

Miércoles, 26 de octubre de 2016

P8_TA(2016)0417

Ácidos grasos trans

Resolución del Parlamento Europeo, de 26 de octubre de 2016, sobre los ácidos grasos trans (AGT) (2016/2637(RSP))

(2018/C 215/28)

El Parlamento Europeo,

- Visto el Reglamento (UE) n.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre la información alimentaria facilitada al consumidor ⁽¹⁾, y, en particular, su artículo 30, apartado 7,
 - Visto el informe de la Comisión al Parlamento Europeo y al Consejo, de 3 de diciembre de 2015, en relación con las grasas trans en los alimentos y en la dieta general de la población de la Unión (COM(2015)0619),
 - Visto el informe del Centro Común de Investigación titulado «Ácidos grasos trans en Europa: ¿En qué punto estamos? Una síntesis de los elementos de prueba: 2003-2013» («Trans fatty acids in Europe: where do we stand? A synthesis of the evidence: 2003-2013»),
 - Visto el dictamen científico de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) de 2009 en el que se formulan recomendaciones de ingesta de ácidos grasos trans en la dieta,
 - Vistas las publicaciones de la OMS «Eficacia de las políticas de reducción de los ácidos grasos trans en la dieta: revisión sistemática de pruebas» («The effectiveness of policies for reducing dietary transfat: a systematic review of the evidence») ⁽²⁾, «Eliminar los ácidos grasos trans en Europa — análisis político» («Eliminating trans fats in Europe — A policy brief») ⁽³⁾ y «Efecto de la ingesta de ácidos grasos trans en los lípidos y lipoproteínas sanguíneos: examen sistemático y análisis de meta-regresión» («Effect of trans-fatty acid intake on blood lipids and lipoproteins: a systematic review and meta-regression analysis») ⁽⁴⁾,
 - Vistas las preguntas dirigidas al Consejo y a la Comisión sobre los ácidos grasos trans (AGT) (O-000105/2016 — B8-1801/2016 y O-000106/2016 — B8-1802/2016),
 - Vista la propuesta de Resolución de la Comisión de Medio Ambiente, Salud Pública y Seguridad Alimentaria,
 - Vistos el artículo 128, apartado 5, y el artículo 123, apartado 2, de su Reglamento,
- A. Considerando que los AGT son un tipo particular de grasas insaturadas;
- B. Considerando que los AGT se encuentran de forma natural en alimentos obtenidos de los rumiantes, como los productos lácteos y la carne, y en algunas plantas y productos de origen vegetal (puerros, guisantes, lechuga, aceite de colza), y que se encuentran principalmente en los aceites vegetales parcialmente hidrogenados de producción industrial (aceites vegetales alterados con la adición de átomos de hidrógeno y que se utilizan para freír y para cocer en el horno, así como en los alimentos transformados para prolongar su período de validez);
- C. Considerando que, como consecuencia de ello, la ingesta de AGT está sobre todo ligada al consumo de aceites parcialmente hidrogenados de producción industrial utilizados por la industria en una amplia gama de alimentos y bebidas (tanto alimentos envasados y no envasados como alimentos vendidos a granel y alimentos que se sirven en los servicios de restauración y de comida);
- D. Considerando que en 2010 la EFSA llegó a la conclusión de que los AGT procedentes de los rumiantes tienen efectos similares a los de los productos industriales;

⁽¹⁾ DO L 304 de 22.11.2011, p. 18.

⁽²⁾ Bulletin of the World Health Organization 2013; 91:262–269H.

⁽³⁾ http://www.euro.who.int/__data/assets/pdf_file/0010/288442/Eliminating-trans-fats-in-Europe-A-policy-brief.pdf?ua=1

⁽⁴⁾ <http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/246109/1/9789241510608-eng.pdf>

