

15^{ta} ASAMBLEA LEGISLATIVA 6^{ta} SESION ORDINARIA

Ley Núm. 120

(Aprobada en 13 de sept de 2007)

(P. del S. 1825)

Para establecer la "Ley para prohibir el contenido de la grasa vegetal hidrogenada, conocida como grasas trans, de todos los alimentos preparados y vendidos por los establecimientos de comida en Puerto Rico"; establecer exclusiones; y para otros fines.

EXPOSICION DE MOTIVOS

La Administración de Alimentos y Drogas de los Estados Unidos de América (FDA) ha comenzado a exigir a los fabricantes de alimentos que incluyan los ácidos grasos trans en las etiquetas de Información Nutricional y de Datos Suplementarios. Hay evidencia científica de que el consumo de grasas saturadas, ácidos grasos trans y colesterol dietético eleva los niveles de lipoproteína de baja densidad (LDL o colesterol malo), incrementando el riesgo de enfermedad coronaria cardíaca (coronary heart disease, CHD). Los ácidos grasos trans, además de elevar los niveles de lipoproteína de baja densidad (LDL o colesterol malo), disminuyen a su vez los niveles de lipoproteína de alta densidad (HDL o colesterol bueno) y aumentan los triglicéridos, según se ha probado en diversos estudios realizados y publicados por la Escuela de Salud Pública de Harvard y la Mayo Clinic; esto hace que los ácidos grasos trans sean más peligrosos que las grasas saturadas. De acuerdo con el National Heart, Lungs, and Blood Institute (Instituto Nacional del Corazón, Pulmones y Sangre) de National Institutes of Health (Institutos Nacionales de Salud), más de 12.5 millones de Norteamericanos padecen de enfermedades coronarias, y más de 500,000 mueren anualmente. Esto hace de la enfermedad coronaria una de las causas principales de muerte en los Estados Unidos de América, hoy en día.

A diferencia de otras grasas, la mayoría de los ácidos grasos trans se forman cuando aceites líquidos se convierten en grasas sólidas que se utilizan en la elaboración de ciertos productos, como lo son las frituras (shortening) y margarina sólida. Sin embargo, hay pequeñas cantidades de ácidos grasos trans de manera natural en algunos alimentos, especialmente de origen animal. Esencialmente, los ácidos grasos trans aparecen cuando se agrega hidrógeno a los aceites vegetales, proceso llamado hidrogenación. La hidrogenación retarda la caducidad y mantiene estable el sabor de los alimentos que contienen estas grasas.

Los ácidos grasos trans se encuentran normalmente en alimentos procesados con aceites vegetales, parcialmente hidrogenados, como manteca vegetal, algunas margarinas, (especialmente las de consistencia más sólida), galletas saladas, caramelos, tentempiés, alimentos fritos y horneados.

Las grasas saturadas y los ácidos grasos trans elevan los niveles de colesterol LDL ("malo") de la sangre, incrementando el riesgo de enfermedad cardíaca. El colesterol dietético contribuye también con el desarrollo de enfermedad cardíaca. Las grasas no saturadas, como las monoinsaturadas y las poliinsaturadas, son benéficas si se consumen moderadamente, siendo altamente recomendables. Por lo tanto, el elegir alimentos bajos en grasas saturadas, ácidos grasos trans, y colesterol, como parte de una dieta y un estilo de vida saludable.

Estudios realizados por el Departamento de Salud de Puerto Rico, reflejan que el 64 por ciento de la población está obesa o en sobrepeso, por lo que es un problema de salud pública. Además, se estima que 129 muertes de cada 100,000 al año son atribuibles a enfermedades coronarias, lo que la hace la primera causa de muerte o enfermedad en Puerto Rico. En los Estados Unidos las estadísticas indican que las muertes por diabetes Tipo II han aumentado considerablemente en los últimos años, al igual que las producidas por enfermedades coronarias y de cáncer.

