



N°6. Octubre 2020

Presentación

Amigas y amigos de ALACCTA, les invitamos a leer nuestra sexta entrega del Boletín científico ALACCTA. En esta ocasión presentamos la controversia actual acerca de los alimentos que contienen ingredientes naturales y artificiales. Hemos citado documentos en donde se debate si la presencia de dichos ingredientes puede afectar la salud de los consumidores, y la nueva resolución de la Agencia Japonesa de Asuntos del Consumidor, CAA, organismo de estado de ese país que prohibió mediante una norma diferenciar entre "natural" y artificial".

En este mes se celebra en varios países de Latinoamérica el día del Ingeniero Alimentario junto con el día de la Alimentación, por lo que no queríamos dejar de saludar a todos nuestros colegas que trabajan día a día por el desarrollo y la mejora de la producción de alimentos, con el fin de garantizar una alimentación saludable, asequible, sostenible y segura para toda la población.

También los invitamos a seguir leyendo nuestros boletines en <http://alaccta.org/boletin-cientifico-alaccta/> y enviamos documentos para nuestras próximas ediciones. Y síganos en nuestras redes sociales [Instagram](#), [Facebook](#) y [Twitter](#).

.....
Dra. Alejandra Medrano
Presidente de ALACCTA

Facebook
/alaccta >>

Instagram
/alaccta >>

Suscribir a nuestro boletín
científico >>

Índice

Contenido

ARTÍCULO: Japón, Un paso adelante en el debate sobre ingredientes naturales y artificiales.....	3
The Safety and Regulation of Natural Products Used as Foods and Food Ingredients.....	5
Reglamento (CE) N° 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo.....	5
Food Labels: Tricks of the Trade Our recipe for honest labels in the EU.....	6
Natural vs Artificial Flavors: Name That Funky Flavor.....	6
Food labelling – What are 'natural' food Ingredients?.....	6
Criteria for the use of the terms fresh, Pure, natural etc in food labelling. Criterios para el uso de los términos fresco, puro, natural, etc., en etiquetado de alimentos.....	7
2010.....	7
Overview of Food Ingredients, Additives & Colors.....	7
ISO/TS 19657. Definitions and technical criteria for food ingredients to be considered as natural.....	7
RESOLUCIÓN 5109 de 2005 Ministerio de la Protección Social de Colombia.....	8
Revisión del etiquetado de alimentos de Japón: términos “artificiales” y “sintéticos” prohibidos para los aditivos alimentarios.....	8
Natural Vs. Synthetic Food: Which is Better?.....	8

ARTICULO DE OPINIÓN: Escrito por el Comité Científico del Boletín ALACCTA

Japón: Un paso adelante en el debate sobre ingredientes naturales y artificiales

El creciente interés por la alimentación saludable ha llevado al consumidor a preferir los alimentos que anuncian ingredientes naturales por encima de los artificiales. Obligatoria en principio solo para los aromatizantes, la diferenciación entre natural y artificial se ha extendido en forma voluntaria a saborizantes, edulcorantes, colorantes y, en fin, a todo tipo de ingredientes en los alimentos.

Esta práctica puede haber inducido la percepción equivocada de que los ingredientes artificiales son dañinos y que los ingredientes naturales no lo son, ni requieren el mismo nivel de control que tienen los primeros. Nada más equivocado.

La medida tomada por Japón

En una acción encaminada a clarificar este asunto, Japón actualizó en agosto del presente año la legislación sobre rotulado de alimentos. La Agencia Japonesa de Asuntos del Consumidor, CAA, organismo de estado de ese país, prohibió mediante una norma diferenciar entre "natural" y "artificial" al referirse a los edulcorantes, colorantes y conservantes cuando estos se declaran por su función en la etiqueta de los alimentos. La norma establece además que los colorantes solo pueden declararse en forma genérica como tal, sin aclaraciones adicionales acerca de si son de origen natural o artificial. Dio plazo hasta marzo de 2022 para adaptarse a este cambio.

