



ARGENTINA 2014 LIBRE DE GRASAS TRANS

En el año 2010 el Ministerio de Salud de la Nación, junto al Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca, el Ministerio de Desarrollo Social de la Nación, el sector académico y las principales Cámaras de la Industria Alimentaria de nuestro país, incorporaron el Artículo 155 tris al Código Alimentario Argentino, el cual establece que; “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 a 5% del total de grasas en el resto de los alimentos. Estos límites no se aplican a las grasas provenientes de rumiantes, incluyendo la grasa láctea”

A fin de facilitar y efectivizar el cambio tecnológico en las industrias elaboradoras de alimentos, la norma previó un plazo de adecuación con fecha de finalización en diciembre de 2012 para los aceites vegetales y margarinas, y en diciembre de 2014 para los demás alimentos.

La evidencia científica vincula el consumo de ácidos grasos trans de origen industrial con alteraciones del metabolismo de lípidos en la sangre, inflamación vascular y desarrollo de enfermedades cardio, cerebrovasculares y renales.

Buenos Aires, 21 de noviembre de 2014

Para mas información

Dirección de Promoción de la Salud y Control de Enfermedades No Transmisibles

Ministerio de Salud de la Nación

Tel.: (011) 43799144 / Correo electrónico reduccionsodio@gmail.com

www.msal.gov.ar/ent