

**Formulario para solicitar el Certificado de Validación de la Eliminación de las Grasas *Trans***

Para solicitar el Certificado OMS de Validación de la Eliminación de las Grasas *Trans*, rellene este formulario y envíelo junto con los documentos adjuntos necesarios al correo electrónico [tfa@who.int](mailto:tfa@who.int) del Departamento de Nutrición e Inocuidad de los Alimentos en la Sede de la OMS.

**Requisitos:**

1. **Los asteriscos (\*) indican las preguntas a las que es obligatorio responder (páginas 2, 3 y 11).**
2. **Todos los documentos justificativos deben estar redactados en inglés, aunque también pueden presentarse en otros idiomas, caso en el que es necesario un resumen en inglés de cada uno de ellos.**
3. **Cuando se haga referencia a la documentación presentada, se especificará la sección o página exacta que contiene la información pertinente, con lo que se facilitará la localización de los datos necesarios.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Datos del solicitante | |
| País: | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | |
| Autoridad/  Organismo: | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  *Nombre*    \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  *Dirección* | |
| Contacto  principal: | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  *Nombre* | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  *Cargo* |
|  | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
|  | *Teléfono* | *Correo* *electrónico* |
| Contacto  secundario  (opcional): | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  *Nombre*    \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  *Cargo*  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
|  | *Teléfono* | *Correo* *electrónico* |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Lista de verificación** («Sí» significa que se aporta documentación justificativa) | **Descripción breve** | **Documentación[[1]](#footnote-1)**  (especifique el título del documento y la sección o página exacta donde figure la información pertinente) |
| **¿Hay una política de prácticas óptimas en materia de ácidos grasos *trans* (AGT)? \*** | Sí:  No: | Describa brevemente la política de prácticas óptimas en materia de AGT y su fecha de entrada en vigor. | Documento sobre la política de prácticas óptimas |
| **¿Hay un sistema de monitoreo adecuado? \*** | Sí:  No: | Proporcione una visión general de las actividades de monitoreo para garantizar que se cumple la política de prácticas óptimas, en particular el número de muestras analizadas y/o de etiquetas examinadas al año, y el plan de muestreo. | Protocolo de monitoreo |
| **¿Hay un sistema de aplicación adecuado? \*** | Sí:  No: | Proporcione una visión general de las actividades del sistema de aplicación para perseguir a los infractores y exigirles responsabilidades, señalando las medidas disponibles y las que se han tomado realmente. | Protocolo de aplicación |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Política sobre AGT aplicada en el país \*** | **Prohibición de aceites parciamente hidrogenados** |  |
| **Limitación de los AGT de producción industrial al 2%** |  |
| **Sistemas de monitoreo y aplicación establecidos \*** | **Opción A:**  **Análisis de laboratorio o examen de las etiquetas de productos alimentarios muestreados en sus puntos de venta** | **Opción B:**  **Inspección en plantas de fabricación y puntos de entrada** |
| **Productos nacionales e importados:**  Análisis de laboratorio: ☐ (Respuesta a P1)  Examen de las etiquetas: ☐ (Respuesta a P2) | **Productos nacionales:**  Comprobación de documentación:  (Respuesta a P3)  Análisis de laboratorio: ☐ (Respuesta a P4)  **Productos importados:**  Comprobación de documentación:  (Respuesta a P5)  Análisis de laboratorio: ☐ (Respuesta a P6)  Examen de las etiquetas: ☐ (Respuesta a P7) |
| En caso de que se adopte un enfoque combinado, describa la combinación: | |
| **Fecha de implementación \*** | MM/DD/AAAA | |