El sobrepeso y la obesidad continúan siendo la causa de mortalidad y morbilidad más prevenible en Puerto Rico. De acuerdo al Behavioral Risk Factor Surveillance System (2005), en nuestra Isla hay una prevalencia de diabetes del 12.5%, hipertensión 31.2%, y obesidad/sobrepeso 63.3%. Esto coloca a Puerto Rico con el peor estado de salud en todos los Estados Unidos. Además, las enfermedades cardiovasculares son la primera causa de muerte en Puerto Rico, por lo cual resulta imperativo implantar una política pública dirigida a atender estos factores de riesgo de forma urgente.

Puerto Rico se une a este esfuerzo en procurar la eliminación del consumo de grasas vegetales hidrogenadas, uno de los riesgos serios que contribuyen a las enfermedades cardiovasculares. En Puerto Rico, la iniciativa de la cadena de comida rápida DENNY'S, entre otros, de implantar voluntariamente una política para discontinuar el uso de las grasas hidrogenadas (trans fats) en sus establecimientos, y la promoción y gestiones dirigidas a la aprobación de legislación prohibiendo las grasas vegetales hidrogenadas que realizan la Sociedad Puertorriqueña de Cardiología, el Colegio de Médicos Cirujanos, el Colegio de Nutricionistas y la Asociación Americana del Corazón, representan importantes acciones dirigidas a lograr una mejor y saludable calidad de vida de nuestros ciudadanos y ciudadanas.

Por tal razón, es necesario que se adopte como política pública la eliminación del consumo de las llamadas grasas trans, ya que las mismas producen un incremento significativo en el riesgo de padecer enfermedades coronarias. La Guía Dietética para los Americanos de 2005, realizada por el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos, en colaboración con el Departamento de Salud y Recursos Humanos, recomendó que el uso de estas grasas fuera lo más bajo posible. Asimismo, la Organización Mundial de la Salud (World Health Organization, WHO, por sus siglas en inglés) en el año 2003, y la Asociación Americana del Corazón, en sus guías publicadas en junio de 2006, señalaron que el consumo de grasas trans se debe mantener en menos de 1% en su consumo.

Los datos anteriores ameritan que esta Asamblea Legislativa prohíba el uso de grasa vegetal hidrogenada en los alimentos preparados y vendidos para consumo humano, para propiciar el mejoramiento del estado nutricional y la salud de nuestro pueblo.

DECRETASE POR LA ASAMBLEA LEGISLATIVA DE PUERTO RICO:

Artículo 1.-Título:

Esta Ley se conocerá como "Ley para prohibir el contenido de la grasa vegetal hidrogenada, conocida como grasas trans, de todos los alimentos preparados y vendidos por los establecimientos de comida en Puerto Rico".

Artículo 2.- Política Pública.-

Será política pública del Estado Libre Asociado de Puerto Rico propiciar el mejoramiento del estado nutricional y la salud de todos los ciudadanos, mediante la prohibición del uso de grasa vegetal hidrogenada en los alimentos preparados y vendidos para el consumo humano.

Artículo 3.- Definiciones.- A los fines de esta Ley, los siguientes términos tendrán el significado que a continuación se expresa:

a. Alimentos que contienen grasas vegetales hidrogenadas- son alimentos que están etiquetados, porque en su contenido poseen aceite hidrogenado vegetal. No incluye aquellos alimentos que, mediante la etiqueta del manufacturero, indiquen que el contenido de grasa vegetal hidrogenada es menor de 0.5 gramos por porción.

b. Establecimientos dedicados al expendio de comida- incluye restaurantes, cafeterías, establecimientos de comida rápida, unidades móviles de alimentos o cualquier otro negocio dedicado a la venta de alimentos para consumo.

c. Establecimientos de comida rápida- aquellos establecimientos que venden, sirven y despachan al instante comidas preparadas y de menú limitado.

d. Negocios de comida típica- todo establecimiento, esté o no abierto al público, donde con fines de lucro o sin él, se sirvan o expendan comidas típicas o autóctonas de Puerto Rico.

