



# México prohíbe las grasas trans en aceites, alimentos y bebidas no alcohólicas



La Cámara de Diputados ha aprobado por unanimidad —472 votos, 0 en contra y 0 abstenciones— la regulación de las grasas trans hasta casi prohibirlas por completo. Esta sustancia se utiliza para la fabricación de alimentos fritos como las patatas o los rebozados, empacados como algunas margarinas y mantecas, o procesados como las galletas, bollos y otros dulces. Este tipo de grasas mata a 13.153 mexicanos al año y a unas 500.000 personas en todo el mundo, según la Organización Mundial de la Salud (OMS), que lleva años dando la batalla para que se limite al máximo el consumo de este producto.

El dictamen aprobado añade el artículo 216 Bis a la Ley General de Salud y determina que “los aceites, grasas comestibles, alimentos y bebidas no alcohólicas no podrán contener aceites parcialmente hidrogenados”, la sustancia previa a las grasas trans. Además, “los alimentos, bebidas no alcohólicas, aceites y grasas” no podrán contener más de dos partes de grasas trans de producción industrial por cada 100 partes de grasa normal.

Así, la normativa se equipara a la de regiones como la Unión Europea, y está en consonancia con las indicaciones de la ONU, que ha felicitado a México en una publicación de Twitter después de que se aprobara la medida. “Felicitamos a México por este importante avance en beneficio de la salud”, decía el mensaje.

Las grasas trans se producen cuando los fabricantes de alimentos convierten aceites líquidos en grasas sólidas que permiten alargar el margen de caducidad de los productos y aumentar su estabilidad ante altas temperaturas. Las empresas que utilizan esta sustancia en su cadena de producción tendrán 90 días para eliminar la grasa trans de su composición, justo cuando la inflación general vuelve estos productos cada vez más apetecibles, no tanto por su valor alimentario, sino porque resisten bien el aumento de los precios.