

FORMATO PUBLICIDAD E INFORME DE OBSERVACIONES Y RESPUESTAS DE LOS ANÁLISIS DE IMPACTO NORMATIVO DE GRASAS TRANS

Naturaleza del proceso:		Apoyo		Código:		GJAF09		Versión:		01	
En cumplimiento del Decreto 1074 de 2015 Etapa 2- 2.1.1.											
Consolidado de observaciones y respuestas											
Para uso del remitente						Para uso del Ministerio					
No.	Remitente	Tema a considerar	Observación	Página en la que está el párrafo observado	Estado	Consideración desde entidad					
1	INVIMA	OTRO	Estos límites son un gran paso para cumplir el objetivo. Se sugiere que la vigilancia se enfoque en el proceso de elaboración, mediante el control de tiempo y presión (control indirecto de temperatura). El Estado colombiano debe enfocarse en la prevención de la formación de AGTPI. Por tanto, es preciso establecer cómo se realizará el monitoreo del límite propuesto para los AGTPI.	13	No aceptada	El Análisis de Impacto Normativo no tiene como objetivo establecer como se realizará el monitoreo del límite propuesto para los AGTPI, toda vez que esta acción le compete a las entidades encargadas de realizar acciones de Inspección, Vigilancia y Control.					
2	INVIMA	OTRO	Grasas trans: Se sugiere ajustar: La cantidad de grasa trans debe expresarse con el número de gramos más cercano a la unidad en una porción del alimento para contenidos mayores a 5 g y expresarse de 0,5 en 0,5 g para contenidos menores a 5 g. Si el contenido total de grasa trans por porción de alimento es menor de 0,5 g, la declaración se expresa como cero "(0)". SUGERENCIA: La cantidad de grasa trans debe expresarse en mili-gramos. Grasas saturadas: Se sugiere ajustar: En todo alimento envasado para consumo humano cuyo contenido de ácidos grasos saturados sea igual o mayor a 0,5 g por porción declarada en la etiqueta, deberá presentarse de manera obligatoria en la tabla de información nutricional para grasa saturada, según lo establecido por la Resolución 333 de 2011, o aquellas normas que la sustituyan, modifiquen o deroguen. SUGERENCIA: La declaración de grasa saturada no es obligatoria para alimentos que contienen menos de 0.1 g de grasa saturada por 100 g o 100 mL a menos que se hagan declaraciones de propiedades nutricionales sobre el contenido de grasa total, ácidos grasos o colesterol. Si la grasa saturada no se declara deberá figurar al final de la tabla de Información Nutricional la expresión "No es una fuente significativa de grasa saturada".	19	Aceptada	Se ajusta en el documento con los parámetros de la Resolución 810 de 2021.					
3	INVIMA	OTRO	Tabla 3 Formas de expresión de los nutrientes de declaración obligatoria de la resolución 810 de 2021 La resolución 810 de 2021 establece las cantidades no significativas, cuyos valores superiores deben ser declarados en la tabla nutricional. Tabla 2. Cantidades no significativas de la resolución 810 de 2021.	19	Aceptada	Aceptado. Se ajusta en el documento con los parámetros de la Resolución 810 de 2021.					
4	INVIMA	JUSTIFICACIÓN DE LA ELECCIÓN DE LA ALTERNATIVA	Se considera necesario revisar y ajustar la resolución 2154 de 2012, toda vez que el artículo 2 – numeral 2.1.2 obliga a la práctica de Desodorización por el concepto RBD, que la evidencia indica que es posible formador de AGT.	22	No aceptada	El párrafo mencionado únicamente hace mención de cuales procesos tecnológicos generan ácidos grasos trans, pero no que los mismos sean eliminados para modificar la					
5	INVIMA	JUSTIFICACIÓN DE LA ELECCIÓN DE LA ALTERNATIVA	Al problema descrito en el numeral 2.2., se sugiere incluir productos tradicionales. Se presentaron solo los datos de las ENSIN 2005 y 2015 en relación con el consumo diario (análisis por recordatorio de 24 horas), pero no se tuvieron en cuenta los productos típicos o tradicionales colombianos que pueden contener grasas trans por ejemplo el tamal, empanadas, etc.	25	No aceptada	Como se explica en el transcurso del documento la mayor producción de grasas trans es en la hidrogenación de aceites, no en alimentos naturales, en tal sentido, no es posible incluir estos alimentos. No obstante, las grasas utilizadas en el tamal y/o las empanadas, deben cumplir con los requisitos planteados en el proyecto modificadorio.					
6	INVIMA	ARBOL DE PROBLEMAS	En causas se sugiere incluir "Bajo costo y beneficios de las materias primas con grasas trans para elaboración de alimentos" La declaración "Uso de aceites parcialmente hidrogenados en los alimentos fuentes de AGTPI" es muy general ya que este alto uso es precisamente por las características que genera en el producto final y bajo costo.	35	No aceptada	No es posible incluir esta frase, toda vez que el Ministerio de Salud y Protección Social, no cuenta con la evidencia para incluir los costos de estas materias primas.					
7	INVIMA	ARBOL DE PROBLEMAS	En causas se sugiere incluir "falta de control en la publicidad (diferente al rotulado) de productos ricos en grasas trans". Los medios masivos alientan al consumo de productos con alto contenido en grasas trans.	35	No aceptada	Aunque la frase es cierta, no se cuenta con evidencia que la afirme, toda vez que en Colombia no hay regulación al respecto y por tanto, tampoco podría haber control del					
8	INVIMA	ARBOL DE PROBLEMAS	Se sugiere incluir una consecuencia los años de vida productiva perdidos. Es una medida en salud que no se ha incluido y es un complemento a las consecuencias incluidas en el texto.	35	Aceptada	Se acepta y se ajusta en el documento.					
9	INVIMA	OTRO	Ajustar a: Por otra parte, Hooper y cols, sugirieron que la reducción o modificación de la dieta de grasas saturadas, Corrección de forma	46	Aceptada	Se acepta y se ajusta en el documento.					
10	INVIMA	OTRO	Ajustar a: Frente a los efectos desfavorables sobre el perfil lipídico. Corrección de forma	45	Aceptada	Se acepta y se ajusta en el documento.					
11	INVIMA	OTRO	Ajustar: Investigadores han estimado la discapacidad según la atención médica del costo de la enfermedad cardiovascular (enfermedad coronaria y accidente cerebrovascular) en Colombia, utilizando un enfoque basado en la persona. Corrección de forma	53	Aceptada	Se acepta y se ajusta en el documento.					
12	INVIMA	OTRO	Objetivo general 2: No se alcanza a leer la oración completa. Corrección de forma	54	Aceptada	Se acepta y se ajusta en el documento.					
13	INVIMA	OTRO	Ajustar: Párrafo 2: Los actores de esta intervención son los consumidores que deben adoptar buenas prácticas de consumo y los profesionales que estarían a cargo de realizar este tipo de campañas. Corrección de forma	56	Aceptada	Se acepta y se ajusta en el documento.					
14	INVIMA	OTRO	Ajustar: Esta acción recae sobre los consumidores, buscando que estén mejor informados sobre el efecto que tiene el consumo de AGTPI en la salud y sobre los profesionales que estarían a cargo de realizar este tipo de información. Corrección de forma	56	Aceptada	Se acepta y se ajusta en el documento.					
15	INVIMA	OTRO	Se sugiere descartar la alternativa de status quo. Esta alternativa de continuar con lo establecido en la Resolución 2508 de 2012 no debería proponerse, ya que de acuerdo con la problemática planteada el riesgo de padecer una enfermedad crónica aumenta al consumir las grasas trans y si bien existe normatividad actual también lo es que debería ser más restrictiva.	56	No aceptada	Se sugiere revisar la Guía del DNP para realizar Análisis de Impacto Normativo, en la cual siempre se debe incluir el status quo. Dentro de las alternativas planteadas siempre se debe considerar, como referencia inicial, la posibilidad de no intervenir, manteniendo el statu quo. Esa ser siempre la primera opción por estudiar, pues el regulador ha de preguntarse: ¿qué sucedería si no se hiciera ninguna intervención?, ¿el problema podría resolverse por sí solo o a través de acciones promovidas por el propio mercado? ¿La situación empeoraría hasta volverse intolerable? Considerar la alternativa de "no hacer nada", más conocida como "statu quo", sirve para tener una línea base que permita, al efectuar la evaluación, comparar entre las alternativas planteadas.					
16	INVIMA	JUSTIFICACIÓN DE LA ELECCIÓN DE LA ALTERNATIVA	Ajustar: En esta alternativa se propone continuar con lo establecido en la Resolución 2508 de 2012, en la cual se definieron contenidos máximos de grasas trans en aceites y grasas de consumo directo para el consumidor (2g/100g de materia grasa) y aceites y grasas de insumo para la industria y restaurantes (5 g/100g de materia grasa). Corrección de forma	57	Aceptada	Se acepta y se ajusta en el documento					

17	INVIMA	JUSTIFICACIÓN DE LA ELECCIÓN DE LA ALTERNATIVA	Sugerimos indicar que las cantidades son en miles de millones, en el título o dentro de la figura. Para dar mayor claridad al texto	67	Aceptada	Se acepta y se ajusta en el documento
18	INVIMA	IMPLEMENTACIÓN Y MONITOREO	¿Cuáles son los tiempos establecidos para el corto, mediano y largo plazo? Si bien, se reconoce que se dará un tiempo de transitoriedad los indicadores planteados corresponden a mediciones que Invima podrá hacer luego del cumplimiento de las tareas a mediano plazo. Inquietud respecto de esta tabla	71	Aceptada	Los términos son 1, 3 y 5 años, respectivamente, se ajustan en el documento.
19	INVIMA	IMPLEMENTACIÓN Y MONITOREO	Dado que se deja a Invima la labor de hacer la medición de los indicadores, es importante destacar que los planes se hacen con vigencia anual, por tanto, la periodicidad de medición debe ser ajustada a esto.	71 y 72	Aceptada	Se acepta y se ajusta en el documento
20	INVIMA	IMPLEMENTACIÓN Y MONITOREO	Dado que se deja a Invima la labor de hacer la medición de los indicadores, es importante destacar que los planes se hacen con vigencia anual, por tanto, la periodicidad de medición debe ser ajustada a esto.	71	No aceptada	Se considera que los indicadores propuestos son concretos, viables, realizables y medibles para la ejecución, por tanto, no se ajusta.
21	ASOGRASAS	OTRO	Aunque los límites están definidos en la Resolución 2508, de acuerdo con lo dispuesto en Resolución 810 tabla N° 3 formas de declaración de los nutrientes de declaración obligatoria, las grasas trans ya no se expresan en gramos sino en mg y está dado por porción y 100 g y de acuerdo con la tabla N° 2 de cantidades no significativas para los ácidos grasos trans por 100 g debe ser de 100mg de acuerdo con la Resolución 810 Vincular las modificaciones de la Resolución 810	19	Aceptada	Se actualiza con nuevos parámetros de la Resolución 810 de 2021.