La razón expuesta por la CAA para esta acción es que el consumidor tiende a evitar productos que contienen aditivos artificiales, lo que no tiene fundamento científico, dado que todos los ingredientes han sido evaluados por la autoridad japonesa de control de alimentos para garantizar que son seguros para el consumo. Lo cierto es que, en Japón, como en el Codex y en la reglamentación de todos los países, los ingredientes naturales no son más seguros que los elaborados artificialmente, pues tanto unos como otros se someten a los mismos, muy exigentes, requisitos y a las mismas evaluaciones científicas para obtener aprobación para su uso en alimentos. De hecho tiene más riesgo usar ingredientes naturales no autorizados que ingredientes sintéticos aprobados.

Antecedentes regulatorios

La norma de etiquetado del Codex Alimentarius (Codex Stan 1) recomienda la obligatoriedad de distinguir entre aroma natural, idéntico al natural y artificial, según corresponda, lo que está incluido en la mayoría de las legislaciones alimentarias alrededor del mundo. Aparte de los aromas, no es común hacer obligatorio, tampoco está prohibido, diferenciar edulcorantes y colorantes según su origen natural o artificial.

Ahora bien, no hay acuerdo entre las autoridades internacionales de referencia acerca de cómo regular el uso del término natural en las etiquetas de los alimentos. El término no ha sido definido legalmente, pero se encuentra en las etiquetas de los productos, así que podría ser una especie de rueda suelta que diversas empresas usan en diversas formas. De hecho, tampoco están reglamentadas declaraciones como "libre de aditivos", lo que puede resultar confuso para los consumidores, que puede ignorar que estas declaraciones son voluntarias y pueden no tener mayor significado.

La especificación técnica ISO/TS 19657:2017, considerada el primer esfuerzo internacional por lograr un acuerdo en esta materia, propuso definiciones y criterios técnicos para dar estatus de "natural" a los ingredientes alimentarios. Allí se establece, entre otras cosas que para declarar el estatus se requiere que la fuente del material sea plantas, algas, hongos, animales, microorganismos, depósitos minerales o el agua, o una combinación de ellos, que los combustibles fósiles no pueden ser usados como fuente de ingredientes naturales y los ingredientes deben ser obtenidos de sus

fuentes por medios físicos, enzimáticos o microbiológicos que no impliquen inclusión de componentes por medio de reacciones químicas.

Obtención de ingredientes naturales y sintéticos

Los ingredientes naturales provienen de fuentes naturales. Hay algunos que no se encuentran en la naturaleza y por tanto deben ser sintetizados en el laboratorio. Algunos otros que se encuentran en la naturaleza pueden sintetizarse también. En general los ingredientes naturales, en especial los colorantes y aromatizantes, tienen estructuras más complejas que los sintéticos, en la medida que son obtenidos por la naturaleza y por tanto tienen varias sustancias acompañantes que no suelen estar presentes en los ingredientes sintéticos.

Algunos ingredientes encontrados en la naturaleza pueden ser elaborados artificialmente y producidos en forma más económica, con mayor pureza y calidad más consistente. Varios compuestos, como la inulina usada como fibra dietaria, requieren largos procesos de extracción y refinado para llegar a ser usados como ingredientes alimentarios, sin por ello dejar de ser naturales.

Otros matices e implicaciones

El etiquetado de alimentos aborda el derecho fundamental del consumidor a estar informado de lo que consume. Informar que el alimento está empleado un sabor artificial es útil para aclarar que no contiene o contiene una cantidad insuficiente del alimento natural al que se refiere, sino su sabor obtenido sintéticamente. Decir por ejemplo que un producto tiene "sabor a melocotón" puede indicar que el producto no tiene melocotón, sino un sabor obtenido natural o artificialmente que trata de imitarlo.

De otro lado, es importante que el etiquetado informe sobre aspectos relevantes para la salud humana. Con la medida, el gobierno japonés, reconocido por su seriedad y la solidez científica que usa en su proceso regulatorio, comunica al consumidor y al mundo que no le preocupa el supuesto efecto adverso que puedan tener los ingredientes sintéticos en la salud humana. Un enfoque interesante para evitar la descalificación injustificada de los aditivos alimentarios sintetizados en los laboratorios que, sin duda, repercutirá en el Codex y en otras legislaciones que sirven como referente internacional, al tiempo que supone una mayor tranquilidad para el consumidor acerca de la calidad de los alimentos que ingiere.

