



Aspatal



COMENTARIOS DE ALACCTA AL PROYECTO DE DECRETO RELATIVO AL ROTULADO DE ALIMENTOS ENVASADOS PUESTO EN CONSULTA PÚBLICA INTERNACIONAL POR EL MINISTERIO DE INDUSTRIA, ENERGÍA Y MINERÍA DEL URUGUAY

Agosto 11 de 2017

ALACCTA es una asociación científica sin ánimo de lucro fundada en 1972, integrada por once asociaciones nacionales de ciencia y tecnología de alimentos pertenecientes a diez países de América Latina y el Caribe, incluyendo México, Costa Rica, Panamá, Cuba, Colombia, Chile, Argentina, Uruguay, Paraguay y Brasil. Nuestra misión es impulsar la integración de la comunidad de ciencia y tecnología de la región entre sí y con profesionales e instituciones del resto del mundo para difundir el estado del arte del conocimiento científico y promover la aplicación de la ciencia y la tecnología de alimentos para mejorar la seguridad alimentaria y nutricional y al tiempo promover el desarrollo económico de la región.

En cumplimiento de nuestra misión, presentamos respetuosamente los comentarios consensuados con las Asociaciones Miembro de ALACCTA en relación con el proyecto de Decreto relativo al Rotulado de alimentos envasados que el Ministerio de Industria, Energía y Minería de la República Oriental del Uruguay puso recientemente en consulta pública internacional

1

Compartimos la preocupación por el incremento de la obesidad y de la incidencia de enfermedades no transmisibles asociadas con la alimentación y promovemos la producción responsable y el consumo informado de alimentos en una dieta integral, balanceada y el desarrollo de un estilo de vida saludable que proteja la salud y el bienestar de la población

2

El considerando II del proyecto establece como fundamento regulatorio el concepto de que existe evidencia de la relación directa entre obesidad y ENT y el consumo de alimentos procesados con contenido excesivo de ciertos nutrientes. Sugerimos revisar cuidadosamente la base científica de este considerando, en particular al referirse a alimentos procesados únicamente y por la vaguedad de la definición de contenido excesivo, como se explicará más adelante. Véase a este respecto la Declaración de Roma sobre Nutrición, producida por la Segunda Conferencia Internacional sobre nutrición de la FAO/OMS en 2014 que a este respecto dice en su numeral 7 "...debido a los modos de vida crecientemente sedentarios y al aumento del consumo de alimentos con un alto contenido de grasas, especialmente grasas saturadas y grasas trans, azúcares y sal o sodio"



3

El proyecto hace obligatorio incluir una señal de advertencia al consumidor en los alimentos preenvasados que tienen sodio, azúcar o grasa adicionados y excluye los que no han sido adicionados con tales nutrientes. Esto crea una situación contradictoria, pues algunos alimentos que tienen sodio, azúcar o grasa intrínsecos en altos niveles no deben incluir la señal de advertencia, lo que haría pensar que los nutrientes en sí no son perjudiciales para la salud. Contradictoria y discutible desde el punto de vista de la ciencia, pues al ingresar al organismo no existe diferencia entre los nutrientes intrínsecos y los adicionados en términos de aporte calórico o efectos potenciales en la obesidad y en enfermedades no transmisibles

4

Siguiendo las buenas prácticas regulatorias aceptadas internacionalmente, las recomendaciones de consumo para combatir la obesidad y las enfermedades no transmisibles deben, como las demás medidas tendientes a proteger la salud y la vida, basarse en evaluaciones de riesgo. El proyecto de decreto en referencia se basa en el perfil de nutrientes de la OPS y por tanto no se basa en el riesgo, pues no tiene en cuenta los niveles de consumo de los diversos nutrientes.

El modelo de perfil de nutrientes se basa en una apreciación, no compartida por la comunidad científica internacional por su discutible base científica, de lo que podría ser el contenido máximo de nutrientes en alimentos, sin importar su tasa de consumo ni la conformación de la dieta de diversos grupos poblacionales. Sería una buena práctica regulatoria fundamental que las advertencias sobre contenido de nutrientes se basen en evaluaciones de riesgo, no en perfiles nutricionales teóricos, genéricos. Sería igualmente fundamental mantener la adherencia a las directrices del Codex Alimentarius a este respecto.

5

Reconocemos que el consumo excesivo de ciertos nutrientes puede tener relación con la obesidad y la aparición de ENT. Pero, primero, la calificación de excesivo depende de una gran variedad de factores, entre los que se encuentra edad, sexo, estilo de vida, labor desempeñada, gasto calórico, en fin. Y segundo, asignar esta condición a los alimentos preenvasados desconoce que el consumo excesivo no depende de que los alimentos sean preenvasados, preparados frente al cliente o por el cliente mismo, sino de la composición de la dieta y el estilo de vida.

Lamentablemente, el concepto de que los alimentos preenvasados son los responsables del incremento de la obesidad y las ENT ha hecho carrera en nuestra región, pero no se basa en realidad en fundamentos científicos sólidos se basa más bien en pseudociencia, sensacionalismo y especulación, como lo han demostrado numerosos estudios del dominio de la comunidad científica



internacional¹. Este concepto ha generado una especie de satanización de los alimentos procesados, que al cumplir a cabalidad el reglamento proyectado quedarían en su gran mayoría marcados como no saludables, sin que haya evidencia de que reducir su consumo vaya a producir los efectos que de buena fe esperan los reguladores.

ALACCTA y sus Asociaciones miembro estaríamos muy complacidos de expandir nuestros comentarios y colaborar con el gobierno uruguayo en la estrategia de reducción de la obesidad y las enfermedades no transmisibles asociadas a la alimentación, para lo cual ponemos a disposición los científicos y expertos de diversos sectores vinculados a nuestros asociados.

Aprovechamos esta oportunidad para adjuntar la Declaración de ALACCTA sobre las especulaciones acerca de los alimentos procesados, firmada por los presidentes de las Asociaciones Miembro en el marco del XIX Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos, llevada a cabo en Montevideo, Uruguay, en agosto de 2016.

Cordialmente

JAIRO ROMERO, M. A.

Presidente de ALACCTA

Miembro de la Academia Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos

¹ Léase, por ejemplo, el artículo publicado recientemente: *Ultra-processed foods in human health: a critical appraisal*.
<https://doi.org/10.3945/ajcn.117.160440>.