22	ASOGRASAS	ARBOL DE PROBLEMAS	Es pertinente mejorar la sustentación de la problemática desde el plano nacional y consecuentemente todos los aspectos derivados de su existencia tratados en el documento como: causas, objetivos, consecuencias, alternativas y decisiones. Actualmente la problemática únicamente se ubica en el plano internacional para justificar su necesidad y pertinencia, sin embargo, omite el deber de identificar su impacto real en el país; derivando en motivación indebida, insuficiente y desviada de la realidad. Es pertinente realizar la completa sustentación de la problemática en el plano nacional actual, ya que sin tal motivación no estaríamos ante una problemática que requiera la intervención de la autoridad.	21	No aceptada	.El problema es: alta prevalencia de consumo de alimentos fuentes de ácidos grasos trans de producción industrial en Colombia y está sustentado en las prevalencias dadas en la Encuesta de la Situación Nutricional de Colombia – ENSIN, por tanto, no se acepta el comentario.
23	ASOGRASAS	ARBOL DE PROBLEMAS	La Resolución 2508 del 2012, tiene cerca de 10 años de implementación y no se mencionan los impactos que ha tenido en el ordenamiento jurídico. El cumplimiento de las disposiciones para la industria de Grasas, inicio con realizar las debidas reformulaciones de los productos y se eliminó la hidrogenación parcial de los aceites y grasas, modificándose algunos procesos Realizar un análisis del impacto real que ha tenido la implementación de la Resolución 2508 en el ordenamiento jurídico La información relacionada de consumo diario y frecuencia de consumo de grasas trans, extraída de la Encuesta Nacional de Situación Nutricional de 2005 y 2015, no es actual.	25	No aceptada	No se evaluación porque este AIN no es un exposé, en donde si deberían evaluarse los efectos de la mencionada Resolución, es un AIN ex ante.
24	ASOGRASAS	ARBOL DE PROBLEMAS	Los anteriores son estudios que tienen más de 17 y 7 años de antigüedad respectivamente, al igual que en un informe de vigilancia Invima que no corresponde a un periodo de tiempo actualizado, remontándose a (2012-2016). Los estudios de 2015 y 2005 no son herramientas idóneas para formular actualmente política pública de seguridad alimentaria y nutricional, al no reflejar dinámicas de consumo actuales. Sustentar la problemática en información desactualizada, conlleva a tomar decisiones indebidas e insuficientemente motivadas, desviadas de la realidad y poco eficaces. La Encuesta Nacional de la Situación Nutricional en Colombia; se desarrollaría a partir del 2005 de manera quinquenal, sin embargo, NO se tiene información de la correspondiente al 2020, como antecedente más reciente a la situación actual, por lo cual se carecen de elementos suficientes que permitan sustentar válidamente la formulación de problema. Lo anterior igualmente, representa el incumplimiento del deber por parte de los encargados de recopilar información actualizada, para la formulación de política pública. Es necesario previo a expedir el documento, recopilar información actualizada que permita sustentar la definición de la problemática y la consecencial toma de decisiones. Finalmente, como la práctica del instrumento es quinquenal, es pertinente vincular la información de 2010, que sin razón se omite de la formulación del problema. En el mismo sentido, el informe Invima no corresponde a un periodo de tiempo actualizado, remontándose a (2012-2016), siendo necesario recopilar información actual y de tiempo razonable para sustentar la formulación	25	No aceptada	No aceptado. Según la guía metodológica del DNP para AIN, manifiesta que el desarrollo del AIN requiere sustentarse en información y datos disponibles. En Colombia los datos de nutrición oficiales se manejan en las encuestas ENSIN, y actualmente, solo se tiene disponible esa información (años 2005-2015), toda vez que apenas se está planeando la cuarta versión de la ENSIN y probablemente se tengan resultados en 2024 y por tanto, no es posible esperar a tener estos resultados cuando las prevalencias de enfermedades crónicas no transmisibles siguen aumentando y son una prioridad en salud pública.
25	ASOGRASAS	ARBOL DE PROBLEMAS	Relación entre el riesgo de padecer enfermedades crónicas y el cambio de costumbre y hábitos alimentarios, no está sustentada con estadísticas nacionales y actuales. Sustentar la problemática, en índices de países de la comunidad internacional; conlleva generalizaciones injustificadas y sustentan la problemática en información insuficiente, conllevando la toma de decisiones indebidamente motivadas, desviadas de la realidad y poco eficaces. Asemejar a India – Kyrgyzstan - Argentina y Canadá, con la realidad colombiana, carece de justificación en el documento base y de explicación lógica, al tratarse de realidades multisectoriales abiertamente distintas. No existe información para concluir que actualmente existen cambios de costumbres y hábitos alimentarios.	21	No aceptada	La información está totalmente sustentada en información de ENSIN sobre costumbres y hábitos alimentarios, para mayor información, puede consultar el documento completo en el siguiente link: https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/VS/ED/GCFI/ibro-ensin-2015.pdf En el que encontrará toda la información que sustenta el cambio en costumbres y hábitos alimentarios que se encuentra en el AIN de grasas trans.
26	ASOGRASAS	ARBOL DE PROBLEMAS	Se han venido reduciendo los índices, pero no se observan elementos que permitan concluir su eliminación en otros países. No es posible eliminar los ácidos grasos trans debido a que los ácidos grasos trans también se forman en la desodorización (temperatura máxima de 270°C) última etapa del proceso de refinación de aceites y grasas que tiene como finalidad la remoción de sustancias que le dan olor desagradable como cetonas, aldehídos y ácidos grasos libres de bajo peso molecular. En esta etapa también se mejora el color, sabor y estabilidad del producto. Afirmar su eliminación, es una conclusión que carece de fundamento y por lo tanto se trata de información falsa.	25	No aceptada	Tal como se explicó en las anteriores respuestas, se habla de eliminación cuando se pueden dejar una de las dos alternativas: 1. Límite del 2% o 2. Prohibición de los aceites parcialmente hidrogenados. En ambos casos, no se altera el proceso de desodorización, se debe continuar haciéndolo. Se recomienda dar lectura a la estrategia REPLACE en donde se explica a que se hace referencia con eliminación: http://www.who.int/news-room/detail/14-05-2018-who-plan-to-
27	ASOGRASAS	ARBOL DE PROBLEMAS	La fuente es 2010. No se cuenta con información posterior a la implementación de la Resolución 2508 del 2012 Adicionar el impacto que ha tenido la implementación de la Resolución 2508	25	Aceptada	Parcialmente aceptada. Se ajusta la fuente. Como se explicó éste no es un AIN exposé, por tanto, no es posible incluir efectos de la
28	ASOGRASAS	ARBOL DE PROBLEMAS	La afirmación consistente en que el alto consumo de alimentos fuentes de grasas trans tiene consecuencias importantes en la salud de la población colombiana, especialmente en las enfermedades cardiovasculares; carece de sustento nacional y actual. Sustentar la problemática, en índices de países de la comunidad internacional; conlleva generalizaciones injustificadas y sustentan la problemática en información insuficiente, conllevando la toma de decisiones indebidamente motivadas, desviadas de la realidad y poco eficaces	33	No aceptada	Como se explicó en respuestas anteriores, el sustento se basa en las prevalencias de consumo de la ENSIN (cifras colombianas) y en indicadores de mortalidad debido al alto consumo de grasas trans (en Colombia), fuente IHME. Por lo tanto, se encuentra totalmente sustentado. Adicionalmente, de todos los estudios internacionales sobre el efecto del consumo de grasas trans, toda vez que este efecto es a nivel mundial y es reconocido internacionalmente.
29	ASOGRASAS	ARBOL DE PROBLEMAS	Intervención del Gobierno Nacional, debe hacerse reuniendo todos los elementos necesarios y actuales que permitan la identificación de la problemática. Para el caso concreto, no existen elementos suficientes que permitan una intervención de Gobierno Nacional, siendo esta desprovista de fundamento válido. No existe sustento actual que le permita al Gobierno Nacional, identificar una problemática que requiera su necesaria intervención para resolverla en el territorio Nacional.	33	No aceptada	La morbimortalidad en Colombia es causada por las enfermedades crónicas no transmisibles, la cual al ser una prioridad en salud pública, es necesario la intervención del Estado para repercutir en esta tendencia, teniendo en cuenta el Estado Social de Derecho y especialmente el derecho a la salud y a la vida.
30	ASOGRASAS	OTRO	Es un estudio del 2010, que no refleja el panorama posterior al cumplimiento de la Resolución 2508 del 2012, desarrollando información desactualizada a la fecha. La industria de Grasas y aceites como se mencionó anteriormente se realizó reformulaciones de las margarinas para cumplir con los requisitos de ley.	36	No aceptada	No se trata de evaluar el impacto de la Resolución 2508 de 2012, sino revisar toda la información disponible sobre estudios que hayan evaluado el contenido de grasas trans. Ahora bien, este estudio (2010), servirá de insumo para evaluar el impacto de normativas posteriores.
31	ASOGRASAS	OTRO	Se omite vincular información nacional, que permita evidenciar un impacto de la problemática en los índices de enfermedades cardiovasculares, aterosclerosis, cáncer, diabetes mellitus; tal y como si lo hacen en enfermedad isquémica. Es necesario relacionar las consecuencias internacionalmente identificadas por la doctrina nacional y extranjera, con la realidad nacional. Sin ello, no se trataría de consecuencias aplicables al contexto colombiano.	45	No aceptada	Las grasas trans, independiente en donde se consuman, tienen los mismos efectos fisiológicos, de alterar el metabolismo de las grasas, lo cual se reafirma en la página 53 del documento con indicadores nacionales de muertes relacionadas al consumo de grasas trans en Colombia.
32	ASOGRASAS	OTRO	Los costos en salud solo se desarrollan para enfermedades cardiovasculares, no para las demás consecuencias relacionadas. Los costos de salud solo se desarrollan para enfermedades cardiovasculares, dejando a un lado las demás tratadas en el acápite de consecuencias. Ello evidencia nuevamente la falta de información actualizada y completa que sustente la problemática.	45	No aceptada	Solo se referencian para las cardiovasculares, toda vez que son las que tienen relación directa con el consumo de grasas trans, por tanto, no se modifica.

33	ASOGRASAS	ARBOL DE OBJETIVOS	Los objetivos carecen de una problemática actual válidamente sustentada en el territorio nacional. Los objetivos generales, relacionan consecuencias específicas tratadas en el numeral 4, dejando por fuera a la mayoría de las consecuencias tratadas. Es importante la revisión de objetivos, a la luz de una problemática actual sustentada válidamente en el territorio nacional. Revisar si los objetivos generales, reúnen la generalidad de lo que se pretende, o se remontan a simples particularidades que los convertirían en específicos.	54	No aceptada	Como se explicó anteriormente, es una realidad nacional la que se evaluó y se analizó en el AIN, por tanto, los objeti-vos parten de la problemática analizada, en ese sentido, no se modifican.
34	ASOGRASAS	OTRO	El acto administrativo, podría ser tar viciado de nulidad por falta de motivación que delimite la problemática en el entorno nacional igualmente, la decisión sería ineficaz en resolver el problema, al no ser abordado en forma completa y actual con la realidad del territorio. Al no construirse la problemática en debida forma, las alternativas derivadas del proceso no respon- den a la realidad de las circuns- tancias, omitiendo considerar al- gunas otras que puedan ser de utilidad. Ante la insuficiente sustentación de la problemática en el entorno nacional, se presentarían significativas problemáticas de orden jurídico y no se lograría el objetivo que se persigue con la política pública.	70	No aceptada	No aceptado. Como se explicó anterior- mente, es una realidad nacional la que se evaluó y se analizó en el AIN, tanto en cifras de morbimortalidad, en cifras de consumo y en consecuencias en Colombia, por tanto, la alternativa se encuentra totalmente justificada.
