

PARLAMENTO EUROPEO

2004



2009

DIRECCIÓN GENERAL DE POLÍTICAS INTERIORES

Comisión de Medio Ambiente, Salud Pública y Seguridad Alimentaria

COMUNICACIÓN A LOS MIEMBROS

Pregunta oral nº 13/6/2007 de Avril Doyle y John Bowis

De conformidad con el artículo 187 del Reglamento, se adjunta la pregunta oral a la Comisión.

Asunto: Grasas trans

¿Reconoce la Comisión la necesidad urgente de subsanar la actual falta de legislación de ámbito comunitario para proteger a los ciudadanos de los enormes riesgos sanitarios que representan los ácidos grasos trans (grasas parcialmente hidrogenadas)?

¿Qué medidas se propone adoptar la Comisión para desarrollar una estrategia comunitaria con respecto al problema de las grasas trans?

Numerosos estudios han demostrado que las grasas trans son, con mucho, las grasas más peligrosas, más aún que las saturadas. Las grasas trans producen un significativo y grave descenso del colesterol HDL («bueno») y un aumento equivalente del colesterol LDL («malo»), lo que ocasiona diversos problemas de salud coronarios y circulatorios.

En tanto las grasas trans aparecen de manera natural en determinados alimentos, tales como los productos lácteos, el repollo o los guisantes, también se crean mediante la hidrogenación parcial de los aceites vegetales.

Es tal proceso el que resulta especialmente preocupante. La hidrogenación parcial es un proceso industrial empleado para solidificar el aceite, aumentar la vida del aceite de fritura y crear ciertas texturas en los alimentos transformados o prolongar el plazo de caducidad de los productos de repostería o panadería.

Los ácidos grasos trans transformados industrialmente, presentes en las galletas, las barritas de cereales, las tartas, los pasteles, las pastas, la comida rápida, etc., podrían, en realidad, reducirse o incluso suprimirse con relativa sencillez.

Ciertos productores y cadenas de comida rápida están emprendiendo acciones para limitar la presencia de grasas trans en sus productos.

En Dinamarca, Francia y Canadá existe legislación que prohíbe o limita en gran medida el uso de grasas trans, en tanto que en los Estados Unidos el contenido en grasas trans de los alimentos debe indicarse en todas las etiquetas. Necesitamos una estrategia similar de ámbito comunitario para erradicar por completo el uso de las grasas trans en todos los Estados miembros. En la actualidad, no existe legislación comunitaria específica sobre las grasas trans.

24 de abril de 2007