, la OPS propone un Plan de acción para eliminar los AGT-PI denominado REPLACE (por su acrónimo en inglés *REVIEW, PROMOTE, LEGISLATE, ASSESS, CREATE* y *ENFORCE*) que proponen, a través de un plan de acción estratégico, revisar, promover, legislar, evaluar, crear e impulsar acciones sobre la ingesta de AGT totales en adultos/as y niños/as para el período 2020-2025.

Que desde 2008, Argentina participa de la Declaración de Río de Janeiro: "Las Américas Libres de Grasas Trans" promovida por OPS/OMS y dicha participación deriva en 2009 en un acuerdo intersectorial para reglamentar los AGT en el país.

Que, se tomaron como referencia las legislaciones de la Unión Europea (UE), Canadá, Estados Unidos, Ecuador, Colombia, Chile, Perú, Brasil, Uruguay, Paraguay y Sudáfrica en cuanto al modo en que se están implementando dichas recomendaciones.

Que, además, se llevó a cabo un diagnóstico de situación de los productos

autorizados y disponibles en el sistema de Información Federal para la Gestión del Control de los Alimentos (SIFeGA) para el análisis de la nueva modificación a la normativa y evaluación de la factibilidad de implementación de la propuesta de reducción.

Que en el año 2010 fue incorporado al CAA por Resolución Conjunta N° 137 y N° 941 de fecha 3 de diciembre de 2010 de la ex-SECRETARÍA DE POLÍTICAS, REGULACIÓN E INSTITUTOS del entonces MINISTERIO DE SALUD y la ex-SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA del entonces MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA, respectivamente, el Artículo 155 tris, que limita el uso de ácidos grasos trans en los alimentos que se comercializan en nuestro país.

Qué, asimismo, a través de la Resolución Conjunta de la Secretaría de Calidad en Salud y la Secretaría de Alimentos, Biotecnología y Desarrollo Regional N° 03 del 6 de enero de 2021, se sustituyó el artículo 155 tris, a los efectos de limitar además el contenido de AGT- PI en ingredientes y materias primas.

Que en el proyecto de resolución tomó intervención el CONSEJO ASESOR de la CONAL y se sometió a consulta pública.

Que la CONAL ha intervenido expidiéndose favorablemente.

Que los Servicios Jurídicos Permanentes de los organismos involucrados han tomado la intervención de su competencia.

Que se actúa en virtud de las facultades conferidas por los Decretos Nros. 815 del 26 de julio de 1999; 7 del 10 de diciembre de 2019 y 50 del 19 de diciembre de 2019, sus modificatorios y complementarios.

Por ello,

EL SECRETARIO DE CALIDAD EN SALUD Y
EL SECRETARIO DE ALIMENTOS, BIOECONOMÍA y DESARROLLO REGIONAL
RESUELVEN:

ARTÍCULO 1°. – Sustitúyese el Artículo 155 tris del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 155 tris: El contenido de ácidos grasos trans de producción industrial en los alimentos, incluidos aquellos que

son utilizados como ingredientes y materias primas, no debe ser mayor a 2% del total de grasas. Estos límites no se aplican a las grasas provenientes de rumiantes, incluyendo la grasa láctea.

Se prohíbe el uso de aceites y grasas parcialmente hidrogenados en la producción de alimentos, ingredientes y materias primas”.

ARTÍCULO 2°. - La presente resolución entrará en vigencia al día siguiente de su publicación en el BOLETÍN OFICIAL DE LA REPÚBLICA ARGENTINA. Se otorga un plazo de dos (2) años para la adecuación de los alimentos, ingredientes y materias primas al límite establecido de 2% de ácidos grasos trans y cuatro (4) años para la eliminación del uso de aceites y grasas parcialmente hidrogenadas en la industria alimenticia”.

ARTÍCULO 3°. - Comuníquese, publíquese, dése a la DIRECCIÓN NACIONAL DEL REGISTRO OFICIAL y archívese.