



Diputados avalan prohibir venta de grasas trans

Cambios en la Ley General de Salud establecen que **alimentos y bebidas no alcohólicas no podrán adicionar aceites en el proceso industrial**

**ENRIQUE GÓMEZ
Y ANTONIO LÓPEZ**

—nacion@eluniversal.com.mx

El pleno de la Cámara de Diputados aprobó adicionar el artículo 216 Bis a la Ley General de Salud, para establecer que los aceites y grasas comestibles, así como los alimentos y bebidas no alcohólicas, no podrán contener en su presentación para venta al público aceites parcialmente hidrogenados, conocidos como grasas trans, que hayan sido añadidos durante su proceso de elaboración industrial.

El dictamen que se envió al Ejecutivo federal para su publicación, establece que no podrá exceder dos partes de ácidos grasos trans de producción industrial por cada 100 partes del total de ácidos grasos; la Secretaría de Salud (Ssa) establecerá las bases de regulación para éstas en la producción industrial.

El alto consumo de grasas trans aumenta el riesgo de muerte por cualquier causa en 34%, y por cardiopatías coronarias en 28%, así como el riesgo de aparición de cardiopa-

tías coronarias en 21%.

“Se han observado aumentos no significativos de 7% y 10% en el riesgo de muertes por accidente cerebrovascular isquémico y por diabetes”, señala el dictamen.

Las grasas trans pueden encontrarse en productos horneados como pasteles, galletas y tartas, palomitas de maíz para microondas y frituras.

“Con el objetivo de retomar las recomendaciones de organismos internacionales, como la OMS y la OPS, así como la tendencia global a sustituir los ácidos grasos trans en la producción industrial, se propone alinear la legislación mexicana al Plan de Acción para Eliminar los Ácidos Grasos Trans de Producción Industrial 2020-2025, y a la Declaración de Río de Janeiro”, se asienta en el documento.

De acuerdo con la Organización Panamericana de la Salud (OPS), los ácidos grasos trans de producción industrial son un factor prevenible que contribuye de forma importante a la carga de las enfermedades cardiovasculares,

la principal causa de muerte en la región de las Américas.

La eliminación de las grasas trans de los alimentos se puede lograr a través de la legislación en la materia, para limitar el contenido de éstas a no más de 2 gramos por cada 100 gramos de grasas totales (es decir, 2%) en todos los alimentos y prohibir los aceites parcialmente hidrogenados.

El diputado Joaquín Zebadúa Alva, de Morena, señaló que es una legislación que ha tomado tiempo, y “vamos tarde” porque otros países en el continente ya establecieron este precepto en sus leyes, en aras de cuidar a sus ciudadanos. ●

34%

AUMENTA EL RIESGO

de muerte el alto consumo de grasas trans.

28%

CRECE EL PELIGRO

de fallecimientos por cardiopatías coronarias.



ARCHIVO EL UNIVERSAL

El Congreso aprobó que aceites y grasas comestibles, alimentos y bebidas no alcohólicas, no podrán contener en su presentación para venta al público aceites parcialmente hidrogenados.