35	ANDI – Cámara de la Industria de Alimentos	ARBOL DE PROBLEMAS	En este punto del análisis de impacto normativo se realiza la clasificación de los ácidos grasos trans por su origen. En la parte donde se contemplan los ácidos grasos trans de origen biológico no se tienen en cuenta los presentes naturalmente en algunos productos de origen vegetal. Por lo tanto, se propone incluir estas fuentes de ácidos grasos en este punto del análisis Las grasas trans están presentes de manera natural en alimentos de origen animal y vegetal. En alimentos de origen animal es frecuente encontrar grasas trans naturales en aquellos derivados de animales rumiantes como la vaca o la cabra, la leche y sus derivados, pero también en pescados y mariscos tales como el salmón (0,314 g) y la tilapia (0,044 g). Por su parte, tablas de composición de alimentos internacionales como la de la USDA y la construida en Costa Rica en conjunto con la Universidad de Harvard, reportan contenidos de grasas trans en semillas de chíá (0,140 g), avena en hojuelas (0, 011 g) y en pequeñas cantidades en alimentos como el aguacate, almendras, entre otros. Por esta razón, la definición de “ácidos grasos trans naturales” debe contemplar todos los alimentos tanto animales como vegetales que puedan contenerlos de forma intrínseca. Tabla de composición de alimentos (ácidos grasos) Costa Rica y Universidad de Harvard: https://www.inciensa.sa.cr/vigilancia_epidemiologica/manuales/ta%20composicion/Acidos%20grasos.pdf USDA: https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/170554/nutrients	23-24	Aceptada	Se adicionará información sobre otras fuentes naturales de grasas trans.
36	ANDI – Cámara de la Industria de Alimentos	ARBOL DE PROBLEMAS	Eliminar las palabras industrializadas / industrializados, industrial / industriales al referirse a las categorías de alimentos “salsas” y “dulces y chocolates” utilizadas a lo largo del documento, así: Salsas industrializadas Dulces y chocolates industrializados Al establecer que las salsas y dulces y chocolates elaborados a nivel industrial son los únicos que aportan grasas trans, se están excluyendo del alcance normativo las salsas, dulces y chocolates artesanales elaboradas por personas naturales, pequeños negocios, u otros, y que también son envasadas y comercializadas en el territorio nacional. Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrone, etc. El Reglamento (UE) N o 1129/2011 de la Unión Europea establece la categoría: 12.6 Salsas, 05.1. Productos de cacao y de chocolate. Como se observa no acompañan los nombres de las categorías con la palabra industrializadas / industrializados. Tomando como referente las siguientes normas Codex y de la UE, el nombre puede dejarse únicamente como Salsas, dulces y chocolates. El Codex 192/1995 establece la categoría: 12.6 Salsas y productos análogos, 05.1 Productos de cacao y chocolate, incluidos los productos de imitación y los sucedáneos del chocolate, 05.2	26	No aceptada	No es posible ajustar el término, ya que proviene de esa manera en la ENSIN, tal como se muestra a continuación: 
37	ANDI – Cámara de la Industria de Alimentos	ARBOL DE PROBLEMAS	1) Eliminar el uso de las dos marcas registradas de Colombina S.A. y de Bimbo que acompañan la descripción de dos productos en la Tabla 8, a saber: Bridge® y Quimbayas® y Bimbolete y reemplazar por los nombres técnicos y/o genéricos de los productos, por ejemplo: “Galleta wafer cubierta con chocolate” y “ponqué”. 2) Rectificar los valores reportados de grasa trans y energía, dado que NO corresponden a los contenidos actuales del alimento. Sin importar el origen de la Fuente, es impreciso afirmar que dichos productos aportan la cantidad de grasas trans mencionadas en la tabla 8. Nuestros soportes de análisis de laboratorio confirman contenidos de grasa trans de 0,029 mg/100 g de producto. 1) Las marcas registradas no pueden utilizarse públicamente sin el consentimiento de su titular, el cual tiene el derecho de impedirlo cuando sienta que se vulnera el uso de esta en un fin no comercial que puede conllevar a un aprovechamiento injusto de su prestigio. Según DECISIÓN 486 - Régimen Común sobre Propiedad Industrial de La COMUNIDAD ANDINA, ítem f del artículo 155 se tiene que: actos: f) usar públicamente un signo idéntico o similar a una marca notoriamente conocida, aun para fines no comerciales, cuando ello pudiese causar una dilución de la fuerza distintiva o del valor comercial o publicitario de la marca, o un aprovechamiento injusto de su prestigio. 3) Respecto de los valores analíticos reportados anexamos imagen del resultado de laboratorio más reciente para el producto Galletas cubiertas con chocolate marca Quimbayas® o Bridge®. Artículo 155.- El registro de una marca confiere a su titular el 4) derecho de impedir a cualquier tercero realizar, sin su consentimiento, los siguientes.	32	Aceptada	Parcialmente aceptado: Se acepta el ajuste de las marcas, pero los contenidos no se pueden ajustar, toda vez que provienen de una fuente oficial. Se entiende que los fabricantes han modificado sus contenidos, pero en el momento de la evaluación por vigilancia, no sucedió así, por tanto, no es posible tal modificación.
38	ANDI – Cámara de la Industria de Alimentos	OTRO	Aclarar, qué se entiende por productos destinados a la transformación industrial, lo cual podría hacerse en el mismo párrafo o en las definiciones cuando sean construidas. Se podría llegar a tener confusión frente al término “productos des-tinados exclusivamente a la transformación industrial” porque se podría entender que dentro del término estuvieran incluidas algu-nas materias primas que sí cobija la norma.	70	Aceptada	Se hara la aclaración.
39	ONAC	METODOLOGÍA Y EVALUACIÓN DE ALTERNATIVAS	Todos los alimentos envasados, haciendo exclusión de las grasas trans que se encuentran de forma natural en el producto deben demostrar su conformidad mediante certificado de conformidad expedido por un Organismo de la Evaluación de la Conformidad acreditado por el Organismo Nacional de Acreditación de Colombia – ONAC o por un Organismo de Acreditación extranjero que haga parte de los acuerdos de reconocimiento mutuo firmados por Colombia. Se recomienda al regulador incluir los instrumentos que le permiten a los obligados demostrar el cumplimiento al contenido del reglamento técnico a través de las actividades de la evaluación de la conformidad acreditadas aplicables conforme a las características de calidad deseadas	57	No aceptada	Se agradece por la sugerencia, pero el regulador ha analizado y ha establecido una declaración de conformidad de primera parte.
40	DIRECCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS - INVIMA	ARBOL DE PROBLEMAS	Actualmente la industria puede cumplir con estas exigencias o tener productos con cero gras trans. Sin embargo, esto genera adición de aditivos lo cual también puede afectar la salud del consumidor.	6	No aceptada	El párrafo es una contextualización del llamado de la OMS a reducir y limitar el contenido de grasas, azúcar y sal.
41	DIRECCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS - INVIMA	ARBOL DE PROBLEMAS	En grasas saturadas es más difícil porque el sector de producción animal no puede controlar la composición natural del perfil lipídico de especies como aves, bovinos, porcinos, peces, entre otros.Otro sector que se puede ver afectado es el palmicultor que actualmente esta en proceso de ser vigilado por el Invima.	6	No aceptada	Para el caso de grasas saturadas, en ninguna parte de esta contextualización se habla de una reducción de grasas saturadas, sino de promoción y comercialización de alimentos con altos contenidos de grasas saturadas, en ese entendido el comentario no se acepta.
42	DIRECCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS - INVIMA	ARBOL DE PROBLEMAS	Los reglamentos sanitarios actuales no se ajustan a esta condición. La propuesta: “Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano”, revisada por el Invima, en su artículo 32.1 figura 5 no contempla un sello específico para grasas trans, serían conveniente incorporarlo en este documento.La propuesta es incluir dos artículos para que dentro de este reglamento de rotulado se prohíba la presencia de grasas trans en alimentos conforme al Plan Acción para eliminar los ácidos grasos 2020-2025 y se disminuya de 5% a 2% grasas saturadas.	6	No aceptada	El párrafo es una explicación de la declaración de Rio, no es sobre los ajustes que se harán a la normativa (si es que el resultado del AIN es regular), por tanto, no se acepta el comentario.

43	DIRECCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS - INVIMA	ARBOL DE PROBLEMAS	Es claro que se requiere ajustar o actualizar la resolución 2508 de 2012 y adicionalmente reglamentar las prácticas en comercio de comidas elaboradas con aceites, teniendo en cuenta que independientemente del tipo de aceite con el que se cocine o haga freído, al someter a recalentamiento o temperaturas elevadas se van a generar grasas trans y compuestos que afectan la salud del consumidor en expendio de comida.	8	Aceptada	La observación es pertinente, no obstante, no requiere ajuste al documento, toda vez que el consumo de fritos está descrito en el problema
44	DIRECCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS - INVIMA	ARBOL DE PROBLEMAS	Como justificación para una AIN debemos tener los datos de Colombia de estas enfermedades en la última década.	12	No aceptada	Los datos presentados están enmarcados en un contexto internacional que no refleja lo que tiene Colombia, por tanto no se acepta el comentario.
45	DIRECCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS - INVIMA	ARBOL DE PROBLEMAS	Actualmente, no existe definición para grasas industriales o grasas trans industriales en ningún reglamento, se sugiere cambiar por Grasas trans en alimentos elaborados en fábricas de alimentos, lo cual es claro y se ajusta a su naturaleza y origen.	12	No aceptada	Si bien no existe en los reglamentos, es importante diferenciarlos de su origen, por tanto se ajustará al nombre que usa la OPS: "grasas trans producidas industrialmente".
46	DIRECCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS - INVIMA	ARBOL DE PROBLEMAS	Manejar siglas para el idioma español o eliminarla, toda vez que no aporta en nada al documento.	13	No aceptada	Aunque la observación es pertinente, es importante mantener esta sigla, debido a que tanto la evidencia científica como las políticas regulatorias la usan y es traída de una
47	DIRECCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS - INVIMA	ARBOL DE PROBLEMAS	Aterrizar conceptos o definiciones a lo establecido por la resolución 2154 de 2012, para evitar ambigüedad o confundir al lector.	15	Aceptada	La observación es pertinente, se ajusta.
48	DIRECCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS - INVIMA	ARBOL DE PROBLEMAS	La palabra en Colombia no está definida para alimentos, por lo tanto, no es clara ni define un origen ni un proceso.	15	No aceptada	Para el caso de las palabras usadas en el documento, a pesar de que no exista el término "industrializada", en este caso no se puede modificar, ya que proviene de una De otra parte, se entiende la preocupación por las definiciones, toda vez que para el proceso de IVC deben ser muy claras, en ese sentido, es de aclarar que en el proyecto normativo se tendrán en cuenta estas recomendaciones, por tanto, no se acepta el comentario.