Miércoles, 26 de octubre de 2016

- E. Considerando que la grasa de rumiantes contiene entre un 3 y un 6 % de AGT;
- F. Considerando que el consumo humano de AGT de origen natural procedentes de rumiantes suele ser bajo, y que la OMS indica que es poco probable que estos AGT naturales supongan un riesgo para la salud en las dietas concretas actuales debido a su ingesta relativamente baja;
- G. Considerando que la presente Resolución solo se refiere a los ácidos grasos de producción industrial;
- H. Considerando que muchos restaurantes y establecimientos de comida rápida utilizan los AGT para freír alimentos ya que estos ácidos no son caros y se pueden reutilizar repetidamente en las freidoras comerciales;
- I. Considerando que durante la preparación de algunos alimentos (como galletas, pasteles, aperitivos salados y alimentos fritos) se añaden o se forman AGT adicionales;
- J. Considerando que el consumo frecuente de aceites vegetales parcialmente hidrogenados de producción industrial se ha asociado a un mayor riesgo de enfermedades cardiovasculares (más que cualquier otro factor a largo plazo), infertilidad, endometriosis, cálculos biliares, enfermedad de Alzheimer, diabetes, obesidad y algunos tipos de cáncer;
- K. Considerando que las autoridades europeas han de tomar todas las medidas necesarias para luchar contra las causas de la obesidad;
- L. Considerando que una ingesta elevada de AGT agrava el riesgo de desarrollar una enfermedad coronaria (más que cualquier otro nutriente, por caloría), patología que, según cálculos conservadores, ha provocado 660 000 muertes al año en la Unión, es decir, cerca de un 14 % del total de muertes;
- M. Considerando que la EFSA recomienda que la ingesta de AGT sea lo más baja posible en el contexto de una dieta adecuada desde el punto de vista nutricional ⁽¹⁾;
- N. Considerando que la OMS recomienda más específicamente que el consumo de AGT sea inferior al 1 % del aporte energético diario ⁽²⁾;
- O. Considerando que la Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos (Food and Drug Administration, FDA) concluyó en junio de 2015 que en general los aceites parcialmente hidrogenados no se consideran inocuos para su utilización en la alimentación humana;
- P. Considerando que, a pesar de la escasa disponibilidad de datos referidos a la totalidad de la Unión, en un estudio reciente en el que se recogen datos referidos a nueve Estados miembros de la Unión se señala que la ingesta media diaria de AGT es inferior al 1 % del aporte energético diario, si bien la ingesta es superior en el caso de determinadas categorías de población en algunos de dichos Estados miembros ⁽³⁾;
- Q. Considerando que el análisis de los datos hechos públicos más recientemente confirma que, a pesar de la reducción señalada de los AGT en determinados alimentos, todavía hay una serie de alimentos en los que se registran niveles elevados de AGT, es decir, por encima de los 2 g. de AGT/100 g. de materia grasa (por ejemplo, galletas o palomitas de maíz, con valores que se sitúan entre los 40 y los 50 g. de AGT/100 g. de materia grasa, así como alimentos no envasados como los productos de panadería) en algunos mercados de alimentos de la Unión;
- R. Considerando que los estudios realizados a escala internacional muestran que las políticas destinadas a restringir el contenido de AGT en los alimentos implican una reducción de los niveles de estos ácidos, sin que se registre un aumento del contenido total de grasas; y que estas políticas son viables, realizables y pueden tener un efecto positivo en la salud pública;
- S. Considerando que el hecho de que, desgraciadamente, solo uno de cada tres consumidores en la Unión tiene algún conocimiento sobre los AGT pone de manifiesto que las medidas de etiquetado no han conseguido ser eficaces y que hay que tomar medidas para aumentar la sensibilización a través del sistema educativo y de campañas en los medios de comunicación;

⁽¹⁾ EFSA Journal (2010); 8(3):1461.

⁽²⁾ http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/42665/1/WHO_TRS_916.pdf?ua=1 pg89, WHO/FAO technical report series 916

⁽³⁾ Mouratidou et al. «Ácidos grasos trans en Europa: ¿En qué punto estamos?». Informes científicos y políticos del Centro Común de Investigación 2014, doi:10.2788/1070.

Miércoles, 26 de octubre de 2016

- T. Considerando que la legislación de la Unión no regula el contenido de AGT en los alimentos ni exige su etiquetado;
- U. Considerando que Austria, Dinamarca, Letonia y Hungría cuentan con legislación en vigor que limita el contenido de los AGT en los alimentos, mientras que la mayor parte de los demás Estados miembros de la Unión han optado por medidas voluntarias, tales como la autorregulación, las recomendaciones dietéticas o criterios de composición de productos tradicionales específicos;
- V. Considerando los datos que demuestran que la introducción de límites legales para los AGT de producción industrial por parte de Dinamarca, que en 2003 estableció un límite nacional del 2 % para el contenido de AGT en los aceites y grasas, fue un éxito, ya que redujo significativamente las muertes causadas por las enfermedades cardiovasculares ⁽¹⁾;
- W. Considerando que la única manera de que los consumidores puedan identificar los productos que pudieran contener AGT es verificar si la lista de ingredientes de los alimentos envasados contiene aceites parcialmente hidrogenados; que en el marco de las normas actualmente vigentes en la Unión puede reinar confusión entre los consumidores en cuanto a la diferencia entre aceites parcialmente hidrogenados (que contienen AGT, entre otros ácidos grasos) y aceites totalmente hidrogenados (que solo contienen ácidos grasos saturados y no AGT), toda vez que el Reglamento (UE) n.º 1169/2011 exige que se facilite esta información en la lista de ingredientes de los alimentos envasados;
- X. Considerando que estudios recientes han demostrado que las personas con mayor nivel socioeconómico tienen dietas más saludables que las personas con menor nivel socioeconómico y que esta brecha ha aumentado paralelamente a las desigualdades sociales;
- Y. Considerando, en particular, que los AGT tienden a utilizarse en los alimentos más baratos y que, dado que las personas con menores ingresos están más expuestas a consumir alimentos más baratos con un mayor contenido de AGT, aumenta la posibilidad de que se incrementen las desigualdades en materia de salud;
- Z. Considerando que, para reducir la ingesta de AGT industriales, hay que tomar decisiones adecuadas a escala de la Unión;
- AA. Considerando que las organizaciones sanitarias, los grupos de consumidores, las asociaciones de profesionales sanitarios y las empresas alimentarias han instado a la Comisión Europea a que elabore una propuesta legislativa que restrinja la cantidad de AGT industriales en los alimentos a un nivel similar al establecido por las autoridades danesas (es decir, 2 g de AGT/100 g de materia grasa) ⁽²⁾;
1. Recuerda que la cuestión de los AGT es prioritaria para el Parlamento Europeo y recuerda su preocupación por los riesgos que los AGT presentan para la salud humana;
 2. Destaca el hecho de que los Estados Unidos ya han anunciado que los fabricantes de alimentos deberán eliminar los aceites parcialmente hidrogenados de los productos que vendan en su mercado nacional a partir de mediados de 2018, teniendo en cuenta la conclusión a la que se llegó en 2015, según la cual en general las grasas trans no se reconocen como seguras;
 3. Recuerda que se ha demostrado que la limitación de los AGT puede aportar beneficios rápidos y significativos para la salud; destaca en este contexto el éxito de la experiencia de Dinamarca que en 2003 estableció un límite nacional del 2 % de AGT en aceites y grasas;
 4. Hace hincapié en que la mayor parte de la población de la Unión, en particular las personas más vulnerables, carece de información sobre los AGT y las consecuencias de su consumo para la salud, lo que puede impedir que tomen decisiones informadas;
 5. Expresa su preocupación por que los grupos vulnerables, incluidos los ciudadanos con menor nivel educativo y estatus socioeconómico más bajo y los niños, tengan más inclinación a consumir alimentos con un mayor contenido de AGT;

