La UE limita la utilización de grasas trans no naturales en alimentos

Desde el pasado 2 de abril el empleo de grasas trans que no sean de origen natural estará limitado en un máximo de 2 gramos por cada 100 gramos de grasa en alimentos destinados al consumidor final y en aquellos destinados al suministro a minoristas, por la entrada en vigor de la normativa UE, aprobada en 2019*. Los alimentos que no cumplan con estas especificaciones no podrán comercializarse.

En el caso de alimentos no destinados al consumidor final ni destinados al suministro a minoristas, la empresa que los suministre se asegurará de que los siguientes operadores cuenten con la información sobre la cantidad de grasas trans, que no sean las grasas trans presentes de forma natural en las grasas de origen animal, cuando dicha cantidad sea superior a 2 gramos por cada 100 de grasa.

La problemática sobre las grasas trans es conocida desde hace años, como ya se indicaba en la Ley de seguridad alimentaria y nutrición (17/2011), que establecía “obligaciones a los operadores de empresas alimentarias, de tal manera que realicen unos registros que permitan a la administración comprobar fácilmente el contenido de ácidos grasos trans en sus productos y, así, tener un conocimiento más exhaustivo de este tipo de sustancias…”.

Partiendo de esa situación, el responsable de Derecho Alimentario de AINIA, José María Ferrer, apunta “la UE ha trabajado en los últimos años para contar con elementos objetivos que le permitiesen establecer limitaciones legales. En 2015 se adoptó un informe sobre las grasas trans en los alimentos y en la dieta general de la población de la UE, en el que se recalcaba la relación ente las enfermedades coronarias como causa de muerte y una elevada ingesta de ácidos grasos trans. Teniendo en cuenta esta relación causa efecto, se consideró la necesidad de establecer un límite legal para las grasas trans de producción industrial en los alimentos”. La OMS estima que cada año el consumo de grasas trans conduce a más de 500.000 muertes por enfermedades cardiovasculares.

Ferrer indica además que “para reforzar lo que ya se había evidenciado en 2015, en 2018 se solicitó a la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) que recopilará los resultados del asesoramiento científico en relación con los efectos en la salud de las grasas trans, en particular en lo que respecta a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables, los valores alimentarios de referencia y los aditivos alimentarios; y que informara a la Comisión sobre la manera en que este asesoramiento científico tuviera relación con los objetivos y las recomendaciones actuales sobre la ingesta de grasas trans para preservar la salud”. Tras valorar la información, la EFSA concluyó que, con arreglo a las recomendaciones nacionales e internacionales más recientes, la ingesta alimentaria de ácidos grasos trans debía ser lo más baja posible.

“Este es un ejemplo de una situación en la que con un enfoque proactivo se pueden tomar medidas con la antelación suficiente para adelantarnos a las exigencias legislativas, señala José María Ferrer, quien concluye que se trata de una situación que nuestro sistema de riesgos emergentes identificó mucho antes de que se aprobase una medida legislativa (2019), y que esta medida fuese plenamente aplicable como sucede desde el pasado 2 de abril”.