

Programa OMS de Validación de la Eliminación de las Grasas *Trans*
Criterios técnicos de los sistemas de monitoreo y aplicación
(1.^a edición. Enero de 2024)

Las solicitudes de los Estados Miembros para obtener el Certificado de Validación de la OMS deben demostrar que disponen de sistemas adecuados de monitoreo y aplicación que garanticen la observancia de una política de prácticas óptimas en materia de ácidos grasos *trans* (AGT).¹ Dichos sistemas deben cumplir los siguientes criterios técnicos.

I. Características que ha de tener el sistema de monitoreo

Para el sistema de monitoreo hay dos opciones:

- Opción A - Análisis de laboratorio o examen de las etiquetas de productos alimentarios muestreados en sus puntos de venta, o bien,
- Opción B - Inspección en plantas de fabricación y puntos de entrada.

En ambas opciones hay que demostrar que las actividades de monitoreo abarcan las principales fuentes sobre las que haya una sospecha razonable —por ejemplo, productos específicos que se haya comprobado que tienen un alto contenido de AGT de producción industrial (AGTi)— y las principales categorías de alimentos que suelen contener grandes cantidades de AGT.² El sistema de monitoreo debe abarcar tanto los productos nacionales como los importados. Los Estados Miembros pueden combinar diferentes opciones (por ejemplo, análisis de laboratorio y examen de las etiquetas, o análisis de laboratorio e inspección de la documentación) para cubrir una amplia gama de fuentes de AGTi.

Opción A - Análisis de laboratorio o examen de las etiquetas de productos alimentarios muestreados en sus puntos de venta

El muestreo de productos alimentarios se realiza en puntos de venta³ que son fuentes comunes de ingesta de AGTi entre la población. En el monitoreo de los alimentos muestreados en los puntos de venta se dará prioridad a los análisis de laboratorio, pero en caso de que resulte difícil realizarlos debido a su costo o a problemas técnicos, los países pueden optar por el examen de las etiquetas o por un enfoque combinado.

1. Análisis de laboratorio

Medición del contenido de AGT de los productos alimentarios muestreados en los puntos de venta. Las pruebas realizadas deben seguir los procedimientos descritos en el protocolo simplificado de

¹ Política de prácticas óptimas: a) prohibición nacional obligatoria de la producción, uso o venta de aceites parcialmente hidrogenados (APH), o b) limitación nacional obligatoria que los AGTi a un máximo del 2% de la grasa total en todas las grasas, aceites y alimentos, o c) combinación de la prohibición de APH y de la limitación de los AGTi al 2%.

² Las principales categorías de alimentos pueden ser: grasas para hornear (por ejemplo, manteca); aceites para cocinar o freír; *ghee* y cremas para untar (por ejemplo, margarina); productos de pastelería (por ejemplo, galletas, pasteles, hojaldres y donuts); aperitivos horneados; cremas no lácteas; dulces; platos y aperitivos fritos; alimentos congelados.

³ Los puntos de venta de alimentos pueden ser supermercados/mercados, panaderías, restaurantes o mercados informales.

la OMS⁴ o en el protocolo de referencia de la OMS,⁵ o bien un método que sea equivalente⁶ a cualquiera de estos protocolos de la OMS.

O BIEN

2. Examen de las etiquetas

Análisis del etiquetado de los productos alimentarios muestreados en los puntos de venta para identificar aquellos entre cuyos ingredientes figuren los APH (o similares)⁷ o aquellos que declaren niveles de AGT superiores al 2% del total de grasas o aceites y probablemente procedan de fuentes distintas de los rumiantes.⁸ Para ello es necesario que el etiquetado de los AGT sea obligatorio, y el gobierno solicitante debe proporcionar un documento de política sobre el etiquetado de los AGT.

O BIEN

3. Enfoque combinado

Examen de las etiquetas tal como se ha descrito, y envío de una submuestra más pequeña de alimentos para que sean analizados en el laboratorio según los protocolos de la OMS o equivalentes.

O BIEN

Opción B: Inspección en plantas de fabricación y puntos de entrada.

Las inspecciones pueden realizarse *in situ* en las plantas de fabricación de alimentos y en los puntos de entrada, o bien examinando la documentación pertinente.

⁴ *Simplified protocol for measuring trans-fatty acids content as a percentage of total fatty acids in food products: WHO laboratory protocol*. Geneva: World Health Organization; 2023. <https://apps.who.int/iris/handle/10665/366690>

⁵ *Global protocol for measuring fatty acid profiles of foods, with emphasis on monitoring trans-fatty acids originating from partially hydrogenated oils: WHO laboratory protocol*. Geneva: World Health Organization; 2020. <https://apps.who.int/iris/handle/10665/338049>

⁶ Por ejemplo, los métodos oficiales de la *Association of Official Analytical Collaboration* (AOAC), de la *American Oil Chemists' Society* (AOCS) o de la Organización Internacional de Normalización (ISO).

⁷ Los APH pueden figurar en la lista de ingredientes como «aceite vegetal parcialmente hidrogenado», «aceite vegetal hidrogenado», «manteca vegetal hidrogenada» u otros términos similares.