49	DIRECCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS - INVIMA	ARBOL DE PROBLEMAS	¿Qué es industrializado en alimentos?	20	No aceptada	Se recomienda dar lectura completa al documento, en la página 34, se explica claramente cuál es la falla regulatoria. Por otra parte, en relación con lo establecido en el objeto y en el campo de aplicación, la resolución señala que el cumplimiento de las disposiciones aplica a "aceites, grasas y a todos los alimentos envasados o empacados que se comercialicen en el territorio nacional, bien sean productos nacionales o importados para consumo humano que contengan grasas trans y/o grasas saturadas". Por lo anterior y según lo establecido en la Resolución 5109 de 2005, los términos de envasado y empacado involucran: i. Alimento envasado. ii. Alimento para fines de hostelería. Conforme con lo anterior, al especificar en el campo de acción "a todos los alimentos envasados o empacados", quedan incluidos los productos que siendo naturales cumplen con esta condición. De acuerdo con lo anterior, no se acepta el comentario.
50	DIRECCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS - INVIMA	ARBOL DE PROBLEMAS	Se sugiere cambiar por "falta de actualización y armonización con políticas internacionales" La única falla puede ser en temas de publicidad que al día de hoy no hay reglamentos que den herramientas para el control de estos medios y que permitan actuar de manera contundente, en esto no se ha cumplido con la ley de obesidad 1355 de 2009: Artículo 12. Publicidad y mercadeo de alimentos y bebidas en medios de comunicación. El Ministerio de la Protección Social a través del Invima creará una sala especializada, dirigida a regular, vigilar y controlar la publicidad de los alimentos y bebidas, con criterios de agilidad y eficiencia operativa en su funcionamiento, buscando la protección de la salud en los usuarios y en especial de la primera infancia y la adolescencia, teniendo en cuenta lo establecido por la Organización Mundial de la Salud – OMS, con respecto a la comercialización de alimentos en población infantil.	22	No aceptada	Aunque la observación es pertinente, no hace parte de esta fase del documento de AIN, los costos se analizarán en la 4 fase, en cuanto a la evaluación de alternativas de solución.
51	DIRECCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS - INVIMA	ARBOL DE PROBLEMAS	Esto requiere de presupuesto para dotar al laboratorio de equipos, funcionarios especializados y hasta creación de nuevos laboratorios con técnicas acreditadas. Se tiene presupuesto para esa tarea de analizar todas las matrices alimentarias. Actualmente no contamos con técnicas aprobadas ni acreditadas para todos los alimentos envasados o empacados.	28	No aceptada	La observación es pertinente, se ajusta.
53	DIRECCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS - INVIMA	ARBOL DE PROBLEMAS	Se sugiere cambiar por salud humana	35	No aceptada	Si bien el efecto de las ENT con la mortalidad con el COVID, ha sido muy bien establecido, aún no se cuentan con estudios que relacionen el consumo de grasas trans y esta mortalidad (COVID), por tal razón no se puede incluir.
54	DIRECCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS - INVIMA	ARBOL DE OBJETIVOS	Incluir el efecto del coronavirus SARS-CoV-2/covid-19 asociado a las personas con enfermedades crónicas no transmisibles y del porqué disminuyendo la presencia de grasas trans en la dieta se puede disminuir la tasa de mortalidad en esta población.	37	No aceptada	Aunque la observación es pertinente, no hace parte de la discusión del problema, por tanto se tendrá en cuenta en el planteamiento y evaluación de las alternativas de solución.
55	ASOGRASAS	ARBOL DE PROBLEMAS	En general estamos de acuerdo con la eliminación de los ácidos grasos trans de producción industrial y conocemos que existe la evidencia científica suficiente de su impacto sobre la salud. Sin embargo, vale la pena aclarar que un aceite vegetal procesado para ser comestible puede contener una cantidad máxima de 2 gramos de ácidos grasos trans por 100g de producto, debido a que tecnológicamente no es posible que una grasa tenga un cero absoluto de este ácido graso, siempre existirán pequeñas trazas. Lo más importante es que no sean generados a propósito a través del proceso de hidrogenación usualmente empleado en la industria de aceites y grasas. Según la Resolución 333 del 2011 en el numeral 17.5 literal (d) se menciona que un producto puede declararse libre de ácidos grasos trans si contiene menos de 0,5 g por porción de alimento. Siendo 10g la porción recomendada en una margarina o aceite, quiere decir que para 100g se tendría permitido contener hasta 5g de ácidos grasos trans y considerarse libre de este. Es decir que la cantidad de 2g por 100g de producto no solo estaría alineada con la tabla 1. Normatividad internacional relacionada con AGT del presente documento, sino también se lograría una disminución significativa respecto a la normatividad Colombiana actual.	General	No aceptada	Los valores de límites actuales son los adecuados, ya que son los mismos que maneja Europa así como lo que marca la OMS como límites permitidos. Sin embargo, frente a la nueva normativa del Ministerio de Salud y protección social, nuestra apreciación es la siguiente: • Los aceites crudos antes de pasar por procesos de transformación física o química contienen trazas indetectables de ácidos grasos trans debido a su procesamiento durante la extracción de las fuentes vegetales. • Sin embargo, durante el proceso de desodorización estas trazas se incrementan debido a las temperaturas a las que son sometidas las grasas y aceites vegetales. • No solo el proceso de hidrogenación es el causante de la aparición de ácidos grasos trans, sino procesos de refinación que son necesarios para alcanzar la calidad requerida.
56	ASOGRASAS	ARBOL DE PROBLEMAS	Con la explicación anterior se demuestra que la mayoría de los aceites y grasas crudas y RBD contienen un porcentaje superior a 0.1 g de ácidos grasos trans, por lo cual no se considera viable el límite máximo establecido en el borrador de la nueva legislación, ya que es poco probable que algún aceite o grasa cumpla con esta condición. Adicionalmente puede generar un impacto negativo en el Marketing y posicionamiento de producto, ya que los niveles actuales no tienen un impacto negativo o afectación en términos de salud. Grasa total Menor o igual que 0,5 g Grasa saturada Menor o igual que 0,2 g Grasa trans Menor o igual que 0,1 g	11	No aceptada	No se acepta el comentario, no se entiende de que cantidades significativas se habla, esto no está en el documento.

57	ASOGRASAS	ARBOL DE PROBLEMAS	<p>Cabe resaltar que estamos de acuerdo que los ácidos grasos trans son nocivos para la salud. Y la industria de grasas y aceites si ha tomado medidas para reducirlos.</p> <p>Aunque en los reportes que señala el Ministerio dice que para algunos productos hay rangos muy altos de los análisis que realizaron. Nuestros asociados desde el año 2006 disminuyeron el contenido de ácidos grasos trans en sus productos, eliminando la hidrogenación parcial y realizando reformulaciones en sus margarinas; para esta época teníamos alrededor de un 8 a 10% de ácidos grasos trans, sobre todo en productos como: la margarina La Fina y margarinas industriales, para los esparcibles, ya se cumplió con el requisito. Además, la Torre Multistock, nos ha ayudado a tener más bajos los niveles de ácidos grasos trans.</p> <p>Después de la socialización por parte del Ministerio, esté modificará la Resolución 2508 de 2012, en donde muy posiblemente se reduzcan los niveles de los ácidos grasos trans sobre todo para los alimentos que usen las grasas como materia prima y se deje un solo parámetro para los alimentos procesados, además será un requisito del rotulado frontal de los alimentos, en donde se coloque la cantidad de ácidos grasos trans por 100 gr de materia grasa</p>		14	No aceptada	Se agradece la información brindada, la cual hará parte de la documentación para la revisión de la propuesta de actualización de la Resolución 2508 de 2012, si a ello hubiere lugar, es decir, si este AIN resulta en que la mejor alternativa es modificar la mencionada resolución.
58	ASOGRASAS	ARBOL DE PROBLEMAS	<p>La necesidad de eliminación de los Ácidos Grasos Trans en los productos alimenticios para disminuir los riesgos de salud de la población mundial es inevitable y debe ser un compromiso de toda la industria alimenticia lo cual se está cumpliendo con la sustitución de grasas parcialmente hidrogenadas por otros productos sustitutos.</p> <p>Bajar el límite de 5% a 2% de ácidos grasos trans en los productos alimenticios es posible si se cumple la disminución de los ácidos grasos trans en las grasas y aceite de uso industrial con la eliminación de las grasas parcialmente hidrogenadas.</p> <p>En cuanto a la disminución de consumo de grasas saturadas de 20 g a 10 g en una ingesta diaria, ocasionaría dificultades en la preparación de margarinas o shortenings (grasas semisólidas) con diferente consistencia que permiten la preparación de alimentos con variedad textura y presentación.</p> <p>En las "Especificaciones Plan de Acción para eliminar los ácidos grasos 2020 – 2025", no hace referencia específica al Ácido Graso Trans, en algunos apartes del texto se especifica como "Ácidos grasos Trans/ Grasa Saturada" como si fueran elementos similares. Debería tratarse con planes de acción independientes tomando como prioridad la eliminación de ácidos grasos trans como una acción inmediata y a 5 años una reducción de las grasas saturadas.</p>		16	No aceptada	Aunque la observación es pertinente, ya se encuentra analizado en la causa de fallo regulatorio, por tanto, no requiere ajuste.
59	AAK Colombia SAS	ARBOL DE PROBLEMAS	<p>Adicionalmente puede generar un impacto negativo en el Marketing y posicionamiento de producto, ya que lo niveles actuales no tienen un impacto negativo o afectación en términos de salud.</p> <p>País Normativa Tipo de iniciativa Suramérica Argentina, Brasil, Colombia, Ecuador y Uruguay y Perú Límites del 2% para las grasas trans producidas industrialmente en grasas y aceites. Límites del 5% de grasas trans en alimentos. Argentina Resolución Conjunta 137/2010 y 941/2010 Uruguay Decreto 114/018 Ecuador Acuerdo 0000439. Perú Decreto Supremo 0332016-SA. Colombia Resolución 2508 del 2012. Borrador de Propuesta de la Nueva Normativa: Tabla 2. Cantidades no significativas. Grasa total Menor o igual que 0,5 g Grasa saturada Menor o igual que 0,2 g Grasa trans Menor o igual que 0,1 g</p>		13	No aceptada	No se acepta el comentario, no se entiende de que cantidades significativas se hace referencia y en el documento no se aborda el tema.
60	SIGRA	ARBOL DE PROBLEMAS	<p>En general estamos de acuerdo con la eliminación de los ácidos grasos trans de producción industrial y conocemos que existe la evidencia científica suficiente de su impacto sobre la salud. Sin embargo, vale la pena aclarar que un aceite vegetal procesado para ser comestible puede contener una cantidad máxima de 2 gramos de ácidos grasos trans por 100g de producto, debido a que tecnológicamente no es posible que una grasa tenga un cero absoluto de este ácido graso, siempre existirán pequeñas trazas. Lo más importante es que no sean generados a propósito a través del proceso de hidrogenación usualmente empleado en la industria de aceites y grasas.</p> <p>Según la Resolución 333 del 2011 en el numeral 17.5 literal (d) se menciona que un producto puede declararse libre de ácidos grasos trans si contiene menos de 0,5 g por porción de alimento. Siendo 10g la porción recomendada en una margarina o aceite, quiere decir que para 100g se tendría permitido contener hasta 5g de ácidos grasos trans y considerarse libre de este. Es decir que la cantidad de 2g por 100g de producto no solo estaría alineada con la tabla 1. Normatividad internacional relacionada con AGT del presente documento, sino también se lograría una disminución significativa respecto a la normatividad colombiana actual.</p>	General		No aceptada	Aunque la observación es pertinente, no hace parte de la discusión del problema, por tanto se tendrá en cuenta en el planteamiento y evaluación de las alternativas de solución.