**I. Sistema de monitoreo**

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Lista de verificación** («Sí» significa que se aporta documentación justificativa) | **Descripción breve** | **Documentación[[2]](#footnote-2)**  (especifique el título del documento y la sección o página exacta donde figure la información pertinente) |
| **P1. Análisis de laboratorio** | | | |
| ¿Se utiliza un método de laboratorio validado? | Sí:  No: | ¿Cuál es el método de laboratorio utilizado? Por ejemplo: OMS, *Association of Official Analytical Collaboration* (AOAC), *American Oil Chemists' Society* (AOCS), Organización Internacional de Normalización (ISO). | Método/protocolo de laboratorio |
| ¿Hay un plan de muestreo? | Sí:  No: | ¿Cuál fue la base del muestreo? ¿Cuántas muestras se han recogido y analizado? ¿Es representativo el tamaño muestral? ¿En qué fundamentos y/o datos se basó la estrategia de muestreo? | Plan de muestreo |
| ¿Hay informes (testimonios) de los análisis de laboratorio? | Sí:  No: | Describa brevemente los resultados de los análisis de laboratorio, en particular el contenido de AGT en las muestras. | Informes de los análisis de laboratorio |
| **P2. Examen de las etiquetas** | | | |
| ¿Hay una política sobre el etiquetado con respecto a los AGT? | Sí:  No: | Describa brevemente la normativa sobre el etiquetado con respecto a los AGT y señale cualquier exención o disposición de carácter voluntario. | Documento de política sobre el etiquetado con respecto a los AGT |
| ¿Hay un plan de muestreo? | Sí:  No: | ¿Cuál fue la base del muestreo? ¿Cuántas muestras se han recogido y analizado? ¿Es representativo el tamaño muestral? ¿Qué medidas se adoptaron para verificar la exactitud general de las etiquetas nutricionales, en particular con respecto a las grasas *trans*? | Plan de muestreo |
| ¿Hay informes de los exámenes de las etiquetas? | Sí:  No: | Describa brevemente los resultados de los exámenes de las etiquetas, en particular el contenido de AGT en las muestras. Indique el porcentaje de productos en los que se declaraba el contenido de AGT. | Informes de los exámenes de las etiquetas |

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **P3. Comprobación de documentación en plantas de fabricación** | | | |
| ¿Hay un plan de inspección? | Sí:  No: | ¿En qué se basó la selección de las instalaciones? ¿Con qué frecuencia se realizaron las inspecciones? ¿Formaron parte de inspecciones regulares o se realizaron *ad hoc*? ¿Cuál fue el número y la proporción de instalaciones inspeccionadas cada año desde que comenzaron las inspecciones? ¿Se realizaron las inspecciones a distancia? | Plan de inspección |
| ¿Se examinaron los documentos y/o las prácticas pertinentes en las plantas de fabricación? | Sí:  No: | ¿Qué tipos de documentos (por ejemplo, recibos, registros, inventarios, etiquetas, informes de laboratorio y recetas) y prácticas (por ejemplo, hidrogenación parcial) se examinaron? | Informes de inspección |
| ¿Hay informes de inspección? | Sí:  No: | Describa brevemente los resultados de la inspección de las instalaciones. | Informes de inspección |
| **P4. Análisis de laboratorio en plantas de fabricación** | | | |
| ¿Se utiliza un método de laboratorio validado? | Sí:  No: | ¿Cuál es el método de laboratorio utilizado? Por ejemplo: OMS, *Association of Official Analytical Collaboration* (AOAC), *American Oil Chemists' Society* (AOCS), Organización Internacional de Normalización (ISO). | Método/protocolo de laboratorio |
| ¿Hay un plan de inspección? | Sí:  No: | ¿En qué se basó la selección de las instalaciones? ¿Con qué frecuencia se realizaron las inspecciones? ¿Formaron parte de inspecciones regulares o se realizaron *ad hoc*? ¿Cuál fue el número y la proporción de instalaciones inspeccionadas por año desde que comenzaron las inspecciones? | Plan de muestreo |
| ¿Hay informes (testimonios) de los análisis de laboratorio | Sí:  No: | Describa brevemente los resultados de los análisis de laboratorio, en particular el contenido de AGT en las muestras. | Informes de los análisis de laboratorio |
| **P5. Comprobación de documentación en puntos de entrada** | | | |
| ¿Hay un plan de inspección? | Sí:  No: | ¿Con qué frecuencia se realizaron las inspecciones? ¿Cuántos productos se inspeccionaron cada año desde que comenzaron las inspecciones? ¿Cuál fue la proporción de productos inspeccionados? | Plan de inspección |
| ¿Se examinaron la documentación y/o las prácticas pertinentes en los puntos de entrada? | Sí:  No: | ¿Qué tipos de documentos se examinaron 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)? | Informes de inspección |
| ¿Hay informes de inspección? | Sí:  No: | Describa brevemente los resultados de la inspección en las plantas. | Informes de inspección |
| **P6. Análisis de laboratorio en puntos de entrada** | | | |
| ¿Se utiliza un método de laboratorio validado? | Sí:  No: | ¿Cuál es el método de laboratorio utilizado? Por ejemplo: OMS, *Association of Official Analytical Collaboration* (AOAC), *American Oil Chemists' Society* (AOCS), Organización Internacional de Normalización (ISO). | Método/protocolo de laboratorio |
| Hay un plan de muestreo | Sí:  No: | ¿Cuál fue la base del muestreo? ¿Cuántas muestras se han recogido y analizado? ¿Es representativo el tamaño muestral | Plan de muestreo |
| ¿Hay informes (testimonios) de los análisis de laboratorio | Sí:  No: | Describa brevemente los resultados de los análisis de laboratorio, en particular el contenido de AGT en las muestras. | Informes de los análisis de laboratorio |
| **P7. Examen de las etiquetas en puntos de entrada** | | | |
| ¿Hay una política sobre el etiquetado con respecto a los AGT? | Sí:  No: | Describa brevemente la normativa sobre el etiquetado con respecto a los AGT y señale cualquier exención o disposición de carácter voluntario. | Documento de política sobre el etiquetado con respecto a los AGT |
| ¿Hay un plan de muestreo? | Sí:  No: | ¿Cuál fue la base del muestreo? ¿Cuántas muestras se han recogido y analizado? ¿Es representativo el tamaño muestral? ¿Cuántos puntos de entrada hay y cuántos se incluyeron en el plan de muestreo? | Plan de muestreo |
| ¿Hay informes de los exámenes de las etiquetas? | Sí:  No: | Describa brevemente los resultados del examen de las etiquetas y el contenido de AGT en las muestras. Indique las cantidades de AGT en cada producto, el porcentaje global de productos que declaraban su contenido de AGT y el porcentaje de productos en los que se declaraba un contenido de AGT no conforme. | Informes de los exámenes de las etiquetas |