En una zona gris de la legislación internacional sobre etiquetado de alimentos permanecen asuntos importantes como el uso de biocompuestos naturales, como la stevia o el té verde, o de expresiones como "tradicional", "artesanal", "artesano", "integral" o "de grano entero", inclusive los términos "orgánico" o "libre de OGM". Todos estos temas deberán ser abordados por la sociedad en el futuro próximo, y la ciencia y la tecnología de alimentos tendrán mucho que aportar a ese análisis.

Autor	Ali Abdel-Rahman, Njwen Anyangwe, Louis Carlacci, Steve Casper, Rebecca P. Danam, Evaristus Enongene, Gladys Erives, Daniel Fabricant, Ramadevi Gudi, Corey J. Hilmas, Fred Hines, Paul Howard, Dan Levy, Ying Lin, Robert J. Moore, Erika Pfeiler, T. Scott Thurmond, Saleh Turujman, Nigel J. Walker
Referencia Documento	2011 The Safety and Regulation of Natural Products Used as Foods and Food Ingredients
Resumen	Este documento presenta el análisis de la inocuidad y legislación del uso de botánicos y suplementos a la dieta derivados de sustancias naturales. El estudio de la toxicidad de estos ingredientes es importante considerando que no se conoce mucha información sobre la seguridad de su uso. El documento también presenta el método de cómo la FDA de los Estados Unidos evalúa la seguridad de los ingredientes botánicos y herbales que se catalogan como "generalmente reconocidos como seguros".
Palabras clave	Natural, aditivos
Link al documento	Ir a la página >>

Autor	Diario Oficial de la Unión Europea
Referencia Documento	2008 Reglamento (CE) N° 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo
Resumen	Dictamen del Parlamento Europeo de 10 de julio de 2007 (DO C 175 E de 10.7.2008, p. 142), Posición Común del Consejo de 10 de marzo de 2008 (DO C 111 E de 6.5.2008, p. 10), Posición del Parlamento Europeo de 8 de julio de 2008 (no publicada aún en el Diario Oficial) y Decisión del Consejo de 18 de noviembre de 2008...sobre el tema de aditivos alimentarios...
Palabras clave	Aditivos Alimentarios, Normas, Parlamento, Europa
Link al documento	Ir a la página >>

Autor	European Consumer Organisation
Referencia	2018
Documento	Food Labels: Tricks of the Trade Our recipe for honest labels in the EU
Resumen	<p>LA legislación de la UE incluye requisitos para que el etiquetado de alimentos sea claro y preciso. Pero hoy en día se han encontrado algunas etiquetas en alimentos que llevan a la confusión como es el caso de tres tipos de etiquetas relacionadas con:</p> <p>Calidad: descripciones o imágenes atractivas con la palabra "Tradicional", "artesanal", etc. que transmiten una impresión de calidad que no es correcta para el alimento que lo incluye.</p> <p>Frutas: imágenes de frutas que se utilizan para comercializar alimentos que presentan muy poca fruta.</p> <p>Granos integrales: Productos que apenas contienen contenido de grano entero.</p> <p>Por lo que la BEUC solicita establecer definiciones legales más estrictas para estos productos.</p>
Palabras clave	Aditivos Alimentarios, Normas, Parlamento, Europa
Link al documento	Ir al documento >>

Autor	Farr J.
Referencia	2020. Foodinsight.org
Documento	Natural vs Artificial Flavors: Name That Funky Flavor
Resumen	<p>En esta publicación se menciona la importancia que tiene el sabor (combinación de gusto y olor) en la elección de los alimentos que consumimos. Y como la legislación mediante el etiquetado nos garantiza la inocuidad de los alimentos que consumimos. En el caso de aditivos artificiales como los sabores deben pasar un proceso de evaluación de seguridad ante la FDA, lo cual nos garantiza el uso y la concentración en la cual es seguro para los consumidores</p>
Palabras clave	Ingredientes, aditivos, colorantes para alimentos
Link al documento	Ir a la página >>

Autor	Fintan Mc.
Referencia	2020
Documento	Food labelling – What are ‘natural’ food ingredients?
Resumen	<p>Este artículo explica qué son algunos ingredientes naturales, como por ejemplo la inulina. A su vez, deja de manifiesto la diferencia en el etiquetado y la regulación del mismo en países de Europa y Estados Unidos.</p>
Palabras clave	Ingrediente natural, etiquetado, regulación
Link al documento	Ir a la página >>