61	CENIPALMA	ARBOL DE PROBLEMAS	La disminución de los niveles de colesterol de las lipoproteínas de alta densidad - HDL, que remueven el colesterol plasmático hacia el hígado, donde debe ser metabolizado.		5	Aceptada	La observación es pertinente, se ajusta.
62	CENIPALMA	ARBOL DE PROBLEMAS	<p>En la frase: Frente a los factores determinantes de las ENT, la estrategia señala el consumo de alimentos hipercalóricos poco nutritivos con alto contenido de grasas, azúcares...</p> <p>Se sugiere que las siglas de ENT: Enfermedades no transmisibles se definan en este párrafo no más adelante.</p>		7	Aceptada	La observación es pertinente, se ajusta.
63	CENIPALMA	ARBOL DE PROBLEMAS	Se sugiere incluir estudios recientes realizados por la industria de aceites y grasas, ya que a lo largo de los últimos años se ha venido haciendo cambios técnicos y tecnológicos para garantizar la no presencia de grasas trans en sus productos.		13	No aceptada	Los estudios se incluyeron (páginas 27-30), especialmente en aceites, por tanto, no se acepta.
64	CENIPALMA	ARBOL DE PROBLEMAS	<p>En relación con grasas, la resolución recomienda en la ingesta incluir los ácidos grasos esenciales n-6 (ácido linoleico) y n-3 (ácido alfa linoleico)...</p> <p>AJUSTAR: n-3 (ácido alfa linoléico) le falta una N.</p>		13	No aceptada	La observación es pertinente, se ajusta.
65	CENIPALMA	ARBOL DE PROBLEMAS	<p>Las grasas trans industriales también pueden resultar del refinamiento de aceites con ácidos grasos insaturados (oliva, canola, girasol, linaza, maíz, soya) o de su calentamiento durante los procesos de fritura a altas temperaturas (>220°C).</p> <p>Sugerencia: Consideramos que es importante incluir que el aceite de palma es naturalmente libre de grasas trans ya que no necesita el proceso de hidrogenación parcial de los aceites vegetales, la estearina que es la fracción sólida se extrae naturalmente del fruto y es utilizado para la elaboración de margarinas a nivel industrial.</p>		18	No aceptada	Se agradece la información presentada, no obstante, no es pertinente para el apartado en mención, ya que se habla de los procesos de hidrogenación o de calentamiento, por los cuales se produce grasas trans, es decir, no se habla de los que naturalmente son libres de grasas trans.
66	Cámara de la Industria de Alimentos ANDI	ARBOL DE PROBLEMAS	<p>Los ácidos grasos trans, son ácidos grasos insaturados, que tienen uno o más enlaces dobles en configuración trans por lo cual esta afirmación es técnicamente incorrecta.</p> <p>La nomenclatura trans hace referencia al tipo de enlace insaturado presente en la molécula</p> <p>1. Solicitamos eliminar el texto referenciado. Por lo anterior, la sustitución de las grasas trans por ácidos grasos insaturados disminuyen el riesgo de cardiopatía, en parte porque mejora los efectos negativos de las grasas trans sobre los lípidos sanguíneos.</p>		5	No aceptada	No se elimina el texto, se ajusta, dado que la evidencia sugiere que la sustitución por grasas mono o poliinsaturadas pueden disminuir el riesgo de cardiopatía.

67	Cámara de la Industria de Alimentos ANDI	ARBOL DE PROBLEMAS	<p>Se recomienda que quede claramente establecida la diferencia entre los AGT de origen natural y los AGT industriales que no son solamente aceites parcialmente hidrogenados, para ello compartimos a continuación cuadro consolidado a partir del documento de discusión regulatoria de ANVISA-Brasil en 2018, donde se mencionan los ácidos grasos trans de origen tecnológico:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hidrogenación parcial de aceites (PHO) - Desodorización de aceites (aceites refinados) - Procesos de fritura industrial o doméstica a alta temperatura - Isomerización alcalina de ácido linoleico (CLA sintético) <p>Tales como: margarina, galletas, pasta instantánea, helado, chocolates, tortas y platos congelados.</p> <p>Y los de origen biológico:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bio-hidrogenación microbiana de ácidos grasos de la dieta en el rumen - Síntesis de ácidos grasos en las glándulas mamarias <p>Tales como: carnes y grasa de animales rumiantes, leche entera, mantequilla, yogures y quesos. 2. Solicitamos que quede claramente establecida la diferencia entre los AGT de origen natural y los AGT industriales para claridad en las decisiones que se deriven de este AIN.</p>	5	No aceptada	Aunque la observación es pertinente se ajusta en las generalidades de las grasas, no en la introducción.
68	Cámara de la Industria de Alimentos ANDI	ARBOL DE PROBLEMAS	<p>Complementando el punto anterior y aclarando que los procesos industriales no pretenden obtener AGT pues éstos se generan como coproductos durante la hidrogenación u otros procesos mencionados en el punto anterior, lo correcto es el uso del término "generar" o "formar" y no "obtener" por la connotación de intencionalidad de este último.</p> <p>3. Solicitamos cambiar el término "obtener" por "generar" o "formar"</p> <p>La afirmación "Estos ácidos son la fuente principal de AGT dietéticos de muchas poblaciones, en particular en los países que no han adoptado medidas para eliminarlos del suministro de alimentos." Tiene una redacción ambigua pues se está hablando de unos ácidos que son fuente principal de AGT, y no es claro a qué ácidos se refiere el texto.</p> <p>4. Por tanto, solicitamos eliminar el texto señalando en rojo, quedando:</p> <p>Los ácidos grasos trans-AGT son ácidos grasos insaturados que presentan al menos un doble enlace carbono-carbono en configuración trans. Se pueden formar AGT industrialmente en el proceso de hidrogenación parcial de aceites vegetales y de pescado, pero también se encuentran en pequeñas cantidades de forma natural en la carne y los productos lácteos de los rumiantes (ganado bovino, ovino y caprino y camellos). Estos ácidos son la fuente principal de AGT dietéticos de muchas poblaciones, en particular en los países que no han adoptado medidas para eliminarlos del suministro de alimentos.</p> <p>Además, compartimos información técnica de soporte en el Anexo I (al final de los comentarios), que puede ser considerada para enriquecer este punto con información sobre los procesos industriales y la generación de los AGTI.</p>		Aceptada	Las observaciones 2 y 3 son pertinentes, se ajustan. La 4 no se acepta, debido a que se ajusta la frase.
69	Cámara de la Industria de Alimentos ANDI	ARBOL DE PROBLEMAS	<p>Es importante que se revisen todas las alternativas de restricción y sus impactos, tal como lo hizo Brasil en su documento de discusión regulatoria de 2018 y tener en cuenta como lo establece formalmente la regulación de Perú (Decreto 033) donde hay excepciones justificables científica y tecnológicamente que deben mantener un límite de 2g/100g de materia grasa.</p> <p>En el texto se debe distinguir claramente que es sobre los AGT generados industrialmente donde se puede tener una acción directa, situación que no pasa en alimentos donde naturalmente los AGT pueden estar presentes. (Leche, Derivados lácteos, carnes etc.)</p> <p>5. Por tanto, solicitamos complementar la redacción teniendo en cuenta una distinción clara sobre los AGT generados industrialmente que podrían tener una acción de política directa, de aquellos AGT presentes naturalmente en los alimentos.</p>	5	No aceptada	Aunque la observación es pertinente, esto se analizará en las alternativas de solución, no en esta fase (definición del problema).
70	Cámara de la Industria de Alimentos ANDI	ARBOL DE PROBLEMAS	<p>En el texto se debe distinguir claramente que es sobre los AGT generados industrialmente donde se puede tener una acción directa, situación que no pasa en alimentos donde naturalmente los AGT pueden estar presentes. (Leche, Derivados lácteos, carnes etc.)</p> <p>6. Por tanto, solicitamos complementar la redacción teniendo en cuenta una distinción clara sobre los AGT generados industrialmente que podría estar sujetos de una acción regulatoria, de aquellos AGT presentes naturalmente en los alimentos donde no es posible intervenir el contenido de AGT.</p>	6	Aceptada	La observación es pertinente, se ajusta.
71	Cámara de la Industria de Alimentos ANDI	ARBOL DE PROBLEMAS	<p>El texto refiere:</p> <p>"Así mismo, a partir de esta estrategia previamente mencionada, se establece el Plan de acción para la prevención y el control de las enfermedades no transmisibles en las Américas 2013-2019 de la OPS, de acuerdo con la evidencia científica que demuestra que, las ENT son la causa principal de enfermedad y muerte prematura y evitable en la región, y cuyas acciones se centran en cuatro tipos de enfermedad: enfermedades cardiovasculares (ECV), cáncer, diabetes y enfermedades respiratorias crónicas, asociadas con cuatro factores de riesgo, entre los que se encuentra el régimen alimentario poco saludable."</p> <p>"Si bien, el plan de acción concluyó en el año 2019, la estrategia de la OPS 2012-2025 se encuentra vigente y busca la reducción de la mortalidad, morbilidad y los factores de riesgo prevenibles, asociados con las ENT, de manera que se pueda promover el bienestar y mejorar la productividad y las perspectivas de desarrollo en la Región (OPS, 2012)."</p> <p>7. Solicitamos incluir en la redacción del texto los indicadores que validan el hecho de que son evitables y que mejoró la condición de muertes por ENT, dado que ya se cerró el período del plan en 2019, así mismo, revisar la forma de la cita (2012) ya que parece que hace mención a temas finalizados en 2019 que no sería posible conocer en 2012.</p>		No aceptada	<p>No se acepta el comentario.</p> <p>Basado en lo que se informó en el documento el párrafo habla de muertes prematuras evitables, adicionalmente, la mención del Plan de acción para la prevención y el control de las enfermedades no transmisibles en las Américas 2013-2019 de la OPS, no busca incluir el mejoramiento de los indicadores, sino un soporte normativo en el cual se indica la importancia de establecer este tipo de acciones. Frente a la referencia, no se hace mención de que se terminó, por el contrario, se dice que sigue vigente y la cita es del 2012, porque es el año en el que publicó, es decir, no se toma de un informe de evaluación del plan, sino del mismo plan, por tanto, no se acepta el comentario.</p>
72	Cámara de la Industria de Alimentos ANDI	ARBOL DE PROBLEMAS	<p>El texto refiere</p> <p>"En la 57ª reunión de Consejo Directivo de la OMS del 2019 - CD57/8, fue presentado y aprobado el nuevo Plan de acción para eliminar los ácidos grasos trans de la producción industrial 2020-2025, donde se señala que, para la eliminación de los AGTPI, las medidas regulatorias son importantes como un mecanismo económico basado en la evidencia, más que los medios voluntarios que hasta ahora se han venido realizando y que han resultado ser insuficientes para proteger la salud pública (OPS, 2019)"</p> <p>En este punto estamos de acuerdo y como industria formal continuamos con los esfuerzos para eliminar los ácidos grasos trans (AGT) generados industrialmente de todos nuestros portafolios. Estos esfuerzos respaldan el llamado de la OMS para la eliminación de los AGT Industriales (ITFA) del suministro mundial de alimentos para 2023, pero es necesario que a nivel regulatorio se considere la gradualidad para la implementación de cambios con las posibilidades de implementación en todos los niveles de la industria y por parte de la autoridad para llevar a cabo la vigilancia.</p> <p>8. Si bien, estamos trabajando como industria formal en la eliminación de los ácidos grasos generados industrialmente, solicitamos que se incluya una gradualidad en temas de implementación, que tenga en cuenta las capacidades de los diferentes tamaños de empresas y ajustes necesarios por parte de las autoridades en IVC.</p>	11	No aceptada	Los temas de gradualidad en el proyecto normativo, no hacen parte de la definición del problema, por tanto, no se encuentran en discusión. Cuando se emita la propuesta normativa se evaluarán estos tiempos.