⁽¹⁾ Brandon J. et al. Denmark's policy on artificial trans fat and cardiovascular disease («La política danesa sobre las grasas trans artificiales y las enfermedades cardiovasculares»), *Am J Prev Med* 2015.

⁽²⁾ http://www.beuc.eu/publications/open_letter_industrially_produced_tfas_freec.eu.pdf

Miércoles, 26 de octubre de 2016

6. Reconoce que todas las estrategias existentes en materia de reducción de los AGT parecen estar asociadas a reducciones significativas de los niveles de AGT en los alimentos, y lamenta la falta de una estrategia sobre los AGT armonizada a escala de la Unión; hace hincapié en que las medidas individuales que tomen los Estados miembros crearán un mosaico de normas que podrán tener diferentes efectos sobre la salud de un Estado miembro a otro y que, además, podrán dificultar el buen funcionamiento del mercado único y la innovación en la industria alimentaria;
7. Considera, por lo tanto, que las medidas que se tomen no pueden ser exclusivamente nacionales y que, para reducir considerablemente la ingesta media de AGT, hay que tomar medidas a escala de la Unión;
8. Señala que, según la OMS ⁽¹⁾, una política de etiquetado de grasas trans puede ser la medida que más cueste aplicar de forma eficaz, mientras que el impacto financiero de la prohibición de las grasas trans ha sido mínimo en los países que la han aplicado, habida cuenta de los bajos costes de aplicación y de seguimiento;
9. Considera que la falta de sensibilización de los consumidores sobre los efectos adversos de los AGT para la salud hace que el etiquetado obligatorio para informar de la presencia de estos ácidos sea un instrumento importante, pero insuficiente en comparación con los límites obligatorios, para reducir la ingesta de AGT por los ciudadanos europeos;
10. Señala además a este respecto que una estrategia de etiquetado para informar de la presencia de AGT solo afecta a determinados alimentos, pero no a los alimentos no envasados o a los que se sirven en los restaurantes;
11. Pide a la Comisión que establezca lo antes posible un límite legal a escala de la Unión al contenido de AGT industriales (como ingrediente y como producto final) en todos los alimentos para reducir su ingesta en todos los grupos de población;
12. Pide que esta propuesta se presente en un plazo de dos años;
13. Solicita que dicha propuesta vaya acompañada de una evaluación de impacto que valore los costes industriales de reformulación en los que se incurriría en caso de que se impusiera un límite obligatorio y la posibilidad de trasladar estos costes a los consumidores;
14. Señala, a este respecto, el anuncio de la Comisión de que llevará a cabo una evaluación de impacto minuciosa para evaluar los costes y beneficios de distintos límites mínimos, y pide a la Comisión que tenga en cuenta específicamente los efectos sobre las pymes;
15. Pide a la industria alimentaria que dé prioridad a soluciones alternativas que cumplan las normas sanitarias y medioambientales, como la utilización de aceites mejorados, nuevos procedimientos de modificación de las grasas o combinaciones de sustitutos de los AGT (fibras, celulosa, almidones, preparados proteínicos, etc.);
16. Pide, además, a la Comisión que colabore con los Estados miembros para aumentar los conocimientos en materia de nutrición, animar a los consumidores, permitirles que tomen decisiones más sanas en lo que respecta a los alimentos, y comprometerse con la industria para promover la reformulación saludable de sus productos;
17. Encarga a su Presidente que transmita la presente Resolución al Consejo y a la Comisión.

⁽¹⁾ Eliminating trans fats in Europe: A policy brief, page 6.