Autor	Food Standards Agency (FSA) UK
Referencia	2002
Documento	Criteria for the use of the terms fresh, Pure, natural etc in food labelling. Criterios para el uso de los términos fresco, puro, natural, etc., en etiquetado de alimentos.
Resumen	La Agencia de Normas Alimentarias (FSA por sus siglas en inglés) se compromete a promover la elección informada. Mejorar el etiquetado de los alimentos es uno de sus objetivos prioritarios. Los consumidores están preocupados por la forma en que algunas descripciones en las etiquetas han perdido su verdadero significado. Esta conclusión ha surgido de investigaciones de consumidores, consultas públicas y correspondencia.
Palabras clave	frescos, natural, etiquetado
Link al documento	Ir al documento >>

Autor	International Food Information Council (IFIC) and U.S. Food and Drug Administration (FDA).
Referencia	2010.
Documento	Overview of Food Ingredients, Additives & Colors
Resumen	El documento contiene numerosas preguntas que se hacen los consumidores con respecto a los ingredientes, aditivos y colorantes añadidos a los alimentos El propósito de este folleto es brindar información básica útil sobre los aditivos alimentarios y colorantes: qué son, por qué se usan en los alimentos y cómo están regulados para su uso seguro. Responde preguntas tales como: ¿Por qué se agregan aditivos y colorantes a los alimentos? ¿Qué es un aditivo alimentario? ¿Qué es un aditivo de color? ¿Por qué se agregan alimentos y colorantes a los alimentos? ¿Cómo se aprueba el uso de aditivos en los alimentos?
Palabras clave	Ingredientes, aditivos, colorantes para alimentos
Link al documento	Ir a la página >>

Autor	ISO
Referencia	2017
Documento	ISO/TS 19657. Definitions and technical criteria for food ingredients to be considered as natural
Resumen	Este documento especifica las definiciones y los criterios técnicos (fuentes aceptables, materiales y procesos) a cumplirse para que los ingredientes alimentarios se puedan identificar como naturales. Este estándar es aplicable solamente para la comunicación empresa a empresa, es decir, no aplica para la regulación en el etiquetado de alimentos.
Palabras clave	Ingredientes alimentarios
Link al documento	Ir a la página >>

Autor	Ministerio de la Protección Social (Colombia)
Referencia	2006. Diario Oficial No. 46.150
Documento	RESOLUCIÓN 5109 DE 2005
Resumen	El documento establece un reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. Contiene además definiciones como "aditivo alimentario", entre otros.
Palabras clave	Alimentos, definiciones, reglamento técnico
Link al documento	Ir a la página >>

Autor	Neo, P.
Referencia	2020. News & Analysis on Food & Beverage Development & Technology – Asia Pacific.
Documento	Revisión del etiquetado de alimentos de Japón: términos "artificiales" y "sintéticos" prohibidos para los aditivos alimentarios.
Resumen	Japón ha prohibido el uso de los términos "artificial" y "sintético" para describir los aditivos alimentarios en todas las etiquetas de alimentos y bebidas después de que una investigación de consumidores descubrió que estaban haciendo que los consumidores rechazaran tales productos.
Palabras clave	Japón, Etiquetado de Alimentos, Food additives, Synthetic's
Link al documento	Ir al documento >>

Autor	Wangsa, A., Hery, H., Purba, JT
Referencia	2019 ACHITS
Documento	Natural Vs. Synthetic Food: Which is Better?
Resumen	En esta investigación de química alimentaria, revisamos las regulaciones de aditivos alimentarios en los EE. UU. y el Reino Unido, luego discutimos si los alimentos sintéticos (artificiales) y los aditivos alimentarios son mejores o peores que los de fuentes naturales. El propósito de esta investigación es educarnos a nosotros mismos y a otras personas sobre este tema y eventualmente reducir el número de personas quimiofóbicas alimentarias, ya que las industrias alimentarias utilizan esos ingredientes para beneficiar a los consumidores en perspectivas económicas, sensoriales o nutricionales.
Palabras clave	Food, chemistry, nutrition, additives
Link al documento	Ir a la página >>