73	Cámara de la Industria de Alimentos ANDI	ARBOL DE PROBLEMAS	<p>En general en el documento y no solamente en este aparte, es importante ajustar el término "producto procesado por "alimento envasado o empacado" tal como está definido en la regulación vigente.</p> <p>2 La expresión utilizada sobre alimentos "procesados" brinda connotación diferente respecto a la calidad nutricional de este tipo de alimentos. Literatura científica reciente nos recuerda que no debe asociarse el término "procesados" con alimentos de baja calidad nutricional, ya que esta no depende sólo de la intensidad o complejidad del procesado sino de la composición del alimento final. Está demostrado que el grado o tipo de procesado y el número de ingredientes presente en un alimento no se correlaciona con su calidad nutricional (Report of the Scientific Committee of the Spanish Agency for Food Safety and Nutrition (AESAN) on the Impact of Consumption of Ultra-processed Foods on the Health of Consumers. Reference number: AESAN-2020-003. Report approved by the Scientific Committee in its plenary session on 4 March 2020).</p> <p>9. Solicitamos reemplazar en todo el documento el término "alimentos procesados" por "alimentos envasados o empacados" según lo definido en la regulación vigente para el sector.</p>	12	No aceptada	El término envasado se ajustará únicamente cuando sea utilizado por el autor o por la normatividad colombiana, cuando no sea el caso, no se puede modificar, ya que los investigadores u organismos internacionales, así lo analizaron, construyeron y validaron.
74	Cámara de la Industria de Alimentos ANDI	ARBOL DE PROBLEMAS	<p>10. Solicitamos incluir en el contexto internacional un referente a la gradualidad con la que se ha dado el abordaje de la reducción en otras normatividades ya que es importante que se tenga en cuenta en el estudio nacional del tema para claridad de las etapas que se deben cumplir.</p>	12	No aceptada	Se reitera que el tema de tiempos de transición de la normativa, no hacen parte de la definición del problema, por tanto, se discutirá en la consulta pública del proyecto normativo, si a ello hubiere lugar.
75	Cámara de la Industria de Alimentos ANDI	ARBOL DE PROBLEMAS	<p>11. Solicitamos retirar azúcares refinados y libres de la redacción quedando:</p> <p>Por lo anterior, dentro del Plan Decenal de Salud Pública 2012-2021, se planteó la dimensión vida saludable y condiciones transmisibles, y en el componente de modos, condiciones y estilos de vida saludable, se encuentra la estrategia (...) desarrollo de regulación y control adecuado de la composición de alimentos procesados y bebidas, tendientes a disminuir los contenidos de sal-sodio, reducir las grasas totales, grasas trans, grasas saturadas, reducir azúcares añadidos, refinados y libres entre otros nutrientes de interés en salud pública (...). Todas las estrategias apoyarán el cumplimiento de las metas en salud pública, permitiendo alcanzar la garantía del goce efectivo del derecho a la salud, mejorando las condiciones de vida y salud de las personas y manteniendo en cero tolerancias, la discapacidad evitable, morbilidad y mortalidad.</p>	13	No aceptada	No se puede retirar, dado que así se dispuso en el Plan Decenal de Salud Pública.
76	Cámara de la Industria de Alimentos ANDI	ARBOL DE PROBLEMAS	<p>12. Solicitamos ajustar el texto retirando la referencia a contenidos máximos de grasas saturadas que no están establecidos, quedando:</p> <p>La emisión de la Resolución se fundamentó, en las recomendaciones de la Primera Conferencia Ministerial Mundial sobre Estilos de Vida Saludables y Control de las ENT y establece los contenidos máximos de grasas trans y/o saturadas para los alimentos envasados en el territorio nacional, presentada en la tabla 3.</p>	14	Aceptada	La observación es pertinente, se ajusta.
77	Cámara de la Industria de Alimentos ANDI	ARBOL DE PROBLEMAS	<p>13. Solicitamos ajustar el título de la tabla 3 quedando:</p> <p>Tabla 3. Límites definidos para las grasas trans y criterios de expresión de las grasas trans y saturadas en la tabla de información nutricional de la Resolución 2508 de 2012.</p>	14	Aceptada	La observación es pertinente, se ajusta.
78	Cámara de la Industria de Alimentos ANDI	ARBOL DE PROBLEMAS	<p>14. Con lo anterior, solicitamos ajustar el texto, eliminando la referencia a impuestos, y cambiando el término de azúcares libres a añadidos quedando:</p> <p>Por lo anterior, se espera que el Ministerio en temas de política pública y gestión del riesgo a cargo del sistema de salud, continúe avanzando con un enfoque encaminado a definir las prioridades e implementar las intervenciones en salud que permitan la transformación de la calidad de vida con deberes y derecho de las personas, dando prioridad a la promoción de la salud, la prevención de la enfermedad con las necesidades por curso de vida y enfoque de interseccionalidad, promocionando la alimentación saludable, actividad física, recreación y deporte, derechos sexuales y reproductivos, y salud mental y finalmente teniendo en cuenta medidas como impuestos saludables, etiquetado frontal de advertencias de azúcares libres añadidos, sal/sodio y grasas saturadas</p>	15	Aceptada	La observación es pertinente, se ajusta.
79	Cámara de la Industria de Alimentos ANDI	ARBOL DE PROBLEMAS	<p>La OMS recomienda que se consuma máximo el 1% del valor calórico total desde las grasas trans (2,2g/día para 2000kcal), pero el objetivo de la propuesta regulatoria no puede generar confusión entre la industria y las autoridades sanitarias en relación con aquellos alimentos que por su composición natural contienen este tipo de grasas y a los cuáles deberá darse una diferenciación con las grasas trans generadas en la producción industrial.</p> <p>14. Solicitamos ajustar el texto, aclarando textualmente para la industria y autoridades nacionales principalmente la diferencia entre la grasa trans por composición natural del alimento y las que se generan en los procesos industriales.</p>	16	Aceptada	La observación es pertinente, se ajusta.
80	Cámara de la Industria de Alimentos ANDI	ARBOL DE PROBLEMAS	<p>15. Solicitamos ajustar texto quedando:</p> <p>Estas grasas han sido encontradas de forma natural en pequeñas cantidades en algunas carnes y productos lácteos producidas por acción bacteriana en el estómago de animales rumiantes, sin embargo, la mayoría de los AGTPI, son fabricados generados durante la hidrogenación parcial de aceites vegetales (Mozaffarian, et al., 2006) comestibles como el aceite de palma, girasol, soya y canola. Además, debe mencionarse que las grasas trans también se forman en otro tipo de procesos industriales acorde a lo expuesto en documento de discusión regulatoria de ANVISA-Brasil en 2018 y descripción ya realizada en comentarios al punto: Introducción, definición de ácidos grasos trans- página 5</p>	17	Aceptada	La observación es pertinente, se ajusta.