⁸ A continuación se presentan algunos de los enfoques aceptables para estimar las cantidades de AGTi frente a las de AGT de rumiantes en caso de que los AGT totales superen el 2% de la grasa total y el producto contenga grasas de origen industrial y de rumiantes:

- Utilizar la información sobre el contenido de AGTi en el producto original de grasa/aceite vegetal, junto con el total de AGT en la muestra del alimento. Esta información puede obtenerse midiendo el contenido de AGTi presentes en el producto original de grasa/aceite vegetal o preguntando al proveedor de la grasa/aceite o a los fabricantes o importadores del alimento.
- Analizar ácidos grasos particulares como marcadores de grasas lácteas en grasas mixtas.
- Analizar los productos alimentarios mixtos en un laboratorio y medir la razón entre la cantidad de ácido butírico y el total de AGT. Por ejemplo, la Comisión Europea ha publicado un informe técnico (https://publications.jrc.ec.europa.eu/repository/bitstream/JRC125335/JRC125335_01.pdf) en el que se describe un procedimiento que utiliza este enfoque para estimar la cantidad de AGTi en productos alimentarios que contienen mezclas de APH y grasas de rumiantes, como la grasa láctea y el sebo de vacuno. Cada país o región debe establecer los valores medios de C4:0 y AGTi de sus productos lácteos.

1. En el caso de los productos nacionales:

En fábricas/plantas de procesamiento de aceites y grasas y en plantas de fabricación de otros alimentos que probablemente contengan AGTi se llevarán a cabo las siguientes actividades para asegurarse de que los alimentos producidos cumplen la normativa:

- a. Examen de la documentación (por ejemplo, recibos, registros, inventarios, etiquetas, informes de laboratorio y recetas) que haya en las instalaciones sobre los materiales adquiridos y la fabricación de sus productos, o examen de sus prácticas (por ejemplo, determinar si las fábricas de aceites y grasas se dedican a la hidrogenación parcial). Esto puede hacerse mediante inspecciones periódicas o inspecciones *ad hoc*, según sean necesarias (por ejemplo, renovación de los permisos de explotación de las instalaciones).

O BIEN

- b. Muestreo y análisis de aceites y grasas vegetales y de otros alimentos procesados en las fábricas nacionales. Las pruebas realizadas deben seguir los procedimientos descritos en el protocolo simplificado de la OMS⁴ o en el protocolo de referencia de la OMS,⁵ o bien con un método que sea equivalente⁶ a cualquiera de estos protocolos de la OMS.

Y

2. En el caso de los productos importados:

Se realizarán las siguientes actividades para asegurarse de que cumplen la normativa:

- a. Comprobación de la documentación de los productos importados en los puntos de entrada (por ejemplo, conocimientos de embarque y declaraciones arancelarias y aduaneras) o antes de la entrada (por ejemplo, registros de importación presentados por los importadores, certificados de conformidad e informes de análisis de laboratorio).

O BIEN

- b. Examen de las etiquetas de los productos importados en los puntos de entrada para identificar aquellos entre cuyos ingredientes figuren los APH (o similares)⁷ o aquellos que declaren niveles de AGT superiores al 2% del total de grasas o aceites y probablemente procedan de fuentes distintas de los rumiantes.⁸ Para ello es necesario que el etiquetado de los AGT sea obligatorio, y el gobierno solicitante debe proporcionar un documento de política sobre el etiquetado de los AGT.

O BIEN

- c. Muestreo y análisis de productos alimentarios importados en los puntos de entrada, siguiendo los procedimientos descritos en el protocolo simplificado de la OMS⁴ o en el protocolo de referencia de la OMS⁵ o bien un método que sea equivalente a cualquiera de estos protocolos de la OMS.

II. Características que ha de tener el sistema de aplicación

En el caso de que haya productos alimentarios que no cumplan la normativa, el Estado Miembro solicitante/interesado deberá disponer de mecanismos eficaces que garanticen su observancia, como se indica a continuación:

1. Seguimiento sistemático de las inspecciones e infracciones (idealmente en una base de datos) y realización de inspecciones específicas basadas en el riesgo (por ejemplo, categorías de alimentos de alto riesgo, infractores reincidentes e instalaciones con capacidad de hidrogenación parcial).

Y

2. Sanción de las infracciones, según proceda en función del sistema jurídico local (por ejemplo, advertencias, multas, multas progresivas en función de la gravedad, órdenes de suspensión de ventas, devolución de beneficios, retirada de productos, suspensión o cancelación de licencias comerciales o permisos de importación, divulgación pública de las infracciones, etc.).

III. Documentación exigida

Los Estados Miembros deben presentar los siguientes protocolos, informes y demás documentos que demuestren que los sistemas de monitoreo y aplicación funcionan.

- Protocolos de monitoreo y aplicación o descripción de los procedimientos seguidos con respecto tanto a los productos importados como a los nacionales.

E

- Informes de monitoreo y aplicación sobre productos tanto importados como nacionales (por ejemplo, informes de infracciones, de inspección de instalaciones y de análisis de productos). En caso necesario, se pueden anonimizar para proteger la confidencialidad.

Y

- En caso de que los países presenten resultados de exámenes de las etiquetas:
 - Un documento de política sobre el etiquetado obligatorio con respecto a los AGT.

E

- Información sobre el porcentaje de productos alimentarios evaluados que declaran el contenido de AGT en la etiqueta.