**II. Sistema de aplicación**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Lista de verificación** («Sí» significa que se aporta documentación justificativa) | **Descripción breve** | **Documentación[[3]](#footnote-3)**  (especifique el título del documento y la sección o página exacta donde figure la información pertinente) |
| ¿Hay un seguimiento sistemático de las inspecciones e infracciones? **\*** | Sí:  No: | ¿Se recopilan en una base de datos, un sitio web o un expediente los informes de inspección sobre los niveles de grasas *trans* y el cumplimiento de la normativa? | Bases de datos, sitios web, expedientes |
| ¿Se realizan inspecciones basadas en el riesgo? **\*** | Sí:  No: | ¿Se inspeccionaron las categorías de alimentos de alto riesgo[[4]](#footnote-4), los infractores reincidentes y las instalaciones con capacidad de hidrogenación parcial (por ejemplo, torres de hidrogenación)? |  |
| ¿Se sancionan las infracciones? **\*** | Sí:  No: | ¿Cuáles son las sanciones autorizadas por la ley? ¿Cuántas veces se han impuesto realmente las diferentes sanciones a los vendedores de alimentos con alto contenido de grasas *trans*? | Informes de infracciones |

|  |
| --- |
| **Otra información pertinente (opcional)** |
| Describa cualquier otra información pertinente relativa a la implementación, el monitoreo y la aplicación de la política que pueda ser relevante para la presente solicitud de validación. Describa cualquier medida para vigilar el total de grasas *trans* en las dietas típicas de la población nacional y de las subpoblaciones vulnerables o con una exposición desproporcionada. Describa los esfuerzos realizados para determinar el total de grasas *trans* consumidas mediante el análisis de muestras representativas de sangre o de leche materna humana, así como los resultados obtenidos. |

1. La documentación mencionada lo es a modo de ejemplo. [↑](#footnote-ref-1)
2. La documentación mencionada lo es a modo de ejemplo. [↑](#footnote-ref-2)
3. La documentación mencionada lo es a modo de ejemplo. [↑](#footnote-ref-3)
4. Por ejemplo: 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, donuts); aperitivos horneados; cremas no lácteas; dulces; platos y aperitivos fritos; alimentos congelados. [↑](#footnote-ref-4)