81	Cámara de la Industria de Alimentos ANDI	METODOLOGÍA Y EVALUACIÓN DE ALTERNATIVAS	<p>El artículo citado "Ácidos grasos con isomería trans, su origen y los efectos en salud humana" de Valenzuela (2008) no soporta cuál es la evidencia científica que permita concluir de donde se obtuvieron los datos cuantitativos de las fuentes dietarias de grasa trans. No se citan los estudios que permiten llegar a estos valores, además de ser una referencia no reciente (es previo a la emisión de la resolución 2508 de 2012).</p> <p>Por lo anterior, no es posible afirmar que esta referencia defina la realidad de la dieta de los colombianos para establecer una política pública.</p> <p>Es bien sabido que la gastronomía colombiana típica es rica en alimentos fritos. De hecho, según la ENSIN 2010, 95,2% de los colombianos consume alimentos fritos, de los cuales 32% lo hace diariamente y 58,8% lo hace semanalmente. Por lo cual, se debe determinar la distribución de TODAS las fuentes dietarias de grasa trans, a partir de estudios cuantitativos en la población nacional.</p> <p>16. Solicitamos eliminar la Figura 4 con referencia al artículo "Ácidos grasos con isomería trans, su origen y los efectos en salud humana"</p>	18	No aceptada	<p>No se acepta el comentario.</p> <p>El artículo citado, hace parte de las generalidades de las grasas trans y cuenta con el respaldo de una revista indexada.</p> <p>Si bien la fecha es del 2008, el artículo define las fuentes dietarias de las grasas trans, las cuales cuentan con referencias bibliográficas o las reportan los mismos autores reportan.</p> <p>Frente al tema de Colombia, no se está haciendo énfasis en el país, sino solo dan respuesta a las fuentes dietarias de grasas trans que por literatura y evidencia científica están reportadas en general.</p>
82	Cámara de la Industria de Alimentos ANDI	ARBOL DE PROBLEMAS	<p>17. Solicitamos incluir que los aceites también contienen grasas trans de forma natural en una proporción muy pequeña, quedando la tabla 5:</p> <p>Alimentos Contenidos de grasas trans naturales / 100g Carnes de cordero importada (grasa intermuscular, externa, subcutánea) 3,6 – 4,4g Carnes de res 1,8 – 3,4 g Mantequilla salada 2,7 - 3,3 g Aceite de oliva 0,11 g Aceite de girasol 0,27g</p>	18	No aceptada	<p>Como se indica en la tabla, se habla de grasas trans encontradas de forma natural en los alimentos, por tanto, no se puede hablar de aceites desconociendo su procesamiento.</p> <p>Se elimina mantequilla salada para nombrar solamente los productos naturales.</p>

83	Cámara de la Industria de Alimentos ANDI	ARBOL DE PROBLEMAS	<p>Consideramos pertinente revisar la cita porque es confusa su relación con lo indicado en la tabla 6. En el caso de obedecer a esa cita (2006), puede considerarse que es información desactualizada y que podría no corresponder a la actualidad del mercado. Este estudio no incorpora los avances recientes que ha logrado el país en la implementación de políticas públicas relacionadas con las grasas trans como la resolución 2508 de 2012.</p> <p>18. Solicitamos actualizar la información argumentativa de la definición del problema con estudios recientes que permitan reflejar de manera más precisa la actualidad del mercado.</p> <p>Se aporta información técnica que puede utilizarse para enriquecer este punto en el Anexo I.</p>	18	No aceptada	<p>No se acepta el comentario.</p> <p>Dentro del planteamiento del problema del AIN, se utiliza la información disponible en el momento, siempre y cuando tenga un respaldo científico. Si bien, la fecha corresponde al año 2006, no distan de la base de datos consultada en la USDA, que fue consultada en el año 2019.</p>
84	Cámara de la Industria de Alimentos ANDI	ARBOL DE PROBLEMAS	<p>19. Solicitamos aclarar la información de las condiciones de "eliminación" de los AGT teniendo en cuenta que tecnológicamente la eliminación de ellos no es posible y que se deben establecer excepciones basadas en justificaciones tecnológicas, tal como se ha hecho en países como Perú y Brasil en los últimos años. Además, aclarar que la industria formal ha venido trabajando para su disminución acorde a compromisos de América libre de Grasas Trans e iniciativas voluntarias internas y que el establecimiento de la Res 2508 de 2012 fue un primer paso dentro del proceso en Colombia.</p>	20	No aceptada	<p>No se acepta el comentario.</p> <p>De acuerdo con la iniciativa de la OMS y la OPS, se está dando una transición para una total eliminación de los ácidos grasos trans de producción industrial a nivel mundial. Por lo anterior, la evidencia científica presentada por estos entes referentes a nivel internacional y presentada en el documento, indica que puede darse una eliminación y se brindan alternativas para que la industria logre hacerlo.</p>
85	Cámara de la Industria de Alimentos ANDI	ARBOL DE PROBLEMAS	<p>Por consiguiente, no es posible identificar completamente cuáles son las soluciones que tendrían un resultado más efectivo para el logro del objetivo legítimo que se quiere perseguir. Para ilustrar este ejemplo, si se identificara a partir de un análisis de riesgos que es mayor el aporte de otras fuentes como el consumo de fritos, la reutilización de aceites o el consumo de alimentos fuera del hogar, una solución más efectiva sería el control de la elaboración de este tipo de alimentos que hoy en día tienen mucho menos vigilancia que los alimentos de producción industrial, que sí cuentan con altos estándares de calidad y que además, son ampliamente vigilados por la autoridad sanitaria, o se podrían generar medidas paralelas en un plan que englobe la mayor parte o el total de los factores de riesgo y no solamente los alimentos de producción industrial.</p> <p>La evidencia científica presentada no permite afirmar que la problemática de la fuente de ácidos grasos trans en la dieta de los colombianos sea únicamente proveniente de la "producción industrial". Lamentablemente una afirmación como esta evidencia un innecesario sesgo en contra de la industria de alimentos.</p> <p>Además, el texto no presenta estudios en población nacional que permitan concluir esta problemática, lo cual es de vital importancia en un AIN.</p> <p>20. Por tanto, solicitamos ajustar la redacción del problema planteado quedando:</p>	20	No aceptada	<p>No se acepta el comentario.</p> <p>Frente al problema propuesto, se señala que son los alimentos de producción industrial, debido a que son los alimentos evaluados en la ENSIN.</p> <p>Por otra parte, no se puede dejar todo tipo de alimentos, teniendo en cuenta la evidencia científica presentada en el documento asocia las consecuencias en salud con los ácidos grasos de producción industrial. Así mismo, el incluir el término producción industrial, se alinea al Plan de Acción de la OPS para la eliminación de los ácidos grasos trans de producción industrial 2020-2025 y la estrategia REPLACE de la OMS para eliminar los ácidos grasos trans de producción industrial del suministro mundial de alimentos.</p> <p>Así mismo dentro del documento, se proporcionó el dato que del 94-99% de la ingesta de grasas trans son de origen tecnológico, por lo que se considera apropiado dejarlo hacia alimentos de producción industrial.</p>
86	Cámara de la Industria de Alimentos ANDI	ARBOL DE PROBLEMAS	<p>El AIN presenta soportes claros sobre las frecuencias de consumo de alimentos que comúnmente se relacionan con la presencia de elevadas cantidades de ácidos grasos trans, sin embargo, no se cuenta con soportes de monitoreo a los contenidos de ácidos grasos trans en estos alimentos que permitan correlacionar directamente la incidencia de su consumo en la adquisición de enfermedades no transmisibles (al no ser priorizados en el plan de muestreo del INVIMA posterior a la emisión de la resolución 2508 de 2012).</p> <p>21. Solicitamos, que se haga un diagnóstico de las cantidades reales de estas grasas en los productos de mayor consumo en la población para establecer de manera clara las metas de reducción y la real incidencia en la salud de la población para que puedan considerarse como causa del problema.</p>	20	No aceptada	<p>No se acepta el comentario.</p> <p>Los resultados de vigilancia presentados y que han sido realizados por el INVIMA son del año 2016, y los alimentos evaluados han mostrado estar debajo del 2% (g/100g), por lo que el cumplimiento ya se está dando.</p> <p>El AIN obedece a las recomendaciones de la OMS que sugieren disminuir a un 2% las AGT en todos los alimentos y que a la fecha no se encuentra establecido.</p>
87	Cámara de la Industria de Alimentos ANDI	ARBOL DE PROBLEMAS	<p>22. Solicitamos clasificar las "salsas industrializadas" únicamente como "salsas" atendiendo a que es una clasificación Codex y también de la Unión Europea</p>	22, 23 y 25	No aceptada	<p>No se acepta el comentario.</p> <p>Frente a las denominación de salsas industrializadas, en la ENSIN 2015, se realizó la pregunta sobre este productos en particular donde se incluyeron todas las marcas. A pesar de que se considere excluyente, se informa que para este caso no se puede modificar, ya que proviene de una fuente externa y dentro de la encuesta fue consultada de esta forma y comprendida por la gente que respondió.</p>
88	Cámara de la Industria de Alimentos ANDI	ARBOL DE PROBLEMAS	<p>Para el caso de los alimentos snacks, la misma Figura 9 indica que éstos son los alimentos con más bajo contenido de AGT (0,3 g por 100 g de alimento) según el análisis de 2016 del INVIMA, por lo cual, es contradictorio que sean clasificados como alimentos fuentes de AGT.</p> <p>Por otro lado, no se puede desconocer que hoy en día la industria ha hecho grandes avances en obtener alimentos sin grasa trans, de hecho, muchos de estos alimentos cumplen con los requisitos para ser "Libre de Grasa Trans" de acuerdo con los niveles establecidos en la regulación vigente (resolución 333 de 2011).</p> <p>23. Solicitamos eliminar la conclusión o bien considerar realizar un análisis de consumo de trans, basado en la información de consumo de los alimentos indicados y la normatividad vigente de trans y saturados.</p>	25	No aceptada	<p>No se acepta el comentario.</p> <p>El problema planteado dentro del documento hace alusión al alto consumo de alimentos fuente de AGTPI y que se fundamenta en los datos poblacionales contenidos dentro de la ENSIN en sus diferentes versiones.</p> <p>Los productos que son citados en su mayoría son elaborados a partir de shortening o mantecillas vegetales y según los datos obtenidos de la USDA y que esta para nivel mundial, indica que estas materias primas resultan ser fuentes de AGT.</p> <p>Adicionalmente, dentro la información presentada para el Invima se ha detectado que algunos alimentos cuentan con niveles superiores según el modelo de la OPS, para lo cual se ajustará en el documento.</p> <p>Frente a los descriptores libres de grasas trans, actualmente ya se está revisando y actualizando la Resolución 333 de 2011.</p>
89	Cámara de la Industria de Alimentos ANDI	ARBOL DE PROBLEMAS	<p>Para que el INVIMA vigile el cumplimiento de los límites de grasas trans establecidos en la resolución 2508 de 2012 en lo referente a grasas trans de acuerdo con sus funciones y competencias, ya que desde el 2016 no se hace debido a que no quedó priorizada esta vigilancia en los planes de muestreo para los años 2017-2020, según lo citado en la pág. 30</p> <p>24. Solicitamos que se incluya en el texto del AIN la importancia de mantener un programa de monitoreo de grasas trans, tal y como lo hacen Canadá y Argentina y que sea priorizado a nivel nacional.</p>	25	No aceptada	<p>No se acepta el comentario.</p> <p>Se agradece la propuesta presentada, sin embargo, una vez se analicen las alternativas y la conclusión del AIN sea la de regular, se considerará pertinente dentro de la construcción de la norma, revisar el tema de monitoreo.</p> <p>Por el momento al tratarse del planteamiento del problema, no puede ser tenido en cuenta el comentario.</p>
90	Cámara de la Industria de Alimentos ANDI	ARBOL DE PROBLEMAS	<p>Durante el desarrollo del documento se referencian las normatividades relacionadas con declaración de grasas y grasas trans, sin embargo, no se expresan claramente los estudios de donde salen los argumentos que permiten afirmar que la etiqueta para grasas trans no es comprensible para los consumidores, y en general de la no comprensión de la información nutricional de las etiquetas. Los AGT no son la única información contenida dentro de una tabla de información nutricional, y avanza ya una modificación normativa de rotulado nutricional que debe alinearse con los procesos de AIN. 25. Solicitamos eliminar la causa ya que se aborda desde otra normativa, o ajustarla para que quede en general, de la siguiente manera:</p> <p>La información nutricional contenida en las etiquetas no es comprensible para los consumidores</p>	26	No aceptada	<p>No se acepta el comentario.</p> <p>La causa donde fue planteado el tema se relaciona con el artículo contenido dentro de la Resolución 2508 de 2012.</p> <p>Frente a la causa mencionada, las referencias que se analizaron dentro del documento están citadas y el estudio realizado por el Instituto Nacional de Salud, dio cuenta del hallazgo en lo no comprensible por parte de los consumidores, independientemente de que se evaluó cada nutriente.</p>

91	Cámara de la Industria de Alimentos ANDI	ARBOL DE PROBLEMAS	<p>Por tanto, se debería hablar en términos generales de la ingesta de nutrientes de interés en salud pública entre otros factores.</p> <p>26. Solicitamos ajustar las consecuencias del árbol de problemas, quedando:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Contribución al aumento de la prevalencia nacional de cardiopatía isquémica atribuible al consumo de AGTPI entre otros factores - Contribución al alto costo en salud debido a la morbimortalidad atribuida al consumo de AGTPI entre otros factores 		28	No aceptada	Si bien se habla de otros factores en las prevalencias de morbi-mortalidad, el AIN se enfoca en grasas trans como se plantea dentro del problema y por eso solamente se deja la consecuencia enfocada en el consumo de AGTPI. Cuando se realice el análisis económico, los costos usados se enfocarán solamente a la contribución del consumo con la enfermedad, por tanto no se acepta el comentario de otros factores.