Artículo 4.- Ningún alimento que contenga grasas hidrogenadas será almacenado, distribuido, retenido para servicio, usado en la preparación de cualquier producto de un menú o servido en establecimientos dedicados al expendio de comida o en unidades móviles de alimentos, exceptuando los alimentos que son dirigidos a los patrones en el empaque sellado original del manufacturero.

Artículo 5.- Los comedores escolares del Departamento de Educación, los Centros de Cuidado Diurno y los Hogares de Personas de Edad Avanzada, tendrán que eliminar toda grasa vegetal hidrogenada de los alimentos preparados y servidos en sus menús, luego de la aprobación de esta Ley.

Artículo 6.- Etiquetaje requerido-

Los establecimientos dedicados al expendio de comida o unidades móviles de alimentos, deben mantener accesibles las etiquetas originales para todos los productos alimentarios:

a. que contengan grasa, aceite o grasa semi-sólida;

b. que cuando son compradas por los establecimientos dedicados al expendio de comida o unidades móviles de alimentos, requieren que estén etiquetados por leyes federales y estatales;

c. que estén siendo almacenados, distribuidos, retenidos para servicio, usados en la preparación de cualquier producto de un menú, o servidos en establecimientos dedicados al expendio de comida o en unidades móviles de alimentos.

Artículo 7.- Se faculta al Departamento de Asuntos del Consumidor para que adopte la reglamentación necesaria para hacer cumplir los términos de esta Ley y, a esos fines, deberá aprobar un reglamento dentro de un término de ciento veinte (120) días, contados a partir de la aprobación de esta Ley. No obstante, se le concede a la industria de alimentos un término de seis (6) meses, contados a partir de la aprobación del reglamento, para eliminar el uso de grasas trans en la confección de alimentos.

Artículo 8.- Quedan exentos de la aplicación de esta Ley los negocios de comida típica y artesanales, que no sean parte de una cadena de empresas, que no tengan un volumen de ventas mayor de 500 mil dólares anuales y se encuentren ubicados en las zonas costeras de la Isla y, en otros lugares de alta concentración de tales negocios, visitados frecuentemente por turistas, locales y del exterior. No obstante, éstos vendrán obligados a colocar un aviso dando conocimiento del uso de las llamadas grasas trans en la confección de alimentos.

Artículo 9.- Penalidades-

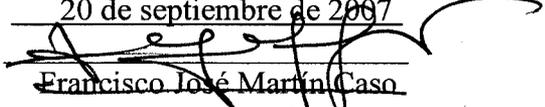
En caso de violación a los términos de esta Ley y de su reglamento, el Secretario de Asuntos del Consumidor podrá imponer multas administrativas a los infractores, por la cantidad de quinientos (500) dólares por una primera infracción. En caso de infracciones subsiguientes podrá imponer multas hasta la cantidad de mil (1,000) dólares por una segunda infracción, y hasta dos mil (2,000) dólares por violaciones subsiguientes. Las multas administrativas se pagarán mediante cheque certificado o giro bancario a nombre del Secretario de Hacienda; un 50% de los recaudos, por concepto de dichas multas, estarán dirigidos a la Comisión de Alimentación y Nutrición de Puerto Rico y a la Secretaría Auxiliar de Promoción a la Salud del Departamento de Salud, con el propósito de desarrollar campañas educativas dirigidas a fomentar los buenos hábitos alimentarios y promoción de la salud en la población.

Artículo 10.- Esta Ley comenzará a regir inmediatamente después de su aprobación, excepto en lo que respecta al Artículo 7, que concede ciento veinte (120) días para la adopción de la reglamentación necesaria, y al Artículo 9 que entrará en vigor a los diez (10) meses de la aprobación de esta Ley.

DEPARTAMENTO DE ESTADO
Certificaciones, Reglamentos, Registro
de Notarios y Venta de Leyes

Certifico que es copia fiel y exacta del original.

Fecha: 20 de septiembre de 2007

Firma: 
Francisco José Martín Caso
Secretario Auxiliar de Servicios