92	Cámara de la Industria de Alimentos ANDI	ARBOL DE PROBLEMAS	<p>La definición del problema no está fundamentada en el objetivo que se pretende alcanzar, que en este caso es la protección de la salud. Se identifica como problema el alto consumo de alimentos fuentes de AGT de producción industrial, sin identificar todas las variables que afectan la salud del individuo.</p> <p>El abordaje no incluye un análisis de riesgos que permita concluir que la producción industrial es la principal y única fuente relevante que aporta AGT en la dieta. No se contempla el aporte de los alimentos fritos en el hogar, ni del consumo de alimentos preparados fuera del hogar, en especial, el aporte de AGT de alimentos fritos y comida rápida. Tampoco se contempla la realidad de la gastronomía colombiana y el aporte que tienen en la dieta los fritos y la comida típica (empanadas, buñuelos, arepa e huevo, patacones, fritanga, etc.). No se presenta información suficiente y actualizada sobre el consumo cuantitativo real de AGT en la dieta de los colombianos ni se identifican el aporte porcentual de todas las fuentes dietarias, por lo cual no es posible concluir que la problemática esté asociada específicamente a los Alimentos de Producción Industrial.</p> <p>No se presenta información cuantitativa actualizada y estadísticamente representativa sobre el contenido de AGT que permita afirmar que los alimentos listados tengan un aporte significativo de grasa trans para la población del país. Por el contrario, la información presentada es contradictoria ya que muchas de las categorías están por debajo del límite de 2g/100g, según lo presentado en la Figura 9. Y no se presenta información que permita concluir que el alto consumo de estos alimentos se traduce en un alto consumo de AGT.</p> <p>27. Solicitamos entonces ajustar el problema, quedando:</p> <p>"Alto consumo de alimentos fuentes de ácidos grasos trans"</p>		30	No aceptada	<p>Frente a los objetivos del AIN, los mismos se plantearán en otra fase, lo que se publicó fue el planteamiento del problema y sus posibles causas y consecuencias.</p> <p>Por otra parte, no se puede dejar todo tipo de alimentos, teniendo en cuenta la evidencia científica presentada en el documento asocia las consecuencias en salud con los alimentos de producción industrial. Así mismo, el incluir el término producción industrial, se alinea al Plan de Acción de la OPS para la eliminación de los ácidos grasos trans de producción industrial 2020-2025 y la estrategia REPLACE de la OMS para eliminar los ácidos grasos trans de producción industrial del suministro mundial de alimentos.</p> <p>Adicionado a lo anterior, dentro del problema.</p> <p>Así mismo dentro del documento, se proporcionó el dato que del 94-99% de la ingesta de grasas trans son de origen tecnológico, por lo que se considera apropiado dejarlo hacia alimentos de producción industrial.</p>
93	Cámara de la Industria de Alimentos ANDI	ARBOL DE PROBLEMAS	<p>Las condiciones de salud, en especial las enfermedades crónicas, se pueden atribuir a muchos factores de riesgo, como la edad, el género, otros factores dietarios, la actividad física y otras condiciones de salud. El consumo de AGTPI no es el único factor relacionado con esta patología como pareciera concluirse en el documento.</p> <p>28. Solicitamos mejorar la justificación de la consecuencia expuesta y eliminar la relación principal entre la cardiopatía isquémica a los AGTPI aclarando que es uno entre otros factores.</p>		30	No aceptada	<p>No se acepta el comentario.</p> <p>La evidencia científica presentada, relaciona directamente el consumo de ácidos grasos trans en la dieta con las altas prevalencias de cardiopatía.</p>
94	Cámara de la Industria de Alimentos ANDI	ARBOL DE PROBLEMAS	<p>Los estudios no tienen relevancia para este AIN, dado que fueron realizados antes de entrar en vigencia la resolución 2408 de 2012 y a consecuencia de ella se generaron cambios e innovación, por lo cual la información de Tabla 9 y Figura 7 no constituyen una línea base para toma de decisiones.</p> <p>Es muy importante que como autoridad en salud pública el Ministerio de Salud realice estudios recientes para la toma de decisiones.</p> <p>29. Por lo tanto, Solicitamos eliminar los estudios mencionados (tabla 9 y figura 7).</p>	Tabla 9		No aceptada	<p>Frente al comentario, si bien la fecha de publicación es antes de la entrada en vigencia de la Resolución 2508 de 2012, son estudios nacionales que se relacionan con el tema y se utilizan como fuentes nacionales para captar datos.</p> <p>Adicionalmente, el contexto señala que este estudio nacional y no puntualiza en compararlo con la Resolución 2154 de 2012.</p> <p>Se ajusta la redacción para dar más claridad al lector.</p> <p>Se acepta el comentario.</p>
95	Cámara de la Industria de Alimentos ANDI	ARBOL DE PROBLEMAS	<p>Es importante aclarar las unidades que se usan, (% mg) son (%) o (g)</p> <p>30. Solicitamos se ajuste en el texto si las unidades AGT están en gramos.</p>		28	Aceptada	Se ajustan las unidades todas en gramos, para dar mayor claridad. Sin embargo, se informa que algunos de los porcentajes presentados en las páginas mencionadas, no cuentan con unidades de medida de porcentajes (%) porque es de consumo.
96	Cámara de la Industria de Alimentos ANDI	ARBOL DE PROBLEMAS	<p>31. Solicitamos aclarar las unidades en la que se presentan los resultados. Consideramos que debe ser en gramos de AGT por 100 gramos de materia grasa.</p>		30	Aceptada	Es pertinente el comentario, se ajusta.
97	Cámara de la Industria de Alimentos ANDI	ARBOL DE PROBLEMAS	<p>32. Solicitamos aclarar en el documento la situación de la categoría de galletas, pues genera duda al únicamente indicar que cumplen la norma pero son al mismo tiempo son consideradas las principales contribuyentes de AGT. Debería ampliarse la información especificando las recomendaciones o estudios de referencia que motivan la revisión de los límites actuales en alimentos que están alineados a la regulación vigente, regulación que a su vez concuerda con la primera fase de reducción de AGT en varios países.</p>	Figura 9		No aceptada	<p>No se acepta el comentario.</p> <p>El problema se centra en el alto consumo de alimentos fuentes de AGTPI que se dan por resultados de la ENSIN 2015 y por el seguimiento internacional presentado a lo largo del documento se ha propuesto disminuir precisamente los contenidos de AGT para todos los alimentos.</p> <p>Si bien, actualmente los alimentos cumplen con lo establecido dentro de la Resolución 2508 de 2012, no necesariamente indica que no sean un alimento fuente de AGTPI.</p>
98	Cámara de la Industria de Alimentos ANDI	ARBOL DE PROBLEMAS	<p>33. Solicitamos retirar grasas saturadas del texto, quedando:</p> <p>Dentro del objeto de la norma, se busca i) proteger la salud de las personas y prevenir posibles daños a la misma, a través del establecimiento de contenidos máximos de grasas trans y/o saturadas para los alimentos que se fabriquen, procesen, preparen, envasen, transporten, expendan, importen, exporten, almacenen y distribuyan en el territorio nacional, apoyados en la promoción de dietas saludables (consumo bajo de grasas saturadas, grasas trans) y, ii) proporcionar al consumidor la información necesaria que presenten los alimentos envasados, en relación con los contenidos de grasas trans y/o saturadas, en la etiqueta.</p>		32	Aceptada	Es pertinente la observación, se ajusta.
99	Cámara de la Industria de Alimentos ANDI	ARBOL DE PROBLEMAS	<p>34. Nuevamente, solicitamos que se aclare específicamente el alcance a los ácidos grasos trans de origen industrial y eliminar posibles confusiones con los ácidos grasos trans de origen natural y que se asegure concordancia entre regulaciones aplicables.</p>		34	Aceptada	Es pertinente la observación, se ajusta la tabla.
100	Cámara de la Industria de Alimentos ANDI	ARBOL DE PROBLEMAS	<p>35. Solicitamos mantener las disposiciones de las declaraciones nutricionales de la forma en que se encuentran establecidas y rigen actualmente hasta que se haga una evaluación completa de las posibilidades tecnológicas de reducción, gradualidad, excepciones, plazos y adecuación de sistema de IVC.</p> <p>Aportamos información técnica de soporte en el Anexo I, para que sea considerada en la toma de decisiones teniendo en cuenta realidades de los procesos industriales y la generación de los AGTI.</p>		34	No aceptada	<p>No se acepta el comentario.</p> <p>Se agradece la información compartida, una vez se cuente con las conclusiones del AIN y si ésta nos indica que debe hacerse cambio en la reglamentación, se revisará por la parte técnica la pertinencia de incluir las disposiciones de declaraciones nutricionales.</p> <p>El planteamiento de alternativas se realizará en otra fase del documento, donde se analizará la alternativa seleccionada después del estudio económico.</p>
101	Cámara de la Industria de Alimentos ANDI	ARBOL DE PROBLEMAS	<p>"Las grasas trans de origen industrial -a diferencia de las de origen natural- tienen un efecto negativo en la salud humana Determinación de los niveles de isómeros trans en las margarinas de origen vegetal comercializadas en Cartagena"</p> <p>Al parecer falta un fragmento de la frase, lo que hace que el texto no tenga sentido.</p> <p>36. Solicitamos ajustar la redacción incluyendo la frase completa.</p>		35	Aceptada	Se acepta el comentario, ajustado.

102	Cámara de la Industria de Alimentos ANDI	ARBOL DE PROBLEMAS	<p>El texto dice "Así mismo como un mecanismo inflamatorio interferencia en el metabolismo de las grasas". Al parecer falta un fragmento de la frase, lo que hace que el texto no tenga sentido.</p> <p>37. Solicitamos ajustar la redacción incluyendo la frase completa.</p>	35	Aceptada	Se acepta el comentario, ajustado.
103	Cámara de la Industria de Alimentos ANDI	ARBOL DE PROBLEMAS	<p>Es importante actualizar información para realizar un diagnóstico certero del impacto sobre la salud, con evidencia científica reciente, dado que las matrices alimentarias han evolucionado y en general se usan citas con más de 10 años desde su publicación.</p> <p>38. Solicitamos utilizar información científica actualizada que refleje lo mejor posible en Colombia la situación actual de contenidos y consumo de grasas trans teniendo en cuenta el impacto que tuvo la normatividad vigente actualmente y la evolución de las matrices alimentarias.</p>	36	No aceptada	<p>Las cifras de consumo fueron tomadas de la referencia de la ENSIN 2015 que se constituye la encuesta nacional en temas de salud nutricional.</p> <p>Los contenidos de AGT, fueron tomados de los resultados de Invima durante los años 2012-2016, y es la información que se encuentra disponible y actualizada.</p>
104	Cámara de la Industria de Alimentos ANDI	ARBOL DE PROBLEMAS	<p>Debido a la aseveración tan relevante dada en el título de la Fig. 11 "atribuidas al consumo de grasa trans" la Bibliografía debería hacer una clara referencia de la fuente consultada donde esta gráfica y la evidencia se encuentran disponibles.</p> <p>39. Solicitamos incluir claramente la bibliografía de la figura 11, así como la fuente para ser consultada.</p>	42	No aceptada	<p>Se aclara que la fuente es el Institute for Health Metrics and Evaluation de la Universidad de Washington, se deja explícito el link, para su consulta y adicionalmente se ratifica con el último informe de la OMS sobre el porcentaje de muertes por cardiopatía atribuidas al alto consumo de este nutriente.</p>

Cuando la entidad publique la respuesta, deberá ocultar la información de correo electrónico del remitente. (Resolución 1519 de 2020 Ministerio de Tecnologías de la Información y las Comunicaciones)